**Mémoire de Magistère de Mme Nouichi Sihem**

**Contribution à l'étude de la contamination bactérienne superficielle des carcasses ovines et bovines à l'abattoir d' El - Harrach**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2007**

**Résumé** :

L’objet de ce travail est l’évaluation de la qualité bactériologique superficielle des carcasses ovines et bovines abattues à l’abattoir d’EL-HARRACH. L’étude divisée en trois parties a concerné 210 carcasses (120 carcasses ovines, et 90 carcasses bovines). La première partie effectuée sur 30 carcasses ovines a été consacrée à l’évaluation de l’hygiène globale de l’abattoir par l’appréciation de la charge bactérienne globale et celle d’origine fécale; la deuxième partie effectuée sur 20 carcasses bovines a concerné l’appréciation quantitative de la qualité bactérienne de ces carcasses au niveau de 3 sites anatomiques différents de prélèvement. La troisième partie a eu pour objet l’appréciation qualitative (absence ou présence) de la contamination par Salmonella spp. sur 90 carcasses ovines, et la répartition de la contamination à Salmonella spp selon le site anatomique sur 70 carcasses bovines. Les charges moyennes enregistrées ont été relativement élevées surtout chez l’espèce bovine témoignant une hygiène défectueuse lors des opérations de l’abattage. L’étude de la contamination par site anatomique de prélèvement a montré que la région de la poitrine (B), et la face postérieure du membre antérieur (C) étaient les zones les plus contaminées pour toutes les flores étudiées. Sur les 90 carcasses ovines et 70 bovines faisant l’objet de la troisième partie de la présente étude, Salmonella a été isolée sur une carcasse ovine (1,11%), et sur 7 carcasses bovines (10%). Le nombre total de souches de Salmonella détectées était de 13 souches, le sérotype dominant était S. Anatum (76,92 %), suivi des sérotypes de la sous espèce arizonae (15,38 %), et S. Abortus Ovis (7,69 %). La distribution des souches de Salmonella sur les carcasses bovines a montré un taux de contamination de 58,33% pour le membre antérieur (C), de 33,33% pour la poitrine (B), et 8,33% pour le membre postérieur (A). Les résultats de la présente étude reflètent les mauvaises conditions d’abattage, de manipulation des carcasses, et des insuffisances en matière d’hygiène au niveau de l’abattoir d’EL HARRACH, constituant ainsi un réel danger pour la santé publique.

**Abstract:**

The purpose of this work is the evaluation of the superficial bacteriological quality of ovine and bovine carcasses slaughtered at EL-HARRACH abattoir. The study divided into three parts concerned 210 carcasses (120 ovine carcasses, and 90 bovine carcasses). The first part carried out on 30 ovine carcasses was devoted to the global hygiene evaluation of the abattoir by the appreciation of the total bacterial load and that of fecal origin; the second part carried out on 20 bovine carcasses was related to the quantitative appreciation of the bacterial quality of these carcasses on 3 different sampling anatomical sites. The third part aim was the qualitative appreciation (absence or presence) of the contamination by Salmonella spp. on 90 ovine carcasses, and the contamination distribution with Salmonella spp according to the anatomical site on 70 bovine carcasses. The recorded average charges were relatively high especially for the bovine species reflecting a defective hygiene at the time of slaughtering operations. The study of the contamination by sampling anatomical site showed that the area of the breast (B) and the posterior face of the foreleg (C) were the most contaminated zones for the entire studied flora. On the 90 ovine carcasses and 70 bovine being the subject of the third part of this study, Salmonella was detected on an ovine carcass (1,11%), and on 7 bovine carcasses (10%). The total number of strains of detected Salmonella was of 13 strains, the dominating serotype was S. Anatum (76, 92 %), followed by serotypes of subspecies arizonae (15, 38 %), and S. Abortus ovis (7, 69 %). Salmonella strains distribution on bovine carcasses showed a contamination rate of 58, 33% for the foreleg (C), of 33,33% for the breast (B), and 8,33% for the rearleg (A). The results of this study reflect the bad conditions of slaughtering, of the carcasses handling, and hygiene insufficiencies in EL-HARRACH abattoir, thus constituting a real danger to the public health.