

République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Université de Blida 1



Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie

Département Science Alimentaire



Mémoire de fin d'étude

Spécialité : Sécurité agro-alimentaire et assurance qualité

Filière : Sciences Alimentaires

Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie

Thème :

**Démarche d'accréditation d'un organisme de certification des
systèmes de management de la sécurité sanitaire des denrées
alimentaires.**

Réalisé par :

SAHLAOUI Ouassini Rachid, HACHI Sirine

Devant le jury :

Pr DOUMANDJI A.

Présidente

Pr.

U.BLIDA 1

Dr BOUZAR A.C.

Examineur

MCB

U.BLIDA 1

Dr AOUES K.

Promotrice

MCA

U.BLIDA 1

Mme NADIR K.

Co-Promotrice

INTERTEK

ALGERIA

2024/2025

Remerciements

Avant tout, nous remercions Dieu, le Tout-Puissant, de nous avoir donné la force et la patience nécessaires pour mener à bien ce travail.

Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude à Mme NADIR K., notre co-promotrice, pour son soutien indéfectible et son aide précieuse tout au long de ce projet. Sa présence à chaque étape a été essentielle, et elle a grandement contribué à la réussite de ce travail.

Nous tenons également à remercier Dr AOUES K., maître de conférences à l'Université Blida 1 et enseignante à l'université Blida 1, pour son encadrement, ses conseils pertinents et sa patience tout au long de la réalisation de ce projet.

Nos sincères remerciements vont à Pr DOUMANDJI A., présidente de notre jury et professeur à l'Université Blida 1. Nous sommes honorés de vous avoir parmi nous et vous remercions pour l'amabilité avec laquelle vous avez accepté de présider ce jury.

A notre examinateur du mémoire Dr BOUZAR A.C., maître de conférences à l'Université Blida 1, pour l'honneur qu'il nous a fait en évaluant notre travail et en participant à la soutenance de notre mémoire.

Dédicace

Je dédie ce modeste travail,

*À ma **chère maman, Dounia**, pour tous les sacrifices qu'elle a faits depuis ma naissance jusqu'à ce jour. Ta présence constante à mes côtés, ton soutien infaillible et tes encouragements sans relâche ont été des sources de motivation et de force tout au long de mon parcours. Sans toi, rien de tout cela n'aurait été possible. Je te remercie du fond du cœur pour ton amour et ta patience.*

*Je tiens aussi à exprimer toute ma reconnaissance à mon **cher père, Azziz**, pour tous les sacrifices qu'il a faits pour nous offrir une vie meilleure. Travaillant loin de nous, tu as toujours mis en priorité notre bien-être et notre avenir. Que Dieu te préserve en bonne santé pour que nous puissions continuer à partager de précieux moments ensemble.*

*À mon petit frère **Oussama**, tu as toujours été là pour partager des moments de joie et de rires. Les bons temps passés ensemble, les souvenirs et la complicité que nous avons créés resteront gravés dans mon cœur. Je suis heureux de t'avoir à mes côtés, et cette dédicace t'est dédiée avec tout mon amour et ma gratitude.*

*À ma tante **Anissa**, qui a toujours été là pour moi, je tiens à te dire merci du fond du cœur. Tu as toujours été présente à mes côtés, m'offrant tout ce que je voulais et dont j'avais besoin. Ton soutien infaillible et ton amour m'ont permis d'avancer avec confiance. Je te suis profondément reconnaissant(e) pour tout ce que tu as fait pour moi.*

*À Mon frère choisi, **Zaki**, je tiens à te remercier pour ton soutien constant et ton amitié précieuse. Les moments de joie et de complicité que nous avons partagés resteront toujours gravés dans ma mémoire. Tu as toujours été là pour m'aider, me divertir et me soutenir à chaque étape de mon parcours. Je suis vraiment reconnaissant de t'avoir à mes côtés et cette dédicace t'est dédiée avec tout mon amour et ma gratitude.*

*Je dédie ce travail aussi à toute la famille **SAHLAOUI et AMEROUCHE***

*Je tiens à remercier mes amis **Ayoub, Abir, Ahlem, et Abdesselam**, que j'ai l'honneur d'avoir rencontrés et qui ont fait partie de ces quatre années remplies de joie et de souvenirs inoubliables. Ces moments partagés ensemble resteront gravés dans mon cœur, et je suis reconnaissant pour chaque instant passé à vos côtés. Que Dieu vous garde tous et vous accorde le meilleur dans vos vies.*

*Je tiens également à remercier ma **binôme, Sirine**, pour son travail acharné et son implication dans notre projet de fin d'étude. Ta patience, ta collaboration et ton soutien ont été essentiels à la réalisation de ce travail. Merci pour ton engagement et pour avoir partagé cette aventure avec moi, c'était un véritable plaisir de travailler à tes côtés.*

Dédicace

Ce modeste travail est le fruit de tant d'années de sacrifice, je le dédie à tous ceux que j'aime grands et petit, spécialement :

***Ma chère mère** pour sa gentillesse, son affection, sa douceur, sa tendresse, se encouragements éternels et sans elle rien n'aurait pu être possible , que dieu te protège et te donne une longue vie, tu es la raison de vivre maman.*

***A mon chère papa**, à celui qui est toujours à mes côtés, grâce à ton encouragement et tes grands sacrifices que je suis la aujourd'hui, que dieu te protège mon papa.*

*À **Maria**, ma sœur de cœur et de sang, merci pour ton soutien inconditionnel, ton écoute précieuse et ta manière de me rappeler, sans le dire, que je ne suis jamais seule.*

*A mes chers frères **zaki** , **aymen** qui est le plus chère, Je vous exprime à travers ce travail mes sentiments de fraternité et d'amour.*

Remerciements personnels :

*À **Marwa** et **Hanane**, merci pour votre fidélité, votre présence constante et votre générosité sans limite. À travers vous, j'ai appris la valeur de la loyauté et la beauté du don de soi.*

*À **Fedoua** et **Ibtissem**, deux personnes que j'aime profondément, merci pour votre tendresse, votre lumière, et cette affection vraie que vous m'avez toujours offerte. Vous avez occupé une place spéciale dans mon cœur tout au long de ce chemin.*

*À **Rouaida** et **Insaf**, merci pour votre tolérance, votre écoute et surtout votre solidarité dans les moments les plus délicats. Vous avez su me tendre la main comme de véritables sœurs de cœur*

*Et puis il y a **Assala**... Que dire de toi ? Tu représentes à toi seule tout cela : la fidélité, la générosité, la joie, la tolérance, la gentillesse. Tu as été bien plus qu'une amie, tu as été une sœur. On a tout partagé ensemble Tu resteras toujours une personne très chère à mon cœur.*

*À **Ayoub** et **Abdou**, merci à vous deux pour votre sincérité, votre bonne humeur et votre façon naturelle de toujours être là sans rien attendre en retour. Vous avez su me faire sentir entourée, respectée et comprise.*

*Enfin, je tiens à exprimer toute ma reconnaissance à **Rachid**, pour sa confiance, son soutien indéfectible et sa présence constante tout au long de mon parcours. Travailler à ses côtés a été une évidence, et sa présence a donné tout son sens à cette aventure.*

Résumé

Afin que les entreprises agroalimentaires puissent être certifiées ISO 22000, il est essentiel qu'elles soient auditées par un organisme de certification accrédité en ISO 22003-1, afin que cet organisme puisse auditer efficacement le système mis en place par ces entreprises pour garantir la sécurité des denrées alimentaires. Cette accréditation permet de vérifier l'efficacité des systèmes de management instaurés par les entreprises agroalimentaires et de valider leur conformité aux normes internationales.

Dans cette étude, nous avons accompagné INTERTEK ALGERIA dans la mise en place d'un système documentaire conforme aux référentiels ISO 22003-1 et ISO/IEC 17021-1. L'organisme a été évalué par ALGERAC à travers une évaluation documentaire au niveau du siège d'INTERTEK ALGERIA et une évaluation witness au niveau de SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE GROUP BERRAHAL. Ce processus a permis de s'assurer que le système mis en place respectait les exigences de certification et les critères d'accréditation.

Les résultats ont montré que, selon l'évaluation réalisée par ALGERAC, et malgré les deux écarts relevés, INTERTEK ALGERIA a pu établir un système documentaire bien structuré et conforme aux deux référentiels ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1. Cependant, quelques points restent à améliorer, notamment en ce qui concerne l'évaluation continue des auditeurs et la communication entre INTERTEK ALGERIA et ses clients. Ces aspects nécessitent des ajustements pour garantir une mise en œuvre optimale du système.

En conclusion, INTERTEK ALGERIA est sur le point d'atteindre son objectif d'accréditation, et suite aux actions correctives mises en place, l'organisme pourra obtenir l'accréditation nécessaire pour assurer la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires, conformément aux référentiels ISO 22003-1 et ISO 17021-1.

Mots clés: Accréditation, audit, SMSDA, ISO22003-1, certification, évaluation

Abstract

In order for food companies to be certified ISO 22000, it is essential that they are audited by a certification body accredited in ISO 22003-1, so that this body can effectively audit the system implemented by these companies to ensure food safety. This accreditation allows for the verification of the effectiveness of the management systems established by food companies and validates their compliance with international standards.

In this study, we assisted INTERTEK ALGERIA in the implementation of a documentary system compliant with the ISO 22003-1 and ISO/IEC 17021-1 standards. The organization was evaluated by ALGERAC through a documentary evaluation at the INTERTEK ALGERIA headquarters and a witness evaluation at SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE GROUP BERRAHAL. This process ensured that the implemented system met the certification requirements and accreditation criteria.

The results showed that, according to the evaluation carried out by ALGERAC, and despite the two identified non-conformities, INTERTEK ALGERIA was able to establish a well-structured documentary system compliant with both ISO/IEC 17021-1 and ISO 22003-1. However, some areas remain to be improved, particularly regarding the continuous evaluation of auditors and the communication between INTERTEK ALGERIA and its clients. These aspects need adjustments to ensure the optimal implementation of the system.

In conclusion, INTERTEK ALGERIA is on the verge of achieving its accreditation goal., and following the corrective actions implemented, the organization will be able to obtain the necessary accreditation to ensure the certification of food safety management systems, in accordance with the ISO 22003-1 and ISO 17021-1 standards.

Keywords : Accreditation, Audit, FSMS, ISO22003-1, certification, evaluation

ملخص

لكي يتمكن الشركات الغذائية من الحصول على شهادة ISO 22000، من الضروري أن يتم التدقيق معهم من قبل هيئة اعتماد معتمدة في ISO 22003-1، بحيث يمكن لهذه الهيئة إجراء تدقيق فعال للنظام الذي تم تنفيذه من قبل هذه الشركات لضمان سلامة الأغذية. يسمح هذا الاعتماد بالتحقق من فعالية أنظمة الإدارة التي وضعتها الشركات الغذائية ويؤكد توافقها مع المعايير الدولية.

في هذه الدراسة، قمنا بمساعدة INTERTEK ALGERIA في تنفيذ نظام توثيقي يتوافق مع معايير ISO 22003-1 و ISO/IEC 17021-1. تم تقييم الهيئة من قبل ALGERAC من خلال تقييم وثائقي في مقر INTERTEK ALGERIA وتقييم شاهد في SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE GROUP BERRAHAL. تضمنت هذه العملية أن النظام المنفذ استوفى متطلبات الشهادة ومعايير الاعتماد.

أظهرت النتائج أنه وفقًا للتقييم الذي أجرته ALGERAC، ورغم وجود اثنين من عدم التوافق التي تم تحديدها، تمكنت INTERTEK ALGERIA من إنشاء نظام توثيقي منظم بشكل جيد ومتوافق مع كل من ISO/IEC 17021-1 و ISO 22003-1. ومع ذلك، لا تزال هناك بعض المجالات التي تحتاج إلى تحسين، خاصة فيما يتعلق بالتقييم المستمر للمدققين والتواصل بين INTERTEK ALGERIA والعملاء. هذه الجوانب تحتاج إلى تعديلات لضمان التنفيذ الأمثل للنظام.

في الختام، INTERTEK ALGERIA على وشك تحقيق هدفه في الحصول على الاعتماد، وبعد تنفيذ الإجراءات التصحيحية، ستكون الهيئة قادرة على الحصول على الاعتماد الضروري لضمان شهادة أنظمة إدارة سلامة الأغذية، بما يتوافق مع معايير ISO 22003-1 و ISO 17021-1.

الكلمات المفتاحية : الاعتماد، التدقيق، نظام إدارة سلامة الأغذية، ISO22003-1، الشهادة ، التقييم

Sommaire

INTRODUCTION.....	1
Introduction Générale.....	2
Partie 1: Synthèse bibliographique.....	3
1. L'INFRASTRUCTURE QUALITE.....	4
1.1 Définition.....	4
1.2 Les piliers de l'infrastructure qualité	4
1.2.1 La normalisation	4
1.2.1.1 Définition.....	4
1.2.1.2 Principaux organismes et missions.....	5
1.2.2 La métrologie.....	5
1.2.2.1 Définition.....	5
1.2.2.2 Principaux organismes et missions	5
2. L'EVALUATION DE LA CONFORMITE.....	7
2.1 Définition.....	7
2.2 L'accréditation	7
2.2.1 Définition.....	7
2.2.2 Organisme d'accréditation et ses missions.....	7
2.2.3 Processus d'accréditation	8
2.3 La certification	10
2.3.1 Définition	10
2.3.2 Les organismes de certification et leurs missions.....	10
2.4 Types de certification	10
2.4.1 Certification produits	10

2.4.2 Certification des services	11
2.4.3 Certification des personnes	11
2.4.4 Certification des systèmes de management	11
3. LA CERTIFICATION DES SYSTEMES DE MANAGEMENT.....	12
3.1 Objectifs	12
3.2 Certification des systèmes de management en Algérie	12
3.3 La norme ISO 22000 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA).....	13
3.3.1 Objectifs du SMSDA	13
3.4 Autre norme certifiable dans la chaine alimentaire.....	14
3.4.1 FSSC 22000 (Food Safety System Certification)	14
3.4.2 Complémentarités entre ISO 22000:2018 et FSSC 22000v6	15
3.5 Processus de certification d'un système de management	15
4. EXIGENCES D'ACCREDITATION D'UN ORGANISME DE CERTIFICATION DANS LA CHAINE ALIMENTAIRE.....	17
4.1 Lien hiérarchique des référentiels d'accréditation dans le domaine des SMSDA.....	17
4.2 La norme ISO/IEC17021-1:2015.....	17
4.2.1 Historique.....	17
4.2.2 Définition.....	17
4.3 La norme ISO/IEC 22003-1:2022.....	18
4.3.1 Historique	18
4.3.2 Définition	18
Partie 2 : Partie Expérimentale.....	19
5. Objectif de la démarche d'accréditation	20
6. PRESENTATION DES INTERVENANTS DANS LA DEMARCHE.....	21
6.1 Historique.....	21

6.1.1 INTERTEK GROUP PLC	21
6.1.2 INTERTEK ALGERIA LTD.....	21
6.1.3 ALGERAC	23
6.1.4 GROUPE BERRAHEL	24
7. Présentation des Normes ISO 17021-1 et ISO 22003-1: Structure et Exigences.....	25
7.1 Norme ISO 17021-1	25
7.1.1 Structure de la norme	25
7.2 Norme ISO 22003-1	26
7.2.1 Structure de la norme	26
7.2.2 Champs d'application	27
8. Méthodologie de travail	29
8.1 Engagement, Code éthique et confidentialité	29
8.2 Ressources nécessaires pour la certification	30
RÉSULTATS ET DISCUSSION.....	31
9 Système documentaire.....	32
9.1 Cartographie des processus	32
9.1.1 Processus commercial	35
9.1.2 Compétences auditeurs	38
9.1.3 Processus planification.....	38
9.1.4 Processus d'exécution d'audit.....	40
9.1.4.1 Plan d'audit (Etape 1).....	41
9.1.4.2 Déroulement et Rapport d'audit (Etape 1)	42
9.1.5 Processus revue technique et autorité de certification.....	46
9.1.5.1 Revue technique.....	46
9.1.5.2 Autorité de certification.....	48
9.1.6 Etape 2 de l'audit	50

9.1.6.1 Processus planification.....	50
9.1.6.2 Processus d'exécution d'audit.....	51
9.1.6.2.1 Plan d'audit.....	51
9.1.6.2.2 Déroulement et rapport d'audit.....	52
9.1.6.2.2.1 Processus Direction/Management.....	52
9.1.6.2.2.2 Equipe chargée de SMSDA.....	53
9.1.6.2.2.3 Processus Production.....	54
9.1.6.2.2.4 Processus Contrôle qualité.....	55
9.1.6.2.2.5 Test de traçabilité et Processus Achat et Approvisionnement.....	56
9.1.6.2.2.6 Processus Commercial.....	56
9.1.6.2.2.7 Processus Conditionnement.....	57
9.1.6.2.2.8 Processus Gestion des Stocks.....	57
9.1.6.2.2.9 Processus Maintenance et Utilités.....	57
9.1.6.2.2.10 Processus Ressources Humaines.....	58
9.1.6.2.3 Synthèse, Restitution et Réunion de Clôture.....	58
9.1.7 Processus revue technique et autorité de certification.....	60
9.1.7.1 Revue technique.....	60
9.1.7.2 Autorité de certification.....	62
9.1.8 Processus de production des certificats.....	62
10. Ecart identifiés par ALGERAC auprès de INTERTEK ALGERIA.....	66
10.1 Ecart 1.....	66
10.2 Ecart 2.....	67
CONCLUSION GENERALE.....	69
ANNEXES.....	71
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	74

Glossaire

Audit: processus systématique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des enregistrements, des énoncés de faits ou d'autres informations pertinentes, et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les exigences spécifiées sont respectées (ISO17000).

CCP : Un CCP ou bien Points Critiques pour la maîtrise est une étape du processus à laquelle une ou des mesures de maîtrise sont appliquées pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou le ramener à un niveau acceptable et avec une ou des limites critiques définies et une mesure permettant l'application de correction. (CAC/RCP 1-1969)

OPRP : Un OPRP ou bien Programme de Prérequis Opérationnel est une mesure de maîtrise ou combinaisons de mesures de maîtrise appliquée pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable, et où un critère d'action et une mesure ou une observation permettent une maîtrise efficace du processus et/ou du produit. (ISO 22000 :2018)

Witness Audit : Activité réalisée par un organisme d'accréditation consistant à observer, sans interférer, un audit réalisé par un organisme d'évaluation de la conformité. (INAB)

iEnable : Est une plateforme de gestion des audits entièrement basée sur le web, conçue pour aider les organisations à gérer efficacement leur processus d'audit au sein d'un portail interactif en ligne. Il s'agit d'un système de gestion propre au groupe Intertek.

