



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

EA MLA Signatory

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

620-INSP

EN ISO/IEC 17020:2012

Version / Versie / Version / Fassung	5
Validité / Geldigheidsperiode / Validity / Gültigkeitsdauer	2021-04-22 - 2022-04-18

Maureen Logghe

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 sa
En Hayeneux 62
4040 HERSTAL

Organisme de contrôle de type A

INSPECTIONS

code instruction	Domaine d'application	caractéristique contrôlée	référence méthode
P-I/6-I15	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 I15 version 8 du 13/01/2015 et les instructions spécifiques du client
P-i/6-I41	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 ¹	1 [Viande rouge fraîche et congelée ; Volaille fraîche et congelée ; Préparations et produits à base de viande frais et congelés] ² 4 [Produits laitiers] ² , 8 [Boulangerie et pâtisserie, Confiserie, Snacks et céréales 10 [Plats cuisinés à réchauffer Horeca] ² . 12 . Pesticides & Engrais 17 [Transport] ² 18 [Commerce de détail (business to consumer)] ² 19 [Commerce de gros en alimentation (business to consumer)] ²	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

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

² Guides repris dans ce secteur pour la norme ISO17020 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

Application	Description
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

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

Organisme de contrôle de type A

INSPECTIES

Instructiecode	Toepassingsgebied	Gecontroleerde eigenschap	Referentiemethode
P-I/6-I15	Deelnemers van de distributie sector	Evaluatie- en toezichtsprogramma via visuele, administratieve controles en metingen om na te gaan of de deelnemers van de distributie sector overeenstemmen met de eisen op het vlak van hygiëne zoals voorgeschreven door de goede distributiepraktijken en de naleving van de HACCP-principes.	Interne methode afgeleid van de geactualiseerde versie van “goede hygiënische praktijken in grote en middelgrote warenhuizen” (Frankrijk, uitgave staatsblad).
P-i/6-I41	Productie van rauwe melk (primaire sector)	Visuele en administratieve controle ter plaatse om na te gaan of het lastenboek IKM-QFL wordt nageleefd	Lastenboek Integrale Kwaliteitszorg Melk « IKM-QFL » (versie 9 van 01/06/2017)

Organisme de contrôle de 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. ¹	1. [vers en diepgevroren rood vlees, vers en diepgevroren gevogelte, verse en diepgevroren vleesbereidingen en vleesproducten] ² , 4 [Zuivelproducten] ² , 8 [Brood en banketbakkerij, zoetwaren, snacks en ontbijtgranen] ² , 10 [kant-en-klaar te verhitten bereide gerechten – Horeca] ² , 12 [Bestrijdingsmiddelen, meststoffen] ² , 17 [Transport] ² , 18 [Detailhandel (business to consumer)] ² , 19 [Groothandel in voedingswaren (business to consumer)] ² .	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.

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

² 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.

Organisme de contrôle de type A

Vaste scope

Norm / normatief document	Beschrijving
Autocontrolegids G-044	Generieke controlegids voor de sector B2C: Praktijkhandboek + Modules AT, BP, CP, DA, KM, FR, BM, PT, SA, ZL, GI, TD, NF, VE

Verificatie van vleeswinkels

Slagerij	Verificatie van vleeswinkels	Reglement GMP diervoeder (beheerd door OVOCOM bvba) FCA CC03.
----------	------------------------------	---