**Résumé du PFE** : **Contamination de la viande rouge dans l’industrie carnée : étude bibliographique**

**Auteur : Agoudjil, Asma Rahma**

**Auteur** : Boudouha, Abir

**Résumé :**

**La viande est le produit de transformation du muscle après la mort de l’animal. Sa qualité prend en compte 4 composantes, à savoir la qualité technologique, la qualité organoleptique, la qualité nutritionnelle et la qualité hygiénique. Sa composition en eau et en protéines de haute valeur biologique fait qu’elle est une niche très favorable au développement des microorganismes pathogènes et d’altération. Des bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication (BPH-BPF) sont donc requises afin d’éviter au maximum la contamination des aliments au cours de leur fabrication. Cette étude bibliographique comprend quatre chapitres. Le premier et le second traitent les généralités sur les boucheries et la viande bovine (composition, qualités et dangers) respectivement alors que le troisième est consacré à l’étude des principaux microorganismes contaminant les viandes et les surfaces de travail. Enfin, un quatrième chapitre vise à étudier la prévention des dangers liés à l’homme avant de terminer par une conclusion.**

**Mots clés : microorganismes pathogènes, microorganismes d’altération, viande, qualité, BPH-BPF**

**Abstract :**

**Meat is the product of transformation of the muscle after the death of the animal. Its quality takes into account 4 components, namely technological quality, organoleptic quality, nutritional quality and hygienic quality. Its composition in water and proteins of high biological value makes it a very favorable niche for the development of pathogenic and spoilage microorganisms. Good hygienic and manufacturing practices (GHP-GMP) are therefore required in order to avoid contamination of foods during their manufacture. This bibliographic study includes four chapters. The first and the second deal with the generalities on butcheries and beef (composition, qualities and dangers) respectively while the third is devoted to the study of the principal microorganisms contaminating meats and work surfaces. Finally, a fourth chapter aims to study the prevention of hazards related to humans before ending with a conclusion.**

**Key words: pathogenic microorganisms, microorganisms of alteration, meat, quality, GHP-GMP**

**الملخص**

**اللحوم هي نتاج تحول العضلات بعد موت الحيوان. وتراعي نوعيته عناصر 4 ، وهي النوعية التكنولوجية ، والنوعية العضوية ، والنوعية التغذوية ، والنوعية الصحية. وتركيبه في الماء والبروتينات ذات القيمة البيولوجية العالية يجعله مكانا مواتيا جدا لتطوير الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض والمدمرة. لذا فإن ممارسات النظافة الصحية والتصنيع الجيدة مطلوبة لتجنب أكبر قدر ممكن من تلوث الأغذية أثناء تصنيعها. وتشمل هذه الدراسة الببليوغرافية أربعة فصول. ويغطي الأول والثاني الجوانب العامة للحوم ولحوم البقر (التكوين والصفات والأخطار) على التوالي ، في حين يتناول الثالث الكائنات الدقيقة الرئيسية التي تلوث اللحوم والأسطح العاملة. وأخيرا ، يهدف فصل رابع إلى دراسة الوقاية من الأخطار المتصلة . بالبشر قبل أن يختتم بيانه باستنتاج**

**الكلمات المفتاحية: الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض ، الكائنات الدقيقة المدمرة ، اللحوم ، النوعية ، الممارسات الجيدة**