Liste des tableaux

Tableau 1: Le nombre de certification en Algérie entre 2010 et 2019.....	13
Tableau 2: Structure générale de la norme ISO/IEC 17021-1:2015.....	25
Tableau 3: Structure générale de la norme ISO/IEC 22003-1 :2022.....	26
Tableau 4: Catégories de la chaîne alimentaire.....	27

Liste des figures

Figure 1: l'infrastructure qualité.....	4
Figure 2: Procédure d'accréditation (ALGERAC).....	9
Figure 3: Processus de certification d'un système de management (INTERTEK ALGERIA).....	16
Figure 4: Logo et icône du groupe INTERTEK.....	21
Figure 5: Organigramme EURL INTERTEK ALGERIA LTD.....	23
Figure 6: Logo d'ALGERAC.....	24
Figure 7: Logo du BERRAHAL GROUP.....	24
Figure 8: Cartographie des processus d'INTERTEK ALGERIE.....	35
Figure 9: Logigramme de processus Commercial.....	37
Figure 10: Programme Global des audits F102-1-FRA-DZ.....	40
Figure 11: Logigramme de Processus de Planification.....	40
Figure 12: Logigramme de processus d'exécution d'audit.....	41
Figure 13: Logigramme de processus revue technique.....	48
Figure 14: Logigramme de processus autorité de certification.....	50
Figure 15: Logigramme de processus production des certificats.....	63
Figure 16: Certificat ISO22000:2018 délivré au SPA GROS.....	65

Liste des abréviations

ATIC: Assurance, testing, inspection, certification.

CAS : Comité d'Accréditation de la Sécurité (ou Codex Alimentarius Commission, selon le contexte).

CCP : Critical Control Point – Point Critique de Contrôle.

CIF: Client information form.

CIFA: Client information form and approval.

EURL : Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée.

FIFO : First In, First Out (Premier Entré, Premier Sorti).

FSMS : Food Safety Management System – Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires.

FSSC : Food Safety System Certification.

FTSE 100: Financial Times Stock Exchange.

GDS : Gestion des stocks.

GFSI : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires.

GOP : Procédure Générale.

GROS : Grande raffinerie oranaise du sucre.

HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Points – Analyse des Dangers et Points

Critiques pour leur Maîtrise.

HLS : High Level Structure – Structure de Haut Niveau (structure commune aux normes ISO de système de management).

IANOR : Institut Algérien de Normalisation.

IEC: International Electro-technical Commission.

ISO : Organisation Internationale de Normalisation.

LTD: Limited.

MP : Matière Première.

OAM : Office Algérien de la Métrologie.

OC : Organisme de Certification.

OEC : Organisation Européenne de Coopération.

OIML : Organisation internationale de métrologie légale.

ONML : Office National de Métrologie Légale.

PESTEL : Politique, Économique, Socioculturel, Technologique, Environnemental et Légal.

PF : Produit Fini.

PRP : Prerequisite Program – Programme Pré-Requis.

PRPO : Programme Pré-Requis Opérationnel.

QSE : Qualité, Sécurité, Environnement.

RSMSDA : Responsable de Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires.

SDA : Sécurité des Denrées Alimentaires.

SMSDA : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires.

SPA : Société par action.

SWOT : Strenghts, Weaknesses, Opportunities, Threats.

TPD: Tons per day.

UKAS : United Kingdom Accreditation Service.

WI: Work instruction.

INTRODUCTION

Introduction Générale

Dans un contexte où les entreprises du secteur agroalimentaire s'orientent de plus en plus vers les certifications ISO, notamment ISO 22000, il devient impératif que les organismes de certification (OC) disposent d'une reconnaissance formelle, à savoir l'accréditation par ALGERAC, pour garantir la fiabilité de leurs services.

Dans ce cadre, cette étude se concentre sur la démarche d'accréditation d'INTERTEK ALGERIA, visant à renforcer sa crédibilité et reconnaissance dans le domaine de la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA).

Pour ce faire, nous nous appuyons sur les référentiels ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1, qui fixent les exigences relatives à l'audit et à la certification des systèmes de management, ainsi que les exigences spécifiques aux SMSDA.

L'objectif principal de cette étude est l'obtention de l'accréditation d'Intertek Algeria par ALGERAC, qui est la reconnaissance formelle de sa compétence dans la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000, afin de garantir la conformité aux normes internationales et de renforcer la crédibilité de l'organisme dans ce domaine.

Partie 1 : Synthèse bibliographique.

1 L'INFRASTRUCTURE QUALITE :

1.1 Définition:

l'infrastructure qualité est un ensemble structuré d'organisations tant publiques que privées, comportant les politiques, le cadre juridique et réglementaire pertinent et les pratiques nécessaires pour soutenir et améliorer la qualité, la sécurité et le respect de l'environnement des biens, des services et des processus. L'infrastructure de qualité est nécessaire au bon fonctionnement des marchés nationaux, et sa reconnaissance internationale est importante pour permettre l'accès aux marchés étrangers. Elle est un élément essentiel de la promotion et du maintien du développement économique, ainsi que du bien-être environnemental et social. (INetQI)

1.2 Les piliers de l'infrastructure qualité :

L'infrastructure de la qualité repose sur trois piliers fondamentaux : la normalisation, la métrologie et l'évaluation de la conformité.

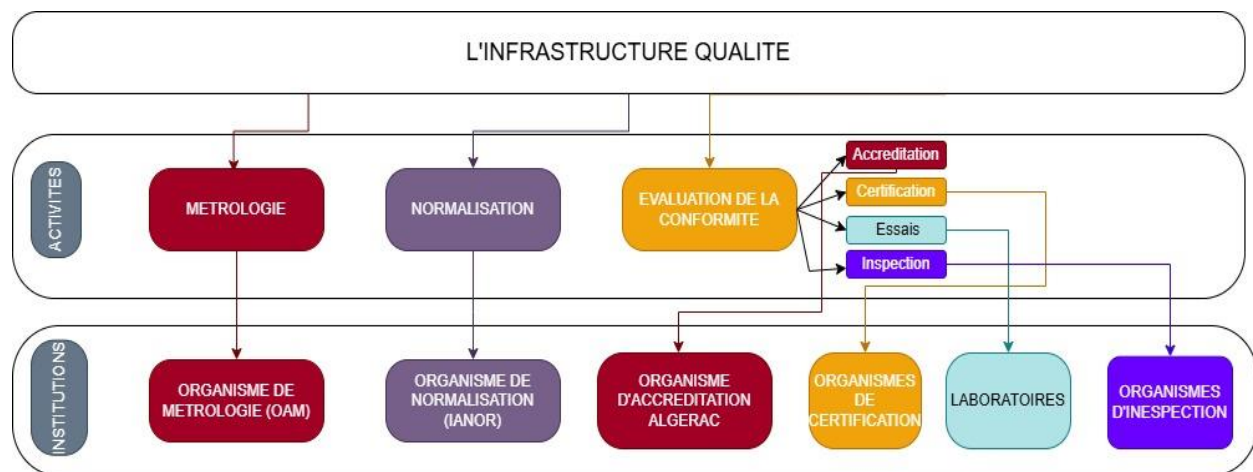


Figure 1 : l'infrastructure qualité

1.2.1 La normalisation :

1.2.1.1 Définition:

La normalisation est définie comme l'activité consistant à établir, pour des problèmes

réels ou potentiels, des dispositions destinées à des utilisations communes et répétées, visant à l'obtention d'un degré optimal d'ordre dans un contexte donné (Guide ISO/CEI 2:2004).

1.2.1.2 Principaux organismes et missions :

À l'échelle internationale, L'Organisation internationale de normalisation (ISO) constitue une entité autonome à caractère non gouvernemental, agissant en tant qu'organisme de normalisation reconnu à l'échelle internationale, qui réunit des experts pour élaborer des normes internationales. En Algérie, c'est l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR) et parmi ses missions :

- Elaborer les référentiels demandés par les acteurs économiques
- Aider les acteurs à accéder aux référentiels normatifs
- Aider les acteurs à appliquer les référentiels normatifs
- Proposer une offre de certification

1.2.2 La métrologie :

1.2.2.1 Définition:

La métrologie est la science de la mesure et son application. La métrologie inclut tous les aspects théoriques et pratiques de la mesure quelle que soit l'incertitude de mesure ou le champ d'application (OIML V 2-200:2012).

1.2.2.2 Principaux organismes et missions :

L'OIML est une organisation internationale de la métrologie qui œuvre depuis 1955 à la mise en place d'un système mondial de métrologie.

En Algérie, c'est l'Office Algérien de Métrologie (OAM) est un établissement public à caractère administratif créé en août 2024 en remplacement de l'Office National de Métrologie Légale (ONML), conformément au décret exécutif n° 24-276 qui définit les missions, l'organisation et le fonctionnement de l'instance nationale de métrologie. Parmi ses missions :

- Déterminer les caractéristiques nécessaires pour l'élaboration et la diffusion des règles permettant de produire des unités de mesure non réalisables
- Organiser les comparaisons entre les laboratoires nationaux en matière d'étalonnage ;

- Assurer l'inspection et le contrôle des instruments et systèmes de mesure sur le marché afin de vérifier leur conformité ;
- Assurer le contrôle de la métrologie légale des produits préemballés.
- Participer aux travaux de normalisation relatifs à la métrologie ;

Les composantes normatives et métrologiques de l'infrastructure qualité constituent un socle référentiel indispensable à la structuration des exigences techniques et à la traçabilité des mesures. Elles s'articulent de manière complémentaire avec un troisième domaine fonctionnel assurant la vérification de l'application effective des référentiels établis et la validation de la conformité aux spécifications. Ce domaine, qui mobilise des procédures formalisées d'appréciation de la conformité à travers des activités encadrées, fait l'objet du chapitre suivant.

2 L'EVALUATION DE LA CONFORMITE

2.1 Définition:

L'évaluation de la conformité est la démonstration que des exigences spécifiées relatives à un produit, processus, système, personne ou organisme sont respectées. Le domaine de l'évaluation de la conformité comprend des activités telles que les essais, l'inspection et la certification, ainsi que l'accréditation des organismes d'évaluation de la conformité. (ISO17000)

2.2 L'accréditation :

2.2.1 Définition:

L'accréditation est une attestation délivrée par une tierce partie, ayant rapport à un organisme d'évaluation de la conformité, constituant une reconnaissance formelle de la compétence de ce dernier à réaliser des activités spécifiques d'évaluation de la conformité. (ISO17000)

2.2.2 Organisme d'accréditation et ses missions :

En Algérie, c'est l'Organisme Algérien d'Accréditation (ALGERAC) a été créé par le décret exécutif n° 05 – 466 du 6 décembre 2005. ALGERAC est l'unique instance algérienne habilitée à délivrer l'accréditation aux organismes d'évaluation de la conformité. Son rôle est structurant dans le système national de qualité. Ses principales missions incluent:

- L'accréditation des organismes de certification, d'inspection, des laboratoires d'essais et d'étalonnage, conformément aux normes internationales ;
- La mise en place et la gestion d'un dispositif national d'accréditation aligné avec les standards internationaux ;
- L'évaluation des compétences techniques, de l'impartialité et de la conformité des organismes candidats ;
- La délivrance, la surveillance et le renouvellement des décisions d'accréditation, contribuant ainsi à l'harmonisation des pratiques et à la reconnaissance mutuelle des résultats à l'échelle nationale et internationale (ALGERAC).

2.2.3 Processus d'accréditation :

Le processus d'accréditation d'ALGERAC est composé de cinq étapes essentielles afin d'obtenir une reconnaissance national autant qu'un organisme d'évaluation de la conformité. Cette accréditation offres des avantages pour ces dernier tel que :

- Renforcer son image de marque et sa notoriété auprès de ses clients.
- Minimiser les obstacles techniques et financiers pouvant découler des échanges commerciaux ;
- Développer continuellement ses performances et ses connaissances dans son domaine d'activité.
- Se positionner face à la concurrence et se placer à l'échelle nationale et mondiale (ALGERAC).

Phase I Réception de la demande



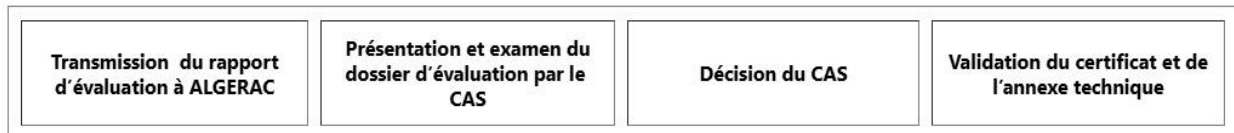
Phase II Préparation de l'équipe d'évaluation



Phase III Préparation & évaluation sur site



Phase IV Prise de Décision



Phase V Evaluation de surveillance



Figure 2 : Procédure d'accréditation (ALGERAC)

2.3 La certification :

2.3.1 Définition :

La certification est une attestation réalisée par une tierce partie, relative à des produits, des processus, des systèmes ou des personnes, La certification d'un système de management est parfois désignée également sous le nom d'enregistrement. Le concept de certification recouvre tous les objets de l'évaluation de la conformité, excepté les organismes d'évaluation de la conformité proprement dits, auxquels l'accréditation est applicable. (ISO17000)

2.3.2 Les organismes de certification et leurs missions:

Ces organismes tels (INTERTEK, SGS, AFNOR...etc.) assurent des missions d'assurance qualité et de certification. Ils accompagnent les entreprises dans le contrôle de la conformité de leurs produits, services et systèmes, tout au long de leurs chaînes de valeur. Leurs vocation est d'apporter des solutions techniques et innovantes qui répondent aux attentes croissantes en matière de qualité, de sécurité et de performance.

2.4 Types de certification :

2.4.1 Certification produits :

La certification produit est une démarche qui peut être volontaire ou non. En effet, la législation peut imposer certains types de certification pour permettre la mise en circulation d'un produit sur un territoire donné. La démarche de certification produit permet de garantir, en fonction des normes choisies ou imposées, une constance de fabrication, une qualité égale et des performances répondant à des normes spécifiques et cadrées.

La certification produit possède plusieurs avantages :

- Optimisation de la chaîne de production,
- Garantie de la qualité constante d'un produit,
- Réponse à des exigences réglementaires multiples,
- Valorisation d'un produit par rapport à des produits équivalents. (INTERTEK FRANCE)

2.4.2 Certification des services :

La certification des services est une procédure par laquelle une tierce partie indépendante atteste qu'un service est conforme à des exigences spécifiées dans un référentiel. Cette démarche vise à garantir que les services fournis répondent aux normes de qualité établies, assurant ainsi la satisfaction des clients et le respect des réglementations en vigueur (ManagerGo).

2.4.3 Certification des personnes :

La certification de personnes consiste à évaluer et à reconnaître formellement les compétences nécessaires à l'exercice d'une activité professionnelle, en conformité avec un référentiel métier élaboré et validé par des experts. Elle offre un atout essentiel pour la gestion de son parcours professionnel, notamment en prenant en compte les acquis de l'expérience (AFNOR).

2.4.4 Certification des systèmes de management :

La certification d'un système de management est principalement une démarche volontaire. Ce type de certification permet à une organisation de se conformer aux exigences d'une ou plusieurs normes de type ISO ou autre. La certification de système s'attache à vérifier que les procédures mises en œuvre par l'entreprise ou l'organisme permettent d'atteindre un niveau de conformité en rapport avec la norme sur laquelle cette dernière a décidé d'être audité. Parmi ces systèmes de management, on distingue notamment l'ISO 9001 relatif au management de la qualité, l'ISO 14001 portant sur le management environnemental, l'ISO 45001 applicable aux systèmes de management de la santé et de la sécurité au travail et l'ISO 22000 pour les systèmes de management des denrées alimentaires (INTERTEK FRANCE).

La certification des systèmes de management, en tant que processus formel d'évaluation de la conformité aux exigences normatives, constitue une étape structurante pour toute organisation. La section suivante précise les objectifs opérationnels, stratégiques et normatifs poursuivis à travers cette démarche.

3 LA CERTIFICATION DES SYSTEMES DE MANAGEMENT

3.1 Objectifs :

La certification des systèmes de management vise à garantir que les organisations respectent des normes internationales reconnues, améliorant ainsi leur performance, leur efficacité et leur crédibilité. Les principaux objectifs de cette certification sont les suivants :

- **Amélioration continue** : Mettre en œuvre des processus systématiques pour identifier et corriger les inefficacités, favorisant une culture d'amélioration constante (ISO).
- **Satisfaction des parties prenantes** : Assurer que les produits ou services répondent aux attentes des clients et autres parties prenantes, renforçant ainsi la confiance et la fidélité (ISO).
- **Conformité réglementaire** : Veiller au respect des lois, réglementations et autres exigences applicables, réduisant les risques juridiques et financiers (ISO).
- **Avantage concurrentiel** : Démontrer un engagement envers des standards élevés, ce qui peut différencier l'organisation sur le marché et attirer de nouveaux clients (AFNOR).
- **Efficacité opérationnelle** : Optimiser les processus internes pour réduire les coûts, améliorer la qualité et accroître la productivité (AFNOR).

3.2 Certification des systèmes de management en Algérie :

En Algérie, la certification des systèmes de management s'inscrit dans une logique de conformité normative et de reconnaissance internationale. Elle est portée par divers organismes opérant localement et concerne principalement les référentiels ISO 9001, 14001, 45001 et 22000. Le tableau suivant présente les données relatives aux certificats délivrés sur le territoire national.

Tableau 1 : Le nombre de certification en Algérie entre 2010 et 2019

Référentiel	Nombre de certificats délivré
ISO 9001	499
ISO 14001	124
ISO 45001	34
ISO 22000	11
ISO 50001	3
Total	678

Source : S. HAFFAF & S. BOUZADI, 2021.

3.3 La norme ISO 22000 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) :

L'ISO 22000 est une Norme internationale qui spécifie les exigences relatives aux systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA). Elle est conçue pour permettre aux organismes de la chaîne alimentaire de fournir en permanence des produits et services sûrs. La norme intègre les principes du système d'analyse des dangers et de points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Elle combine des éléments généralement reconnus comme essentiels pour veiller à la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire, notamment la communication interactive, le management du système et les PRP (ISO).

3.3.1 Objectifs du SMSDA :

- **Assurer la sécurité des denrées alimentaires :** Garantir que les produits alimentaires sont sûrs pour la consommation humaine en identifiant, évaluant et maîtrisant les dangers liés à la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (ISO).

- **Renforcer la confiance des consommateurs** : Démontrer aux consommateurs que l'organisation s'engage à fournir des produits alimentaires sûrs, renforçant ainsi leur confiance dans les produits offerts (ISO).
- **Améliorer la communication au sein de la chaîne alimentaire** : Établir des processus de communication efficaces avec les parties prenantes, y compris les fournisseurs, les clients et les autorités réglementaires, pour assurer une gestion efficace des risques liés à la sécurité alimentaire (ISO).
- **Assurer la conformité aux exigences légales et réglementaires** : Veiller à ce que l'organisation respecte toutes les lois et réglementations applicables en matière de sécurité des denrées alimentaires (ISO).
- **Favoriser l'amélioration continue** : Mettre en œuvre des processus permettant d'évaluer et d'améliorer en permanence l'efficacité du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO).

3.4 Autre norme certifiable dans la chaîne alimentaire:

3.4.1 FSSC 22000 (Food Safety System Certification):

Le FSSC 22000 est un protocole internationalement reconnu qui complète les référentiels ISO existants en matière de sécurité des aliments. Ce standard permet de répondre aux besoins des fabricants de produits alimentaires souhaitant garantir leur propre chaîne d'approvisionnement. Élaborer et conserver un registre précis et fiable des organisations certifiées qui ont démontré qu'elles remplissaient les critères du Protocole de certification ; Parmi les objectifs:

- Promouvoir l'application précise des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires;
- Promouvoir la reconnaissance nationale et internationale et l'acceptation générale des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires ;
- Fournir des informations et organiser des campagnes sur la sécurité des denrées alimentaires et les systèmes de management de la qualité ;
- Fournir une assistance pour la certification des systèmes de management de la sécurité des aliments dans le domaine de la sécurité et de la qualité (FSSC).

