

Liste des publications

Réf.	Publication	Prix euros unitaire TTC	Nombre	Prix total TTC
01	HYGIENE DU PERSONNEL DANS LES IAA, 14 novembre 1991. 100 p.	40,40		
02	QUALITE DE L'AIR : COMMENT MAITRISER ET MESURER LA CONTAMINATION AEROPORTEE DANS LES IAA ? 4 février 1992. 128 p.	40,40		
03	QUALITE ET CERTIFICATION, 1er octobre 1991. 76 p.	40,40		
04	NETTOYAGE & DESINFECTION DANS LES IAA, 10 décembre 1991. 144 p.	40,40		
05	HYGIENE DU PERSONNEL, DES MATERIAUX ET DES EQUIPEMENTS, 3 novembre 1992. 118 p.	40,40		
06	NETTOYAGE & DESINFECTION, 1er décembre 1992. 110 p.	40,40		
07	CONCEPTION HYGIENIQUE ET NETTOYABILITE DES EQUIPEMENTS, 1er décembre 1993. 110 p.	45,73		
07	PRATIQUE ET MAITRISE DE L'HYGIENE, 29 novembre 1994. 132 p.	45,73		
08	LE POINT SUR LA MAITRISE DE L'AIR DANS LES BIO-INDUSTRIES : DE L'AIR AMBIANT ... A L'AIR COMPRIME, 24 novembre 1995. 120 p.	45,73		
09	MICRO-ORGANISMES ET TEMPERATURE, 28 novembre 1996. 130 p.	45,73		
10	NETTOYAGE ET DESINFECTION. Problématique, Méthodologie, Vérification, 8 décembre 1998. 100 p.	53,36		
11	Mémento pratique : HACCP, Application à la salubrité des denrées alimentaires : Les principes. Les objectifs. Les étapes. Le vocabulaire.	30,48		
12	Mémento pratique : Analyse des risques - Hygiène des Machines et des équipements : Les principes. Les objectifs. Les étapes. Le vocabulaire	30,48		
13	Mémento pratique : Nettoyage et Désinfection : Les principes. Les objectifs. Les étapes. Le vocabulaire.	30,48		

Liste des publications

Réf.	Publication	Prix euros unitaire TTC	Nombre	Prix total TTC
14	Compte-rendu la journée du PREVENTION, DETECTION, MAÎTRISE DES CORPS ETRANGERS (CD des différentes interventions)	168,84		
15	Conception hygiénique des équipements. Guide pour la rédaction d'un cahier des charges	96,04		
16	Nettoyage et Désinfection dans les entreprises alimentaires	56,41		
17	Auto-Diagnostic de l'Hygiène des entreprises alimentaires et des entreprises associées	103,66		
18	Classeur de formation Hygiène et Sécurité Alimentaire	228,67		
19	Comptes-rendus des Conférences internationales ASEPT Listeria et Sécurité alimentaire / Listeria and Food Safety (1991)	63,42		
20	Microbiologie prédictive & HACCP / Predictive Microbiology and HACCP (1992)	51,83		
21	SECURITE ALIMENTAIRE 94 / Food Safety'94 (1994)	76,22		
22	SECURITE ALIMENTAIRE 96 / Food Safety'96 (1996)	76,22		
23	Coûts des infections bactériennes transmises par les aliments	53,36		
24	Les Biofilms dans les Bio-Industries (2e édition)	45,73		
25	L'Emballage alimentaire et sa décontamination	45,73		
		Sous-Total		

Bon de commande

A retourner ou à photocopier à : ASEPT SAS - BP 2047 - 53020 LAVAL Cedex 9
Tél. 02 43 49 22 22 Fax : 02 43 53 36 53 E-mail : asept@asept.fr Internet : www.asept.fr

Entreprise
Société :
Nom Prénom :
Adresse :
.....
CP : Ville :
Tél. : Fax :
email :
N° identification TVA :

Pour toute commande de publications il existe des frais d'envoi (frais de préparation et frais de port) :

- Pour chaque livre 5,28 euros TTC, 2 livres 10,55 euros HT, etc. (TVA 5,5%)
- Pour chaque Classeur de formation : 17,94 euros TTC (TVA 19,6%)

		Nombre	Prix total TTC
	Sous-Total		
Frais d'expédition par livre TTC	5,28 euros		
Frais d'expédition par classeur TTC	17,94 euros		
	Total de votre facture		

Accompagnez votre commande d'un chèque de règlement correspondant au frais de votre commande et des frais d'envoi. Une facture acquittée vous sera adressée.

BON A ENVOYER :

**ASEPT SAS
BP 2047
53020 LAVAL CEDEX 9**