**Résumé du PFE :sous titre : Contribution à la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication en industrie agro-alimentaire**

**Résumé** : Toute démarche mise en oeuvre par les industries de transformation agro-alimentaire afin d’assurer la qualité et la salubrité des aliments fabriqués s’articule autour du principe pré-requis de base qui sont les bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication (BPH et BPF). Notre étude relative à l’audit d’une unité de fabrication de glace pour l’évaluation de ces pré-requis par l’utilisation de grilles d’audit validées par le ministère de l’agriculture tutelle de toutes les activités vétérinaires en Algérie, nous a permis d’enregistrer un taux de conformité dépassant les 90% et un taux de non –conformité de moins de 10% environ. 100% des non-conformités étaient des non-conformités mineures. Des recommandations ont été faites pour corriger ces non-conformités.

**Abstract**:
Any approach implemented by industries food processing to ensure the quality and safety of made food revolves around the principle prerequisites which are good hygiene and manufacturing practices (GHP and GMP). Our study on the audit of a manufacturing ice for evaluating these prerequisites by using grids audit validated by the Ministry of Agriculture veterinary supervision of all activities in Algeria, allowed us to record a compliance rate of over 90% and a degree of non-conformity of less than about 10%. 100% of non-compliances were minor non-conformities. Recommendations were made to correct these non-conformities