**Résumé du Polycopié : Sous titre : Contribution à l’évaluation de la contamination microbienne des surfaces avant et après le nettoyage et désinfection dans un abattoir avicole**

**Résumé:**

Les opérations de nettoyage et de désinfection dans les abattoirs sont principalement influencées par plusieurs facteurs, tels que les types de souillure et les types de contamination. Le nettoyage permet d'obtenir une surface physiquement propre, tandis que la désinfection permet d'obtenir une surface bactériologiquement propre.

Notre travail consiste à étudier l'évaluation microbiologique des surfaces d'un abattoir avicole industriel situé dans la région de Fouka à Tipaza, en effectuant un dénombrement de la FMAT, des entérobactéries, des staphylocoques et des Pseudomonas. Au total, trente échantillons de surfaces en contact avec les carcasses de poulet sont prélevés, quinze échantillons ont été prélevés avant et quinze autres après le nettoyage et la désinfection des surfaces.

Les résultats du dénombrement des micro-organismes avant le processus de nettoyage et de désinfection mettent en évidence des niveaux de contamination variables sur les différentes surfaces. Ceux obtenus après avoir effectué le nettoyage et la désinfection montrent qu'il y a une augmentation de la charge microbienne sur certaines surfaces.

Les deux opérations d'hygiène reposent sur le respect des bonnes pratiques et des paramètres d'application des produits de nettoyage et de désinfection. Cependant, la mise en place des règles d'hygiène et de manipulation relatives aux 5M, des mesures de BPH-BPF et des procédures de nettoyage et de désinfection appropriées serait nécessaire dans cet établissement, afin d’améliorer la qualité des produits finis.

**Abstract :**

Cleaning and disinfection operations in slaughterhouses are mainly influenced by several factors, such as the types of dirt and the types of contamination. Cleaning allows for achieving a physically clean surface, while disinfection results in a bacteriologically clean surface.

The present work consists of studying the microbiological assessment of surfaces in an industrial poultry slaughterhouse located in the Fouka region of Tipaza, by conducting a count of FMAT, enterobacteria, staphylococci, and Pseudomonas. In total, thirty samples of surfaces in contact with chicken carcasses are collected, fifteen samples before cleaning and disinfection of the surfaces, and fifteen others after cleaning and disinfection of the surfaces.

The results of the microorganism count before the cleaning and disinfection process reveal varying levels of contamination on different surfaces. Those obtained after performing the cleaning and disinfection show an increase in microbial load on certain surfaces.

Both hygiene operations rely on adhering to good practices and the parameters for the application of cleaning and disinfection products. However, the implementation of hygiene and handling rules related to the 5Ms, BPH-BPF measures, and appropriate cleaning and disinfection procedures would be necessary in this establishment to improve the quality of the finished products.