



तथ्य-पत्र: खाद्य का निर्यात सेफ फूड फार कैनेडियनस रैगूलेशनस

सेफ फूड फार कैनेडियनस रैगूलेशनस (SFCR) के अन्तर्गत उन व्यापारों पर नई खाद्य सुरक्षा आवश्यकताएं लागू होती हैं जो कैनेडा से बाहर निर्यात के लिये खाद्य तैयार करते हैं।

क्या आपका बिज़नस तैयार है?

निर्यातक के रूप में, निर्यात किये जाने वाले आपके खाद्य को कैनेडियन और आयात करने वाले देशों की भी आवश्यकताओं की पूर्ति करनी होगी। अगर विदेश में कोई आवश्यकताएं नहीं हैं तो भी आपको कैनेडियन कानूनों का पालन करना होगा।

मुख्य आवश्यकताएं

1. लायसैन्सिंग

अधिकतर मामलों में निर्यातकों को यह सुनिश्चित करना है कि:

- जो खाद्य वह निर्यात करते हैं, वह तैयार, संसाधित, उपचारित, संरक्षित, श्रेणीबद्ध, पैकेज या लेबल करने वाले बिज़नस के पास इनका लाइसेंस होना चाहिये
- यदि खाद्य मांस उत्पाद है तो उस खाद्य-पशु जिससे यह मांस उत्पाद बनता है, का वध करने वाले बिज़नस के पास उस का लाइसेंस होना चाहिये

क्योंकि निर्यात की आवश्यकताएं प्रत्येक देश में भिन्न हैं, कृपया पदार्थ भेजने से पहले प्रमाण-पत्र की आवश्यकता को जांच लें। निर्यात प्रमाण पत्र या निः शुल्क बिक्री का प्रमाण पत्र का [Certificate of Free Sale](#) आवेदन करने से पहले निर्यातकों के पास लायसैन्स होना चाहिए।

[licensing interactive tool](#) का उपयोग करके पता करें कि आपके लिए क्या लागू होता है। इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

2. निवारक नियंत्रण

निर्यातक के रूप में आपको निम्नलिखित ढंग से खाद्य को सुरक्षित रखना आवश्यक होगा:

अपने खाद्य को जानें



- सुनिश्चित करें कि आपका खाद्य लागू होने वाली आवश्यकताओं को पूरा करता है, जिसमें शामिल हैं सुरक्षा, वर्गीकरण, मापदंड, लेबलिंग और सही मात्रा की आवश्यकताएं
- प्रमाणित करें कि जो खाद्य आप निर्यात कर रहे हैं वह निर्यात प्रमाण-पत्र और अन्य शिपिंग दस्तावेजों में दी गई जानकारी से मेल खाता है
- उन व्यक्तियों की सम्पर्क जानकारी अपने पास रखें जिन्होंने यह खाद्य तैयार किया है और उन व्यक्तियों की जो आपके खाद्य पदार्थ का आयात कर रहे हैं।

अपनी विदेशी मारकीट को जानें

- आयात करने वाले देश की आवश्यकताओं को जानें
- सुनिश्चित करें कि आप खास मांगों के लिये योग्यता-प्राप्त हैं और आपके खाद्य पदार्थ ने कनेडा में ही CFIA से आवश्यक निरीक्षण या प्रमाणीकरण सेवाएं प्राप्त कर ली हैं

इसके अतिरिक्त आपके लिये इनके द्वारा खाद्य को सुरक्षित रखना आवश्यक हो सकता है:

एक निवारक नियंत्रण योजना लिखना – नियमित रूप से आप यह लिखते और समीक्षा करते रहें:

- सभी प्रमाण-पत्र और शिपिंग दस्तावेज फाइल में हैं
- खाद्य सुरक्षा नियंत्रण कायम हैं
- शिकायतों और माल-वापसी से निपटने की विधियां कायम हैं
- आपने जांच लिया है कि आपकी योजना उस अनुसार चल रही है

एक PCP प्रदर्शित करती है कि, एक निर्यातक के रूप में आप खाद्य निर्यात से सम्बन्धित खतरों को समझते हैं। यह आपके निर्यातित खाद्य पर लागू होने वाले निवारक नियंत्रण निर्धारित करती है और वर्णन करती है कि आप उन खतरों को नियंत्रित करने के क्या कदम उठा रहे हैं।

SFCR की आवश्यकता है कि निर्यात होने वाला खाद्य लायसैन्सधारी द्वारा तैयार किया जाए। यदि आप CFIA से निर्यात प्रमाण-पत्र प्राप्त करना चाहते हैं तो आपको लायसैन्स और साथ में लिखित PCP की आवश्यकता होगी।

[preventive control plan interactive tool](#) निवारक योजना इंटरैक्टिव टूल का उपयोग करके पता लगाएं कि क्या आपको निवारक नियंत्रण योजना PCP की आवश्यकता है, और अगर है, तो कब है। इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

3. पता लगाने की क्षमता



SFCR के अन्तर्गत यह आवश्यक है कि आप स्पष्ट और पढ़ने योग्य रिकार्ड रखें जिससे आपके खाद्य के स्रोत और आपने उसे किसको दिया था का पता लग सकें। इससे आवश्यकता पड़ने पर, माल-वापसी पर विदेशी समकक्षों को सूचित करने में लगने वाला समय काफी हद तक कम हो सकता है।

[traceability interactive tool](#) [ट्रेसिबिलिटी इंटरैक्टिव टूल](#) का उपयोग करके पता लगाएं कि ट्रेसिबिलिटी की कौन सी आवश्यकताएं आप पर लागू होती हैं, और कब लागू होती हैं। इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

यह क्यों महत्वपूर्ण है

SFCR की आवश्यकता है कि कैंनेडा से निर्यात होने वाले खाद्य मान्यता-प्राप्त अन्तर्राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा नियंत्रणों के अधीन तैयार किये जाएं। इससे कैंनेडियन निर्यात की अन्य स्थानों पर पहुंच में वृद्धि होगी।

[Learn more](#) अधिक जानकारी के लिए www.inspection.gc.ca/safefood देखें और निम्नलिखित सहित अन्य साधन प्राप्त करें:

- वीडियो : [Get Ready for the Safe Food for Canadians Regulations](#) कैंनेडियनस के लिये सुरक्षित खाद्य के कानून के लिये तैयार हो जाएं
- वीडियो: [SFCR – Exporting Food](#) खाद्य निर्यात करना
- SFCR को समझना: [A handbook for food businesses](#) खाद्य व्यापारों के लिये एक पुस्तिका
- [A guide for preparing a preventive control plan – For domestic food businesses](#) एक निवारक नियंत्रण योजना बनाने की गाईड- घरेलू खाद्य व्यापारों के लिये एक पुस्तिका
- इन्फोग्राफिक: [3 Key Principles for Exporters](#) निर्यातकों के लिये 3 मुख्य सिध्दान्त
- खाद्य निर्यात करना [Exporting food: A step-by-step guide](#) खाद्य निर्यात करना एक कदम-दर-कदम गाईड
- [Exporting to the US](#) अमेरिका को निर्यात
- [Getting started: Toolkit for businesses](#) आरंभ करना: खाद्य व्यापारों के लिये टूलकिट