



Reglamento sobre la salubridad de los alimentos en Canadá: información para las pequeñas empresas



El Reglamento sobre la salubridad de los alimentos en Canadá (*Safe Food for Canadians Regulations*, o *SFCR*) ya está en vigor. Este reglamento establece requisitos modernos en materia de salubridad para las empresas que **importan alimentos** o que **preparan alimentos en Canadá que están destinados a la exportación o al comercio interprovincial**.

Información para las pequeñas empresas

- ☑ Visite el sitio inspection.gc.ca/SafeFood y utilice las herramientas para las empresas de alimentos (denominadas **Toolkit for food businesses**) para saber:
 - Si usted necesita obtener una licencia de salubridad alimentaria (denominada *Safe Food for Canadians licence*)
 - A partir de cuándo se aplicarán a su empresa los nuevos requisitos. Algunas pequeñas empresas tienen más tiempo para empezar a cumplir con ciertos requisitos.

- ☑ Antes de presentar una solicitud para obtener una licencia, verifique que ya cuenta con lo siguiente:
 - Controles preventivos (tales como medidas de sanidad y control de plagas) y, en ciertos casos, un Plan de Control Preventivo (*Preventive Control Plan*, o PCP) documentado, que describa en detalle los peligros susceptibles de contaminar los alimentos que comercia su empresa y las medidas que usted ha implantado para controlar dichos peligros.
 - Registros de trazabilidad que le permitan rastrear sus productos un paso adelante y un paso atrás en la cadena de suministro.

- ☑ Cree una cuenta (*My CFIA account*) y solicite una licencia en línea en el sitio inspection.gc.ca/MyCFIA.

¿Tiene preguntas? Llámenos al 1-800-442-2342 o visite el sitio inspection.gc.ca/ContactUs.

CFIA P1018E-19

STAY CONNECTED



APOYO PARA LAS PEQUEÑAS EMPRESAS

Visite el sitio inspection.gc.ca/SafeFood para obtener más información, herramientas y recursos relacionados con el Reglamento sobre la salubridad de los alimentos en Canadá.