



Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı: Küçük ölçekli işletmelerin bilmesi gerekenler



Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı (SFCR: Safe Food for Canadians Regulations) yürürlüğe girmiştir. Bu mevzuat, **gıda ithal eden** veya **ihracat ya da eyaletler arası ticaret amacıyla Kanada'da gıda ürünleri hazırlayan** işletmeler için modern gıda güvenliği gereklilikleri getirmiştir.

Küçük ölçekli işletmelerin yapması gerekenler

- Aşağıdaki konularda bilgi almak için inspection.gc.ca/SafeFood adresini ziyaret ederek **Gıda işletmeleri için araç takımını** kullanın:
 - Kanadalılar için Güvenli Gıda ruhsatına ihtiyacınız olup olmadığı
 - Yeni gerekliliklerin sizin için ne zaman geçerli olacağı – bazı küçük ölçekli işletmelerin belirli gereklilikleri yerine getirmek için daha fazla zamanı olabilir
- Ruhsat için başvurmadan önce aşağıda belirtilenlere sahip olduğunuzdan emin olun:
 - Sanitasyon ve haşere kontrol önlemleri gibi koruyucu kontrollerin yanı sıra bazı durumlarda gıda ürünleriniz ile ilgili tehlikeleri ve bu tehlikelerin kontrolüne ilişkin olarak aldığınız önlemleri ayrıntılı bir şekilde açıklayan belgelenmiş koruyucu kontrol planı (preventive control plan: PCP)
 - Gıda ürünlerinizin tedarik zincirinde bir adım ileri ve bir adım geri izlenebilmesini sağlayan izlenebilirlik kayıtları
- inspection.gc.ca/MyCFIA adresine giderek My CFIA hesabınızı oluşturun ve ruhsat için çevrimiçi başvuruda bulunun.

Sorularınız mı var? Bizi 1-800-442-2342 numaralı telefondan arayın veya inspection.gc.ca/ContactUs adresini ziyaret edin.

CFIA P1018E-19

STAY CONNECTED



KÜÇÜK ÖLÇEKLİ İŞLETMELER İÇİN DESTEK

Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı hakkında ayrıntılı bilgi, araç ve kaynaklara erişim için inspection.gc.ca/SafeFood adresini ziyaret edebilirsiniz.