



القوانين المتعلقة بسلامة الأغذية في كندا



أصبحت القوانين المتعلقة بسلامة الأغذية في كندا الآن سارية المفعول. وتتضمن هذه القوانين متطلبات حديثة تتعلق بسلامة الأغذية خاصة بالمشاريع التجارية الصغيرة التي تستورد المواد الغذائية، أو تقوم بتحضير الأغذية في كندا لغرض التصدير أو التجارة بين المقاطعات.

الخطوات التي يجب أن تقوم بها المشاريع التجارية الصغيرة

✓ زيارة الموقع الإلكتروني inspection.gc.ca/SafeFood واستخدام البرنامج الخاص بالمشاريع الصغيرة التي تعمل في مجال الأغذية (**Toolkit for food businesses**) لمعرفة ما يلي:

- هل تحتاج إلى ترخيص/رخصة تتعلق بسلامة الأغذية في كندا.
- عندما تنطبق المتطلبات الجديدة عليك، فبعض المشاريع التجارية الصغيرة قد تحتاج إلى المزيد من الوقت لتلبية بعض المتطلبات.

✓ قبل تقديم طلب الحصول على ترخيص، عليكم أن تتأكدوا أنكم تتوفرون على الأشياء التالية:

- الضوابط الوقائية مثل إجراءات النظافة ومحاربة الآفات، وفي بعض الأحيان خطة موثقة للضوابط الوقائية (PCP) تُحدد بالتفصيل الأخطار التي قد تتعرض لها أغذيتك والإجراءات التي تتخذها لمواجهتها والتصدي لها.
- سجلات المتابعة والتعقب التي تتبع منتجاتكم خطوة إلى الأمام وتتبعها خطوة إلى الوراء في سلسلة التوريد.

✓ إنشاء حساب خاص بك في الوكالة الكندية لتفتيش الأغذية (My CFIA account) وتقديم طلب على الإنترنت للحصول على ترخيص من الموقع الإلكتروني inspection.gc.ca/MyCFIA.

هل لديكم أية استفسارات؟ اتصلوا بنا على رقم 1-800-442-2342 أو من خلال موقعنا الإلكتروني inspection.gc.ca/ContactUs.

CFIA P1018E-19

STAY CONNECTED



دعم المشاريع التجارية الصغيرة

زوروا موقعنا الإلكتروني inspection.gc.ca/SafeFood للحصول على المزيد من المعلومات والاستفادة من البرامج والموارد المتاحة المتعلقة بقوانين سلامة الأغذية في كندا.