



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,

FOODCHAIN ID Certification Rue Hayeneux, 62 B - 4040 HERSTAL

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-020**
- **Date de début : 2023-06-01**
- **Date de fin : 2024-07-15**

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.

Notre mission est de veiller à ce que tous les acteurs de la chaîne fournissent aux consommateurs et les uns aux autres une assurance optimale que les aliments, les animaux, les plantes et les produits qu'ils consomment, utilisent ou détiennent sont fiables, sûrs et protégés, maintenant et à l'avenir.

**Directeur
Katrien Beullens**

Annexe à : Erk CI-020 FOODCHAIN ID Certification - FRv7.docx

Demande	Guide	Titre du guide*	Agrément	
			De	À
2023-01-13	G-001	Guide autocontrôle alimentation animale	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-002	Guide système d'autocontrôle industrie laitière	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-003	Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-004	Guide d'autocontrôle pour le secteur Brassicole	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-006	Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viande séparée mécaniquement à base de volaille	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-007	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-010	Guide autocontrôle dans le secteur de la production et de la distribution des produits phytopharmaceutiques <ul style="list-style-type: none"> - Scope ISO/IEC 17020 (importation, distribution et transport) - Scope ISO/IEC 17021-1 (production) 	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-011	Guide sectoriel pour l'instauration d'un système autocontrôle dans le secteur des compléments alimentaires	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-014	Guide d'autocontrôle: industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-017	Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-018	Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-019	Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Sauces, bouillons et soupes - Salades - Boyaux naturels	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-022	Guide autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales petit-déjeuner	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-023	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-026	Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-029	Guide autocontrôle des entreprises de la production des eaux conditionnées, des boissons rafraichissantes, des jus et nectars	2023-02-01	2024-07-15

2023-01-13	G-032	Guide autocontrôle pour le secteur du poisson	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-033	Guide sectoriel de l'autocontrôle des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production primaire végétale	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-034	Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-035	Guide pour l'autocontrôle dans le secteur de la production et le commerce d'engrais minéraux <ul style="list-style-type: none"> - Scope ISO/IEC 17020 (distribution) - Scope ISO/IEC 17021-1 (production) 	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-038	Guide d'autocontrôle pour le négoce de céréales et d'agrofournitures <ul style="list-style-type: none"> - Scope ISO/IEC 17020 (agrofournitures) - Scope ISO/IEC 17065 (feed/food) 	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-039	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-040	Guide sectoriel pour la production primaire	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-041	Guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance	2023-02-01	2024-07-15
2023-01-13	G-044	Guide générique d'autocontrôle pour les secteurs 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 BP – Pain, pâtisserie et chocolat - Module CP – Consommation sur place : production en liaison, service dans les unités et buffets - Module DA – Sous-produits animaux - Module KM - Milieux d'accueil de la petite enfance - Module FR – Préparations frites - Module BM – Biberonneries - Module PT – Pita - Module SA – Production de sandwichs garnis - Module ZL - Production de produits laitiers - 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 	2023-02-01	2024-07-15

		transformés		
--	--	-------------	--	--

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

