**Résumé de mémoire de Master : sous-titre : Utilisation de cartes de contrôle pour l’Evaluation du niveau de contamination bactérienne des plats cuisinés servis dans les restaurants de quatre résidences universitaires de la wilaya d’Alger**

**Résumé :**

Une évaluation de la qualité hygiénique de 33 plats cuisinés servis dans les résidences universitaires d’Alger (A,B, C et D) a été réalisée de façon aseptique. Le dénombrement des germes indicateurs ont été réalisés sur gélosePCA pour les germes aérobies, la gélose TBX pour E.coli et la gélose Baird-Parker pour les staphylocoques, gélose mossel pour Bacillus cereus, viande-foie pour les Anaérobies sulfito-réducteurset l’Hektoen et SFB pour les salmonelles. Les résultats ont été consignés sous forme de représentation graphique d’images successives reprenant le nombre d’unités formant les colonies par échantillon et les limites m et M conformément aux critères d’hygiène des procédés définis par (Arrêté du JORA, 2017). L’analyse statistique des cartes de contrôle a permis d’apprécier la qualité hygiénique des plats et de mettre en évidence :la présence des germes aérobiesà 30°Cdans la zone de satisfaction, la présence des BC dans la zone de satisfaction sauf deux (une dans la zone acceptable et l’autre dans la zone inacceptable), une seule contamination par les salmonelles(1/33) et les ASR(1/33)dans la zone inacceptable ce qui indique un défaut d’hygiène du personnel, une contamination par l’E.coli (6/33) à des niveaux inacceptables et les autres valeurs dans la zone de satisfaction et la présence de staphylocoques(4/33) dans la zone inacceptable, (1/33) dans la zone acceptableet les autres valeurs dans la zone de satisfaction. Pour suivre et analyserl’évolution de l’hygiène des procédés, il faut intégrer les cartes de contrôle qui sont un outil intéressant dans les plans HACCP et donnent une image globale du niveau de contamination. En cas de dépassement des limites critiques(x>M), des mesures spécifiques doivent être mises en place précocement avant de perdre la maîtrise du procédé.

**Abstract :**

An evaluation of the hygienic quality of 33 ready meals served in the Algiers university residences (A, B, C and D) was conducted aseptically. The count of indicator germs was carried out on PCA agar for aerobic germs, TBX agar for E.coli and Baird-Parker agar for staphylococci, mossel agar for Bacillus cereus, meat-liver for sulfito-anaerobicreducers and Hektoen and SFB for salmonella. The results were recorded as a graphical representation of successive images showing the number of colony units per sample and the limits m and M in accordance with the process hygiene criteria defined by (JORA Order, 2017). The statistical analysis of the control maps made it possible to assess the hygienic quality of the dishes and to highlight: the presence of aerobic germs at 30° in the satisfaction zone, the presence of BCs in the satisfaction zone except two (one in the acceptable area and one in the unacceptable area), a single salmonella(1/33) and FSC(1/33) contamination in the unacceptable area indicating a personnel hygiene defect, E.coli contamination (6/33) unacceptable levels and other values in the area of satisfaction and the presence of staphylococci(4/33) in the unacceptable area, (1/33) in the acceptable area and other values in the area of satisfaction. To monitor and analyse the evolution of process hygiene, it is necessary to integrate control maps which are an interesting tool in HACCP plans and give an overall picture of the level of contamination. If critical limits are exceeded (x >M), specific measures must be put in place early before process control is lost.