**Résumé du PFE : sous-titre : L'analyse critique de l'hygiène et l'inspection des viandes dans l'abattoir d'El-Harrach.**

**Résumé** :

Cette étude concerne l’analyse critique de l’hygiène et l’inspection des viandes de boucherie, dans l’abattoir d’El-Harrach. Elle a permis de relever les manques d’hygiène, tant sur le plan des structures que du personnel. Les corrections proposées peuvent servir de modèle à l’échelle nationale, pouvant être appliqué aux abattoirs de notre pays. Afin d’arriver à des établissements qui respectent les normes préconisées par la réglementation et ses exigences, nos abattoirs doivent produire des viandes saines et conservables répondant aux normes internationales. L’amélioration des structures, des conditions et des pratiques d’abattage permettraient d’améliorer le travail du vétérinaire inspecteur et par la même diminuer le risque de transmission des maladies à l’homme. De même, une analyse des données collectées permettrait d’établir des plans d’actions pour diminuer les pathologies qui prédominent.

**Abstract**:
The critical analysis in a slaughter of livestock animals allows considering health defects, proposing corrections and putting in a practice a national model to apply to slaughter house of our country, to arrive institutions which meet the standards advocated by the regulation and its requirements, produce preservable and healthy meat to the international standards. Improving structures and conditions and slaughter practices would improve the work of the veterinary inspector there by reduce the risk of transmission of diseases to man. Similarly, an analysis of the data collected would establish action plans to reduce diseases which predominate.