



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 b.v.
Quality Control b.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 des guides repris dans la liste à l'annexe du présent acte (voir à partir de page 2).

- **Agrément N° : CI-016**
- **Date de début : 2024-11-20**
- **Date de fin : 2027-11-19**

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.

Annexe à : Erk CI-016 QUALITY CONTROL - FRv8.docx

Demande	Guide	Titre du guide*	Agrément	
			De	À
2024-08-20	G-003	Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie	2024-11-20	2027-11-19
2024-08-20	G-007	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation	2024-11-20	2027-11-19
2024-08-20	G-023	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca	2024-11-20	2027-11-19
2024-08-20	G-039	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation	2024-11-20	2027-11-19
2024-08-20	G-044	Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C, manuel pratique incl.: <ul style="list-style-type: none"> - Module AT – Vente ambulante et temporaire - Module GL - Préparation et transformation de fruits et légumes - 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 GI – Glace à l'italienne et glace de consommation - Module TD – Installation de débit - Module NF – Vente de non-food - Module VE – Viande fraîche, préparations de viande et produits de viande - Module VP - Produits de la pêche frais, préparés et transformés 	2024-11-20	2027-11-19

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