**Résumé du PFE : sous-titre : Contribution à la mise en place des bonnes pratiques d’hygiène et des bonnes pratiques de fabrication dans une unité agro-industrielle de la wilaya d’Alger**

**Résumé :**

Les industries agroalimentaires emploient des normes tel que le système HACCP afin d’assurer aux consommateurs des aliments nutritionnellement adéquats, hygiéniquement sûrs et dépourvus de dangers pour la santé humaine. L’élaboration de ce système passe originellement par la mise en place des BPH et BPF. Notre travail effectué dans une unité agroalimentaire de production fromagère repose sur la contribution à la mise en place des BPH et des BPF à travers un audit qui s’étale sur des critères distincts. Nos résultats ont révélé un taux global de conformités de 53% et un taux global de non-conformités de 47%. Au vu de cette résultante, nous sommes en droit de dire que plus d’efforts et de perspectives d’amélioration sont demandés aux responsables, spécialement en matière de motivation, formation et sensibilisation du personnel ainsi qu’en ce qui concerne l’opération de retrait du produit.   
  
  
  
 **Abstract**  
Food industries use standards such as HACCP system to provide consumers with nutritionally adequate food, hygienically safe and free of hazards to human health. The development of this system originally through the implementation of GHP and GMP. Our work in a food unit cheese’s production is based on the contribution to the implementation of GHP and GMP through an audit that spans ... distinct criteria. Our results showed an overall compliance rate of 53 % and an overall rate of non -compliance of 47%. Given this result, we are entitled to say that more effort and prospects for improvement are requested for officials, especially in terms of motivation , training and awareness of staff and in respect of the operation withdrawal of the product .