**Résumé du PFE** : Contribution à l’étude de la contamination microbienne des surfaces de deux boucheries situées à Bab El Oued et à El Achour

**Auteur : Ziad, Maissa**

**Auteur : Boudjemia, Yasmine**

**Résumé :**

**Afin d’étudier la contamination microbienne par la FAMT, les CTX, les CTT, E. coli et Salmonella sp. Des boucheries, deux établissements ont été prélevés dans la wilaya d’Alger. Une analyse microbiologique de 20 échantillons de surfaces répartis entre 10 échantillons effectués avant N&D et 10 échantillons réalisés après N&D. Les surfaces concernées sont la hache, le hachoir, le présentoir, la planche à découper et le couteau. Les charges microbiennes de la FAMT (1 : 2,93E+04 vs 2 : 3E+04) (100% (5/5) de résultats non satisfaisants) et des CTX (1 : 5,64E+02 vs 2 : 1E+02) (20% (1/5) (présentoir) de résultats non satisfaisants) de la boucherie 01 n’ont pas changé (P>0,05) après N&D des surfaces. Le N&D des surfaces de la boucherie 01 a par contre, permis d’éliminer la totalité des CTT (0,0 UFC /cm²) (P<0,05). Les charges microbiennes de la FAMT (1 : 6,00E+07 vs 2 : 6,29E+04) (100% (5/5) de résultats non satisfaisants) et des CTT (1 : 6E+04 vs 2 : 4E+03) de la boucherie 02 ont diminué de manière significative (P<0,05) après nettoyage et désinfection des surfaces. Le nombre des CTX (coliformes totaux) de la boucherie 02 a augmenté de façon significative (1 : 3,05E+03 vs 2 : 8E+04) (P<0,05) (60% (3/5) de résultats non satisfaisants) après nettoyage et désinfection des surfaces. Les défaillances concernant le respect des règles d’hygiène et de manipulation relatives aux 5M, et les procédures de nettoyage et désinfection adoptées sont plus prononcées dans la boucherie 02 que la boucherie 01. Sur les 20 échantillons analysés, 8 étaient positifs (40%) pour E. coli et aucun n’était positif (0%) pour Salmonella sp. La présence d’E. coli indique une contamination fécale des surfaces étudiées. L’absence de détection de Salmonella sp., quant à elle, constitue un résultat satisfaisant à l’égard de cette bactérie.**

**Mots clés : Boucheries, surfaces, nettoyage et désinfection, Alger, qualité microbiologique.**

**Abstract**

**In order to study microbial contamination by FAMT, CTX, CTT, E. coli and Salmonella sp. Butcher shops, two establishments were sampled in the wilaya of Algiers. A microbiological analysis of 20 surface samples divided between 10 samples taken before cleaning and disinfection and 10 samples taken after cleaning and disinfection. The concerned surfaces are the ax, the chopper, the display stand, the cutting board and the knife. The microbial loads of FAMT (1 : 2.93E + 04 vs 2: 3E + 04) (100% (5/5) of unsatisfactory results) and CTX (1 : 5.64E + 02 vs 2: 1E + 02) (20% (1/5) (display stand) of unsatisfactory results) from butchery 01 did not change (P> 0.05) after cleaning and disinfection of surfaces. The cleaning and disinfection of the surfaces of butcher's shop 01, on the other hand, made it possible to eliminate all of the CTTs (0.0 CFU / cm²) (P <0.05). The microbial loads of FAMT (1 : 6.00E + 07 vs 2 : 6.29E + 04) (100% (5/5) of unsatisfactory results) and CTT (1: 6E + 04 vs 2: 4E + 03) from butchery 02 decreased significantly (P <0.05) after cleaning and disinfection of surfaces. The number of CTX (total coliforms) from butchery 02 increased significantly (1 : 3.05E + 03 vs 2: 8E + 04) (P <0.05) (60% (3/5) of results not satisfactory) after cleaning and disinfection of the surfaces. The failures concerning the respect of hygiene and handling rules, and the cleaning and disinfection procedures adopted are more pronounced in butchery 02 than butchery 01. Of the 20 samples analyzed, 8 were positive (40%) for E. coli and none were positive (0%) for Salmonella sp. The presence of E.coli indicates faecal contamination of the surfaces studied. The failure to detect Salmonella sp. Is a satisfactory result for this bacterium.**

**Keywords : Butchers, surfaces, cleaning and disinfection, Algiers, microbiological quality.**

**الملخص**

**من أجل دراسة التلوث الجرثومي بواسطة FAMT و CTX و CTT و E. coli و Salmonella sp. محلات الجزارة ، تم أخذ عينات من مؤسستين في ولاية الجزائر. تحليل ميكروبيولوجي لعشرين عينة سطحية مقسمة بين 10 عينات مأخوذة قبل التنظيف والتطهيرو 10 عينات مأخوذة بعد التنظيف والتطهير.**

**الأسطح المعنية هي الفأس قاطع متناوب و عرض الجزار ولوح التقطيع والسكين. الأحمال الميكروبية لـ FAMT (1: 2.93E + 04 مقابل 2: 3E + 04) (100٪ (5/5) من النتائج غير المرضية) و CTX (1: 5.64E + 02 مقابل 2: 1E + 02) (20٪ (1/5) (عرض) النتائج غير المرضية) من الجزارة 01 لم تتغير (P> 0.05) بعد تنظيف وتعقيم الأسطح. من ناحية أخرى ، أتاح تنظيف وتطهير أسطح محل الجزار 01 القضاء على جميع CTTs (0.0 CFU / cm²) (P <0.05).**

**الأحمال الميكروبية لـ FAMT (1: 6.00E + 07 مقابل 2: 6.29E + 04) (100٪ (5/5) من النتائج غير المرضية) و CTT (1: 6E + 04 مقابل 2: 4E + 03) من الجزارة 02 انخفض بشكل ملحوظ (P <0.05) بعد تنظيف وتعقيم الأسطح. زاد عدد CTX (القولونيات الكلية) من الجزارة 02 بشكل ملحوظ (1: 3.05E + 03 مقابل 2: 8E + 04) (P <0.05) (60٪ (3/5) من النتائج غير مرضية) بعد تنظيف وتعقيم الأسطح. تظهر الإخفاقات المتعلقة باحترام قواعد النظافة والتعامل مع 5M وإجراءات التنظيف والتطهير المعتمدة أكثر وضوحًا في الجزارة 02 من الجزارة 01.**

**من بين 20 عينة تم تحليلها ، كانت 8 عينات موجبة (40٪) للإشريكية القولونية ولم يكن أي منها موجب (0٪) لبكتيريا السالمونيلا sp. حضور ال. coli تشير إلى تلوث برازي للأسطح المدروسة. يعتبر الفشل في الكشف عن بكتيريا السالمونيلا نتيجة مرضية لهذه البكتيريا.**

**الكلمات المفتاحية: الجزارون ، السطوح ، التنظيف والتطهير ، الجزائر ، الجودة الميكروبيولوجية.**