



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

348-INSP

EN ISO/IEC 17020:2012
Indépendance Type A

Version / Versie / Version / Fassung	7
Validité / Geldigheidsperiode / Validity / Gültigkeitsdauer	2023-10-24 - 2026-06-29

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:

BRULABO SCRL - cvba
Avenue du Maelbeek - Maalbeeklaan 3
1000 Bruxelles - Brussel

Domaines d'application		Types de contrôle	Méthode d'inspection et/ou Prescriptions réglementaires		Procédure de référence (interne)
B2C - Fixes et ambulants (non domiciles)	HORECA, Boulangeries, boucheries, poissonneries, biberonneries, commerces de détail de denrées alimentaires avec et sans transformation, cuisines de collectivités avec distribution et/ou production	Inspection Infrastructure/hygiène/GMPH	CE 852/2004	A.R. 13/07/2014*8 : Relatif à l'hygiène des denrées A.R. 14/11/2003*6 : Relatif à l'autocontrôle [...] A.R. 14/01/2002*5 : Qualité des eaux [...] A.R. 03/01/1975*1 : [...] denrées nuisibles A.R. 05/12/1990*4 : Produits surgelés	PRO inspection établissement, PRO inspection répressif et conclusion, PRO inspections planification, PRO check-list inspection, PRO mesure de la température
	HORECA, Boulangeries, boucheries, poissonneries, biberonneries, commerces de détail de denrées alimentaires avec et sans transformation, cuisines de collectivités avec distribution et/ou production	Contrôle-mesure des températures	CE 852/2004	A.R. 05/12/1990*4 : Produits surgelés A.R. 22/01/1988*2 : Huiles et graisses [...] A.R. 13/07/2014 *8 : Hygiène des denrées	PRO inspection établissement, PRO inspection répressif et conclusion, PRO inspections planification, PRO check-list inspection, PRO mesure de la température, PRO mesure des huiles et graisses testo 270
	HORECA, Boulangeries, boucheries, poissonneries, biberonneries, commerces de détail de denrées alimentaires avec et sans transformation, cuisines de collectivités avec distribution et/ou production	Inspection traçabilité	-	A.R. 14/11/2003*6 : Relatif à l'autocontrôle [...] A.R. 16/01/2006*7 : Modalités d'agrément et autorisation [...]	PRO inspection établissement, PRO check-list inspection, PRO inspection répressif et conclusion, PRO inspection planification
	HORECA, Boulangerie, boucheries, poissonneries, commerces de détail de denrées alimentaires avec et sans transformation, cuisines de collectivités avec distribution et/ou production	Inspection SAC (système d'autocontrôle)- allergènes - notification	CE 852/2004	A.R. 14/11/2003*6 : Relatif à l'autocontrôle [...] A.M. 22/03/2013*11 : [...] assouplissements [...] A.R. 17/07/2014*9 : [...] déclaration allergènes [...]	PRO inspection établissement, PRO inspection répressif et conclusion, PRO inspection planification, PRO check-list inspection

Boucheries, poissonneries	Inspection sous produits animaux	CE 1069/2009	-	PRO inspection établissement, PRO inspection répressifs et conclusion, PRO inspections planification, PRO check-list Inspection, PRO prélèvements sulfite viande
Boucheries	Inspections sous produits animaux et spécificités viandes	CE 2073/2005, CE 999/2001, CE 1760/2000, CE 1825/2000	A.R. 13/07/2014*8 : Relatif à l'hygiène des denrées A.M. 09/07/2003*11 : [...] dénaturer sous-produits animaux [...] pccb/s3/vct/1424950	PRO inspection établissement, PRO inspection répressifs et conclusion, PRO planification, PRO check-list inspection, PRO prélèvements sulfite viande
Dès que denrées vendues préemballées : HORECA, Boulangeries, Boucheries, poissonneries, commerces de détail de denrées alimentaires avec et sans transformation, cuisines de collectivités avec distribution et/ou production	Quick-scan (étiquetage)	CE 1169/2011	A.R. 03/01/1975*1: [...] denrées nuisibles A.R. 09/02/1990*3 : [...] indication du lot Loi du 24/01/1977*10 : [...] Protection du consommateur	PRO inspection établissement, PRO inspection répressif et conclusion, PRO inspection planification, PRO check-list inspection
HORECA, Boulangeries, boucheries, poissonneries, biberonneries, commerces de détail de denrées alimentaires avec et sans transformation, cuisines de collectivités avec distribution et/ou production	Prélèvements de denrées	-	A.R. 20/09/2012*12 : relatif au prélèvement et à l'analyse d'échantillons [...]	PRO mesure de la température, PRO prélèvement des denrées alimentaires, PRO emploi data logger 175T, PRO notification Afscsa, PRO programmation prélèvements inspection

B2C - Fixes et ambulants (non domiciles)

Dès que fritures : HORECA, Boulangeries, boucheries, poissonneries, biberonneries, commerce de détail de denrées alimentaires avec et sans transformation, cuisines de collectivités avec distribution et/ou production	Prélèvement et contrôles des huiles et graisses	UE 2017/2158	A.R. 22/01/1988*2 : Huiles et graisses	PRO mesure de la température, PRO mesure des huiles et graisses testo 270, PRO prélèvement des huiles et graisses testo 270, PRO emplois data logger 175T
HORECA, Boulangeries, boucheries, commerce de détail de denrées alimentaires avec et sans transformation, cuisines de collectivités avec distribution et/ou production	Contrôle-screening sulfite dans la viande	CE 1333/2008, Règlement (UE) 1169/2011, CE 853/2004	A.R. 03/01/1975*1 : [...] denrées déclarées nuisibles [...], A.R. 17/07/2014*9 : [...] déclaration allergènes [...]	ALICHIM01 PRO détection sulfite viande au vert de malachite, PREL 04 PRO prélèvement sulfites viandes, PRO inspection établissement, PRO check-list inspection, PRO notification obligatoire Afscsa, PRO inspection répressif et conclusion
HORECA, Boulangerie, boucheries, poissonneries, biberonneries, commerce de détail de denrées alimentaires avec et sans transformation, cuisines de collectivités avec distribution et/ou production	Données administratives	-	A.R. 16/01/2006*7 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire	PRO inspection établissement, PRO check-list inspection

Ref *	Abréviation	Nom complet
1	Arrêté royal du 03/01/1975	relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
2	Arrêté royal du 22/01/1988	relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires
3	Arrêté royal du 09/02/1990	relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire
4	Arrêté royal du 05/12/1990	relatif aux produits surgelés
5	Arrêté royal du 14/01/2002	relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
6	Arrêté royal du 14/11/2003	relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (Arrêté royal du 26/05/2011 modifiant l'arrêté royal du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire)
7	Arrêté royal du 16/01/2006	fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
8	Arrêté royal du 13/07/2014	relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
9	Arrêté royal du 17/07/2014	fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non préemballées
10	Loi du 24/01/1977	relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits
11	Arrêté ministériel du 22/03/2013	relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire
12	Arrêté royal du 20/09/2012	relatif au prélèvement et à l'analyse d'échantillons, visés à l'article 3, § 5, de l'arrêté royal du 22/02/2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales
	Règlement (CE) 852/2004	Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
	Règlement (UE) n° 1169/2011	Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25/10/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission
	Règlement (CE) n° 1069/2009	Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21/10/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)
	Règlement (CE) n° 1760/2000	Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17/07/2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil
	Règlement (CE) n° 1825/2000	Règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission du 25/08/2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
	Règlement (UE) 2017/2158	Règlement (UE) 2017/2158 de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires
	Règlement (UE) 2017/625	Contrôles officiels sur la législation alimentaire, les aliments pour animaux, la santé et le bien-être des animaux ainsi que sur la santé des végétaux et les produits phytos

Explication du contenu de ce document

Lors de toute demande d'accréditation, un organisme d'inspection doit toujours présenter une proposition de portée d'accréditation pour les activités spécifiques pour lesquelles l'accréditation est demandée. À cette fin, il convient d'utiliser les modèles figurant dans le présent document : [Modèle de portée d'accréditation](#)

Pour chaque activité figurant dans une (proposition de) portée d'accréditation, les informations complémentaires (rapport d'activité) sont toujours à compléter soigneusement en préparation d'un audit.

Un organisme d'inspection qui demande une transition vers une portée d'accréditation flexible ou une extension d'une portée d'accréditation flexible déjà accréditée, doit également soumettre une liste détaillée gérée en interne avec une description des activités spécifiques qui sont réalisées sous accréditation dans le cadre d'une portée d'accréditation flexible (conformément aux dispositions de BELAC 2-002).

Toutes les portées d'accréditation existantes seront également converties progressivement vers les modèles disponibles dans ce document. Les instructions relatives aux demandes de modification et d'extension d'une portée d'accréditation existante ont été mises à jour et s'appliquent dès qu'une portée d'accréditation a été convertie au nouveau modèle. Elles se trouvent également dans ce document :

[Instructions pour les demandes de modification ou d'extension d'une portée d'accréditation existante](#)

La page de garde d'une portée d'accréditation contiendra les informations nécessaires concernant le nom, la forme juridique et l'adresse de l'entité juridique qui assume la responsabilité finale des activités réalisées dans le cadre de l'accréditation. Si les activités faisant l'objet de l'accréditation sont également réalisées dans (ou coordonnées à partir de) des sites situés à une autre adresse que celle de l'entité juridique mentionnée, ces sites doivent également être répertoriés en tant que sites d'activité sur la page de garde de la portée d'accréditation :

[Modèle de première page d'une portée d'accréditation](#)

Pour plus d'informations ou de précisions, vous pouvez toujours contacter le secrétariat BELAC.☒