**Résumé de mémoire de Master : sous-titre : Enquête épidémiologique sur les toxi-infections alimentaires dans deux cités universitaires de la commune de Bab Ezzouar (Cité A et Cité B)**

**Résumé :**

L’hygiène est une notion incontournable dans la restauration collective et surtout dans les restaurants universitaires et nécessite beaucoup de sérieux pour ne pas mettre en danger la vie des résidents universitaires. Le non-respect des règles d’hygiène peutprovoquer des infections microbiennes qui peuvent être la cause des multiples foyers des toxi infection alimentaires collectives. La présente étude acomme objectif de mener une enquête sous forme de questionnaire distribuer en ligne à l’ensemble des résidents de deux cités universitaires (RUB 03 et RUB 05) à la commune de Babezzouar à Alger afin de Confirmer l’existence d’une toxi-infection alimentaire collective, en mesurer l’importance et en décrire les caractéristiques et préconiser des mesures de prévention appropriées pour éviter la survenue d’autres épisodes.A travers notre étude d’enquête sur 450 résidents, on a constaté que les personnes souffrantd’une TIAC ont la plus grande fréquence (54%) et surtout les femmes (77%) avec un intervalle d’âge [22-24] ans (44%) dont l’hiver est la saison la plus touchée par la pathologie (26%). Le symptôme majeur est la diarrhée (80%) avec une fréquence d’apparition très élevée dans les premières 6h (64%). La plupart des cas n’ont pas déclarés leur TIAC, non pas pris un traitement et même ne sont pas capables de déterminer l’agent causal. Les plats cuisinés à base de viande (poulet, ovine ou bovine) étaient les denrées les plus incriminés.  
  
**Abstract** :  
  
Hygiene is an essential concept in collective catering and especially in university restaurants and requires a lot of seriousness in order not to endanger the lives of university residents. Failure to comply with hygiene rules can cause microbial infections which can be the cause of multiple outbreaks of collective food poisoning. The objective of this study is to conduct a survey in the form of a questionnaire to be distributed online to all residents of two university housing estates (RUB 03 and RUB 05) in the Bab ezzouar municipality in Algiers in order to confirm the existence of a collective food poisoning, measure its importance and describe its characteristics and recommend appropriate preventive measures to avoid the occurrence of other episodes. Through our survey study on 450 residents, we found that people suffering from a TIAC have the greatest frequency (54%) and especially women (77%) with an age range [22-24] years (44%) in which winter is the season most affected by the pathology (26%). The major symptom is diarrhea (80%) with a very high frequency of appearance in the first 6 hours (64%). Most cases have not reported their ACI, have not taken treatment, and even are unable to determine the causative agent. Meat-based meals (chicken, sheep or bovine) were the most incriminated foodstuffs.