



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
Onafhankelijkheid Type A

Versie / Version / Version / Fassung	18
Geldigheidsperiode / Validité / Validity / Gültigkeitsdauer	2025-07-28 - 2030-05-27

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:

**Instituut Quality Control bv
Laarbeeklaan 79 bus 7/11
1731 Asse - Zellik**

Ondernemingsnummer / Numéro d'entreprise / Enterprise number / Unternehmensnummer:
0400.514.285

Toepassingsdomein Domaines d'application	Type keuring Types de contrôle	Keuringsmethode en/of Reglementaire voorschriften Méthode d'inspection et/ou Prescriptions réglementaires
Autocontrolegidsen in het kader van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen Guides d'autocontrôle dans le cadre de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.		
Slagerij	Inspectie (validatie) van het autocontrolesysteem Inspection (validation) du système d'autocontrôle	G-003: Autocontrolegids voor de beenhouwerij-spekslagerij
Boucherie		G-003: Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie
Detailhandel		G-007: Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren
Commerce de détail		G-007: Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale
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		G-039: Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren
Commerce de gros		G-039: Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation
Business to Consumer (B2C)		G-044: Generieke autocontrolegids voor de sector B2C: - Algemeen competentiedomein - Competentiedomein vlees, vis en zuivel G-044: Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C: - Domaine de compétence général - Domaine de compétence viande, poisson et produits laitiers
Andere / Autres		
Slagerij	Inspectie	BC-10: Vleeswinkels die categorie 3-materiaal produceren (Ovocom) CC-03: Keuringsregeling voor vleeswinkels
Boucherie	Inspection	BC-10: Débits de viande produisant des matières de catégorie 3 (Ovocom) CC-03: Règlement d'inspection des débits de viande