



# Informationsblatt: Unternehmen aus dem Bereich Lebensmittelherstellung (alle sonstigen Lebensmittel)

---

Die Anforderungen im Rahmen der *Safe Food for Canadians Regulations* (SFCR - Bestimmungen über sichere Lebensmittel für Kanadierinnen und Kanadier) gelten für alle Unternehmen im Sektor Lebensmittelherstellung, die Lebensmittel für den interprovinziellen Handel oder Export importieren oder vorbereiten.

## Auf dieser Seite

- [Was sind hergestellte Lebensmittel \(alle sonstigen Lebensmittel\)](#)
- [Hauptanforderungen](#)
  1. [Lizenzierung](#)
  2. [Anforderungen für Präventivkontrolle und Präventivkontrollplan](#)
  3. [Rückverfolgbarkeit](#)
- [Weiterführende Links](#)

## Was sind hergestellte Lebensmittel (alle sonstigen Lebensmittel)?

In der Regel bestehen hergestellte Lebensmittelwaren aus Lebensmitteln, die nicht in den Geltungsbereich der acht anderen Kategorien der [Lebensmittelwaren](#) fallen (Milch, Eier, Fisch und Meeresfrüchte, frisches Obst und Gemüse, Honig, Ahorn, Fleisch- und Geflügelprodukte und verarbeitetes Obst und Gemüse).

### Hergestellte Lebensmittel umfassen:

- Alkoholische Getränke
- Süßwaren, Süßungsmittel, Snacks und nicht gebackene Desserts
- Fette und Öle
- Lebensmittelchemikalien
- Aus Getreide gewonnene Lebensmittel
- Säuglingsnahrung
- Lebensmittel aus mehreren Zutaten (wie zubereitete vegetarische Mahlzeiten, vegetarische Pizza, zubereitete Flüssignahrung und Mahlzeiteratz)
- Alkoholfreie Getränke
- Nüsse, Getreide, Samen
- Gewürze, Kräuter, Aromen, Würzmittel, Dressings
- Vegane Molkereiersatzprodukte
- Nicht anderweitig aufgeführte Lebensmittel (wie Grillenmehl, getrocknete Mehlwürmer und pflanzliche eiweißhaltige Lebensmittel)

Die kanadische Lebensmittelbehörde (CFIA) ist für die Überwachung der SFCR im Auftrag der kanadischen Regierung verantwortlich. Die CFIA unterstützt Compliance, indem sie regulierten Unternehmen die Tools, Ressourcen, Anleitungen und Services bietet, die sie möglicherweise benötigen, um sich mit den regulatorischen Anforderungen vertraut zu machen und diese zu befolgen.

## Hauptanforderungen

Zu den Hauptanforderungen der SFCR zählen [Lizenzierung](#), [Präventivkontrollen](#), einschließlich [Präventivkontrollpläne](#), und [Rückverfolgbarkeit](#). Diese Anforderungen gelten für die meisten Unternehmen aus dem Bereich der Lebensmittelherstellung, die Lebensmittel für den [Export](#) oder Versand über provinzielle oder territoriale Grenzen [importieren](#) oder vorbereiten. Am 15. Januar 2019 traten diese Anforderungen für Lebensmittelunternehmen in den zuvor föderal registrierten Sektoren in Kraft (beispielsweise Fleisch, Milch, Fisch, Eier). Bei der Implementierung wurde jedoch ein schrittweiser Ansatz verfolgt, wodurch Unternehmen aus dem Bereich der Lebensmittelherstellung zusätzliche Zeit für die Erfüllung erhielten.

### 1. Lizenzierung

Mit den SFCR-Lizenzierungsanforderungen verfügt die CFIA über Mittel zur Kommunikation mit allen regulierten Parteien (vorbehaltlich bestimmter Ausnahmen), was bei Problemen der Lebensmittelsicherheit eine verbesserte Reaktion auf Notfälle ermöglicht. Lizenzierungsanforderungen traten am 15. Juli 2020 für alle Unternehmen in Kraft, die hergestellte Lebensmittel für den [interprovinziellen Handel](#) oder Export importieren oder [herstellen](#), [verarbeiten](#), [aufbereiten](#), [konservieren](#), [bewerten](#), [abpacken](#) oder [kennzeichnen](#). Sehen Sie die Anleitung mit dem Titel [Geschäftsaktivitäten in der Lebensmittelbranche, die eine Lizenz im Rahmen der SFCR erfordern](#) durch, und nutzen Sie das [interaktive Lizenzierungstool](#) um festzustellen, ob von Ihnen durchgeführte Aktivitäten eine Safe Food for Canadians (SFC - Sichere Lebensmittel für Kanadierinnen und Kanadier)-Lizenz erfordern. Die CFIA hat auch eine Anleitung dazu entwickelt, [was vor der Beantragung einer Lizenz zu berücksichtigen ist](#), die Ihnen bei der Erstellung Ihres My CFIA-Kontos, der Bestimmung Ihrer Lizenzstruktur und der Beantragung Ihrer Lizenz behilflich sein kann.

