**Résumé du PFE :** **Contribution à l’étude de la contamination microbienne superficielle des carcasses bovines dans l’abattoir d’ElHarrach : mise en évidence des flores indicatrices d’hygiène des procédés et de contamination d’origine digestive**

**Auteur : Missoumi, Yousra Chahinez,**

**Résumé :**

La présente étude vise à apporter une évaluation de la qualité hygiénique des carcasses bovines (10 demi-carcasses) au niveau de l’abattoir d’El-Harrach. Pour ce faire, 20 prélèvements ont été effectués à la fin de la fente de la carcasse en 2 demi-carcasses et avant l’inspection post mortem, par la méthode du double écouvillonnage. Deux (02) zones anatomiques ont été testées ; le collier et le flanc. Les taux de contamination varient en fonction du microorganisme dénombré et des zones de prélèvement. Sur l’ensemble des échantillons analysés, la flore prédominante est la flore aérobie mésophile totale (1.28E+03 UFC/cm²), suivie par les coliformes totaux (7.91E+01 UFC/cm²) et les coliformes thermotolérants (3.58 E+01UFC/cm²). Cependant, un taux de 78,57% d’E. coli est enregistré et aucune Salmonella spp. n’est détectée (0%). L’étude des critères des procédés d’hygiène indique que la qualité bactériologique est acceptable pour la FAMT et les coliformes totaux, mais satisfaisante pour Salmonella spp. Ainsi, ces résultats peuvent être améliorés, et ce en instaurant des mesures correctives adéquates.

Mots-clés: abattoir, bovins, carcasses, hygiène des procédés, El-Harrach.

Abstract

The present study aims to provide an assessment of the hygienic quality of bovine carcasses (10 half-carcasses) at the slaughterhouse of El-Harrach. For this purpose, 20 samples were taken at the end of the split of the carcass into 2 half-carcasses and before the post mortem inspection, by the method of double swabbing. Two (02) anatomical areas were tested; neck and flank. Contamination rates varied according to the microorganism enumerated and the sampling areas. On all the samples analyzed, the predominant flora is the Total Aerobic Mesophilic Flora (1.28E+03 CFU/cm²), followed by total coliforms (7.91E+01 CFU/cm²) and thermotolerant coliforms (3.58 E+01 CFU/cm²). However, a rate of 78.57% of E. coli is recorded and no Salmonella spp. is detected (0%). The study of the hygienic process criteria indicates that the bacteriological quality is acceptable for TAMF and total coliforms, but satisfactory for Salmonella spp. Thus, these results can be improved by implementing adequate corrective measures.

Keywords: slaughterhouse, cattle, carcasses, process hygiene, El-Harrach.

 ملخص

تهدف هذه الدراسة إلى تقديم تقييم للجودة الصحية لذبائح الأبقار (10 ذبائح نصفية) في مذبح الحراش. للقيام بذلك ، تم أخذ 20 عينة في نهاية تقسيم الذبيحة إلى نصفين وقبل فحص ما بعد الذبح ، بطريقة المسحة المزدوجة. تم اختبار منطقتين (02) تشريحيتين الرقبة و الخاصرة. تختلف معدلات التلوث اعتمادًا على الكائنات الحية الدقيقة التي يتم عدها ومناطق أخذ العينات. في جميع العينات التي تم ، تحليلها كانت النباتات السائدة هي إجمالي الميزوفيل الهوائية( 1.28\*103) ، تليها القولونيات الكلية(7.91\*101) و بكتيريا القولون البرازية (3.58\*)101 ومع ذلك تم تسجيل78.57% الإشريكية القولونية ولم يتم الكشف عن بكتيريا السالمونيلا تشير مراجعة معايير العملية الصحية إلى أن الجودة البكتريولوجية مقبولة ل الميزوفيل الهوائية و القولونيات الكلية ولكنها مرضية وبالتالي يمكن تحسين هذه النتائج ، وذلك من خلال اتخاذ تدابير تصحيحية مناسبة. لسالمونيلا

الكلمات المفتاحية: المذبح ، أبقار ، ذبائح ، عملية النظافة ، الحراش