เอกสารข้อมูล: ธุรกิจอาหารแปรรูป (อาหารอื่นๆ ทั้งหมด)

ข้อกำหนดภายใต้*กฎระเบียบอาหารปลอดภัยของแคนาดา* (SFCR)
มีผลบังคับใช้กับธุรกิจในภาคอาหารแปรรูปที่นำเข้าหรือเตรียมอาหารเพื่อการค้าหรือส่งออกระหว่างจังหวัด

ในหน้านี้

- อาหารแปรรูป (Manufactured foods) คืออะไร (อาหารอื่น ๆ ทั้งหมด)
- ข้อกำหนดหลัก
    1. การออกใบอนุญาต
    2. ข้อกำหนดด้านการควบคุมเชิงป้องกันและแผนการควบคุมเชิงป้องกัน
    3. การตรวจสอบย้อนกลับ
- ลิงก์ที่เกี่ยวข้อง

อาหารแปรรูป (Manufactured food) คืออะไร (อาหารอื่น ๆ ทั้งหมด)

โดยทั่วไป สินค้าโภคภัณฑ์อาหารแปรรูปประกอบด้วยอาหารที่อยู่นอกขอบเขตของสินค้าโภคภัณฑ์อาหารอื่นๆ ๘ ประเภท (ได้แก่ ผลิตภัณฑ์นม ไข่ ปลาและอาหารทะเล ผลไม้และผักสด น้ำผึ้ง เมเปิ้ล ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก และผลไม้และผักแปรรูป)

อาหารแปรรูป ประกอบด้วย

- เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- ขนมหวาน สารให้ความหวาน ขนมขบเคี้ยว และของหวานที่ไม่ใช่เบเกอรี่
- ไขมันและน้ำมัน
- สารเคมีในอาหาร
- อาหารที่ได้จากธัญพืช
- อาหารเด็กทารก
- อาหารหลายชนิด (เช่น อาหารมังสวิรัติปรุงสำเร็จ พิซซ่ามังสวิรัติ อาหารเหลวสูตรผสม และผลิตภัณฑ์ทดแทนมื้ออาหาร)
- เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์
- ถั่ว เมล็ดพืช เมล็ดพันธุ์
- เครื่องเทศ สมุนไพร รส เครื่องปรุงรส น้ำสลัด
- ผลิตภัณฑ์ทดแทนนมวีแกน
- อาหารที่ไม่ได้ระบุไว้เป็นอย่างอื่น (เช่น แป้งจากแมลงจิ้งหรีด หนอนนกอบแห้ง และอาหารโปรตีนจากพืช)

หน่วยงานตรวจสอบอาหารของแคนาดา (CFIA) มีหน้าที่กำกับดูแล SFCR ในนามของรัฐบาลแคนาดา CFIA
สนับสนุนการปฏิบัติตามข้อกำหนดโดยจะจัดหาเครื่องมือ แหล่งข้อมูล คำแนะนำ
และบริการให้กับธุรกิจที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแล
ซึ่งจำเป็นต้องคุ้นเคยและปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านกฎระเบียบต่างๆ

ข้อกำหนดหลัก

ข้อกำหนดหลักของ SFCR ประกอบด้วย การออกใบอนุญาต**,** การควบคุมเชิงป้องกัน ซึ่งรวมถึง
แผนการควบคุมเชิงป้องกัน และ การตรวจสอบย้อนกลับ
ข้อกำหนดเหล่านี้มีผลบังคับใช้กับธุรกิจอาหารแปรรูปส่วนใหญ่ที่นำเข้า**หรือเตรียมอาหารเพื่อ**ส่งออก**หรือส่งข้ามเขตจังหวัดหรือดินแดน** เมื่อวันที่ 15 มกราคม 2562
ข้อกำหนดเหล่านี้มีผลบังคับใช้กับธุรกิจอาหารในภาคส่วนที่ขึ้นทะเบียนก่อนหน้านี้โดยรัฐบาลกลาง (เช่น เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากนม ปลา ไข่) อย่างไรก็ตาม มีการใช้แนวทางปฏิบัติแบบค่อยเป็นค่อยไป
ซึ่งให้เวลาเพิ่มเติมในการปฏิบัติตามแก่ธุรกิจอาหารแปรรูป

