



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

EA MLA Signatory

Certificat d'Accréditation n° 191-INSP

En application des dispositions de l'arrêté royal du 31 janvier 2006 créant BELAC, le Bureau d'Accréditation atteste avoir délivré une accréditation conformément aux exigences de la norme EN ISO/IEC 17020:2012 à:

INSTITUT DE CONTROLE DE LA QUALITE ET D'ETIQUETAGE INFORMATIF QUALITY CONTROL

Laarbeeklaan 79 bus 7/11
1731 ASSE-ZELLIK

L'organisme a démontré posséder la compétence pour effectuer les activités réalisées dans les sites d'activités mentionnés dans la portée d'accréditation 191-INSP qui fait partie intégrante du présent certificat.

La version en vigueur de la portée d'accréditation est disponible via www.belac.be.

Ce certificat reste valable à condition que l'organisme continue de répondre aux conditions d'accréditation.

La Présidente du Bureau d'Accréditation BELAC,

Maureen LOGGHE

Version : 6

Période de validité : 2020-05-28 - 2025-05-27

La version originale de ce certificat est en néerlandais.



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

EA MLA Signatory

Accreditatiecertificaat nr. 191-INSP

In uitvoering van de beschikkingen van het koninklijk besluit van 31 januari 2006 tot oprichting van BELAC, verklaart het Accreditatiebureau accreditatie conform de eisen van de norm EN ISO/IEC 17020:2012 te hebben verleend aan:

INSTITUT DE CONTROLE DE LA QUALITE ET D'ETIQUETAGE INFORMATIF QUALITY CONTROL

Laarbeeklaan 79 bus 7/11
1731 ASSE-ZELLIK

De instelling heeft aangetoond bekwaamheid te bezitten voor de activiteiten uitgevoerd in de activiteitencentra zoals gespecificeerd in de accreditatiescope 191-INSP die integraal deel uitmaakt van dit certificaat.

De huidige versie van de accreditatiescope is beschikbaar op www.belac.be.

Dit certificaat blijft geldig onder voorwaarde dat de instelling blijft voldoen aan de accreditatievoorwaarden.

De Voorzitster van het Accreditatiebureau BELAC,

Maureen LOGGHE

Versie : 6

Geldigheidsduur : 2020-05-28 - 2025-05-27



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

EA MLA Signatory

Accreditation Certificate No. 191-INSP

In compliance with the provisions of the Royal Decree of 31 January 2006 setting up BELAC, the Accreditation Board hereby declares to have granted accreditation conform the requirements of the standard EN ISO/IEC 17020:2012 to:

INSTITUT DE CONTROLE DE LA QUALITE ET D'ETIQUETAGE INFORMATIF QUALITY CONTROL

Laarbeeklaan 79 bus 7/11
1731 ASSE-ZELLIK

The body demonstrated the competence to perform the activities in the activity sites, as described in the scope of accreditation 191-INSP which is an integral part of the present certificate.

The current version of the scope of accreditation is available at www.belac.be.

This certificate remains valid as long as the body continues to meet the accreditation conditions.

The Chair of the Accreditation Board BELAC,

Maureen LOGGHE

Version : 6

Validity period : 2020-05-28 - 2025-05-27

Original version of this certificate is in Dutch.



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

EA MLA Signatory

Akkreditierungszertifikat Nr. 191-INSP

Aufgrund der Bestimmungen des königlichen Erlasses vom 31. Januar 2006 zur Gründung von BELAC, bestätigt das Akkreditierungsbüro, gemäß den Vorschriften der Norm EN ISO/IEC 17020:2012, die folgende Stelle akkreditiert zu haben:

INSTITUT DE CONTROLE DE LA QUALITE ET D'ETIQUETAGE INFORMATIF QUALITY CONTROL

Laarbeeklaan 79 bus 7/11
1731 ASSE-ZELLIK

Die Stelle hat ihre Kompetenz für die in den Aktivitätszentren durchgeführten Aktivitäten gemäß dem Geltungsbereich der Akkreditierung 191-INSP, der ein integraler Bestandteil des vorliegenden Zertifikats ist, nachgewiesen.

Die aktuelle Version des Geltungsbereichs der Akkreditierung ist unter www.belac.be verfügbar.

Dieses Zertifikat bleibt unter der Bedingung gültig, dass die Stelle die Akkreditierungsanforderungen weiterhin erfüllt.

Die Vorsitzende des Akkreditierungsbüros BELAC,

Maureen LOGGHE

Fassung : 6

Gültigkeitsdauer : 2020-05-28 - 2025-05-27

Die Originalfassung dieses Zertifikats ist in niederländischer Sprache.



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	14
Geldigheidsperiode / Validité / Validity / Gültigkeitsdauer	2022-09-07 -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: 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