Canadian Food Inspection Agency
Agence canadienne d'inspection des aliments

Quy định về Thực phẩm an toàn cho người dân Canada
(Quy định SFCR)

Canada

Mục tiêu

- Tổng quan về Các yêu cầu của SFCR
- Các yêu cầu về nhập khẩu

Quy định về Thực phẩm an toàn cho người dân Canada

Trước đây

- Nền tảng vững chắc
- Quy định riêng cho hàng hóa thực phẩm
  - *Luật Kiểm tra mặt hàng thịt*
  - *Luật về Nông sản Canada*
  - *Luật Kiểm tra thủy sản*
  - *Luật về Bao bì và*
  - *nhãn mác hàng tiêu dùng*
- Căn cứ theo quyền thời hiệu
- Phức tạp

SFCR

- Mạnh mẽ hơn
- Một đạo luật áp dụng cho tất cả các mặt hàng thực phẩm
- Tập trung vào phòng ngừa
- Dựa trên kết quả
- Tinh gọn

Quy định về Thực phẩm an toàn cho người dân Canada

Phạm vi

- Nhìn chung, quy định áp dụng **cho thực phẩm dành cho người** (bao gồm thành phần, nguyên liệu) được **nhập khẩu**, **xuất khẩu** hoặc kinh doanh buôn bán **liên tỉnh.**

- Áp dụng cho **động vật lấy thịt** để xuất khẩu hoặc kinh doanh buôn bán **liên tỉnh**

- Một số quy định **về truy xuất nguồn gốc**, **ghi nhãn** và **quảng cáo** áp dụng cho thực phẩm kinh doanh buôn bán **nội tỉnh.**

Các yêu cầu chính của SFCR

Cấp phép và cấu trúc ❶❷❸

Xác định❶ **Cá nhân** (hoặc doanh nghiệp thực phẩm) là người tiến hành:

❷**Hoạt động** (hoặc các hoạt động) trên thực phẩm hoặc động vật lấy thịt

- Sản xuất, chế biến, xử lý, bảo quản, phân loại, đóng gói hoặc dán nhãn thực phẩm để kinh doanh buôn bán liên tỉnh hoặc để xuất khẩu
- Nhập khẩu thực phẩm
- Xuất khẩu thực phẩm mà cần phải có giấy chứng nhận xuất khẩu hoặc giấy phép xuất khẩu khác
- Giết mổ động vật lấy thịt để kinh doanh buôn bán liên tỉnh hoặc để xuất khẩu
- Bảo quản và xử lý sản phẩm thịt ở điều kiện lúc nhập khẩu để phục vụ công tác kiểm tra của CFIA

tại một

❸**Địa điểm** (hoặc nhiều địa điểm)

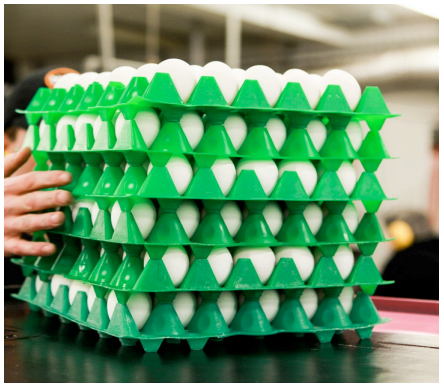
(ví dụ: cơ sở, bao gồm trang trại hoặc phân xưởng)

Các thành phần chính

- **Biện pháp kiểm soát phòng ngừa**
  - Ngăn ngừa các mối nguy về an toàn thực phẩm và giảm khả năng thực phẩm bị nhiễm bẩn xâm nhập vào thị trường, cho dù thực phẩm được chế biến bên trong hay bên ngoài Canada
- **Kế hoạch kiểm soát phòng ngừa (PCP)**
  - Kế hoạch kiểm soát phòng ngừa bằng văn bản (PCP) với hai nội dung chính:
    - Các mối nguy an toàn thực phẩm, các biện pháp kiểm soát và bằng chứng liên quan về tính hiệu quả của chúng (phù hợp với HACCP); **và**
    - Các yêu cầu bảo vệ người tiêu dùng và công bằng thị trường (ghi nhãn, tiêu chuẩn thành phần, phân loại thực phẩm)
- **Truy xuất nguồn gốc**
  - Theo dõi thực phẩm tại khâu trước và khâu sau dọc theo chuỗi cung ứng

Cấp phép

Việc cấp phép thể hiện trách nhiệm giải trình đối với an toàn thực phẩm dọc theo chuỗi thực phẩm, bằng cách đảm bảo rằng mọi quá trình sản xuất, chế biến, xử lý, bảo quản, phân loại, đóng gói hoặc dán nhãn đối với thực phẩm đều do tổ chức/cá nhân đã được cấp phép thực hiện dưới sự giám sát của CFIA.



