



## ข้อเท็จจริง: การตรวจสอบย้อนกลับ

### กฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา (SFCR)

การตรวจสอบย้อนกลับคือความสามารถในการติดตามการเคลื่อนไหวของอาหารและสินค้าโภคภัณฑ์ประเภทอาหารโดยก้าวถอยหลังหนึ่งขั้นตอนและก้าวไปข้างหน้าหนึ่งขั้นตอน

ภายใต้ SFCR ข้อกำหนดของการตรวจสอบย้อนกลับจะนำไปใช้กับธุรกิจด้านอาหารส่วนใหญ่ที่:

- นำเข้าอาหาร
- ส่งออกอาหาร
- กระจายหรือส่งสินค้าอาหารข้ามจังหวัดหรือข้ามพรมแดนอาณาเขต
- ผลิต แปรรูป รักษา จัดระดับ บรรจุ จัดเก็บ หรือติดฉลากอาหารที่จะส่งออกหรือส่งข้ามจังหวัดหรือข้ามพรมแดนอาณาเขต
- เพาะปลูกและเก็บเกี่ยวผลไม้หรือผักสดที่จะส่งออกหรือส่งข้ามจังหวัดหรือข้ามพรมแดนอาณาเขต
- ฆ่าสัตว์เพื่อเป็นอาหารซึ่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ถูกส่งออกหรือส่งขายข้ามจังหวัดหรือข้ามพรมแดนอาณาเขต
- จัดเก็บและจัดการกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นำเข้ามาเพื่อการตรวจสอบโดยหน่วยงานตรวจสอบอาหารแคนาดา (CFIA)
- ขายอาหารให้แก่ผู้บริโภคในร้านค้าปลีกที่ต้องมีการตรวจสอบย้อนหลังไปหนึ่งขั้นตอนแต่ไม่ได้ตรวจสอบต่อไปยังผู้บริโภค

ข้อกำหนดของการตรวจสอบย้อนกลับจะไม่นำไปใช้กับร้านอาหารและธุรกิจอื่นๆ ที่คล้ายกัน

ค้นหาว่าข้อกำหนดการตรวจสอบย้อนกลับใดบ้างมีผลบังคับใช้กับคุณและเมื่อไรโดยใช้เครื่องมืออินเทอร์เน็ตแควคิฟสำหรับการตรวจสอบย้อนกลับ [ใช้เวลาเพียง 5 นาทีเท่านั้น](#)

### ทำงานอย่างไร

เอกสารการตรวจสอบย้อนกลับจะต้อง:

- **ระบุอาหาร:** ชื่อสามัญของอาหาร ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตที่จัดเตรียม เก็บบรรจุหรือติดป้ายชื่ออาหารและติดตามข้อมูลที่จะตรวจสอบย้อนกลับไปยังรหัสล็อต (Lot Code)<sup>1</sup> หรือตัวระบุอื่นที่ไม่ซ้ำกัน<sup>2</sup> สำหรับการติดตามอาหาร
- **ตรวจสอบอาหารย้อนกลับ**ไปหนึ่งขั้นตอนไปยังบุคคลที่จัดเตรียมอาหารให้คุณรวมทั้งวันที่และอาหารชนิดไหนที่จัดเตรียมให้กับคุณ
- **ตรวจสอบอาหารหนึ่งขั้นตอน**ไปข้างหน้าไปยังบุคคลที่คุณจัดอาหารให้รวมถึงวันที่ที่คุณจัดอาหารให้

<sup>1</sup> **รหัสล็อต (Lot Code)** หมายถึงรหัสที่สามารถใช้ระบุล็อตสินค้าที่ได้รับการผลิต จัดเตรียม จัดเก็บ จัดระดับ บรรจุหรือติดฉลากภายใต้สภาวะเดียวกัน รหัสหมักรวมผลผลิตอาจเป็นตัวเลข ตัวอักษร หรือตัวเลขและตัวอักษร

<sup>2</sup> **ตัวระบุที่ไม่ซ้ำกัน** หมายถึงรหัสที่สามารถใช้ระบุปริมาณอาหารที่กำหนด โดยอาจหมายถึงรหัสล็อต หมายเลขคำสั่งซื้อ หรือหมายเลขใบส่งสินค้า



- ถ้าเหมาะสม การระบุและตรวจสอบติดตามส่วนผสมที่คุณใช้ในการทำอาหารกลับไปหนึ่งขั้นตอน รวมถึงวันที่ที่พวกเขาจัดให้กับคุณ
- ถ้าเหมาะสม ระบุและตรวจสอบติดตามอาหารเนื้อสัตว์ที่คุณฆ่าหนึ่งขั้นตอนย้อนหลัง

การบันทึกที่ชัดเจนและสามารถอ่านได้จะต้องได้รับการรักษาเป็นเวลาสองปีซึ่งสามารถเข้าถึงได้ในประเทศแคนาดาและจัดเตรียมให้กับ CFIA เมื่อมีการร้องขอ ในสถานที่ที่มีการใช้ระบบการบันทึกอิเล็กทรอนิกส์ จะต้องมีการจัดไว้ในไฟล์เดียวกันและในรูปแบบที่สามารถเปิดได้โดยใช้ซอฟต์แวร์มาตรฐานเชิงพาณิชย์

## ทำไมถึงเป็นเรื่องที่สำคัญ

ในขณะที่ธุรกิจจำนวนมากในแคนาดามีระบบตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งสถานที่อื่นไม่ทำ ทั้งนี้สามารถส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพและเวลาของการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารและการเรียกคืน

ธุรกิจที่ติดตามแหล่งที่มาของอาหารที่จำหน่ายให้กับพวกเขา (หนึ่งขั้นตอนย้อนหลัง) และปลายทางต่อไป (หนึ่งขั้นตอนไปข้างหน้า)

สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ทันเวลาและแม่นยำตามความจำเป็น

ทั้งนี้จะสามารถลดเวลาที่องค์กรธุรกิจจะต้องใช้ในการนำผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ปลอดภัยออกจากตลาดได้อย่างมาก

ซึ่งจะปกป้องชาวแคนาดาได้ดียิ่งขึ้นและเพิ่มความเชื่อมั่นในระบบความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศแคนาดา

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

นอกจากนี้คุณอาจจะสนใจใน:

- วิดีโอ: [เตรียมพร้อมสำหรับกฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา](#)
- [เครื่องมืออินเทอร์เน็ตแอกทีฟสำหรับการตรวจสอบย้อนกลับ](#)
- ข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ: [การตรวจสอบย้อนกลับ](#)
- [การทำความเข้าใจในกฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา: คู่มือสำหรับธุรกิจทางด้านการอาหาร](#)
- คำถามและคำตอบ: [การตรวจสอบย้อนกลับ](#)
- การเริ่มต้น: [ชุดเครื่องมือสำหรับธุรกิจ](#)