



信息页：食品出口

《加拿大安全食品条例》(SFCR)

根据 SFCR，新的食品安全要求将适用于生产对外出口食品的企业。

您的企业准备好了吗？

作为出口商，您出口的食品一般需要达到加拿大的要求以及进口国的要求才能够出口。当进口国没有要求时，您仍需符合加拿大适用法律要求。

主要要求

1. 执照

在大多数情况下，出口商将需要确保：

- 自己出口的食品是由持有相应执照的企业制造、加工、处理、保存、分级、包装和标识的
- 如果食品是肉类制品，肉的来源动物必须是由持有执照的企业屠宰的

另外，需要出口证书的出口商将需要持有执照才能出口食品。

您可通过使用执照交互式工具，了解您是否以及何时需要执照，只需要 5 分钟。

2. 预防控制措施

作为出口商，您将被要求通过以下途径保持食品安全：

了解您的食品

- 确定您的食品达到了适用要求，包括安全、分级、标准、标识和净含量要求
- 核实食品产品与出口证书和其它发运单据上的信息相符
- 有食品生产者和食品进口商的联系信息

了解您的国外市场

- 知道进口国的要求
- 确保您满足特定市场的进入条件，在食品离境前完成要求的 CFIA 检验和认证服务

另外为保持食品安全性，您可能被要求：

编写预防控制计划 (PCP) — 写成文字并定期审阅：

- 所有证书和发货单据已存档
- 食品安全控制措施已落实
- 建立了处理投诉和召回事件的程序
- 您已经核实预防控制计划正按照预期发挥作用

预防控制计划表明您作为出口商了解与所出口食品相关的风险。它列明适用的预防控制方法，描述您为控制这些风险采取的措施。

SFCR 要求供出口食品要由持有执照的厂家生产。如果你需要取得 CFIA 的出口证书您将需要有执照及书面 PCP。

您可以使用预防控制计划交互式工具，了解您是否以及何时需要预防控制计划 (PCP)，只需要 5 分钟。

3. 可追溯性

根据 SFCR，您需要保存清晰可读的档案记录，记录您从哪里采购的食品和向谁提供了该食品。这可以在产品需要召回的情况下大幅降低通知外国同行所需的时间。

您可通过使用可追溯性 (Traceability) 交互式工具，了解哪些追溯要求适用于您以及何时适用，只需要 5 分钟。

为什么它很重要

SFCR 将要求从加拿大出口的食品按照国际认可的安全控制标准生产。这样将加强加拿大出口商品的市场准入。

了解更多信息，请浏览 www.inspection.gc.ca/safefood，并使用以下工具：

- 视频：为《加拿大安全食品条例》做好准备
- 视频：SFCR-食品出口
- 了解 SFCR：食品企业手册
- 预防控制计划起草指南 - 国内食品企业
- 信息图表：出口商的 3 个重要原则
- 食品出口：分步指南
- 信息页：食品出口（法语、英语及 10 种其它语言）