

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 : Fédération HoReCa Wallonie Asbl - Avenue G. Bovesse 35 bte 1  
5100 JAMBES - Fax : 081/72.18.89  
Courriel: info@horecawallonie.be

Je commande ..... exemplaire(s) du Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca, vendu au prix de 21,90€ (frais de port compris). Le paiement est à effectuer sur le compte n° BE 23 3601 0604 8991. L'exemplaire vous sera envoyé dès réception de votre paiement.

*En tant que membre de la Fédération, vous pouvez bénéficier gratuitement d'un exemplaire du Guide.*

Numéro de membre : .....

COORDONNÉES POUR LA FACTURATION :

Nom : ..... Prénom : .....

Société : .....

Enseigne : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Localité : .....

Courriel : .....

Numéro d'entreprise : .....

Signature :