**Mémoire de Master de Mme Chaïb Chourouk Lylia, Mme Hemma Ibtissem**

**Qualité microbiologique des plats cuisinés et de l'environnement dans une restauration collective à Alger**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2017**

**Résumé** :

Dans la restauration collective, les grandes quantités de denrées préparées quotidiennement font que les règles élémentaires d'hygiène sont souvent négligées et les aliments peuvent être contaminés de différentes manières et à des seuils pouvant provoquer des maladies plus ou moins graves. Ceci est particulièrement vrai dans notre pays où la main-d'œuvre est rarement formée aux BPF et BPH. Notre étude de la qualité sanitaire dans une restauration collective en milieu scolaire nous a permis d'évaluer la qualité des plats servis mais également de l'environnement (air ambiant, surfaces, et empreintes des manipulateurs).Nos investigations ont montré les résultats suivants :  
- 90% des surfaces écouvillonnées dépassent le seuil critique de contamination par les FAMT avec absence totale d'E. Coli.  
- 0% des plats testés dépassent le seuil critique de contamination par les FAMT selon le JORA N°35 avec absence totale d'E. Coli.  
- Un taux maximal de 3,09.102 de contamination par les FAMT pour l'air ambiant.  
- Une absence totale de contamination par les Staphylocoques et E. Coli malgré la présence de CTT sur les empreintes des manipulateurs et des FAMT.   
Des recommandations ont été formulées afin d'apporter des améliorationsaux protocoles de nettoyage et désinfection, et à l'hygiène des surfaces et des manipulateurs ce qui retentira positivement sur la qualité hygiénique des plats servis.  
  
  
**Abstract:**

In mass catering, the large quantities of food prepared daily often result in basic rules of hygiene being neglected. Food can be contaminated in different ways and thresholds that can cause more or less serious diseases. This is especially true in our country where the workforce is rarely trained in GMP and GHP. Our study of sanitary quality in a school-based catering enabled us to evaluate the quality of the dishes served but also the environment (ambient air, surfaces, and imprints of the manipulators). Our investigations showed the following results:   
- 90% of the swabbed surfaces exceed the critical level of contamination by FAMTs with no E. Coli.at all.  
- % of the dishes tested exceeded the critical threshold of contamination by FAMT according to JORA N° 35 with total absence of E. Coli.  
- A maximum rate of 3,09.102 contamination by FAMTs for ambient air.   
- Total absence of Staphylococcus and E. Coli. contamination despite the presence of TTC on the hands of manipulators and FAMTs.   
This enabled us to make some recommendations to improve cleaning and disinfection protocols, and hygiene of surfaces and manipulators, which will have a positive impact on the hygienic quality of the dishes served.