**Résumé du PFE : sous titre : Etude du niveau des contaminants bactériens (critères d'hygiène) des poulets de chair au niveau des commerces dans la région d'Alger**

**Résumé :**

La présente étude concerne l'évaluation du taux de contamination par des contaminants (Flore mesophile totale, enterobacteries, Escherichia coli et salmonelles) des poulets de chair destines a la consommation au niveau des commerces de details (bouchers, volaillers) au niveau de la commune d'EL MOHAMMADIA-ALGER. Le denombrement effectue (conformement aux methodes normalisees) sur 30 echantillons de blancs de poulets avec peau a permis de mettre en evidence les valeurs suivantes : Soixante pour cent des echantillons analyses avaient un taux superieur au critere M (10.UFC/g), 23,3 % un taux acceptable et 16,63% classes satisfaisants pour la flore mesophile totale. Les enterobacteries etaient presentes dans 66,67% a des taux tres eleves (indenombrables a 10 5 UFC/g) et 33,33% avec des taux variant de 8.103-2,14.10. UFC/g. Une contamination tres elevee a ete observee pour les E.coli dans 26,67% (indenombrables a 10 5 UFC/g) et 73,33% ont presente des taux variant entre 1,34.10. et -2,4.10.UFC/g. La presence des souches de Salmonella arizonae, a ete mise en evidence dans deux echantillons parmi les 30 analyses, soit une prevalence de 6,67%. Dans la presente etude, le niveau de contamination des poulets de chair au stade de la distribution, est tres eleve, depassant de loin les criteres microbiologiques de toutes les legislations. Une analyse des dangers a tous les stades de la filiere est recommandee et permettrait d'ameliorer les bonnes pratiques d'hygiene a tous les stades de la production.

**Abstract :**

This study concerns the assessment of the rate of contamination (flora mesophilic, enteric bacteria, Escherichia coli and salmonella) contaminants of the broiler for consumption at the level of shops (butchers, mobile) details at the level of the commune of EL MOHAMMADIA-ALGIERS total. The count carried out (according to the standardized methods) on 30 samples of chicken with skin white helped to highlight the following values: Sixty per cent of the samples had a higher rate to test M (10.cfu/g), 23.3% a 16.63% classified and acceptable rate for total mesophilic flora. Enteric bacteria were present in 66.67% at very high rates (indenombrables to 10 5 cfu/g) and 33.33%, with rates of 8 103-2, 14.10.Cfu/g. A contamination very high was observed for e. coli in 26,67% (indenombrables to 10 5 cfu/g) and 73,33% presented rates ranging between 1,34.10.and-2,4.10.Cfu/g. The presence of strains of Salmonella arizonae, was highlighted in two samples among the 30 analyzed, either a 6.67% prevalence. In the present study, the level of contamination of the chickens at the distribution stage, is very high, far exceeding the microbiological criteria for all legislation. Analysis of the dangers to all stages of the chain is recommended and would improve the good practices of hygiene at all stages of the production.