



# 資訊頁：加工食品（所有其他食品）企業

---

《加拿大安全食品條例》（SFCR）的規定適用於加工食品進口企業和為省際貿易或出口製作食品的企業。

## 本頁內容

- [什麼是加工食品（所有其他食品）](#)
- [主要要求](#)
  1. [執照](#)
  2. [預防控制與預防控制計劃要求](#)
  3. [可追溯性](#)
- [相關鏈接](#)

## 什麼是加工食品（所有其他食品）？

一般來說，加工食品包括不屬於其他八種[食品商品](#)類別（乳製品、雞蛋、魚和海產品、新鮮水果和蔬菜、蜂蜜、楓糖漿、肉類和家禽製品以及加工水果和蔬菜）範圍內的食物。

### 加工食品包括：

- 酒精類飲品
- 糖果、甜味劑、休閒食品和非烘焙甜點
- 脂肪和油料
- 食用化學品
- 穀物衍生食品
- 嬰兒食品
- 多種食物（例如預製素食餐、素食比薩餅、配方流質飲食和代餐食品）
- 非酒精類飲料
- 堅果、穀物、種子
- 香料、香草、香精、調味品、調料
- 乳製品純素替代品

- 未另行列出的食物（如蟋蟀粉、乾粉蟲和植物性蛋白質食物）

加拿大食品檢驗局（CFIA）代表加拿大政府負責管理《加拿大安全食品條例》。CFIA 通過向受監管企業提供他們可能需要熟悉和遵守監管要求的工具、資源、指導和服務來支援企業達標。

## 主要要求

SFCR 的主要要求包括[執照制度](#)、[預防控制措施](#)（包括[預防控制計劃](#)）和[可追溯性](#)。這些要求適用於大多數[進口](#)或製作[出口](#)食品或省際貿易食品的加工企業。2019 年 1 月 15 日，這些要求對以前的聯邦註冊行業（例如肉類、乳製品、魚類、蛋類）的食品企業生效。但是，採用了分階段實施的方法，以此為加工食品企業提供額外的時間來實現達標。

### 1. 執照

《加拿大安全食品條例》（SFCR）的執照要求為 CFIA 提供了一種與所有受監管方進行溝通的方式（某些例外情況除外），這有助於在發生食品安全問題時改進應急響應。執照要求於 2020 年 7 月 15 日生效，適用於所有進口加工食品或為[省際貿易](#)或出口[製造](#)、[加工](#)、[處理](#)、[保存](#)、[分級](#)、[包裝](#)或[標記](#)加工食品的的企業。請查看標題為[根據 SFCR 必須取得執照的食品業務活動指南](#)，並使用[執照交互工具](#)確定您進行的任何商務活動是否需要加拿大安全食品（SFC）執照。CFIA 還開發了[申請執照前應考慮的事項](#)的指南，可幫助您創建 My CFIA 帳戶、確定執照結構並申請執照。

#### 創建 My CFIA 帳戶

獲得 SFC 執照的第一步是通過 CFIA 安全便捷的在線服務門戶——[My CFIA](#) 進行註冊。請參閱[註冊 My CFIA 之前](#)，瞭解如何註冊聯繫人資料以及如何為企業註冊，包括您需要準備的資料。CFIA 還開發了[My CFIA 使用者指南](#)，其中包含有關如何註冊和管理帳戶的有用視頻和說明。

#### SFC 執照申請的活動與商品選擇

當您申請 SFC 牌照時，選擇最合適的活動和商品非常重要，這樣您的牌照才能準確反映您的業務。

## 請記住

參閱指導文件的[附件 A](#)，[申請加拿大安全食品執照之前應考慮的事項](#)，以瞭解您在申請執照時需要選擇的食品商品的相關描述和示例。有關 SFCR 下的許可活動的描述，請參閱[附件 B](#)。

查看 [My CFIA 登錄頁面](#) 和 [食品執照登陸頁面](#) 以獲取更多工具和指導。

## 2. 預防控制和預防控制計劃要求

包括預防控制計劃在內的預防控制要求於 2021 年 7 月 16 日對所有加工食品執照持有者生效。

這些要求確立了預期的食品安全結果，以防止食品安全[危害](#)並幫助防止[受污染](#)和不合規的食品進入加拿大市場。這些要求基於國際公認的食品衛生原則，包括[良好生產規範 \(GMPs\)](#) 和[危害分析關鍵控制點 \(HACCP\)](#) 原則。

查看[監管要求：預防控制](#)以瞭解有關預防控制要求的更多資訊。

### 預防控制計劃

大多數加工食品的進口企業，以及負責生產、加工、處理、保存、分級、包裝或標記用於出口或省際貿易的食品企業，都需要制定預防控制計劃 (PCP)。PCP 是一份書面文件，說明如何識別和控制食品 and 食用動物危害。它還包括與包裝、標籤、分級和識別標準相關的元素。

以下文件概述了具體標準並提供了計劃組件示例，以幫助您滿足與 PCP 相關的要求：

- [監管要求：預防控制計劃](#)
- [國內食品企業的預防控制計劃範本](#)
- [進口商制定預防控制計劃指南](#)

## PCP 要求的例外情況

SFCR 對年食品銷售額不超過 100,000 加元的加工食品企業的 PCP 要求有一個例外。為了幫助您確定您是否在此例外之列，CFIA 制定了有關計算總銷售額時應考慮的事項的[指南](#)。需要注意的是，如果您想從 CFIA 獲得[出口證書](#)或其他出口許可，則此例外不適用。在簽發出口證書或其他出口許可之前，您必須擁有 PCP。

### 請記住

即使您有資格獲得 PCP 例外，其他預防控制要求仍然適用於您，包括文件要求。例如，描述您的投訴處理和召回程序的文件。

查看[預防控制登錄頁面](#)以獲取工具和指南，包括預防控制計劃的指導和範本，以幫助您開始。

## 3. 可追溯性

可追溯性要求於 2020 年 7 月 15 日對加工食品[執照持有者](#)、零售商、出口商和省際貿易企業生效。該要求通過在供應鏈中向前一步和向後一步對食品進行追溯，支援食品安全調查和[召回](#)。

可追溯性要求有兩個組成部分：文件要求和標籤要求。

### 文件

如果追溯性文件要求適用於您的食品企業，您需要準備、保存和保留這些追溯文件。為滿足這些要求，您必須能夠跟蹤供應鏈中您[供應](#)的食品的流動情況——向前追溯到直接客戶，向後追溯到直接供應商（如適用）。請參閱[追溯性互動式工具](#)以確定可追溯性文件要求是否適用於您的企業。

### 標籤

作為可追溯性標籤要求的一部分，大多數食品在提供給他人時都需要有[批號](#)或[唯一標識](#)，貼在或包含在食品包裝內。打在或貼在食品包裝或包含在食品包裝內的可追溯性資訊將使您和[接收食品的人](#)可以有效地識別特定食品是否需要召回。請參閱[可追溯性特別標籤要求](#)，以確定可追溯性標籤要求是否適用於您的業務。

瞭解可追溯性要求的具體說明，請參閱[監管要求：可追溯性](#)。

請查看[食品可追溯性登錄頁面](#)以獲取更多工具和指導。

### 您還可能對以下資訊感興趣：

- [入門：企業工具包](#)
- [瞭解 SFCR：食品企業手冊](#)
- [問答：加拿大安全食品條例](#)
- [關鍵術語表](#)
- [查詢向導](#)