**Résumé du PFE : Sous titre : Synthèse bibliographique sur les dangers transmis par les viandes et produits carnés**

**Résumé:**

Aussi bien dans le monde qu’en Algérie, la viande rouge est considérée comme un aliment de choix en raison de sa valeur nutritive. Sa richesse en protéines et la nature de celles-ci en font un aliment indispensable pour une ration alimentaire équilibrée. La filière des viandes rouges notamment celle des grands ruminants a permis de développer des métiers de bouchers. Dans les boucheries, la viande est servie aux clients après avoir subi de nombreuses manipulations. Cependant, malgré ces qualités nutritionnelles, cette denrée alimentaire est sujette à des dangers microbiologiques, physiques ou chimiques. Elle constitue, en outre, un terrain favorable à la prolifération bactérienne. Le personnel des abattoirs et les vendeurs en boucherie ignorant souvent les bonnes pratiques d’hygiène en Algérie, contribuent à la dissémination et à la multiplication des microorganismes pathogènes. Ces derniers peuvent être à l’origine de toxi-infections alimentaires chez le consommateur ou bien faire l’objet de déclarations de dangers physico-chimiques et microbiologiques.

**Abstract**:

As well in the world as in Algeria, redmeatisconsidered as a food of choicebecause of itsnutritional value. Itsrichness in proteins and the nature of thesemakeit an essential food for a balanceddiet. The redmeatsector, especiallythat of large ruminants, has allowed the development of butchering professions. In butcher's shops, the meatisserved to customersafterhavingundergonenumerous manipulations. However, despiteitsnutritional qualities, thisfoodstuffissubject to microbiological, physical or chemicalhazards. It isalso a favourableground for bacterialproliferation. The staff of slaughterhouses and salesmen in butcheryoftenignoring the good practices of hygiene in Algeria, contribute to the dissemination and the multiplication of pathogenicmicroorganisms. These can be the cause of foodpoisoning (TIAC) in the consumer or be the subject of declarations of physicochemical and microbiologicalhazards.