1. การออกใบอนุญาต

ข้อกำหนดด้านใบอนุญาต SFCR ทำให้ CFIA มีวิธีการสื่อสารกับฝ่ายที่ได้รับการควบคุมทั้งหมด
(ขึ้นอยู่กับข้อยกเว้นบางประการ)
ซึ่งอำนวยความสะดวกในการตอบสนองฉุกเฉินที่ดีขึ้นเมื่อเกิดปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหาร

ข้อกำหนดด้านการออกใบอนุญาตมีผลบังคับใช้ในวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๐๒๐ สำหรับทุกธุรกิจที่นำเข้าหรือ ผลิตแปรรูป บำบัด**,** ถนอม คัดเกรดคุณภาพ บรรจุหีบห่อ หรือ
ติดฉลากอาหารแปรรูปเพื่อการค้าหรือส่งออกระหว่างจังหวัด
อ่านคำแนะนำในหัวข้อกิจกรรมธุรกิจอาหารที่ต้องมีใบอนุญาตภายใต้ SFCR
และใช้เครื่องมือโต้ตอบเกี่ยวกับการออกใบอนุญาต **เพื่อพิจารณาว่ากิจกรรมใดๆ
ที่คุณดำเนินการจำเป็นต้องใช้ใบอนุญาตภายใต้กฎระเบียบอาหารปลอดภัยของแคนาดา (SFC) หรือไม่**

CFIA **ยังได้พัฒนาคำแนะนำเกี่ยวกับ**สิ่งที่ต้องพิจารณาก่อนยื่นขอใบอนุญาต **ซึ่งสามารถช่วยคุณสร้างบัญชี CFIA กำหนดโครงสร้างใบอนุญาต และยื่นขอใบอนุญาต**

สร้างบัญชี My CFIA

ขั้นตอนแรกในการขอรับใบอนุญาต SFC คือการลงทะเบียนผ่านพอร์ทัลบริการออนไลน์ที่ปลอดภัยและสะดวกของ CFIA – My CFIA **โปรดดูหัวข้อ**ก่อนที่คุณจะลงทะเบียนเพื่อสร้างบัญชี My CFIA
**เพื่อเรียนรู้วิธีลงทะเบียนโปรไฟล์ผู้ติดต่อและวิธีลงทะเบียนสำหรับการใช้งานทางธุรกิจ
รวมถึงข้อมูลที่คุณจำเป็นต้องมี CFIA ยังได้พัฒนา**คำแนะนำสำหรับผู้ใช้ My CFIA
ซึ่งมีวิดีโอและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับวิธีการลงทะเบียนและจัดการบัญชีของคุณ

การเลือกกิจกรรมและสินค้าโภคภัณฑ์ในการยื่นขอใบอนุญาต SFC

เมื่อคุณยื่นขอใบอนุญาต SFC สิ่งสำคัญคือคุณต้องเลือกกิจกรรมและสินค้าโภคภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุด
เพื่อให้ใบอนุญาตสะท้อนถึงธุรกิจของคุณอย่างถูกต้อง

โปรดทราบ

ดูคำอธิบายและตัวอย่างสินค้าโภคภัณฑ์อาหารที่คุณต้องเลือกเมื่อยื่นขอใบอนุญาตใน ภาคผนวก A ของเอกสารคำแนะนำ ในหัวข้อสิ่งที่ต้องพิจารณาก่อนยื่นขอใบอนุญาตตามกฎระเบียบอาหารปลอดภัยของแคนาดา
ดูคำอธิบายของกิจกรรมที่สามารถยื่นขอใบอนุญาตภายใต้ SFCR ใน ภาคผนวก B

ตรวจสอบเครื่องมือและคำแนะนำเพิ่มเติมใน หน้าแรกของ My CFIA และ
หน้าแรกของใบอนุญาตประกอบธุรกิจอาหาร

