**Résumé du PFE : sous-titre : Identification de tous les dangers dans une unité de transformation de produits carnés**

**Résumé** :

Ce présent travail s’est déroulé à l’entreprise agro-alimentaire situe à l’ouest d’Alger sur la transformation de produit carné le travail consiste les audits d’ hygiène bonnes pratiques hygiènes et les audits de processus de fabrication transformation de produit carné à partir de viandes vers produit fini( jambon bœuf) quand l’équipe de HACCP fait l’identification des dangers (biologiques, physiques, chimiques) et leur mesure de maitrise du ces dangers.

**Abstract:**This present work proceeded with the agro-alimentary company locates at the west of Algiers on the meat product transformation work consists the audits of hygiene good practical hygiene and audits of manufacturing process transformation of meat product starting from meats towards product finished (ham ox) when the team of HCCP makes the identification of the dangers is (biological, physic, chemical) and their measurement of maitrise of the these dangers..