



Organisme belge d'Accréditation
Belgische Accreditatieinstelling
Belgische Akkreditierungsstelle
Belgian Accreditation Body

EA MLA Signatory

Bijlage bij accreditatiecertificaat
Annexe au certificat d'accréditation
Annex to the accreditation certificate
Beilage zur Akkreditierungszertifikat

191-INSP

EN ISO/IEC 17020:2012

Versie / Version / Version / Fassung	15
Geldigheidsperiode / Validité / Validity / Gültigkeitsdauer	2024-06-12 - 2025-05-27

Maureen Logghe

Voorzitster van het Accreditatiebureau
La Présidente du Bureau d'Accréditation
Chair of the Accreditation Board
Vorsitzende des Akkreditierungsbüro

De accreditatie werd uitgereikt aan / L'accréditation est délivrée à /
The accreditation is granted to / Die akkreditierung wurde erteilt für:

**Instituut Quality Control bv
Laarbeeklaan 79 bus 7/11
1731 Asse - Zellik**

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: Autocontroleleids 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>Inspectie (validatie) van het autocontrolesysteem</p> <p>Inspection (validation) du système d'autocontrôle</p>	<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 - Module VP - Verse, bewerkte en verwerkte visserijproducten - Module GL - Bewerking en verwerking van groenten en fruit

Keuringsinstelling type A
Organisme de contrôle de type A

Toepassingsdomein Domaine d'application	Type inspectie Type d'inspection	Norm Norme
		G-044 : Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (manuel pratique inclus) + les modules: – 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 GlaceModule - Module VP -Produits de la pêche frais, préparés et transformés - Module GL - Préparation et transformation de fruits et légumes
Slagerij Boucherie	Inspectie Inspection	BC-10: Vleeswinkels die categorie 3- materiaal produceren BC-10: Débits de viande produisant des matières de catégorie 3