



## صحيفة وقائع: الضوابط الوقائية لسلامة الأغذية لوائح الغذاء الآمن للكنديين (SFCCR)

بموجب لوائح الغذاء الآمن للكنديين، تحتاج معظم الشركات والمحللات التجارية أن تضع ضوابط وقائية لسلامة الأغذية لكي:

- تصنع الأغذية أو تجهزها أو تعالجها أو تحفظها أو تصنّفها أو تعبئها أو تضع لها ملصقات لغرض التصدير أو إرسالها عبر حدود المقاطعات والأقاليم
- تزرع أو تحصد الفواكه والخضار الطازجة التي سيتم تصديرها أو إرسالها عبر حدود المقاطعات والأقاليم
- مناولة الأسماك داخل ناقلة لغرض التصدير أو إرسالها عبر حدود المقاطعات والأقاليم
- تذبج حيوانات التغذية حيث يتم تصدير منتجات اللحوم أو إرسالها عبر حدود المقاطعات والأقاليم لبيعها
- تُخزّن أحد منتجات اللحوم وتتعامل معه بحالته المستوردة وذلك لإجراء الفحص عليه من قبل الوكالة الكندية لفحص الأغذية (CFIA).
- تستورد الأغذية.

كما تحتاج معظم الشركات والمحللات التجارية أن تُوثّق ضوابطها فيما يتعلق بسلامة الأغذية في صورة خطة رقابة وقائية (PCP). وتشمل قائمة الاستثناءات من هذا الاشتراط:

- مُصدّري الأغذية (غير اللحوم والأسماك) الذين لا يحتاجون إلى شهادة تصدير
- الشركات والمحللات التجارية التي تبلغ قيمة مبيعاتها السنوية الإجمالية من الأغذية 100 000 دولار أو أقل. ولن ينطبق هذا الاستثناء على الشركات التي تقوم بأي عمل ذي صلة بالحيوانات المأكولة أو منتجات اللحوم، أو الألبان، أو الأسماك، أو البيض، أو منتجات البيض المصنعة، أو منتجات الخضار أو الفواكه المصنعة.
- إن الشركات التي لا تُفرض عليها خطة رقابة وقائية مكتوبة ما تزال ملزمة بتطبيق الرقابة الوقائية كالمصرف الصحي ومكافحة الحشرات.

يمكنك معرفة ما إذا كان يجب عليك الحصول على خطة رقابة وقائية ومتى يجب عليك الحصول على خطة رقابة وقائية وذلك باستخدام [البرنامج التفاعلي لخطة الرقابة الوقائية](#). تستغرق هذه العملية 5 دقائق فقط.

### الضوابط الوقائية لسلامة الأغذية

تساعد الضوابط الوقائية في منع مخاطر سلامة الأغذية وتقلل من احتمال دخول المنتجات الملوثة للسوق، سواء تم إعدادها داخل كندا أم خارجها.

تتطرق الضوابط الوقائية لسلامة الأغذية للمخاطر والأخطار في بعض المجالات مثل:

- النظافة ومكافحة الآفات
- عمليات المعالجة والتحضير
- المعدات
- صيانة المؤسسات والمحللات وتشغيلها
- تفريغ الأغذية وشحنها وتخزينها
- كفاءة الموظفين
- النظافة الصحية للموظفين
- صحة الموظفين
- الشكاوى وعمليات سحب المنتجات



## ما هي خطة الرقابة الوقائية؟

خطة الرقابة الوقائية هي وثيقة مكتوبة تبين كيف يتم تحديد مخاطر وأخطار الأغذية وحيوانات التغذية والسيطرة عليها. هذه الضوابط مبنية على أساس مبادئ نظام المراقبة الحرجة لتحليل المخاطر (HACCP). وتتضمن خطة الرقابة الوقائية أيضاً وصفاً للتدابير التي يتم اتخاذها فيما يتعلق برعاية الحيوان واشتراطات معينة تتعلق بالتغليف ووضع البطاقات والتصنيفات ومعايير الهوية.

بالنسبة للمستوردين، تصف خطة الرقابة الوقائية كيف يلبي المستورد ومورديه الأجانب اشتراطات الضوابط الوقائية لسلامة الأغذية.

## لماذا هذه الخطة مهمة؟

يتحمل قطاع الأغذية مسؤولية إعداد واستيراد الغذاء الآمن. تساعد الضوابط الوقائية لسلامة الأغذية الشركات والمحللات التجارية في تحديد المشاكل وعلاجها في مرحلة مبكرة من عملية الإنتاج.

ورغم أن الكثير من شركات الأغذية لديها بالفعل ضوابط وقائية فإن تطبيق اشتراطات سلامة الأغذية بصورة موسعة أكثر من شأنه أن يدعم بصورة إضافية سلامة الأغذية في مختلف القطاعات. ومن شأن هذا أن يوفر حماية أفضل للكنديين، وأن يساعد في تجنب عمليات سحب المنتجات باهظة التكلفة، وأن يضمن استمرار الوصول للأسواق في البلدان التي تستلزم تدابير سلامة أغذية ونظم رقابة إلزامية مشابهة.

يمكنك زيارة الموقع الإلكتروني التالي [www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood) للاطلاع على المزيد من المعلومات.

قد تكون أيضاً مهتماً بالاطلاع على ما يلي:

- فيديو: كن مستعداً للوائح الغذاء الآمن للكنديين
- برنامج تفاعلي بشأن خطة الرقابة الوقائية
- دليل لإعداد خطة الرقابة الوقائية – لشركات الأغذية المحلية
- نماذج خطة الرقابة الوقائية لشركات الأغذية المحلية
- دليل لإعداد خطة الرقابة الوقائية – للمستوردين
- نماذج خطة الرقابة الوقائية - للمستوردين
- المتطلبات القانونية: الضوابط الوقائية
- المتطلبات القانونية: خطة الضوابط الوقائية
- رسم معلوماتي: الضوابط الوقائية الرئيسية
- أسئلة وأجوبة: الضوابط الوقائية وخطط الضوابط الوقائية
- الإنطلاقة: مجموعة أدوات للشركات