#### Erstellen Sie Ihr eigenes My CFIA-Konto

Der erste Schritt zum Erhalt einer SFC-Lizenz ist die Anmeldung im sicheren und komfortablen Online-Serviceportal der CFIA – [My CFIA](#). Unter [Bevor Sie sich bei My CFIA anmelden](#) erfahren Sie, wie Sie sich für ein Kontaktprofil anmelden, und wie Sie sich für die geschäftliche Nutzung anmelden. Außerdem erfahren Sie, welche Information Sie dafür bereithalten müssen. Die CFIA hat auch eine [My CFIA Benutzeranleitung](#) entwickelt, die hilfreiche Videos und Anweisungen zur Anmeldung und Verwaltung Ihres Kontos enthält.

#### Auswahl der Aktivität und Waren bei der SFC-Lizenzbeantragung

Wenn Sie eine SFC-Lizenz beantragen, ist es wichtig, dass Sie die geeignetsten Aktivität(en) und Ware(n) auswählen, sodass Ihre Lizenz mit Ihrem Unternehmen übereinstimmt.

## Bitte beachten

In [Anhang A](#) des Anleitungsdokuments [Was vor der Beantragung einer Safe Food for Canadians-Lizenz zu berücksichtigen ist](#) finden Sie Beschreibungen und Beispiele der Lebensmittelwaren, die Sie beim Ausfüllen des Lizenzantrags auswählen müssen. In [Anhang B](#) finden Sie Beschreibungen der Aktivitäten, die im Rahmen der SFCR lizenzierbar sind.

Auf der [Landing-Page My CFIA](#) und auf der [Landing-Page Lebensmittellizenz](#) finden Sie weitere Tools und Anleitungen.

## 2. Anforderungen für Präventivkontrolle und Präventivkontrollpläne

Die Anforderungen für Präventivkontrollen einschließlich Präventivkontrollpläne traten für alle Lizenzinhaber für hergestellte Lebensmittel am 16. Juli 2021 in Kraft.

Diese Anforderungen legen die erwarteten Ergebnisse im Rahmen der Lebensmittelsicherheit fest, um [Sicherheitsrisiken](#) für Lebensmittel zu verhindern und tragen dazu bei, dass keine [kontaminierten](#) und nicht konformen Lebensmittel auf den kanadischen Markt gelangen. Sie basieren auf international anerkannten Prinzipien der Lebensmittelhygiene einschließlich [Good Manufacturing Practices \(GMPs - gute Herstellungspraktiken\)](#) und den Prinzipien der [Hazard Analysis Critical Control Point \(HACCP - Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte\)](#).

Weitere Informationen zu den Anforderungen für Präventivkontrollen finden Sie unter [Regulatorische Anforderungen: Präventivkontrollen](#).

### Präventivkontrollpläne

Die meisten importierenden Unternehmen aus dem Bereich Lebensmittelherstellung sowie jene, die für Herstellung, Verarbeitung, Aufbereitung, Konservierung, Bewertung, Abpackung oder Kennzeichnung eines zu exportierenden oder interprovinziell zu handelnden Lebensmittels verantwortlich sind, müssen über einen Präventivkontrollplan (PCP) verfügen. Ein PCP ist ein schriftliches Dokument darüber, wie Gefahren für Lebensmittel und für zur Lebensmittelerzeugung genutzte Tiere identifiziert und kontrolliert werden. Es enthält auch Elemente hinsichtlich Abpackung, Kennzeichnung, Bewertung und Identitätsstandards.

