**Résumé du PFE : sous titre : Infrastructure, équipement et fonctionnement d'un abattoir (cas de l'abattoir d'El-Harrach)**

**Résumé :**

L’abattoir constitue un lieu décisif pour la sécurité sanitaire des viandes. Des agents des services vétérinaires y sont postés en permanence et travaillent aux cotés des personnels de l’abattoir pour assurer le contrôle sanitaire des denrées produites. L’objectif principal de notre travail est d’évaluer l’abattoir d’El Harrach du point de vue infrastructure, équipement, fonctionnement et leurs répercutions sur l’hygiène et donc la salubrité des viandes Notre enquête a montré que cet abattoir présente une non-conformité aux textes réglementaires et un non respect des normes d’hygiène

**Abstract:**Slaughter-house is a decisive link in a healthy meat. Officials from veterinary services, stationed there full-time, work next to personnel on the line so that the meat produced is safe for human consumption. The main aim of our work is to evaluate the slaughter-house of El-Harrach from the point of view infrastructure, equipment, operation and reflected to them on the hygiene and thus the healthiness of the meats. Our inquiry showed that this slaughter-house presents a nonconformity to the statutory texts and a non compliance with the standards of hygiene.