



## ข้อเท็จจริง: การส่งออกสินค้าอาหาร

### กฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา (SFCR)

ภายใต้ SFCR

ข้อกำหนดใหม่เกี่ยวกับความปลอดภัยทางอาหารจะนำไปใช้กับธุรกิจของการส่งออกสินค้าอาหารออกนอกแคนาดา

### ธุรกิจของคุณจะพร้อมหรือยัง

ในฐานะเป็นผู้ส่งออก

อาหารที่คุณส่งออกโดยทั่วไปจะต้องตอบสนองกับข้อกำหนดของชาวแคนาดาเช่นเดียวกับบรรดาประเทศที่นำเข้าก่อนที่คุณจะสามารถส่งออกอาหารของคุณ

ในกรณีที่ประเทศต่างชาติไม่มีกฎข้อบังคับ

คุณยังคงต้องปฏิบัติตามกฎหมายของแคนาดาที่ใช้บังคับอยู่

### ข้อกำหนดที่สำคัญ

#### 1. การออกใบอนุญาต

ในกรณีส่วนใหญ่ ผู้ส่งออกจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่า:

- อาหารที่พวกเขาส่งออกได้รับการผลิต ดำเนินงาน ได้รับการรักษา การจัดระดับ การบรรจุ หรือการติดฉลาก โดยธุรกิจที่ถือใบอนุญาตสำหรับการใด ๆ ของกิจกรรมเหล่านี้
- ถ้าอาหารเป็นสินค้าที่มีเนื้อสัตว์  
อาหารจากผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ได้มาจะต้องถูกฆ่าโดยธุรกิจที่ถือใบอนุญาต

เนื่องจากข้อกำหนดเกี่ยวกับใบรับรองการนำเข้าแตกต่างกันไปตามแต่ละประเทศที่นำเข้า ดังนั้นคุณควรตรวจสอบว่าต้องขอใบรับรองก่อนที่จะจัดส่งสินค้าหรือไม่ ผู้ส่งออกจะต้องมีใบอนุญาตเพื่อที่จะขอใบรับรองการส่งออก

ค้นหาว่าคุณต้องขอใบอนุญาตหรือไม่และเมื่อไร

โดยใช้ [เครื่องมืออินเทอร์เน็ตฟรีสำหรับการออกใบอนุญาต](#) ใช้เวลาเพียง 5 นาทีเท่านั้น

#### 2. การควบคุมป้องกัน

ในฐานะที่เป็นผู้ส่งออก คุณจะต้องเก็บรักษาอาหารให้ปลอดภัยโดย:

#### รู้จักอาหารของคุณ

- มั่นใจได้ว่าอาหารของคุณเป็นไปตามข้อกำหนดที่บังคับใช้รวมทั้งเรื่องของความปลอดภัย การจัดลำดับ มาตรฐาน การติดฉลากและปริมาณสุทธิ
- ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่คุณจะจัดส่งตรงกับข้อมูลที่ให้ไว้ในใบรับรองการส่งออกและการจัดส่งเอกสารอื่นๆ
- มีข้อมูลที่ติดต่อสำหรับผู้เตรียมอาหารและบุคคลที่มีการนำเข้าสินค้าอาหารของคุณ

#### รู้จักตลาดต่างประเทศของคุณ

- ตระหนักถึงข้อกำหนดของประเทศที่นำเข้า

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีสิทธิ์สำหรับตลาดที่เฉพาะเจาะจงและต้องได้รับการตรวจสอบหรือการรับรองจาก CFIA ในขณะที่อาหารของคุณยังคงอยู่ในแคนาดา

นอกจากนี้ยังอาจจะมีการให้คุณรักษาอาหารให้ปลอดภัยโดย:

**เขียนแผนควบคุมป้องกัน (PCP) – เขียนและทบทวนอย่างสม่ำเสมอว่า:**

- ใบบรรองทั้งหมดและเอกสารการจัดส่งสินค้าอยู่ในที่เก็บเอกสาร
- มีการควบคุมความปลอดภัยของอาหารอย่างพร้อม
- มีการจัดขั้นตอนในการจัดการกับข้อร้องเรียนและการเรียกคืน
- คุณได้ตรวจสอบว่าแผนของคุณทำงานได้ตามที่วางแผนไว้

PCP แสดงให้เห็นว่าในฐานะผู้ส่งออก

คุณมีความเข้าใจกับความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่คุณส่งออก ทั้งยังระบุถึงการควบคุมป้องกันที่เหมาะสมกับอาหารที่คุณส่งออก และอธิบายมาตรการที่คุณมีการควบคุมความเสี่ยงเหล่านั้น

SFCR กำหนดว่าอาหารที่จะส่งออกจะต้องได้รับการจัดเตรียมโดยผู้ถือใบอนุญาต หากคุณต้องการที่จะได้รับใบบรรองการส่งออกจาก CFIA คุณจะต้องมีใบอนุญาตและ PCP ที่เป็นลายลักษณ์อักษร

ค้นหาว่าคุณต้องใช้แผนควบคุมป้องกัน (PCP) หรือไม่และเมื่อไร โดยใช้ [เครื่องมืออินเทอร์เน็ตแอกทีฟสำหรับแผนควบคุมป้องกัน](#) ใช้เวลาเพียง 5 นาทีเท่านั้น

### 3. การตรวจสอบย้อนกลับ

ภายใต้ SFCR คุณจะต้องเก็บบันทึกที่ชัดเจนและอ่านได้ง่าย โดยสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงสถานที่ที่คุณเก็บอาหาร และบุคคลที่คุณจัดเตรียมอาหารให้ ทั้งนี้จะสามารถลดเวลาที่ใช้เป็นอย่างมากในการแจ้งให้คู่ค้าต่างประเทศได้รับทราบในกรณีที่จะต้องมีการเรียกคืนสินค้า

ค้นหาว่าข้อกำหนดการตรวจสอบย้อนกลับใดบ้างมีผลบังคับใช้กับคุณและเมื่อไร โดยใช้ [เครื่องมืออินเทอร์เน็ตแอกทีฟสำหรับการตรวจสอบย้อนกลับ](#) ใช้เวลาเพียง 5 นาทีเท่านั้น

### ทำไมถึงเป็นเรื่องที่สำคัญ

SFCR

กำหนดว่าอาหารที่ส่งออกจากประเทศแคนาดาจะต้องถูกจัดเตรียมภายใต้การควบคุมความปลอดภัยของอาหารซึ่งได้รับการยอมรับในระดับสากล ซึ่งจะช่วยให้สินค้าส่งออกของแคนาดาเข้าถึงตลาดได้ดียิ่งขึ้น

อ่านข้อมูลเพิ่มเติมที่ [www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood) และเข้าถึงเครื่องมือต่างๆ รวมถึง:

- วิดีโอ: เตรียมพร้อมสำหรับกฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา
- วิดีโอ: SFCR – การส่งออกสินค้าอาหาร
- การทำความเข้าใจใน SFCR: คู่มือสำหรับธุรกิจทางด้านอาหาร
- คู่มือสำหรับการจัดเตรียมแผนป้องกันควบคุม – สำหรับธุรกิจอาหารในประเทศ

- ภาพหรือกราฟิกซึ่งบ่งชี้ถึงข้อมูล (Infographic): 3 หลักการสำคัญสำหรับผู้ส่งออก
- การส่งออกสินค้าอาหาร: คู่มือขั้นตอน
- ข้อเท็จจริง: การส่งออกสินค้าอาหาร (เป็นภาษาฝรั่งเศส อังกฤษ และภาษาอื่นๆ 10 ภาษา)