

## Evaluation de la contamination microbienne de la viande hachée

Ousaad Lotfi<sup>1</sup>, Dib Amira Leila<sup>1,2,4</sup>, Mezouani Ouardia<sup>1</sup>, Elgroud Rachid<sup>1,2</sup>, Afoutni Larbi<sup>1</sup>, Bererhi Nazim<sup>3</sup>, Bouaziz Assia<sup>1</sup>, Elena Espigares<sup>4</sup>, Elena Moreno<sup>4</sup>, Bouaziz Omar<sup>1,2</sup>.

1 : Institut des Sciences Vétérinaires, Université Constantine 1

2 : Laboratoire de Gestion de la Santé et Productions Animales- Institut Vétérinaire, Université Constantine1

3 : Ecole Nationale Vétérinaire Supérieure, Alger

4 : Departamento de Medicina Preventiva y Salud Publica.Facultad de Farmacia. Universidad de Granada, España.

*dibamira@hotmail.com*

### Résumé

Les produits alimentaires d'origine animale tels que les carcasses et les viandes fraîches, sont facilement contaminés par les micro-organismes si les conditions de manipulation, de transformation et de conservation ne sont pas respectées.

L'objectif de ce travail est d'évaluer la contamination microbienne de la viande hachée et de déterminer la flore pathogène dominante. Quarante échantillons ont été prélevés dans plusieurs boucheries localisées dans la wilaya de Constantine. Les prélèvements ont fait l'objet d'une recherche de la flore aérobique mésophile totale, des staphylocoques, des salmonelles, des coliformes totaux et fécaux.

Les résultats ont montré que 50% des échantillons sont impropres à la consommation humaine. Les analyses ont montré la présence de souches d'*E.coli*, *Citrobacter spp.*, *Enterobacter spp.*, *Salmonella Pullorum*, *Staphylococcus hominis* et *Staphylococcus xylosum*. Aucune souche de *Staphylococcus aureus* n'a été détectée dans les échantillons de viande hachée.

Cette étude a montré que la contamination microbienne de la viande hachée analysée est très élevée d'où l'importance et la nécessité d'instaurer des mesures et des recommandations afin de prévenir tout risque lié aux toxi-infections alimentaires.

**Mots clés** : Viande hachée, Contamination, bactéries, toxi-infections alimentaires.