Die folgenden Dokumente enthalten spezifische Kriterien und Beispiele für Programmkomponenten, die Sie bei der Erfüllung von Anforderungen hinsichtlich PCPs unterstützen:

- [Regulatorische Anforderungen: Präventivkontrollplan](#)
- [Vorlagen für Präventivkontrollpläne für inländische Lebensmittelunternehmen](#)
- [Eine Anleitung für die Erstellung eines Präventivkontrollplans für Importeure](#)

## Ausnahme für die PCP-Anforderung

Die SFCR sehen eine Ausnahme für die PCP-Anforderung für Unternehmen aus dem Bereich Lebensmittelherstellung vor, deren jährlicher Bruttoumsatz mit Lebensmitteln 100.000 \$ oder weniger beträgt. Um herauszufinden, ob Sie die Anforderungen für diese Ausnahme erfüllen, hat die CFIA eine [Anleitung](#) zu den Aspekten erstellt, die Sie bei der Berechnung des Bruttoumsatzes berücksichtigen sollten. Es ist wichtig zu beachten, dass die Ausnahme nicht gilt, wenn Sie eine [Ausfuhrbescheinigung](#) oder eine sonstige Ausfuhrgenehmigung von der CFIA erhalten wollen. Sie müssen über einen PCP verfügen, bevor die Ausfuhrbescheinigung oder sonstige Ausfuhrgenehmigungen ausgestellt werden können.

### Bitte beachten

Selbst wenn Sie die Anforderungen an eine PCP-Ausnahme erfüllen, gelten die anderen Anforderungen für Präventivkontrollen für Sie weiter, einschließlich der Dokumentationsanforderungen. Beispielsweise die Dokumente, die Ihre Beschwerde- und Rückrufverfahren beschreiben.

Auf der [Landing-Page Präventivkontrolle](#) finden Sie Tools und Anleitungen, einschließlich Anleitungen und Vorlagen für Präventivkontrollpläne, um Ihnen die ersten Schritte zu erleichtern.

## 3. Rückverfolgbarkeit

Die Anforderungen für die Rückverfolgbarkeit traten am 15. Juli 2020 für [Lizenzinhaber](#) für hergestellte Lebensmittel, Einzelhändler und Unternehmen in Kraft, die exportieren oder interprovinziell handeln. Sie unterstützen Untersuchungen zur Lebensmittelsicherheit und [Rückrufe](#), indem sie Lebensmittel einen Schritt vorwärts und einen Schritt rückwärts durch die Lieferkette verfolgen.

Die Anforderungen für die Rückverfolgbarkeit haben zwei Komponenten: Dokumentationsanforderungen und Kennzeichnungsanforderungen.

### Dokumentation

Wenn die für die Rückverfolgbarkeit spezifischen Dokumentationsanforderungen für Ihr Lebensmittelunternehmen gelten, müssen Sie diese Rückverfolgbarkeitsdokumente erstellen, führen und aufbewahren. Zur Erfüllung dieser Anforderungen müssen Sie die Bewegung der Lebensmittel, die Sie [anbieten](#), in der Lieferkette rückverfolgen können – soweit zutreffend, vorwärts zum direkten Kunden und rückwärts zum direkten Lieferanten. Mit Hilfe des [interaktiven Tools zur Rückverfolgbarkeit](#) können Sie ermitteln, ob die Dokumentationsanforderungen zur Rückverfolgbarkeit für Ihr Unternehmen gelten.

### Kennzeichnung

Im Rahmen der für die Rückverfolgbarkeit spezifischen Kennzeichnungsanforderungen müssen die meisten Lebensmittel über einen am Lebensmittel angebrachten, befestigten

oder beigefügten [Chargen-Code](#) oder eine [eindeutige Kennung](#) verfügen, wenn es einer anderen Person zur Verfügung gestellt wird. Informationen zur Rückverfolgbarkeit, die an einem Lebensmittel angebracht oder befestigt sind, oder die einem Lebensmittel beigefügt werden, ermöglichen Ihnen und der [Person](#), die das Lebensmittel erhält, die effektive Identifizierung, ob für ein bestimmtes Lebensmittel ein Rückruf besteht. Unter [Für die Rückverfolgbarkeit spezifische Kennzeichnungsanforderungen](#) können Sie ermitteln, ob die für die Rückverfolgbarkeit spezifischen Kennzeichnungsanforderungen für Ihr Unternehmen gelten.

Unter [Regulatorische Anforderungen: Rückverfolgbarkeit](#) finden Sie eine Erläuterung der Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit.

Auf der [Landing-Page Rückverfolgbarkeit für Lebensmittel](#) finden Sie weitere Tools und Anleitungen.

### **Das könnte Sie auch interessieren:**

- [Erste Schritte: Toolkit für Unternehmen](#)
- [Die SFCR verstehen: Ein Handbuch für Lebensmittelunternehmen](#)
- [Fragen und Antworten: Safe Food for Canadians Regulations](#) (Bestimmungen über sichere Lebensmittel für Kanadierinnen und Kanadier)
- [Glossar wichtiger Begriffe](#)
- [The Guidance Finder](#)