



《加拿大安全食品条例》： 小企业需要知道什么



《加拿大安全食品条例》（SFCR）现在已经生效。条例对**食品进口企业及在加拿大加工食品供出口或省际贸易的企业**引入了现代食品安全要求。

小型企业需要做什么

- ☑ 访问网址inspection.gc.ca/SafeFood，利用**食品企业工具包（Toolkit for food businesses）**了解：
 - 您是否需要安全食品执照
 - 当新规定适用于您的企业时，有些小企业可能允许有更长的时间来达到某些要求

- ☑ 申请执照之前，请准备好以下各项：
 - 预防控制措施，如卫生和有害菌控制措施；在某些情况下，需要书面预防控制计划（PCP）来详细描述食品风险及准备采取的预防控制措施
 - 可追溯记录，以便在供应链上向前一步和向后一步追踪产品

- ☑ 创建一个My CFIA账户，在网址inspection.gc.ca/MyCFIA在线申请执照。

有问题吗？请拨打1-800-442-2342或访问 inspection.gc.ca/ContactUs 与我们联系。

CFIA P1018E-19

STAY CONNECTED



对小企业的支持

请访问 inspection.gc.ca/SafeFood 了解更多有关加拿大安全食品条例的信息、工具和资源。