**Résumé du PFE : sous titre : Contribution au contrôle de l'hygiène des surfaces en industrie agroalimentaire par ATP métrie : cas d'une unité de restauration collective**

**Résumé :**

 Face à la recrudescence des toxi infections alimentaires collectives (TIAC) en Algérie notamment dans la restauration collective, les protocoles d’hygiène doivent faire partie de la production. Les procédures ainsi que leur contrôle sont d’une importance capitale . Les caractéristiques de la méthode d’ATPmétrie ont permis d’envisager son utilisation pour l’évaluation du nettoyage et de la désinfection au niveau de la restauration collective. La première partie de notre travail à consisté à établir une étude comparative concernant les résultats de mesures d’ATP obtenus au niveau des cinq sites choisis avant et après nettoyage - désinfection de l’unité. L’absence d’un protocole de nettoyage - désinfection validé par des spécialistes, définissant les fréquences et les techniques de nettoyage, de plus de l’inexistence de formation continue du personnel font que ces procédures sont souvent mal appliquées. La deuxième partie a visé l’emploi d’un désinfectant nommé « SAPOXIM » afin d’évaluer les résultats d’ATP et les comparer à ceux obtenus précédemment. Dans l’ensemble, ce produit utilisé a apporté des améliorations sensibles concernant l’hygiène de l’unité. Ainsi, l’utilisation de produits élaborés à formulation connue peut contribuer à améliorer les conditions d’hygiène au niveau de la restauration collective.

**Abstract:**Faced with the resurgence of collective food poisoning infections (TIAC) in Algeria particularly in the catering, hygiene protocols should be part of the production. The procedures and their control are of paramount importance. The characteristics of the method of ATPmetry have led to its use for assessment of cleaning and disinfection in the catering. The first part of our work was to establish a comparative study on the results of ATP measurements obtained at five selected sites before and after cleaning and disinfection of the unit. The absence of a protocol for cleaning and disinfecting validated by experts, defining the frequency and techniques for cleaning, plus the lack of training of staff are that these procedures are often poorly enforced. The second part covered the use of a disinfectant called SAPOXIM ""to assess the results of ATP and compare them with those obtained previously. In general, the product used has made significant improvements in the hygiene of the unit. Thus, the use of products known to formulation can help to improve hygiene in the catering"