**Résumé du PFE : sous titre : Les bonnes pratiques d’hygiène en restauration collective**

**Résumé :**

Un audit réalisé au niveau du restaurant universitaire de la cité de Bouraoui a montré des non conformités au niveau des bonnes pratiques d'hygiène (fonctionnement, personnel, vestiaires, procédés de préparation, absence de surveillance des températures aux étapes critiques). Les résultats d'analyses bactériologiques des plats témoins ont mis en évidence la présence de contaminations fécales au niveau de la salade et la présence de germes pathogènes au niveau du riz et des poissons. L'utilisation de milieux chromogéniques a permis d'isoler en 48h les germes contaminants. Parmi les recommandations, une meilleure maîtrise des dangers et des mesures de contrôle et de surveillance s'imposent.  
  
  
  
  
**Abstract:**An audit realised at the level of the university canteen of the city BOURAOUI showd no conformity at the level of the good pratices of hygiene ( funcning, staff, changing rooms, proceded to preparations , absence of surveillance of the temperatures in the critical stages ) . the results of bacteriological analyse of dishes witness put in evidence the presence of faecal contaminations at the level of the salad and the presence of pathogenic germs at the level of the rice and the fishes . the use of circles chromogenic allowed to isolate in 48 hours contaminants germs . Among the recommendations , the better control of the dangers and the measures of control and surveillance are imperative.