**Résumé du PFE : sous titre: Evaluation du niveau d'hygiene de l'abattoir d'El-Harrach par la recherche d'escherichia coli sur la surface des carcasses ovines**

**Résumé** :

 La viande demeure une source essentielle de protéines pour l'homme. Cependant, son importance sanitaire et hygiénique, et son caractère périssable ont incité les pouvoirs publics à mettre en place des structures d'abattage contrôlées (les abattoirs).L'objectif de notre étude est d'évaluer le niveau d'hygiène de l'abattoir d'El-Harrach à travers l'estimation de la charge bactérienne d'Escherichia coli à partir de 30 carcasses ovines en utilisant la méthode non destructive du double écouvillonnage (humide /sec).Nos résultats ont montré que 100% des carcasses ovines analysées étaient contaminées par la bactérie E. coli avec un log10 moyen de 8,2 ufc /cm2dévoilant ainsi de mauvaises pratiques d'abattage au niveau de cet abattoir nécessitant d'apporter des mesures correctives afin de mettre fin aux déficiences rencontrés.

**Abstract:**
Meat remains an essential source of protein for humans. However, its sanitary and hygienic importance and its perishability have prompted the authorities to set up controlled slaughtering structures (slaughterhouses). The objective of our study is to assess the level of hygiene of the animal estimate of the bacterial load of Escherichia coli from 30 sheep carcasses using the non-destructive double swab method (wet / sec). Our results showed that 100% of the sheep carcasses analyzed were contaminated with E. coli bacteria with an average log10 of 8.2 cfu / cm², thus revealing poor slaughter practices at this slaughterhouse requiring remedial action to put an end to the deficiencies encountered.