

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE



Ecole Nationale Supérieure Agronomique

Département : Economie rurale

Spécialité : Management des entreprises agroalimentaires

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة

القسم: الاقتصاد الريفي

الشعبة: تسيير المؤسسات الزراعية الغذائية

Mémoire De Fin D'études

Pour l'obtention du Diplôme de Master

**THÈME**

**Contribution à l'audit de renouvellement de l'ISO 22000 :  
2018**

**Cas de l'entreprise HAMOUD BOUALEM**

Présenté Par : HABBI AMEL

Soutenu le :02/07/2024

Devant le jury composé de :

<b>Président :</b>	KACI Ahcène	Professeur	ENSA
<b>Promoteur :</b>	HITOUCHE Salim	MCB	ENSA
<b>Examineurs :</b>	AIT AMOKHTAR Smicha	MCB	ENSA
	BENARBIA Chiraz	MCB	ENSA
	BOUMEHIRA Ali Zineddine	MCA	ENSA
<b>Invitée :</b>	DOUDOU Imène	Responsable SMI	Hamoud Boualem SPA

Promotion : 2019-2024

# SOMMAIRE

Introduction générale.....	1
Chapitre I :Présentation du contexte de l'étude.....	4
Introduction I.....	5
1. Qualité et sécurité des aliments .....	5
1.1 Définition de la qualité des aliments .....	5
1.2 Évolution du concept de la qualité alimentaire .....	6
1.3 Composantes de la qualité des aliments .....	6
1.4 Sécurité des aliments .....	7
2. Système de management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000 : 2018.....	8
2.1 Définition de l'ISO 22000 :2018 .....	8
2.2 Évolution historique de L'ISO 22000 .....	8
2.3 Famille de la norme ISO 22000.....	9
2.4 Structure de la norme ISO 22000 :2018 .....	9
2.5 Objectifs de la nouvelle version de la norme ISO 22000 v 2018 .....	10
2.6 Système de Management de Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA).....	10
2.7 Exigences de la norme ISO 22000 :2018 .....	11
2.8 Principes de l'ISO 22000 V 2018.....	12
2.8.1 Management du système .....	13
2.8.2 Communication interactive.....	14
2.8.3 Programmes prérequis (PRP) .....	15
2.8.4 Démarche HACCP .....	16
2.9 Avantages de la certification l'ISO 22000 : 2018 .....	18
Conclusion I.....	19
Chapitre II :Certification tierce partie et principes de l'audit.....	20
Introduction II.....	21
1. Notion de certification .....	21
1.1 Définition.....	21
1.2 Objectifs de la certification.....	22
1.2.1 Au niveau externe .....	22
1.2.2 Au niveau interne.....	22
1.3 Recommandations à la certification .....	22
1.4 Étapes de la certification.....	23
1.5 Coûts associés à la certification.....	24

2. Principes essentiels de l'audit .....	25
2.2 Evolution historique .....	25
2.3 Acteurs intervenants dans le processus d'audit .....	26
2.4 Différents types de l'audit .....	27
2.4.1 Audit interne .....	27
2.4.2 Audit externe .....	29
2.4.3 Audit de surveillance ou de suivi (année N+1 et année N+2).....	32
2.4.4 Audit de renouvellement (année N+3) : .....	32
Conclusion II .....	33
Chapitre III :Présentation de l'entreprise_HAMOUD BOUALEM et de son SMSDA.....	34
Introduction III .....	35
1. Présentation de l'entreprise HAMOUD BOUALEM.....	35
1.1 Historique de l'entreprise .....	35
1.2 Organigramme de l'entreprise .....	35
1.3 Domaine d'application du SMSDA.....	36
1.4. Gamme des produits de HAMOUD BOUALEM.....	36
1.5 Répartition des effectifs de l'entreprise HAMOUD BOUALEM.....	37
2. Mise en place des exigences ISO 22000 :2018 par l'organisme HB.....	38
2.1 Chapitre 04 : Contexte de l'organisme .....	38
2.2 Chapitre 05 : Leadership.....	42
2.4 Chapitre 07 : Support.....	46
2.5 Chapitre 08 : Réalisation des activités opérationnelles .....	47
2.6 Chapitre 9 : Évaluation de performance .....	52
2.7 Chapitre 10 : Amélioration .....	54
Conclusion III.....	55
Chapitre IV :Audit et analyse des indicateurs .....	56
Introduction IV .....	57
1. Analyse des résultats de la mise en œuvre des exigences ISO 22000.....	57
1.1 Mise à jour des enjeux externes et internes pertinents pour le SMDSA .....	57
1.2 Résultats des activités d'actualisation du système .....	58
1.3 Résultats de la surveillance et de la mesure .....	58
1.4 Analyse des PRP.....	59
1.4.1 PRP achats .....	60
1.4.2 PRP stockage et transport .....	61
1.4.3 PRP lutte contre les nuisibles .....	63

