**Résumé du Master : sous titre : Audit d’hygiène des pratiques d’abattage des animaux de boucherie dans un abattoir de la région d’Alger (eucalyptus)**

**Résumé:**

Ce travail d’évaluation et de contrôle de l’état des lieux de l’abattoir d’Eucalyptus, abattoir de BOUTRA, afin de mettre en place les préalables destinés à garantir les conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaine d’abattage un environnement

hygiénique.Cette étude a été effectuée dans un abattoir, à l’aide de grilles d’évaluations des pratiques d’hygiène, basée sur l’étude des 5 M.Notre travail met en lumière l'incapacité de nos abattoirs à mettre en place la réglementation qui encadre les risques sanitaires où nous avons

enregistré des taux de non conformités élevés par rapport aux exigences de la règlementation.Les résultats ont montré un taux global de 41,1% de conformités contre 58,9% de non-conformités, avec 48,2% de non conformités mineures et 10,7% majeures.A pour but d’identifier les non-conformités vis-à-vis les BPH qui peuvent aboutir à un non maitrise de la qualité sanitaire des viandes produites.

**Abstract** :

This work of evaluation and control of the state of play of the slaughterhouse of Eucalyptus, BOUTRA slaughterhouse, in order to put in place the prerequisites to guarantee the basic conditions and activities necessary to maintain a hygienic environment throughout the slaughter line. This study was carried out in a slaughterhouse using assessment grids of hygiene practices, based on the 5 M study our work highlights the inability of our slaughterhouses to put in place the regulations that regulate health risks where we have experienced high rates of non-compliance with the requirements of the regulations. The results showed an overall rate of 41.1% of conformities versus 58.9% of non-conformities, with 48.2% of minor non-conformities and 10.7% of major non-conformities. The aim is to identify non-conformities with regard to BPH which may lead to a lack of control over the sanitary quality of the meat produced