

Le Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca



Chaque entreprise où sont manipulées des denrées alimentaires doit respecter des procédures de sécurité et d'hygiène (les restaurants, les cafés, etc.).

Celles-ci sont reprises dans le Guide sectoriel. Chaque exploitant Horeca doit décrire des procédures d'hygiène, détecter et analyser les points de risques, pratiquer des mesures de contrôles, former le personnel, etc.

Le « Guide » vous explique, de manière simple, comment vous devez procéder, dans le respect des prescriptions légales en matière d'hygiène en général.

Si ce Guide vous intéresse, nous vous remercions de bien vouloir nous renvoyer le bon de commande ci-dessous.

Bon de commande

A retourner à : FED Ho.Re.Ca Wallonie - Avenue G. Bovesse 35 bte 1 - 5100 JAMBES
Fax : 081/72.18.89 - E-mail : info@horecawallonie.be

Je commande exemplaire(s) du « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca » au prix unitaire de 75,00 €, frais d'envoi compris.

J'effectue le versement de € sur le compte n° 360-1060489-91 de FED Ho.Re.Ca Wallonie.

COORDONNEES POUR LA FACTURATION :

Nom : Prénom :

Société :

Adresse :

Code Postal : Localité :

Téléphone : Fax :

Numéro d'entreprise :

Numéro d'unité d'établissement :

COORDONNEES POUR L'EXPEDITION (si différentes de celles de la facturation) :

Nom : Prénom :

Société :

Adresse :

Code Postal : Localité :

Numéro de membre FED Ho.Re.Ca :

Signature :