



Bilgi Formu: Koruyucu Gıda Güvenliği Kontrolleri

Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı (SFCR)

Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı (SFCR) kapsamında çoğu işletmenin aşağıda belirtilen faaliyetler için koruyucu gıda güvenliği kontrollerini uygulamaya geçirmesi gereklidir:

- İhracat amaçlı veya eyalet ya da bölge sınırları arasında gönderilen gıdaların imalatı, işlemde geçirilmesi, işlenmesi, saklanması, sınıflandırılması, ambalajlanması veya etiketlenmesi
- İhracat amaçlı veya eyalet ya da bölge sınırları arasında gönderilen taze meyve ve sebzelerin yetiştirilmesi ya da hasat edilmesi
- İhracat amaçlı veya eyalet ya da bölge sınırları arasında gönderilen balık ürünlerinin sevkiyat sırasında elleçlenmesi
- Kendilerinden ihracat veya eyaletler arası satış amaçlı olarak et ürünleri elde edilen gıda hayvanlarının kesimi
- Kanada Gıda Denetim Kurumu (CFIA) denetimi için ithal et ürünlerinin ithal edildikleri şekilde depolanması ve taşınması
- Gıda ithalatı

Ayrıca, çoğu işletmelerin gıda güvenliği kontrollerini yazılı olarak koruyucu kontrol planı (PCP) ile belgelemeleri gereklidir. Aşağıda belirtilen işletmeler, bu gereklilikten muaftır:

- İhracat sertifikası gerektirmeyen gıda (et ürünleri ve balık hariç) ihracatçıları
- Yıllık brüt gıda satışı 100 bin dolar ve altında olan işletmeler. Bu muafiyet, gıda amaçlı hayvanlar, et ürünleri, süt ürünleri, balık, yumurta, işlenmiş yumurta ürünleri veya işlenmiş meyve sebze ile ilgili herhangi bir faaliyette bulunan işletmeler için geçerli olmayacaktır
- Yazılı koruyucu kontrol planı gerektirmeyen işletmelerin de sanitasyon ve haşere kontrolü gibi koruyucu kontrolleri uygulamaları gereklidir.

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.

Koruyucu gıda güvenliği kontrolleri

Koruyucu kontroller, gıda güvenliği ile ilgili tehlikelerin önlenmesine ve Kanada'da veya Kanada dışında hazırlanmış kirlenmiş gıdaların pazara girme olasılığının azaltılmasına yardımcı olmaktadır.

Koruyucu gıda güvenliği kontrolleri, aşağıda belirtilen alanlardaki tehlike ve risklere değinir:



- Sanitasyon ve haşere kontrolü
- İşlemler ve süreçler
- Ekipman
- Tesislerin bakım ve işletimi
- Gıdaların yüklenmesi, boşaltılması ve depolanması
- Çalışan bilgisi
- Çalışan hijyeni
- Çalışan sağlığı
- Şikayetler ve geri çağırımlar

Koruyucu Kontrol Planı (PCP) nedir?

Koruyucu Kontrol Planı (PCP), gıda ve gıda hayvanları güvenliği ile ilgili tehlike ve risklerin nasıl saptandığını ve denetlendiğini gösteren yazılı bir belgedir. Kontroller, uluslararası geçerliliği olan iyi üretim uygulamalarına ve Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP) prensiplerine dayanır. PCP ayrıca, ambalajlama, etiketleme, sınıflandırma ve kimlik standartları ile ilgili alınan önlemlerin tanımını da içerir.

İthalatçılar için PCP, ithalatçının ve yabancı menşeli tedarikçilerinin koruyucu gıda güvenliği kontrolüyle ilgili gereklilikleri nasıl yerine getirdiğini açıklar.

Neden Önemli

Endüstri, **güvenli** gıda hazırlanmasından, gıdaların ihracatından ve ithalatından sorumludur. Koruyucu gıda güvenliği kontrolleri, gıda güvenliği ile ilgili sorunların işletmeler tarafından üretim sürecinin ilk aşamalarında saptanmasına ve çözülmesine yardımcı olur.

Gıda işletmelerinin çoğu, koruyucu kontrolleri uygulamakla birlikte gıda güvenliği gerekliliklerin daha geniş çapta uygulanması sektörler arasında gıda güvenliğini daha da artırmaktadır. Bu uygulama, Kanadalıları daha iyi korumakta, masraflı ürün geri çağırımlarını önlemekte ve benzer gıda güvenliği önlemlerini ve zorunlu kontrol sistemlerini uygulayan ülkelerdeki pazarlara erişimin devamlılığını sağlamaktadır.

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

İlginizi çekebilecek diğer başlıklar:

- Video: [Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı'na Hazırlanın](#)
- [Koruyucu Kontrol Planı başlıklı etkileşimli araç](#)
- [Koruyucu Kontrol Planı hazırlama kılavuzu - Yurtiçi gıda işletmeleri için](#)
- Yurtiçi gıda işletmeleri için koruyucu kontrol planı örnekleri
- [Koruyucu Kontrol Planı hazırlama kılavuzu - İthalatçılar için](#)
- Koruyucu Kontrol Planı (PCP) örnekleri - İthalatçılar için



- Mevzuat gereklilikleri: [Koruyucu kontroller](#)
- Mevzuat gereklilikleri: [Koruyucu kontrol planı](#)
- İnfografik: [Başlıca Koruyucu Kontroller](#)
- [Soru ve Cevaplar: Koruyucu kontroller ve koruyucu kontrol planları](#)
- Başlangıç: [İşletmeler için araç takımı](#)