**Résumé du PFE : Contribution a la mise en place des bph et bpf dans une laiterie dans la wilaya de mila**

**Résumé :**

La grille d’audit effectuée suite à l’inspection d’une industrie agroalimentaire est une démarche scientifique et sanitaire visant à identifier les problèmes et envisager une solution. Cela va au-delà de l’inspection des produits frais. Ça concerne aussi les dangers survenant au cours de la production qu’ils soient physiques, chimiques ou biologiques.
Notre travail est le résultat d’un stage effectué au niveau d’une laiterie à l’Est du pays, où nous avons évalué l’état des lieux, par l’application de la méthode des 5M. Le taux de conformités est de 52.5% et celui des non conformités est de 47.5%. Les NCM sont à 63.15% par contre les NCm sont à 36.84%. Cette étude a pu mettre en évidence 3 points faibles, suite à cela nous avons proposé des mesures correctives qui se résument principalement par l’application des BPH et BPF.

**Abstract:**
The checklist made after the inspection of a food industry is a scientific and sanitary measure, aiming to identify problems and consider a solution. This is more than fresh products inspection. It also concerns dangers during the production, whether they are physic, chemical or biological dangers.
Our work is the result of a training in a dairy industry in the eastern side of the country, where we evaluated the condition of the place, by appliance of the the 5M method. The rate of conformity is 52.5% and the one of nonconformity is 47.5%. The major NC are about 63.15% however the minor NC are at 36.84. This study has highlighted 3 weak points, then we suggested corrective actions that can mainly be summed up by the appliance of the GHP and GMP.