**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à la mise en place d'un système HACCP au niveau de l'atelier lait UHT dans la laiterie colaital Birkhadem**

**Résumé:**

Le système HACCP désigne l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP est un terme anglais : Hazard Analysis Critical Control Point), c'est une méthode systématique pour assurer la salubrité des aliments en partant des produits bruts jusqu'aux produits finis. Avec la méthode HACCP, les contrôles sont appliqués durant tout le processus de production des aliments, ce qui permet aux opérateurs de réagir rapidement à un problème et éviter tout risque biologique, physique ou chimique. Elle a été adoptée par la commission du Codex Alimentarius comme étant un standard mondial. Son application consiste en une séquence logique de douze (12) étapes qui englobe sept (7) principes fondamentaux. Au cours de ce travail, la participipation à la mise en place du système HACCP au niveau de l'atelier de fabrication du lait UHT "" O'LAIT "" dans l'unité COLAITAL de Birkhadem été necessaire l'application de ce système, notamment aux industries agroalimentaires mériterait d'être encouragée par les pouvoirs publics.

**Abstract:**

The HACCP system represents the analysis of the dangers and the control of the cristical points (HACCP is an english term: Hazard Analysis Critical Control Point), it is a systematic method to ensure the safety of food from the raw to the finished products. With this method, the controls are applied during all the food processing production, and this enables the operators to react quickly to any problem and to avoid all biological, physical or chemical risk. This method was adopted by the commission of the Alimentarius Codex as a world standard. Its application consists of a logical sequence of twelve (12) stages and includes seven (7) fundamental principles. This work consisted of the setting up of an HACCP system at the level of the milk UHT ""O'LAIT"" workshop of the dairy factory COLAITAL -Birkhadem."