**Mémoire de Master de Mme Belhout Chahrazed, Mme Acila Ichrak**

**Procédures de nettoyage et de désinfection dans les industries de transformation de viande (étude bibliographique)**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2019**

**Résumé** :

Cette étude a pu montrer qu’une réalisation quotidienne des procédures efficaces de nettoyagedésinfection des équipements et des surfaces de travail s’avère nécessaire pour éliminer les débris alimentaires, éviter la contamination des denrées et limiter les risques de propagation des maladies. Pour une bonne maîtrise de ces procédures, il est nécessaire de mettre en place des protocoles pertinents basés sur la réalisation successive et rigoureuse des différentes étapes et adaptés aux contraintes spécifiques de chaque type de surfaces. Nous avons démontré l’intérêt d’utiliser les méthodes de contrôle de l’hygiène des surfaces : des méthodes basés sur des tests chimiques et des méthodes microbiologiques qui renseignent d’avantage sur la qualité du nettoyage et désinfections. Ces deux méthodes permettront aux responsables de l’hygiène d’optimiser, de contrôler et de valider leurs opérations de nettoyage-désinfection

**Abstract:**

This study has shown that a daily realization of effective cleaning procedures for equipment and surfaces is necessary to eliminate food debris, prevent food contamination and limit the risk of disease spread. For the proper control of these procedures, it is necessary to establish relevant protocols based on successive and rigorous completion of the different stages and adapted to the specific constraints of each type of surface. We have demonstrated the interest of using surface hygiene control methods: methods based on chemical tests and microbiological methods that provide an advantage over the quality of cleaning and disinfection. These two methods will allow hygiene officials to optimize, control and validate their cleaning-disinfection operations.