

Інформаційний бюлетень: Експорт харчових продуктів

Законопроект *Норм регулювання безпечності харчових продуктів для Канади (Safe Food for Canadians Regulations- SFCR)*

Згідно із запропонованими Нормами SFCR, нові вимоги щодо безпечності харчових продуктів будуть застосовані до підприємств, які здійснюють підготовку харчових продуктів для експорту за межі Канади.

Чи буде ваше підприємство готовим до Норм SFCR?

Оскільки ви є експортер, харчові продукти, які ви експортуєте, здебільшого повинні відповідати канадським вимогам, а також вимогам країни-імпортера перед тим, як ви можете їх експортувати. Якщо країна-імпортер не має таких вимог, ви все одно повинні дотримуватися застосовного канадського законодавства.

Ключові вимоги

1. Ліцензування

У більшості випадків експортери повинні гарантувати наступне:

- харчові продукти, які вони експортують, були виготовлені, оброблені, підготовані, консервовані, сортовані, запаковані чи марковані підприємством, яке має відповідну ліцензію для такої діяльності;
- якщо харчовий продукт — це м'ясо, то сільськогосподарські тварини з яких воно походить, були забиті підприємством, яке має відповідну ліцензію.

Крім того, експортери, яким потрібен експортний сертифікат, повинні мати ліцензію на експортування харчових продуктів.

2. Превентивний контроль

Як експортер, ви повинні підтримувати безпечність харчових продуктів таким чином:

Потрібно знати свій продукт

- переконайтеся, що ваші харчові продукти відповідають вимогам щодо безпечності, сортування, стандартизації, маркування та кількості;
- перевірте, що харчовий продукт відповідає інформації, наданій в експортному сертифікаті та в інших супровідних документах;
- майте контактну інформацію осіб, які підготували харчовий продукт, та осіб, які імпортують ваші харчові продукти.

Потрібно знати свій іноземний ринок

- будьте обізнані про вимоги країни-імпортера;
- переконайтеся, що ваше підприємство має доступ до конкретного ринку, і ви отримали необхідні послуги з інспекції або сертифікації від Канадської агенції продовольчої інспекції, поки ваші харчові продукти ще знаходяться в Канаді.

- Розуміння запропонованих Норм SFCR: довідник для підприємств харчової промисловості
- *Навіщо вам потрібна ліцензія?* інтерактивний інструмент
- *Чи потрібен вам буде план превентивного контролю?* інтерактивний інструмент
- *Якими будуть вимоги до простежуваності у вашому випадку?* інтерактивний інструмент
- Проект поетапного керівництва для місцевих підприємств харчової промисловості та експортерів: Підготовка плану превентивного контролю
- Шаблони плану превентивного контролю — для місцевих підприємств харчової промисловості та експортерів
- Інфографіка: 3 ключові принципи для експортерів

Всі інші ресурси та послуги доступні лише англійською та французькою мовами на сайті www.inspection.gc.ca/safefood.

Інформаційний бюлетень: Імпорт харчових продуктів

Законопроект *Норм регулювання безпеки харчових продуктів для Канади (Safe Food for Canadians Regulations- SFCR)*

Згідно із запропонованими Нормами SFCR, нові вимоги щодо безпеки харчових продуктів будуть застосовані до підприємств, які імпортують харчові продукти до Канади.

Чи буде ваше підприємство готовим до Норм SFCR ?

Як імпортер, ви повинні гарантувати, що харчові продукти, які ви імпортуєте є безпечні та відповідають канадським вимогам. Запропоновані Норми включають в себе вимогу відносно того, що імпортовані харчові продукти мають бути приготовлені з таким самим рівнем контролю безпеки харчових продуктів, як і харчові продукти, приготовлені у Канаді.

Ключові вимоги

1. Ліцензування

У більшості випадків імпортери повинні отримати ліцензію на імпорт харчових продуктів до Канади.

