



## **Hoja informativa: Apoyar a las empresas alimentarias Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá**

El Reglamento sobre la Salubridad de los Alimentos en Canadá (SFCR, en sus siglas en inglés) ha introducido modernos requisitos en materia de seguridad alimentaria para las empresas de alimentación que importan o preparan alimentos para exportar o enviar más allá de las fronteras provinciales o territoriales.

Las nuevas normas a veces pueden ser difíciles de comprender y aplicar. La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (AIAC) tiene el firme deseo de ayudar a las empresas alimentarias a cumplir con los nuevos requisitos.

### **¿Cómo apoya la AIAC a su empresa?**

#### **Introducción gradual de los requisitos**

Algunos sectores y pequeñas empresas de alimentación pueden necesitar tiempo para prepararse para cumplir con los nuevos requisitos. Algunos de los requisitos deben cumplirse inmediatamente, mientras que otros lo serán de manera escalonada a lo largo de un período de 12 a 30 meses, según el producto alimentario, el tipo de actividad y el tamaño de la empresa. Para obtener más información, consulte [las herramientas interactivas y el cronograma](#).

#### **Exenciones para microempresas**

Algunas empresas con ventas brutas anuales de 100 000 dólares o menos no necesitan un plan de control preventivo (PCP) escrito, pero deben disponer de controles preventivos en vigor (tales como medidas de saneamiento y de lucha contra las plagas).

Utilice la herramienta interactiva para averiguar si necesita un PCP y cuándo. Sólo le tomará 5 minutos.

#### **Información en lenguaje claro**

Incluso después de haber leído el SFCR, puede que aún tenga preguntas sobre la forma en que se aplican a su empresa las normas. Consulte la página [www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood) for information que le ayudará a comprender los requisitos y la forma en que puede aplicarlos una vez que entren en vigor.



## Contenido

- Videos, incluso uno para los importadores; ofrecen una visión general del SFCR
- *Understanding the Regulations: A handbook for food businesses* – Manual para empresas alimentarias en el que se describe el SFCR de forma clara y sencilla
- Herramientas interactivas para ayudarle a averiguar rápidamente si necesita una licencia y un PCP y cuándo, y cuáles son sus requisitos de rastreabilidad.
- Hojas informativas sobre licencias, rastreabilidad, controles preventivos, importación y exportación
- Guías por etapas para preparar un PCP con ayuda de plantillas, incluyendo una para los importadores
- Glosario de términos de salubridad de los alimentos
- Guía de inicio: Manual para empresas

## Servicios de apoyo a las empresas

Inscríbase hoy mismo en My CFIA para tener acceso a un número cada vez mayor de servicios en línea, incluyendo licencias, certificados de exportación, así como opciones de pago electrónico.

Más información en [www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood).