



## ข้อเท็จจริง: การนำเข้าสินค้าอาหาร

### กฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา (SFCR)

ภายใต้ SFCR

ข้อกำหนดใหม่ของคุณภาพความปลอดภัยทางอาหารจะนำไปใช้กับธุรกิจของการนำเข้าสินค้าอาหารมายังแคนาดา

#### ธุรกิจของคุณจะพร้อมหรือยัง

ในฐานะที่เป็นผู้นำเข้า

คุณจะต้องแน่ใจว่าอาหารที่คุณนำเข้ามีความปลอดภัยสำหรับบริโภคและตรงกับข้อกำหนดของประเทศแคนาดา กฎระเบียบใหม่ครอบคลุมถึงข้อกำหนดในการนำเข้า

ซึ่งอาหารที่จะนำเข้าจะต้องมีการจัดเตรียมให้อยู่ในระดับเดียวกับการควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่จัดเตรียมในแคนาดา

#### ข้อกำหนดที่สำคัญ

##### 1. การออกใบอนุญาต

ในกรณีส่วนใหญ่ ผู้นำเข้าจะต้องมีใบอนุญาตในการนำเข้าอาหารเข้าสู่แคนาดา

ค้นหาว่าคุณต้องใช้อใบอนุญาตหรือไม่และเมื่อไร

โดยใช้เครื่องมืออินเทอร์เน็ตสำหรับออกใบอนุญาต [ใช้เวลาเพียง 5 นาทีเท่านั้น](#)

##### 2. การควบคุมป้องกัน

ในฐานะที่เป็นผู้นำเข้า คุณจะต้องเก็บรักษาอาหารให้ปลอดภัยโดย:

##### รู้จักอาหารของคุณ -

โดยการตระหนักถึงความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการปนเปื้อนและสามารถอธิบายถึงการควบคุมอันตรายทางชีวภาพ เคมี หรืออันตรายทางกายภาพต่ออาหารที่คุณนำเข้า

##### รู้จักผู้จัดจำหน่าย -

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้จัดจำหน่ายต่างประเทศของคุณมีมาตรฐานของความปลอดภัยในระดับเดียวกับผู้จัดจำหน่ายภายในประเทศ ด้านการจัดเตรียม การจัดเก็บและการขนส่งสินค้าอาหารของคุณ

นอกจากนี้ยังอาจจะมีการให้คุณรักษาอาหารให้ปลอดภัยโดย:

**เขียนแผนควบคุมป้องกัน (PCP) -** คุณจะต้องจัดบันทึกและทบทวนอย่างสม่ำเสมอ

- เกี่ยวกับวิธีที่คุณตรวจสอบและยืนยันได้ว่าขั้นตอนการนำเข้าของคุณทำงานได้ดี
- ว่าอาหารที่คุณนำเข้าได้เข้าถึงข้อกำหนดของคุณภาพความปลอดภัย การจัดระดับมาตรฐานการติดตามและปริมาณสุทธิ
- ว่าคุณมีวิธีการในการจัดการกับข้อร้องเรียนและการเรียกคืน



การเขียนแผนควบคุมป้องกันแสดงให้เห็นว่าคุณเข้าใจกับความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่คุณนำเข้า ทั้งยังเป็นการจัดรูปแบบด้านการควบคุมป้องกันที่เหมาะสมกับอาหารที่คุณนำเข้า และอธิบายถึงมาตรการที่คุณและธุรกิจต่างประเทศจัดเตรียมเรื่องอาหารที่มีการใช้ในการควบคุมกับความเสี่ยงเหล่านั้น

ค้นหาว่าคุณต้องใช้แผนควบคุมป้องกัน (PCP) หรือไม่และเมื่อไร  
โดยใช้ [เครื่องมืออินเทอร์แอกทีฟสำหรับแผนควบคุมป้องกัน](#)

### 3. การตรวจสอบย้อนกลับ

ภายใต้ SFCR คุณจะต้องเก็บบันทึกที่ชัดเจนและอ่านได้ง่าย โดยสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงสถานที่ที่คุณเก็บอาหาร และบุคคลที่คุณจัดเตรียมอาหารให้ ทั้งนี้จะเป็นการช่วยลดเวลาอย่างเห็นได้ชัดในการเรียกคืนสินค้าในกรณีที่เกิดเป็น

ค้นหาว่าข้อกำหนดการตรวจสอบย้อนกลับใดบ้างมีผลบังคับใช้กับคุณและเมื่อไร  
โดยใช้ [เครื่องมืออินเทอร์แอกทีฟสำหรับการตรวจสอบย้อนกลับ](#) ใช้เวลาเพียง 5 นาทีเท่านั้น

### ทำไมถึงเป็นเรื่องที่สำคัญ

ปัจจุบันนี้อาหารที่นำเข้าทั้งหมดจะต้องตอบสนองกับข้อกำหนดของการนำเข้าของประเทศแคนาดา ก่อนหน้านั้นเฉพาะผู้นำเข้าอาหารบางอย่างเท่านั้นที่จะต้องได้รับใบอนุญาต และมีระบบการป้องกันควบคุมความปลอดภัยของอาหารไว้ใช้ SFCR ให้แนวทางที่สอดคล้องสำหรับอาหารนำเข้าทุกประเภท

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

- วิดีโอ: [เตรียมพร้อมสำหรับกฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา](#)
- วิดีโอ: [SFCR – การนำเข้าสินค้าอาหาร](#)
- การทำความเข้าใจใน SFCR: [คู่มือสำหรับธุรกิจทางด้านอาหาร](#)
- [คู่มือสำหรับการจัดเตรียมแผนป้องกันควบคุม - สำหรับผู้นำเข้า](#)
- ภาพหรือกราฟิกซึ่งบ่งชี้ถึงข้อมูล (Infographic): [3 หลักการสำคัญสำหรับผู้นำเข้า](#)
- [ระบบอ้างอิงการนำเข้าอัตโนมัติ \(AIRS\)](#)
- การนำเข้าสินค้าอาหาร: [คู่มือขั้นตอน](#)
- การเริ่มต้น: [ชุดเครื่องมือสำหรับธุรกิจ](#)