

DATE : July 25, 2008 / le 25 juillet 2008

ACHIEVEMENT OF HACCP / RÉALISATION DE L'HACCP

As set out in our letter of July 24, 2008 the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system, developed and implemented in the registered establishment described below, was reviewed by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and found on July 24, 2008 to have met its criteria for HACCP systems.

Comme indiqué dans sa lettre du 24 juillet 2008 l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a passé en revue le système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (HACCP) mis au point et appliqué à l'établissement enregistré indiqué ci-dessous, et a conclu, le 24 juillet 2008 qu'il satisfaisait à ses critères en ce qui concerne les systèmes HACCP.

Golden Acres Honey Products Ltd.
PO Box 42
Three Hills, Alberta
T0M 2A0
(Reg. Est. 2239)
(Honey Regulations)

The CFIA wishes you every success in the maintenance and operations of your HACCP system.

L'ACIA vous souhaite beaucoup de succès dans l'application et le maintien de votre système HACCP.



Philip H Amundson
Executive Director / Directrice exécutive
Policy, Planning & Coordination Directorate / Direction des politiques, de la planification et de la coordination