**Mémoire de Magistère de Mr Lahreche Talal**

**Contribution à la mise en place du système HACCP dans une entreprise agroalimentaire de production de crèmes glcée dans la wilaya d'Alger**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2012**

**Résumé** :

Afin de garantir en permanence la fourniture de produits sûrs répondant d'une part, aux nouvelles exigences réglementaires, et de satisfaire les exigences du consommateur en matière de qualité et de salubrité des produits, l'ensemble des entreprises agroalimentaires à l'échelle nationale sont dans l’obligation d’appliquer le système HACCP. Ce présent travail, effectué dans une entreprise agroalimentaire de production de crèmes gla-cées, consiste en une contribution à la mise en place du système HACCP dans une ligne de fabrication d’esquimaux ; il porte es-sentiellement sur une analyse des dangers etla mise en place d’un système de maîtrise. Ceci après avoir établi une mise à ni-veau de l’existant à travers un audit de l’entreprise, selon les exigences édictées par les “Bonnes Pratiques d’Hygiène” BPH, et les “Bonnes Pratiques de Fabrication” BPF. Enfin l'étude de l'en-vironnement de l’entreprise ainsi que de la chaîne de fabrication a abouti àl'écriture des procédures permettent le bon fonctionnement du système HACCP, ainsi qu'un certain nombre de fiches et formulaires qui facilitent le travail et le rend plus organisé.

**Abstract:**To ensurethe permanent provisionof safe productsthat meetthe new regulatory requirements, and meet consumer demands for quality andsafety of products, allfood companiesnationwide arerequired to applythe HACCP system. The present work, doneina food companyproducingice cream, is a contributiontothe implementationof HACCP ina production lineofEskimo and it focuses onhazard analysisandimplementation asystem control. Thisafter establishing an upgradeof theexistingthroughanaudit of the company, according to therequirementslaid down bythe"Good Hygiene Practices" GHP, and"Good Manufacturing Practices" GMP. Finallythe study of thebusiness environmentand theproduction lineled to thewritingofprocedures for the proper functioningof the HACCP system,and a numberoffiles and formsthat facilitate the workandmakes it moreorganized.