**Résumé du PFE : sous titre : Evaluation du niveau de contamination des surfaces de carcasses ovines par des bactéries indicatrices d'hygiènes des procédés (abattoir d'El-Harrach)**

**Résumé :**

Une évaluation de la qualité hygiénique de 30 carcasses ovines produites dans un abattoir d’Alger (EL Harrach) a été réalisée par la méthode non destructrice (écouvillonnage de 400 cm² de surfaces de carcasses) au niveau des quatre sites définis par la décision 2001/471/CE Les dénombrements des germes indicateurs ont été réalisés sur gélose Plate Count Agar pour la flore aérobie mésophile totale, la gélose VRBG pour les entérobactéries, la gélose Rapid E.coli 2 pour les coliformes et Escherichia coli et la gélose Baird Parker pour les staphylocoques. Les résultats ont été consignés sous forme de représentation graphique d’images successives reprenant le nombre d’unités formant colonies par surface de carcasse et les limites m et M conformément aux critères d’hygiène des procédés définis par les nouvelles législations (Arrêté Royal Belge et RE2073/2005/CEE). L’analyse statistique des cartes de contrôle a permis de suivre l’évolution de la production et de mettre en évidence i/ une flore aérobie mésophile totale présente dans la zone de satisfaction, ii/ la présence d’entérobactéries à des niveaux inacceptables ce qui indique un défaut d’hygiène dans le processus de fabrication, iii/une contamination par une flore fécale à des niveaux acceptables mais aucune valeur dans la zone de satisfaction. iv/ la présence de staphylocoques en nombre important En conclusion les cartes de contrôle sont un outil intéressant à intégrer dans les plans HACCP pour suivre l’évolution de l’hygiène des procédés. En cas de dépassement des limites critiques (m< x >M), des mesures spécifiques doivent être mises en place avant de perdre la maîtrise du procédé.  
  
  
  
  
**Abstract:**An evaluation of the hygienic quality of 30 sheep carcasses produced in a slaughterhouse in Algiers (El Harrach) was carried out by non-destructive method (swabbing of 400 cm ² surface of carcasses) at the four sites identified by Decision 2001 / 471/CE Counts of indicator bacteria were made on Plate Count Agar agar for total mesophilic aerobic flora, VRBG agar for enterobacteria, the Rapid E. coli 2 agar for coliform and Escherichia coli and Baird Parker agar for staphylococci . The results were recorded in the form of graphic representation of successive images showing the number of colony-forming units per carcass surface and limits m and M in accordance with the process hygiene criteria defined by the new legislation (Belgian Royal Decree and RE2073/2005/CEE). Statistical analysis of control charts has tracked trends in production and highlight i / aerobic mesophilic flora present in the total area of satisfaction, ii / the presence of Enterobacteriaceae to unacceptable levels which indicates a lack of hygiene in the manufacturing process, iii / contamination with fecal flora to acceptable levels but no value in the area of satisfaction. iv / the presence of staphylococci in large number. In conclusion, the control charts are a useful tool to be integrated into the HACCP plans to monitor the process hygiene. In excess of critical limits (m M), specific measures must be in place before losing control of the process.