



Signatory to EA, ILAC and IAF  
Multilateral Agreements

Organisme belge d'Accréditation  
Belgische Accreditatie-instelling  
Belgian Accreditation Body

Version/Versie/Version/Fassung	2
Date d'émission / Uitgiftedatum / Issue date / Ausgabedatum:	2020-01-22
Période de validité / Geldigheidsperiode / Validity period / Gültigkeitsdauer:	2020-01-22 - 2021-04-18

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

**620-INSP**

EN ISO/IEC 17020:2012

**Nicole Meurée-Vanlaethem**

La Présidente du Bureau d'Accréditation  
Voorzitter van het Accreditatiebureau  
Chair of the Accreditation Board  
Vorsitzende des Akkreditierungsbüro

L'accréditation est délivrée à/ De accreditatie werd uitgereikt aan/  
The accreditation is granted to/ Die akkreditierung wurde erteilt für:

**INSCERT PARTNER S.A.**  
**Rue Hayeneux, 62**  
**4040 HERSTAL**

Secrétariat :  
**Service public fédéral Economie,  
P.M.E., Classes moyennes et Energie**  
Direction générale de la Qualité et de la Sécurité  
Division Qualité et Innovation  
Bd du Roi Albert II 16  
1000 Bruxelles  
Website : <http://economie.fgov.be>  
Numéro d'entreprise : 0314.595.348

**Accréditation B E L A C Accreditation**

Tel.: +32 2 277 54 34  
Fax: +32 2 277 54 41  
Internet: <http://belac.fgov.be>  
E-mail: [Belac@economie.fgov.be](mailto:Belac@economie.fgov.be)

Secretariaat:  
**Federale Overheidsdienst Economie,  
K.M.O., Middenstand en Energie**  
Algemene Directie Kwaliteit en Veiligheid  
Afdeling Kwaliteit en Innovatie  
Koning Albert II-laan 16  
1000 Brussel  
Website: <http://economie.fgov.be>  
Ondernemingsnummer: 0314.595.348



## Organisme de contrôle de type A

### INSPECTIONS

code instruction	Domaine d'application	caractéristique contrôlée	référence méthode
<b>P-I/6-115</b>	Opérateurs du secteur de la distribution (inclus ateliers boucheries, boulangeries le cas échéant)	Evaluation du niveau d'exigences applicables d'hygiène des bonnes pratiques de distribution et de respect des principes HACCP rencontrées par le point de vente (inclus ateliers le cas échéant) suivant des exigences du client.	Instruction interne QP/P-I/6 115 version 8 du 13/01/2015 et les instructions spécifiques du client
<b>P-I/6-141</b>	Production de lait cru (secteur primaire)	Contrôle visuel et administratif, sur sites, du respect du cahier des charges IKM-QFL	Cahier des charges Qualité Filière Lait « IKM-QFL » (version 9 du 01/06/2017)

## Organisme de contrôle de type A

### Guides d'autocontrôle dans la chaîne alimentaire :

*Scope flexible :*

Application	Groupe(s) sectoriel(s) (BELAC 2-403)	Description
Guides d'autocontrôle approuvés pour la norme ISO 17020 <sup>1</sup>	<p>1 [Viande rouge fraîche et congelée ; Volaille fraîche et congelée ; Préparations et produits à base de viande frais et congelés]<sup>2</sup></p> <p>4 [Produits laitiers]<sup>2</sup>,</p> <p>8 [Boulangerie et pâtisserie, Confiserie, Snacks et céréales</p> <p>10 [Plats cuisinés à réchauffer Horeca]<sup>2</sup>,</p> <p>17 [Transport]<sup>2</sup></p> <p>18 [Commerce de détail (business to consumer)]<sup>2</sup></p> <p>19 [Commerce de gros en alimentation (business to consumer)]<sup>2</sup></p>	<p>Inspection 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 pour le commerce avec l'application du principe du scope flexible suivant la procédure BELAC 2-403</p>

<sup>1</sup> L'organisme d'inspection tient à disposition de tout demandeur la liste actualisée des guides pour lesquels il est actif.

