



तथ्य-पत्र - खाद्य निर्यात

कॅनेडियन्स के लिये सुरक्षित खाद्य के कानून (एस.एफ.सी.आर.)

एस.एफ.सी.आर. के अन्तर्गत उन कारोबारों पर नई खाद्य सुरक्षा आवश्यकताएं लागू हैं जो कॅनेडा से बाहर निर्यात के लिये खाद्य तैयार करते हैं।

क्या आपका कारोबार तैयार रहेगा?

निर्यातक के रूप में, इससे पहले कि आप अपना खाद्य निर्यात कर सकें, सामान्यतः आपको कॅनेडियन आवश्यकताओं की पूर्ति करना है और साथ ही साथ आयात करने वाले उन देशों की भी। जब विदेश में कोई आवश्यकताएं ना हों तब भी आपको कॅनेडियन कानूनों का अनुपालन करना होगा।

मुख्य आवश्यकताएं

1. लायसैन्सिंग

अधिकतर मामलों में निर्यातकों को यह सुनिश्चित करना है कि -

- उनके द्वारा निर्यात किया जाने वाला खाद्य उन कारोबारों द्वारा निर्मित, संसाधित, उपचारित, संरक्षित, वर्गीकृत, पैक, या लेबलित किया गया है जिनके पास इन गतिविधियों में से किसी भी एक के लिये लायसैन्स है
- यदि खाद्य मांस उत्पाद है तो उस खाद्य-पशु जिससे यह मांस उत्पाद बनता है, का वध लायसैन्स-धारी कारोबार द्वारा ही किया जाना चाहिये

क्योंकि निर्यात की आवश्यकताएं प्रत्येक देश में भिन्न हैं, कृपया पदार्थ भेजने से पहले प्रमाण-पत्र की आवश्यकता जांच लें। निर्यात प्रमाण पत्र का आवेदन करने से पहले निर्यातकों के पास लायसैन्स होना चाहिए।

हमारे [लायसैन्सिंग इंटरैक्टिव टूल](#) का उपयोग करके पता लगाएं कि क्या आपको लाइसेंस की आवश्यकता है, और अगर है तो कब है। इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

2. निरोधक नियंत्रण

निर्यातक के रूप में आपके लिये निम्नलिखित द्वारा खाद्य को सुरक्षित रखना आवश्यक होगा -

अपने खाद्य को जानें

- सुनिश्चित करें कि आपका खाद्य लागू होने वाली आवश्यकताओं को पूरा करता है, जिसमें सम्मिलित हैं सुरक्षा, वर्गीकरण, मापदंड, लेबलिंग और सही मात्रा की आवश्यकताएं
- प्रमाणित करें कि वह खाद्य पदार्थ निर्यात प्रमाण-पत्र और अन्य शिपिंग दस्तावेजों में दी गई जानकारी से मेल खाता है
- उन व्यक्तियों की सम्पर्क जानकारी अपने पास रखें जिन्होंने यह खाद्य तैयार किया है और उन व्यक्तियों की जो आपके खाद्य पदार्थ का आयात कर रहे हैं।

अपने विदेशी बाजार को जानें

- आयात करने वाले देश की आवश्यकताओं को जानें
- सुनिश्चित करें कि आप विशेष बाजार का लिये योग्यता-प्राप्त हैं और आपका खाद्य पदार्थ कॅनेडा में रहते हुए आपने सी.एफ.आई.ए. से आवश्यक निरीक्षण या प्रमाणीकरण सेवाएं प्राप्त कर ली हैं

इसके अतिरिक्त आपके लिये इनके द्वारा खाद्य को सुरक्षित रखना आवश्यक हो सकता है -

एक निरोधक नियंत्रण योजना (पी.सी.पी.) लिखना - सुनिश्चित करें कि नियमित रूप से आप यह लिखते और समीक्षा करते हैं-

- सभी प्रमाण-पत्र और शिपिंग दस्तावेज फाइल में रखें हैं
- खाद्य सुरक्षा नियंत्रण अपने स्थान में हैं
- शिकायतों और माल-वापसी से निपटने की विधियां स्थापित हैं
- आपने सत्यापित कर लिया है कि आपकी योजना निर्धारित रूप से चल रही है

पी.सी.पी. दर्शाती है कि आप खाद्य निर्यात से सम्बन्धित खतरों को समझते हैं। यह आपके निर्यातित खाद्य पर लागू होने वाले निरोधक नियंत्रण निर्धारित करती है और वर्णन करती है कि आप उन खतरों को नियंत्रित करने के क्या कदम उठा रहे हैं।

एस.एफ.सी.आर. यह मांग करती है कि निर्यात होने वाला खाद्य लायसैन्सधारी द्वारा तैयार किया जाए। यदि आप एस.एफ.आई.ए. से निर्यात प्रमाण-पत्र प्राप्त करना चाहते हैं तो आपको लायसैन्स और साथ ही साथ लिखित पी.सी.पी. की आवश्यकता होगी।

[निरोधक नियंत्रण योजना इंटरैक्टिव टूल](#) का उपयोग करके पता लगाएं कि क्या आपको निरोधक नियंत्रण योजना (पीसीपी) की आवश्यकता है, और अगर है, तो कब है। इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

3. पद-चिह्न खोजने की क्षमता

एस.एफ.सी.आर. के अन्तर्गत यह आवश्यक है कि आप स्पष्ट और पठनीय रिकॉर्ड्स रखें जो आपके खाद्य का स्रोत पता लगा सकें और फिर आपने उसे किसको प्रदान किया। इससे आवश्यकता पड़ने, माल-वापसी पर विदेशी समकक्षों को सूचित करने में लगने वाला समय काफी हद तक कम हो सकता है।

[ट्रेसिबिलिटी इंटरैक्टिव टूल](#) का उपयोग करके पता लगाएं कि ट्रेसिबिलिटी की कौन सी आवश्यकताएं आप पर लागू होती हैं, और कब लागू होती हैं। इसमें केवल 5 मिनट लगते हैं।

यह क्यों महत्वपूर्ण है

एस.एफ.सी.आर. यह मांग करता है कि कॅनेडा से निर्यात होने वाले खाद्य मान्यता-प्राप्त अन्तर्राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा नियंत्रणों के अधीन तैयार किये जाएं। इससे कॅनेडियन निर्यात की बाजारों में पहुंच में वृद्धि होगी।

अधिक जानकारी के लिए www.inspection.gc.ca/safefood देखें और निम्नलिखित सहित और साधन प्राप्त करें:

- वीडियो - *कॅनेडियन्स के लिये सुरक्षित खाद्य* के कानून के लिये तैयार हो जाएं
- वीडियो - एस.एफ.सी.आर. - खाद्य निर्यात करना
- एस.एफ.सी.आर. को समझना - खाद्य कारोबारों के लिये एक पुस्तिका
- एक निरोधक नियंत्रण योजना बनाने की मार्गदर्शिका -- घरेलू खाद्य कारोबारों के लिये एक पुस्तिका
- इन्फोग्राफिक - निर्यातकों के लिये 3 मुख्य सिध्दान्त
- खाद्य निर्यात करना: एक चरण-दर-चरण पुस्तिका
- खाद्य निर्यात करने के बारे में तथ्य-पत्र (अंग्रेजी, फ्रेंच और 10 अन्य भाषाओं में)