2. ข้อกำหนดด้านการควบคุมเชิงป้องกันและแผนการควบคุมเชิงป้องกัน

ข้อกำหนดด้านการควบคุมเชิงป้องกัน ซึ่งรวมถึงแผนการควบคุมเชิงป้องกัน
มีผลบังคับใช้กับผู้ถือใบอนุญาตประกอบธุรกิจอาหารแปรรูปทุกรายในวันที่ 16 กรกฎาคม 2564

ข้อกำหนดเหล่านี้กำหนดผลลัพธ์ที่คาดหวังในด้านความปลอดภัยของอาหาร
เพื่อป้องกันอันตรายด้านความปลอดภัยของอาหาร
และช่วยป้องกันไม่ให้อาหารที่ปนเปื้อนและไม่เป็นไปตามข้อกำหนดเข้าสู่ตลาดในแคนาดา

โดยยึดตามหลักสุขอนามัยของอาหารที่ยอมรับในระดับสากล ซึ่งรวมถึง Good Manufacturing Practices (GMP) **และหลักการของ** Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

ตรวจสอบข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ:การควบคุมเชิงป้องกัน
เพื่อเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อกำหนดด้านการควบคุมเชิงป้องกัน

แผนการควบคุมเชิงป้องกัน

ธุรกิจอาหารแปรรูปส่วนใหญ่ที่นำเข้า ตลอดจนผู้ที่รับผิดชอบในการผลิต แปรรูป บ่มบัด ถนอม คัดคุณภาพ บรรจุหีบห่อ หรือติดฉลากอาหารที่จะส่งออกหรือทำการค้าระหว่างจังหวัด จำเป็นต้องมีแผนการควบคุมเชิงป้องกัน (PCP) PCP
คือเอกสารที่เป็นลายลักษณ์อักษรซึ่งแสดงให้เห็นว่ามีการระบุและควบคุมอันตรายต่ออาหารและสัตว์ที่เป็นอาหาร นอกจากนี้ยังรวมถึงองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการบรรจุหีบห่อ ติดฉลาก คัดคุณภาพ และมาตรฐานอัตลักษณ์อีกด้วย

เอกสารต่อไปนี้จะสรุปเกณฑ์เฉพาะและให้ตัวอย่างส่วนประกอบของโปรแกรมเพื่อช่วยคุณในการปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับ PCP:

- ข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ:แผนการควบคุมเชิงป้องกัน
- เทมแพลตแผนการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับธุรกิจอาหารภายในประเทศ
- คู่มือการเตรียมแผนการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับผู้นำเข้า

ข้อยกเว้นสำหรับข้อกำหนด PCP

SFCR มีข้อยกเว้นสำหรับข้อกำหนด PCP สำหรับธุรกิจอาหารแปรรูปที่มียอดขายอาหารรวมประจำปีไม่เกิน 100,000 ดอลลาร์หรือน้อยกว่า **เพื่อช่วยคุณในการพิจารณาว่าคุณมีสิทธิ์ได้รับข้อยกเว้นนี้หรือไม่ CFIA ได้จัดทำ**คำแนะนำ**เกี่ยวกับสิ่งที่คุณควรพิจารณาเมื่อคำนวณยอดขายรวม**
โปรดทราบว่าหากคุณต้องการขอรับใบรับรองการส่งออก **หรือใบอนุญาตในการส่งออกอื่นๆ จาก CFIA ข้อยกเว้นนี้จะไม่มีผลบังคับ** คุณต้องมี PCP
พร้อมแล้วจึงจะสามารถได้รับใบรับรองการส่งออกหรือใบอนุญาตในการส่งออกอื่นๆ ได้

โปรดทราบ

แม้ว่าคุณจะมีสิทธิ์ได้รับข้อยกเว้น PCP ก็ตาม ข้อกำหนดด้านการควบคุมเชิงป้องกันอื่นๆ ยังคงมีผลบังคับใช้กับคุณ รวมถึงข้อกำหนดด้านการจัดทำเอกสาร ตัวอย่างเช่น เอกสารที่อธิบายถึงขั้นตอนการร้องเรียนและการเรียกคืน