3.4.2 Complémentarités entre ISO 22000:2018 et FSSC 22000v6 :

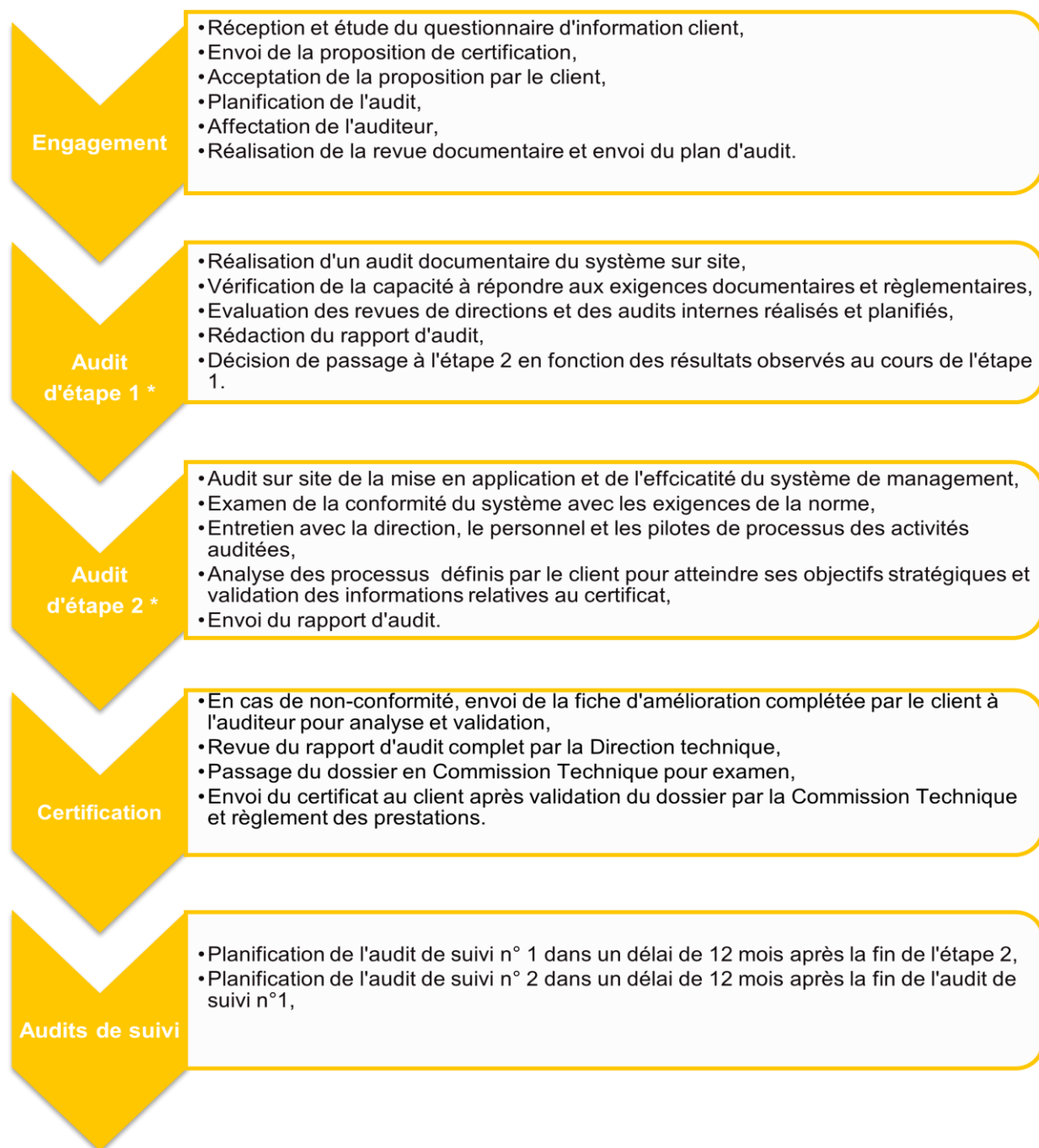
Le référentiel ISO 22000:2018 définit les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires, basé sur la structure HLS, et applicable à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Le FSSC 22000 V6 s'appuie sur cette norme en y intégrant des exigences spécifiques complémentaires. Ces ajouts incluent notamment :

- des Programmes Prérequis (PRP) sectoriels détaillés via l'ISO/TS 22002,
- des mesures de lutte contre la fraude et de défense alimentaire, absentes de l'ISO 22000.

Reconnu par la GFSI, le FSSC 22000 offre une meilleure reconnaissance internationale. Sa base ISO facilite également l'intégration avec d'autres normes de systèmes de management.

3.5 Processus de certification d'un système de management :

Le processus de certification se déroule en plusieurs étapes clés. Il commence par l'engagement : une fois que l'organisme de certification (OC) est sélectionné, un responsable d'audit est désigné pour accompagner l'organisation tout au long du processus. Une pré-évaluation facultative peut ensuite être réalisée afin d'identifier les éventuelles non-conformités avant l'audit officiel ; elle permet de se préparer efficacement sans compromettre l'impartialité du processus. L'étape suivante, dite audit de l'étape I, a pour but de vérifier que le système de management est conforme aux exigences de la norme et apte à atteindre les objectifs définis. En cas de conformité, l'organisation passe à l'audit de l'étape II, qui évalue la mise en œuvre effective du système sur le terrain. Après cette évaluation, l'OC procède à une revue indépendante des résultats afin de décider de l'octroi, du maintien, du renouvellement, de la suspension ou du retrait de la certification selon les preuves de conformité disponibles. Si la décision est favorable, l'organisation reçoit sa certification officielle. Enfin, des audits de surveillance sont organisés à une fréquence annuelle ou semestrielle, et une réévaluation complète est effectuée tous les trois ans pour garantir la conformité continue au système certifié (INTERTEK).



**Figure 3 : Processus de certification d'un système de management
(INTERTEK ALGERIA)**

4 EXIGENCES D'ACCREDITATION D'UN ORGANISME DE CERTIFICATION DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

4.1 Lien hiérarchique des référentiels d'accréditation dans le domaine des SMSDA :

Il est important de souligner que, pour être accrédité selon la norme ISO 22003-1 :2022 qui encadre spécifiquement les exigences de la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — il est impératif d'avoir, au préalable, une accréditation en conformité avec la norme ISO/IEC 17021-1 :2015, laquelle établit les exigences générales pour les organismes procédant à la certification des systèmes de management.

4.2 La norme ISO/IEC17021-1:2015

4.2.1 Historique:

La norme ISO/IEC 17021 a été publiée pour la première fois en 2006 par l'ISO et la CEI afin d'établir des exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification des systèmes de management. Elle visait à garantir la compétence, l'impartialité et la cohérence de ces organismes. Puis, en 2015, la norme a été restructurée et renommée ISO/IEC 17021-1, marquant ainsi sa séparation en plusieurs parties. Cette version de 2015, toujours en vigueur, a été confirmée en 2020 par l'ISO sans modification, ce qui signifie qu'elle reste pertinente et applicable (ISO).

4.2.2 Définition:

L'ISO/IEC 17021-1:2015 spécifie les principes et les exigences relatifs à la compétence, à la cohérence et à l'impartialité des organismes procédant à l'audit et à la certification de tous les types de systèmes de management. Les organismes de certification conformes à l'ISO/IEC 17021-1:2015 ne sont pas tenus de proposer tous les types de certification de système de management. La certification de systèmes de management est une activité d'évaluation de la conformité par tierce partie et les organismes exerçant cette activité sont par conséquent des organismes d'évaluation de la conformité par tierce partie (L'ISO/IEC 17021-1:2015).

4.3 La norme ISO/IEC 22003-1:2022

4.3.1 Historique :

La norme ISO 22003-1:2022 est une évolution majeure dans le domaine de la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA). Elle remplace l'ancienne spécification technique ISO/TS 22003:2013, en vigueur depuis 2007, qui définissait les exigences pour les organismes de certification auditeurs des SMSDA. Publiée en juin 2022, l'ISO 22003-1:2022 introduit des changements significatifs visant à renforcer la cohérence et l'efficacité des processus de certification. Parmi les principales nouveautés, on note une révision des définitions liées à l'HACCP, une mise à jour des règles de portée de certification, notamment pour les organisations multi-sites, ainsi que des ajustements dans le calcul de la durée des audits et la méthodologie d'échantillonnage (ISO).

4.3.2 Définition :

La norme ISO 22003-1:2022 spécifie les exigences relatives à l'audit et à la certification d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) conforme à l'ISO 22000 (ou à d'autres exigences spécifiques de SMSDA). Cette norme peut être utilisée comme document de référence pour l'accréditation ou l'évaluation par des pairs des organismes de certification souhaitant être reconnus pour certifier un SMSDA selon l'ISO 22000.

Elle est également destinée à être utilisée comme document de référence par les autorités réglementaires et les consortiums industriels qui procèdent à la reconnaissance directe des organismes de certification de SMSDA (ISO 22003-1:2022).

Partie 2 : Partie Expérimentale

5 Objectif de la démarche d'accréditation :

L'objectif principal de cette étude est de mettre en œuvre une démarche structurée en vue de l'accréditation de l'organisme de certification INTERTEK ALGERIA LTD, conformément aux exigences des normes ISO/IEC 17021-1:2015 et ISO 22003-1:2022. Cette accréditation vise à démontrer la compétence, l'impartialité et la fiabilité de l'organisme dans la conduite des audits et la délivrance des certifications des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA), l'étude a pour finalité :

- Elaborer un système documentaires conformément aux deux référentiels ISO/IEC 17021-1:2015 et ISO 22003-1:2022 ;
- D'identifier les exigences techniques et organisationnelles requises pour l'accréditation ;
- D'évaluer le niveau de conformité actuel de l'organisme au regard de ces exigences ;
- De garantir que les processus de certification mis en œuvre respectent les principes internationaux d'évaluation de la conformité tels que définis par les normes ISO et les lignes directrices des organismes d'accréditation.

Cette démarche s'inscrit dans une logique d'amélioration continue et de reconnaissance formelle de la compétence de l'organisme de certification, tout en renforçant la confiance des parties intéressées (clients, autorités, partenaires) dans la crédibilité des certifications délivrées.

Il est important de souligner que SPA GROS Groupe BERRAHEL, acteur clé dans le secteur du raffinage du sucre en Algérie, est un client d'Intertek Algerie. Ce dernier a initié la mise en place d'un système ISO 22000 pour répondre aux normes de sécurité alimentaire, dans le but d'obtenir la certification ISO 22000 délivrée par Intertek Algerie. Cet audit de certification est également réalisé dans le cadre d'un audit witness par ALGERAC, visant à évaluer la compétence du personnel d'INTERTEK ALGERIA dans la mise en œuvre du système documentaire et des processus de certification.

6 PRESENTATION DES INTERVENANTS DANS LA DEMARCHE

6.1 Historique:

6.1.1 INTERTEK GROUP PLC :

INTERTEK GROUP PLC est une entreprise britannique multinationale d'assurance, d'inspection, d'essais et de certification créée au XIX^e siècle. Ses origines remontent à plusieurs sociétés pionnières du contrôle qualité : par exemple un réseau britannique fondé en 1885 pour tester les cargaisons de grains, le laboratoire de Milton Hersey à Montréal en 1888, et le « Lamp Testing Bureau » créé par Thomas Edison aux États-Unis en 1896. Ces entités ont été progressivement rassemblées sous le groupe Inchcape plc dans les années 1980-1990. Aujourd'hui, Intertek emploie près de 40 000 personnes dans plus de 100 pays, avec un chiffre d'affaires de £3,39 milliards (2024). Le siège est à Londres et l'entreprise fait partie du FTSE 100. Elle offre un portefeuille intégré de services « ATIC » (Assurance, Testing, Inspection et Certification) qui garantissent la conformité des produits, la fiabilité des chaînes d'approvisionnement et l'optimisation de la qualité des processus industriels. Ses domaines d'activité couvrent l'inspection de produits et d'infrastructures, les essais de matériaux et d'environnement, ainsi que la certification (produits et systèmes de management qualité, sécurité, environnement, etc.).



Figure 4 : Logo et icon du groupe INTERTEK

6.1.2 INTERTEK ALGERIA LTD

Intertek Algérie LTD, filiale d'Intertek Group PLC, est un leader dans le domaine de l'assurance qualité et de la certification. Basée à Alger, l'organisme fournit un ensemble de

services visant à assurer la conformité réglementaire, la sécurité et la performance optimale des produits, processus et systèmes de management selon les normes internationales. Ses prestations incluent des évaluations de conformité, des audits et des certifications ISO.

L'organisme est accrédité par ALGERAC selon la norme ISO/CEI 17021-1 sur les portées ISO 9001 et 14001 (accréditation n° 3-1-005).

Il conduit des audits de certification ISO 45001 sur la Sécurité et la Santé au Travail sous accréditation ACCREDIA & UKAS ainsi que des audits ISO 22000 & FSSC 22000 sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires sous accréditation UKAS, en plus des audits de certification de la démarche HACCP.

Intertek Algeria se lance dans les activités relatives à la certification des produits sous l'accréditation ISO 17065. Ce type de certification a été initié pour la certification des produits agricoles du terroir permettant ainsi l'obtention d'un label représentant l'un des signes distinctifs de la qualité.

L'organisme intervient régulièrement et en partenariat avec d'autres entités du groupe Intertek à travers le monde entier.

Le réseau d'auditeurs et experts regroupe des intervenants multi-compétences. Les équipes d'audit sont sélectionnées pour correspondre à la problématique et conjuguer la compétence technique avec la maîtrise de la norme ou du référentiel audité.

Les auditeurs et experts d'Intertek Algeria sont issus de milieux différents et peuvent être notamment :

- Issus d'un domaine spécifique (agro-alimentaire, hygiène et sécurité, informatique, construction, engineering, ...). Auquel cas, ils ont à leur profit plusieurs années d'expérience en rapport avec l'activité de l'entreprise.
- Consultants indépendants intervenant de manière systématique pour des sociétés privées et publiques. Ils sont missionnés pour des audits auprès de clients.
- Salariés d'Intertek Algeria formés notamment aux normes QSE. Ils possèdent une connaissance pointue des normes et des processus de certification.

Les audits sont menés avec un minimum d'interruption des activités de l'entreprise auditée et à la date à laquelle cette dernière souhaite être auditée (en accord avec les règles d'accréditation du schéma demandé). Tout au long de son intervention, Intertek Algeria s'engage à répondre aux demandes qui lui sont faites, afin d'assurer aux entreprises auditées une meilleure qualité de services.

Suite à la présentation cette présentation, il est important de se concentrer sur la structure organisationnelle d'Intertek Algérie. L'organigramme ci-dessous illustre la répartition des postes et des fonctions au sein cet organisme, permettant ainsi de mieux comprendre son fonctionnement local.

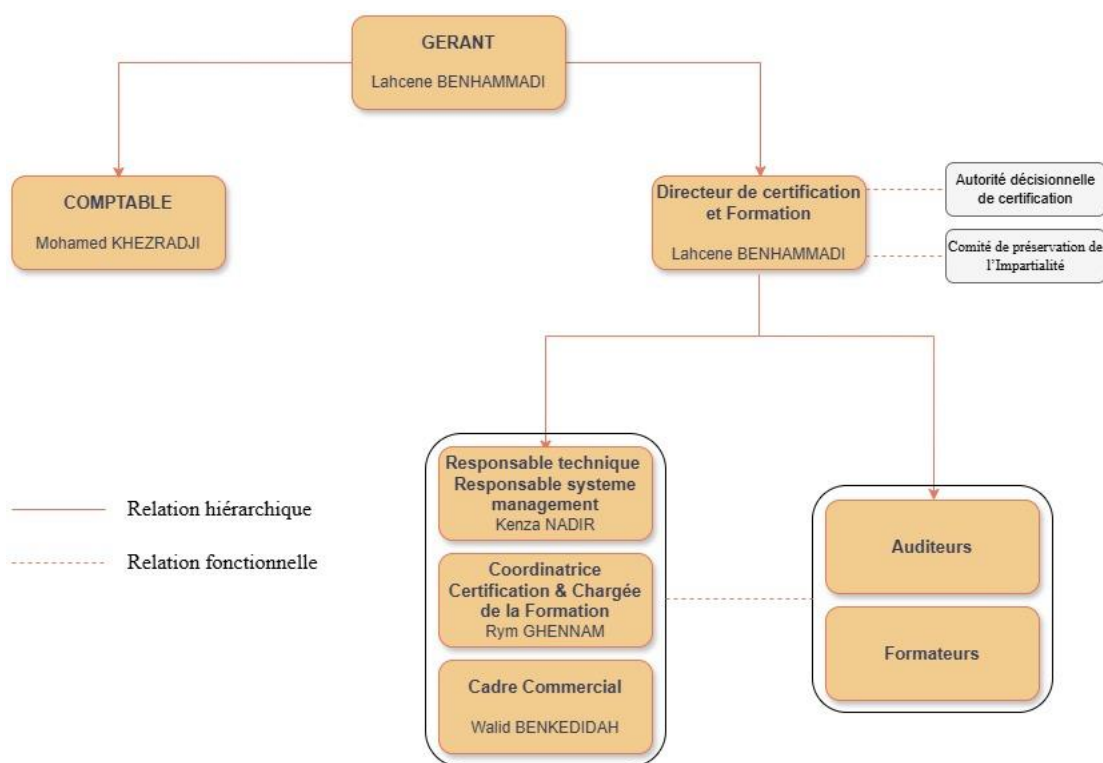


Figure 5 : Organigramme EURL Intertek Algeria ltd

6.1.3 ALGERAC :

Placé sous l'autorité du Ministère de l'Industrie, l'Organisme Algérien d'Accréditation – ALGERAC a été créé par le décret exécutif n° 05 – 466 du 6 décembre 2005. ALGERAC est le seul organisme national reconnu par ses pairs en charge de délivrer après évaluation et sur la

base de normes internationales, des accréditations au profit des organismes d'évaluation de la conformité attestant de leurs compétences techniques et organisationnelles à réaliser des prestations de services d'essais, d'analyses, d'étalonnage, d'inspection ou de certification.



Figure 6 : Logo d'ALGERAC

6.1.4 GROUPE BERRAHEL :

Ouest Import Berrahal Group est un acteur dans le domaine agro-alimentaire depuis 1993. Né d'une fusion familiale, le groupe est une SPA dotée aujourd'hui d'un capital social de 1.600.400.000 DA, et emploie plus de 1 500 salariés. Avec ses cinq filiales, le groupe déploie son activité afin de renforcer sa position économique et industrielle, et ce, par une meilleure diversification de ses produits et services. Parmi ces filiales, SPA GROS Groupe BERRAHEL (GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE), est un acteur majeur dans l'industrie du raffinage du sucre en Algérie. Située à Tafraoui, dans la wilaya d'Oran, elle représente un pôle stratégique pour la production de sucre raffiné dans l'ouest de l'Algérie.



