



## तथ्य-पत्र: निवारक खाद्य सुरक्षा नियंत्रण सेफ फूड फार कैनेडियनस रैगूलेशनस

सेफ फूड फार कैनेडियनस रैगूलेशनस (SFCR) के अन्तर्गत अधिकतर उन व्यापारों को निवारक खाद्य सुरक्षा नियंत्रण स्थापित करना आवश्यक है जो:

- निर्यात करने या प्रान्तों अथवा क्षेत्रीय सीमाओं के पार भेजे जाने के लिये खाद्य को तैयार, संसाधित, उपचारित, संरक्षित, श्रेणीबद्ध, पैकेज या लेबल करते हैं
- निर्यात करने या प्रान्तों अथवा क्षेत्रीय सीमाओं के पार भेजे जाने के लिये ताजे फलों या सब्जियों की फसल को उगाते या काटते हैं
- निर्यात करने या प्रान्तों अथवा क्षेत्रीय सीमाओं के पार भेजे जाने के लिये मछली को संभालते हैं
- निर्यात करने या प्रांतीय या क्षेत्रीय सीमाओं के पार भेजने के लिये ऐसे खाद्य-पशुओं का वध करते हैं, जिनसे मांस पदार्थ पाए जाते हैं
- कैनेडियन खाद्य निरीक्षण एजन्सी (CFIA) द्वारा निरीक्षण के लिये मांस पदार्थ को उसकी आयातित स्थिति में स्टोर करते और संभालते हैं
- खाद्य आयात करते हैं

इसके अतिरिक्त अधिकतर व्यापारों को खाद्य सुरक्षा नियंत्रणों को उनकी निवारक खाद्य सुरक्षा योजना (PCP) में लिखित रूप में रखना होगा। इस आवश्यकता के अपवाद हैं:

- खाद्य के निर्यातक (मांस और मछली के अतिरिक्त) जिन्हें निर्यात प्रमाण-पत्र की आवश्यकता नहीं होती है
- व्यापार जिनकी कुल वार्षिक खाद्य बिक्री \$100,000 या उससे कम है। यह अपवाद उन व्यापारों पर लागू नहीं होगा जो खाद्य जानवरों, मांस उत्पादों, डेयरी उत्पादों, मछली, अंडे, संसाधित अंडे के उत्पाद, संसाधित फलों और सब्जियों के संबंध में कोई गतिविधि करते हैं
- जिन व्यापारों को लिखित निवारक नियंत्रण योजना की आवश्यकता नहीं होती है, उन्हें फिर भी स्वच्छता और कीट नियंत्रण जैसे निवारक नियंत्रण की आवश्यकता होती है।



PCP की क्या और कब आवश्यकता है, जानने के लिये हमारे [preventive control plan interactive tool](#). निवारक नियंत्रण योजना इंटरैक्टिव टूल देखें। इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

### निवारक खाद्य सुरक्षा नियंत्रण

निवारक नियंत्रण, खाद्य सुरक्षा संकटों को रोकने में सहायक होते हैं और वे दूषित खाद्यो की मारकीट में आने की संभावना को कम करते हैं, चाहे वो कैंनेडा के अन्दर या बाहर तैयार किये गए हों।



निवारक खाद्य सुरक्षा नियंत्रण संकटों और खतरों को सम्बोधित करते हैं इन हालात में:

- सफाई और कीट नियंत्रण
- उपचार और संसाधन
- उपकरण
- संस्थानों की रखरखाई और कार्यवाही
- खाद्य को उतारना, लादना और स्टोर करना
- कर्मचारी क्षमता
- कर्मचारी स्वच्छता
- कर्मचारी स्वास्थ्य
- शिकायतें और माल-वापसी

### PCP क्या है?

एक PCP लिखित दस्तावेज है जो दर्शाता है कि खाद्य और खाद्य-पशुओं के खतरों को कैसे पहचाना और नियंत्रित किया जाता है। ये नियंत्रण, अन्तर्राष्ट्रीय मान्यता-प्राप्त संकट विश्लेषण गंभीर नियंत्रण बिन्दु (HACCP) सिद्धान्तों पर आधारित होते हैं। PCP में ये भी सम्मिलित होता है, खाद्य और खाद्य-पशुओं की पैकेजिंग, लेबलिंग, वर्गीकरण, पहचान के मापदण्डों के लिये गए उपायों का विवरण।

PCP आयातकों को बताता है कि आयातक और उसके विदेशी प्रदायक निवारक खाद्य सुरक्षा नियंत्रण की आवश्यकताओं का कैसे पूरा कर रहे हैं।

### यह क्यों महत्वपूर्ण है

सुरक्षित खाद्य की तैयारी और आयात के लिये उद्योग जिम्मेदार है। निवारक खाद्य सुरक्षा नियंत्रण, व्यापारों की उत्पादन कार्यविधि के मामलों की शुरुवात से ही पहचान और निवारण करने में सहायक होते हैं।

जबकि कई खाद्य व्यापारों में पहले से ही निवारक नियंत्रण हैं, खाद्य सुरक्षा आवश्यकताओं को पूरा करना अधिक व्यापक रूप से क्षेत्रों में भोजन की सुरक्षा को बढ़ाता है। यह कैनेडियनस की बेहतर रक्षा करता है, कीमती माल-वापसी से बचाता है, और उन देशों के साथ निरंतर मारकीट तक पहुंच सुनिश्चित करता है जिन्हें मिलते-जुलते खाद्य सुरक्षा उपायों और अनिवार्य नियंत्रण प्रणालियों की आवश्यकता होती है।



[Learn more](http://www.inspection.gc.ca/safefood) अधिक जानकारी के लिये देखें [www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood).

इसमें भी आपकी रुचि हो सकती है:

- वीडियो: [Get Ready for the Safe Food for Canadians Regulations](#) सेफ फूड फार कॅनेडियनस रैगुलेशनस के लिये तैयार हो जाएं
- [Preventive control plan interactive tool](#) निवारक नियंत्रण योजना इंटरैक्टिव टूल
- [A guide for preparing a preventive control plan – for domestic food businesses](#) एक निवारक नियंत्रण योजना बनाने की गाईड— घरेलू खाद्य व्यापारों के लिये
- Preventive control plan templates for domestic food businesses • घरेलू खाद्य व्यापारोंके लिए निवारक नियंत्रण योजना टेम्पलेट्स
- [A guide for preparing a preventive control plan – for importers](#) एक निवारक नियंत्रण योजना बनाने की गाईड - आयातकों के लिए
- Preventive control plan (PCP) templates – for importers निवारक नियंत्रण योजना टेम्पलेट्स (PCP)- आयातकों के लिए
- [Regulatory requirements: Preventive controls](#) कानूनी आवश्यकताएं - निवारक नियंत्रण
- [Regulatory requirements: Preventive control plan](#) कानूनी आवश्यकताएं – निवारक नियंत्रण योजना
- [Infographic: Key Preventive Controls](#) इन्फोग्राफिक – मुख्य निवारक नियंत्रण
- [Questions and Answers; Preventive controls and preventive control plans](#) प्रश्न एवं उत्तर; निवारक नियंत्रण और निवारक नियंत्रण योजना
- [Getting started: Toolkit for businesses](#) आरंभ करना: व्यापारों के लिए टूलकिट