



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

EA MLA Signatory

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

# 191-INSP

EN ISO/IEC 17020:2012

Versie / Version / Version / Fassung	12
Geldigheidsperiode / Validité / Validity / Gültigkeitsdauer	2020-05-28 -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:

**INSTITUT DE CONTROLE DE LA QUALITE  
ET D'ETIQUETAGE INFORMATIF  
QUALITY CONTROL  
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: 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)	Inspectie (validatie) van het autocontrolesysteem  Inspection (validation) du système d'autocontrôle	G-044: Generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector (incl. praktijkhandboek) + modules: – 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

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 sandwiches 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