Figure 7 : Logo du BERRAHAL GROUP

7 Présentation des Normes ISO 17021-1 et ISO 22003-1 : Structure et Exigences

Notre démarche repose sur les normes ISO 17021-1:2015 et ISO 22003-1:2022. Ces normes ont servi de référence essentielle pour la création du système documentaire nécessaire à l'accréditation pour Intertek Algerie. Elles ont permis de structurer les processus et d'assurer la conformité avec les exigences internationales en matière de certification des systèmes de management de sécurité des denrées alimentaires.

7.1 Norme ISO 17021-1 :

7.1.1 Structure de la norme :

La norme est organisée en plusieurs sections principales qui définissent les exigences nécessaires pour INTERTEK ALGERIA dans le processus de la certification des systèmes de management :

Tableau 2 : Structure générale de la norme ISO/IEC 17021-1:2015

N° de clause	Titre de la section	Contenu principal
1	Domaine d'application	Portée de la norme : organismes de certification de systèmes de management
2	Références normatives	Liste des normes citées
3	Termes et définitions	Définitions des termes utilisés
4	Principes	Impartialité, compétence, responsabilité, confidentialité, ouverture, etc.
5	Exigences générales	Exigences relatives à l'impartialité, à la confidentialité, aux réclamations
6	Exigences structurelles	Statut légal, organisation, indépendance
7	Exigences relatives aux ressources	Compétence du personnel, qualification des auditeurs, experts techniques
8	Exigences relatives à l'information	Informations publiques, marques de certification, documents remis aux clients
9	Exigences relatives au processus de certification	De la demande initiale à la décision de certification, audits, surveillance, etc.
10	Système de management	Documents, audits internes, revues de direction, amélioration continue

7.2 Norme ISO 22003-1 :

7.2.1 Structure de la norme :

Elle complète les exigences générales de l'ISO/IEC 17021-1 en y intégrant des dispositions techniques propres au secteur agroalimentaire, notamment en ce qui concerne la compétence du personnel, la durée des audits, les modalités d'échantillonnage multi-sites, ainsi que la catégorisation des activités dans la chaîne alimentaire :

Tableau 3 : Structure générale de la norme ISO/IEC 22003-1 :2022

N° de clause	Titre de la section	Contenu principal
1	Domaine d'application	Décrit le champ d'application de la norme (certification des SMSDA)
2	Références normatives	Références aux autres normes (ex. ISO 22000, ISO/IEC 17021-1)
3	Termes et définitions	Définitions spécifiques à la sécurité des denrées alimentaires
4	Principes spécifiques à la certification des SMSDA	Alignement avec les principes du Codex, prévention des conflits d'intérêts
5	Exigences générales	Impartialité, responsabilités, confidentialité, etc.
6	Exigences structurelles	Statut légal, organisation et indépendance des fonctions
7	Exigences relatives aux ressources	Compétences des auditeurs, examinateurs, experts techniques (voir Annexe C)
8	Exigences relatives à l'information	Communication externe, rapports de certification, usage des marques
9	Exigences relatives au processus de certification	De la demande au renouvellement, y compris durée des audits et échantillonnage
10	Système de management	Exigences sur la gestion documentaire et amélioration continue
Annexe A	Catégories et sous-catégories de la chaîne alimentaire	Classification des secteurs alimentaires à des fins de certification

Annexe B	Détermination du temps d'audit	Tableau de calculs du temps d'audit selon le type de produit et l'effectif
Annexe C	Compétences du personnel	Compétences requises par fonction (auditeur, décideur, personnel de revue, etc.)

7.2.2 Champs d'application :

La norme ISO 22003-1 définit les Catégories et sous-catégories de la chaîne alimentaire certifiable selon le tableau de l'Annexe A de la norme :

Tableau 4 : Catégories de la chaîne alimentaire

Catégorie	Sous-catégorie	Exemples d'activités incluses
A : Production primaire animale	AI : Élevage ou manipulation d'animaux	Élevage d'animaux pour la production de viande, lait, œufs, miel ; chasse, piégeage, emballage temporaire sans transformation.
	AII : Élevage de poissons et fruits de mer	Aquaculture, pêche, emballage temporaire sans transformation.
B : Production primaire végétale	BI : Culture ou manipulation de plantes (hors céréales et légumineuses)	Culture de fruits, légumes, épices, champignons ; stockage à la ferme.
	BII : Culture ou manipulation de céréales et légumineuses	Culture et stockage à la ferme de céréales et légumineuses.
	BIII : Manipulation pré-transformation de produits végétaux	Lavage, tri, conditionnement sans transformation.
C : Transformation des aliments	CI : Produits périssables d'origine animale	Transformation de viande, produits laitiers, œufs, poisson.
	CII : Produits périssables d'origine végétale	Transformation de fruits, légumes, jus, plats cuisinés.
	CIII : Produits périssables	Plats cuisinés contenant des ingrédients

Chapitre 3

	mixtes	d'origine animale et végétale.
	CIV : Produits stables à température ambiante	Conserverie, biscuits, boissons, huile, sucre, farine.
D : Aliments pour animaux	DI : Aliments pour animaux de ferme	Production d'aliments pour bétail.
	DII : Aliments pour animaux de compagnie	Production d'aliments pour animaux domestiques.
E : Restauration	E : Services de restauration	Restaurants, cantines, traiteurs.
F : Distribution	FI : Vente au détail	Supermarchés, magasins d'alimentation.
G : Transport et stockage	G : Transport et entreposage	Transport et stockage de produits alimentaires.
H : Services auxiliaires	H : Services auxiliaires	Services de nettoyage, désinfection, lutte antiparasitaire.
I : Matériaux d'emballage	I : Fabrication de matériaux d'emballage	Production d'emballages alimentaires.
J : Nettoyage	J : Services de nettoyage	Nettoyage des équipements et installations alimentaires.

Source : ISO 22003-1 :2022, Annexe A, Tableau A.1.

8 Méthodologie de travail :

Afin de répondre aux exigences d'accréditation, un système documentaire complet a été conçu et structuré conformément aux deux référentiels normatifs applicables, à savoir l'ISO/IEC 17021-1:2015 et l'ISO 22003-1:2022.

Dans ce cadre, un audit de certification selon la norme ISO 22000 a été réalisé sur le site de client SPA GROS Groupe BERRAHEL permettant ainsi la réalisation d'un audit témoin (witness audit) supervisé par les évaluateurs d'ALGERAC. L'audit witness effectué par ALGERAC auprès d'Intertek Algeria est une étape essentielle dans le cadre de l'accréditation. Ce type d'audit permet de vérifier la compétence et la conformité des processus d'Intertek Algeria aux normes ISO 17021-1 et ISO 22003-1 et assure que les pratiques d'audit et de certification d'Intertek Algeria respectent les exigences spécifiques de ces normes.

Cet audit de certification a été conduit en deux étapes distinctes. L'étape 1, essentiellement axée sur la revue du système documentaire en 2 jours, a permis d'évaluer la conformité du système de management à travers l'analyse des documents clés : manuel qualité, procédures, enregistrements, plan HACCP, etc. Elle vise également à juger de l'état de préparation du client à recevoir l'audit de l'étape 2. Cette dernière, plus opérationnelle, a porté sur la vérification de la mise en œuvre effective du système de management de la sécurité des denrées alimentaires sur le terrain pour une durée de 4 jours.

8.1 Engagement, Code éthique et confidentialité :

L'engagement d'INTERTEK ALGERIA dans ses processus de certification repose sur des principes stricts d'impartialité et de confidentialité selon F211-7-FRA-DZ (Accord de confidentialité et de non-conflit d'intérêts), qui est signé par chaque intervenant auprès d'Intertek Algérie, il s'agit d'un engagement formel visant à garantir l'impartialité, la confidentialité et l'absence de conflit d'intérêts. Ce document démontre que tous les auditeurs, experts et autres parties prenantes impliquées dans le processus de certification respectent des principes éthiques stricts, assurant ainsi que les audits sont menées de manière objective et transparente. Les employés et auditeurs impliqués dans le processus de certification doivent adhérer à des engagements clairs, interdisant toute situation où un conflit d'intérêts pourrait compromettre l'intégrité du processus. Cette exigence est couplée à un respect absolu de la confidentialité,

garantissant que toutes les informations recueillies au cours des audits, que ce soit du côté des clients ou d'INTERTEK ALGERIA, ne sont ni utilisées à des fins personnelles ni divulguées sans autorisation écrite préalable. Ces engagements sont non seulement valables pendant la durée des missions, mais demeurent en vigueur même après la fin de toute relation contractuelle, assurant ainsi la protection des données sensibles et le maintien de la confiance dans le système de certification.

8.2 Ressources nécessaires pour la certification :

Dans le cadre de la mise en œuvre du processus de certification et en vue de se conformer aux exigences des normes ISO/IEC 17021-1:2015 et ISO 22003-1:2022, l'ensemble du personnel impliqué a bénéficié d'une formation ciblée sur ces deux référentiels. Cette formation a porté notamment sur les exigences relatives à l'impartialité, à la compétence des auditeurs, aux processus de certification des systèmes de management, ainsi qu'aux dispositions spécifiques applicables à la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. L'objectif était de garantir que chaque intervenant maîtrise parfaitement les exigences normatives applicables à son rôle, afin d'assurer la cohérence, la rigueur et la conformité du processus de certification dans sa globalité. Le personnel auditeur et non-auditeur impliqué dans le processus de certification a été aussi évalué par des évaluateurs compétents selon leur fonction.

RÉSULTATS ET DISCUSSION

Dans le but d'accréditer INTERTEK ALGERIA pour la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA), il est primordial de mettre en place des bases solides pour garantir la conformité aux exigences normatives et l'efficacité des processus. Un élément essentiel de cette démarche est l'élaboration d'un système documentaire bien structuré. Ce système permet non seulement d'organiser les processus d'audit, mais aussi d'assurer que toutes les procédures nécessaires à la certification sont rigoureusement suivies et contrôlées.

9 Système documentaire:

Dans le cadre de l'accréditation d'INTERTEK ALGERIA, un système documentaire a été élaboré, en conformité avec les exigences des normes ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1. Ce système a été conçu pour assurer la conformité et la compétence de l'organisme dans le processus de certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA). Il comprend une cartographie des processus et des logigrammes détaillant les étapes de l'audit et de la certification, ainsi que les procédures nécessaires à la gestion des audits. L'objectif était de structurer une documentation complète et cohérente qui réponde aux critères d'accréditation tout en garantissant l'efficacité et la transparence des démarches entreprises.

9.1 Cartographie des processus :

La cartographie visualise l'ensemble des processus clés dans le cadre de la certification, permet de structurer les activités: processus managériaux, processus de réalisation et processus support. Elle sert de référence pour l'organisation et la coordination des actions nécessaires à la certification, tout en assurant la traçabilité et la transparence des démarches engagées à chaque étape. Le diagramme suivant présente cette cartographie détaillée, qui permet de visualiser les différents processus impliqués dans le système de certification des SMSDA.

Avant de décrire les différents processus, il est essentiel de comprendre le système de codification des documents internes utilisés par INTERTEK ALGERIA dans le cadre du processus de certification. Ce système assure la traçabilité, l'accessibilité et l'organisation des documents à chaque étape de la certification, et garantit que tous les documents sont correctement identifiés et classifiés.

Les documents d'INTERTEK ALGERIA suivent un système de codification structuré, où chaque code comprend plusieurs éléments permettant de définir le type de document, son processus, sa spécificité, la langue et son origine. Voici une explication détaillée des éléments qui composent cette codification :

1. **GOP : Procédure Générale** – Ce préfixe désigne les procédures générales qui régissent les principaux processus de certification au sein d'INTERTEK ALGERIA. Par exemple, GOP101-FRA-DZ est la procédure générale qui définit le processus commercial.
2. **F : Formulaire** – Le préfixe F indique un document de type formulaire, utilisé pour recueillir ou enregistrer des informations spécifiques. Par exemple, F101-1-1-FSMS est un formulaire utilisé pour collecter des informations liées à la certification des SMSDA (Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires).
3. **L : Liste** – Le préfixe L désigne une liste qui contient des éléments spécifiques liés à un processus, une procédure ou une vérification particulière. Par exemple, une liste d'auditeurs qualifiés pourrait être codée L101-FSMS.
4. **WI : Work Instruction (Instruction de Travail)** – Ce préfixe fait référence à une instruction de travail qui décrit de manière détaillée la méthode ou la procédure pour accomplir une tâche spécifique. Par exemple, WI103 pourrait être utilisé pour une instruction de travail liée à l'exécution d'audit.
5. **Numéro de processus** : Chaque type de document est suivi d'un numéro qui identifie le processus spécifique auquel il se rapporte. Par exemple :
 - 103 : Exécution d'audit,
 - 101 : Processus commercial.
6. **FSMS : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires** – Le code FSMS est utilisé pour désigner spécifiquement les documents relatifs au dossier de certification des SMSDA. Cela s'applique aux procédures, formulaires et listes qui concernent uniquement le domaine de la sécurité des denrées alimentaires.
7. **FRA : Français** – Le suffixe FRA indique que le document est rédigé en français.

8. DZ : Ce code définit que le document a été établi par INTERTEK ALGERIA uniquement. Cela permet de différencier les documents créés et validés par INTERTEK ALGERIA de ceux créés par d'autres entités.

Exemple : Le code GOP101-FSMS-FRA-DZ peut être décomposé comme suit :

- GOP : Procédure Générale,
- 101 : Processus commercial,
- FSMS : Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires,
- FRA : Document rédigé en français,
- DZ : Document établi spécifiquement par INTERTEK ALGERIA.

Cette codification systématique permet de garantir que chaque document est correctement identifié, enregistré et facilement accessible tout au long du processus de certification. Elle assure également une gestion rigoureuse et conforme aux exigences de gestion documentaire

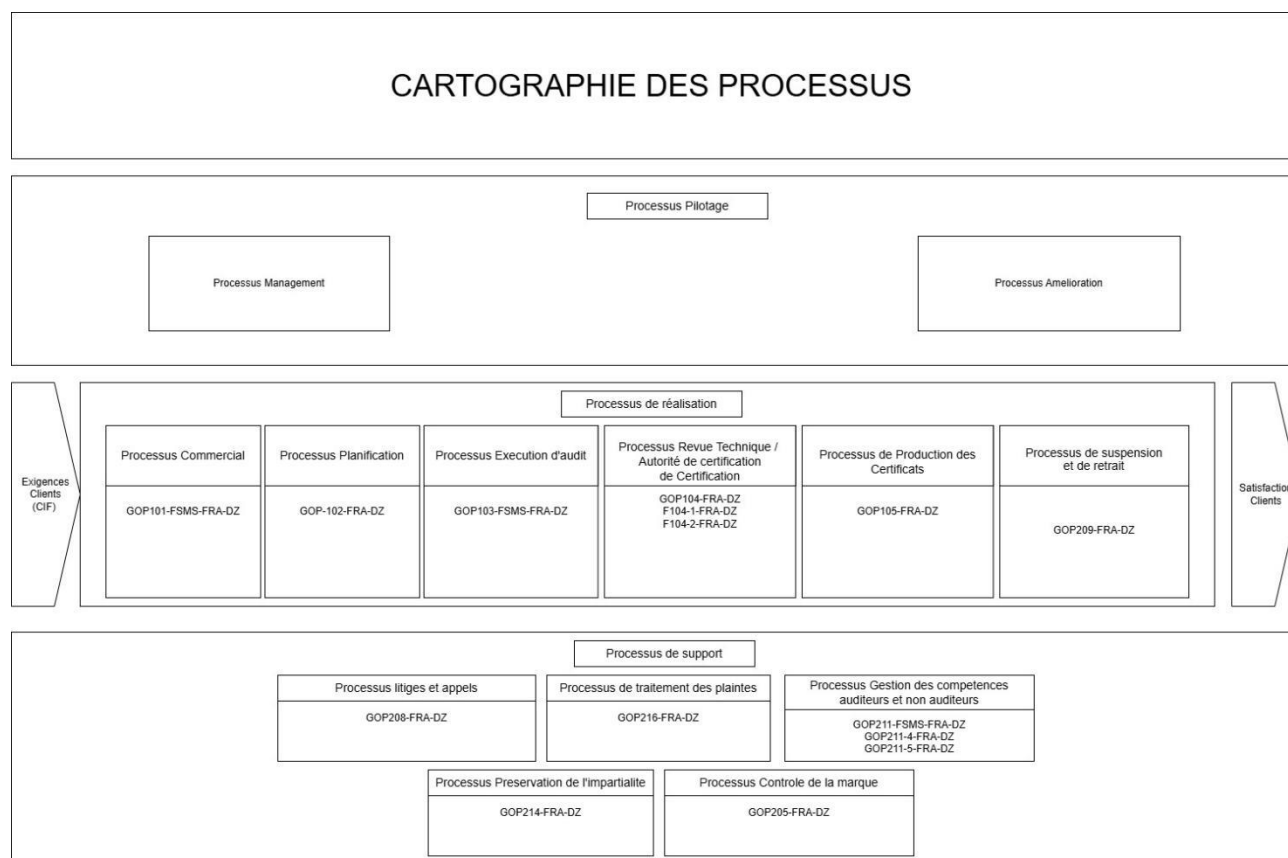


Figure 8 : Cartographie des processus d'INTERTEK ALGERIE

9.1.1 Processus commercial :

Le processus commercial d'INTERTEK ALGERIA, tel qu'établi dans la procédure GOP101-FSMS-FRA-DZ, a été appliqué dans le cadre de la demande de certification ISO 22000 de SPA GROS BERRAHEL, un acteur majeur dans la production et le conditionnement du sucre blanc raffiné. Le traitement de ce dossier a suivi les étapes définies dans la procédure, garantissant une prise en charge complète et structurée de la demande client.

➤ Réception et examen de la demande client:

La première étape a été la réception du questionnaire d'information client (F101-1-1-FSMS) renseigné par SPA GROS BERRAHEL. Ce document a permis de collecter les informations essentielles relatives à la portée de la certification, spécifiant la « Production et commercialisation du sucre blanc raffiné », ainsi que les détails relatifs aux sites et aux exigences de certification ISO 22000.

➤ **Calcul du temps d'audit et estimation des ressources :**

Le temps d'audit a été calculé à l'aide du formulaire F101-1-FSMS-DZ, basé sur les informations fournies par SPA GROS BERRAHEL. Ce calcul a été effectué en s'appuyant sur les critères définis dans l'Annexe B de la norme ISO 22003-1, permettant ainsi de déterminer la durée nécessaire pour réaliser l'audit en fonction des spécificités du client.

➤ **Revue de l'offre et du contrat :**

Après avoir validé le temps d'audit, l'offre de certification a été formalisée et transmise à SPA GROS BERRAHEL. Une fois l'offre acceptée, le formulaire de revue d'offre et de contrat (F101-10-FRA-DZ) a été renseigné, permettant ainsi de valider les termes du contrat, y compris la portée et les attentes des deux parties et avoir un contrat signé. Le cycle de certification SMSDA comme tout cycle de certification d'un système de management suit une structure bien définie, qui comprend une série d'audits planifiés sur 03 années. Une fois la certification initiale accordée lors de la première année, un audit de surveillance est effectué durant les deux années qui suivent (à raison de un audit par an) pour s'assurer que le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) reste conforme aux exigences de la norme ISO 22000. Cet audit de surveillance permet de vérifier la mise en œuvre continue des actions correctives et des mesures de maîtrise des risques. Après trois ans, un audit de recertification ou de renouvellement est réalisé pour confirmer la conformité renouvelée du système. Ce processus garantit que SPA GROS BERRAHEL continue de respecter les exigences de la norme ISO 22000:2018 et assure un cycle de certification constant et fiable, avec une mise à jour de la certification pour les trois prochaines années.

