



# तथ्य पत्र: निर्मित भोजन (अन्य सभी खाद्य पदार्थ)

## व्यवसाय

सेफ फूड फॉर कनेडियनज़ रेग्युलेशन्ज़ (SFCR) के तहत आवश्यकताएं विनिर्मित खाद्य क्षेत्र के उन व्यवसायों पर लागू होती हैं जो अंतर-प्रांतीय व्यापार या निर्यात के लिए भोजन आयात या तैयार करते हैं।

## इस पृष्ठ पर

- [निर्मित खाद्य पदार्थ \(अन्य सभी खाद्य पदार्थ\) क्या हैं](#)
- [मुख्य आवश्यकताएं](#)
  1. [लाइसेंसिंग](#)
  2. [निवारक नियंत्रण और निवारक नियंत्रण योजना संबंधी आवश्यकताएं](#)
  3. [ट्रेसिबिलिटी \(Traceability\)](#)
- [संबंधित लिंक](#)

## निर्मित खाद्य पदार्थ (अन्य सभी खाद्य पदार्थ) क्या हैं?

आम तौर पर, निर्मित खाद्य पदार्थों में वे खाद्य पदार्थ होते हैं जो अन्य आठ [खाद्य वस्तु](#) श्रेणियों (डेयरी, अंडा, मछली और समुद्री भोजन, ताजे फल और सब्जियां, शहद, मेपल, मीट और पोल्ट्री उत्पाद, और प्रसंस्कृत फल और सब्जियां) के दायरे से बाहर होते हैं।

## निर्मित खाद्य पदार्थों में शामिल हैं:

- मादक पेय
- कन्फेक्शनरी, स्वीटनर, स्नैक फूड और गैर-बेकरी डेसर्ट
- वसा (Fats) और तेल
- खाद्य रसायन
- अनाज से उत्पन्न खाद्य पदार्थ
- शिशु आहार
- एकाधिक खाद्य पदार्थ (जैसे तैयार शाकाहारी भोजन, शाकाहारी पीज़ा, तैयार तरल आहार, और भोजन प्रतिस्थापन)
- गैर- मादक पेय

- गिरीयां, अनाज, बीज
- मसाले, जड़ी-बूटियाँ, विशिष्ट स्वाद (flavours), रुचिकर सामग्री (condiments), ड्रेसिंग
- वीगन (Vegan) डेयरी विकल्प
- खाद्य पदार्थ जो अन्यथा सूचीबद्ध नहीं हैं (जैसे कि क्रिकेट का आटा, सूखे मीलवर्म, और पौधों पर आधारित प्रोटीन खाद्य पदार्थ)

कनेडियन फूड इन्स्पेक्शन एजेंसी (CFIA) कैनेडा सरकार की ओर से SFCR की निगरानी के लिए जिम्मेदार है। CFIA विनियमित व्यवसायों को ऐसे उपकरण, संसाधन, मार्गदर्शन और सेवाएं प्रदान करके अनुपालन का समर्थन करती है, जिनकी आवश्यकता उन्हें परिचित होने और नियामक आवश्यकताओं का पालन करने के लिए हो सकती है।

## मुख्य आवश्यकताएं

SFCR की मुख्य आवश्यकताओं में [लाइसेंसिंग](#), [निवारक नियंत्रण](#), जिस में [निवारक नियंत्रण संबंधी योजनाएं](#), और [ट्रेसिबिलिटी](#) शामिल हैं। ये आवश्यकताएं अधिकांश निर्मित खाद्य व्यवसायों पर लागू होती हैं जो [आयात](#) या [निर्यात](#) के लिए या प्रांतीय या क्षेत्रीय सीमाओं के पार भेजे जाने के लिए भोजन तैयार करते हैं। 15 जनवरी, 2019 को, ये आवश्यकताएं संघीय रूप से पहले से पंजीकृत क्षेत्रों (उदाहरण के लिए, मीट, डेयरी, मछली, अंडा) में खाद्य व्यवसायों के लिए लागू हुईं। हालांकि, एक चरणबद्ध कार्यान्वयन दृष्टिकोण अपनाया गया, जिसने विनिर्मित खाद्य व्यवसायों को अनुपालन करने के लिए अतिरिक्त समय प्रदान किया।

