



資訊頁：食品出口

《加拿大安全食品條例》(SFCR)

根據 SFCR，新的食品安全要求將適用於生產對外出口食品的企業。

您的企業準備好了嗎？

作為出口商，您出口的食品一般需要達到加拿大的要求以及進口國的要求才能夠出口。當進口國沒有要求時，您仍需符合加拿大適用法律要求。

主要要求

1. 執照

在大多數情況下，出口商需要確保：

- 自己出口的食品是由持有相應執照的企業製造、加工、處理、保存、分級、包裝和標識的
- 如果食品是肉類製品，肉的來源動物必須是由持有執照的企業屠宰的

由於不同進口國對出口證書有不同要求，因此請在出貨前確認是否需要出口證書。出口商需要有執照才能申請出口證書。

請使用執照交互式工具，瞭解您是否以及何時需要執照，這個工具使用簡單，只需要 5 分鐘。

2. 預防控制措施

作為出口商，您被要求通過以下途徑保持食品安全：

瞭解您的食品

- 確定您的食品達到了適用要求，包括安全、分級、標準、標識和淨含量要求
- 核實食品產品與出口證書和其它發運單據上的資訊相符
- 有食品生產者和食品進口商的聯繫資訊

瞭解您的國外市場

- 知道進口國的要求
- 確保您滿足特定市場的進入條件，在食品離境前完成要求的 CFIA 檢驗和認證服務

另外為保持食品安全性，您可能被要求：

編寫預防控制計劃 (PCP) — 寫成書面資料並定期審閱：

- 所有證書和發貨單據已存檔

- 食品安全控制措施已落實
- 建立了處理投訴和召回事件的程序
- 您已經核實預防控制計劃正按照預期發揮作用

預防控制計劃表明您作為出口商瞭解與所出口食品相關的風險。它列明適用的預防控制方法，描述您為控制這些風險採取的措施。

SFCR 要求供出口的食品要由持有執照的廠家生產。如果你需要取得 CFIA 的出口證書您將需要有執照及書面 PCP。

請使用預防控制計劃交互式工具，瞭解您是否以及何時需要預防性控制計劃（PCP）。這個工具使用簡單，只需要 5 分鐘。

3. 可追溯性

根據 SFCR，您需要保存清晰可讀的檔案記錄，記錄您從哪裡採購的食品和向誰提供了該食品。這可以在產品需要召回的情況下大幅降低通知外國同行所需的時間。

請使用追溯性交互工具，瞭解哪些追溯要求適用於您及何時需要達到這些要求。

為什麼它很重要

SFCR 將要求從加拿大出口的食品按照國際認可的安全控制標準生產。這樣將加強加拿大出口商品的市場准入。

瞭解更多信息，請瀏覽 www.inspection.gc.ca/safefood，並請使用以下工具：

- 視頻：為《加拿大安全食品條例》的實施做好準備
- 視頻：SFCR—食品出口
- 瞭解 SFCR：給食品企業的手冊
- 預防控制計劃準備指引 - 給國內食品企業
- 資訊圖表：出口商的三個重要原則
- 食品出口：分步驟指引

資訊頁：食品出口（以法文，英文和其他 10 種語言提供）