**Résumé du PFE**: **Contribution à la mise en place des BPH et BPF dans une entreprise agroalimentaire située dans la wilaya de Tizi ouzou**

**Résumé :**

La mise en place d’un système HACCP dans une entreprise d’industrie agroalimentaire permet une amélioration continue du processus de fabrication par l’identification des risques et l’apport continu des mesures correctives correspondantes. Durant notre étude il a été procédé à l’évaluation de la mise en place du programme de prérequis au moyen d’une grille d’audit d’hygiène qui a montré de taux de 92% de conformités et de 8% de non conformités. L’établissement n’étant pas loin d’un taux de 100% de conformités doit corriger les quelques non conformités enregistrées et continuer son programme d’amélioration afin d’assurer la salubrité des aliments fournis aux consommateurs.

**Abstract**:
The implementation of a HACCP system is an agribusiness company enables a continuous improvement of the manufacturing process through the identification of risks and the provision of corresponding corrective measures. During our study we proceeded to the evaluation of the implementation of the prerequisites by means of a hygiene audit grid which showed us a compliance of 92% and 8% of non-conformities. The establishment is not far from a 100% compliance rate must correct non-compliance and continue on its improvement program to ensure the safety of food provided to consumers