



Evaluation de risques de contamination microbienne des viandes de chèvre, de porc et de dindon grillées et vendues dans quelques terrasses de Kinshasa

KITOKO MUSALA Branham^{*1,2,4}, NZAU PAKU Rolly^{1,2,3}, MAMANU MAKASA Guy², MWAYAKALA LUVUNU Noël², NATORO KANGO Cyprien², MABI NZA MASUMU Joseph²

1. Centre interdisciplinaire de gestion du risque sanitaire, B.P. 215 Kin 1, Kinshasa/RD Congo

2. Université Pédagogique Nationale, Faculté de Médecine Vétérinaire, B.P. 8815, Kin / RD Congo, croisement Route Matadi et avenue du 24 Novembre

3. Institut National de Recherche Biomédicale, Avenue de la Démocratie 5345, Kinshasa/Gombe

4. Laboratoire vétérinaire central, Avenue Wangata, en Face du Centre Hospitalier Universitaire de référence (Ex-Hôpital Maman Yemo)

*Auteur correspondant : Bkimusala@gmail.com (+243810395556)

Keywords: Risk, Contamination, Meat, Grilled

Mots-clés : Risque, contamination, viande, grillée

Submitted 08/01/2025, Published online on 31st March 2025 in the *Journal of Animal and Plant Sciences (J. Anim. Plant Sci.) ISSN 2071 – 7024*

1 RESUME

La viande est un produit issu de la transformation du muscle après l'abattage de l'animal ; une denrée alimentaire riche en protéines et bénéfique pour la santé de l'Homme. Par ailleurs, elle est une denrée alimentaire hautement périssable et joue le rôle de véhicule de nombreux micro-organismes d'origine alimentaire chez l'Homme. Les microorganismes responsables de contamination peuvent avoir une origine endogène et/ou exogène. L'utilisation de la chaleur à un impact sur la destruction des microorganismes, cependant, une contamination ultérieure peut avoir lieu lors des opérations post-brûlage. Cette étude avait pour objectif l'analyse de la qualité bactériologique des viandes grillées vendues dans les terrasses des certaines communes de Kinshasa. Cette étude était du type transversale à visée descriptive réalisée auprès de vendeurs des viandes grillées. Des entretiens individuels et des observations ont été réalisés, ainsi que les prélèvements de morceaux de viande de *chèvre*, *porc* et *dindon* pour les analyses au laboratoire vétérinaire central. Les résultats de cette étude ont démontré que la viande de la *chèvre* était beaucoup plus consommée. *La flore mésophile* aérobie totale était majoritairement isolée des échantillons prélevés, il s'en est suivi des *coliformes* et *Escherichia coli*. En somme, la viande grillée dans les terrasses de certaines communes de Kinshasa constitue un risque de contamination pour la santé publique.

ABSTRACT

Meat is a product resulting from the transformation of muscle after the slaughter of the animal; a food rich in protein and beneficial for human health. Furthermore, it is a highly perishable foodstuff and acts as a vehicle for many microorganisms of food origin in humans. The microorganisms responsible for contamination can have an endogenous and exogenous origin. The use of heat impacts the destruction of microorganisms; however, subsequent contamination may occur during post-burning operations. This study aimed to analyze the bacteriological quality of grilled meat sold on the terraces of certain communes in Kinshasa. This was a cross-sectional study with a descriptive aim carried out among grilled meat sellers.



Individual interviews and observations were carried out, as well as goat, pork, and turkey meat samples for analysis at the central veterinary laboratory.

At the end of this study, it emerged that goat meat was consumed much more. The total aerobic mesophilic flora was mainly isolated from the samples taken, followed by coliforms and *Escherichia coli*. In short, meat grilled on the terraces of certain municipalities in Kinshasa constitutes a risk of contamination for public health.