Le personnel commercial impliqué dans le processus de certification de SPA GROS BERRAHEL est qualifié conformément aux exigences internes d'INTERTEK ALGERIA. Le responsable du processus commercial dispose des compétences nécessaires pour traiter les demandes de certification dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires. Leur qualification et leur évaluation sont documentées et enregistrées dans le formulaire F211-F1, garantissant ainsi que seules des ressources compétentes interviennent dans le processus commercial, conformément aux exigences des normes ISO 22003-1 et ISO/IEC 17021-1.

Nous pouvons voir que le processus commercial d'INTERTEK ALGERIA, appliqué à la certification ISO 22000 de SPA GROS BERRAHEL, a permis de structurer et formaliser efficacement la démarche de certification, tout en respectant les étapes définies dans la procédure interne. Ce processus a garanti la conformité avec les exigences des normes ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1, en assurant une gestion complète de la demande client et en impliquant un personnel qualifié pour les traitements des demandes de certification des SMSDA.

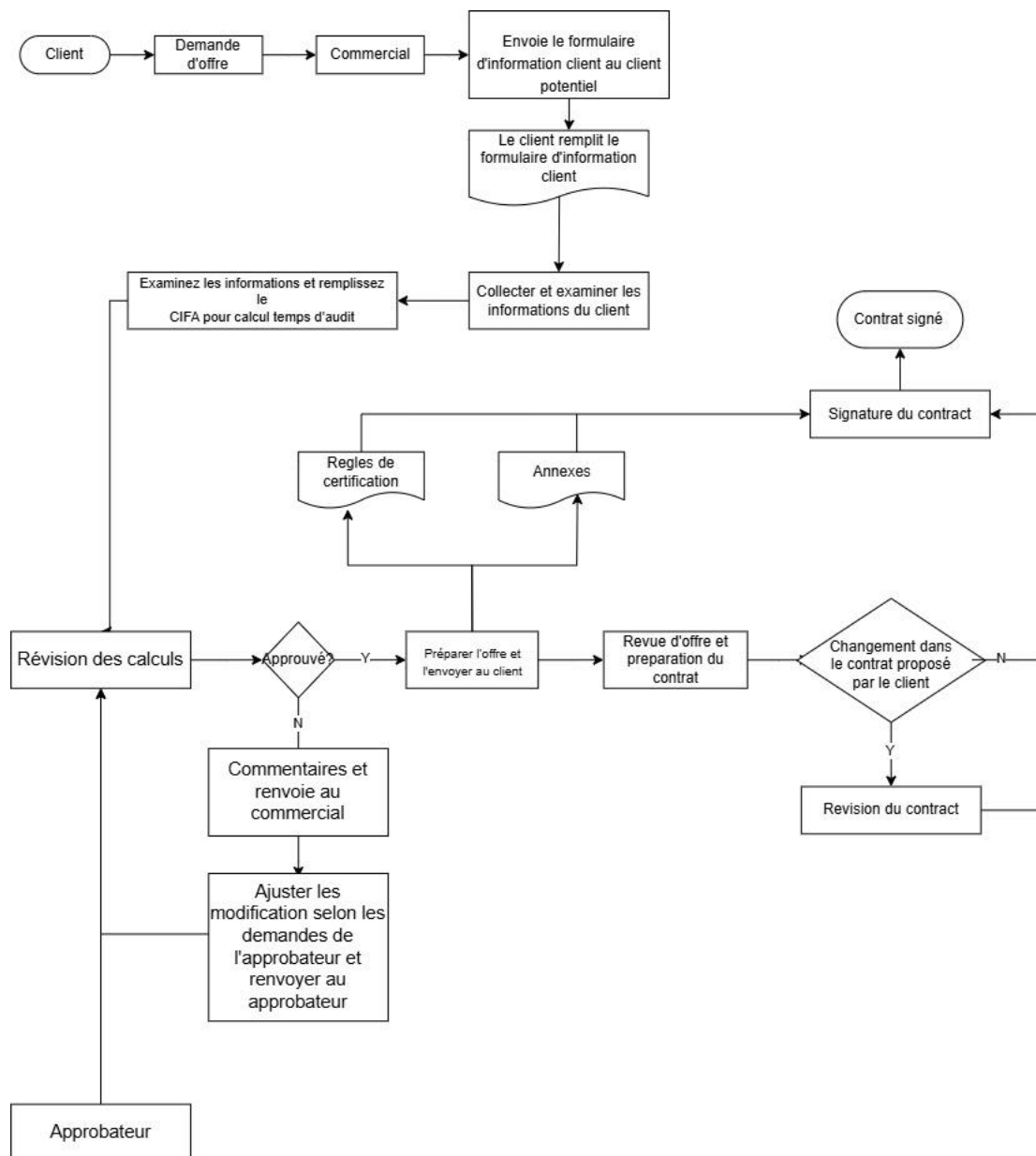


Figure 9 : Logigramme de processus Commercial

9.1.2 Compétences auditeurs :

Dans le cadre du renforcement du dispositif de certification et conformément aux exigences de compétence définies par les normes ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1, une qualification d'un auditeur pour le référentiel ISO 22000 a été réalisée. Cette qualification est décrite sur le formulaire interne F211-5-FSMS, conçu pour évaluer de manière rigoureuse la conformité du profil de l'auditeur aux critères requis.

Le formulaire comprend plusieurs sections essentielles à remplir par le candidat auditeur, notamment :

- Le parcours académique (éducation),
- L'expérience professionnelle telle que CV,
- Le journal des audits réalisés (audit log),
- Ainsi que les formations suivies.

Cette démarche vise à garantir que les auditeurs affectés aux missions de certification disposent des compétences techniques, sectorielles et méthodologiques nécessaires pour conduire des audits en conformité avec les exigences des normes applicables, et ce dans un souci constant de compétence, de fiabilité et de crédibilité des certifications délivrées.

9.1.3 Processus planification:

Suite à la réception du contrat de certification de SPA GROS BERRAHEL pour la certification ISO 22000, la planification de l'audit a été réalisée selon le processus défini dans le GOP102-FRA-DZ. Cette planification inclut la coordination des dates et la constitution de l'équipe d'audit, en veillant à ce que chaque auditeur possède les compétences nécessaires pour mener à bien la mission d'audit.

La personne impliquée dans le processus de planification de l'audit est qualifiée et évaluée conformément aux exigences définies par INTERTEK ALGERIA. Cette évaluation garantit que la personne en charge de la planification dispose des compétences nécessaires pour assurer une

organisation efficace et conforme à la norme ISO 22000. L'évaluation de cette personne est enregistrée dans le formulaire d'évaluation F211-F14, assurant ainsi la traçabilité et la conformité aux exigences des normes ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1.

En parallèle, un auditeur qui est déjà qualifié, Azzouz R., a été affecté pour mener l'audit de SPA GROS BERRAHEL. L'auditeur a été sélectionné en fonction des critères définis pour l'audit ISO 22000, en prenant en compte la portée spécifique du client, à savoir la production et la commercialisation du sucre blanc raffiné. Le programme global des audits F102-1-FRA-DZ a été élaboré pour préciser les dates de l'audit (18 et 19 mai 2025), la durée totale (2.5 jours, dont 2 jours sur site et 0.5 jour hors site).

En complément de cette affectation, une lettre de mission a été envoyée par la coordinatrice à l'auditeur. Cette lettre précise les détails de la mission, notamment les dates et la durée de l'audit, la norme ISO 22000:2018 applicable, ainsi que les exigences spécifiques de SPA GROS BERRAHEL, à savoir la portée. Elle définit également les responsabilités de l'auditeur, y compris la nécessité de prendre contact avec le client pour organiser le voyage et l'hébergement, de remettre le plan d'audit au client deux semaines à l'avance, et de communiquer toute non-conformité durant la mission, avec un rapport à remettre dans les cinq jours suivant l'audit. Cette lettre formalise également l'engagement de l'auditeur et s'assure qu'il a bien pris connaissance de ses responsabilités et des délais à respecter pour la mission.

Concernant ce processus on voyons que la planification de l'audit pour la certification ISO 22000 de SPA GROS BERRAHEL a été réalisée conformément à la procédure interne, assurant une coordination optimale des dates et une sélection d'auditeur qualifié en fonction des exigences du client. L'évaluation des personnes impliquées a garanti la conformité avec les normes ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1. La lettre de mission formalisant les responsabilités de l'auditeur a permis de clarifier les attentes, les délais et les tâches spécifiques, assurant ainsi une préparation efficace de l'audit.

Date d'expiration du certificat	Date d'audit Précedente	Date d'audit	Client	code IAF/EA	Normes	Durée	Prestation	Responsable d'audit	Auditeur
/	/	18 Mai 2025 1 Juin 2025	GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE	Catégorie C IV (C4-05)	ISO22000	E1= 0.5 + 02 E2= 0.5 + 04	AI	AZZOUZ	/

Figure 10 : Programme Global des audits F102-1-FRA-DZ

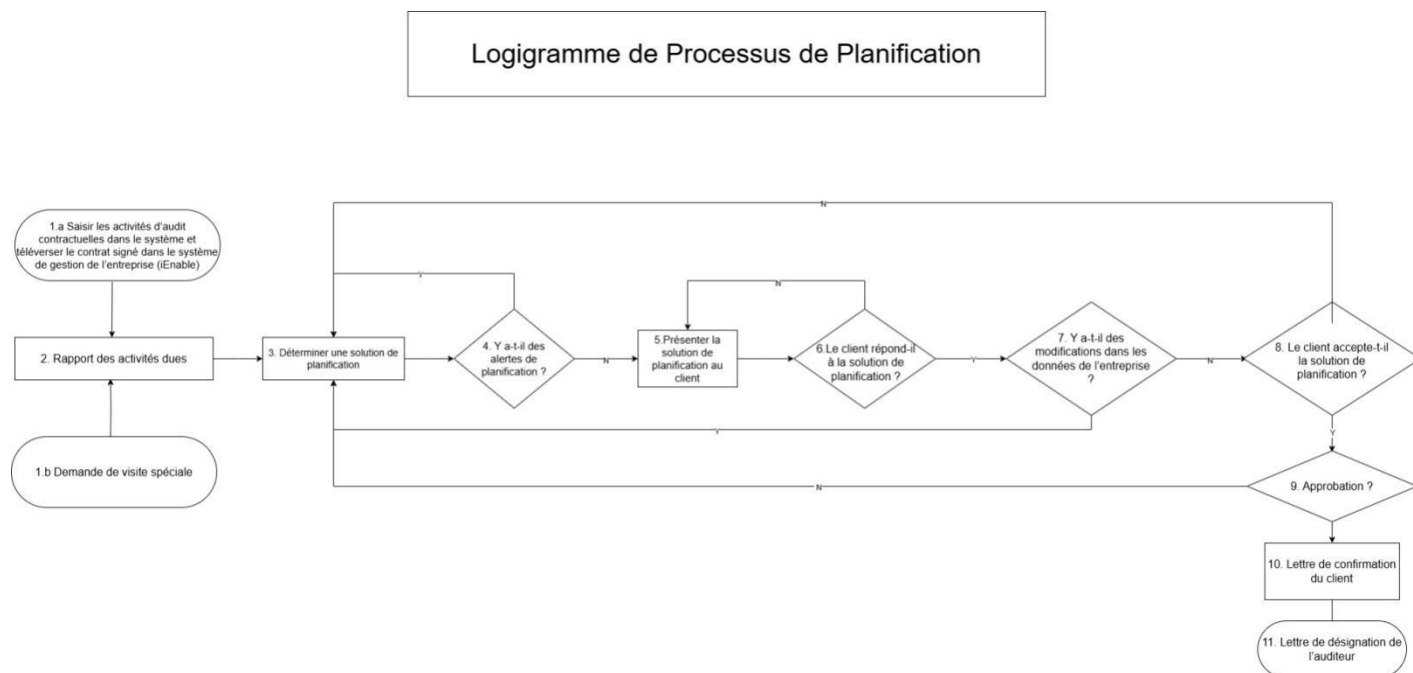


Figure 11 : Logigramme de Processus de Planification

9.1.4 Processus d'exécution d'audit:

Le processus de réalisation d'audit suit une méthodologie détaillée, comme indiqué dans la procédure GOP103-FSMS-FRA-DZ, afin d'évaluer le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) de SPA GROS BERRAHEL. Après réception de la lettre de mission, l'auditeur prépare le plan d'audit en fonction des informations de cette dernière.

Lors de l'audit, l'équipe collecte des preuves à travers des entretiens, des revues de documents et des observations. Ces éléments sont analysés pour évaluer la mise en œuvre et l'efficacité du système de management de SPA GROS BERRAHEL. Si des non-conformités sont identifiées,

des actions correctives doivent avoir lieu. L'audit est formalisé à travers un rapport qui présente les conclusions sur la conformité à la norme ISO 22000.

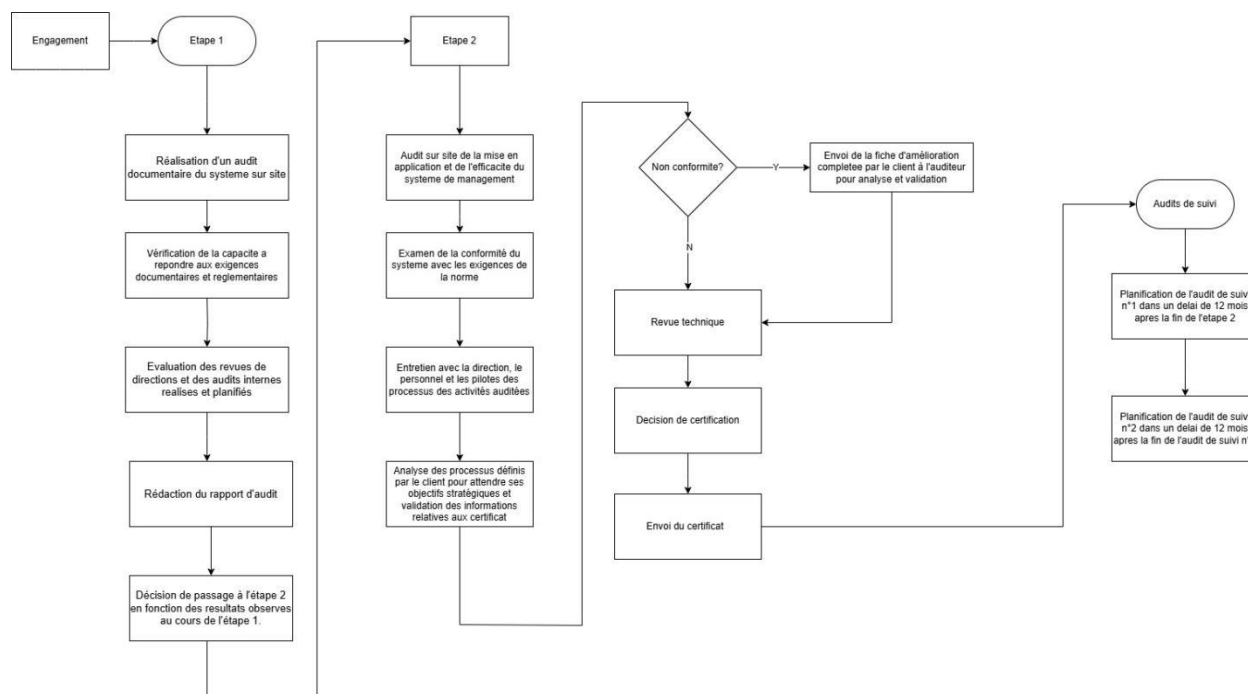


Figure 12 : Logigramme de processus d'exécution d'audit

9.1.4.1 Plan d'audit (Etape 1) :

L'audit également inclus la préparation du plan d'audit qui a été élaboré par le responsable d'audit, détaillant les objectifs, la méthodologie et les étapes clés de l'audit. Toutes les informations ont été consignées dans le système de gestion iEnable, permettant ainsi un suivi en temps réel et une coordination fluide entre le planificateur, l'auditeur et le client.

Le plan d'audit (F103-1-FSMS-FRA-DZ E1), pour SPA GROS BERRAHEL, relatif à la certification ISO 22000, a été élaboré conformément aux exigences de la norme ISO 22003-1:2022. Ce plan détaille les différentes étapes de l'audit initial (étape 1), qui a pour objectif principal de procéder à une revue documentaire complète, ainsi qu'à une évaluation de l'emplacement du client et de la préparation pour l'audit de l'étape 2. L'audit a été planifié sur deux jours, les 18 et 19 mai 2025, et a inclus des sessions de revue documentaire, une visite sur

site, et une évaluation de la mise en œuvre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA).

Le plan d'audit comprend les éléments suivants :

- Revue documentaire des processus clés, notamment la politique de sécurité des denrées alimentaires, l'audit interne et la revue de direction, ANALYSE SWOT, PESTEL avec une vérification des systèmes de gestion des risques (programmes prérequis et HACCP).
- Visite du site pour évaluer l'état des installations, l'hygiène des locaux, les équipements et les processus directement liés à la production.
- Interviews avec les responsables de processus, pour évaluer l'adhésion aux exigences des normes et identifier les opportunités d'amélioration.

Le responsable d'audit, accompagné d'observateurs et d'évaluateurs ALGERAC, procédera à l'évaluation sur place et assurera la documentation des résultats. Un rapport sera rédigé à l'issue de cette étape, incluant les points forts et les écarts éventuels à corriger avant l'étape 2.

9.1.4.2 Déroulement et Rapport d'audit (Etape 1) :

L'audit étape 1 de SPA GROS BERRAHEL, réalisé les 18 et 19 mai 2025, a été conduit conformément à la norme ISO 22000:2018 pour évaluer la conformité du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) de l'entreprise. L'objectif principal de cette étape était de vérifier le système documentaire mis en place par l'entreprise et de confirmer sa préparation pour l'audit de l'étape 2.

L'audit a débuté par une réunion d'ouverture dirigée par le responsable d'audit avec les représentants de SPA GROS BERRAHEL. L'objectif de cette réunion est de présenter brièvement les modalités de l'audit, en incluant l'examen du plan d'audit, les critères d'audit et la confirmation du champ de certification. Ce moment permet de clarifier les attentes et de s'assurer que toutes les parties prenantes comprennent le déroulement de l'audit. Elle permet également de répondre à toute question préalable avant de commencer l'examen des documents et des processus.

A la fin un rapport d'audit est rédigé par le responsable d'audit. Ce rapport a révélé que l'entreprise a bien développé son système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA), incluant un plan HACCP efficace et une politique de sécurité alimentaire clairement définie et partagée. L'engagement de la direction, ainsi que la sensibilisation et l'implication du personnel, ont été confirmés.

