तथ्य-पत्र: फूड बिज़नस को समर्थन देना

सेफ फूड फार कैनेडियनस रैगूलेशनस

दी सेफ फूड फार कैनेडियनस रैगूलेशनस (SFCR) ने उन खाद्य व्यापारों के लिए आधुनिक खाद्य सुरक्षा आवश्यकताओं की शुरुआत की है, जो खाद्य आयात करते हैं, या निर्यात करने या प्रांतीय या क्षेत्रीय सीमाओं के पार भेजने के लिए भोजन तैयार करते हैं।

नए नियम कभी कभी समझने और लागू करने कठिन हो सकते हैं। दी कैनेडियन फूड इन्स्पैक्शन ऐजन्सी (CFIA) खाद्य व्यापारों को नई आवश्यकताओं को पूरा करने में समर्थन देने के लिये प्रतिबद्ध है।

CFIA आपके व्यापार को कैसे समर्थन देती है?

आवश्यकताओं का धीरे-धीरे परिचय

नई आवश्यकताएं पूरा करने के लिए कुछ खाद्य सेक्टरों और छोटे व्यापारों को तैयार होने के लिए समय लग सकता है। कुछ आवश्यकताएं तुरंत पूरी करनी होंगी, जबकि अन्य को खाद्य वस्तु, गतिविधि और व्यापार के आकार के अनुसार 12-30 महीनों में चरणों में पूरा किया जाएगा।

अधिक जानने के लिए, देखें interactive tools and timelines.

छोटे व्यापारों के लिये छूट

कुछ व्यापार, जिनकी कुल वार्षिक खाद्य बिक्री $100,000 या उससे कम है, के लिये लिखित निवारक नियंत्रण योजना (PCP) आवश्यक नहीं है लेकिन इन व्यापारों के लिये निवारक नियंत्रण (जैसे कि स्वच्छता तथा कीट नियंत्रण उपाय) अपनाना फिर भी आवश्यक होगा।

preventive control plan interactive tool निवारक नियंत्रण प्लैन इंटरैक्टिव टूल का उपयोग करके पता लगाएं कि क्या ओर कब आपको PCP की आवश्यकता है। इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

सरल भाषा में जानकारी

SFCR पढ़ने के बाद भी आपके प्रश्न हो सकते हैं जैसे कि, यह नियम आपके व्यापार पर कैसे लागू होंगे। आवश्यकताओं को समझने और उनके लागू होने के बाद आप उन्हें कैसे लागू कर सकते हैं के बारे में जानकारी के लिये देखें Visit www.inspection.gc.ca/safefood

क्या उपलब्ध है?

- वीडियो जिस में शामिल है एक importers आयातकों के लिये – जो SFCR बारे संक्षिप्त जानकारी प्रदान करती है।
- Understanding the Regulations: A handbook for food businesses – **रैगूलेशनस को समझना: फूड बिज़नस के लिये हैंडबुक जो** SFCR का स्पष्ट और सरल भाषा में वर्णन करती है।
- इंटरैक्टिव टूल आपको शीघ्र पता लगाने में मदद करते हैं कि आपको license and PCP लाइसेंस और पीसीपी की आवश्यकता है या नहीं, और आपकी traceability पता लगाने की क्षमता की आवश्यकताएं क्या हैं।
- licensing, traceability, preventive controls, importing and exporting लाइसेंस, पता लगाने की क्षमता, निवारक नियंत्रण, आयात और निर्यात पर तथ्य-पत्र
- कदम-दर-कदम गाइडें developing a PCP पीसीपी विकसित करने के लिये, templates सहायक टेम्पलेट्स सहित, जिसमें एक importers आयातकों के लिये भी है।
- Glossary of food safety terms खाद्य सुरक्षा शब्दों की शब्दावली
- Getting started : Toolkit for businesses आरंभ करना: व्यापारों के लिए टूलकिट

व्यापारों को समर्थन देने के लिए सेवाएँ

My CFIA के लिए आज ही साइन अप करें, लाइसेंस, निर्यात प्रमाण पत्र, साथ ही इलेक्ट्रॉनिक भुगतान के विकल्पों सहित बढ़ रही ऑनलाइन सेवाओं को प्राप्त करने के लिए।

अधिक जानकारी के लिए देखें Learn more www.inspection.gc.ca/safefood