**Résumé de PFE : sous titre : Contamination bactérienne des carcasses et des surfaces dans un abattoir avicole de la wilaya d’Alger**

**Résumé :**

Le bon déroulement de l’abattage des volailles nécessite une bonne maitrise des pratiques d’hygiène le long de la chaine d’abattage et ce afin d’assurer la salubrité des produits et d’éviter que les contaminations bactériennes atteignent des seuils pouvant porter préjudice à la santé du consommateur.  
Cette étude a pour objectif d’évaluer le niveau d’hygiène de l’abattoir avicole et son impact sur la qualité microbiologique des carcasses de volaille, 15 échantillons de carcasses et 15 de peaux de cou ont été prélevés. Le dénombrement de la FAMT a montré que les moyennes de contamination augmentaient le long de la chaine d’abattage allant de 3.105 UFC/g à l’échaudage à 2.106 UFC/g au conditionnement lors de la première visite, alors que dans la deuxième visite, la contamination est restée stable.  
La recherche des salmonelles a permis de les retrouver dans les carcasses et sur des surfaces.  
La comparaison des taux de contamination entre les carcasses et les surfaces montrent que la contamination des surfaces est soit similaire ou soit plus importante que celle des carcasses, ce qui suggère que la contamination des surfaces influe en grande partie sur la contamination de la volaille.  
  
  
**Abstract**:

The good slaughter of poultry requires good hygiene practices along the slaughter line to ensure the safety of the products and to avoid bacterial contamination reaching thresholds that could harm the health of the consumer.  
The objective of this study is to evaluate the level of hygiene in the poultry slaughterhouse and its impact on the microbiological quality of poultry carcasses. 15 carcass samples and 15 neck skin samples were taken. The FAMT enumeration showed that the contamination averages increased along the slaughter line from 3.105 CFU/g at scalding to 2.106 CFU/g at packing at the first visit, while at the second visit the contamination remained stable.  
Salmonella was detected in the carcasses and on surfaces.  
Comparison of contamination rates between carcasses and surfaces shows that surface contamination is either similar to or greater than that of carcasses, suggesting that surface contamination is a major factor in the contamination of poultry.