



Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos: o que as pequenas empresas precisam saber



O Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos (RCSA) já está em vigor. Ele introduz requisitos modernos de segurança dos alimentos para empresas que importam alimentos ou preparam alimentos no Canadá para exportação ou comércio interprovincial.

O que as pequenas empresas precisam fazer

- ✓ Visite o site inspection.gc.ca/SafeFood e use **a ferramenta para empresas do setor alimentício** (*Toolkit for food businesses*) para descobrir:
 - Se você necessita de uma licença nos termos do RCSA.
 - Quando o novo regulamento se aplica a você – algumas pequenas empresas podem dispor de mais tempo para cumprir certos requisitos.
- ✓ Certifique-se de possuir o seguinte antes de solicitar uma licença:
 - Controles preventivos, tais como medidas de sanitização e controle de pragas e, em alguns casos, um plano de controle preventivo (*preventive control plan*, PCP) documentado detalhando os riscos aos seus alimentos e as medidas que você toma para controlá-los.
 - Registros de rastreabilidade que identifiquem os seus produtos um passo à frente e um passo atrás na cadeia de fornecimento.
- ✓ Crie uma conta no Minha ACIA (*My CFIA account*) e solicite uma licença on-line pelo site inspection.gc.ca/MyCFIA.

Dúvidas? Ligue para 1-800-442-2342 ou visite o site inspection.gc.ca/ContactUs.

CFIA P1018E-19

STAY CONNECTED



APOIO ÀS PEQUENAS EMPRESAS

Visite o site inspection.gc.ca/SafeFood para mais informações, ferramentas e recursos relativos ao Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos.