**Résumé du PFE : Sous titre : Contrôle de la contamination des surfaces avant et après nettoyage et désinfection par la recherche et le dénombrement des microorganismes indicateurs : cas de deux établissements de vente au détailde viandes rouges situés à Bab Ezzouar (Alger)**

**Résumé:**

Cette étude a pour but de déterminer la qualité Nutritionnelle de l’espèce ‘’Sardina Pilcardus’’ Afin d’étudier la contamination microbienne par la FAMT, les CTX, les CTT, E. coli et Salmonella sp. des surfaces de boucheries, deux établissements ont été prélevés dans la wilaya d’Alger. Une analyse microbiologique de 19 échantillons de surfaces (hache, hachoir, présentoir, planche à découper et couteau) a été effectuée avant et après nettoyage et désinfection. Pour l’ensemble des deux lots prélevés, les charges microbiennes de la FAMT (flore aérobie mésophile totale) (1 : 1,27E+04 vs 2 : 2E+06), des CTX (coliformes totaux) (1 : 4,80E+03 vs 2 : 4E+04) et des CTT (coliformes thermotolérants) (1 : 1,31E+03 vs 2 : 8E+03) ont augmenté après nettoyage et désinfection des surfaces. Le contrôle du procédé de nettoyage-désinfection des surfaces de travail prélevées pour le groupe de la FAMT a donné un résultat non satisfaisant pour toutes les surfaces étudiées (10/10 ; 100%). En revanche, la qualité microbiologique de seulement 20% (2/10) des surfaces étudiées était non satisfaisante les CTX. Concernant la recherche de Salmonella sp., le taux de 0% enregistré pour les différentes surfaces prélevées après N&D constitue un résultat satisfaisant. 10,53% (2/19) des échantillons étaient, en outre, positifs pour E. coli, ce qui indique la présence d’une contamination fécale des surfaces étudiées. La mise en place des règles d’hygiène et de manipulation relatives aux 5M, des mesures de BPH-BPF et des procédures de nettoyage et désinfection convenables est plus que nécessaire dans ces établissements.

**Abstract**:

In order to study the microbial contamination by TAMF, CTX, CTT, E. coli and Salmonella sp. of butchery surfaces, two establishments were sampled in the wilaya of Algiers. A microbiological analysis of 19 samples of surfaces (axe, mincer, display, cutting board and knife) was performed before and after cleaning and disinfection. For both batches, the microbial loads of TAMF (Total Aerobic Mesophilic Flora) (1: 1.27E+04 vs. 2: 2E+06), TC (Total Coliforms) (1: 4.80E+03 vs. 2: 4E+04) and TTC (Thermotolerant Coliforms) (1: 1.31E+03 vs. 2: 8E+03) increased after cleaning and disinfection. Control of the cleaning-disinfection process of the work surfaces sampled for the TAMF group gave an unsatisfactory result for all surfaces studied (10/10; 100%). In contrast, the microbiological quality of only 20% (2/10) of the surfaces surveyed was unsatisfactory for TC. Regarding the detection of Salmonella sp., the rate of 0% recorded for the different surfaces sampled after N&D is a satisfactory result. 10.53% (2/19) of the samples were also positive for E. coli, indicating the presence of faecal contamination of the studied surfaces. The implementation of hygiene and handling rules related to the 5M, GHP-GMP measures and cleaning and disinfection procedures is more than necessary in these establishments.