**Résumé du PFE : sous titre : Enquête sur les cas de Toxi-Infections Alimentaires/ Collectives d’origines bactériennes pendant la saison estivale au niveau de l’hôpital Youcef damardji de la wilaya de Tiaret**

**Résumé :**

Notre étude d’investigation sur les cas de TIA/TIAC recensé au niveau de l’hôpital Youcef damardji dans la wilaya de Tiaret durant la période estivale 2018/2019, a révélé un nombre de 62 cas avec un taux de TIAC de 61,30% et un taux de TIA 38,70% , les majorités des cas enregistré à la maison (66,13%), les aliments les plus incriminés sont : les plats cuisiné à base de viande (38,7%) et la viande hachée (19,35%) et les agents causals responsables de la plupart des cas : les salmonelles (40,32%) et les Staphylocoques aureus (32,26%).

Ce travail a porté sur la préparation d’un document d’investigation, d’un questionnaire pour le patient et des observations suivantes :

-Les menus consommés et les divers aliments incriminés en ces circonstances.

-Les rapports de premières informations de l’accident et les signes cliniques observés.

Nous avons en fait eu un non-respect des règles d’hygiène avec un manque de sensibilisation sur la façon d’exploiter correctement les aliments.

**Abstract**:

Our survey of mass food poisoning cases recorded at yusuf damardji hospital in Tiaret province during the summer of 2018/2019, revealed 62 cases with a rate of 61,30% for mass food poisoning and 38,70% for food poisoning, most cases were recorded at home (66,13%), the most incriminated foods : dishes cooked with meat (38,7%), and minced meat (19,35%), and the causative agents responsible for most cases : salmonella (40,32%), staphylococcus aureus (32,26%).

This work focused on the preparation of a document of investigation, a questionnaire for the patient and the following observations :

-The menus consumed and the various foods incriminated in these circumstances.

-The reports of the first information of the accident and the clinical signs observed.

We have actually had a lack of respect for hygiene rules with a lack awareness about how to properly exploit foods