**Résumé du PFE : sous-titre : Contribution à la mise en place des préalables du système HACCP dans une entreprise agroalimentaire de transformation de produits carnés dans la wilaya d'Alger**

**Résumé** :

Dans le cadre du renforcement de la sécurité alimentaire du consommateur, l’état a décidé par voie réglemen-taire, l’obligation pour certains établissements agroalimentaires d’appliquer le système HACCP selon certaines conditions, afin de présenter au consommateur un aliment sain, de qualité et sans danger pour sa santé. Notre travail, effectué dans une entreprise agroalimentaire de transformation de produits carnés dans la wilaya d’Alger, consiste en une contribution à la mise en place des préalables (BPH/BPF) du système HACCP, à travers un audit d’hygiène de l’entreprise, selon les exigences édictées par les organismes internationaux, afin d’établir un état des lieux puis proposer une mise à niveau de l’existant.   
  
  
  
  
  
**Abstract**  
According to the new consummation requirements, the government decided to oblige most of the food estab-lishments to apply the HACCP program, in order to submit a healthy food, quality and safe of products. Our study took place in a food industry (not functional at the time) which specialized in meat-based product in Algiers. Our thesis consisted in some sort of contribution to the system HACCP’s prerequisite’s establishments. This has been possible by proceeding with the current state of the structure. This analysis is based on a study that will improve this company in order for it to fit in the BPH’s standards.