**Résumé du PFE :** Méthodes de décontamination et de débactérisation des aliments d’origine animales en industrie agroalimentaire (étude bibliographique)

**Auteur : Bessaih Oulaya, Hanane**

**Auteur :** **Benkhelifa, Amira**

**Résumé :**

Les aliments destinés à la consommation humaine peuvent être de simples vecteurs de microorganismes, mais ils peuvent également servir de milieu de croissance pour nombre de ces derniers, en particulier les bactéries. Cette évolution peut avoir des conséquences redoutables, notamment des pertes alimentaires et surtout un impact sur la santé des consommateurs.

Dans ce contexte, de nombreuses méthodes de nettoyage et de désinfection existent visant à la maitrise des microorganismes pathogènes dans les industries agro-alimentaires. Chacune de ces techniques présentes des avantages et des inconvénients à mesurer en fonction de l’application envisagée.

Le présent travail consiste en une synthèse bibliographique sur la thématique globale de l’hygiène en industrie agroalimentaire. C’est pourquoi, nous avons développé deux chapitres. Le premier concerne la contamination microbienne dans les industries agro-alimentaires ; le second traite du nettoyage et de la désinfection dans les industries agro-alimentaire.

Mots-clés : Industrie agro-alimentaire, Contamination microbienne, Nettoyage et désinfection, Hygiène.

Abstract

Foods intended for human consumption can be simple vectors of microorganisms, but they can also serve as a growth medium for many of these, especially bacteria. This evolution can have formidable consequences, including food losses and especially its impact on the health of consumers.

In this context, many cleaning and disinfection methods exist to control pathogenic microorganisms in the agro-food industries. Each of these techniques has advantages and disadvantages to be measured depending on the intended application.

The present work consists of bibliographical synthesis on the global theme of hugiene in the food industry. Therefore, we have developed two chapters. The first chapter concerns microbial contamination in the agro-food industries; the second deals with cleaning and disinfection in the food industry.

Keywords: Food industry, Microbial contamination, Cleaning, Disinfection, Hygiene.

ملخص

يمكن للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري أن تكون ناقلة للكائنات الحية الدقيقة، لكنها أيضا يمكن أن تكون بمثابة بيئة للتكاثر بالنسبة لهم، خاصة البكتيريا. يمكن أن يكون لهذا التكاثر عواقب وخيمة بما في ذلك خسائر للأغذية وخاصة تأثيرها على صحة المستهلك.

في هذا السياق، توجد العديد من أساليب التنظيف والتطهير تهدف إلى التحكم بالكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض في الصناعات الغذائية الزراعية. كل من هذه الأساليب لها مزايا وعيوب التي يجب قياسها وفق التطبيق المستعمل.

يتكون هذا العمل من دراسة ببليوغرافية حول الموضوع العام للنظافة في الصناعة الغذائية الزراعية، لهذا السبب قمنا بتطوير فصلين حيث يتعلق الفصل الأول بالتلوث الميكروبي في الصناعات الغذائية الزراعية، أما الفصل الثاني يعالج موضوع النظافة والتطهير في الصناعات الغذائية الزراعية.

الكلمات المفتاحية: صناعه الأغذية الزراعية، التلوث الميكروبي، التنظيف التطهير، النظافة