



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, işleminden 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) adı altında belgelemeleri gereklidir. İhracat sertifikası gerektirmeyen gıda (et ürünleri ve balık hariç) ihracatçıları ve yıllık brüt gıda satışı 100 bin dolar ve altında olan işletmeler bu gereklilikten muaftır.

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 zorunlu veya gönüllü olarak uygulamakla birlikte gıda güvenliği gerekliliklerin daha geniş çapta uygulanması sektörler arasında gıda güvenliğini daha da arttıracaktır. Bu uygulamayla Kanadalılar daha iyi korunacak, masraflı ürün geri çağırımları önlenecek ve benzer gıda güvenliği önlemlerini ve zorunlu kontrol sistemlerini uygulayan ülkelerdeki pazarlara erişimin devamlılığı sağlanacaktır.

Ayrıntılı bilgiyi www.inspection.gc.ca/safefood adresinde bulabilirsiniz.

İlginizi çekebilecek diğer başlıklar:

- Video: Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı'na Hazırlanın-Mevzuat gereklilikleri: Koruyucu kontroller
- Mevzuat gereklilikleri: Koruyucu kontrol planı
- Koruyucu Kontrol Planı başlıklı etkileşimli araç
- [Koruyucu Kontrol Planı hazırlama kılavuzu - Yurtiçi gıda işletmeleri için](#)
- [Koruyucu Kontrol Planı hazırlama kılavuzu - İthalatçılar için](#)
- İnfografik: Başlıca Koruyucu Kontroller