**Résumé du mémoire de Master : sous titre : Contamination par les staphylocoques des carcasses et des surfaces dans un abattoir avicole de la wilaya d’Alger**

**Résumé :**

Le bon déroulement de l’abattage des volailles nécessite une bonne maitrise de pratiques d’hygiène le long de la chaine d’abattage et ce afin d’assurer la salubrité des produits et d’éviter que les contaminations bactériennes atteignent des seuils pouvant porter préjudice à la santé du consommateur.

Cette étude a pour objectif d’évaluer la contamination par Staphylococcus Spp. des carcasses et des surfaces dans un abattoir avicole. Au total 15 échantillons de carcasses et 15 de peaux de cou ont été prélevés, le dénombrement des staphylocoques a montré que les moyennes de contamination le long de la chaine d’abattage lors de la première visite commençaient à des valeurs élevées au niveau de l’échaudage (3.103 ufc/g), diminuait au niveau de l’éviscération (<100 ufc/g) pour augmenter brusquement lors du conditionnement (3.102 ufc/g).Lors de la deuxième visite, l’évolution de la contamination a suivi le même schéma que celui de la première visite, par contre la contamination lors de l’étape conditionnement a été faible par rapport à la première visite (<100 ufc/g).

L’étude a aussi montré que la contamination des surfaces et celles des carcasses suivent le même schéma d’évolution. Elles augmentent en même temps et baissent en même temps. La charge microbienne des surfaces est soit similaire à celle des carcasses, soit plus élevée. Ces résultats suggère que la contamination des surfaces influe sur la contamination de la volaille lors des opérations d’abattage.

**Abstract** :

The good progress of the slaughter of the poultry requires a good control of hygiene practices along the slaughter chain in order to ensure the healthiness of the products and to avoid that the bacterial contaminations reach thresholds which can be harmful to the health of the consumer.

The objective of this study is to evaluate the contamination by Staphylococcus Spp. of carcasses and surfaces in poultry slaughterhouses. A total of 15 carcass samples and 15 neck skin samples were taken. The staphylococcus count showed that the average contamination along the slaughter line at the first visit started at high values at the scalding stage (3,103cfu/g). At the second visit, the evolution of contamination followed the same pattern as at the first visit, but the contamination at the evisceration stage was lower than at the first visit (<100 cfu/g) and increased abruptly at the conditioning stage (3,102 cfu/g).

The study also showed that surface and carcass contamination followed the same pattern. They increase at the same time and decrease at the same time. The microbial load on surfaces is either similar to that of the carcasses or higher. These results suggest that surface contamination influences the contamination of poultry during slaughter operations.