

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

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة

Département : Economie rurale

القسم: الاقتصاد الريفي

Spécialité : Management des entreprises agroalimentaires

الشعبة: تسيير المؤسسات الزراعية الغذائية



Mémoire De Fin D'études

Pour l'obtention du Diplôme de Master

THÈME

L'audit interne en ISO 22000 et son importance dans l'amélioration du Système de Management de la Sécurité des denrées alimentaires au sein de l'entreprise HAMOUD BOUALEM

Présenté Par : BEHLOULI OUM KALTOUM

Soutenu le : 08/10/2025

Devant le jury composé de :

- | | | | |
|-------------------------|---------------------|------------|------|
| • PRESIDENTE ; | Mme BRABEZ FATIMA | PROFESSEUR | ENSA |
| • PROMOTRICE : | Mme BENARBIA CHIRAZ | MCB | ENSA |
| • CO-PROMOTEUR : | Mr KACI AHCENE | PROFESSEUR | ENSA |
| • EXAMINATEURS : | Mr HITOUCHE SALIM | MCA | ENSA |
| | Mme ARAB ZAHIRA | MCB | ENSA |

Invitée :

DOUDOU Imène

Responsable SMI

Hamoud Boualem SPA

PROMOTION : 2020/2025

SOMMAIRE

ملخص	5
SOMMAIRE	6
Liste des tableaux.....	10
Liste des figures	11
Liste des abréviations	12
Introduction Générale.....	13
Introduction générale.....	1
CHAPITRE I : Audit interne selon la norme ISO 19011 et les exigences de la norme ISO 22000 : 2018.....	2
Introduction I.....	3
I. Audit interne selon la norme ISO 19011.....	3
1.Qu'est-ce que la norme ISO 19011 ?.....	3
1.1. Objectif	3
2. Les principaux axes de la norme ISO 19011	4
a. Management d'un programme d'audit	4
b. Activité de l'audit ou la réalisation de l'audit	4
c. Compétence et évaluation des auditeurs.....	4
2.1 Généralités sur l'audit.....	5
2.1.1. Définition de l'audit.....	5
2.1.2 Termes relatifs à l'audit	6
2.1.3 Acteurs intervenants dans le processus d'audit.....	7
2.1.3.1 Le commanditaire de l'audit.....	7
2.1.3.2 Le responsable d'audit	7
2.1.3.3 L'auditeur qualité.....	7
2.1.3.4 L'observateur	7
2.1.3.5 L'expert technique.....	7
3. Principes de l'audit.....	7
3.1 Déontologie	8
3.2 Restitution impartiale.....	8
3.3 Conscience professionnelle.....	8
3.4 Confidentialité.....	8
3.5 Indépendance	9
3.6 Approche fondée sur la preuve.....	9
3.7 Approche par les risques.....	9

4. Différents types de l'audit.....	9
4.1 Audit interne	9
4.1.1 Les objectifs de l'audit	10
4.1.2 Les caractéristiques d'audit interne.....	10
4.1.3 Externalisation de l'audit interne.....	11
4.2 Audit externe.....	11
4.2.1 Définition	11
4.2.2 Différents types d'audits externes	11
5. Distinction entre l'audit interne et l'audit externe	12
6. Méthodologie d'audit interne selon l'ISO 19011 :2018.....	12
6.1 Bref rappel sur la norme ISO 19011	12
6.1.1 Domaine d'application	13
6.1.2 Les principales différences par rapport à la version précédente	13
6.2 Déroulement de la mission d'audit qualité interne.....	14
Les audits se déroulent en quatre phases, telles que définies dans la norme ISO 19011 vs 2018 :.....	14
6.2.1 Programme de l'Audit Qualité.....	14
6.2.2 Préparation des audits.....	16
6.2.3 Réalisation de l'audit.....	17
6.2.4 Conclusion des activités d'audit	18
7. Les avantages de l'audit interne pour l'entreprise.	19
II.Exigences de la norme ISO 22000 : 2018 Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires	20
1 Qu'est-ce que la norme ISO 22000 ?.....	20
1.1 Définition.....	20
1.2 Évolution historique de l'ISO 22000.....	20
1.3 Configuration de la norme ISO 22000 :2018.....	21
1.4 Objectif de la nouvelle version de la norme ISO 22000 : 2018	22
1.5 Domaine d'application de la norme ISO 22000	22
1.6 Avantages de la norme ISO 22000	23
2 Système de Management de Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)	23
2.1 Les exigences de la norme 22000 version 2018.....	24
2.2 Principes de l'ISO 22000 V2018	26
2.2.1 Management du système	26
2.2.2 Communication interactive	28
2.2.3 Programmes prérequis (PRP)	29
2.2.4 Démarche HACCP	31
2.2.4.1 Définition de HACCP	31