### 1. लाइसेंसिंग

SFCR लाइसेंसिंग आवश्यकताएं CFIA को सभी विनियमित पार्टियों के साथ संचार के साधन प्रदान करती हैं (कुछ अपवादों के अधीन), जो खाद्य सुरक्षा के मुद्दों के होने पर एक बेहतर आपातकालीन प्रतिक्रिया की सुविधा प्रदान करता है। 15 जुलाई, 2020 को उन सभी व्यवसायों के लिए लाइसेंसिंग आवश्यकताएं लागू हुईं, जो [अंतर प्रांतीय व्यापार](#) या निर्यात के लिए निर्मित खाद्य पदार्थों का आयात, उनको [निर्मित](#), [संसाधित](#), [ट्रीट](#), [परिरक्षित](#), [ग्रेड](#), [पैकेज](#) या [लेबल](#) करते हैं। [ऐसी खाद्य व्यवसाय गतिविधियां जिनके लिए SFCR के तहत लाइसेंस की आवश्यकता होती है](#), शीर्षक वाले मार्गदर्शन की समीक्षा करें और यह निर्धारित करने के लिए कि क्या आपके द्वारा संचालित किसी भी गतिविधि के लिए [सेफ फूड फॉर कनेडियनज़](#) (SFC) लाइसेंस की आवश्यकता है, [लाइसेंसिंग इंटरैक्टिव टूल](#) का उपयोग करें। CFIA ने [लाइसेंस के लिए आवेदन करने से पहले क्या विचार करना चाहिए](#) पर मार्गदर्शन भी विकसित किया है, जो आपको अपना My CFIA अकाउंट बनाने, अपनी लाइसेंस संरचना निर्धारित करने, और अपने लाइसेंस के लिए आवेदन करने में मदद कर सकता है।

## अपना My CFIA अकाउन्ट बनाएं

SFC लाइसेंस प्राप्त करने का पहला चरण CFIA के सुरक्षित और सुविधाजनक ऑनलाइन सेवा पोर्टल - [My CFIA](#) के माध्यम से साइन अप करना है। संपर्क प्रोफाइल के लिए साइन अप कैसे करें और व्यावसायिक उपयोग के लिए साइन अप कैसे करें, जिस में आपको कौन सी जानकारी साथ रखने की आवश्यकता होगी भी शामिल होगा, जानने के लिए [My CFIA के लिए साइन अप करने से पहले](#) देखें। CFIA ने [My CFIA उपयोगकर्ता मार्गदर्शन](#) भी विकसित किया है, जिसमें साइन अप करने और अपने अकाउन्ट को प्रबंधित करने पर उपयोगी वीडियो और निर्देश शामिल हैं।

## SFC लाइसेंस आवेदन पर गतिविधि और वस्तु चयन

जब आप SFC लाइसेंस के लिए आवेदन करते हैं तो यह महत्वपूर्ण है कि आप सबसे उपयुक्त गतिविधि(यों) और वस्तु (वस्तुओं) का चयन करें ताकि आपका लाइसेंस आपके व्यवसाय को सटीक रूप से प्रदर्शित करे।

### ध्यान में रखें

आपको लाइसेंस आवेदन को पूरा करते समय चुनने की आवश्यकता वाली खाद्य वस्तुओं के विवरणों और उदाहरणों के लिए मार्गदर्शन दस्तावेज़ का [एनेक्स A कनेडियन लाइसेंस के लिए सुरक्षित भोजन के लिए आवेदन करने से पहले क्या विचार करें](#) देखें। SFCR के तहत लाइसेंस योग्य गतिविधियों के विवरण के लिए [एनेक्स B](#) देखें।

और उपकरणों और मार्गदर्शन के लिए [My CFIA लैंडिंग पृष्ठ](#) और [खाद्य लाइसेंस लैंडिंग पृष्ठ](#) देखें।

