



資訊頁：食品出口

《加拿大安全食品條例》(SFCR)

根據 SFCR，新的食品安全要求適用於生產對外出口食品的企業。

您的企業準備好了嗎？

作為出口商，您出口的食品需要達到加拿大的要求以及進口國的要求才能夠出口。當進口國沒有要求時，您仍需符合加拿大適用法律要求。

主要要求

1. 執照

在大多數情況下，出口商需要確保：

- 自己出口的食品是由持有相應執照的企業製造、加工、處理、保存、分級、包裝和標識的
- 如果食品是肉類製品，肉的來源動物必須是由持有執照的企業屠宰的

由於不同進口國對出口證書有不同要求，因此請在出貨前確認是否需要出口證書。出口商需要有執照才能申請出口證書或自由銷售證書。

請使用執照交互式工具（[licensing 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

作為出口商，您被要求通過以下途徑保持食品安全：

瞭解您的食品

- 確定您的食品達到了適用要求，包括安全、分級、標準、標識和淨含量要求
- 核實食品產品與出口證書和其它發運單據上的資訊相符
- 有食品生產者和食品進口商的聯繫資訊

瞭解您的國外市場

- 知道進口國的要求
- 確保您滿足特定市場的進入條件，在食品離境前完成要求的 CFIA 檢驗和認證服務

另外為保持食品安全性，您可能被要求：

編寫預防控制計劃 (PCP) — 寫成書面資料並定期審閱：

- 所有證書和發貨單據已存檔



- 食品安全控制措施已落實
- 建立了處理投訴和召回事件的程序
- 您已經核實預防控制計劃正按照預期發揮作用

預防控制計劃表明您作為出口商瞭解與所出口食品相關的風險。它列明適用的預防控制方法，描述您為控制這些風險採取的措施。

SFCR 要求供出口的食品要由持有執照的廠家生產。如果你需要取得 CFIA 的出口證書您需要有執照及書面 PCP。

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預防性控制計劃（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。這可以在產品需要召回的情況下大幅降低通知外國同行所需的時間。

請使用追溯性交互工具（），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

SFCR 要求從加拿大出口的食品按照國際認可的安全控制標準生產。這樣可以加強加拿大出口商品的市場准入。

瞭解更多信息，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—食品出口
- 瞭解 SFCR：給食品企業的手冊
- 預防控制計劃準備指引 - 給國內食品企業
- 資訊圖表：出口商的三個重要原則
- 食品出口：分步指引
- 向美國出口：外國供應商驗證計劃
- 如何開始：企業工具包

資訊頁：食品出口（以法文，英文和其他 10 種語言提供）