**Résumé de mémoire de Master : sous-titre : Methodes de controle du nettoyage et desinfection dans les industries agroalimentaires (etude bibliographique)**

**Résumé :**

Les opérations de nettoyage et désinfection dans les industries agroalimentaires sont principalement influencées par plusieurs facteurs comme lestypes de souillure et les types de contamination. Par le nettoyage on obtient une surface physiquement propre : c'est la propreté visible. Par la désinfection on obtient une surface bactériologiquement propre : c'est la propreté invisible. Dans tous les cas de figure, ces deux opérations d'hygiène reposent sur le respect de bonnes pratiques et des paramètres d'application : action mécanique mise en œuvre, température, concentration et temps de contact des détergents et désinfectants. Le contrôle des opérations de nettoyage et désinfection est essentiel pour évaluer l’efficacité des méthodes utilisées.

**Abstract** :

Cleaning and disinfection in the food industry are mainly influenced by several factors such as the types of soiling and types of contamination. By cleaning we obtain a physically clean surface: this is the visible cleanliness. By disinfection, we obtain a bacteriologically clean surface: this is the invisible cleanliness. In all cases, these two hygiene operations are based on the respect of good practices and application parameters: mechanical action, temperature, concentration and contact time of detergents and disinfectants. Monitoring cleaning and disinfection operations is essential to assess the efficiency of the methods used.