**Résumé du PFE : sous titre : Etude bibliographique des bonnes pratiques d’hygiene et de fabrication dans l’industrie de transformation du lait**

**Résumé:**

Cette étude bibliographique est réalisée dans l’objectif de passer en revue les outils de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et en particulier du lait. La qualité sanitaire et organoleptique du lait et ses dérivés est principalement influencée par plusieurs facteurs et types de contamination tous le long de la chaine de fabrication, causant ainsi son altération. L’intérêt de la mise en place des bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication n’est plus à prouver, c’est la base même de tous les systèmes de gestion de la qualité qui sont devenu une obligation de base pour aspirer à une certification des méthodes de travail ou de la salubrité et sécurité des aliments produits (ISO 9000, 22000). La démarche « analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise » vient utiliser en tant qu’outil de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, une approche de maîtrise des points critiques tout au long de la chaîne alimentaire, assurant ainsi une amélioration de la sécurité sanitaire des aliments.

Abstract:

This bibliographic study is carried out with the aim of reviewing the tools for managing the safety of food and in particular milk. The sanitary and organoleptic quality of milk and its derivatives is mainly influenced by several factors and types of contamination all along the production chain, thus causing its alteration. The value of implementing good hygiene and manufacturing practices no longer needs to be proven, it is the very basis of all quality management systems which have become a basic obligation in order to aspire to a certification of work methods or the health and safety of the food produced (ISO 9000, 22000). The "hazard analysis, critical control points" approach uses, as a food safety management tool, a critical control point approach throughout the food chain, thus ensuring an improvement in food safety.