## 2. निवारक नियंत्रण और निवारक नियंत्रण योजना संबंधी आवश्यकताएं

सभी निर्मित खाद्य लाइसेंस धारकों के लिए निवारक नियंत्रण योजनाओं सहित निवारक नियंत्रण आवश्यकताएं, 16 जुलाई, 2021 को लागू हुईं।

ये आवश्यकताएं खाद्य सुरक्षा संबंधी [खतरों](#) को रोकने के लिए अपेक्षित खाद्य सुरक्षा परिणामों को स्थापित करती हैं और [दूषित](#) और गैर-अनुपालन वाले भोजन को कनाडा के बाज़ार में प्रवेश करने को रोकने में मदद करती हैं। वे खाद्य स्वच्छता के अंतरराष्ट्रीय स्तर पर मान्यता प्राप्त सिद्धांतों पर आधारित हैं, जिनमें [गुड मैनेज्मेंट प्रैक्टिसिज \(GMPs\)](#) और [हैजर्डज एनालिसिस क्रिटिकल कंट्रोल प्वाइंट \(HACCP\)](#) के सिद्धांत शामिल हैं।

निवारक नियंत्रण आवश्यकताओं के बारे में अधिक जानने के लिए, [नियामक आवश्यकताएं: निवारक नियंत्रण](#) देखें।

## निवारक नियंत्रण योजनाएं (Preventive control plans)

अधिकांश निर्मित खाद्य व्यवसाय जो आयात करते हैं, साथ ही जो निर्यात किए जाने या अंतर-प्रांतीय रूप से व्यापार किए जाने वाले भोजन के उत्पादन, प्रसंस्करण, उपचार, संरक्षण, ग्रेडिंग, पैकेजिंग या लेबलिंग के लिए जिम्मेदार हैं, उन्हें एक निवारक नियंत्रण योजना (PCP) की आवश्यकता होती है। PCP एक लिखित दस्तावेज है जो दर्शाता है कि भोजन और खाद्य जानवरों को खतरों की पहचान और नियंत्रण कैसे किया जाता है। इसमें पैकेजिंग, लेबलिंग, ग्रेडिंग और पहचान के मानकों से संबंधित तत्व भी शामिल हैं।

निम्नलिखित दस्तावेज़ विशिष्ट मानदंडों को रेखांकित करते हैं और PCP से संबंधित आवश्यकताओं को पूरा करने में आपकी सहायता करने के लिए प्रोग्राम घटकों के उदाहरण प्रदान करते हैं:

- [नियामक आवश्यकताएं: निवारक नियंत्रण योजना](#)
- [घरेलू खाद्य व्यवसायों के लिए निवारक नियंत्रण योजना टेम्प्लेट](#)
- [आयातकों के लिए निवारक नियंत्रण योजना तैयार करने के लिए गाइड](#)

## PCP आवश्यकता के अपवाद

SFCR में उन निर्मित खाद्य व्यवसायों के लिए PCP आवश्यकता का अपवाद है जो सकल वार्षिक खाद्य बिक्री में \$100,000 या उससे कम कमाते हैं। यह निर्धारित करने में आपकी मदद करने के लिए कि क्या आप इस अपवाद के लिए योग्य हैं, CFIA ने [मार्गदर्शन](#) बनाया है कि सकल बिक्री की गणना करते समय आपको क्या विचार करना चाहिए। यह नोट करना महत्वपूर्ण है कि यदि आप CFIA से [निर्यात प्रमाणपत्र](#) या अन्य निर्यात अनुमति प्राप्त करना चाहते हैं, तो यह अपवाद लागू नहीं होता है। निर्यात प्रमाणपत्र या अन्य निर्यात अनुमति जारी करने से पहले आपके पास PCP होना चाहिए।

## ध्यान में रखें

यदि आप PCP अपवाद के लिए योग्य होते हैं, तब भी अन्य निवारक नियंत्रण आवश्यकताएं आप पर लागू होती हैं, जिसमें दस्तावेज़ीकरण आवश्यकताएं शामिल हैं। उदाहरण के लिए, वे दस्तावेज़ जो आपकी शिकायतों और रीकॉल (recall) प्रक्रियाओं का वर्णन करते हैं।

