**Résumé du PFE : Contamination des surfaces des boucheries de la wilaya d’Alger**

 **Auteur : Ziouche, walid,**

**Auteur : Dilem, khouloud**

**Résumé :**

L’étude porte sur l’évaluation microbiologique des surfaces de deux boucheries situées dans la Wilaya d’Alger par le biais du dénombrement de la flore aérobie mésophile totale, des coliformes totaux, des coliformes thermotolérants et par la recherche des salmonelles.

Au total 20 échantillons ont été prélevés au niveau de deux boucheries sur cinq sites différents ; le présentoir, le billot, les couteaux, le hachoir et la scie électrique, avant et après nettoyage et désinfection.

Les résultats obtenus avant Nettoyage et Désinfection montrent des moyennes des taux de contamination des deux boucheries par la FAMT de 2,05E+03 UFC/cm2, de 4,85E+03 UFC/cm2 pour les coliformes totaux et nuls pour les coliformes Thermotolérants.

Ces taux élevés sont nettement supérieurs aux normes prise en considération et pourraient impacter la qualité de produit finis. Après l’opération de Nettoyage et Désinfection deux sites ont présentés une contamination par la FAMT dans la boucherie 2. Tous les autres sites ont présenté de taux nuls de contamination par les trois flores étudiées.

 Mots clés : Boucheries, Surfaces, Flore aérobie mésophile totale, Coliformes totaux, Coliformes thermotolérants, Salmonelles, Nettoyage et Désinfection

 Abstract :

 The study focuses on the microbiological evaluation of the surfaces of two butcher's shops located in the Wilaya of Algiers through the enumeration of the total mesophilic aerobic flora, total coliforms, thermotolerant, coliforms and salmon research.

 A total of 20 samples were taken from two butchers in five different sites; the display, the log, the knives, the chopper and the electric saw before and after cleaning and disinfection

The results obtained before cleaning and desinfection indicate average contamination rates of the two butcheries by total mesophilic aerobic flora of 2.05E + 03 CFU / cm2, 4.85E + 03 CFU / cm2 for total coliforms and zero for thermotolerant coliforms.

These high rates are significantly higher than the price standards under consideration and could have an impact on the quality of the finished product.

After the cleaning and desinfection operation, two sites presented contamination by total mesophilic aerobic flora in butchery 2. All the other sites presented zero rates of contamination by the three flora studied.

 Keywords: Butchers, Surfaces, total mesophilic aerobic flora, total coliforms, thermotolerant coliforms and salmonella research. ,cleaning and desinfection

الملخص :

تركز الدراسة على التقييم الميكروبيولوجي لسطوح جزارين يقعان في ولاية الجزائر من خلال تعداد النباتات الهوائية الوسطية الكلية ، القولونيات الكلية للبكتيريا القولونية المقاومة للحرارة والبحث عن السالمونيلا.تم أخذ 20 عينة من جزارين في خمسة مواقع مختلفة. العرض ، السجل ، السكاكين ، المروحية والمنشار الكهربائي قبل وبعد التنظيف والتطهير.النتائج التي تم الحصول عليها قبل التنظيف تظهر متوسط معدلات التلوث في الجزارين بالنسبة للنباتات الهوائية الوسطية الكلية من 2.05E + 03 CFU / cm2 ، 4.85E + 03 CFU / cm2 للبكتيريا القولونية الكلية وصفر القولونيات المقاومة للحرارهذه المعدلات المرتفعة أعلى بكثير من المعايير التي تؤخذ في الاعتبار ويمكن أن تؤثر على جودة المنتج النهائي بعد عملية التطهير ، أظهر موقعان تلوثًا بواسطة النباتات الهوائية الوسطية الكلية في جزار 2. أظهرت جميع المواقع الأخرى معدلات تلوث صفرية من النباتات الثلاثة المدروسة. الكلمات الرئيسية: الجزارين ، الأسطح, النباتات الهوائية الوسطية الكلية القولونيات البرازية القولونيات المقاومة للحرارة