

Étude microbiologique des charcuteries vendues aux péages de Kasangulu et Lukala au Kongo-central/ RD Congo

Nsitu Makambu Guelord², Uмба Di Mbalu Joachim^{1, 2, 3, 4, 5,6}, Kusika Nzau Charles^{1, 3}, Bamuene Solo Darius^{4, 5}, Ndoki Ndimba Jean Christian²

1. Université Pédagogique Nationale (UPN), B.P 8815 Kinshasa/Ngaliema.

2. Université Loyola du Congo (ULC), B.P 3724 Kinshasa/Gombe.

3. Institut Supérieur des Techniques Appliquées en Chimie Agroalimentaire (ISTACHA), 01 Avenue de la Mission, Kimpese/Kongo – Central. Tél +243 81 90 22 505.

4. Université Président Kasa Vubu (UKV), B.P. 314 Boma/Kongo Central

5. Université Catholique du Congo (UCC), B.P 1534 Kinshasa/Limete, Tél +243 84 049 86 27.

6. Université La Salle du Congo Kinshasa(ULCK), avenue Benseke n°1 Kinshasa-Kintambo (+243) 82 22 48 733.

Corresponding author Email: joachimumba@yahoo.fr, Cellphone: +243 822248733

Mots clés : Étude microbiologique, Charcuterie, Vendeurs, Kasangulu et Lukala.

Keywords: Microbiological study, Charcuterie, Vendors, Kasangulu and Lukala.

Submitted 14/07/2023, Published online on 31/08/2023 in the [Journal of Animal and Plant Sciences \(J. Anim. Plant Sci.\) ISSN 2071 – 7024](#)

1 RESUME

La sécurité alimentaire en RD Congo et plus spécifiquement au Kongo central est un défi majeur à relever non seulement par tous ceux qui assument, à différents niveaux des responsabilités en santé publique, mais également des consommateurs qui en sont l'un des critères importants de leur choix. Dans différents lieux de négoce, des aliments de consommation courante y sont vendus à même le sol et souvent sans emballage. L'étude de l'aspect hygiénique et sanitaire a porté sur le dénombrement de la flore mésophile aérobie totale et la flore sporulée (les microbes totaux) des échantillons de la charcuterie récoltée aux péages de Kasangulu et Lukala au Kongo-Central avait pour objectif d'identifier les différents micro-organismes pathogènes pouvant être responsables de la contamination de la charcuterie vendue aux péages de Kasangulu et Lukala. Après les analyses microbiologiques effectuées au Laboratoire Vétérinaire de Kinshasa, un total de 16 échantillons avait été prélevés dans les deux péages et dont 12 ont été analysés. Après isolement sur les milieux de culture PCA (Plate Count Agar), MC (Mac Conkey), SB (Sabouraud), MSA (Mannitol Salt Agar) et SBA (SlanetzBartley Agar), il a été mis en évidence une contamination assez élevée des échantillons prélevés au péage de Lukala. Les 3 échantillons prélevés au péage de Lukala ont une importante contamination en *Staphylococcus aureus*, Streptocoques finaux et en microbes finaux. La présence de coliformes finaux n'est pas assez importante. Par contre sur les 9 échantillons du péage de Kasangulu analysés, seuls deux sont contaminés par les microbes totaux et les Streptocoques finaux. Il s'avère que la qualité microbiologique des charcuteries vendues aux péages de Kasangulu et Lukala reste à décrier car la conservation de celles-ci est dérisoire. L'écoulement rapide de stock pourrait donc réduire la possibilité de la contamination des charcuteries.

**ABSTRACT**

Food safety in the DR Congo and more specifically in central Kongo is a major challenge to be taken up not only by all those who assume public health responsibilities at different levels, but also by consumers who are one of the important criteria of their choice. In various trading places, foods for everyday consumption are sold on the floor and often without packaging. The study of the hygienic and sanitary aspect focused on the enumeration of the total aerobic mesophilic flora and the sporulated flora (the total microbes) of the samples of charcuterie harvested at the tolls of Kasangulu and Lukala in Kongo-Central. Identify the various pathogenic microorganisms that may be responsible for the contamination of charcuterie sold at the Kasangulu and Lukala toll booths. After the microbiological analyzes carried out at the Kinshasa Veterinary Laboratory, a total of 16 samples were taken from the two tolls, 12 of which were analyzed. After isolation on PCA (Plate Count Agar), MC (Mac Conkey), SB (Sabouraud), MSA (Mannitol Salt Agar) and SBA (SlanetzBartley Agar) culture media, high contamination of the samples was demonstrated. collected at the Lukala toll. The 3 samples taken at the Lukala toll have a significant contamination in *Staphylococcus aureus*, final Streptococci and final microbes. The presence of final coliforms is not significant enough. On the other hand, of the 9 samples from the Kasangulu toll analyzed, only two are contaminated with total microbes and final Streptococci. It turns out that the microbiological quality of the sausages sold at the Kasangulu and Lukala toll booths is still to be faulted, as they are poorly preserved. The rapid sale of stock could therefore reduce the possibility of contamination of cold cuts.
