

Keuringsinstelling type A
Organisme de contrôle de type A

Toepassingsdomein Domaine d'application	Type inspectie Type d'inspection	Norm Norme
Slagerij Boucherie	Inspectie (validatie) van het autocontrolesysteem Inspection (validation) du système d'autocontrôle	G-003: Autocontrolegids voor de beenhouwerij-spekslagerij G-003: Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie
Detailhandel Commerce de détail		G-007: Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren G-007: Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation
Horeca		G-023: Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector G-023: Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca
Groothandel Commerce de gros		G-039: Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren G-039: Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation

Keuringsinstelling type A
Organisme de contrôle de type A

Toepassingsdomein Domaine d'application	Type inspectie Type d'inspection	Norm Norme
Business to Consumer (B2C)		<p>G-044: Generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector (incl. praktijkhandboek) + modules:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Module AT - Ambulante en tijdelijke verkoop - Module CP - Consumptie ter plaatse: ontkoppelde bereiding, bediening op afdelingen en buffetten - Module DA - Dierlijke bijproducten - Module FR - Gefrituurde gerechten - Module PT - Pita - Module SA - Productie van belegde broodjes - Module TD - Tapinstallaties - Module NF - Verkoop van non-food - Module VE - Vers vlees, vleesbereidingen en vleesproducten - Module GI - Softijs en Consumptieijs <p>G-044 : Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (manuel pratique inclus) + les modules:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Module AT - Vente ambulante et temporaire - Module CP - Consommation sur place: production en liaison, service dans les unités et buffets - Module DA - Sous-produits animaux - Module FR - Préparations frites - Module PT - Pita - Module SA - Production de sandwichs garnis - Module TD - Installation de débit - Module NF - Vente de non-food - Module VE - Viande fraîche, préparations de viande et produits de viande - Module GI - Glace Molle et Glace
Slagerij Boucherie	Inspectie Inspection	BC-10: Vleeswinkels die categorie 3-materiaal produceren BC-10: Débits de viande produisant des matières de catégorie 3