**Résumé du PFE : Sous-titre : Diversité de la microflore de surface contaminant les carcasses de la filière viande rouge d’un abattoir situé à Alger**

**Résumé**

La présente étude vise à apporter une évaluation de la qualité hygiénique des carcasses bovines à l’abattoir d’ElHarrach. Pour ce faire, 10 demi-carcasses ont été prélevées dans deux (02) zones anatomiques qui sont le collier et le flanc, et ce après la fente de la carcasse en 2 demi-carcasses et avant l’inspection post-mortem, par la méthode du double écouvillonnage. Les taux de contamination varient en fonction du microorganisme dénombré et des zones de prélèvement. Les résultats des flores dénombrées révèlent que la flore prédominante est la flore aérobie mésophile totale (1,86E+03 UFC/cm²), suivie par les staphylocoques (6,51E+02 UFC/cm²), les entérobactéries (6,69E+01 UFC/cm²), les *Pseudomonas* sp. (6,00E+01UFC/cm²) et les coliformes thermotolérants (1,89E+01 UFC/cm²). Les résultats des flores recherchées indiquent que 50,0% (09/18) des échantillons analysés sont contaminés par *Escherichia coli* alors qu’aucune *Salmonella* spp. n’est détectée (0%). L’étude des critères d’hygiène des procédés indique que la qualité bactériologique est acceptable pour la FAMT et les entérobactéries. Ainsi, l’instauration de mesures correctives adéquates est plus que nécessaire.

**Abstract**

This study aims to evaluate the hygienic quality of bovine carcasses at the El-Harrach slaughterhouse. To do this, 10 half-carcasses were sampled from two anatomical areas: the neck and the flank. Sampling was performed after the carcasses were split into two halves and before post-mortem inspection, using the double swabbing method. Contamination levels varied depending on the microorganism counted and the sampling areas. The results of the enumerated flora reveal that the predominant flora is total aerobic mesophilic flora (1.86E+03 CFU/cm²), followed by staphylococci (6.51E+02 CFU/cm²), enterobacteria (6.69E+01 CFU/cm²), Pseudomonas sp. (6.00E+01 CFU/cm²), and thermotolerant coliforms (1.89E+01 CFU/cm²). The results of the searched flora indicate that 50.0% (09/18) of the analyzed samples are contaminated by Escherichia coli, whereas no Salmonella spp. was detected (0%). The study of hygiene process criteria indicates that the bacteriological quality is acceptable for TAMF and enterobacteria. Thus, the implementation of adequate corrective measures is more than necessary.