



# Ficha informativa: empresas de alimentos manufaturados (todos os outros alimentos)

---

Os requisitos sob os Regulamentos de Alimentos Seguros para Canadenses (SFCR- *Safe Food for Canadians Regulations*) se aplicam a negócios no setor de alimentos manufaturados que importam ou preparam alimentos para comércio ou exportação interprovincial.

## Nesta página

- [O que são alimentos manufaturados \(todos os outros alimentos\)](#)
- [Principais requisitos](#)
  1. [Licença](#)
  2. [Requisitos de controle preventivo e plano de controle](#)
  3. [Rastreabilidade](#)
- [Links relacionados](#)

## O que são alimentos manufaturados (todos os outros alimentos)?

Geralmente, a *commodity* de alimentos manufaturados consiste em alimentos que estão fora do escopo das outras oito categorias de [commodity de alimentos](#) (laticínios, ovos, peixes e frutos do mar, frutas e vegetais frescos, mel, açúcar, produtos de carne e aves e frutas e vegetais processados).

### Produtos manufaturados incluem:

- Bebidas alcoólicas
- Confeitaria, adoçantes, salgadinhos e sobremesas não confeitarias
- Gorduras e óleos
- Produtos químicos alimentares
- Alimentos derivados de grãos
- Alimentos infantis
- Vários alimentos (como refeições vegetarianas preparadas, pizza vegetariana, dietas líquidas formuladas e substitutos de refeição)
- Bebidas não alcoólicas
- Nozes, grãos, sementes
- Especiarias, ervas, sabores, condimentos, molhos
- Substitutos de laticínios veganos
- Alimentos não listados de outra forma (como farinha de grilo, minhocas da refeição seca e alimentos proteicos à base de plantas)

A Agência Canadense de Inspeção de Alimentos (CFIA- *The Canadian Food Inspection Agency*) é responsável pela supervisão do SFCR em nome do Governo do Canadá. A CFIA apoia a observância fornecendo às empresas regulamentadas as ferramentas, recursos, orientação e serviços de que podem precisar para se familiarizar e seguir os requisitos regulamentares.

## Principais requisitos

Os principais requisitos do SFCR incluem [licença, controles preventivos](#), incluindo [planos de controle preventivo](#) e [rastreadabilidade](#). Esses requisitos se aplicam à maioria das empresas de alimentos manufaturados que [importam](#) ou preparam alimentos para [exportação](#) ou para serem enviados através de fronteiras provinciais ou territoriais. Em 15 de janeiro de 2019, esses requisitos entraram em vigor para empresas de alimentos nos setores anteriormente registrados federalmente (por exemplo, carnes, laticínios, peixes, ovos). No entanto, foi adotada uma abordagem de implementação faseada, que forneceu tempo adicional para as empresas de alimentos manufaturados cumprirem.

### 1. Licença

Os requisitos de licenciamento do SFCR fornecem à CFIA um meio de comunicação com todas as partes regulamentadas (sujeito a certas exceções), o que facilita uma resposta de emergência aprimorada quando ocorrem problemas de segurança alimentar. Os requisitos de licenciamento entraram em vigor em 15 de julho de 2020, para todas as empresas que importam ou [fabricam, processam, tratam, preservam, classificam, embalam ou rotulam](#) alimentos manufaturados para exportação ou [comércio interprovincial](#). Revise a orientação intitulada [Atividades de negócios de alimentos que exigem uma licença sob o SFCR](#) e use a ferramenta interativa de Licenciamento para determinar se alguma atividade que você realiza exige uma licença de Alimentos Seguros para Canadenses (SFC). A CFIA também desenvolveu orientações sobre [o que considerar antes de solicitar uma licença](#), o que pode ajudá-lo a criar sua conta *My CFIA*, determinar sua estrutura de licença e solicitar sua licença.

#### Criar sua conta *My CFIA*

O primeiro passo para obter uma licença SFC é se inscrever através do portal de serviços online seguro e conveniente da CFIA – [My CFIA](#). Consulte [Antes de se inscrever no My CFIA](#) para saber como se inscrever em um perfil de contato e como se inscrever para uso comercial, incluindo as informações que você precisará ter em mãos. A CFIA também desenvolveu a [orientação do usuário My CFIA](#), que contém vídeos e instruções úteis sobre como se inscrever e gerenciar sua conta.

#### Seleção de atividade e *commodity* no pedido de licença SFC

Quando você solicita uma licença SFC, é importante selecionar a(s) atividade(s) e commodity(ies) mais apropriada(s) para que sua licença reflita com precisão o seu negócio.

### Tenha em mente

Consulte o [Anexo A](#) do documento de orientação [O que considerar antes de solicitar uma licença de Alimentos Seguros para Canadenses](#) para obter descrições e exemplos dos produtos alimentícios que você precisa escolher ao preencher o pedido de licença. Consulte o [Anexo B](#) para descrições das atividades licenciáveis sob o SFCR.

Confira a página inicial do [My CFIA](#) e a página inicial da [Food licence](#) para obter mais ferramentas e orientações.

