**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à l'étude bactériologique des viandes hachées commercialiséesau niveau de la commune d'El-Harrach**

**Résumé :**

 Notre étude a pour but l’évaluation de la qualité bactériologique de la viande hachée préparée a la demande issue de la viande bovine fraiche. Pour ce fait, nous avons procède a des analyses microbiologiques de 30 échantillons, prélevés chez différentes boucheries dans la région d’EL HARRACH , wilaya d’Alger .L’étude est divisée en deux parties : La première a été consacre aux analyses microbiologique , La deuxième partie a concerne l’interprétation des résultats trouvées. Les résultats ont montre que 60 pour cent des échantillons étaient de bonne qualité bactériologique alors que 40 pour cent étaient de mauvaise qualité bactériologique. Nous avons note l’absence des salmonelles et germes anaérobies sulfito-réducteurs dans tous les échantillons et la présence des staphylococcus aureus dans 12 échantillons et la présence de la FAMT à +30°C, les coliformes totaux, les coliformes fécaux avec un taux d’ordre de 100 pour cent.

**Abstract:**The purpose of our study is bacteriological quality assessment of chepped meat at request resulting from fresh beed. We’ve done microbiological analyses of 30 samples taken from butchers in EL HARRACH (Algiers).The study was divided into two parts concerned the first part we have done microbiological analyses of samples ,the second part we have interprated the resultants.The recorded results showed that 60 percent of samples had good bacteriological quality and 40 percent of samples had bad bacteriological quality. We noted the absence of Salmonella and sulphit reucing anaerobes in all tested samples. Staphylococcus aureus was in 12 samples, for the TVC at +30°C, total coliforms were also in all tested samples.