



# Bilgi formu: Mamul gıda (diğer tüm gıdalar) işletmeleri

*Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı (SFCR) kapsamındaki gereklilikler, eyaletler arası ticaret veya ihracat için gıda ithal ederek veya hazırlayarak mamul gıda sektöründe hizmet veren işletmeler için geçerlidir.*

## Bu sayfada

- [Mamul gıdalar \(diğer tüm gıdalar\) nedir](#)
- [Başlıca gereklilikler](#)
  1. [Ruhsatlandırma](#)
  2. [Önleyici kontrol ve önleyici kontrol planı gereklilikleri](#)
  3. [İzlenebilirlik](#)
- [İlgili linkler](#)

## Mamul gıdalar (diğer tüm gıdalar) nedir?

Mamul gıda ürünleri, genel olarak diğer sekiz [gıda ürünü](#) kategorisi (süt ürünleri, yumurta, balık ve deniz ürünleri, taze meyve ve sebzeler, bal, akçaağaç, et ve kümes hayvanları ürünleri ve işlenmiş meyve ve sebzeler) dışında kalan gıdaları içerir.

### Mamul gıdalar aşağıda belirtilenleri içerir:

- Alkollü içkiler
- Şekerlemeler, tatlandırıcılar, atıştırmalık gıdalar ve fırın mamulü olmayan tatlılar
- Katı ve sıvı yağlar
- Gıda kimyasalları
- Tahıl kaynaklı gıdalar
- Bebek mamaları
- Birden fazla gıda (örneğin hazır vejetaryen yemekler, vejetaryen pizza, formüle edilmiş likit gıdalar ve yemek yerine geçen ürünler)
- Alkolsüz içecekler
- Kuru yemişler, tahıllar, tohumlar
- Baharatlar, otlar, çeşniler, lezzetlendiriciler, salata sosları
- Vegan süt ürünü ikameleri
- Listede yer almayan ürünler (örneğin çekirge unu, kurutulmuş un kurdu ve bitkisel bazlı protein ürünleri)

Kanada Gıda Denetim Kurumu (CFIA) Kanada Devleti adına SFCR'nin denetiminden sorumludur. CFIA, denetime tabi işletmelerin mevzuatta belirlenmiş gereklilikler konusunda bilgilencmeleri ve bu gerekliliklere uymalarını sağlamak için ihtiyaç duyabilecekleri araç, kaynak, ilgili rehberlik ve diğcr hizmetleri sağlamak suretiyle mevzuata uyumu desteklemektedir.

## Başlıca gereklilikler

SFCR kapsamındaki başlıca gereklilikler: [ruhsatlandırma](#), [önleyici kontroller](#), [önleyici kontrol planları](#) ve [izlenebilirlik](#). Bu gereklilikler, gıda [ithalatı](#) yapan veya [ihracat](#) ya da eyalet veya bölge sınırları arası gönderim amaçlı gıdaların hazırlanması işlemini gerçekleştiren çoğu mamul gıda işletmeleri için geçerlidir. Bu gereklilikler, 15 Ocak 2019 tarihinden itibaren önceden federal olarak kayıtlı sektörler (örneğin et, süt ürünleri, balık, yumurta) için de geçerli olmuştur. Ancak bu konuda kademeli bir uygulama yaklaşımı benimsenmiş ve bu sayede mevzuata uyum için mamul gıda işletmelerine daha fazla zaman tanınmıştır.

### 1. Ruhsatlandırma

SFCR ruhsatlandırma gereklilikleri, CFIA'nın (bazı istisnalara bağlı olmak üzere) denetime tabi tüm taraflar ile iletişim sağlaması için zemin oluşturur ve bu sayede gıda güvenliği ile ilgili sorunlar ortaya çıktığında iyileştirilmiş acil durum müdahalesine olanak tanınır. Ruhsatlandırma gereklilikleri 15 Temmuz 2020 tarihinde mamul gıda ürünlerinin ithalatı veya bu ürünlerin [eyaletler arası ticaret](#) veya ihracat amaçlı [imalatı](#), [işlenmesi](#), [işlemden geçirilmesi](#), [saklanması](#), [tasnif edilmesi](#), [paketlenmesi](#) ya da [etiketlenmesi](#) işlerini yürüten tüm işletmeler için geçerli olmak üzere yürürlüğe girmiştir. [SFCR kapsamında ruhsat gerektiren gıda işletmesi faaliyetleri](#) başlıklı rehber bilgileri inceleyin ve [Ruhsatlandırma başlıklı etkileşimli aracı](#) kullanarak faaliyetlerinizin Kanadalılar için Güvenli Gıda (SFC) ruhsatı gerektirip gerektirmediğini belirleyin. CFIA ayrıca My CFIA hesabınızı oluşturmanıza, ruhsat kategorinizi belirlemenize ve ruhsat başvurusu yapmanıza yardımcı olmak üzere [ruhsat başvurusunda dikkat edilecek noktalar](#) ile ilgili rehber bilgiler derlemiştir.

