



सुरक्षित खाद्य के लिए कनेडियन कानून: छोटे कारोबारों को क्या जानना चाहिए



सुरक्षित खाद्य के लिए कनेडियन कानून (एस.एफ.सी.आर.) अब लागू हैं। यह कानून उन कारोबारों के लिये आधुनिक खाद्य सुरक्षा आवश्यकताएं प्रस्तुत करता है, जो खाद्य आयात करते हैं या निर्यात करने या अंतरप्रांतीय व्यापार करने के लिये कैंनेडा में खाद्य तैयार करते हैं।

छोटे कारोबारों को क्या करने की आवश्यकता है

✓ inspection.gc.ca/SafeFood पर जाएं और **Toolkit for food businesses** का प्रयोग करें यह जानने के लिए:

- क्या आपको कनेडियन लायसैन्स के लिए सुरक्षित खाद्य चाहिए
- जब नयी आवश्यकताएं आप पर लागू होंगी - कुछ छोटे कारोबारों के पास कुछ आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए अधिक समय हो सकता है

✓ लायसैन्स के लिए आवेदन करने से पहले सुनिश्चित करें कि आपके पास निम्नलिखित हैं:

- निरोधक नियंत्रण, जैसे स्वच्छता तथा कीट नियंत्रण उपाय, और कुछ मामलों में लिखित निरोधक नियंत्रण योजना (पी.सी.पी.) जिसमें आपके भोजन के खतरों और उन्हें नियंत्रित करने के लिए आपके द्वारा किए जा रही उपाय कार्यवाही का विवरण हो
- पद-चिह्न खोजने के रिकार्ड जिनसे आपके पदार्थों की सप्लाई चेन में एक कदम आगे और एक कदम पीछे की गतिविधि का पता चलता है

✓ inspection.gc.ca/MyCFIA पर जा कर My CFIA अकाउंट बनाएं और लायसैन्स के लिए आनलाइन आवेदन करें।

कोई प्रश्न है? हमें 1-800-442-2342 पर फोन करें या inspection.gc.ca/ContactUs पर जाएं।

CFIA P1018H-19

STAY CONNECTED



छोटे कारोबारों के लिए सहायता

सुरक्षित खाद्य के लिए कनेडियन कानून के बारे अधिक जानकारी, टूलस और संसाधनों के लिए inspection.gc.ca/SafeFood पर जाएं।