**Résumé du PFE : sous titre : Usage des produits chimiques dans la conservation des produits de charcuterie**

**Résumé :**

 Les aliments qui portent de la vie portent aussi des dangers. La sécurité sanitaire des aliments est un problème essentiel de la santé publique, les maladies d'origine alimentaire dues aux agents pathogènes microbiens ou biotoxines et aux polluants chimiques présents dans les aliments représentent de grave menace pour la santé des consommateurs. Les textes législatifs et les règlements régissant le contrôle alimentaire ainsi que leur application doivent faire l’objet d’une attention particulière par les structures de l’état chargé de ce contrôle. L’efficacité de ces systèmes de contrôle passe par une bonne coordination de ces dernières que ce soit au niveau national qu’au niveau international. Le risque alimentaire est minime lorsque les deux parties, consommateurs et producteurs, en sont informés et sensibilisés.

**Abstract:**food-borne .carry life also carry dangers. Food safety is a major problem of public health Foods that contaminants in food represent a serious diseases caused by microbial pathogens or biotoxins and chemical threat to consumer healt attention by the regulations governing food control and their application should be given special Laws and .state structures responsible for this control latter both at national and effectiveness of these control systems requires a good coordination of the The international level .when the two parties, producers and consumers, are informed and aware The dietary risk is minimal