



## Erkenning als keurings-/certificeringsinstelling

Overeenkomstig artikel 10 van het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen, wordt

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

erkend als certificerings-/keuringsinstelling om audits uit te voeren in het kader van de validatie van autocontrolesystemen op basis van de gids, vermeld in bijlage bij deze akte (zie vanaf pagina 2).

- **Erkenning nr.: CI-016**
- **Ingangsdatum:** 2021-11-20
- **Vervaldatum:** 2024-11-19

De houder van deze erkenning moet voldoen aan de verplichtingen van het hoger vermelde KB en aan de bijhorende procedure voor de erkenning van de certificerings- en keuringsinstellingen (PB 07 P 03).

Elke wijziging van de gegevens die werden meegedeeld met het oog op het verkrijgen van deze erkenning moet onmiddellijk worden meegedeeld aan het FAVV.

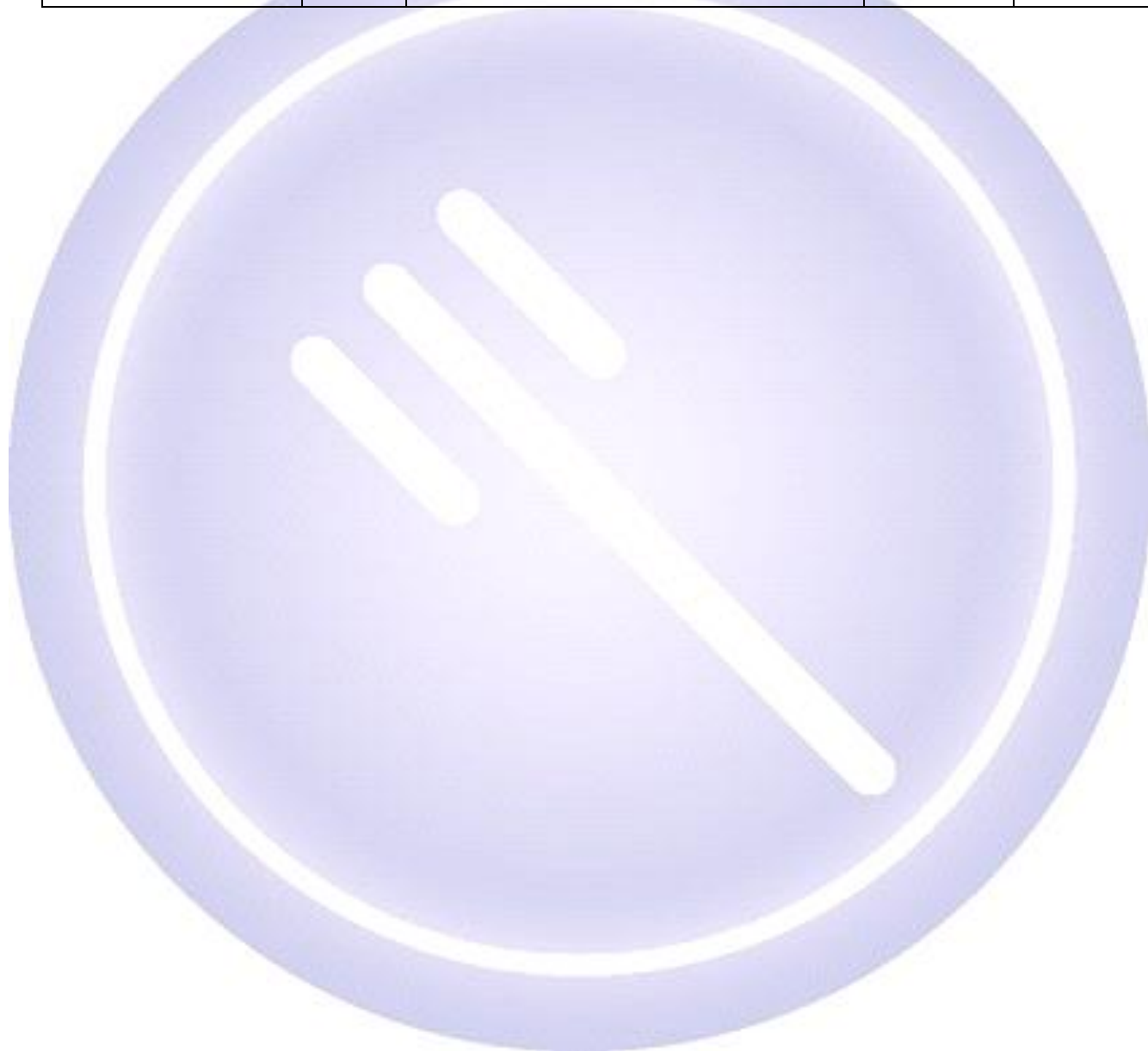
Deze erkenning vervangt elke voorgaande erkenning vanaf de ingangsdatum van deze akte.

Deze erkenning is niet overdraagbaar.

**Katrien Beullens**  
Directeur

**Bijlage bij: Erk CI-016 QUALITY CONTROL - NLv7.docx**

Aanvraag	Gids	Titel van de gids*	Erkenning	
			Van	Tot
2021-09-20	G-003	Autocontrolegids voor de beenhouwerij- spekslagerij	2021-11-20	2024-11-19
2021-09-20	G-007	Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren	2021-11-20	2024-11-19



2021-09-20	G-023	Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector	2021-11-20	2024-11-19
2021-09-20	G-039	Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren	2021-11-20	2024-11-19
2021-09-20	G-044	<p>Generieke autocontroleleids voor de B2C-sectoren, praktijkhandboek incl.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Module AT – Ambulante en tijdelijke verkoop</li> <li>- Module GL - Bewerking en verwerking van groenten en fruit</li> <li>- Module CP – Consumptie ter plaatse: ontkoppelde bereiding, bediening op afdelingen en buffetten</li> <li>- Module DA – Dierlijke bijproducten</li> <li>- Module FR – Gefrituurde gerechten</li> <li>- Module GI – Softijs en consumptie-ijs</li> <li>- Module PT – Pita</li> <li>- Module SA – Productie van belegde broodjes</li> <li>- Module TD – Tapinstallaties</li> <li>- Module NF – Verkoop van non-food</li> <li>- Module VE – Vers vlees, vleesbereidingen en vleesproducten</li> <li>- Module VP - Verse, bewerkte en verwerkte visserijproducten</li> </ul>	2021-11-20	2024-11-19

\* Steeds de laatst geldende versie van de gids is van toepassing