信息页：预防性食品安全控制措施

《加拿大安全食品条例》(SFCR)

根据 SFCR，大多数企业需要备有预防性食品安全控制措施，才能：

- 制造、加工、处理、保存、分级、包装或标记出口或运往其它省或地区的食品
- 种植或收获新鲜水果或蔬菜用于出口或运往其它省或地区
- 装运供出口或运往其它省或地区的鱼类
- 屠宰肉用动物，从中获得肉制品出口或跨省销售
- 储存和装卸原装状态进口肉类产品供 CFIA 检查。
- 进口食品

此外，大多数企业需要在预防性控制计划 (PCP) 中记录他们的食品安全控制措施。肉类和鱼类产品以外的、不需要出口证书的食品出口商和年销售收入为或低于$100,000 的企业不受此项要求的限制。

您可通过使用我们的预防控制计划交互式工具，了解您是否以及何时需要 PCP，只需要 5 分钟。

预防性食品安全控制

预防性食品安全控制有助于防止食品安全危险和降低受污染食品进入市场的可能性，不管食品是加拿大还是外国制造。

预防性食品安全控制措施帮助应对以下方面的危险及风险：

- 卫生和有害生物防治
- 处理和加工
- 设备
- 生产设施的维护和运营
- 卸载、装载和储存食物
- 员工能力
- 员工卫生
- 员工健康
- 投诉与召回

什么是预防控制计划（PCP）？

PCP 是一个书面文件，它阐明食品和肉用动物的风险是如何发现和得到控制的。控制措施基于国际承认的危害分析关键控制点 (HACCP) 原则。PCP 还应包含所采取的与包装、标识、等级和识别标准等相关的措施描述。

对于进口商而言，PCP 要描述进口商及其外国供应商如何满足预防性食品安全控制要求。

PCP 为什么很重要

企业对生产、出口和进口安全食品负责。预防性食品安全控制措施帮助企业在生产过程的早期发现和纠正问题。

虽然很多食品企业已经采取了政府规定的或自发的预防控制措施，但更广范围的执行食品安全控制要求将进一步加强全行业的食品安全，更好地保护加拿大国民，帮助避免代价高昂的召回行动；对于某些要求类似安全措施和强制性控制系统的国家，还可以确保持续市场准入。

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

您还可能对以下资源感兴趣：

- 视频：为《加拿大安全食品条例》做好准备
- 监管要求：预防控制措施
- 监管要求：预防控制计划
- 预防控制计划交互式工具
- 国内食品企业制定预防控制计划指南
- 进口商准备预防控制计划指南
- 信息图表：关键预防控制措施