



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	8
Validité / Geldigheidsperiode / Validity / Gültigkeitsdauer	2025-02-10 - 2026-06-29

Maureen Logghe

La Présidente du Bureau d'Accréditation
Voorzitster 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 SC - cv
Avenue du Maelbeek - Maalbeeklaan 3
1000 Bruxelles - Brussel

Numéro d'entreprise / Ondernemingsnummer / Enterprise number / Unternehmensnummer:
0203.071.973

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. 04/02/2024*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'agréments 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

B2C - Fixes et ambulants (non domiciles)	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 Afscs, 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