



資訊頁：食品進口

《加拿大安全食品條例》(SFCR)

根據 SFCR，新的食品安全要求適用於加拿大進口食品企業。

您的企業準備好了嗎？

做為進口商，您需要確保進口食品的消費安全性並滿足加拿大的管理要求。條例要求進口食品的製作過程要具有同加拿大食品企業同等水平的食品安全控制。

主要要求

1. 執照

在大多數情況下，進口商需要持有執照才能向加拿大進口食品。

請使用執照交互式工具（[licencing interactive tool](#)），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。

2. 預防控制措施

作為進口商，您被要求通過以下途徑保持食品安全；

瞭解您的食品—注意到潛在污染的風險，描述您對進口食品的生物、化學或物理風險是如何控制的。

瞭解您的供應商—確保您的外國供應商在製作、儲存和運輸食品產品時滿足與國內供應商同等水平的安全標準。

另外為保持食品安全，您可能被要求：

編寫預防控制計劃 (PCP)—要寫成文字並定期審閱

- 您如何監視和核實您的進口過程一切正常
- 您進口的食品如何滿足安全、分級、標準、標識和淨含量要求
- 您備有處理投訴和召回的程序

書面預防控制計劃顯示您瞭解與您的進口食品相關的風險。它列明適用於您所進口食品的預防控制方法，描述您及外國食品生產商為控制這些風險採取的措施。

請使用預防控制計劃交互式工具（[preventive control plan](#)），瞭解您是否以及何時需要預防控制計劃（PCP）。這個工具使用簡單，只需要 5 分鐘。



3. 可追溯性

根據 SFCR，您需要保存清晰可讀的檔案記錄，記錄您從哪裡採購的食品和向誰提供了該食品。這可以大幅降低必要情況下召回產品所需的時間。

請使用追溯性交互工具（[traceability interactive tool](#)），瞭解哪些追溯要求適用於您及何時需要達到這些要求。

為什麼它很重要

目前，所有進口食品必須滿足適用的加拿大進口要求。以前，只有某些類食品的進口商被要求持有執照和備有預防性食品安全控制措施。SFCR 為所有種類的進口食品提供了統一的方式。

瞭解更多資訊，請瀏覽 www.inspection.gc.ca/safefood，並請使用以下工具：

- 視頻：為《加拿大安全食品條例》的實施做好準備
- 視頻：SFCR—食品進口
- 瞭解 SFCR：給食品企業的手冊
- 預防控制計劃準備指引 - 給進口商
- 資訊圖表：進口商的三個重要原則
- 自動化進口參考系統（AIRS）
- 食品進口：分步指引
- 如可開始：企業工具包

資訊頁：食品進口（以法文，英文和其他 10 種語言提供）