### My CFIA hesabınızı oluşturun

SFC ruhsatı almak için ilk yapılması gereken CFIA'nın güvenli ve pratik çevrimiçi hizmet portalı olan [My CFIA](#)'ya kayıt olmaktır. [My CFIA'ya kayıt olmadan önce](#) başlığını inceleyerek irtibat profili oluşturma ve iş kullanımı için kaydolma hakkındaki bilgilerin yanı sıra bu işlemler için elinizde olması gereken bilgileri de öğrenebilirsiniz. CFIA ayrıca hesabınızı oluşturma ve yönetme konularında yardımcı video ve açıklamaları içeren [My CFIA kullanıcı rehberi](#) geliştirmiştir.

### SFC ruhsatı başvurusunda faaliyet ve ürün seçimi

SFC ruhsatına başvururken ruhsatınızın işletmenizin faaliyetlerini doğru bir şekilde yansıtmasını sağlamak için size en uygun faaliyeti/faaliyetleri ve ürünü/ürünleri seçmeniz önemlidir.

## Aklınızda bulundurun

Ruhsat başvurusunu doldururken seçmeniz gereken gıda ürünlerinin tanımları ve örnekleri için rehber bilgilerin [Ek A](#) kısmındaki [Kanadalılar için Güvenli Gıda ruhsatına başvurmadan önce dikkat edilecek noktalar](#) başlığını inceleyin. SFCR kapsamında ruhsatlandırmaya tabi faaliyetlerin tanımları için [Ek B](#) kısmını inceleyebilirsiniz.

Detaylı araçlar ve bilgi için: [My CFIA açılış sayfası](#) ve [Gıda ürünü ruhsatı açılış sayfası](#)

## 2. Önleyici kontrol ve önleyici kontrol planı gereklilikleri

Önleyici kontrol planlarını da içeren önleyici kontrol gereklilikleri tüm mamul gıda ruhsatı sahipleri için geçerli olacak şekilde 16 Temmuz 2021 tarihinde yürürlüğe girmiştir.

Bu gereklilikler, gıda güvenliği [tehlikelerini](#) önlemek ve [kirlenmiş](#) veya mevzuatla uyumlu olmayan gıdaların Kanada pazarına girişini önlemek için beklenen gıda güvenliği sonuçlarını tesis etmektedir. Bu gereklilikler, [İyi Üretim Uygulamaları \(GMPs\)](#) ve [Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi \(HACCP\)](#) prensiplerini de içeren uluslararası geçerliliği olan gıda hijyeni prensiplerine dayanır.

Önleyici kontrol gereklilikleri hakkında daha fazla bilgi için [Mevzuat gereklilikleri: Önleyici kontroller](#) başlığını inceleyin.

### Önleyici kontrol planları

Gıda ürünlerinin ithalatı veya ihracatı ya da eyaletler arası ticareti yapılacak gıda ürünlerinin imalatı, işlenmesi, işleminden geçirilmesi, saklanması, paketlenmesi veya etiketlenmesi işlerini yürüten çoğu mamul gıda işletmesinin bir önleyici kontrol planına (PCP) sahip olması gereklidir. PCP gıda ve gıda hayvanları güvenliği ile ilgili tehlike ve risklerin nasıl saptandığını ve denetlendiğini gösteren yazılı bir belgedir. Bu belge ayrıca paketlenme, etiketlenme, sınıflandırma ve tanımlama standartları ile ilgili öğeleri de içerir.

