**Résumé du PFE** : Contribution à l’étude des motifs de saisie des viandes blanches (poulet de chair) dans la région de Bordj Bou Arreridj : M’sila, Oued Rhiou

**Auteur : Deghnouche, Tinhinane**

**Auteur : Mecheri, Maroua**

 **Résumé :**

**Cette étude a pour objectif de mettre en place du système HACCP dans l’abattoir de poulet de chair, qu’est un abattoir avicole. Notre démarche s’est articulée en premier lieu, sur les BPH et les BPF qui permet d’analyser la situation hygiénique générale de l’entreprise. En second lieu, une application des sept principes et des douze étapes du HACCP au niveau de la chaine d’abattage en analysant les dangers microbiologiques, chimiques et physiques tout en déterminant les points critiques liés à ce processus de fabrication.**

**Cinq CCP ont été identifiés: plumaison, éviscération, ressuage, carcasse entière, et découpe. Des mesures correctives ont été préconisées au sein de la chaine d’abattage afin de rendre maitrisables les points critiques. Ainsi, le produit pourra répondre aux exigences de la qualité.**

**Mots clés : Abattoir avicole, Assurance qualité, HACCP, Hygiène, Mesures correctives et préventives, points critiques pour la maitrise (CCP ou PCM).**

**Abstract**

**The objective of this study is to implement the HACCP system in the broiler slaughterhouse, which is a poultry slaughterhouse. Our approach was primarily based on BPH and BPF, which enables to analyse the overall hygienic situation of the company. Second, an application of the seven principles and twelve steps of HACCP at the slaughter line level by analyzing microbiological, chemical and physical hazards while identifying critical points related to this manufacturing process.**

**Five CCPs were identified: plumage, evisceration, penetrant, whole carcass, and cutting. Corrective measures have been recommended within the slaughter line to make critical points controllable. This will allow the product to meet the requirements**

**Key words: Poultry Abattoir, Quality assurance, HACCP, Health, corrective and preventive measures, critical points for the mastery (PCB or PCM).**

**:الملخص**

**الهدف من هذه الدراسة هو إقامة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في مسلخ الدجاج اللاحم وهو مسلخ للدواجن. اعتمد نهجنا بشكل أساسي على GHP و GMP ، مما يسمح لنا بتحليل الوضع الصحي العام للشركة. ثانيًا ، تطبيق المبادئ السبعة والخطوات الاثنتي عشرة لنظام تحليل المخاطر على مستوى سلسلة الذبح من خلال تحليل المخاطر الميكروبيولوجية والكيميائية والفيزيائية مع تحديد النقاط الحرجة المتعلقة بعملية التصنيع هذه.**

**تم تحديد خمسة نقاط من نقاط التحكم الحرجة: النتف ، نزع الأحشاء ، اختبار الاختراق ، الذبيحة الكاملة ، والقطع. تم التوصية باتخاذ تدابير تصحيحية داخل سلسلة الذبح من أجل جعل النقاط الحرجة قابلة للإدارة. وبالتالي ، سيكون المنتج قادرًا على تلبية متطلبات**