



Bilgi Formu: Gıda İthalatı Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı (SFCR)

Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı (SFCR) kapsamında Kanada'ya gıda ürünü ithal eden işletmeler için yeni gıda güvenliği gereklilikleri geçerlidir.

İşletmeniz hazır mı?

Bir ithalatçı olarak ithal ettiğiniz gıda ürünlerinin tüketiminin güvenli olmasını ve Kanada'nın aradığı gereklilikleri karşılamanızı sağlamanız gereklidir. Yeni mevzuatın getirdiği gerekliliklerden biri de ithal gıda ürünlerinin Kanada'da hazırlanmış gıda ürünleriyle aynı seviyede gıda güvenliği kontrollerine tabi olarak hazırlanmasıdır.

Başlıca gereklilikler

1. Ruhsatlandırma

İthalatçıların çoğu durumda Kanada'ya gıda ürünleri ithal etmek için ruhsata ihtiyacı vardır. Ruhsata ihtiyacınız olup olmadığını veya hangi durumlarda ihtiyacınız olacağını [Ruhsatlandırma başlıklı etkileşimli aracı](#) kullanarak öğrenebilirsiniz. Bu işlem sadece 5 dakikanızı alacaktır.

2. Koruyucu Kontroller

Bir ithalatçı olarak aşağıda belirtilen yollarla gıda ürünlerinin güvenli kalmasını sağlamanız gerekecektir:

Gıda ürününüzü tanıyın—Olası kirlenme risklerinin bilincinde olun ve ithal ettiğiniz gıda ürünleri ile ilgili biyolojik, kimyasal veya fiziksel tehlikelerin nasıl kontrol edildiğini açıklayın.

Tedarikçinizi tanıyın—Yabancı tedarikçinizin ithal ettiğiniz gıda ürününün hazırlanması, depolanması ve nakliyesi ile ilgili olarak güvenlik standartlarını yerli tedarikçilerle aynı seviyede karşıladığından emin olun.

Ayrıca, şu yollarla da gıda ürünlerinin güvenli kalmasını sağlamanız gerekebilir:

Koruyucu kontrol planı (PCP) hazırlayın—Aşağıda belirtilenlerin yazılı kayıtlarını tutun ve bu kayıtları düzenli olarak gözden geçirin:

- İthalat sürecinizin işleyişini nasıl kontrol ettiğiniz ve doğruladığınızı
- İthal ettiğiniz gıda ürünlerinin güvenlik, sınıflandırma, standartlar, etiketleme ve net miktar ile ilgili gereklilikleri nasıl karşıladığı
- Şikayet ve geri çağırımlar ile ilgili usullerinizi



Yazılı Koruyucu Kontrol Planı, ithal ettiğiniz gıda ürünleriyle ilgili risklerin bilincinde olduğunuzu gösterir. Bu ayrıca, ithal ettiğiniz gıda ürünleriyle ilgili koruyucu kontrolleri düzenler ve ürünü hazırlayan yabancı işletmenin ve sizin bu risklerin kontrolü için aldığınız önlemleri açıklar.

Koruyucu Kontrol Planı'na (PCP) ihtiyacınız olup olmadığını veya hangi durumlarda ihtiyacınız olacağını [Koruyucu Kontrol Planı başlıklı etkileşimli aracı](#) kullanarak öğrenebilirsiniz. Bu işlem sadece 5 dakikanızı alacaktır.

3. İzlenebilirlik

Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı (SFCR) kapsamında gıda ürününü nereden edindiğinizi ve kime tedarik ettiğinizi belirten açık ve okunaklı kayıtlar tutmanız gereklidir. Bu, gerektiğinde ürün geri çağırımları için harcanan süreyi önemli ölçüde kısaltmaktadır.

Sizin için hangi izlenebilirlik gerekliliklerinin ne zaman geçerli olacağını [İzlenebilirlik başlıklı etkileşimli aracı](#) kullanarak öğrenebilirsiniz. Bu işlem sadece 5 dakikanızı alacaktır.

Neden Önemli

Bundan böyle tüm ithal gıda ürünlerinin ilgili Kanada ithalat gerekliliklerini karşılaması gerekmektedir. Önceden sadece belirli gıda ürünlerini ithal eden ithalatçıların ruhsatlandırılması ve koruyucu gıda güvenliği kontrollerini uygulaması istenmekteydi. Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı (SFCR) ile tüm ithal gıda ürünlerini kapsayan tutarlı bir yaklaşım benimsenmektedir.

[Ayrıntılı bilgi](#) ve aşağıdaki etkileşimli araçlara erişim için www.inspection.gc.ca/safefood adresini ziyaret edebilirsiniz:

- Video: [Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı'na hazırlanan](#)
- Video: [Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı \(SFCR\) - Gıda İthalatı](#)
- SFCR'nin anlaşılması: [Gıda işletmeleri için el kitabı](#)
- [Koruyucu Kontrol Planı hazırlama kılavuzu](#)
- İthalatçılar için İnfografik: [İthalatçılar için 3 Ana Prensiptir](#)
- [Otomatik İthalat Referans Sistemi \(Automated Import Reference System - AIRS\)](#)
- Gıda İthalatı: [Açıklamalı kılavuz](#)
- Başlangıç: [İşletmeler için araç takımı](#)