Aşağıdaki belgeler, PCP'ler ile ilgili gereklilikleri karşılamanıza yardımcı olmak üzere belirli kriterleri özetlemekte ve program bileşenlerine örnekleri içermektedir:

- [Mevzuat gereklilikleri: Önleyici kontrol planı](#)
- [Yurtiçi gıda işletmeleri için önleyici kontrol planı örnekleri](#)
- [İthalatçılar için önleyici kontrol planı hazırlama kılavuzu](#)

### PCP gerekliliğinde istisnalar

SFCR, yıllık brüt gıda satışı 100 bin dolar veya altında olan mamul gıda işletmelerini PCP gerekliliğinden muaf tutmaktadır. CFIA, bu istisnadan faydalanıp faydalanamayacağınızı belirlemek için brüt satış meblağının hesaplanmasında dikkat etmeniz gereken noktaları açıklayan [rehber bilgi](#) oluşturmuştur. CFIA'dan [ihracat sertifikası](#) veya başka bir ihracat izni almak istiyorsanız, bu istisnanın sizin için geçerli olmayacağını bilmeniz önemlidir. İhracat

sertifikası veya başka bir ihracat izni adınıza düzenlenmeden önce bir PCP'ye sahip olmanız gereklidir.

### **Aklınızda bulundurun**

PCP istisnasına hak kazansanız bile belgeleme gereklilikleri dahil diğer önleyici kontrol gerekliliklerinin sizin için halen geçerli olduğunu unutmayın. Şikâyet ve geri çağırma prosedürlerinizi açıklayan belgeler buna örnek olarak gösterilebilir.

Önleyici kontrol planı ile ilgili rehber bilgiler ve önleyici kontrol planı örnekleri için [Önleyici kontroller açılış sayfasını](#) inceleyebilirsiniz.

## **3. İzlenebilirlik**

İzlenebilirlik gereklilikleri mamul gıda [ruhsatı sahipleri](#), perakendeciler ve ihracat ve eyaletler arası ticaret yapan işletmeler için 15 Temmuz 2020 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Bu gereklilikler, gıdaların tedarik zincirinde bir adım ileri ve bir adım geri izlenmesini sağlayarak gıda güvenliği soruşturmalarını ve [geri çağırımları](#) destekler.

İzlenebilirlik gereklilikleri iki bölümden oluşur: Belgeleme gereklilikleri ve etiketleme gereklilikleri.

### **Belgeleme**

Gıda işletmeniz için izlenebilirlikle ilgili belgeleme gereklilikleri geçerli ise, sözü edilen izlenebilirlik belgelerini hazırlamanız, bulundurmanız ve muhafaza etmeniz gerekecektir. Bu gereklilikleri karşılamak için tedarik zincirine [sağladığınız](#) gıda ürünlerinin hareketini, geçerli olduğu üzere, bir adım ileri olarak ilk müşteriye ve bir adım geri olarak ilk tedarikçiye kadar izleyebileniz gereklidir. İzlenebilirlik belgeleme gerekliliklerinin işletmeniz için geçerli olup olmadığını belirlemek için [izlenebilirlik başlıklı etkileşimli araç](#) bölümünü inceleyebilirsiniz.

### **Etiketleme**

İzlenebilirlikle ilgili etiketleme gerekliliklerinin bir parçası olarak çoğu gıda ürünü başka bir kişiye verilirken ürüne bir [parti kodu](#) veya [kendine özgü kimlik tanıtıcısı](#) uygulanmış ya da eklenmiş olması veya bunların ürüne eşlik etmesi gereklidir. Bir gıda ürününe uygulanmış, eklenmiş ya da ürüne eşlik eden izlenebilirlik bilgileri hem sizin hem de gıda ürünü alan [kişinin](#) ürünün bir geri çağırma konu olup olmadığını etkili bir biçimde saptamanıza olanak tanır. İzlenebilirlikle ilgili etiketleme gerekliliklerinin işletmeniz için geçerli olup olmadığını belirlemek için [izlenebilirlikle ilgili etiketleme gereklilikleri](#) başlığını inceleyebilirsiniz.

İzlenebilirlik gereklilikleri hakkında açıklayıcı bilgi için [Mevzuat gereklilikleri: İzlenebilirlik](#) başlığını inceleyin.

Detaylı araçlar ve rehber bilgi için: [Gıdalar için izlenebilirlik açılış sayfası](#).

## İlginizi çekebilecek diğer linkler:

- [Başlangıç: İşletmeler için araç takımı](#)
- [SFCR'nin anlaşılması: Gıda işletmeleri için el kitabı](#)
- [Sorular ve cevaplar: Kanadalılar için Güvenli Gıda Mevzuatı](#)
- [Anahtar terimler dizini](#)
- [Rehber Bilgi Bulucu](#)