



## Informationsblatt: Präventive Lebensmittelsicherheitskontrollen

### Bestimmungen über sichere Lebensmittel für Kanadierinnen und Kanadier (Safe Food for Canadians Regulations, SFCR)

Gemäß den Bestimmungen über sichere Lebensmittel für Kanadierinnen und Kanadier (Safe Food for Canadians Regulations, SFCR) müssen die meisten Unternehmen präventive Lebensmittelsicherheitskontrollen durchführen, um:

- Lebensmittel für den Export oder den Versand über provinzielle oder territoriale Grenzen herzustellen, zu verarbeiten, aufzubereiten, zu konservieren, zu bewerten, abzupacken oder zu kennzeichnen
- frische Früchte oder frisches Gemüse für den Export oder den Versand über provinzielle oder territoriale Grenzen anzubauen oder zu ernten
- Fisch auf einem Beförderungsmittel für den Export oder den Versand über provinzielle oder territoriale Grenzen zu handhaben
- lebensmittelliefernde Tiere zu schlachten, aus denen Fleischprodukte für den Export oder den Verkauf über provinzielle Grenzen gewonnen werden
- importierte Fleischprodukte für die Prüfung durch die kanadische Lebensmittelbehörde (CFIA) zu lagern und zu handhaben
- Lebensmittel zu importieren

Außerdem müssen die meisten Unternehmen ihre Lebensmittelkontrollen in einem präventiven Kontrollplan (PCP) dokumentieren. Ausgenommen von dieser Anforderung sind:

- Exporteure von Lebensmitteln (mit Ausnahme von Fleischprodukten oder Fisch), die keine Ausfuhrbescheinigung benötigen
- Unternehmen mit einem Lebensmittel-Bruttojahresumsatz von höchstens \$ 100.000. Diese Ausnahme gilt nicht für Unternehmen die Tätigkeiten in Bezug auf lebensmittelliefernde Tiere, Fleischprodukte, Milchprodukte, Fische, Eier, verarbeitete Eiprodukte oder verarbeitete Früchte und verarbeitetes Gemüse durchführen
- Unternehmen, die keinen schriftlichen präventiven Kontrollplan benötigen, müssen dennoch präventive Kontrollmaßnahmen zur Betriebshygiene und Schädlingsbekämpfung durchführen

Mit unserem [interaktiven Tool zum präventiven Kontrollplan](#) können Sie in nur fünf Minuten feststellen, ob und wann Sie einen PCP benötigen.



## Präventive Lebensmittelsicherheitskontrollen

Präventive Kontrollen tragen zur Vermeidung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit bei und reduzieren die Wahrscheinlichkeit, dass kontaminierte, in Kanada oder im Ausland verarbeitete Lebensmittel auf den Markt geraten.

Präventive Lebensmittelsicherheitskontrollen zielen auf Gefahren und Risiken in den folgenden Bereichen ab:

- Hygiene und Schädlingsbekämpfung
- Behandlungen und Verfahren
- Ausrüstung
- Instandhaltung und Betrieb von Einrichtungen
- Entladen, Beladen und Lagerung von Lebensmitteln
- Mitarbeiterkompetenz
- Mitarbeiterhygiene
- Mitarbeitergesundheit
- Beschwerden und Rückrufe

## Was ist ein PCP?

Ein PCP ist ein schriftliches Dokument, das darlegt, wie Risiken für Lebensmittel und lebensmittelliefernde Tiere identifiziert und kontrolliert werden können. Die Kontrollmaßnahmen basieren auf den international anerkannten HACCP-Grundsätzen (Hazard Analysis Critical Control Point). Der PCP beinhaltet auch eine Beschreibung der Maßnahmen, die hinsichtlich Verpackung, Kennzeichnung, Bewertung und Identitätsstandards ergriffen werden.

Für Importeure beschreibt ein PCP, wie der Importeur und seine ausländischen Lieferanten die präventiven Kontrollanforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllen.

## Warum es wichtig ist

Die Industrie ist verantwortlich für die Zubereitung, den Export und den Import **sicherer** Lebensmittel. Präventive Lebensmittelsicherheitskontrollen helfen Unternehmen, Probleme bereits früh im Produktionsprozess zu erkennen und zu korrigieren.

Obwohl viele Lebensmittelunternehmen bereits präventive Lebensmittelsicherheitskontrollen durchführen, verbessert eine umfassendere Anwendung dieser Kontrollen die Lebensmittelsicherheit Sektor übergreifend weiter. Dies führt zu besserem Schutz für Kanadierinnen und Kanadier, verhindert teure Rückrufaktionen und stellt einen kontinuierlichen Marktzugang in Ländern sicher, die ähnliche Lebensmittelsicherheitsanforderungen und obligatorische Kontrollsysteme haben.

[Weitere Informationen](http://www.inspection.gc.ca/safefood) erhalten Sie unter [www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood).



## Was Sie auch interessieren könnte:

- Video: [Bereiten Sie sich auf die Bestimmungen über sichere Lebensmittel für Kanadierinnen und Kanadier vor](#)
- [Interaktives Tool zum präventiven Kontrollplan](#)
- [Anleitung zur Erstellung eines präventiven Kontrollplanes – für inländische Lebensmittelunternehmen](#)
- [Anleitung zur Erstellung eines präventiven Kontrollplanes – für Importeure](#)
- [Aufsichtsrechtliche Anforderungen: Präventive Kontrollen](#)
- [Aufsichtsrechtliche Anforderungen: Präventiver Kontrollplan](#)
- Infografik: [Wichtige präventive Kontrollen](#)
- [Fragen und Antworten: Präventive Kontrollen und präventive Kontrollpläne](#)
- [Erste Schritte: Toolkit für Unternehmen](#)