



ข้อเท็จจริง: การส่งออกสินค้าอาหาร

กฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา (SFCR)

ภายใต้ SFCR

ข้อกำหนดใหม่เกี่ยวกับความปลอดภัยทางอาหารจะนำไปใช้กับธุรกิจของการส่งออกสินค้าอาหารออกนอกแคนาดา

ธุรกิจของคุณจะพร้อมหรือยัง

ในฐานะเป็นผู้ส่งออก

อาหารที่คุณส่งออกโดยทั่วไปจะต้องตอบสนองกับข้อกำหนดของชาวแคนาดาเช่นเดียวกับบรรดาประเทศที่นำเข้าก่อนที่คุณจะสามารถส่งออกอาหารของคุณ

ในกรณีที่ประเทศต่างชาติไม่มีกฎข้อบังคับ

คุณยังคงต้องปฏิบัติตามกฎหมายของแคนาดาที่ใช้บังคับอยู่

ข้อกำหนดที่สำคัญ

1. การออกใบอนุญาต

ในกรณีส่วนใหญ่ ผู้ส่งออกจะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่า:

- อาหารที่พวกเขาส่งออกได้รับการผลิต ดำเนินงาน ได้รับการรักษา การจัดระดับ การบรรจุ หรือการติดฉลาก โดยธุรกิจที่ถือใบอนุญาตสำหรับการใด ๆ ของกิจกรรมเหล่านี้
- ถ้าอาหารเป็นสินค้าที่มีเนื้อสัตว์
อาหารจากผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ได้มาจะต้องถูกฆ่าโดยธุรกิจที่ถือใบอนุญาต

เนื่องจากข้อกำหนดเกี่ยวกับใบรับรองการนำเข้าแตกต่างกันไปตามแต่ละประเทศที่นำเข้า ดังนั้นคุณควรตรวจสอบว่าต้องขอใบรับรองก่อนที่จะจัดส่งสินค้าหรือไม่

[ผู้ส่งออกต้องมีใบอนุญาตเพื่อที่จะขอใบรับรองการส่งออก](#)

ค้นหาว่าคุณต้องใช้ใบอนุญาตหรือไม่และเมื่อไร

โดยใช้ [เครื่องมืออินเทอร์เน็ตฟรีสำหรับการออกใบอนุญาต](#) ใช้เวลาเพียง 5 นาทีเท่านั้น

2. การควบคุมป้องกัน

ในฐานะที่เป็นผู้ส่งออก คุณจะต้องเก็บรักษาอาหารให้ปลอดภัยโดย:

รู้จักอาหารของคุณ

- มั่นใจได้ว่าอาหารของคุณเป็นไปตามข้อกำหนดที่บังคับใช้รวมทั้งเรื่องของความปลอดภัย การจัดลำดับ มาตรฐาน การติดฉลากและปริมาณสุทธิ
- ตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่คุณจะจัดส่งตรงกับข้อมูลที่ให้ไว้ในใบรับรองการส่งออกและการจัดส่งเอกสารอื่นๆ
- มีข้อมูลที่ติดต่อสำหรับผู้เตรียมอาหารและบุคคลที่มีการนำเข้าสินค้าอาหารของคุณ

รู้จักตลาดต่างประเทศของคุณ



- ตระหนักถึงข้อกำหนดของประเทศที่นำเข้า
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีสิทธิ์สำหรับตลาดที่เฉพาะเจาะจงและต้องได้รับการตรวจสอบหรือการรับรองจาก CFIA ในขณะที่อาหารของคุณยังคงอยู่ในแคนาดา

นอกจากนี้ยังอาจจะมีการให้คุณรักษาอาหารให้ปลอดภัยโดย:

เขียนแผนควบคุมป้องกัน (PCP) – เขียนและทบทวนอย่างสม่ำเสมอว่า:

- ใ้รับรองทั้งหมดและเอกสารการจัดส่งสินค้าอยู่ในที่เก็บเอกสาร
- มีการควบคุมความปลอดภัยของอาหารอย่างพร้อม
- มีการจัดชั้นตอนในการจัดการกับข้อร้องเรียนและการเรียกคืน
- คุณได้ตรวจสอบว่าแผนของคุณทำงานได้ตามที่วางแผนไว้

PCP แสดงให้เห็นว่าในฐานะผู้ส่งออก

คุณมีความเข้าใจเกี่ยวกับความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่คุณส่งออก ทั้งยังระบุถึงการควบคุมป้องกันที่เหมาะสมกับอาหารที่คุณส่งออก และอธิบายมาตรการที่คุณมีการควบคุมความเสี่ยงเหล่านั้น

SFCR กำหนดว่าอาหารที่จะส่งออกจะต้องได้รับการจัดเตรียมโดยผู้ถือใบอนุญาต หากคุณต้องการที่จะได้รับใบรับรองการส่งออกจาก CFIA คุณจะต้องมีใบอนุญาตและ PCP ที่เป็นลายลักษณ์อักษร

ค้นหาว่าคุณต้องใช้แผนควบคุมป้องกัน (PCP) หรือไม่และเมื่อไร โดยใช้ [เครื่องมืออินเทอร์เน็ตแอกทีฟสำหรับแผนควบคุมป้องกัน](#) ใช้เวลาเพียง 5 นาทีเท่านั้น

3. การตรวจสอบย้อนกลับ

ภายใต้ SFCR คุณจะต้องเก็บบันทึกที่ชัดเจนและอ่านได้ง่าย โดยสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงสถานที่ที่คุณเก็บอาหาร และบุคคลที่คุณจัดเตรียมอาหารให้ ทั้งนี้จะสามารถลดเวลาที่ใช้เป็นอย่างมากในการแจ้งให้คู่ค้าต่างประเทศได้รับทราบในกรณีที่จะต้องมีการเรียกคืนสินค้า

ค้นหาว่าข้อกำหนดการตรวจสอบย้อนกลับใดบ้างมีผลบังคับใช้กับคุณและเมื่อไร โดยใช้ [เครื่องมืออินเทอร์เน็ตแอกทีฟสำหรับการตรวจสอบย้อนกลับ](#) ใช้เวลาเพียง 5 นาทีเท่านั้น

ทำไมถึงเป็นเรื่องที่สำคัญ

SFCR

กำหนดว่าอาหารที่ส่งออกจากประเทศแคนาดาจะต้องถูกจัดเตรียมภายใต้การควบคุมความปลอดภัยของอาหารซึ่งได้รับการยอมรับในระดับสากล ซึ่งจะช่วยให้สินค้าส่งออกของแคนาดาเข้าถึงตลาดได้ดียิ่งขึ้น

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

- วิดีโอ: [เตรียมพร้อมสำหรับกฎระเบียบในด้านความปลอดภัยทางอาหารของชาวแคนาดา](#)
- วิดีโอ: [SFCR – การส่งออกสินค้าอาหาร](#)



- การทำความเข้าใจใน SFCR: [คู่มือสำหรับธุรกิจทางด้านอาหาร](#)
- [คู่มือสำหรับการจัดเตรียมแผนป้องกันควบคุม – สำหรับธุรกิจอาหารในประเทศ](#)
- ภาพหรือกราฟิกซึ่งบ่งชี้ถึงข้อมูล (Infographic): [3 หลักการสำคัญสำหรับผู้ส่งออก](#)
- [การส่งออกสินค้าอาหาร: คู่มือขั้นตอน](#)
- การส่งออกไปยังประเทศสหรัฐฯ: [โครงการการตรวจสอบซัพพลายเออร์ต่างประเทศ](#)
- การเริ่มต้น: [ชุดเครื่องมือสำหรับธุรกิจ](#)