



## Agrément comme organisme d'inspection / de certification

Conformément à l'article 10 de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire,

**Instituut voor kwaliteitscontrole en informatieve etikettering c.v.  
Quality Control c.v.  
Laarbeeklaan 79 bus 7  
B - 1731 ZELLIK**

est agréé en tant qu'organisme de certification / d'inspection pour effectuer des audits dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle sur base du guide repris dans la liste à l'annexe du présent acte (voir à partir de la page 2).

- **Agrément N° : CI-016**
- **Date de début : 2021-11-20**
- **Date de fin : 2024-11-19**

Le titulaire de l'agrément doit satisfaire aux obligations de l'arrêté royal mentionné ci-dessus ainsi qu'à la procédure d'agrément des organismes de certification et d'inspection (PB 07 P 03).

Toute modification des données transmises en vue de l'obtention d'un agrément doit immédiatement être communiquée à l'AFSCA.

Cet agrément remplace tout agrément précédent à partir de la date de début de validité de cet acte.

Cet agrément est incessible.

**Katrien Beullens**  
Directeur

Notre mission est de veiller à ce que tous les acteurs de la chaîne fournissent aux consommateurs et les uns aux autres une assurance optimale que les aliments, les animaux, les plantes et les produits qu'ils consomment, utilisent ou détiennent sont fiables, sûrs et protégés, maintenant et à l'avenir.

**Annexe à : Erk CI-016 QUALITY CONTROL FRv7.docx**

Demande	Guide	Titre du guide*	Agrément	
			De	À
2021-09-20	G-003	Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie	2021-11-20	2024-11-19
2021-09-20	G-007	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation	2021-11-20	2024-11-19
2021-09-20	G-023	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca	2021-11-20	2024-11-19
2021-09-20	G-039	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation	2021-11-20	2024-11-19
2021-09-20	G-044	Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C, manuel pratique incl.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Module AT – Vente ambulante et temporaire</li> <li>- Module GL - Préparation et transformation de fruits et légumes</li> <li>- Module CP – Consommation sur place : production en liaison, service dans les unités et buffets</li> <li>- Module DA – Sous-produits animaux</li> <li>- Module FR – Préparations frites</li> <li>- Module PT – Pita</li> <li>- Module SA – Production de sandwiches garnis</li> <li>- Module GI – Glace à l'italienne et glace de consommation</li> <li>- Module TD – Installation de débit</li> <li>- Module NF – Vente de non-food</li> <li>- Module VE – Viande fraîche, préparations de viande et produits de viande</li> <li>- Module VP - Produits de la pêche frais, préparés et transformés</li> </ul>	2021-11-20	2024-11-19

\*C'est toujours la dernière version en vigueur du guide qui est d'application