**Résumé du PFE : sous titre : Évaluation de la contamination des surfaces par les coliformes thermotolérants et listeria dans un abattoir avicole**

**Résumé :**

L’évaluation de la contamination des surfaces avant et après nettoyage-désinfection dans un abattoir de poulet de chair par Listeria et par les coliformes thermotolérants (CTT) utilisés comme organismes indicateurs a permis d’enregistrer une contamination par Listeria Spp sur 71% et 42% des surfaces avant et après nettoyage-désinfection respectivement.  
La contamination par les coliformes thermotolérants enregistrée sur chaque surface dépassait largement la norme de conformité. 5/8 surfaces sont restées contaminées après nettoyage-désinfection, Après le changement du produit désinfectant ce chiffre est descendu à 4/8 surfaces.     
E. coli a été détectée dans le secteur du conditionnement, ce qui pourrait constituer une source de contamination des carcasses et présenter ainsi un danger pour le consommateur.  
Aucune corrélation n’a été notée entre la présence de Listeria et le nombre des CTT.      
Cette étude a montré que les bonnes pratiques de fabrication restent défaillantes malgré le changement des produits désinfectants, ce qui démontre des lacunes dans les méthodes appliquées dans cet abattoir.  
  
**Abstract:**  
The evaluation of surface contamination before and after cleaning and disinfection in a broiler slaughterhouse by Listeria and by thermotolerant coliforms (TTCs) used as indicator organisms recorded Listeria Spp contamination on 71% and 42% of surfaces before and after cleaning and disinfection respectively  
The thermotolerant coliform contamination recorded on each surface far exceeded the compliance standard.  5/8 surfaces remained contaminated after cleaning-disinfection. After the change of the disinfectant product this number decreased to 4/8 surfaces.     
E. coli has been detected in the packaging sector, which could be a source of contamination of carcasses and thus present a danger to the consumer  
No correlation was found between the presence of Listeria and the number of TTCs        
This study showed that good manufacturing practices remain deficient despite the change in disinfectant products, which shows deficiencies in the methods applied in this slaughterhouse.