Lors de cet audit, une non-conformité mineure a été identifiée dans le domaine des actions correctives, spécifiquement en relation avec la mise à jour d'une information documentée. Le constat indique que les actions correctives à entreprendre lorsque les critères d'action des PRPO (Programmes Prérequis Opérationnels) ne sont pas respectés n'ont pas été actualisées sur la fiche dédiée, le constat c'est que la fiche de suivi des actions correctives liée à la filtration du sirop (FE.PM1.78.A) ne reflète pas l'actualisation des informations requises. En d'autres termes, les critères pour prendre des mesures correctives en cas de dépassement des limites critiques ou des critères d'action ne sont pas correctement renseignés ou mis à jour dans les documents correspondants, l'exigence ISO précise que l'organisation doit spécifier les actions correctives à entreprendre lorsque des critères d'action ou des limites critiques sont dépassés.

Bien que cette non-conformité ne mette pas en péril la certification à ce stade, elle devra être corrigée avant l'étape 2. Une mise à jour documentaire est nécessaire pour s'assurer que les actions correctives sont clairement définies et documentées.

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) chez SPA GROS a été jugé conforme et efficace, bien que certaines pistes d'amélioration aient été identifiées, en plus des points forts comme suivant:

➤ **Politique de Sécurité Alimentaire et Engagement de la Direction :**

- La politique qualité et sécurité des denrées alimentaire est bien définie, comprise et partagée par l'ensemble du personnel.
- La direction montre un engagement fort pour la sécurité des denrées alimentaire, et les ressources nécessaires pour le bon fonctionnement du système sont mises à disposition.
- Des revues régulières des processus et des performances sont réalisées pour évaluer les résultats par rapport aux objectifs fixés.

➤ **Conception des Installations et Gestion des Risques :**

- La conception des locaux est adaptée pour l'industrie alimentaire et permet un entretien et nettoyage efficaces, réduisant ainsi les risques de contamination.
- Les zones de production sont séparées et protégées, avec des procédures en place pour assurer une gestion adéquate des déchets et des nuisibles.
- L'entreprise dispose d'un système de gestion des rejets liquides et des contrôles externes pour vérifier leur conformité.

➤ **Compétence et Formation du Personnel :**

- Le personnel est bien formé, avec un niveau de compétence élevé, incluant des ingénieurs et techniciens ayant plusieurs années d'expérience dans l'industrie alimentaire.
- Des séances de sensibilisation régulières sur les bonnes pratiques d'hygiène et la démarche HACCP ont été organisées, garantissant une bonne préparation du personnel.

➤ **Hygiène et Sécurité :**

- L'entreprise a mis en place des exigences strictes concernant l'hygiène du personnel, y compris des protocoles pour le lavage des mains, l'hygiène vestimentaire, et des vérifications médicales régulières.
- Des instructions claires sont disponibles pour les interventions de maintenance, avec un contrôle rigoureux des pratiques de nettoyage et de désinfection.
- Un système efficace de lutte contre les nuisibles est en place, avec des actions préventives pour éviter toute contamination des produits alimentaires.

➤ **Système HACCP et Contrôle de la Production :**

- Le système HACCP de l'entreprise est bien structuré, et les dangers potentiels sont identifiés à chaque étape de la production, notamment avec des mesures de maîtrise clairement définies.

- Les limites critiques et les critères d'action sont établis et validés, mais il a été noté que la mise à jour de certains documents n'est pas encore complète, ce qui constitue la non-conformité mineure précédemment mentionnée.

➤ **Traçabilité et Gestion des Produits :**

- La traçabilité des produits est bien assurée, avec un système de codification des lots et de gestion des palettes. Le principe FIFO (First In, First Out) est respecté, et le stockage des produits est effectué dans des conditions appropriées.
- Des procédures de rappel et retrait sont mises en place et régulièrement simulées pour garantir la sécurité des produits en cas de non-conformité détectée après la production.

L'audit a permis d'identifier plusieurs pistes d'amélioration, notamment :

- Actualisation du système HACCP, en particulier les parties relatives aux CCP (points de contrôle critiques) et PRPO (programmes prérequis opérationnels).
- Renforcement de la maîtrise documentaire, notamment en ce qui concerne la gestion des actions correctives.
- Amélioration de la traçabilité, particulièrement pour les processus en aval.
- Renforcement de la lutte contre les nuisibles et la gestion des risques environnementaux.
- Étalonnage des équipements de mesure pour garantir leur conformité aux exigences de la norme ISO 22000:2018.

Les résultats de l'audit montrent que le système documentaire est globalement conforme aux exigences de la norme ISO 22000:2018. Cependant, des améliorations sont nécessaires sur certains points spécifiques, notamment en matière de gestion documentaire et de conformité aux exigences réglementaires. L'audit a aussi confirmé que le site est bien préparé pour passer à l'étape 2, sous réserve de la mise en œuvre des actions correctives nécessaires avant cette phase dans le délai convenu. Lors de la réunion de clôture, les points forts, les pistes d'amélioration ainsi que les points faibles (non-conformités) qui sont mentionnées ci-dessus ont été présentés et discutés par le responsable de l'audit.

En conséquence, une fiche de non-conformité (F103-21-FRA-DZ) a été remplie par l'auditeur, précisant que l'exigence de la norme ISO 22000:2018 (section 8.5.4.4) n'a pas été respectée. Cette fiche a été envoyée au chef du département de management qualité pour traitement. Elle clarifie l'exigence non respectée ainsi que la fiche de preuve tangible associée (FE.PM1.78.A), mais ne détaille pas l'action corrective à entreprendre. Suite à l'envoi de la fiche de non-conformité au chef du département de management qualité, une analyse des causes a été réalisée. Cette analyse a révélé que la non-conformité était à cause de l'oubli lors de la dernière mise à jour de la documentation HACCP, bien que des corrections ont été proposées :

- Identifier toutes les fiches PRPo et CCP concernées
- Effectuer une revue complète de l'ensemble des fiches PRPo
- Valider toutes les fiches PRPo et CCP par le responsable HACCP et diffusées dans le système documentaire.

Ainsi, qu'un plan d'action corrective a été proposé par SPA GROS qui comprend une mise à jour de la procédure HACCP, l'intégration d'une revue annuelle des fiches PRPO, et l'incorporation de ce point dans le programme d'audit interne, ainsi que le plan de vérification de l'efficacité de ces actions sera effectué lors de l'audit interne et des revues des processus.

9.1.5 Processus revue technique et autorité de certification:

9.1.5.1 Revue technique :

Après l'audit de l'étape 1, une revue technique est réalisée pour évaluer la conformité et l'efficacité du système de management de la sécurité des denrées alimentaires mis en place par l'entreprise. Cette étape essentielle permet de vérifier que toutes les exigences de la norme ISO 22000:2018, ou d'autres normes pertinentes, sont respectées avant de procéder à l'étape suivante de l'audit.

Une revue technique a été menée le 21 mai 2025 par la responsable technique et du système de management chez Intertek Algérie, Kenza Nadir, pour examiner le dossier technique de SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE. Cette revue visait à valider la conformité du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) et à vérifier que toutes les conditions étaient réunies pour procéder à l'étape 2 de l'audit.

- **Document de revue technique** : F104-01-FRA-DZ
- **Dossier technique** : Le dossier technique a été jugé complet et satisfaisant.
- **Examen technique** : Tous les aspects de l'examen ont été satisfaisants.
- **Conclusion de la revue technique** : La revue technique a validé que l'entreprise remplissait toutes les exigences nécessaires pour réaliser l'étape 2 de l'audit.

Une fois la revue technique terminée et jugée satisfaisante, la décision de certification est prise par l'autorité de certification d'INTERTEK ALGERIE, autorisant ainsi l'entreprise à réaliser l'étape 2 de l'audit.

Le responsable technique ayant conduit la revue technique, Kenza Nadir, a également été évaluée conformément aux critères internes d'INTERTEK ALGERIA pour garantir qu'elle dispose des qualifications nécessaires à la réalisation de cette étape clé du processus. Cette évaluation est enregistrée dans le formulaire d'évaluation F211-F2-FSMS-FRA-DZ, garantissant ainsi la traçabilité et la conformité avec les exigences des normes ISO 22003-1 et ISO/IEC17021-1.

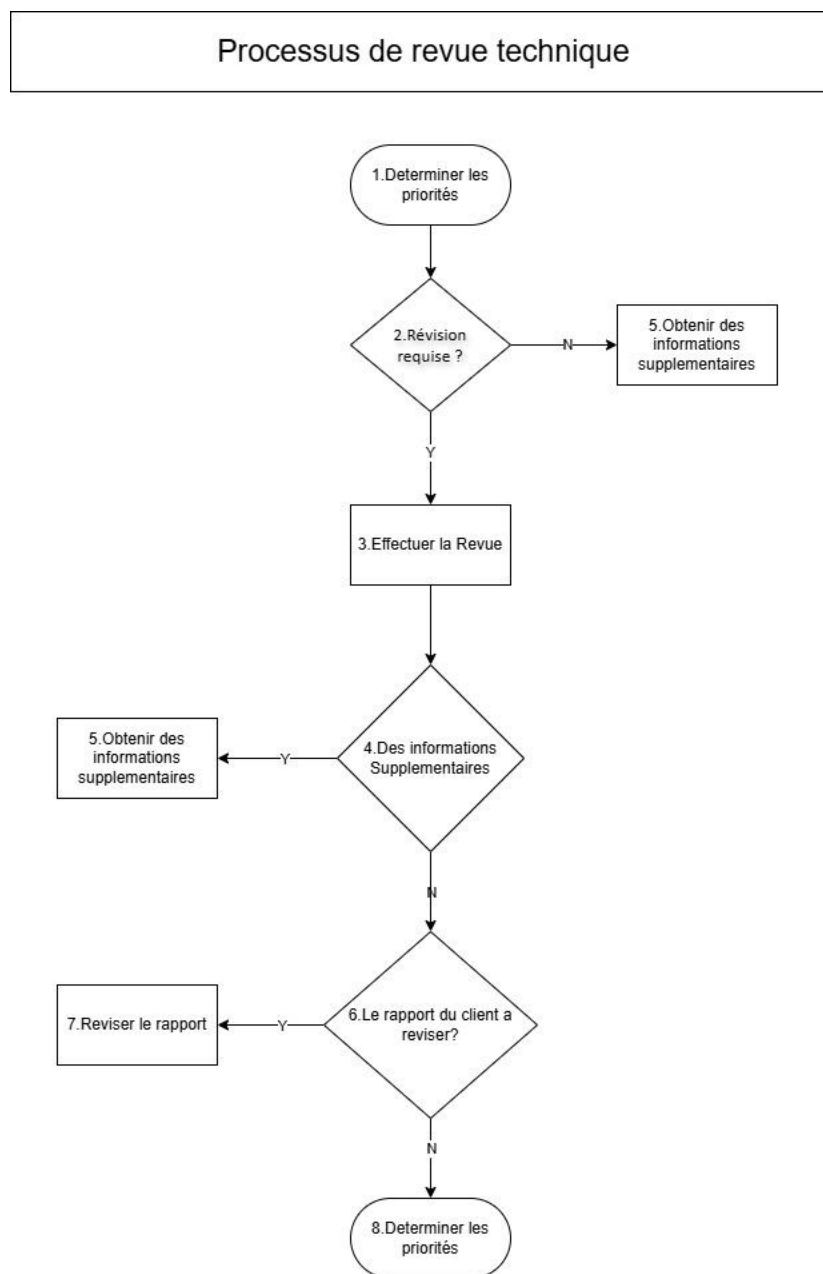


Figure 13: Logigramme de processus revue technique

9.1.5.2 Autorité de certification :

L'autorité de certification a examiné la conformité du dossier technique et a pris une décision formelle pour autoriser le passage à l'étape 2 de l'audit. Cette décision a été émise le 21 mai 2025 par Lahcene Benhammadi, le Directeur de Certification d'Intertek Algérie.

- **Document de l'autorité de certification :** F104-02-FRA-DZ

- **Commentaires de l'autorité de certification** : Après avoir pris en compte les résultats de la revue technique, il a été décidé de valider la réalisation de l'étape 2 de l'audit.
- **Conclusion de l'autorité de certification** : L'audit peut avancer vers l'étape 2 conformément à la norme ISO 22000:2018.

Cette approche garantit que la certification repose sur une évaluation rigoureuse et assure que les entreprises certifiées respectent les normes internationales de sécurité des denrées alimentaires.

Le personnel de l'autorité de certification, y compris Lahcene Benhammadi, le Directeur de Certification, a été évalué en fonction des critères internes d'INTERTEK ALGERIA pour garantir qu'il possède les qualifications et les compétences nécessaires pour prendre des décisions de certification conformes à la norme ISO/IEC 17021-1. Cette évaluation est enregistrée sous forme du formulaire d'évaluation F211-F6, assurant ainsi la traçabilité et la conformité des ressources humaines impliquées dans ce processus.

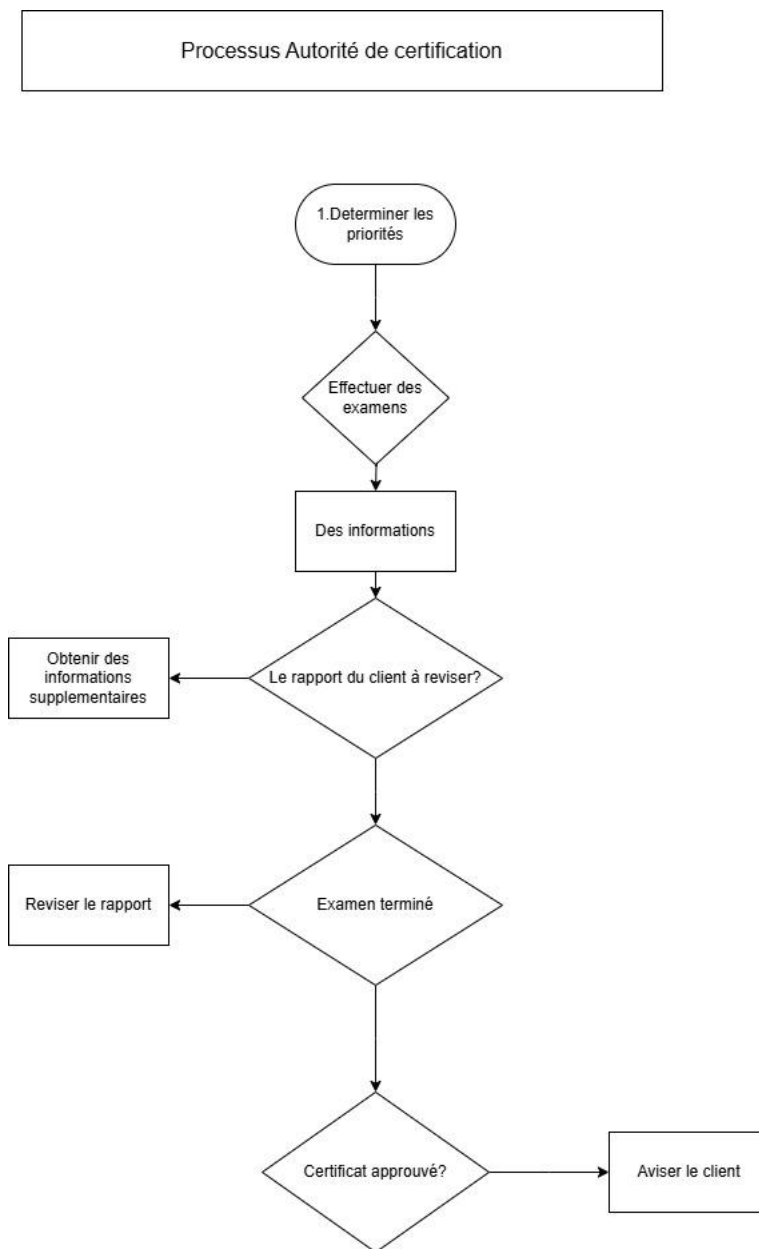


Figure 14 : Logigramme de processus autorité de certification

9.1.6 Etape 2 de l'audit :

9.1.6.1 Processus planification :

Suite à la validation de la revue technique et à la décision favorable de l'autorité de certification, la planification de l'audit de l'étape 2 pour SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE a été engagée conformément à la procédure GOP102-FRA-DZ. Cette planification a consisté à organiser les modalités logistiques et techniques de l'audit et à affecter

le responsable d'audit qui était en charge de l'étape 1. Les dates de l'audit ont été fixées du 1er au 4 juin 2025, conformément au programme global des audits et validées via la lettre de mission (Assignment Letter). L'audit a été confié à Radouane Azzouz, responsable d'audit, qui assurera la continuité du processus conformément aux exigences de la norme ISO 22000:2018.

9.1.6.2 Processus d'exécution d'audit :

9.1.6.2.1 Plan d'audit :

L'audit a également inclus la préparation du plan d'audit, élaboré par le responsable d'audit, qui définit clairement les objectifs, la méthodologie et les différentes étapes de l'audit. Toutes les informations relatives à ce plan ont été enregistrées dans le système de gestion iEnable, permettant ainsi un suivi en temps réel et une coordination efficace entre le planificateur, l'auditeur et le client.

Le plan d'audit (F103-1-FSMS-FRA-DZ E2), relatif à la certification ISO 22000 pour SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE, a été rédigé conformément aux exigences de la norme ISO 22003-1:2022. Ce document précise l'ensemble des étapes de l'audit de l'étape 2, dont l'objectif principal est de vérifier la conformité du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) mis en place par l'entreprise et d'évaluer son efficacité en termes de mise en œuvre et de gestion des risques. L'audit a été planifié sur une période de quatre jours, du 1er au 4 juin 2025, et a comporté plusieurs sessions de revue documentaire, de visites sur site, ainsi que d'évaluations détaillées des processus clés.

Le plan d'audit comprend plusieurs étapes essentielles. Tout d'abord, il inclut la vérification de l'implémentation des actions correctives suite à l'audit de l'étape 1, une revue documentaire approfondie des processus cruciaux du SMSDA, notamment la politique de la sécurité des denrées alimentaires, l'audit interne et la revue de direction. L'analyse des risques, y compris les analyses SWOT et PESTEL, ainsi que l'évaluation des programmes prérequis et HACCP, a aussi été incluse dans cette revue. Ensuite, une visite sur site a été organisée pour examiner l'état des installations, l'hygiène des locaux, les équipements et les processus directement liés à la production, afin de vérifier leur conformité aux exigences de la norme ISO 22000:2018.

Le plan d'audit a également prévu des interviews avec les responsables de processus, permettant ainsi d'évaluer l'adhésion aux exigences normatives et d'identifier d'éventuelles opportunités

d'amélioration. Ces entretiens ont fourni des informations importantes sur la manière dont les pratiques de gestion des risques et la sécurité alimentaire sont appliquées sur le terrain.

Le responsable d'audit, accompagné des observateurs (stagiaires d'Intertek Algeria) et des évaluateurs d'ALGERAC, pendant l'audit a systématiquement rempli le document F103-11-FRA-DZ – Enregistrement des notes d'audit, assurant ainsi une transparence totale tout au long du processus. Ce document a servi à consigner de manière détaillée toutes les observations, remarques et constatations faites durant l'audit. Un rapport détaillé a été rédigé à la fin de l'audit, comprenant les points forts observés, les éventuels écarts relevés, ainsi que les actions correctives nécessaires avant la validation finale pour l'étape 2.