1.4.4 PRP gestion de déchets.....	64
1.4.6 PRP nettoyage et désinfection .....	66
1.4.7 PRP Maintenance corrective .....	66
1.4.8 PRP hygiène et santé du personnel.....	67
1.5 Plan de maîtrise des dangers PRPO.....	67
1.6 Gestion des situations d'urgence et des incidents .....	68
1.7 Contrôle du produit fini (PF).....	69
1.7 Amélioration et opportunité.....	69
2. Résultat du 1er cycle de l'audit de certification ISO 22000 :2018.....	70
3. Taux de conformité selon la grille ISO 22000 : 2018 .....	72
3.1 Mode de calcul.....	72
3.2 Résultats de la grille d'évaluation ISO 22000 : 2018.....	73
Conclusion IV .....	74
Conclusion générale .....	76
GLOSSAIRE .....	78
Références bibliographiques.....	80
Annexes .....	84

**Résumé :** Dans un paysage où les consommateurs accordent une importance croissante à la qualité et à sécurité des aliments, les entreprises du secteur agroalimentaire sont confrontées à la nécessité de se conformer aux normes nationales et/ou internationales pour répondre aux exigences des consommateurs, maintenir leur compétitivité et leur image. Ce travail est considéré comme étant un cas d'application en la matière. Il a été réalisé au niveau de l'entreprise Hamoud Boualem, spécialisée dans la production des boissons gazeuses. L'entreprise Hamoud Boualem a franchi avec succès le premier cycle de la certification ISO 22 000 : 2018. Elle est actuellement en phase de renouvellement de son certificat. L'objectif de notre travail est de vérifier la régularité de la conformité du SMSDA à la dite norme. Nous avons adopté une méthodologie mixte se basant sur des méthodes d'évaluation qualitative et quantitative. Nos résultats ont montré un haut niveau de conformité et un engagement significatif de l'entreprise envers la sécurité alimentaire, soulignant ainsi l'efficacité de son Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA).

Mots clés : ISO 22000, certification, conformité, renouvellement, sécurité alimentaire, SMSDA.

**Abstract:** In a landscape where consumers are increasingly concerned about the quality and safety of food, companies in the food industry are faced with the need to comply with national and/or international standards to meet consumer requirements, maintain competitiveness, and uphold their image. This work is considered a case study in this regard. It was conducted at the level of the company Hamoud Boualem, specialized in the production of soft drinks. Hamoud Boualem has successfully completed the first cycle of ISO 22000:2018 certification. It is currently in the process of renewing its certificate. The objective of our work is to verify the regularity of compliance of the Food Safety Management System (FSMS) with the said standard. We adopted a mixed methodology based on qualitative and quantitative evaluation methods. Our results showed a high level of compliance and significant commitment from the company towards food safety, highlighting the effectiveness of its Food Safety Management System (FSMS).

Keywords: ISO 22000, certification, conformity, renewal, food safety, FSMS.

**ملخص:** في سياق حيث يُولى المستهلكون اهتمامًا متزايدًا لجودة وسلامة الأغذية، تواجه شركات قطاع الصناعات الغذائية ضرورة الامتثال للمعايير الوطنية و/أو الدولية لتلبية متطلبات المستهلكين، والحفاظ على تنافسيتها وصورتها. يُعتبر هذا العمل حالة تطبيقية في هذا السياق. تم تنفيذه على مستوى شركة حمود بوعلام، المتخصصة في إنتاج المشروبات الغازية. وهي حالياً في مرحلة تجديد شهادتها. ISO 22000:2018 نجحت شركة حمود بوعلام بنجاح في الدورة الأولى من شهادة هدف عملنا هو التحقق من انتظام الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً لهذه المعيار. اعتمدنا منهجية مختلطة تعتمد على أساليب التقييم النوعية والكمية. أظهرت نتائجنا مستوى عالٍ من الامتثال والتزام ملحوظ من الشركة تجاه سلامة الغذاء، مما يؤكد فعالية نظامها لإدارة سلامة الغذاء.

كلمات مفتاحية: الشهادة، الامتثال، تجديد، السلامة الغذائية.