**Mémoire de Magistère de Mr Zellagui Rachid**

**Contribution à la détermination des points critiques sur une chaine d'abattage de volailles**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2012**

**Résumé** :

En Algérie, le système (HACCP) est devenu obligatoire depuis 2010. La détermination des points critiques (CCP) représente une étape cruciale dans la réussite de ce système HACCP. L’objectif de cette étude est de contribuer à la détermination des points critiques sur une chaîne d’abattage de volaille. Pour cela, nous avons examiné la contamination des surfaces, qui entrent en contact avec les carcasses, et suivi l’évolution de la contamination superficielle des carcasses, au niveau des différentes étapes retenues pour chaque phase. Après un audit d’hygiène et 06 séries d’examens bactériologiques nos résultats ont montré que toutes les surfaces sont très contaminées et que l’éviscération et le ressuage sont les étapes les plus contaminatrices. A la lumière de ces résultats, des mesures correctives dans les conditions hygiéniques ont été apportées avant d’entamer 03 autres séries d’examens bactériologiques, dont les résultats ont montré une amélioration du niveau de l’hygiène et des réductions significatives des charges bactériologiques superficielles des carcasses, cependant l’éviscération et le ressuage demeurent comme étant des points critiques dans la maitrise hygiénique du process.  
  
  
  
**Abstract:**In Algeria, the Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) system has been mandatory since 2010, the determination of critical control points (CCP) is crucial for the successful of any HACCP system. The aim of this study is to contribute at the determination of CCP on a poultry slaughterhouse process. In order to determine the points in which the process control does fall down. We examined the contamination of the different surfaces, which are in contact with the processing carcasses, and we tracked the carcasses’ bacteriological loads, throughout the targe t process, before and after each retained stage, in tow times In first time, after an audit and 06 series of bacteriological exams, our results showed, that all the surfaces are very contaminated, the evisceration and the chilling are the most contaminants stages, In the light of those results, some hygienic rectifications had brought before to start 03 other series of bacteriological exams (second time). After this phase, the results showed an improvement in hygienic status and significant reductions of a carcass’ bacteriological loads, but the evisceration and the shilling still as critical stages in the process control.