



《加拿大安全食品條例》： 小企業需要知道什麼



《加拿大安全食品條例》（SFCR）現在已經生效。條例對**食品進口企業及在加拿大加工食品供出口或省際貿易的企業**引入了現代食品安全要求。

小型企業需要做什麼

☑ 登錄網址 inspection.gc.ca/SafeFood，利用**食品企業工具包（Toolkit for food businesses）**瞭解：

- 您是否需要安全食品執照
- 當新規定適用於您的企業時，有些小企業可能允許有更長的時間來達到某些要求

☑ 申請執照之前，請準備好以下各項：

- 預防控制措施，如衛生和有害菌控制措施；在某些情況下，需要書面預防控制計劃（PCP）來詳細描述食品風險及準備採取的預防控制措施
- 可追溯記錄，以便在供應鏈上向前一步和向後一步追蹤產品

☑ 創建一個My CFIA帳戶，在網址 inspection.gc.ca/MyCFIA 線上申請執照。

有問題嗎？請撥打1-800-442-2342或登錄 inspection.gc.ca/ContactUs 與我們聯繫。

CFIA P1018E-19

STAY CONNECTED



對小企業的支持

請瀏覽 inspection.gc.ca/SafeFood 瞭解更多有關加拿大安全食品條例的資訊、工具和資源。