आरंभ करने में आपकी सहायता करने के लिए, उपकरण और मार्गदर्शन के लिए [निवारक नियंत्रण लैंडिंग पृष्ठ](#) देखें, जिसमें निवारक नियंत्रण योजनाओं के लिए मार्गदर्शिकाएं और टेम्प्लेट शामिल हैं।

### 3. ट्रेसिबिलिटी (Traceability)

निर्मित भोजन के उन [लाइसेंस धारकों](#), खुदरा विक्रेताओं और व्यवसायों के लिए 15 जुलाई, 2020 को ट्रेसिबिलिटी आवश्यकताएं लागू हुईं, जो अंतर-प्रांतीय रूप से निर्यात या व्यापार करते हैं। वे सप्लाई चेन में भोजन के एक कदम आगे और एक कदम पीछे का पता लगा कर, खाद्य सुरक्षा जांचों और [रीकॉल \(recalls\)](#) का समर्थन करते हैं।

ट्रेसिबिलिटी आवश्यकताओं में दो भाग होते हैं: दस्तावेज़ीकरण आवश्यकताएं और लेबलिंग आवश्यकताएं।

#### प्रलेखन

यदि ट्रेसिबिलिटी-विशिष्ट दस्तावेज़ीकरण आवश्यकताएं आपके खाद्य व्यवसाय पर लागू होती हैं, तो आपको इन ट्रेसिबिलिटी दस्तावेज़ों को तैयार करने, रखने और बनाए रखने की आवश्यकता होगी। इन आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए, आपको सप्लाई चेन में उस भोजन की उस आवाजाही को ट्रैक करने में सक्षम होना चाहिए जो आप [प्रदान करते हैं](#)- तात्कालिक ग्राहक को अग्रेषित करना और तात्कालिक आपूर्तिकर्ता को वापस करना, जैसा लागू हो। यह निर्धारित करने के लिए [ट्रेसिबिलिटी इंटरएक्टिव टूल](#) देखें कि क्या आपके व्यवसाय पर ट्रेसिबिलिटी दस्तावेज़ीकरण आवश्यकताएं लागू होती हैं।

#### लेबलिंग

ट्रेसिबिलिटी-विशिष्ट लेबलिंग आवश्यकताओं के भाग के रूप में, अधिकांश खाद्य पदार्थों के लिए एक [लॉट कोड](#) या [अद्वितीय पहचानकर्ता](#) उसके साथ लगाया जाना, संलग्न किया जाना या उसके साथ लगाया होना आवश्यक है जब भोजन किसी अन्य व्यक्ति को प्रदान किया जाता है। ट्रेसिबिलिटी जानकारी जो किसी भोजन पर लागू होती है या उससे जुड़ी होती है या जो भोजन के साथ होती है, वह आपको और उस [व्यक्ति](#) जिसने भोजन प्राप्त किया है, दोनों को प्रभावी ढंग से यह पहचानने की अनुमति देगी कि क्या एक विशेष भोजन रीकॉल (recall) के अधीन है। यह निर्धारित करने के लिए कि क्या ट्रेसिबिलिटी-विशिष्ट लेबलिंग आवश्यकताएं आपके व्यवसाय पर लागू होती हैं, [ट्रेसिबिलिटी-विशिष्ट लेबलिंग आवश्यकताएं](#) देखें।

ट्रेसिबिलिटी आवश्यकताओं की व्याख्या के लिए, [नियामक आवश्यकताएं: ट्रेसिबिलिटी](#) देखें।

अधिक टूल और मार्गदर्शन के लिए [भोजन के लिए ट्रेसिबिलिटी लैंडिंग पृष्ठ](#) देखें।

आपको इन में भी रुचि हो सकती है:

- [आरंभ करना: व्यवसायों के लिए टूलकिट](#)
- [SFCR को समझना: खाद्य व्यवसायों के लिए एक पुस्तिका](#)
- [प्रश्न और उत्तर: कनेडियनों के लिए सुरक्षित भोजन संबंधी नियम](#)
- [प्रमुख शब्दों की शब्दावली](#)
- [गाइडन्स फाइन्डर](#)