



ข้อเท็จจริง: การป้องกันการควบคุมความปลอดภัยด้านอาหาร

กฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา (SFCR)

ภายใต้ SFCR ธุรกิจส่วนใหญ่จะต้องมีการจัดการป้องกันการควบคุมความปลอดภัยของอาหารเพื่อ:

- ผลิต แปรรูป รักษา จัดระดับ บรรจุ หรือติดฉลากอาหารที่จะส่งออกหรือส่งข้ามจังหวัดหรือข้ามพรมแดนอาณาเขต
- เพาะปลูกหรือเก็บเกี่ยวผลไม้หรือผักสดที่จะส่งออกหรือส่งข้ามจังหวัดหรือข้ามพรมแดนอาณาเขต
- จัดการปลาบนสายพานที่จะส่งออกหรือส่งข้ามจังหวัดหรือข้ามพรมแดนอาณาเขต
- ข่าสัตว์เพื่อเป็นอาหาร ซึ่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ถูกส่งออกหรือขายข้ามจังหวัด
- จัดเก็บและจัดการกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นำเข้ามาในสภาพของการตรวจสอบโดยองค์การตรวจสอบอาหารของแคนาดา (CFIA)
- นำเข้าอาหาร

นอกจากนี้ธุรกิจส่วนใหญ่จะต้องมีการจัดทำเอกสารการควบคุมความปลอดภัยของอาหารในการวางแผนการควบคุมป้องกัน (PCP) ข้อยกเว้นจากข้อกำหนดนี้ต้องเป็น

- ผู้ส่งออกอาหาร (นอกเหนือจากเนื้อสัตว์หรือปลา) ซึ่งไม่จำเป็นต้องมีใบรับรองการส่งออก
- ธุรกิจที่มียอดขายอาหารไม่เกิน \$100,000 ต่อปี
ข้อยกเว้นนี้จะใช้กับธุรกิจที่ประกอบกิจกรรมใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับสัตว์เพื่อเป็นอาหาร ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์นม ปลา ไข่ ผลิตภัณฑ์ไข่แปรรูป หรือผลไม้และผักแปรรูป
- ธุรกิจที่ไม่จำเป็นต้องมีแผนการควบคุมป้องกันที่เป็นลายลักษณ์อักษรยังจำเป็นต้องมีการควบคุมป้องกันพร้อมใช้งาน เช่น การควบคุมศัตรูพืชและการสุขาภิบาล

ค้นหาว่าคุณต้องใช้ PCP หรือไม่และเมื่อไร

โดยใช้เครื่องมืออินเทอร์เน็ตแอกทีฟสำหรับการวางแผนการควบคุมป้องกัน ใช้เวลาเพียง [5 นาทีเท่านั้น](#)

การควบคุมป้องกันความปลอดภัยของอาหาร

การควบคุมป้องกันจะช่วยป้องกันความปลอดภัยของอาหารจากอันตรายและลดโอกาสที่อาหารปนเปื้อนจะเข้าสู่ตลาด ไม่ว่าจะถูกจัดเตรียมภายในหรือภายนอกประเทศแคนาดา

การป้องกันการควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่อยู่ในอันตรายและความเสี่ยงในด้านต่างๆ เช่น:

- การควบคุมศัตรูพืชและการสุขาภิบาล
- การรักษาและกระบวนการ
- อุณหภูมิ
- การบำรุงรักษาและการดำเนินงานของสถานประกอบการ
- การขนถ่ายและการจัดเก็บอาหาร



- ความสามารถของพนักงาน
- สุขอนามัยของพนักงาน
- สุขภาพของพนักงาน
- ขั้วร่องเรียนและการเรียกคืนสินค้า

PCP คืออะไร

PCP

เป็นเอกสารที่เป็นลายลักษณ์อักษรที่แสดงถึงวิธีการระบุและควบคุมความเสี่ยงต่ออาหารและสัตว์ที่เป็นอันตราย การควบคุมอ้างอิงหลักการการวิเคราะห์อันตราย Critical Control Point (HACCP) PCP ยังจะรวมถึงคำอธิบายของมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการบรรจุภัณฑ์ ฉลาก เกรดและมาตรฐานการระบุ

สำหรับผู้นำเข้า PCP

อธิบายวิธีผู้นำเข้าและผู้จำหน่ายต่างประเทศมีการประชุมถึงข้อกำหนดในการควบคุมป้องกันความปลอดภัยของอาหาร

ทำไมถึงเป็นเรื่องที่สำคัญ

ภาคอุตสาหกรรมมีหน้าที่จัดเตรียม ส่งออก และนำเข้าอาหารที่ปลอดภัย

การป้องกันการควบคุมความปลอดภัยของอาหารช่วยให้ธุรกิจในการระบุและแก้ปัญหาที่ถูกต้องในช่วงต้นในกระบวนการผลิต

ในขณะที่ธุรกิจอาหารจำนวนมากมีการควบคุมป้องกันพร้อมใช้งานอยู่แล้ว

การใช้ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารมากขึ้นในวงกว้างต่อไปจะเพิ่มความปลอดภัยของอาหารในภาคธุรกิจต่างๆ โดยจะช่วยปกป้องชาวแคนาดาได้ดียิ่งขึ้น

ช่วยหลีกเลี่ยงการเรียกคืนสินค้าซึ่งต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง

และรองรับการเข้าสู่ตลาดอย่างต่อเนื่องกับประเทศที่ต้องมีมาตรการความปลอดภัยของอาหารที่คล้ายกันและระบบการควบคุมบังคับที่จำเป็น

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

นอกจากนี้คุณอาจจะสนใจใน:

- วิดีโอ: [เตรียมพร้อมสำหรับกฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา](#)
- [เครื่องมืออินเทอร์เน็ตแอกทีฟสำหรับแผนการควบคุมป้องกัน](#)
- [คู่มือสำหรับการจัดเตรียมแผนป้องกันควบคุม – สำหรับธุรกิจอาหารในประเทศ](#)
- แม่แบบแผนการควบคุมป้องกันสำหรับธุรกิจอาหารในประเทศ
- [คู่มือสำหรับการจัดเตรียมแผนป้องกันควบคุม – สำหรับผู้นำเข้า](#)
- แม่แบบแผนการควบคุมป้องกัน (PCP) – สำหรับผู้นำเข้า
- [ข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ: การควบคุมป้องกัน](#)
- [ข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ: แผนการควบคุมป้องกัน](#)
- ภาพหรือกราฟิกซึ่งบ่งชี้ถึงข้อมูล (Infographic): [การควบคุมป้องกันที่สำคัญ](#)
- คำถามและคำตอบ: [การควบคุมป้องกันและแผนการควบคุมป้องกัน](#)
- การเริ่มต้น: [ชุดเครื่องมือสำหรับธุรกิจ](#)