**Mémoire de Master de Mme Bouchenafa Hadir**

**Evaluation de la contamination de l'environnement et des surfaces dans une**

**restauration collective à Médéa**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2017**

**Résumé** :

La sécurité et la salubrité des aliments dans la restauration collective doit répondre à certaines exigences en terme de qualité et d'innocuité des denrées alimentaire servis aux consommateurs.Notre étude a pour objectif la vérification de l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection en utilisant différents tests microbiologiques sur des échantillons de surfaces et de l'air récoltés dans cette unité. Nous avons constaté que la majorité dessurfaces testées étaient contaminées et présentaient des qualités microbiologiques non satisfaisantes. Les BPF dans cette restauration collective de Médéa sont inefficaces, en particulier les opérations de nettoyage-désinfection, ce qui peut être un facteur d'apparition des TIAC chez le consommateur.A cet effet, nous recommandons essentiellement de mettre en œuvre un plan de nettoyage-désinfection avec un protocole bien défini et de donner suffisamment de moyens au personnel de nettoyage, de les former et sensibiliser à l'application rigoureuse du plan de nettoyage et désinfection.

**Abstract:**

The safety and suitability of food in collective catering must meet certain requirements in terms of quality and the safety of foodstuffs served to consumers.Our study aims to verify the effectiveness of cleaning and disinfection operations by using different microbiological tests on samples of surfaces and air collected in this unit. We found that the majority of surfaces tested were contaminated and had poor microbiological qualities. The GMP in this collective catering of Medea are inefficient and defective, especially the operations of cleaning-disinfection, which can be a factor of appearance of the TIAC at the consumer.To this end, we recommend that you implement a cleaning-disinfection plan with a well-defined protocol and provide the cleaning staff with sufficient resources train them and make them aware of the rigorous application of the cleaning and disinfection plan.