9.1.6.2.2 Déroulement et rapport d'audit :

Le premier jour de l'audit a débuté par une réunion d'ouverture, au cours de laquelle le responsable d'audit a présenté le plan d'audit et les règles de déroulement d'audit. Ensuite, on a commencé l'audit selon le plan d'audit par le premier processus qui est la direction. C'était déroulé en présence du Directeur Général, l'Adjoint du Directeur Général, ainsi que le Responsable du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) et son assistante ainsi que l'équipe d'audit (Observateurs et Evaluator).

9.1.6.2.2.1 Processus Direction/Management :

Le responsable d'audit a commencé par consulter plusieurs documents clés relatifs à la direction et à son engagement en matière de sécurité des denrées alimentaires. Parmi ces documents, il a examiné la politique du SMSDA, qui a été clairement définie, comprise et partagée par l'ensemble du personnel, conformément aux exigences de la norme ISO 22000:2018. De plus, il a revu les revues de direction, démontrant l'implication de la direction dans l'évaluation des performances du système de management et l'atteinte des objectifs définis. Le responsable d'audit a également passé en revue les rapports d'audit interne, ainsi que les analyses SWOT et PESTEL, offrant une vision claire des forces, des faiblesses, des opportunités et des menaces auxquelles l'entreprise est confrontée. La direction a intégré ces éléments dans sa planification et ses objectifs, ce qui témoigne d'une approche systématique de gestion des risques et d'une volonté d'amélioration continue de la gestion de la sécurité des denrées alimentaires au sein de l'entreprise.

Ce premier processus a permis de confirmer l'engagement de la direction dans la mise en œuvre du système de management, ainsi que sa capacité à assurer les ressources nécessaires pour garantir la sécurité des denrées alimentaires. Le leadership de la direction a été bien mis en évidence, avec une attention particulière portée à la satisfaction du client et à l'efficacité des processus relatifs à la sécurité des denrées alimentaires.

9.1.6.2.2.2 Equipe chargée de SMSDA :

À la suite de l'évaluation du processus de Management et Direction, le responsable d'audit a poursuivi l'audit en présence de l'équipe chargée du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA). Cette seconde phase de la journée a été consacrée à l'analyse technique et documentaire des éléments clés du système, permettant de juger de sa mise en œuvre opérationnelle et de son efficacité. Le système documentaire a été examiné en détail afin de s'assurer de sa conformité avec les exigences normatives et de sa cohérence par rapport aux processus mis en œuvre. L'analyse a confirmé que les documents étaient structurés, accessibles, mis à jour et maîtrisés. Les processus et activités opérationnelles ont également été passés en revue pour vérifier leur formalisation et leur alignement avec les objectifs de sécurité des denrées alimentaires définis par l'entreprise. L'audit a ensuite porté sur le retour d'expérience client et les mécanismes de gestion de la satisfaction, qui sont utilisés comme leviers d'amélioration continue. Le responsable d'audit a noté que l'entreprise dispose de procédures définies pour recueillir, analyser et traiter les retours clients, et que les résultats sont intégrés dans le système de management. Une attention particulière a été portée à l'étude HACCP, laquelle a été examinée dans son intégralité. Elle démontre une bonne compréhension des dangers potentiels à chaque étape du processus de production. L'entreprise a identifié les dangers significatifs, défini des mesures de maîtrise, et mis en place des PRPO (Programmes Prérequis Opérationnels) et des CCP (Points Critiques pour la Maîtrise), accompagnés de limites critiques, de méthodes de surveillance, ainsi que des actions à entreprendre en cas de dépassement. Le responsable d'audit a également vérifié l'existence et l'application des dispositifs de Food Defense et de Food Fraud, confirmant que des mesures préventives ont été établies pour limiter les risques de sabotage ou de falsification tout au long de la chaîne de production. La veille réglementaire et normative a été évaluée pour juger de la capacité de l'entreprise à rester informée et conforme aux exigences légales applicables. Les outils de veille ont été jugés pertinents et leur mise en œuvre suivie. Enfin, le système d'audit interne a été examiné. Il est planifié de manière cohérente et couvre les

processus critiques. Les constats issus des audits sont analysés et donnent lieu à des actions d'amélioration. Ces éléments s'inscrivent dans une logique d'amélioration continue, qui est bien intégrée dans la culture qualité de l'entreprise.

9.1.6.2.2.3 Processus Production :

Le deuxième jour de l'audit a débuté par l'examen du processus de production, notamment l'évaluation des activités opérationnelles liées à la transformation du sucre raffiné. Le responsable d'audit, accompagné de l'équipe, a analysé les processus de fabrication, en vérifiant que chaque étape, de la réception du sucre roux à la cristallisation, est bien définie, contrôlée et conforme aux exigences de la norme ISO 22000. La traçabilité des produits a été vérifiée par le biais d'un système de codification des lots et des diagrammes de production (FE.PM1.20.C), qui intègrent les intrants, les étapes critiques et les dangers associés.

Une attention particulière a été accordée à l'analyse des Programmes Prérequis Opérationnels (PRPO) et des Points de Contrôle Critiques (CCP). Ces dispositifs ont été mis en place pour maîtriser les dangers tout au long du processus de production, incluant des contrôles comme la filtration du sirop et la séparation magnétique des impuretés. Les limites critiques et les méthodes de surveillance associées à chaque CCP ont été revues pour s'assurer de leur application correcte, conformément à la norme ISO 22000.

Le responsable d'audit a également évalué les pratiques d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires, en vérifiant que des procédures de nettoyage et désinfection sont en place et respectées. Il a constaté que des séances de sensibilisation HACCP sont régulièrement organisées, avec des formations documentées, notamment les sessions du 04/05/2023 et du 08/05/2023, et que des plans de formation sont en cours de déploiement pour le personnel, en particulier les nouveaux embauchés.

Le responsable d'audit a aussi examiné le système de surveillance de la qualité et de contrôle des non-conformités. Il a confirmé que l'entreprise suit des indicateurs de performance grâce à des tableaux de bord et que des actions correctives sont mises en place lorsque des non-conformités sont détectées. Les dispositifs pour l'évaluation des prestataires externes ont également été vérifiés, en particulier pour les fournisseurs de matières premières, confirmant que les revues de direction sont réalisées selon les exigences normatives.

L'infrastructure de production a été évaluée, et il a été constaté que les zones de production et de conditionnement sont bien séparées et protégées. La gestion des nuisibles est bien documentée et mise en œuvre pour prévenir toute contamination des produits. Le respect du FIFO (First In, First Out) a été vérifié, et des inspections quotidiennes sont réalisées pour garantir la conformité des conditions de stockage et du transport des produits finis.

9.1.6.2.2.4 Processus Contrôle qualité :

Le responsable d'audit a ensuite visité le laboratoire de contrôle qualité, où les procédures relatives à l'assurance qualité et à la sécurité des denrées alimentaires ont été évaluées. L'objectif était de vérifier la conformité des analyses physiques, chimiques et microbiologiques réalisées dans le cadre de la production de sucre raffiné.

Le laboratoire dispose de protocoles d'analyse bien définis, qui incluent la fréquence des tests, les méthodes de vérification et les critères d'acceptation des résultats. Le responsable d'audit a examiné les fiches techniques des produits finis (PR.PM1.09.B) et a constaté que les caractéristiques physico-chimiques, microbiologiques et toxicologiques des produits étaient correctement définies. La conformité du sucre raffiné était ainsi garantie grâce à des analyses régulières et rigoureuses, dont les résultats sont consignés et utilisés pour ajuster les processus si nécessaire.

Une attention particulière a été portée à l'étalonnage des équipements de mesure. Le responsable d'audit a confirmé que les équipements utilisés dans le laboratoire sont étalonnés périodiquement, conformément aux exigences de la norme ISO 22000. Les résultats des tests, ainsi que les équipements utilisés, sont soigneusement suivis pour garantir leur efficacité et leur précision. De plus, des plans de maintenance préventive et des essais en laboratoire sont établis pour assurer que les équipements restent en état de fonctionnement optimal. Les processus de gestion des échantillons ont également été analysés, notamment en ce qui concerne les conditions de température et d'aération des échantillons dans l'échantillothèque, pour garantir la validité des analyses effectuées. Le responsable d'audit a confirmé que les conditions de stockage des échantillons étaient appropriées, ce qui permet de garantir que les résultats des tests reflètent fidèlement la qualité des produits.

En ce qui concerne la gestion des résultats d'analyse, il a été vérifié que tous les résultats, y compris ceux des tests microbiologiques, chimiques et physiques, sont documentés de manière transparente et qu'ils sont utilisés pour la prise de décision en matière de production. Un suivi rigoureux de ces analyses est effectué, et les indicateurs de qualité sont constamment suivis pour garantir que les produits répondent aux spécifications de sécurité alimentaire.

9.1.6.2.2.5 Test de traçabilité et Processus Achat et Approvisionnement :

Le troisième jour, le responsable d'audit a débuté la journée par le lancement du test de traçabilité, en collaboration avec l'équipe HACCP. Ce test a permis de vérifier la traçabilité des produits tout au long du processus de production, depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis. Le responsable d'audit a observé que le système de codification des lots est efficace, assurant une traçabilité complète et le respect du principe FIFO (First In, First Out) pour la gestion des produits.

En début d'après-midi, les résultats du test de traçabilité ont été examinés. Le responsable d'audit a confirmé que le système de traçabilité est conforme aux exigences de la norme ISO 22000:2018, permettant de suivre et de localiser les produits à chaque étape de leur cycle de production.

L'audit a ensuite porté sur le processus d'achat et d'approvisionnement, en particulier la maîtrise des processus de sélection et d'évaluation des prestataires externes. Le responsable d'audit a examiné les critères de sélection des fournisseurs, les contrôles à la réception des matières premières, et la gestion documentaire associée. Les procédures sont bien définies pour s'assurer que les fournisseurs respectent les exigences de qualité et de sécurité des denrées alimentaires. Les prestataires externes sont régulièrement évalués, et un suivi est effectué pour garantir la conformité des produits reçus.

9.1.6.2.2.6 Processus Commercial :

L'audit a également abordé le processus commercial, notamment la communication avec les clients et les exigences des produits. Le responsable d'audit a vérifié que les procédures de rappel et retrait de produits sont mises en place et régulièrement simulées pour garantir la sécurité des produits en cas de non-conformité après la production. De plus, le traitement des réclamations clients a été examiné, confirmant que ce processus est bien intégré dans le système de gestion de la qualité de l'entreprise.

9.1.6.2.2.7 Processus Conditionnement :

L'après-midi, le responsable d'audit a procédé à l'évaluation du processus de conditionnement. Cette étape a permis de vérifier les mesures de maîtrise mises en place pour assurer la préservation des produits finis. L'audit a confirmé que les non-conformités sont efficacement gérées et que les équipements de conditionnement sont correctement vérifiés. Le contrôle de la qualité des produits finis, y compris la libération des produits et l'étalonnage des équipements, a également été scruté.

9.1.6.2.2.8 Processus Gestion des Stocks :

Enfin, l'audit a abordé la gestion des stocks (GDS), en évaluant la gestion des matières premières (MP) et des produits finis (PF). Le responsable d'audit a confirmé que les zones de stockage des matières premières et des produits finis sont bien séparées et correctement entretenues, avec un suivi rigoureux du FIFO. La gestion des stocks est intégrée dans le processus de suivi des non-conformités, garantissant que les produits sont stockés dans des conditions appropriées et que les produits non conformes sont isolés et gérés selon les procédures.

9.1.6.2.2.9 Processus Maintenance et Utilités:

Le dernier jour de l'audit, a débuté par l'examen du processus de maintenance des équipements et des utilités. Le responsable d'audit a vérifié que l'entreprise dispose de plans de maintenance préventive bien définis pour tous les équipements critiques utilisés dans la production. Ces plans sont régulièrement suivis et actualisés pour garantir que les équipements fonctionnent correctement et ne présentent aucun risque pour la sécurité des denrées alimentaires.

Le responsable d'audit a également examiné les activités de contrôle et de vérification des équipements. Il a constaté que des interventions de maintenance sont réalisées selon un calendrier précis, avec des vérifications régulières de leur efficacité pour prévenir toute défaillance technique pouvant compromettre la production ou la sécurité des produits.

Le processus de maintenance des utilités a également été évalué, en particulier l'entretien des installations de production telles que l'alimentation en eau, air et énergie. Des contrôles sont effectués pour garantir la qualité et la conformité des utilités, afin qu'elles ne contaminent pas les produits alimentaires. Le responsable d'audit a confirmé que des mesures sont en place pour assurer un approvisionnement fiable et de qualité en ces utilités, en conformité avec les exigences de sécurité des denrées alimentaires.

9.1.6.2.2.10 Processus Ressources Humaines :

Ensuite, le responsable d'audit est passé à l'évaluation du processus ressources humaines. Le responsable d'audit a commencé par examiner les procédures de recrutement, en s'assurant que des critères stricts sont appliqués pour garantir que le personnel possédant les compétences nécessaires est sélectionné. Il a été confirmé que l'entreprise met en œuvre des processus rigoureux pour évaluer les qualifications et les compétences du personnel, notamment dans les domaines essentiels de la production et de la sécurité des denrées alimentaires.

Ensuite, le responsable d'audit a vérifié les programmes de formation et de sensibilisation en place, en particulier ceux concernant la sécurité des denrées alimentaires, les bonnes pratiques d'hygiène, et la démarche HACCP. Le plan de formation de l'entreprise a été examiné, et il a été constaté que des séances de sensibilisation sont régulièrement organisées pour tous les employés, y compris les nouveaux embauchés. Ces formations permettent de garantir que l'ensemble du personnel est bien préparé et compétent pour maintenir la sécurité des produits tout au long du processus de production.

Le responsable d'audit a également analysé le système d'évaluation des compétences et de suivi des performances. Il a été confirmé que l'entreprise dispose de mécanismes efficaces pour évaluer régulièrement les compétences des employés et pour s'assurer que la formation continue est bien en place pour répondre aux exigences de sécurité des denrées alimentaires et aux évolutions des processus de production.

9.1.6.2.3 Synthèse, Restitution et Réunion de Clôture :

À l'issue de la réalisation de l'audit de certification ISO 22000:2018 au sein de SPA GROS BERRAHEL, une synthèse des constats a été établie par le responsable d'audit, suivie d'une réunion de clôture tenue en présence de la direction générale, du responsable du SMSDA, des responsables de processus concernés et des membres de l'équipe HACCP de SPA GROS. Au total, quatre non-conformités mineures ont été identifiées au cours de l'audit, donnant lieu à la rédaction de quatre fiches de non-conformité selon le formulaire F103-21-FRA-DZ. Chaque fiche a été transmise au responsable du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (RSMSDA) de SPA GROS BERRAHEL pour traitement, conformément aux exigences de la norme ISO 22000:2018.

➤ **Non-conformité n°1/4 – Critères d'évaluation des prestataires externes non appliqués systématiquement (ISO 22000 §7.1.6) :**

Le constat a révélé que certains dossiers fournisseurs, notamment celui du laboratoire ELFETH pour le premier semestre 2025, ne disposaient pas d'une évaluation complète. L'analyse des causes a mis en évidence un manque de coordination entre les services achats, qualité et production. Le RSMSDA a mis en œuvre une série de corrections : réalisation de l'évaluation manquante, mise à jour de la liste des fournisseurs critiques, désignation d'un responsable du suivi, et planification des évaluations périodiques. La vérification de l'efficacité est prévue lors du prochain audit interne.

➤ **Non-conformité n°2/4 – Communication externe insuffisamment maîtrisée (ISO 22000 §7.4.2)**

Il a été observé une mauvaise transmission d'information au niveau de l'organisme de certification (erreur dans le nombre d'études HACCP transmises) ainsi qu'un manque de visibilité sur le site web destiné aux consommateurs. La cause principale identifiée est le manque de culture SDA dans la communication externe. Le plan d'action comprend l'identification des parties intéressées, la création de supports de communication adaptés (notes, affiches, e-mails types), et la mise à jour des supports accessibles au public. L'efficacité sera évaluée via une revue documentaire ou un audit interne.

➤ **Non-conformité n°3/4 – Non-respect de certains PRP sur le terrain (ISO 22000 §8.2)**

Des anomalies ont été relevées, telles qu'un distributeur de savon vide dans les sanitaires et un mauvais zonage dans le stockage des graisses. Le RSMSDA a immédiatement corrigé la situation, en réapprovisionnant les sanitaires et en clarifiant le stockage. Il a également mis en place des checklists hebdomadaires, formé les équipes concernées, et renforcé le suivi via des rondes d'hygiène. L'efficacité sera évaluée lors du prochain audit interne.

➤ **Non-conformité n°4/4 – Vérification des PRPO insuffisamment formalisée (ISO 22000 §8.8)**

Le PRPO relatif à la filtration du sirop carbonaté manquait de clarté sur les modalités de vérification. L'analyse des causes a mis en lumière une sous-estimation de l'importance de cette vérification. Le plan d'action comprend la mise à jour du plan HACCP, l'élaboration de fiches de vérification spécifiques à chaque PRPO, ainsi que la formation ciblée des opérateurs. Le suivi de l'efficacité est prévu lors des revues de processus et audits internes ultérieurs.

Durant l'audit, un changement dans le champ de certification a été identifié et formellement traité. Une notification de changement a été remplie par l'auditeur via le formulaire F103-23-FRA-DZ. Le champ a été modifié comme suit :

- Ancien champ : Production et commercialisation du sucre blanc
- Nouveau champ : Production et conditionnement du sucre blanc raffiné en petit format

Ce changement a été validé par l'autorité de certification le 09 juin 2025, après analyse du contexte et vérification de la conformité avec les exigences de la norme ISO 22000:2018.

Nous pouvons voir que le système mis en place par INTERTEK ALGERIA a fait preuve d'une efficacité remarquable lors des audits de certification. En effet, grâce à la structure documentaire rigoureuse et à la compétence des auditeurs, l'audit a permis de mettre en évidence 5 non-conformités au sein de SPA GROS BERRAHEL. Ces non-conformités ont été relevées et correctement identifiées par l'équipe d'audit, ce qui témoigne de l'efficacité de la mise en œuvre du système documentaire d'INTERTEK ALGERIA et de la bonne qualification de ses auditeurs. Le processus d'audit a donc non seulement permis de vérifier la conformité aux exigences de la norme ISO 22000, mais a également contribué à l'amélioration continue du client, SPA GROS BERRAHEL, en identifiant des domaines nécessitant des actions correctives.

9.1.7 Processus revue technique et autorité de certification :

9.1.7.1 Revue technique :

La revue technique pour l'étape 2 a été réalisée après avoir terminé l'audit de l'étape 2 et a été conduite par Kenza Nadir, responsable technique chez Intertek Algérie, le 16 juin 2025. Cette revue avait pour objectif de valider la conformité et l'efficacité du système de management

de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) mis en place par SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE.

Après examen du dossier technique de l'entreprise, il a été confirmé que le champ de certification devait être modifié. Ce changement a été dûment pris en compte et documenté, avec une notification de changement renseignée par l'auditeur et validé par Intertek Algeria pour justifier la modification du champ de certification, comme prévu dans les procédures d'audit. Une non-conformité mineure a été identifiée concernant un problème de communication d'information client, spécifiquement le nombre de plans HACCP fournis par l'entreprise. Il a été constaté qu'un seul plan HACCP avait été fourni au lieu de huit, ce qui a conduit à l'émission de cette non-conformité mineure. L'auditeur a noté que cette situation nécessitait une amélioration dans la communication externe de l'entreprise, notamment concernant les informations transmises aux parties prenantes comme l'organisme de certification.

