



資訊頁：可追溯性

《加拿大安全食品條例》(SFCCR)

可追溯性是向前一步和向後一步跟蹤食品或商品移動的能力。

根據 SFCCR，新的可追溯性要求將適用於從事下列活動的大多數食品企業：

- 進口食品
- 出口食品
- 跨省區食品產品分銷或發運
- 製造、加工、處理、保存、分級、包裝供出口及發往其它省區的食品和為這類食品做標籤
- 種植和收穫新鮮水果、蔬菜供出口或發往其它省區
- 屠宰肉用動物（如果其肉製產品用於出口或發往其它省區）
- 儲存和裝運原裝狀態進口可食用肉類產品供 CFIA 檢查
- 在零售店銷售食品（需要向前追溯一步，不需要向後追溯到消費者）。

可追溯性要求不適用於餐館及其它類似企業。

請使用可追溯性交互式工具，瞭解哪種追溯性要求適用您及何時開始實行，這個工具使用簡單，只需要 5 分鐘。

如何運作？

可追溯性文件必須：

- **識別食品**：食品的通用名稱，食品的製造商、製作商、生產商、存儲商、包裝商或標籤商的名稱和地址，以及可用於追溯食品的批次代碼¹或其他唯一識別碼²
- **向前一步追溯食品的供應商**，包括供應商向你提供食品的日期
- **向後一步追溯到你供應食品給了誰**，包括你提供食品的日期
- 如適用，識別和向前追溯到你用來製作食品的配料，包括配料供應給你的日期
- 如適用，識別和向前追溯到你屠宰的動物

¹ **批次代碼** 是指可用於識別在相同條件下製造，準備，生產，儲存，分級，包裝或標識的一批貨物的批次碼。它可以是數字，字母或字母數字。

² **唯一識別碼** 是指可以用來識別特定數量食物的代碼。這可以包括批次代碼、採購訂單號或提單號。

檔案記錄要保持兩年清晰可讀，在加拿大可獲取，並能應 CFIA 要求提供給 CFIA。如果採用電子記錄方式，需要以單一文件提供，文件格式應能夠以標準商業軟件輕鬆打開和使用。

可追溯性為什麼很重要

雖然很多加拿大企業已經落實了可追溯系統，但還有企業尚未落實。這會影響食品安全調查和召回行動的有效性和及時性。

企業如需要追溯每種供應給他們的食品的來源（向前一步）或追溯食品的下家（向後一步），應該可以及時準確地得到所要的資訊。這可以大幅降低企業從市場清除不安全食品的時間，更好地保護加拿大民眾，提升對加拿大食品安全系統的信心。

瞭解更多資訊，請瀏覽 www.inspection.gc.ca/safefood

您還可能對以下資源感興趣：

- 錄影：為《加拿大安全食品條例》的實施做好準備
- 可追溯性交互工具
- 監管要求：可追溯性
- 瞭解《加拿大安全食品條例》：給食品企業的手冊