



DATE : le 29 novembre, 2004 / November 29, 2004

RÉALISATION DE L'HACCP / ACHIEVEMENT OF HACCP

Comme indiqué dans sa lettre du 29 novembre 2004 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 25 novembre 2004 qu'il satisfaisait à ses critères en ce qui concerne les systèmes HACCP.

As set out in our letter of November 29, 2004 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 November 25, 2004 to have met its criteria for HACCP systems.

LES VERGERS LEAHY INC.

1772, Route 209
Franklin Centre (Québec) J0S 1E0
(étab. enr. 214)

(Règlement sur les produits transformés)

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