



信息页：食品企业执照

《加拿大安全食品条例》(SFCR)

根据《加拿大安全食品条例》(SFCR)，食品企业需要根据其经营内容取得执照。经营任何下列内容的食品企业需要取得执照：

- 进口食品
- 制造、加工、处理、保存、分级、包装供出口及运往其它省区的食品和为这类食品做标签
- 出口那些需要出口证书的食品—即使并未制作这些产品
- 屠宰肉用动物（如果其肉制品用于出口或运往其它省或地区）
- 储存和装卸原装状态进口肉类产品供 CFIA 检查。

请使用我们的执照信息在线交互工具（[licensing interactive tool](#)）查看您是否及何时需要执照。

如何运作？

企业可以选择申请一个执照来覆盖企业的所有经营设施、活动和食品种类，也可以申请多个执照，每个覆盖特定设施、活动和食品种类。

企业申请执照必须向 CFIA 提交包括如下信息的申请：

- 将要进行什么活动
- 经营该活动的设施的地点
- 执照将涵盖的食品种类
- 企业已经准备了预防性控制措施的证明

如果企业持有根据《加拿大农业产品法》，《鱼类检验法》或《肉类检验法》发出的注册证或执照，

- 虽然《加拿大安全食品条例》(SFCR) 现已生效，这些注册证或执照依然有效，直到有效期终止，只要执照上有一条声明 *本执照也是根据《加拿大安全食品法》(SFCA) 批准的即可。*

执照失效后，食品企业将需要按 SFCR 要求申请新执照。

立即注册 [My CFIA](#) 以访问越来越多的在线服务，包括执照、出口证书以及电子付款选项。

为什么它很重要

目前，尚未要求所有食品企业持有执照。执照制度有助于 CFIA

- 更好地识别食品安全风险，有针对性地开展检验



- 直接与食品企业沟通重要食品安全信息
- 在企业不能遵守监管要求的情况下，采取暂停或吊销执照等执法行动

了解更多信息，请浏览 www.inspection.gc.ca/safefood。

您可能还对以下资源感兴趣：

- 执照交互式工具
- 视频：为《加拿大安全食品条例》做好准备
- 了解 SFCR：给食品企业的手册
- 常见问题问答：执照
- SFCR 要求从事哪些食品活动的企业要持有执照
- 申请执照前要考虑哪些事项
- 视频：申请加拿大安全食品执照