**Résumé du PFE : sous-titre : Evaluation du niveau de contamination superficielle des carcasses ovines par les entérobactéries à l'abattoir d'El- Harrach**

**Résumé :**

 La viande est considérée comme l’un des véhicules de nombreuses maladies chez l’homme. Le but de cette étude est d’évaluer la qualité hygiénique et bactériologique des carcasses ovines abattues à l’abattoir d’El-Harrach. Les échantillons ont été effectués sur 35 carcasses estampillées en suivantla méthode non destructrice (écouvillonnage de 100 cm²) définis par la décision 2001/471/CE. Les dénombrements des germes indicateurs de la contamination des carcasses ont été réalisés sur gélose VRBG pour la recherche des entérobactéries. Les résultats ont été consignés sous forme de carte de contrôle selon les nouvelles législations (Arrêté Royal Belge et RE2073/2005/CEE), ce qui a permis de suivre l’évolution et la présence d’entérobactéries à des niveaux inacceptable ce qui indique un défaut d’hygiène dans le processus de fabrication.

**Abstract**Meat is considered to be one of the vehicles of many diseases in humans. This study aims to assess beef hygienic and bacteriological quality in the slaughterhouses of El- Harrach. The samples were carried out on 35 carcasses stamped while following the non destructrive method (cleaning of 100 cm ²) and on the four sites defined by decision 2001/471/CE. The enumerations of the indicating germs of the contamination of the carcasses were carried out on agar VRBG for the research of the enterobacteries. The results were consigned in the form of control chart according to the new legislations (Stopped Royal Belgian and RE2073/2005/CEE), which made it possible to follow the evolution and the presence of enterobacteries to levels unacceptable what indicates a defect of hygiene in the manufacturing process.