信息页：支持食品企业

《加拿大安全食品条例》

对于食品进口企业或制作食品用于出口或销往其它省或地区的企业，《加拿大安全食品条例》（SFCR）引入了现代食品安全要求。

新规例有时可能难以理解和操作。加拿大食品检验局 (CFIA) 努力帮助食品企业做好准备，在条例通过后达到条例要求。

CFIA 将如何支持您的企业？

渐进式推行新要求

有些食品行业和小型企业可能需要时间做自身准备，逐渐满足新要求。有些要求必须在生效后立即得到满足，另一些要求将根据食品种类、业务类型和业务规模在 12-30 个月内分阶段实施。要了解更多信息，请参阅“了解 SFCR：给食品企业的手册”。

欲了解更多信息，请参阅 www.inspection.gc.ca/safefood 网站上的 *Understanding SFCR: a handbook for food businesses* （理解 SFCR:食品企业手册）。

对微型企业的例外

对有些年销售收入在$100,000 或以下的食品企业，不要求制定书面预防控制计划(PCP)。但这些企业需要实施预防性控制措施（如卫生和有害生物防治措施）。

您可以使用我们的交互式工具，查询您是否以及何时需要 PCP，只需要 5 分钟。

以简明语言提供信息

即使读了 SFCR，您可能还不太清楚您的企业如何执行这些规则。请访问 www.inspection.gc.ca/safefood 了解信息，帮助您理解这些要求和这些要求实施后您的企业应如何执行。

有哪些资源和信息？

- SFCR 录像（包括一个给进口商的录像）提供了建议条例的概况介绍
- 了解 SFCR：食品企业手册 – 以简单明了的语言介绍 SFCR
- 互动式工具帮助您快速确定，您是否及何时需要执照和 PCP， 以及您需要执行的可追溯性要求。
- 有关牌照制度、可追溯性、预防控制措施、进口和出口的信息说明页
- 分步指导材料帮助您起草预防控制计划，内有给进口商和其它企业的模板
- 信息图表—以简明图表形式介绍国际食品安全最佳实践

- 食品安全词汇表

企业支持服务

请立即注册 My CFIA，访问越来越多的在线服务，包括执照、出口证书以及电子付款选项。

了解更多信息请访问：www.inspection.gc.ca/safefood。