

April 18, 2016

To whom it may concern,

This is to certify that **West Bekaa Country Club** has started working on implementing the HACCP system (Hazard Analysis Critical Control Points) with Boecker Public Health at their premises since **April 2016**, and is expected to finish by **April 2017**.

Food Handlers working at **West Bekaa Country Club** will be trained on food safety and good hygiene practices, and the industry will be guided and inspected on regular basis by professional food safety consultants to ensure good practices and abidance by hygiene standards until they are ready to undergo the external certification.

لمن يهمله الامر،

باشرت شركة **West Bekaa Country Club** بالعمل على تطبيق معايير نظام سلامة الغذاء "HACCP" (تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة) بالتعاون مع شركة بويكر للصحة العامة منذ نيسان ٢٠١٦ و يتوقع أن تنتهي بحلول نيسان ٢٠١٧.

وسيتم تدريب متدولي الأغذية العاملة في **West Bekaa Country Club** على ممارسة المعايير الجيدة لسلامة الأغذية و النظافة الجيدة من قبل مستشاري سلامة الغذاء، على ان يقوموا بتوجيه مستمر و بكشف دوري للتأكد من تطبيق معايير سلامة الغذاء، إلى حين خضوع المؤسسة للشهادة الخارجية.



Bana Kobrosly
Country Manager
Boecker Public Health
www.boecker.com