2.2.4.2 Le concept HACCP	31
2.2.4.3 Buts et objectifs du système HACCP	31
2.2.4.4 Etapes et Principes du HACCP	32
2.2.4.5 Principes du système HACCP	33
2.2.4.6 Avantages du système HACCP	33
Conclusion	34
Chapitre II Présentation de l'entreprise HAMOUD BOUALEM	2
Introduction II	35
I Bref aperçu sur l'entreprise	35
1.Caractérisation	35
2.Historique	35
3. Organigramme.....	36
II. Domaine d'application du SMSDA.....	37
2.1 Gamme des produits de HAMOUD BOUALEM	38
2.2 Répartition des effectifs.....	38
2.2.1 L'unité de Boufarik	38
2.2.2 L'unité d'Oued Tlilat	38
2.2.3 La direction générale.....	38
III. Mise en place des exigences ISO 22000 :2018 par l'organisme HB.....	39
1. Chapitre 04 : Contexte de l'organisme	39
2.Chapitre 05 : Leadership	43
3. Chapitre 06 : Planification.....	46
4. Chapitre 07 : Support.....	50
5. Chapitre 08 : Réalisation des activités opérationnelles	51
6. Chapitre 9 : Évaluation de performance	55
7.Chapitre 10 : Amélioration	57
Conclusion	59
CHAPITRE III : ETUDE DE CAS D'AUDIT INTERNE AU SEIN DE L'ENTREPRISE HAMMOUD BOUALEM	
Introduction III.....	60
1.Élaboration du programme d'audit.....	60
1.1 Identification et description des processus	61
1.2. Matrice de planification des audits internes	63
1.3 Analyse du programme d'audit interne SMSDA de HB –Année 2024.....	64
2.Désignation des auditeurs	67
3. Préparation du plan d'audit	68
4.Préparation d'audit	69

5.Déroulement d'audit.....	69
6.Rédaction du rapport d'audit.....	71
7.Diffusion du rapport d'audit	74
8.Réalisation des corrections et actions correctives.....	75
Conclusion	76
Conclusion Générale	77
Références Bibliographiques	77
Annexe

Résumé : Ce mémoire porte sur l'audit interne selon la norme ISO 19011 et son application dans le cadre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) conforme à la norme ISO 22000:2018.

La première partie présente les concepts théoriques relatifs à l'audit interne, ses principes, ses types ainsi que la méthodologie d'audit selon ISO 19011.

La deuxième partie est consacrée à la présentation de l'entreprise Hamoud Boualem et de son SMSDA. Enfin, une étude de cas pratique d'audit interne a été réalisée au sein de l'entreprise, couvrant toutes les étapes du processus : élaboration du programme, planification, déroulement, réunions, rapport et suivi des actions correctives.

Les résultats montrent que l'audit interne constitue un outil essentiel pour l'amélioration continue, la détection des non-conformités et le renforcement de la sécurité alimentaire.

Mots-clés : Audit interne, ISO 19011, ISO 22000:2018, SMSDA, Sécurité des denrées alimentaires.

Abstract: This dissertation focuses on internal auditing according to ISO 19011 and its application within the Food Safety Management System (FSMS) compliant with ISO 22000:2018.

The first part introduces the theoretical framework of internal auditing, including its principles, types, and methodology based on ISO 19011.

The second part presents the company **Hamoud Boualem** and its FSMS.

Finally, a practical case study of an internal audit was conducted within the company, covering all stages of the process: audit program development, planning, execution, meetings, reporting, and corrective action follow-up. The results demonstrate that internal auditing is an essential tool for continuous improvement, identifying non-conformities, and strengthening food safety.

Keywords: Internal audit, ISO 19011, ISO 22000:2018, FSMS, Food safety

ملخص

يتناول هذا البحث موضوع التدقيق الداخلي وفقاً لمعيار ISO 19011 وتطبيقه ضمن نظام تسيير سلامة المنتجات الغذائية (SMSDA) المتوافق مع المعيار الدولي ISO 22000:2018.

خصص الجزء الأول لعرض الإطار النظري للتدقيق الداخلي من حيث المفاهيم والمبادئ والأنواع ومنهجية التدقيق حسب ISO 19011.

أما الجزء الثاني فتم فيه تقديم مؤسسة حمود بوعلام ونظامها لتسيير سلامة الأغذية. في الجزء الثالث تم إجراء دراسة حالة عملية للتدقيق الداخلي داخل المؤسسة، شملت جميع المراحل: إعداد برنامج التدقيق، التخطيط، التنفيذ، الاجتماعات، صياغة التقرير ومتابعة الإجراءات التصحيحية.

وقد أظهرت النتائج أن التدقيق الداخلي أداة أساسية في التحسين المستمر، والكشف عن حالات عدم المطابقة، وتعزيز سلامة الأغذية.

الكلمات المفتاحية: التدقيق الداخلي، ISO 19011، ISO 22000:2018، نظام تسيير سلامة المنتجات الغذائية، سلامة الأغذية.