ตรวจสอบหน้าแรกของการควบคุมเชิงป้องกัน **สำหรับเครื่องมือและคำแนะนำ รวมทั้งคู่มือและเทมเพลตสำหรับแผนการควบคุมเชิงป้องกัน เพื่อช่วยคุณในการเริ่มต้นดำเนินการ**

3. การตรวจสอบย้อนกลับ

ข้อกำหนดด้านการตรวจสอบย้อนกลับมีผลบังคับใช้ในวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๓ สำหรับผู้ถือใบอนุญาต**ประกอบธุรกิจอาหาร ผู้ค้าปลีก และธุรกิจที่ส่งออกหรือทำการค้าระหว่างจังหวัด โดยให้การสนับสนุนการตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหาร และ**การเรียกคืน
โดยการติดตามอาหารหนึ่งขั้นไปข้างหน้าและหนึ่งขั้นย้อนกลับผ่านห่วงโซ่อุปทาน

ข้อกำหนดด้านการตรวจสอบย้อนกลับประกอบด้วย 2 ส่วน ได้แก่
ข้อกำหนดด้านการจัดทำเอกสารและข้อกำหนดด้านการติดฉลาก

การจัดทำเอกสาร

หากข้อกำหนดด้านการจัดทำเอกสารสำหรับการตรวจสอบย้อนกลับโดยเฉพาะมีผลบังคับใช้กับธุรกิจอาหารของคุณ คุณจะต้องเตรียม เก็บ และรักษาเอกสารการตรวจสอบย้อนกลับเหล่านี้ไว้ **เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดเหล่านี้ คุณต้องสามารถติดตามการขนส่งของอาหารที่คุณ**จัดให้บริการ**ในห่วงโซ่อุปทาน - ส่งต่อไปยังลูกค้าโดยตรง และกลับไปยังซัพพลายเออร์โดยตรง ตามความเหมาะสม ดู**เครื่องมือโต้ตอบเกี่ยวกับการตรวจสอบย้อนกลับ **เพื่อพิจารณาว่าข้อกำหนดด้านการจัดทำเอกสารการตรวจสอบย้อนกลับมีผลบังคับใช้กับธุรกิจของคุณหรือไม่**

การติดฉลาก

ตามข้อกำหนดด้านการติดฉลากสำหรับการตรวจสอบย้อนกลับโดยเฉพาะ อาหารส่วนใหญ่จะต้องมีการใช้หรือแนบรหัสล็อต **หรือ** ตัวระบุที่ไม่ซ้ำกัน **หรือให้มาพร้อมกับอาหารเมื่อมีการส่งมอบให้กับอีกบุคคลหนึ่ง ข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับที่ใช้หรือแนบมากับอาหาร หรือให้มาพร้อมกับอาหาร จะช่วยให้ทั้งคุณและ**บุคคล**ที่ได้รับอาหารนั้นสามารถระบุได้อย่างมีประสิทธิภาพว่าอาหารนั้นๆ อาจถูกเรียกคืนหรือไม่**

โปรดดูข้อกำหนดด้านการติดฉลากสำหรับการตรวจสอบย้อนกลับโดยเฉพาะ **เพื่อพิจารณาว่าข้อกำหนดด้านการติดฉลากสำหรับการตรวจสอบย้อนกลับโดยเฉพาะมีผลบังคับใช้กับธุรกิจของคุณหรือไม่**

ดูข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ:การตรวจสอบย้อนกลับ
สำหรับคำอธิบายเกี่ยวกับข้อกำหนดด้านการตรวจสอบย้อนกลับ

ตรวจสอบหน้าแรกของการตรวจสอบย้อนกลับสำหรับอาหาร **เพื่อดูเครื่องมือและคำแนะนำเพิ่มเติม**

คุณยังอาจสนใจ:

- การเริ่มต้นดำเนินการ:ชุดเครื่องมือสำหรับธุรกิจ
- การทำความเข้าใจ SFCR:คู่มือสำหรับธุรกิจอาหาร
- คำถามและคำตอบ:กฎระเบียบอาหารปลอดภัยของแคนาดา
- อภิธานศัพท์ของคำสำคัญ
- ตัวค้นหาคำแนะนำ