



กฎระเบียบว่าด้วยอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา: สิ่งที่คุณจำเป็นต้องรู้



กฎระเบียบว่าด้วยอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา (Safe Food for Canadians Regulations: SFCR) มีผลบังคับใช้แล้วในขณะนี้กฎระเบียบนี้ระบุถึงข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบันสำหรับธุรกิจที่นำเข้าอาหาร หรือจัดเตรียมอาหารในแคนาดาเพื่อการส่งออกหรือการค้าระหว่างประเทศ

สิ่งที่คุณจำเป็นต้องทำ

- กรุณาเข้าไปที่เว็บไซต์ inspection.gc.ca/SafeFood และใช้ชุดเครื่องมือสำหรับธุรกิจอาหารเพื่อค้นหาว่า:
 - คุณจำเป็นต้องยื่นขอใบอนุญาตว่าด้วยอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดาหรือไม่
 - ข้อกำหนดใหม่นี้มีผลบังคับใช้กับคุณเมื่อใด กล่าวคือ ธุรกิจขนาดเล็กบางประเภทอาจมีเวลามากกว่าธุรกิจประเภทอื่นในการดำเนินการเพื่อให้ธุรกิจของคุณสอดคล้องตามข้อกำหนด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีรายการต่อไปนี้ก่อนที่คุณจะยื่นขอใบอนุญาต:
 - การควบคุมเชิงป้องกัน เช่น มาตรการด้านสุขาภิบาลและการควบคุมสัตว์รบกวน และในบางกรณี คุณควรมีแผนการควบคุมเชิงป้องกัน (PCP) ที่จัดทำเป็นเอกสารโดยระบุรายละเอียดเกี่ยวกับภัยอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับอาหารของคุณ และมาตรการที่คุณใช้ในการควบคุม
 - บันทึกการตรวจสอบย้อนกลับเพื่อติดตามผลิตภัณฑ์ของคุณไปข้างหน้าหนึ่งขั้นและย้อนกลับหนึ่งขั้นในห่วงโซ่อุปทาน
- สร้างบัญชี My CFIA และยื่นขอใบอนุญาตทางออนไลน์ที่ inspection.gc.ca/MyCFIA

หากมีคำถามเพิ่มเติม กรุณาโทรติดต่อเราได้ที 1-800-442-2342 หรือไปที่ inspection.gc.ca/ContactUs

CFIA P1018Th-19

STAY CONNECTED



การสนับสนุนสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก

เยี่ยมชมเว็บไซต์ inspection.gc.ca/SafeFood เพื่อรับข้อมูลเพิ่มเติม เครื่องมือ และแหล่งข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับกฎระเบียบว่าด้วยอาหารปลอดภัยแห่งแคนาดา