



# 信息页：食品进口

## 《加拿大安全食品条例》(SFCR)

根据 SFCR，新的食品安全要求适用于加拿大的进口食品企业。

### 您的企业准备好了吗？

做为进口商，您需要确保进口食品的消费安全性并满足加拿大的管理要求。新条例要求进口食品的制作过程要具有同加拿大食品企业同等水平的食品安全控制。

### 主要要求

#### 1. 执照

在大多数情况下，进口商需要持有执照才能向加拿大进口食品。您可以通过使用执照交互式工具 ([licencing interactive tool](#))，了解您是否以及何时需要执照，只需要 5 分钟。

#### 2. 预防控制措施

作为进口商，您被要求通过以下途径保持食品安全：

**了解您的食品**—注意到潜在污染的风险，描述您是如何控制进口食品的生物、化学或物理风险的。

**了解您的供应商**—确保您的外国供应商在制作、储存和运输食品产品时满足与国内供应商同等水平的安全标准。

另外为保持食品安全，您可能被要求：

**编写预防控制计划 (PCP)**—要写成文字并定期审阅

- 您如何监视和核实您的进口过程一切正常
- 您进口的食品如何满足安全、分级、标准、标识和净含量要求
- 您备有处理投诉和召回的程序

书面预防控制计划显示您了解与您的进口食品相关的风险。它列明适用于您所进口食品的预防控制方法，描述您及外国食品生产商为控制这些风险采取的措施。

请使用预防控制计划 ([preventive control plan](#)) 交互式工具，了解您是否以及何时需要预防性控制计划 (PCP)，只需要 5 分钟。

#### 3. 可追溯性



根据 SFCR，您需要保存清晰可读的档案记录，记录您从哪里采购的食品和向谁提供了该食品。这会大幅降低必要情况下召回产品所需的时间。

您可使用追溯要求交互工具 ([traceability interactive tool](#))，了解哪些追溯要求适用于您及何时适用，只需要 5 分钟。

## 为什么它很重要

目前，所有进口食品必须满足适用的加拿大进口要求。以前，只有某些类食品的进口商被要求持有执照和备有预防性食品安全控制措施。SFCR 为所有种类的进口食品提供了统一的方式。

了解更多信息请访问：[www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood)，同时可使用下列网上工具：

- 视频：为《加拿大安全食品条例》做好准备
- 视频：SFCR – 食品进口
- 了解 SFCR：食品企业手册
- 控制计划起草指南 – 进口商
- 信息图表：进口商的 3 个重要原则
- 信息页：食品进口（英语、法语及 10 种其它语言）
- 进口食品：分步指南
- 如何开始：企业工具包