<sup>2</sup> Guides repris dans ce secteur pour la norme ISO 17020 à l'annexe de la procédure BELAC 2-403 « modalités de mise en œuvre pour l'accréditation dans le cadre des guides autocontrôle dans le secteur de l'industrie alimentaire et des fournisseurs concernés, y compris le principe du domaine d'application flexible ».

## Organisme de contrôle de type A

Scope fixe :

<b>Application</b>	<b>Description</b>
Guide d'autocontrôle G-044	Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C: Manuel pratique + Modules AT, BP, CP, DA, KM, FR, BM, PT, SA, ZL, GI, TD, NF, VE

## Vérification des débits de viande

<b>domaine d'application</b>	<b>type de contrôle</b>	<b>méthode</b>
Boucheries	Vérification des débits de viande	Règlement GMP alimentation animale (géré par l'ASBL OVOCOM) FCA CC-03.

## Keuringsinstelling van type A

### INSPECTIES

Instructiecode	Toepassingsgebied	Gecontroleerde eigenschap	Referentiemethode
P-i/6-115	Operatoren van de distributie sector (inbegrepen de beenhouwerij- en bakkersateliers in voorkomend geval)	Evaluatie van het niveau van overeenstemming met de toepasselijke eisen op het vlak van hygiëne zoals voorgeschreven door de goede distributiepraktijken en de naleving van de HACCP-principes door het verkooppunt (inbegrepen ateliërs indien van toepassing) volgens klanteneisen	Interne instructie QP/P-i/6 115 versie 8 van 13/01/2015 versie 8 en de specifieke instructies van de klant
P-i/6-141	Productie van rauwe melk (primaire sector)	Visuele en administratieve controle ter plaatse van de naleving van het lastenboek IKM-QFL	Lastenboek Integrale Kwaliteitszorg Melk « IKM-QFL » (versie 9 van 01/06/2017)

## Keuringsinstelling van type A

### Autocontrolegidsen in de voedselketen :

*Flexibele scope :*

Norm / normatief document	Sectorgroep(en) (Belac 2-403):	Type inspectie
Goedgekeurde autocontrolegidsen waarvoor de accreditatienorm ISO 17020 is opgelegd. <sup>1</sup>	1. [vers en diepgevroren rood vlees, vers en diepgevroren gevogelte, verse en diepgevroren vleesbereidingen en vleesproducten] <sup>2</sup> ,	Inspectie overeenkomstig goedgekeurde autocontrolegidsen in het kader van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen met toepassing van het principe van de flexibele scope overeenkomstig de procedure Belac 2-403.
	4 [Zuivelproducten] <sup>2</sup> ,	
	8 [Brood en banketbakkerij, zoetwaren, snacks en ontbijtgranen] <sup>2</sup> ,	
	10 [kant-en-klaar te verhitten bereide gerechten – Horeca] <sup>2</sup> ,	
	17 [Transport] <sup>2</sup> ,	
	18 [Detailhandel (business to consumer)] <sup>2</sup> ,	
	19 [Groothandel in voedingswaren (business to consumer)] <sup>2</sup> .	

<sup>1</sup> De instelling houdt, ten behoeve van elke aanvrager, een geactualiseerde lijst bij van de gidsen waarvoor de instelling actief is

<sup>2</sup> Gidsen opgenomen onder deze sector voor de norm ISO 17020 in de bijlage bij de procedure BELAC 2-403 Toepassingsmodaliteiten voor accreditatie met betrekking tot gidsen autocontrole in de sector van de voedingsindustrie en de toeleveringsbedrijven ervan, inbegrepen het toepassen van het principe van een flexibele scope.

## Keuringsinstelling van type A

vaste scope

Norm / normatief document	Beschrijving
Autocontrolelegids G-044	Generieke controlelegids voor de sector BZC: Praktijkhandboek + Modules AT, BP, CP, DA, KM, FR, BM, PT, SA, ZL, GI, TD, NF, VE

Verificatie van vleeswinkels

Toepassingsgebied

type controle

Verificatie van vleeswinkels

Reglement GMP diervoeder (beheerd door OVOCOM bvba) FCA CC03.