



Bilgi Formu: Gıda İşletmelerinin Desteklenmesi Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı

Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı (SFCR), gıda ithalatı yapan veya ihracat ya da eyalet veya bölge sınırları arası gönderim amaçlı gıdaların hazırlanması işini gerçekleştiren gıda işletmelerine yönelik modern gıda güvenliği gerekliliklerini belirlemiştir.

Bazen yeni düzenlemelerin anlaşılması ve uygulanması güç olabilmektedir. Kanada Gıda Denetim Kurumu (CFIA), gıda işletmelerinin yeni gereklilikleri yerine getirmelerine yardımcı olmak için var gücüyle çalışmaktadır.

CFIA işletmenize nasıl yardımcı olur?

Gerekliliklerin kademeler halinde uygulamaya geçirilmesi

Bazı gıda sektörleri ve küçük ölçekli işletmelerin yeni gereklilikleri yerine getirmek için hazır olmaları biraz zaman alabilir. Bazı gerekliliklerin hemen yerine getirilmesi gerekli olup, diğerleri ise gıda ürününe, faaliyet türüne ve işletmenin büyüklüğüne bağlı olarak 12-30 aylık bir dönemi kapsayacak şekilde aşamalı olarak uygulanacaktır. Ayrıntılı bilgi için [etkileşimli araçlar ve zaman çizelgesi](#) başlığını inceleyebilirsiniz.

Mikro ölçekli işletmeler için muafiyetler

Yıllık brüt gıda satışı 100 bin dolar veya altında olan bazı işletmelerin yazılı koruyucu kontrol planına (PCP) sahip olmaları gerekmemektedir. Ancak bu işletmelerin yine de (sanitasyon ve haşere kontrol önlemleri gibi) koruyucu kontrollere sahip olmaları gereklidir.

Koruyucu Kontrol Planına (PCP) ihtiyacınız olup olmadığını veya hangi durumlarda ihtiyacınız olacağını [koruyucu kontrol planı başlıklı etkileşimli aracı](#) kullanarak öğrenebilirsiniz. Bu işlem sadece 5 dakikanızı alacaktır.

Bilgilerin sade bir dille anlatımı

Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı'nı (SFCR) okuduktan sonra söz konusu düzenlemelerin işletmeniz için nasıl uygulanacağı konusunda sorularınız olabilir. Gereklilikleri ve bu gereklilikler yürürlüğe girdiğinde onları nasıl uygulayacağınızı anlamanıza yardımcı olmak için www.inspection.gc.ca/safefood adresini ziyaret edin.



Neler mevcut?

- [İthalatçılar](#) için de bilgiler içeren [videolar](#) — SFCR ile ilgili tanıtıcı bilgiler içerir
- [Mevzuatın anlaşılması: Gıda işletmeleri için el kitabı](#) —SFCR'nin açık ve sade bir dille anlatımını içerir
- [Ruhsat](#) ve [koruyucu kontrol planına](#) ihtiyacınız olup olmadığı veya hangi durumlarda ihtiyacınız olduğu ve [izlenebilirlik](#) ile ilgili yerine getirmeniz gereken gerekliliklerin neler olduğu sorularına hızla cevap verecek etkileşimli araçlar
- [Ruhsatlandırma](#), [izlenebilirlik](#), [koruyucu kontroller](#), [ithalat](#) ve [ihracat](#) ile ilgili bilgi formları
- [İthalatçılar](#) ve diğer işletmelerin [koruyucu kontrol planı geliştirmesine](#) yardımcı olacak açıklamalı kılavuz ve [örnek şablonlar](#)
- [Gıda güvenliği ile ilgili terimler listesi](#)
- [Başlangıç: İşletmeler için araç takımı](#)

İşletmelere yardımcı olacak hizmetler

Kişisel CFIA hesabınıza [\(My CFIA\)](#) hemen kaydolup ruhsatlar, ihracat sertifikaları ve elektronik ödeme seçenekleri gibi konularda pek çok çevrimiçi hizmetten faydalanabilirsiniz.

[Ayrıntılı bilgiyi](#) www.inspection.gc.ca/safefood adresinde bulabilirsiniz.