



資訊頁：食品企業執照

《加拿大安全食品條例》(SFCR)

根據 SFCR，食品企業按照其所從事的業務活動需要取得執照。從事下列業務之一的食品企業需要取得執照：

- 進口食品
- 製造、加工、處理、保存、分級、包裝供出口及銷往其它省和地區的食品和為這類食品做標籤
- 出口那些需要出口證書的食品—即使並未製作這些產品
- 屠宰肉用動物（如果其肉製品用於出口或銷往其它省和地區）
- 儲存和裝運原裝狀態進口肉類產品供 CFIA 檢查。

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。

如何運作？

企業可以選擇申請一個執照來覆蓋企業的所有經營設施、活動和食品種類，也可以申請多個執照，每個覆蓋特定設施、活動和食品種類。

企業申請執照必須向 CFIA 提交包含如下資訊的申請：

- 將要進行什麼活動
- 經營該活動的設施的地點
- 執照將涵蓋的食品種類

如果企業目前持有根據《加拿大農業產品法》、《魚類檢驗法》或《肉類檢驗法》發出的註冊證或執照，

- 這些註冊證或執照依然有效，直到有效期終止。即使《加拿大安全食品法》(SFCA) 生效後，只要
- 執照上有聲明本許可是根據 SFCA 批准的，就依然有效。

執照失效後，食品企業將需要按 SFCR 要求申請新執照。

馬上註冊 My CFIA 賬戶，以便使用越來越多的線上服務，包括執照，出口證書以及電子付款等。

為什麼它很重要

目前，尚未要求所有食品企業持有執照。執照制度有助於 CFIA

- 更好地識別食品安全風險，有針對性開展檢驗
- 直接與食品企業溝通重要食品安全資訊

- 在企業不能遵守監管要求的情況下，採取暫停或吊銷執照等執法行動

瞭解更多信息，請瀏覽 www.inspection.gc.ca/safefood

您還可能對以下資源感興趣：

- 執照交互工具
- 視頻：為《加拿大安全食品條例》的實施做好準備
- 瞭解 SFCR：給食品企業的手冊