**Résumé du PFE : Sous titre : Evaluation des bonnes pratiques d’hygiène en restauration collective : cas de deux établissements hospitaliers situés à Alger**

**Résumé:**

La présente étude est orientée vers l’inspection et l’évaluation des degrés d’application du programme des prérequis des différents restaurants de deux établissements hospitaliers d’Alger chargés de préparer des repas aux malades et au personnel. Les résultats de l’inspection et de l’évaluation réalisées grâce aune grille d’inspection contenant les exigences réglementaires en matière d’hygiène Dans H1 il a été enregistré un taux global de conformité de 64 %, un taux de non-conformités mineures de 33% et un taux de 3 %de non-conformités majeures. Dans H2 on a trouvé un taux de conformités de 78,2% qui se révèle un taux assez correcte, et un taux de non-conformités mineurs de 19,5%, et non-conformités majeurs de 2,3%. Des mesures correctives et des recommandations ont été préconisées afin d'améliorer la situation hygiénique des deux établissements, et de protéger la santé du consommateur.

**Abstract**:

The study is oriented to the inspection and evaluation of the degree of implementation of the program of requirements in different restaurants of two different hospitals in the wilaya of Algiers. Responsible for preparing meals for patients and staff .The results of the inspection and evaluation conducted through an inspection grid containing the regulatory requirements for hygiene. The first hospital (H1): showed an overall compliance rate equal to 64%, a rate of minor non-compliance of 33% and 3% of major non-compliance.

The second hospital (H2): a compliance rate of 78, 2%, which is a fairly correct rate, rate of minor non-compliance of 19, 5% and 2.3% of major non-compliance . Corrective measures and recommendations were recommended to improve the hygienic situation, also to protect the health of the consumer.