**Mémoire de Master de Mme Ameur Hanane, Mme Tiguercha Massinissa**

**Évaluation des bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans les centres de collecte de lait cru par l'utilisation d'organismes indicateurs**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2017**

**Résumé** :

Le lait cru constitue un milieu favorable à la croissance de plusieurs espèces de microorganismes provenant de différentes sources de contaminations essentiellement la défaillance des BPF. Notre étude expérimentale a porté sur la recherche et l'identification des Escherichia colisuite à une étude ultérieure ; à partir de 34 prélèvements de surface dans trois centres de collecte dans la région de Tizi-Ouzou. Sur les 34 prélèvements de surface analysés 75% étais positifs à Escherichia coliau niveau du centre de TALA. La recherche d'E-coli a permis également d'identifier Salmonella spp avec une prévalence de 25% à Imaloussen. l'utilisation d'E.coli comme indicateurs des BPF et de sécurité a permis de juger des pratiques de fabrication dans le secteur de la collecte du lait, il nous a permis de constater des faiblesses dans les opérations de nettoyage-désinfection. La présence d'E.colia permis de détecter la présence de Salmonella. Ce qui fait de lui un bon indicateur de sécurité.

**Abstract:**

Raw milk is a favorable environment for the growth of several species of microorganisms from different sources of contamination mainly the failure of GMP. Our experimental study focused on research and identification of E.coli following a subsequent study, from34 surface samples in three collection centers in the region of Tizi-Ouzou. Out of 34 surface samples analyzed, 75% were positive at the center of TALA. The search of E.coli also helped to identify salmonella spp with a prevalence of 25% in Imaloussen. The use of E.coli as an indicator of GMP and safety made it possible to judge manufacturing practices in the milk collection sector; it allowed us to note weaknesses in the cleaning-disinfection operations. The presence of E.coli detected the presence of Salmonella, which makes him a good indicator of security.