**Résumé du Master : sous titre : Évaluation de la contamination des surfaces par les staphylocoques dans un abattoir avicole de l’est d’Alger**

**Résumé:**

Cette étude s’intéresse à la contamination staphylococcique des surfaces dans un abattoir avicole. Elle a pour objectifs d’évaluer les taux de contamination des surfaces et à l’évolution de cette contamination le long de la chaine d’abattage. 20 échantillons ont été prélevés dans 3 sites de la ligne d’abattage, 7 échantillons au niveau de l’échaudage et de la plumaison et 6 au niveau du conditionnement. L’isolement de staphylocoques a suivi les recommandations de la méthode d’ensemencement sur Baird Parker et effectué conformément à la norme française NF (ISO 6888-1/ 1999). 100% des échantillons se sont avérés positifs à staphylocoques à toutes les étapes de la chaine d’abattage. L’étude de l’évolution de la contamination le long de la chaine d’abattage a montré une baisse de la contamination à la dernière étape qu’est le conditionnement.

**Abstract**:

This study focuses on Staphylococcal contamination on surfaces in a poultry slaughterhouse. The objective was to evaluate the contamination rate of these surfaces and the evolution of this contamination along the slaughter line. 20 samples were taken in 3 sites of the slaughter line, 7 samples at the scalding and plucking level and 6 at the packing level. The isolation of Staphylococci followed the recommendations of the Baird Parker plating method. 100% of the samples were positive for staphylococci, The study of the evolution of the contamination along the slaughter line showed a decrease of the contamination at the last stage, which is the packaging.