Cấp phép

<u>Áp dụng cho</u> các hoạt động sau

- Sản xuất, chế biến, xử lý, bảo quản, phân loại, đóng gói hoặc dán nhãn thực phẩm sẽ được xuất khẩu hoặc vận chuyển giữa các tỉnh bang của Canada
- Nhập khẩu thực phẩm
- Xuất khẩu thực phẩm mà cần phải có giấy chứng nhận xuất khẩu hoặc giấy phép xuất khẩu khác
- Giết mổ động vật lấy thịt để xuất khẩu hoặc vận chuyển giữa các tỉnh bang của Canada
- Bảo quản và xử lý sản phẩm thịt ở điều kiện lúc nhập khẩu để phục vụ công tác kiểm tra của CFIA

Để biết những hoạt động nào cần được cấp phép, vui lòng truy cập *Các hoạt động kinh doanh thực phẩm yêu cầu giấy phép theo quy định của SFCR*

Để biết thêm thông tin về Cấp phép

Truy cập www.inspection.gc.ca

Chọn Các loại giấy phép cho thực phẩm

- Công cụ tương tác cấp phép
- Hỏi & Đáp: Cấp phép
- Các hoạt động kinh doanh thực phẩm yêu cầu giấy phép theo quy định của SFCR
- Các yêu cầu luật định: Cấp phép

Biện pháp kiểm soát phòng ngừa

- Các yêu cầu
  - Biện pháp xác định, phân tích và kiểm soát mối nguy
  - Điều kiện của cơ sở
  - Xử lý và quá trình
  - Vệ sinh, kiểm soát động vật gây hại và các tạp chất, vật liệu không dùng trong thực phẩm
  - Vận chuyển và thiết bị
  - Dỡ hàng, bốc xếp và lưu kho
  - Năng lực
  - Vệ sinh
- Đánh giá dựa trên kết quả nếu có thể để cho phép sự linh hoạt và đổi mới
- Bao gồm hoạt động điều tra, xử lý khiếu nại, thu hồi sản phẩm

Kế hoạch kiểm soát phòng ngừa

- Các doanh nghiệp, bao gồm nhà nhập khẩu, cần duy trì **Kế hoạch kiểm soát phòng ngừa (PCP)** được lập thành văn bản
- PCP phải bao gồm hai nội dung sau:
  - Các mối nguy an toàn thực phẩm, các biện pháp kiểm soát và bằng chứng liên quan về tính hiệu quả của chúng (phù hợp với HACCP); **và**
  - Các yêu cầu bảo vệ người tiêu dùng và công bằng thị trường (ghi nhãn, tiêu chuẩn thành phần, phân loại thực phẩm)

- ✓ Nếu doanh nghiệp có sẵn một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên HACCP thì doanh nghiệp đang có vị thế tốt để chứng minh tuân thủ các yêu cầu về PCP
- ✓ Doanh nghiệp cần rà soát lại hệ thống để đảm bảo yêu cầu bảo vệ người tiêu dùng và công bằng thị trường cũng được bao gồm trong hệ thống

Truy xuất nguồn gốc

- Theo dõi thực phẩm ở cả khâu trước và khâu sau trong chuỗi cung ứng để bảo vệ người dân Canada trong sự cố an toàn thực phẩm
- Giúp doanh nghiệp phản ứng kịp thời nếu phát hiện vấn đề an toàn thực phẩm:
  - Giảm thời gian loại bỏ thực phẩm không an toàn ra khỏi thị trường, bảo vệ an toàn cho công chúng
  - Giảm thiểu phạm vi thu hồi và giảm chi phí thu hồi cho doanh nghiệp
- Phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế (ví dụ: Codex)
- **Áp dụng cho** phạm vi rộng hơn của doanh nghiệp thực phẩm so với các yêu cầu cấp phép và PCP:
  - Mọi mặt hàng thực phẩm (không có các trường hợp miễn trừ như ở quy định về cấp phép và kiểm soát phòng ngừa)
  - Cửa hàng bán lẻ thực phẩm - theo dõi khâu trước (áp dụng cho cả nhượng quyền thương mại)
  - Nhà phân phối và bán buôn liên tỉnh

Nhập khẩu

Nhà nhập khẩu cần:

- Có giấy phép nhập khẩu;
- Có kế hoạch kiểm soát phòng ngừa (áp dụng một số trường hợp miễn trừ)
- Đảm bảo rằng nhà cung cấp nước ngoài áp dụng các quá trình sản xuất, chuẩn bị, lưu trữ, đóng gói và dán nhãn thực phẩm trong các điều kiện tương tự như thực phẩm được chế biến tại Canada;
- Duy trì các thủ tục và quá trình để xử lý, điều tra khiếu nại và thu hồi sản phẩm
- Lưu giữ hồ sơ truy xuất nguồn gốc rõ ràng và đầy đủ, cho biết thực phẩm đến từ đâu (nhà cung cấp) và bán cho ai (người mua)

