**Résumé du PFE : sous titre : Audit des bonnes pratiques fabrication au niveau d'une industrie agro-alimentaire de production de yaourt à Akbou - Bejaïa**

**Résumé :**

Le système HACCP est adoptée par les industries agroalimentaires afin d’assurer aux consommateurs des aliments hygiéniquement sûrs et sans dangers. L’élaboration de ce système passe par la mise en place des BPH et BPF. Notre travail effectué dans une unité agroalimentaire de production de yaourt a pour objectif de contribuer à la mise en place des BPH et des BPF à travers un audit qui s’étale sur 141critères distincts. Nos résultats ont révélé un taux global de conformités de 87.23% et un taux global de non-conformités de 12.77%. Il ressort de cet audit que la grande majorité des résultats sont conformes aux normes, cela peut être expliqué par le fait que l’unité applique strictement les BPH et les BPF et assure une bonne gestion de la qualité.

**Abstract :**

The HACCP system is used by Food industries to provide to consumers a safe and free of hazards foods. Implementation of GHP and GMP are the basis of the development of this system. Our work in a food plant of yogurt production aimed to contribution to the implementation of GHP and GMP through an audit that concerns 141 distinct criteria. Our results showed an overall compliance rate of 87.23 % and an overall rate of non-compliance of 12.77%. We have noticed that the majority of results are in accordance to the norms; this can be explained by the effect that the factory applies strictly GHP and GMP and ensure a good management of quality.