

DATE : le 14 mai, 2002 / May 14, 2002

RÉALISATION DE L'HACCP / ACHIEVEMENT OF HACCP

Comme indiqué dans sa lettre du 14 mai 2002 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 9 mai 2002 qu'il satisfaisait à ses critères en ce qui concerne les systèmes HACCP.

As set out in our letter of May 14, 2002 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 May 9, 2002 to have met its criteria for HACCP systems.

ALIMENTS ASTA INC.

**511, Avenue de La Gare
St-Alexandre (Qc) GOL 2GO**

(étab. enr. 484)

(Règlement sur l'inspection des viandes)

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

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



Dr Jean-Pierre Robert
Directeur exécutif associé / Associate Executive Director
Centre opérationnel du Québec / Québec Area