Vai trò và trách nhiệm

Cơ quan Thanh tra Thực phẩm Canada (CFIA)

Nhà nhập khẩu/bên trung gian

CFIA tiến hành kiểm tra dựa trên rủi ro đối với nhà nhập khẩu và thực phẩm được nhập khẩu vào Canada

Có mặt tại cửa khẩu Canada. Phỏng vấn lái xe tại cửa khẩu, rà soát hồ sơ, chứng từ và đưa ra quyết định cuối cùng về việc hàng hóa có thể vào Canada hay không

Biên giới Canada

Cơ quan Dịch vụ Biên giới Canada (CBSA)

Phối hợp để đảm bảo đáp ứng các yêu cầu nhập khẩu của Canada

Hãng vận chuyển

Nhà cung cấp, nhà xuất khẩu và nhà cung cấp nước ngoài

Quy trình Nhập khẩu của CFIA

1. • Các yêu cầu
2. • Cấp phép
3. • Giải tỏa hàng hóa
4. • Tại biên giới
5. • Kiểm tra (Điểm đến)
6. • Báo cáo

1. • Các yêu cầu

- CFIA xây dựng và triển khai các yêu cầu nhập khẩu
- Nhà nhập khẩu truy cập hệ thống thông tin của CFIA (ví dụ: Hệ thống tham chiếu nhập khẩu tự động-AIRS) để nắm bắt các yêu cầu về nhập khẩu

15

2. • Cấp phép

- Nhà nhập khẩu yêu cầu cấp phép nhập khẩu
- Điều này có thể liên quan đến việc xin giấy phép, đăng ký hoặc các tài liệu hỗ trợ khác
- Việc kiểm tra có thể được tiến hành
- Nhà xuất khẩu có thể phải được cơ quan có thẩm quyền tại quốc gia xuất khẩu hoặc CFIA chấp thuận
- Yêu cầu cấp phép tùy thuộc vào loại hàng hóa, quốc gia xuất xứ, điểm đến, mục đích sử dụng cuối hoặc tình trạng sức khỏe toàn cầu

3. • Giải phóng hàng

- CFIA kiểm tra hồ sơ chứng từ được nhà nhập khẩu nộp trước khi hàng đến và xác nhận tất cả các yêu cầu luật định đã được đáp ứng
- Điều này có thể bao gồm:
  - Kiểm tra xác nhận hàng hóa
  - Kiểm tra xác nhận rằng các yêu cầu luật định được đáp ứng trong chứng từ đã nộp
  - Các hoạt động cụ thể (áp dụng tiêu chí xếp hạng rủi ro)
  - Thông báo đề xuất giải phóng hàng cho Cơ quan Dịch vụ Biên giới Canada (CBSA-Hải quan)

4. • Tại biên giới

- Lô hàng đến biên giới và được xử lý theo quy trình chuẩn để ra quyết định giải phóng hàng và cho phép nhập khẩu vào Canada
- Điều này có thể bao gồm:
  - CBSA kiểm tra xác nhận chi tiết lô hàng
  - CBSA kiểm tra xác nhận đề xuất giải phóng hàng của CFIA
  - CBSA và CFIA (nếu được yêu cầu) tiến hành kiểm tra thực tế tại biên giới
  - Ra quyết định giải phóng hàng và thông báo kiểm tra tại điểm đến

5. • Kiểm tra (Điểm đến)

- Lô hàng tới điểm đến và được giữ lại để kiểm tra thêm hoặc được giải phóng để phân phối và bán tại thị trường Canada
- Điều này có thể bao gồm:
  - CFIA tiến hành kiểm tra
  - CFIA ra quyết định cuối cùng về lô hàng

6. • Báo cáo

- Báo cáo về hoạt động nhập khẩu
- Báo cáo/xu hướng có thể xảy ra ở các giai đoạn trước đó

www.inspection.gc.ca/SafeFood

- You will find **key portals** to information

Services and information

Licensing

Find out if your food business will need a licence, when and how to apply and other related information.

Getting started: Toolkit for businesses

Use our interactive tools and other resources to find out how and when the new requirements will apply to your business and what steps you will need to take.

General food requirements and guidance

Businesses that import or prepare food for export or to be sent across provincial or territorial borders must meet new requirements.

Food-specific requirements and guidance

In addition to general requirements, other requirements apply to specific foods.

Food imports

Importers will require a licence under the new consolidated regulations. Find out what other requirements apply to importers.

Food exports

Businesses that prepare food for export or that require an export certificate will need a licence. Find out what other requirements apply to exporters.

Labelling, standards of identity and grades

Learn about requirements for labelling, standards and grades.

Regulatory compliance

Learn more about compliance and inspection.

Submit your questions online

If you have questions, fill out our feedback form or call 1-800-442-2342.

Guidance Finder

Our new Guidance Finder can search all the latest SFCR technical and regulatory information.