**Mémoire de Master de Chaguetmi Messaouda Bouchra, Zine Mouhamed Amine**

**Etude de la contamination des surfaces par les listeria spp. dans un etabissement d’abattage de volaille dans la wilaya d’Alger et correlations avec les coliformes totaux et thermotolerants**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2020**

**Résumé** :

L’étude porte sur l’évaluation microbiologique des surfaces d’un abattoir avicole situé dans la Wilaya d’Alger par le biais du dénombrement des Listeria spp. Au total, 16 échantillons ont été prélevés dans trois salles différentes de l’établissement d’abattage ; lasalle de stockage, la salle de ressuage et la salle d’éviscération, avant et après nettoyage et désinfection. 56.25 % des échantillons testés étaient positifs à Listeria spp. et43,75% étaient négatifs. Une corrélation positive entre les taux de contamination par Listeria spp et les coliformes totaux a été notée. Par contre une corrélation négative entre Listeria spp. etles coliformes thermo-tolérants a étéenregistrée.  
  
  
**Abstract:**

The studyfocuses on the microbiologicalassessment of the surfaces of a poultryslaughterhouselocated in the Wilaya of Algiersthrough the enumeration of Listeria spp. A total of 16 sampleswerecollectedfromthreedifferentroomsat the slaughterfacility; the storage room, the chilling room and the evisceration room, before and aftercleaning and disinfection . 56.25% of the samplestestedwere positive for Listeria spp. and 43.75% werenegative. A positive correlationbetween Listeria spp. contamination rates and total coliformswasnoted. On the other hand, a negativecorrelationbetween Listeria spp. andthermotolerantcoliforms has been recorded