**Résumé du PFE : Évaluation de la qualité microbiologique de crevettes commercialisées sur la région d’Alger**

**Auteur : Benembarek, Ines**

**Résumé :**

**Le présent travail réalisé, a pour objectif une évaluation de la qualité microbiologique des crevette commercialisées au niveau de la région d’Alger.**

**Nous avons dressé quelque généralité sur les taxons des crustacés algériens, et ensuit la bactériologie liée à la crevette.**

**10 échantillons crevettières ont été traite dans cette étude, par des méthodes de dénombrement on a réalisé à la fin une carte de contrôle de la contamination bactérienne des espèces crevettières**

**L’ensemble des résultats obtenus dans cette étude nous a fourni des informations sur la contamination microbienne des crevettes, et sur le danger pour le consommateur. L’application des bonnes pratiques d’hygiène dans le domaine de la pêche pourrait améliorer la qualité de ces produits.**

**Mots-clés : Crevette, contamination, Alger, produit halieutique, littorale algérois**

**Abstract :**

**The objective of the present work is to evaluate the microbiological quality of shrimp marketed in the Algiers region.**

**We drew up some generalities on the taxa of the Algerian crustaceans, and then the bacteriology related to the shrimp.**

**10 shrimp samples were treated in this study, by methods of enumeration one carried out at the end a card of control of the bacterial contamination of the shrimp species**

**All the results obtained in this study provided us with information on the microbial contamination of shrimp, and on the danger for the consumer. The application of good hygiene practices in the fisheries sector could improve the quality of these products.**

**Keywords: Shrimp, contamination, Algiers, fishery product, Algerian coastline**

**ف العمل الحالي إلى تقييم الجودة الميكروبيولوجية للجمبري الذي يتم تسويقه في منطقة الجزائر العاصمة.**

**لقد وضعنا بعض التعميم على أصناف القشريات الجزائرية، ثم على علم البكتيريا المتعلقة بالجمبري.**

**تمّ في هذه الدراسة معالجة 10 عينات من الجمبري، المتحصّل عليها من المسمكة الرئيسية لولاية الجزائر، ومن خلال طريقة العد البكتيري، تم إنتاج بطاقة تحكم حول التلوث البكتيري لأنواع الجمبري.**

**زودتنا جميع النتائج التي تم الحصول عليها في هذه الدراسة بمعلومات عن التلوث البكتيري للجمبري، وعن الخطر الناتج على المستهلك. يمكن أن يؤدي تطبيق ممارسات النظافة الجيدة في مصايد الأسماك إلى تحسين جودة هذه المنتجات**