**Résumé du PFE : sous titre : Évaluation de la contamination bactérienne des denrées alimentaires et des surfaces dans une industrie de transformation de viande de volaille**

**Résumé**:

La viande est une composante importante du régime alimentaire humain, compte tenu de sa richesse en protéines, minéraux et autres éléments nutritifs. Cependant elle constitue un excellent milieu de culture pour les micro-organismes tels que les bactéries menaçant ainsi le caractère propre de la consommation humaine.Ce travail a pour objectif d’étudier l’impact de la contamination des surfaces sur celle des denrées alimentaires en contact. A cet effet, 18 échantillons ont été prélevés dans une industrie de transformation de viande de volaille. Les résultats obtenus mettent en lien la contamination des surfaces avec celle de la denrée alimentaire, en effet ; la matière première devient plus contaminée après hachage du fait de la forte charge bactérienne au niveau du hachoir, allant de 4.105 UFC/g à 6.105 UFC/g.Ainsi, Il est impératif de mettre en place un plan de nettoyage et désinfection efficace, lequel serait encadré par un système de maitrise de l’hygiène tel que le HACCP