**Résumé du PFE : sous titre : Contribution a l’étude de l’evolution de la contamination superficielle des carcasses de poulets de chair par les coliformes totaux, les coliformes thermotolerants et e. Coli lors de certaines etapes d’abattage (alger)**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Résumé :**

Notre travail a porté sur l’étude de l’évolution de la contamination bactérienne des carcasses de poulets de chair prélevées après les étapes de plumaison, de rinçage et de ressuage, et lors de l’étape du stockage réfrigéré dans un abattoir situé à El-Hamiz. Pour ce faire, 16 échantillons de peaux de cou de poulets de chair sont récoltés et acheminés au laboratoire d’HIDAOA (ENSV). Ces prélèvements ont fait l’objet d’une analyse microbiologique qui comprenait la recherche et le dénombrement des germes suivants : les coliformes totaux (CTX), les coliformes thermotolérants (CTT) et E. coli. Nos résultats révèlent que la totalité des échantillons testés sont contaminés par les CTX, CTT et E. coli avec des moyennes de l’ordre de 3,32E+04, 1,60E+04 et 3,02E+04 respectivement. E. coli est le microorganisme qui contamine le plus les carcasses après l’étape de plumaison (8,00E+04). Par ailleurs, les étapes de ressuage et de stockage réfrigéré engendrent, étrangement, une augmentation considérable de la plupart des charges bactériennes des microorganismes étudiés. Au vu des résultats obtenus, nous constatons que les bonnes pratiques de fabrication, notamment de nettoyage et de désinfection, appliquées par l’abattoir en question sont défaillantes.

**Abstract** :

Our work focused on the study of the evolution of bacterial contamination of broiler carcasses collected after plucking, rinsing and chilling, and during cold storage in a slaughterhouse located in El-Hamiz. For this purpose, 16 samples of broiler neck skins are collected and sent to the HIDAOA laboratory (ENSV). These samples were subjected to a microbiological analysis that included the search and enumeration of the following germs: total coliforms (TC), thermotolerant coliforms (TTC) and E. coli. Our results show that all of the samples tested were contaminated with TC, TTC and E. coli with mean values of 3.32E+04, 1.60E+04 and 3.02E+04 respectively. E. coli is the microorganism that contaminates the carcasses the most after the plucking step (8.00E+04). On the other hand, the chilling and cold storage steps strangely generate a considerable increase in most of the bacterial loads of the studied microorganisms. In view of the results obtained, we note that the good manufacturing practices, particularly cleaning and disinfection, applied by the slaughterhouse in question are deficient.