**Résumé du PFE : sous titre : Evaluation de l'efficacité d'un plan de nettoyage-désinfection d'une unité de production de glace à Alger**

**Résumé :**

La salubrité et la sécurité des aliments sont considérées comme des priorités dans l’industrie agroalimentaire, la contamination quel que soit son origine en est le principal obstacle. Contamination qui serait souvent liée à l’inefficacité du plan de nettoyage-désinfection utilisé par les unités de production alimentaire. C’est pourquoi, nous avons contribué à évaluer le protocole de nettoyage-désinfection par la réalisation d’audit par des grilles, d’analyses microbiologiques et chimiques afin de juger de l’efficacité de cette opération au sein d’une unité de production de glaces. Les résultats obtenus étaient satisfaisants dans la limite où quelques défaillances mêlées au facteur humain ont été remarquées à cause de la négligence de certaines étapes du protocole de nettoyage-désinfection utilisé par l’unité.

**Abstract :**

Food safety is considered a priority in the food industry, contamination whatever its origin is the main obstacle. Contamination that would often linked to the inefficiency of cleaning and disinfection plan used by the food production units. Therefore, we have contributed to evaluate the cleaning and disinfection protocol for conducting audit by grids, microbiological and chemical analyzes to determine the effectiveness of this operation within a production ice unit. The results were satisfactory to the extent that some failures mingled human factors were noticed because of the negligence certain stages of the cleaning and disinfection protocol used by the unit.