



तथ्य-पत्र: खाद्य आयात सेफ फूड फार कैनेडियनस रैगूलेशनस

सेफ फूड फार कैनेडियनस रैगूलेशनस (SFCA), के अन्तर्गत उन व्यापारों पर नई खाद्य सुरक्षा आवश्यकताएं लागू होती हैं जो कैनेडा में खाद्य आयात करते हैं।

क्या आपका बिज़नेस तैयार है?

एक आयातक के रूप में, आपको यह सुनिश्चित करने की ज़रूरत है कि आपके द्वारा आयात किया जाने वाला खाद्य उपभोग करने के लिए सुरक्षित है और कैनेडा की आवश्यकताओं को पूरा करता है। नए संयुक्त नियमों में एक आवश्यकता है कि आयातित खाद्य को खाद्य सुरक्षा नियंत्रण के उसी समान स्तर के साथ तैयार किया जाए जो कि कैनेडा में तैयार किया खाद्य का है।

मुख्य आवश्यकताएं

1. लायसैन्सिंग

आयातकों को, अधिकतर तौर पर कैनेडा में खाद्य का आयात करने के लिये लाइसेंस की आवश्यकता होती है।

[licencing interactive tool](#) लायसैन्सिंग इंटरैक्टिव टूल का उपयोग करके जानें कि क्या आपको लाइसेंस की आवश्यकता है, और अगर है तो कब है। इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

2. निवारक नियंत्रण

आयातक के रूप में आपको निम्नलिखित ढंग से खाद्य को सुरक्षित रखना आवश्यक होगा:

अपने खाद्य को जानें – दूषण के संभावित जोखिमों से अवगत रहें और वर्णन करें कि आपके द्वारा आयात किए जाने वाले भोजन पर जैविक, रासायनिक या भौतिक खतरे कैसे नियंत्रित किये जाते हैं।

अपने माल प्रदायक को जानें – निश्चित रहें कि आपका विदेशी प्रदायक आपके खाद्य उत्पाद को तैयार करने, स्टोर करने और परिवहन करने में घरेलू प्रदायकों के समान सुरक्षा मानकों को पूरा करता है। प्रदायक आपके खाद्य उत्पाद को तैयार, स्टोर, और परिवहन करने में घरेलू प्रदायकों के समान सुरक्षा मानकों को पूरा करता है।



इसके अतिरिक्त आपके लिये इनके द्वारा खाद्य को सुरक्षित रखना आवश्यक हो सकता है:

एक निवारक नियंत्रण योजना (PCP) लिखना – सुनिश्चित करें कि आप यह लिखते और समीक्षा करते रहें कि:

- कैसे निगरानी रखते हैं और प्रमाणित करते हैं कि आपकी आयात कार्यविधि अच्छी तरह काम कर रही है
- आपका आयातित खाद्य कैसे सुरक्षा, श्रेणीकरण, मापदंड, लेबलिंग, और सही मात्रा की आवश्यकताओं की पूर्ति करता है
- आपके पास शिकायतों और माल-वापसी से निपटने की विधियां कायम हैं

लिखित निवारक नियंत्रण योजना दर्शाती है कि आप खाद्य आयात से सम्बन्धित खतरों को समझते हैं। यह आपके आयातित खाद्य पर लागू होने वाले निवारक नियंत्रण निर्धारित करती है और वर्णन करती है कि आप और खाद्य तैयार करने वाले विदेशी व्यापार उन खतरों को नियंत्रित करने के क्या कदम उठा रहे हैं।

[preventive control plan interactive tool](#) निवारक नियंत्रण योजना इंटरैक्टिव टूल का उपयोग करके पता लगाएं कि क्या और कब आपको PCP की आवश्यकता है। इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

3. पता लगाने की क्षमता

SFCR के अन्तर्गत यह आवश्यक है कि आप स्पष्ट और पढ़ने योग्य रिकार्ड रखें जिससे आपके खाद्य के स्रोत और आपने उसे किसको दिया था, का पता लग सकें। इससे आवश्यकता पड़ने पर, माल-वापसी पर विदेशी समकक्षों को सूचित करने में लगने वाला समय काफी हद तक कम हो सकता है।

[traceability interactive tool](#). ट्रेसिबिलिटी इंटरैक्टिव टूल का उपयोग करके पता लगाएं कि ट्रेसिबिलिटी की कौन सी आवश्यकताएं आप पर लागू होती हैं इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

यह क्यों महत्वपूर्ण है

वर्तमान में सभी आयातित खाद्य का कैंनेडियन आयात आवश्यकताओं को पूरा करना जरूरी है। पहले केवल कुछ ही खाद्य के आयातकों के लिये लाइसेंस लेना और खाद्य सुरक्षा नियंत्रणों को बनाए रखना



ज़रूरी था। SFCR आयातित खाद्य पदार्थों के सभी प्रकारों के लिये एक सुसंगत दृष्टिकोण प्रदान करता है।

[Learn more](http://www.inspection.gc.ca/safefood) अधिक जानकारी के लिए www.inspection.gc.ca/safefood देखें और निम्नलिखित सहित अन्य साधन प्राप्त करें :

- वीडियो: [Get ready for the Safe Food for Canadians Regulations](#) सेफ फूड फार कॅनेडियनस रैगूलेशनस के लिये तैयार हो जाएं
- वीडियो: [SFCR – Importing Food](#) SFCR-खाद्य आयात करना
- SFCR को समझना: [A handbook for food businesses](#) खाद्य व्यापारों के लिये एक पुस्तिका
- [A guide for preparing a PCP – for importers](#) PCP तैयार करने के लिये एक गाईड-आयातकों के लिये
- इन्फोग्राफिक: [3 Key Principles for Importers](#) आयातकों के लिये 3 मुख्य सिध्दान्त
- [Automated Import Reference System \(AIRS\)](#) स्वचालित आयात संदर्भ प्रणाली (AIRS)
- [Importing food: A step-by-step guide](#) खाद्य आयात करना: एक कदम-दर-कदम गाईड
- [Getting started: Toolkit for businesses](#) आरंभ करना: व्यापारों के लिए टूलकिट