**Mémoire de Master de Boussaada Abderraouf, Boussaidi Saïd, KayaYazid**

**Viandes de boucherie : étude bibliographique**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2020**

**Résumé** :

Le processus de transformation des animaux vivants en viande, entraîne inévitablement une contamination microbienne de surface des carcasses. La plupart des microorganismes transférés aux carcasses pendant le processus d'abattage sont des agents pathogènes. Au nombre de ceux-ci, on peut citer : Campylobacter, Escherichia coli O 157 : H7, Listeria monocytogenes, Clostridium botulinium, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Salmonella spp. Ces agents pathogènes de la viande font l’actualité sur le plan de la sécurité alimentaire dans presque tous les pays du monde. Les risques associés à leur consommation sont cependant différents en raison des différences culturelles dans la consommation alimentaire et dans les habitudes des conditions de traitement.  
  
  
**Abstract:**

The process of transforming live animals into meat inevitably leads to microbial contamination of the carcass surface. Most of the microorganisms transferred to carcasses during the slaughter process are pathogens. Among these are: Campylobacter, Escherichia coli O 157: H7, Listeria monocytogenes, Clostridium botulinium, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Salmonella spp. These meat pathogens are topical in food safety in almost every country in the world. The risks associated with their consumption are however different due to cultural differences in food consumption and in the habits of treatment conditions.