



AVIS DE SOUTENANCE D'UNE THESE DE DOCTORAT

Le Doyen de la Faculté des Sciences a le plaisir d'informer le public qu'une soutenance de
thèse de Doctorat en

«**Sciences de la vie et de l'environnement**»

aura lieu le 07/03/2024 à la Faculté des Sciences, Kénitra

La Thèse sera présentée par Mme EL GHAZA SOUMIA

Sous le thème :

**Optimisation de l'hygiène dans les restaurants scolaires : Evaluation, conformité aux
normes internationales et analyses microbiologiques.
Région de Rabat – Salé – Kenitra**

Devant le jury composé de :

Nom et Prénom	Titre	Etablissement
CHAOUCH ABDELAZIZ	Président	Faculté des Sciences, Kénitra
BOUKHRIS BRAHIM	Rapporteur	Faculté des Sciences, Kénitra
KETTANI KAMAL	Rapporteur	Ecole Supérieure de Technologie, Salé
SOBH MOHAMMED	Rapporteur	Faculté des Sciences, Ain Chock, Casablanca
HABSAOUI AMAR	Examineur	Faculté des Sciences, Kénitra
HAFSI KARIM	Examineur	Institut des Professions Infirmières et Techniques de Santé, Rabat
RAHALI KELTOUM	Invité	Ecole Supérieure de Technologie, Salé
AOUANE EL MAHJOUB	Directeur de thèse	Faculté des Sciences, Kénitra





Nom et Prénom : EL GHAZA SOUMIA
Date de soutenance : 07/03/2024
Directeur de Thèse : AOUANE EL MAHJOUB

Sujet de thèse :

Optimisation de l'hygiène dans les restaurants scolaires : Evaluation, conformité aux normes internationales et analyses microbiologiques.
Région de Rabat – Salé – Kenitra

Résumé:

L'hygiène dans les restaurants scolaires est une préoccupation majeure visant à garantir la sécurité alimentaire et la santé des élèves. Évaluer la conformité des normes d'hygiène est une nécessité pour répondre aux normes sanitaires liées à la manipulation et au stockage des aliments et à la distribution des repas. L'objectif de notre étude est de réaliser une évaluation du système d'hygiène dans les restaurants de trois établissements afin d'améliorer les conditions de préparation et de distribution des repas aux élèves. Les dimensions évaluées ont été identifiées suite à une revue bibliographique réalisée sur les normes d'hygiène, afin de mesurer le degré de conformité et mettre en œuvre des actions d'amélioration pour corriger et traiter les anomalies potentielles constatées. Par rapport aux dimensions évaluées, nous avons calculé un taux de conformité de 36% pour l'établissement n°1, 38% pour l'établissement n°2 et 50% pour l'établissement n°3. Un plan d'action d'amélioration a été établi et mis en œuvre pour traiter les non-conformités et apporter des corrections nécessaires, ce qui a permis d'enregistrer un taux de conformité de 52% pour l'établissement n°1, 55% pour l'établissement n°2 et 65% pour l'établissement n°3. Les améliorations constatées ont été confirmées par des analyses microbiologiques par la recherche et le dénombrement des germes de la flore mésophile aérobique totale, des coliformes totaux et fécaux qui constituent une source potentielle des toxico-infections collectives alimentaires pour les élèves. Les résultats analytiques montrent une faible teneur de la FMAT et une absence totale des coliformes fécaux et totaux dans les sites analysés après le déploiement et la mise en œuvre des programmes de nettoyage et de désinfection recommandés.

Mots clés : Hygiène, santé, qualité, coliformes, intoxication, élève.