**Mémoire de Magistère de Mme Bendeddouche Esma**

**Contribution à l'étude quantitative et qualitative de l'aérobiocontamination de l'ambiance d'unités agroalimentaire de la wilaya d'Alger**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2011**

**Résumé** :

L’étude de la contamination aérienne bactérienne et fongique ainsi que celle des surfaces de 07 unités agroalimentaires de la Wilaya d’Alger a révélé que sur les 27 sites analysés la contamination bactérienne de l’air varie selon les différents sites entre une moyenne de 34,67 UFC/m3 et 197,5 UFC/m3 alors que la contamination fongique varie de 31,75 UFC /m3 et 97 UFC/m3, ces valeurs dépassent de loin les prescriptions de l’ASPEC constituant ainsi un niveau d’alerte pour la contamination bactérienne et fongique. Concernant la contamination des surfaces, les résultats de l’ATPmétrie ont montré des écarts variant de 337333,33 URL à 5732,4 URL classant ainsi les surfaces analysés en « sales » dépassant le seuil de 500 URL conformément aux recommandations du fabricant de l’appareil. Par ailleurs une étude comparative du niveau de contamination des unités montre que l’unité laiterie n°2 présente les niveaux les plus bas alors la laiterie n°1 le niveau le plus élevé de contamination. L’étude a montré l’intérêt d’utilisation de l’aérobiocollecteur en routine permettant l’interprétation des résultats avec les critères fixés.  
  
  
**Abstract:**The study of bacterial and fungal contamination of air and surfaces of the 7 units of food in the Wilaya of Algiers showed that the 27 sites analyzed the bacterial contamination of the air varies between different sites an average of 34, 67 and 197.5 CFU/m3 CFU/m3 while fungal contamination ranges of 31.75 CFU / m 3 and 97 CFU/m3, these values far exceed the requirements of ASPEC thus constituting a threat level for bacterial contamination and level of action to that of yeast and fungi. According to the contamination of surfaces, the results of the ATPmetry showed differences ranging from 337333.33 URL to 5732, 4 URL ranks and the surfaces analyzed in "dirty" exceeding the 500 URLs recommendations accordance with the manufacturer of the device. In addition, a comparative study of the contamination level of the units shows that the dairy unit n°2 presents the lowest levels while the dairy unit n°1 on the highest level of contamination. The study showed the benefits of using the aerobiocollector routine to interpret the results with the fixed criteria.