**Résumé de PFE : sous titre : Inspection des viandes de boucherie au niveau des abattoirs d'Hussein-Dey à Alger**

**Résumé :**

De part leur composition biochimique, les viandes de boucherie sont un bon milieu de développement microbien. Aussi, elles doivent être obtenues et préparées dans un établissement classé dit<> dans les meilleures conditions d'hygiène possible, elles peuvent être vecteurs de maladies transmissibles à l'homme et à l'animal. Aussi une inspection rigoureuse à tous les niveaux de filière et particulièrement en fin de chaîne d'abattage doit être réalisée par un service vétérinaire hautement qualifié, avec comme but: la préservation de la santé publique vétérinaire.

**Abstract**

Of share their composition biochimical, the butcher's meats are a good medium of microbial development. Also, they must be obtained and prepared in a listed establishment know as "" slaughter-houses"" under the best possible conditions of hygiene, they can be transmissible vectors of diseases to the man and the animal. Also a rigorous inspection on all the levels of the die and particularly at the end of the chain of demolition must be carried out by a veterinary servicxe highly qualified, with like drank the safeguarding of the public health veterenary surgeon."