En ce qui concerne les autres aspects de l'examen technique, tous ont été jugés satisfaisants. Le système de management a été validé comme conforme aux exigences de la norme ISO 22000:2018, et l'entreprise a démontré qu'elle remplissait les conditions nécessaires pour continuer dans le processus de certification.

Une fois la revue technique terminée et jugée satisfaisante, la décision a été prise de poursuivre le processus de certification vers l'autorité de certification.

À noter que Kenza Nadir, responsable de la revue technique, a été évaluée conformément aux critères internes d'INTERTEK ALGERIA pour garantir qu'elle dispose des qualifications nécessaires pour mener à bien cette étape clé. Cette évaluation a été enregistrée dans le formulaire d'évaluation F211-F2-FSMS-FRA-DZ, assurant ainsi la traçabilité et la conformité avec les exigences des normes ISO 22003-1 et ISO/IEC 17021-1.

Le processus de revue technique que nous avons appliqué chez INTERTEK ALGERIA a été mené conformément aux exigences des normes ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1. Cette étape nous a permis de réaliser une évaluation structurée et rigoureuse des résultats d'audit, garantissant que les constats étaient fondés et que les conclusions étaient cohérentes avec les exigences normatives. La revue a validé la précision des non-conformités identifiées au sein de SPA GROS BERRAHEL, démontrant ainsi l'efficacité de notre processus de validation interne.

Ce mécanisme a renforcé la crédibilité de nos décisions de certification, tout en assurant la traçabilité et l'impartialité dans l'analyse des rapports d'audit.

9.1.7.2 Autorité de certification :

L'autorité de certification a examiné en détail le dossier de SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE suite à la revue technique réalisée par le Responsable Technique d'Intertek Algeria. Le dossier a été jugé complet, et la prise en charge par l'auditeur a été confirmée comme étant adéquate. Après avoir pris en compte l'ensemble des informations fournies et les résultats de l'audit, la décision de certification a été prise par l'autorité de certification. Cette décision a permis de confirmer que l'entreprise remplit bien toutes les conditions nécessaires pour maintenir la certification et procéder à la délivrance du certificat.

Lors de l'audit interne réalisé au sein d'Intertek Algeria le 1 et 2 juin 2025, une non-conformité mineure a été identifiée par l'auditeur interne en ce qui concerne l'implication de M. L. Benhammadi dans le processus décisionnel lié à la certification ISO 22000. En effet, il a été constaté que M. L. Benhammadi ne possédait pas la qualification et la compétence requises pour prendre des décisions en matière de certification SMSDA, conformément aux exigences de l'annexe C de l'ISO 22003-1. En réponse à cette non-conformité, Intertek Algeria a mis en place une action corrective consistant à intégrer au sein du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (FSMS) un personnel qualifié pour remplacer M. Benhammadi dans la validation et revue technique des demandes de certification ISO 22000. Ce changement assurera également que l'autorité décisionnelle des dossiers d'audit pour la certification ISO 22000 soit exclusivement attribuée à K. Nadir (qualifications acquises), garantissant ainsi la conformité du processus aux exigences normatives et une prise de décision objective et qualifiée.

Nous voyons que le processus de l'autorité de certification mis en place par INTERTEK ALGERIA garantit une gestion impartiale et conforme aux normes ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1. Chaque décision est prise par des personnes qualifiées, assurant ainsi la validité du processus.

9.1.8 Processus de production des certificats

Après la décision favorable de certification, le processus de production des certificats a été lancé conformément à la procédure interne d'Intertek Algeria. Le responsable de la

production des certificats a suivi les instructions prévues dans le GOP105-FRA-DZ, en utilisant les modèles de documents de certification approuvés disponibles sur le système iEnable. L'ensemble des informations relatives à SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE a été validé, incluant les détails du client, l'adresse du site, et le champ de certification, qui est à présent : Production et conditionnement du sucre blanc raffiné en petit format.

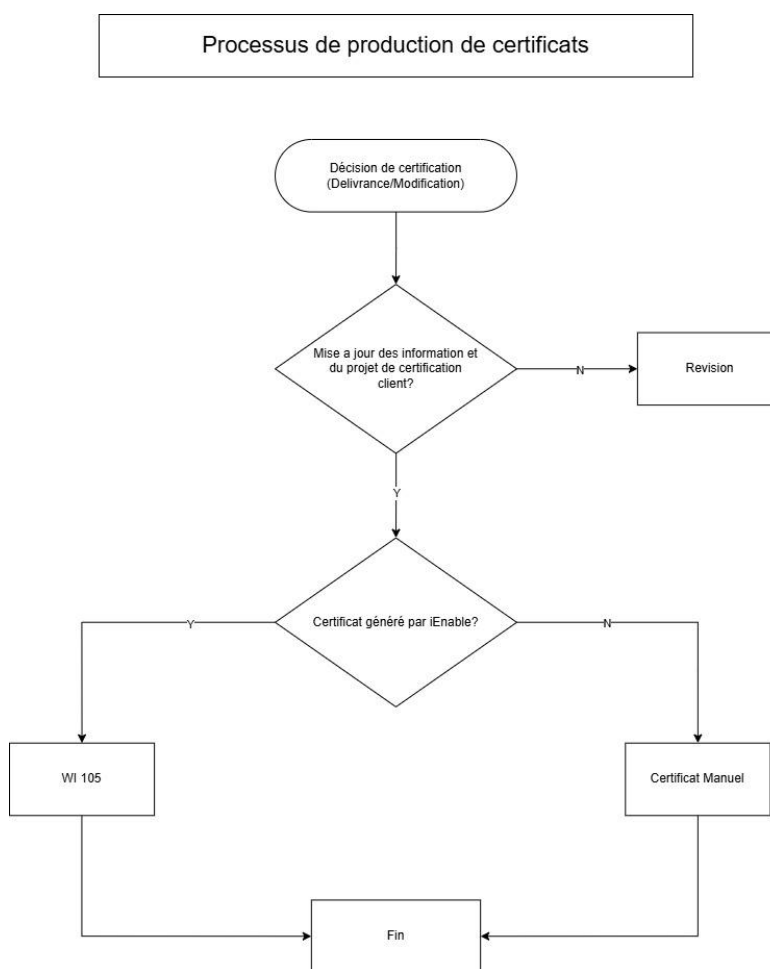


Figure 15 : Logigramme de processus production des certificats

Suite à la validation des informations du client et du projet de certification, le certificat a été généré sur iEnable et a été finalisé le 16 juin 2025. Ce certificat atteste que le Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) mis en place par SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE est conforme aux exigences de la norme ISO 22000:2018, applicable à la production et au conditionnement du sucre blanc raffiné en petit format.

Le certificat est signé par Rathin Grover, Président de Business Assurance du groupe Intertek, et a été envoyé à SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE. Le processus de délivrance du certificat a respecté le délai de un jour ouvrable après la décision de certification, conformément aux exigences de la procédure interne d'Intertek Algeria. La mise à jour de toutes les informations et l'émission du certificat ont été effectuées dans le respect des dispositions en vigueur.

Le certificat a été envoyé à SPA GRANDE RAFFINERIE ORANAISE DU SUCRE, confirmant la conformité de leur système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires selon la norme ISO 22000:2018, et est valable pour une période de trois ans jusqu'au 15 juin 2028.



Figure 16 : Certificat ISO22000 :2018 délivré au SPA GROS

Le processus de production des certificats que nous avons appliqué chez INTERTEK ALGERIA s'est révélé efficace et conforme tout au long de la démarche de certification ISO 22000 pour SPA GROS BERRAHEL. Le certificat est édité dès prise de décision par l'autorité décisionnelle de certification.

10 Ecart identifiées par ALGERAC auprès de INTERTEK ALGERIA :

Lors de l'audit de l'étape 2 de la certification ISO 22000:2018, l'évaluateur d'ALGERAC a identifié deux écarts, l'un critique et l'autre non critique. Ces écarts ont été signalées au responsable technique d'Intertek Algérie, accompagnées des fiches de non-conformité et des plans d'action pour corriger les écarts identifiés.

10.1 Ecart 1 :

Le deuxième écart porte sur le calcul des durées d'audit. Le temps d'audit a été calculé sur la base de huit plans HACCP, alors que SPA GROS BERRAHEL ne disposait en réalité que d'un seul plan HACCP pour le processus de raffinage du sucre blanc et son conditionnement.

Le constat concerne toutes les demandes de certification initiale ISO 22000 et la communication des informations pertinentes pour leur traitement efficace. Le risque est que la non-confirmation des informations clés communiquées par le client aura un impact sur le calcul des durées d'audit, entraînant ainsi un surplus ou un manque dans la durée globale de l'audit.

Après analyse, il s'est avéré qu'il n'y a pas de communication de ces données entre Intertek Algeria et l'auditeur pour leur confirmation, notamment lors de l'étape 1 d'un audit initial.

En réponse à cet écart, pour le dossier d'audit de LA GRANDE RAFFINERIE ORNAISE DU SUCRE (GROS), étant donné que le calcul a été effectué sur une base de 8 plans HACCP (information transmise par le client), alors que le système ISO 22000 de GROS prévoit un seul plan HACCP, le calcul des durées restantes du cycle de certification (S1 & S2) sera réajusté. La nouvelle proposition sera signée par le client, entraînant une réduction de la durée de l'audit.

Un formulaire F103-14-FSMS-FRA-DZ complémentaire sera intégré dans le système de gestion documentaire mis en place par INTERTEK ALGERIA. Ce formulaire reprendra les informations techniques relatives au SMSDA du client et sera utilisé par l'auditeur lors de l'étape 1 afin de

vérifier les informations transmises par le demandeur. Cela permettra de confirmer la proposition technico-commerciale établie par INTERTEK ALGERIA pour le cycle de certification.

10.2 Ecart 2 :

Concernant le deuxième écart, classé comme non-critique, Le premier écart concerne la gestion des informations relatives aux objectifs, au périmètre et aux critères de l'audit. Lors de l'audit, ces éléments n'ont pas été traités pour certaines exigences, notamment la vérification de la réglementation internationale et l'analyse des dangers liés au conditionnement sur palettes en bois (risque de débris de métal ou de bois). Cette absence de prise en compte représente un risque majeur, pouvant entraîner des pertes financières ou un impact direct sur la santé des consommateurs.

En réponse à cet écart, des actions correctives ont été mises en place. Une sensibilisation de M. AZZOUZ, ainsi que de tout autre auditeur qualifié par INTERTEK ALGERIA, sur l'ensemble des exigences du référentiel audité, sera organisée. Cette session de sensibilisation se déroulera à travers Intertek Academy, et comportera également une forte recommandation concernant la mise en œuvre de la check-list prévue par INTERTEK ALGERIA. De plus, un dispositif d'évaluation des auditeurs est mis en place pour suivre leur compétence à une fréquence défini. Cette action vise à garantir que les auditeurs maîtrisent parfaitement les exigences des normes et à éviter de telles erreurs à l'avenir.

Les actions correctives qui ont été pris en considération par INTERTEK ALGERIA et communique avec ALGERAC, ils ont été accepté et valide par les évaluateurs d'ALGERAC à condition qu'ils seront réalisé dans le délai imparti.

A mentionner aussi, les dates de 30 Juin et 1 Juillet une évaluation par ALGERAC a été réalisée sur site au sein d'INTERTEK ALGERIA, durant deux jours, pour effectuer une revue documentaire du système documentaire de SMSDA mis en place par l'organisme. Lors de cette évaluation, les évaluateurs d'ALGERAC ont procédé à un échantillonnage des documents tels les procédures, les formulaires, ainsi que les listes des documents du SMSDA que nous avons établis. Cette évaluation a été menée de manière approfondie, incluant la consultation d'un document client, SPA GROS BERRAHEL, depuis la demande de certification jusqu'à la délivrance du certificat ISO 22000.

À l'issue de cette évaluation, les évaluateurs n'ont relevé aucune non-conformité. Au contraire, plusieurs points forts ont été soulignés, tels que l'implication du personnel qualifié dans les processus de certification. Ils ont également mentionné que le système établi et informatisé est un point fort, ainsi qu'une revue de direction bien réalisée, ce qui a renforcé la crédibilité et l'efficacité du système mis en place par INTERTEK ALGERIA.

Après l'évaluation réalisée par ALGERAC sur site et lors de l'audit de certification de SPA GROS BERRAHEL, il a été constaté que le système documentaire établi par INTERTEK ALGERIA est à la fois solide, rigoureux et conforme aux normes internationales. Cette évaluation a confirmé que le système répond aux exigences des normes ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1, et qu'il est structuré de manière à garantir une gestion efficace des audits de certification. Les points forts soulignés par ALGERAC, notamment l'implication du personnel qualifiés et la qualité du système informatisé, attestent de la solidité de la base documentaire et de la compétence d'INTERTEK ALGERIA dans la mise en place de ses processus.

Cependant, nous pouvons constater que malgré la mise en place du système a été bien réalisée conformément au deux référentiels ISO/IEC 17021-1 et 22003-1, la mise en œuvre du système a révélé certaines insuffisances et points d'améliorations. Ces faiblesses concernent principalement l'évaluation en continue des auditeurs et la communication entre le client et INTERTEK ALGERIA. En effet, des écarts dans la planification et la coordination des audits, notamment le calcul des durées d'audit, ont été relevés, ce qui a conduit à une gestion inexacte des ressources nécessaires. De plus, certaines informations transmises par le client n'ont pas été vérifiées de manière optimale avant l'audit, ce qui a entraîné une estimation erronée du temps d'audit.

Ces pistes d'amélioration et écarts, soulignent des domaines à améliorer, en particulier en ce qui concerne la formation continue des auditeurs et la vérification systématique des informations fournies par les clients avant chaque mission d'audit. En réponse à ces écarts, des actions correctives ont été mises en place pour renforcer la compétence des auditeurs et améliorer la communication avec les clients afin de garantir une gestion plus précise et plus efficace des audits à l'avenir.

Conclusion Générale

La présente étude, intitulée « Démarche d'accréditation d'un organisme de certification des systèmes management de la sécurité des denrées alimentaire », a permis d'établir un système documentaire conforme aux exigences des normes ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1 pour INTERTEK ALGERIA. Ce système vise à garantir la compétence, l'impartialité et la fiabilité de l'OC dans la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires.

L'approche méthodologique suivie dans cette étude, est la mise en place et en œuvre du système documentaire par un audit de certification au sein de SPA GROS BERRAHEL, avec une évaluation witness par les évaluateurs d'ALGERAC, a permis d'identifier les points forts du système mis en place par INTERTEK ALGERIA, ainsi que les axes d'amélioration pour renforcer l'efficacité du processus de certification. Cela a permis de valider la solidité du système documentaire et la compétence des auditeurs, tout en soulignant les aspects nécessitant des ajustements pour optimiser la mise en œuvre des audits.

Les résultats obtenus à travers l'audit et les évaluations d'ALGERAC ont révélé que le système documentaire d'INTERTEK ALGERIA est robuste et conforme aux exigences des normes ISO/IEC 17021-1 et ISO 22003-1. L'implication du personnel, l'utilisation du système informatisé et la revue de direction efficace ont été particulièrement soulignées comme des points forts du système. Cependant, des insuffisances ont été identifiées dans la mise en œuvre pratique, en particulier dans l'évaluation continue des auditeurs et la communication avec les clients. Ces déficiences concernent principalement la gestion des informations transmises par le client, ainsi que la vérification préalable des données avant l'audit, ce qui a entraîné des erreurs dans le calcul des durées d'audit.

En conclusion, cette démarche d'accréditation constitue une base solide pour INTERTEK ALGERIA dans son processus vers l'obtention de l'accréditation ISO 22003-1 en plus de celle de l'ISO/IEC17021-1. L'organisme, à la suite de l'évaluation réalisée par ALGERAC, a été jugé qu'il est sur le point d'atteindre son objectif d'accréditation. Les résultats issus de cette évaluation ont montré une appréciation globalement positive du système documentaire mis en place, ainsi qu'une maîtrise satisfaisante des exigences normatives. INTERTEK ALGERIA est désormais proche de se voir accorder formellement l'accréditation selon la norme ISO 22003-1 en plus de l'ISO/IEC 17021-1 préalablement obtenue.

ANNEXES

**Tableau B.1 — Variables pour le calcul de la durée minimale d'un audit
ISO22003-1:2022**

Catégorie ou sous-catégorie	Durée de base de l'audit sur site, en journées d'audit T_D	Nombre de journées d'audit pour chaque étude HACCP supplémentaire T_H	Nombre ETP effectif T_{ETP}
AI	1,0	0,25	1 à 5 = 0 6 à 49 = 0,5 50 à 99 = 1,0 100 à 199 = 1,5 200 à 499 = 2,0 500 à 999 = 2,5 > 1 000 = 3
AII	1,0	0,25	
BI	1,0	0,25	
BII	1,0	0,25	
BIII	1,0	0,25	
CO	2,0	0,50	
IC	2,0	0,50	
CII	2,0	0,50	
CIII	2,0	0,50	
CIV	2,0	0,50	
D	1,0	0,50	
F	1,5	0,50	
FI	1,0	0,50	
FII	1,0	0,5	
G	1,5	0,25	
H	1,5	0,25	
I	1,5	0,50	
J	1,5	0,50	
K	2,0	0,5	

Lien des documents :

https://drive.google.com/drive/folders/1v0iYzWzm5v0a8giyez8JmStTd-k_iLpt?usp=sharing

Code QR des documents établit et utilises dans la démarche



REFERENCE BIBLIOGRAPHIQUE

1. **INetQI** : Quality infrastructure definition.
2. **Guide ISO/CEI 2:2004** : Normalisation et activités connexes — Vocabulaire général.
3. **OIML V 2-200:2012** : Vocabulaire international de métrologie – Concepts fondamentaux et généraux et termes associés (VIM), 3ème édition.
4. **ISO17000** : Évaluation de la conformité — Vocabulaire et principes généraux.
5. **ALGERAC** : Procédure d'accréditation.
6. **INTERTEK FRANCE**: Certification liée à la conception de produits.
7. **ManagerGo** : Certification des services.
8. **AFNOR Certification**: Certification des personnes.
9. **INTERTEK ALGERIA** : Processus de certification d'un système de management.
10. **ISO 22003-1** : Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires.
11. **L'ISO/IEC 17021-1:2015** : Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification des systèmes de management.

12. S. HAFFAF & S. BOUZADI. (2021). Revue d'Economie & de Gestion Vol
05. N1, pp. 82-101.

République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Université de Blida 1

Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie

Département Science Alimentaire

Mémoire de fin d'étude

Spécialité : Sécurité agro-alimentaire et assurance qualité

Filière : Sciences Alimentaires

Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie

Thème :

**Démarche d'accréditation d'un organisme de certification des
systèmes de management de la sécurité sanitaire des denrées
alimentaires.**

Réalisé par :

SAHLAOUI Ouassini Rachid, HACHI Sirine

Devant le jury :

Pr DOUMANDJI A.

Présidente

Pr.

Dr BOUZAR A.C.

Examineur

MCB

Dr AOUES K.

Promotrice

MCA

Mme NADIR K.

Co-Promotrice

2024/2025



Dr Aoues K.