



Informationsblatt: Unterstützung von Unternehmen der Lebensmittelbranche

Bestimmungen über sichere Lebensmittel für Kanadierinnen und Kanadier (Safe Food for Canadians Regulations, SFCR)

Mit den Bestimmungen über sichere Lebensmittel für Kanadierinnen und Kanadier (Safe Food for Canadians Regulations, SFCR) werden moderne Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit für Lebensmittelunternehmen eingeführt, die Lebensmittel importieren oder Lebensmittel für den Export oder den Versand über provinzielle oder territoriale Grenzen zubereiten.

Neue Bestimmungen können manchmal schwierig zu verstehen und anzuwenden sein. Die kanadische Lebensmittelüberwachungsbehörde (CFIA) verpflichtet sich, den Lebensmittelunternehmen bei der Erfüllung der neuen Anforderungen zu helfen.

Wie unterstützt die CFIA Ihr Unternehmen?

Schrittweise Einführung der Anforderungen

Einige Lebensmittelsektoren und kleine Unternehmen benötigen eventuell etwas Zeit, um die neuen Anforderungen erfüllen zu können. Einige Anforderungen müssen sofort erfüllt werden, andere hingegen werden nach Lebensmittel, Art der Tätigkeit und Größe des Unternehmens über einen Zeitraum von 12 bis 30 Monaten stufenweise eingeführt. Für weitere Informationen verweisen wir Sie auf die [interaktiven Tools und Zeitleisten](#).

Ausnahmen für Kleinstunternehmen

Für bestimmte Unternehmen mit einem Bruttojahresumsatz von höchstens \$ 100.000 ist kein schriftlicher präventiver Kontrollplan erforderlich, aber sie müssen dennoch präventive Kontrollen (wie Maßnahmen zur Hygiene und Schädlingsbekämpfung) durchführen.

Mit unserem [interaktiven Tool zum präventiven Kontrollplan](#) können Sie in nur fünf Minuten feststellen, ob und wann Sie einen PCP benötigen.

Informationen im Klartext

Sie haben eventuell auch nach der Lektüre der SFCR noch Fragen, inwiefern die Regeln für Ihr Unternehmen gelten. [Unter](http://www.inspection.gc.ca/safefood) www.inspection.gc.ca/safefood finden Sie Informationen zum Verständnis der Anforderungen und wie Sie diese bei deren Inkrafttreten umsetzen.



Was wird bereitgestellt?

- [Videos](#), darunter eins für [Importeure](#), geben einen Überblick über die SFCR
- [Hilfe zum Verständnis der Bestimmungen: ein Handbuch für Lebensmittelunternehmen](#) beschreibt die SFCR in klarer und einfacher Sprache
- Interaktive Tools helfen Ihnen, schnell und einfach festzustellen, ob und wann Sie eine [Zulassung](#) und einen [PCP](#) benötigen und welches Ihre Anforderungen in Bezug auf die [Rückverfolgbarkeit](#) sind
- Informationsblätter bzgl. [Zulassung](#), [Rückverfolgbarkeit](#), [präventiver Kontrollen](#), [Import](#) und [Export](#)
- Schrittweise Anleitungen zum [Entwickeln eines PCP](#) mit hilfreichen [Vorlagen](#), darunter eine für [Importeure](#)
- [Glossar zur Lebensmittelsicherheit](#)
- [Erste Schritte: Toolkit für Unternehmen](#)

Dienstleistungen zur Unterstützung von Unternehmen

Melden Sie sich noch heute bei [My CFIA](#) an, um Zugriff auf eine wachsende Zahl von Online-Dienstleistungen wie Zulassungen, Ausfuhrbescheinigungen sowie elektronische Bezahlungsmöglichkeiten zu erhalten.

[Weitere Informationen erhalten Sie unter](#) www.inspection.gc.ca/safefood.