



# 信息页：加工食品（所有其他食品）企业

《加拿大安全食品条例》(SFCR) 的规定适用于加工食品进口企业和为跨省贸易或出口制作食品的企业。

## 本页内容

- [什么是加工食品（所有其他食品）](#)
- [主要要求](#)
  1. [执照](#)
  2. [预防控制与预防控制计划要求](#)
  3. [可追溯性](#)
- [相关链接](#)

## 什么是加工食品（所有其他食品）？

一般来说，加工食品包括不属于其他八种[食品商品](#)类别（乳制品、鸡蛋、鱼和海产品、新鲜水果和蔬菜、蜂蜜、枫糖浆、肉类和家禽制品以及加工水果和蔬菜）范围内的食品。

### 加工食品包括：

- 酒精类饮品
- 糖果、甜味剂、休闲食品和非烘焙甜点
- 脂肪和油料
- 食用化学品
- 谷物衍生食品
- 婴儿食品
- 多种食物（例如预制素食餐、素食比萨饼、配方流质饮食和代餐食品）
- 非酒精类饮料
- 坚果、谷物、种子
- 香料、香草、香精、调味品、调料
- 乳制品纯素替代品
- 未另行列出的食物（如蟋蟀粉、干粉虫和植物性蛋白质食物）

加拿大食品检验局 (CFIA) 代表加拿大政府负责管理《加拿大安全食品条例》。CFIA 通过向受监管企业提供他们可能需要熟悉和遵守监管要求的工具、资源、指导和服务来支持企业达标。

## 主要要求

SFCR 的主要要求包括[执照制度](#)、[预防控制措施](#)（包括[预防控制计划](#)）和[可追溯性](#)。这些要求适用于大多数[进口](#)或制作[出口](#)食品或省际贸易食品的加工企业。2019 年 1 月 15 日，这些要求对以前的联邦注册行业（例如肉类、乳制品、鱼类、蛋类）的食品企业生效。但是，采用了分阶段实施的方法，以此为加工食品企业提供了额外的时间来实现达标。

### 1. 执照

《加拿大安全食品条例》（SFCR）的执照要求为 CFIA 提供了一种与所有受监管方进行沟通的方式（某些例外情况除外），这有助于在发生食品安全问题时改进应急响应。执照要求于 2020 年 7 月 15 日生效，适用于所有进口加工食品或为[跨省贸易](#)或出口[制造](#)、[加工](#)、[处理](#)、[保存](#)、[分级](#)、[包装](#)或[标记](#)加工食品的企业。请查看标题为[根据 SFCR 必须取得执照的食品业务活动指南](#)，并使用[执照交互工具](#)确定您进行的任何业务活动是否需要加拿大安全食品 (SFC) 执照。CFIA 还开发了[申请执照前应考虑的事项](#)的指南，可帮助您创建 My CFIA 帐户、确定执照结构并申请执照。

#### 创建 My CFIA 帐户

获得 SFC 执照的第一步是通过 CFIA 安全便捷的在线服务门户——[My CFIA](#) 进行注册。请参阅[“注册 My CFIA 之前”](#)，了解如何注册联系人资料以及如何为企业注册，包括您需要准备的资料。CFIA 还开发了[My CFIA 用户指南](#)，其中包含有关如何注册和管理帐户的有用视频和说明。

#### SFC 执照申请的活动与商品选择

当您申请 SFC 牌照时，选择最合适的活动和商品非常重要，这样您的牌照才能准确反映您的业务。

#### 请记住

参阅指导文件的[附件 A](#)，[申请加拿大安全食品执照之前应考虑的事项](#)，以了解您在申请执照时需要选择的食品商品的相关描述和示例。有关 SFCR 下的许可活动的描述，请参阅[附件 B](#)。

查看 [My CFIA 登录页面](#)和[食品执照登陆页面](#)以获取更多工具和指导。

## 2. 预防控制和预防控制计划要求

包括预防控制计划在内的预防控制要求于 2021 年 7 月 16 日对所有加工食品执照持有者生效。

这些要求确立了预期的食品安全结果，以防止食品安全[危害](#)并帮助防止[受污染](#)和不合规的食品进入加拿大市场。这些要求基于国际公认的食品卫生原则，包括[良好生产规范 \(GMPs\)](#)和[危害分析关键控制点 \(HACCP\)](#) 原则。

查看[监管要求：预防控制](#)以了解有关预防控制要求的更多信息。

### 预防控制计划

大多数加工食品的进口企业，以及负责生产、加工、处理、保存、分级、包装或标记用于出口或跨省贸易的食品企业，都需要制定预防控制计划 (PCP)。PCP 是一份书面文件，说明如何识别和控制食品和食用动物危害。它还包括与包装、标签、分级和识别标准相关的元素。

以下文件概述了具体标准并提供了计划组件示例，以帮助您满足与 PCP 相关的要求：

- [监管要求：预防控制计划](#)
- [国内食品企业的预防控制计划模板](#)
- [进口商制定预防控制计划指南](#)

### PCP 要求的例外情况

SFCR 对年食品销售额不超过 100,000 加元的加工食品企业的 PCP 要求有一个例外。为了帮助您确定您是否在此例外之列，CFIA 制定了有关计算总销售额时应考虑的事项的[指南](#)。需要注意的是，如果您想从 CFIA 获得[出口证书](#)或其他出口许可，则此例外不适用。在签发出口证书或其他出口许可之前，您必须拥有 PCP。

### 请记住

即使您有资格获得 PCP 例外，其他预防控制要求仍然适用于您，包括文件要求。例如，描述您的投诉处理和召回程序的文件。

查看[预防控制登录页面](#)以获取工具和指南，包括预防控制计划的指导和模板，以帮助您开始。

## 3. 可追溯性

可追溯性要求于 2020 年 7 月 15 日对加工食品[执照持有者](#)、零售商、出口商和跨省贸易企业生效。该要求通过在供应链中向前一步和向后一步对食品进行追溯，支持食品安全调查和[召回](#)。

可追溯性要求有两个组成部分：文件要求和标签要求。

## 文件

如果追溯性文件要求适用于您的食品企业，您需要准备、保存和保留这些追溯文件。为满足这些要求，您必须能够跟踪供应链中您[供应](#)的食品的流动情况——向前追溯到直接客户，向后追溯到直接供应商（如适用）。请参阅[追溯性交互式工具](#)以确定可追溯性文件要求是否适用于您的企业。

## 标签

作为可追溯性标签要求的一部分，大多数食品在提供给他人时都需要有[批号](#)或[唯一标识](#)，贴在或包含在食品包装内。打在或贴在食品包装或包含在食品包装内的可追溯性信息将使您和[接收食品的人](#)可以有效地识别特定食品是否需要召回。请参阅[可追溯性特别标签要求](#)，以确定可追溯性标签要求是否适用于您的业务。

了解可追溯性要求的具体说明，请参阅[监管要求：可追溯性](#)。

请查看[食品可追溯性登录页面](#)以获取更多工具和指导。

## 您还可能对以下信息感兴趣：

- [入门：企业工具包](#)
- [了解 SFCR：食品企业手册](#)
- [问答：加拿大安全食品条例](#)
- [关键术语表](#)
- [查询向导](#)