



ข้อเท็จจริง: ใบอนุญาตของธุรกิจด้านอาหาร

กฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา

ภายใต้กฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา (SFCR) ธุรกิจด้านอาหารจะต้องขอใบอนุญาตสำหรับกิจกรรมที่ดำเนินการ ธุรกิจด้านอาหารที่ดำเนินกิจกรรมใดๆ ต่อไปนี้จะต้องขอใบอนุญาต:

- นำเข้าอาหาร
- ผลิต แปรรูป รักษา จัดระดับ บรรจุ หรือติดฉลากอาหารที่จะส่งออกหรือส่งข้ามจังหวัดหรือข้ามพรมแดนอาณาเขต
- ส่งออกอาหารที่ต้องมีใบรับรองการส่งออก แม้ว่าจะไม่ได้จัดเตรียมอาหารนั้น
- ฆ่าสัตว์เพื่อเป็นอาหารซึ่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ถูกส่งออกหรือส่งขายข้ามจังหวัดหรือข้ามพรมแดนอาณาเขต
- จัดเก็บและจัดการกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นำเข้ามาในสภาพของการตรวจสอบโดยองค์การตรวจสอบอาหารของแคนาดา (CFIA)

ค้นหาคำคุณต้องใช้เวลาเพียง [5 นาทีเท่านั้น](#)

ทำงานอย่างไร

ธุรกิจอาจเลือกที่จะขอรับใบอนุญาตใบหนึ่งที่ครอบคลุมสถานประกอบการของตนทุกกิจกรรมและประเภทของอาหาร หรือใบอนุญาตหลายใบที่จะครอบคลุมอย่างไม่ซ้ำของสถานประกอบการกิจกรรมและชนิดของอาหาร

ในการขอรับใบอนุญาต ธุรกิจจะต้องส่งใบสมัครไปที่ CFIA โดยระบุถึง:

- กิจกรรมที่ต้องการขอใบอนุญาต
- สถานที่ตั้งของสถานประกอบการที่มีการดำเนินกิจกรรม
- ชนิดของอาหารที่ต้องการขอใบอนุญาต
- การรับรองว่ามีการควบคุมป้องกันพร้อมใช้งาน

หากธุรกิจในปัจจุบันมีการลงทะเบียนหรือใบอนุญาตออกให้ตาม *พระราชบัญญัติสินค้าเกษตรในแคนาดา* *พระราชบัญญัติการตรวจสอบปลา* หรือ *พระราชบัญญัติการตรวจสอบเนื้อสัตว์*

- จะยังคงถูกต้องจนกว่าจะหมดอายุ แม้แต่เมื่อ *พระราชบัญญัติอาหารที่ปลอดภัยสำหรับชาวแคนาดา (SFCA)* มีผลบังคับใช้ ตราบใดที่มีคำสั่งว่าเป็นใบอนุญาตที่ออกภายใต้ SFCA

เมื่อหมดอายุ ธุรกิจอาหารจะต้องขอรับใบอนุญาตภายใต้ SFCR



ลงทะเบียน [My CFIA](#) วันนี้ เพื่อเข้าถึงบริการที่เพิ่มมากขึ้น รวมถึงใบอนุญาต ใบรับรองการส่งออก และตัวเลือกการชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์

ทำไมถึงเป็นเรื่องที่สำคัญ

ปัจจุบัน ไม่ใช่ว่าธุรกิจอาหารทุกชนิดต้องมีใบอนุญาต การออกใบอนุญาตนั้นจะช่วยให้ CFIA:

- ระบุความเสี่ยงเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารได้ดีกว่า เพื่อที่จะกำหนดเป้าหมายในการตรวจสอบ
- สื่อสารข้อมูลความปลอดภัยของอาหารที่สำคัญได้โดยตรงกับธุรกิจด้านอาหาร
- ดำเนินการบังคับใช้ เช่น การกำหนดให้มีมาตรการแก้ไข การระงับหรือยกเลิกใบอนุญาตหากไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ

[อ่านข้อมูลเพิ่มเติมที่ www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood)

นอกจากนี้คุณอาจจะสนใจใน:

- [เครื่องมืออินเทอร์เน็ตแอกทีฟสำหรับการออกใบอนุญาต](#)
- วิดีโอ: [เตรียมพร้อมสำหรับกฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา](#)
- การทำความเข้าใจใน SFCR: [คู่มือสำหรับธุรกิจทางด้านอาหาร](#)
- คำถามและคำตอบ: [การออกใบอนุญาต](#)
- [กิจกรรมธุรกิจทางด้านอาหารที่จะต้องมีใบอนุญาตภายใต้ SFCR](#)
- [ข้อพิจารณาก่อนยื่นขอใบอนุญาตด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา](#)
- วิดีโอ: [การร้องขอใบอนุญาตด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา](#)