



資訊頁：預防性食品安全控制措施

《加拿大安全食品條例》(SFCR)

根據 SFCR，大多數企業需要有預防性食品安全控制措施，才能：

- 製造、加工、處理、保存、分級、包裝供出口及銷往其它省和地區的食品以及為這類食品做標籤
- 種植或收穫新鮮水果、蔬菜供出口或發往其它省區
- 裝運供出口或供發往其它省區的魚類
- 屠宰肉用動物（如果其肉製產品用於出口或發往其它省區）
- 儲存和裝運原裝狀態進口肉類產品供 CFIA 檢查
- 進口食品。

此外，大多數企業需要在預防控制計劃 (PCP) 中記錄他們的食品安全控制措施。但下列情況不受此要求限制：

- 肉類和魚類產品以外的、不需要出口證書的食品的出口商
- 年銷售收入為或低於\$100,000 的食品企業。但從事與肉類動物、肉製品、奶製品、魚類、蛋類、蛋類製品或水果蔬菜製品相關業務的企業仍需預防控制計劃
- 不要求有書面控制計劃的企業仍需要有衛生和細菌控制等措施

請使用預防控制計劃交互式工具（[preventive control plan interactive tool](#)），瞭解您是否以及何時需要一份預防控制計劃，這個工具使用簡單，只需要 5 分鐘。

預防性食品安全控制

預防性食品安全控制有助於防止食品安全危險和降低受污染食品進入市場的可能性，不管食品是加拿大還是外國生產。

預防性食品安全控制措施幫助應對以下方面的危險及風險：

- 衛生和有害生物控制
- 處理和工藝
- 設備
- 生產設施的維護與運行
- 食品的裝卸和存儲
- 員工能力
- 員工衛生
- 員工健康
- 投訴與召回



什麼是預防控制計劃（PCP）？

PCP 是一個書面文件，它闡明食品風險及肉用動物風險是如何發現和進行控制的。控制措施基於國際承認的危害分析關鍵控制點 (HACCP) 原則。PCP 還包括所採取的與包裝、標識、等級、識別標準相關措施的描述。

對於進口商而言，PCP 要描述進口商及其外國供應商如何滿足預防性食品安全控制要求。

PCP 為什麼很重要

企業對生產、出口和進口安全食品負責。預防性食品安全控制措施幫助企業在生產過程中早期發現和糾正問題。

雖然很多食品企業已經採取了政府規定的或自發的預防控制措施，但更廣範圍的適行食品安全控制要求會進一步加強全行業的食品安全，更好地保護加拿大民衆，幫助避免代價高昂的召回行動；對於某些要求類似安全措施和強制性控制系統的國家，還可以確保持續市場准入。

瞭解更多資訊，請瀏覽 www.inspection.gc.ca/safefood。

您還可能對以下資源感興趣：

- 視頻資料：為《加拿大安全食品條例》的實施做好準備
- 預防控制計劃交互工具
- 預防控制計劃起草指南 - 給國內食品企業
- 給國內食品企業的預防控制計劃模板
- 預防控制計劃起草指南 - 給進口商
- 預防控制計劃模板-給進口商
- 監管要求：預防控制措施
- 監管要求：預防控制計劃
- 資訊圖表：關鍵預防控制措施
- 問答：預防控制措施和預防控制計劃
- 如何開始：企業工具包