## 2. Requisitos de controle preventivo e plano de controle preventivo

Os requisitos de controle preventivo, incluindo planos de controle preventivo, entraram em vigor para todos os titulares de licenças de alimentos manufaturados em 16 de julho de 2021.

Esses requisitos estabelecem os resultados esperados de segurança alimentar para evitar [riscos](#) à segurança alimentar e ajudar a evitar que alimentos [contaminados](#) e não conformes entrem no mercado canadense. Eles são baseados nos princípios internacionalmente reconhecidos de higiene alimentar, incluindo [Boas Práticas de Fabricação \(GMPs- Good Manufacturing Practices\)](#) e os princípios de Análise de Pontos de Controle Críticos de Riscos (*Hazard Analysis Critical Control Point- HACCP*).

Confira [Requisitos regulamentares: Controles preventivos](#) para saber mais sobre os requisitos de controle preventivo.

### Planos de controle preventivo

A maioria das empresas de alimentos manufaturados que importam, bem como as responsáveis pela fabricação, processamento, tratamento, conservação, classificação, embalagem ou rotulagem de um alimento para exportação ou comércio interprovincial, são obrigadas a ter um plano de controle preventivo (PCP). Um PCP é um documento escrito que demonstra como os perigos para alimentos e animais para alimentação são identificados e controlados. Também inclui elementos relacionados à embalagem, rotulagem, classificação e padrões de identidade.

Os documentos a seguir descrevem critérios específicos e fornecem exemplos de componentes do programa para ajudá-lo a atender aos requisitos relacionados aos PCPs:

- [Requisitos regulamentares: Plano de controle preventivo](#)
- [Modelos de plano de controle preventivo para empresas de alimentos domésticos](#)
- [Um guia para elaboração de plano de controle preventivo para importador](#)

## Exceção ao requisito PCP

O SFCR tem uma exceção ao requisito de PCP para empresas de alimentos manufaturados que faturam \$ 100.000 ou menos em vendas brutas anuais de alimentos. Para ajudá-lo a determinar se você se qualifica para essa exceção, a CFIA criou [orientações](#) sobre o que você deve considerar ao calcular as vendas brutas. É importante observar que, se você quiser obter um certificado de exportação ou outra permissão de exportação da CFIA, essa exceção não se aplica. Você deve ter um PCP instalado antes que o [certificado de exportação](#) ou outra permissão de exportação possa ser emitido.

### Tenha em mente

Mesmo se você se qualificar para a exceção PCP, os outros requisitos de controle preventivo ainda se aplicam a você, incluindo os requisitos de documentação. Por exemplo, os documentos que descrevem suas reclamações e procedimentos de recall.

Confira a [página inicial de controles preventivos](#) para obter ferramentas e orientações, incluindo guias e modelos para planos de controle preventivo, para ajudá-lo a começar.

## 3. Rastreabilidade

Os requisitos de rastreabilidade entraram em vigor em 15 de julho de 2020 para [detentores de licenças](#) de alimentos manufaturados, varejistas e empresas que exportam ou comercializam interprovinciamente. Eles apóiam investigações e [recalls](#) de segurança alimentar, rastreando os alimentos um passo à frente e um passo atrás na cadeia de suprimentos.

Os requisitos de rastreabilidade têm dois componentes: requisitos de documentação e requisitos de rotulagem.

### Documentação

Se os requisitos de documentação específicos de rastreabilidade se aplicarem ao seu negócio de alimentos, você precisará preparar, manter e reter esses documentos de rastreabilidade. Para atender a esses requisitos, você deve ser capaz de rastrear o movimento dos alimentos que fornece na cadeia de suprimentos – para o cliente imediato e de volta para o fornecedor imediato, conforme aplicável. Consulte a ferramenta interativa de rastreabilidade para determinar se os requisitos de documentação de rastreabilidade se aplicam ao seu negócio.

### Rotulagem

Como parte dos requisitos de rotulagem específicos de rastreabilidade, a maioria dos alimentos deve ter um [código de lote](#) ou identificador exclusivo aplicado, anexado ou acompanhando o alimento quando fornecido a outra pessoa. As informações de rastreabilidade aplicadas ou anexadas a um alimento ou que acompanham um alimento

permitirão que você e a [pessoa](#) a quem recebeu o alimento identifiquem efetivamente se um determinado alimento está sujeito a um recall. Consulte os [requisitos de rotulagem específicos de rastreabilidade](#) para determinar se os requisitos de rotulagem específicos de rastreabilidade se aplicam ao seu negócio.

Consulte [Requisitos regulamentares: Rastreabilidade](#) para obter uma explicação dos requisitos de rastreabilidade.

Confira a [página de destino Rastreabilidade](#) para alimentos para obter mais ferramentas e orientações.

### **Você pode também estar interessado em:**

- [Introdução: kit de ferramentas para empresas](#)
- [Entendendo o SFCR: Um manual para empresas de alimentos](#)
- [Perguntas e respostas: Regulamentos de alimentos seguros para canadenses](#)
- [Glossário de termos-chave](#)
- [O Localizador de Orientação](#)