

INSPECTION DES VIANDES (CARCASSES ANIMALES) DANS LES ABATTOIRS DE LA REGION DU CENTRE

Sahraoui Naima¹, Muller Borna², Boulahbal Fadila³, Yala Djamel³, Ouzrout Rachid⁴, Zinsstag Jakob² Guetarni Djamel¹

¹Université Saad DAHLAB, Blida, Algérie

²Institut Tropical Suisse, Bale, Socinstrasse 57, Basel CH 4002, Switzerland.

³Service de la tuberculose et des mycobactéries, Institut Pasteur d'Algérie

Résumé :

L'inspection des viandes au niveau des abattoirs est une étape nécessaire au contrôle des aliments (viandes) qui peuvent être une source de contamination.

Durant cette étude, nous avons inspecté 7250 carcasses bovines et 995 carcasses caprines au niveau de l'abattoir de Bejaia en vue de mettre en évidence des lésions suspectes de tuberculose qui est considérée comme étant une zoonose majeure et qui est responsable de pertes économiques considérables et limite les échanges internationaux. Cette affection se transmet par l'ingestion du lait cru ou de la viande saignante (mal cuite).

Les résultats montrent que la proportion des cas de tuberculose bovine et caprine est de 3,58 % et 6,06 % respectivement.

Pour confirmer ou infirmer la présence de ces lésions suspectes, un diagnostic bactériologique a été réalisé où 51,54 % 6,66 % étaient à culture positive, donc présence de la maladie et risque de contamination humaine.

Donc, l'inspection vétérinaire au niveau des abattoirs reste un élément clé dans le diagnostic de la maladie et de la sécurité alimentaire, raison de plus que le diagnostic bactériologique n'est pas fait systématiquement quand il s'agit de suspicion.

Mots clés : *Viande- sécurité alimentaire- tuberculose- inspection- contamination.*