**Résumé du PFE : Évaluation de la qualité bactériologique des surfaces dans deux boucheries dans la wilaya de Blida**

**Auteur : Chikh, Zineb**

**Résumé :**

 **L’étude porte sur l’évaluation de la qualité bactériologique des surfaces dans deux boucheries situées dans la Wilaya de Blida par le biais du dénombrement de la flore aérobie mésophile totale, les coliformes totaux et thermotolérants, une recherche de Salmonella Spp. et d’ Escherichia coli a été également effectuée.**

**Au total 20 échantillons ont été prélevés, 10 échantillons pour chaque boucherie. Les matériaux concernés pour cette étude sont la hache, le hachoir, le présentoir, la planche à découper et le couteau. Cet échantillonnage a été effectué avant et après l’opération de nettoyage et désinfection. Les résultats obtenus montrent une forte charge bactérienne avec des pourcentages globaux de 100% pour la flore aérobie mésophile totale, 75% pour les coliformes totaux, 40% pour les coliformes thermotolérants, 00% pour les Salmonelles, et pour Escherichia coli 7 échantillons ont présenté un résultat positif.**

**Ces taux élevés sont clairement supérieurs aux normes prises en considération par conséquent ils peuvent impacter la qualité de la viande.**

**Ainsi, il est impératif de mettre en place un plan de nettoyage et désinfection efficace.**

**Mots clés : boucherie, flore aérobie mésophile totale, coliformes totaux et thermotolérants.**

**Abstract**

**The study concerns the evaluation of the bacteriological quality of the surfaces in two butcher shops, located in the Wilaya of Blida in order to enumerate total mesophilic aerobic flora, total and thermotolerant coliforms, also a research for Salmonella Spp. and Escherichia coli is realized.**

**A total of 20 samples were collected, 10 samples for each butcher shop. The tools concerned in this study are: meat axe, mincing machine, shelf, chopping board and the knife. The sampling was realized before and after the operation of cleaning and disinfection.**

**The results obtained show a high bacterial load with overall percentages of 100% for total mesophilic aerobic flora, 75% for total coliforms, 40% for thermotolerant coliforms, 00% for Salmonella Spp., for Escherichia coli 7 samples were positive.**

**These high rates are clearly higher than the standards taken into consideration and therefore can impact the quality of the meat.**

**Thus, it is imperative to put in place an effective cleaning and disinfection plan.**

**Key words: butcher shop, total mesophilic aerobic flora, total coliforms, thermotolerant coliforms.**

**الملخص**

**تتعلق الدراسة بتقييم الجودة البكتريولوجية للأسطح في محلين للجزارة يقعان في ولاية البليدة من أجل تعداد الفلورا الهوائية الوسطية ، القولونية الكلية والمتحملة للحرارة ، وكذلك بحث عن السالمونيلا و الإشريكية القولونية.**

**جمعت 20 عينة من كل محل جزارة 10 عينات لكل محل. الأدوات المعنية في هذه الدراسة هي: فأس اللحم ، آلة الفرم ، الرف ، لوح التقطيع والسكين. تم أخذ العينات قبل وبعد عملية التنظيف والتطهير. أظهرت النتائج التي تم الحصول عليها وجود حمولة بكتيرية عالية بنسب إجمالية 100٪ للنباتات الهوائية متوسطة المحبة ، 75٪ من القولونيات الكلية ، 40٪ القولونيات المقاومة للحرارة ، 00٪ لعينات السالمونيلا ، وبالنسبة للاشريكية القولونية 7عينات كانت موجبة. من الواضح أن هذه المعدلات المرتفعة أعلى من المعايير التي تؤخذ في الاعتبار وبالتالي يمكن أن تؤثر على جودة اللحوم.**

**وبالتالي ، من الضروري وضع خطة تنظيف وتطهير فعالة.**

**الكلمات المفتاحية: محل الجزار ، النباتات الهوائية متوسطة الحجم ، القولونيات الكلية ، القولونيات المقاومة للحرارة.**