**Résumé de mémoire de Master : sous-titre : Utilisation de cartes de contrôle pour l’Evaluation du niveau de contamination bactérienne des plats cuisinés servis dans les restaurants de quatre résidences universitaires de la wilaya d’Alger**

**Résumé :**

Une évaluation de la qualité hygiénique de 33 plats cuisinés servis dans les résidences universitaires d’Alger (A,B, C et D) a été réalisée de façon aseptique. Le dénombrement des germes indicateurs ont été réalisés sur gélosePCA pour les germes aérobies, la gélose TBX pour E.coli et la gélose Baird-Parker pour les staphylocoques, gélose mossel pour Bacillus cereus, viande-foie pour les Anaérobies sulfito-réducteurset l’Hektoen et SFB pour les salmonelles. Les résultats ont été consignés sous forme de représentation graphique d’images successives reprenant le nombre d’unités formant les colonies par échantillon et les limites m et M conformément aux critères d’hygiène des procédés définis par (Arrêté du JORA, 2017). L’analyse statistique des cartes de contrôle a permis d’apprécier la qualité hygiénique des plats et de mettre en évidence :la présence des germes aérobiesà 30°Cdans la zone de satisfaction, la présence des BC dans la zone de satisfaction sauf deux (une dans la zone acceptable et l’autre dans la zone inacceptable), une seule contamination par les salmonelles(1/33) et les ASR(1/33)dans la zone inacceptable ce qui indique un défaut d’hygiène du personnel, une contamination par l’E.coli (6/33) à des niveaux inacceptables et les autres valeurs dans la zone de satisfaction et la présence de staphylocoques(4/33) dans la zone inacceptable, (1/33) dans la zone acceptableet les autres valeurs dans la zone de satisfaction. Pour suivre et analyserl’évolution de l’hygiène des procédés, il faut intégrer les cartes de contrôle qui sont un outil intéressant dans les plans HACCP et donnent une image globale du niveau de contamination. En cas de dépassement des limites critiques(x>M), des mesures spécifiques doivent être mises en place précocement avant de perdre la maîtrise du procédé.