2. Превентивний контроль

Як імпортер, ви повинні підтримувати безпеку харчових продуктів таким чином:

Потрібно знати свій продукт — будьте обізнані про потенційні ризики зараження харчових продуктів, а також опишіть, як контролюються біологічні, хімічні або фізичні загрози для харчових продуктів, які ви імпортуєте.

Потрібно знати свого постачальника — будьте впевнені, що ваш іноземний постачальник дотримується таких самих вимог щодо стандартів безпеки при приготуванні, зберіганні і транспортуванні вашого харчового продукту, як і місцеві постачальники.

Крім того, вам може знадобитись підтримувати безпеку харчових продуктів таким чином:

Написати план превентивного контролю (ПКП) — обов'язково напишіть його та регулярно перевіряйте

- як ви відстежуєте та перевіряєте те, що процес імпорту працює належним чином;
- як імпортовані вами харчові продукти відповідають вимогам щодо безпеки, сортування, стандартизації, маркування та кількості;
- наявність процедур розгляду скарг і відкликань.

Інформаційний бюлетень: Ліцензування діяльності у сфері харчових продуктів та продовольчих товарів

Законопроект *Норм регулювання безпечності харчових продуктів для Канади (Safe Food for Canadians Regulations- SFCR)*

Згідно із запропонованими Нормами SFGR, для більшості підприємств харчової промисловості на наступні види діяльності необхідна ліцензія:

- імпорт харчових продуктів;
- виробництво, обробка, зберігання, сортування, упаковка чи маркування харчових продуктів для експорту чи продажу в інші провінції Канади;
- експорт харчових продуктів, для яких потрібен експортний сертифікат, навіть без їх підготовки;
- забій сільськогосподарських тварин у випадках, коли м'ясна продукція призначена для експорту чи продажу в інші провінції Канади;
- зберігання та обробка м'ясної продукції в імпортованому стані для огляду Канадською агенцією продовольчої інспекції (КАПІ).

Як це відбуватиметься?

Підприємство може на свій розсуд подати заявку для отримання однієї ліцензії, яка охоплює всі його заклади, види діяльності і види харчових продуктів, або кількох ліцензій, які будуть охоплювати окремі комбінації закладів, видів діяльності і видів харчових продуктів.

Для того щоб подати заявку на отримання ліцензії, підприємство повинно подати до КАПІ заявку, яка містить таку інформацію:

- діяльність, для якої підприємство бажає отримати ліцензію;
- фізичне місцезнаходження закладу(-ів), у яких провадитиметься діяльність;
- типи харчових продуктів, для яких підприємство бажає отримати ліцензію.

Якщо підприємство вже має реєстрацію чи ліцензію, видану згідно із *Законом Канади про сільськогосподарську продукцію*, *Законом про інспекцію риби* чи *Законом про інспекцію м'яса*,

- вона залишатиметься дійсною до завершення терміну дії, навіть коли буде запроваджений у дію *Закон про безпечність харчових продуктів для Канади (SFCA)*, якщо
- вона містить твердження про те, що вона також являє собою ліцензію, видану згідно з SFCA.

Інформаційний бюлетень: Превентивний контроль безпечності харчових продуктів

Проект *Норм регулювання безпечності харчових продуктів для Канади (Safe Food for Canadians Regulations- SFCR)*

Згідно із запропонованими Нормами SFCR, більшість підприємств повинні будуть запровадити превентивний контроль безпечності харчових продуктів для таких видів діяльності:

- імпорт харчових продуктів;
- підготовка харчових продуктів для експорту та продажу в інші провінції Канади;
- зберігання та обробка м'ясної продукції в імпортованому стані для огляду Канадською агенцією продовольчої інспекції (КАПІ).

Крім того, більшість підприємств повинні будуть задокументувати свої заходи з контролю безпечності харчових продуктів у плані превентивного контролю (ППК). Винятками до цієї вимоги є експортери харчових продуктів (крім м'яса та риби), для яких не потрібний експортний сертифікат, а також підприємства із річним валовим об'ємом продажу менш ніж \$30 000 канадських доларів.

Превентивний контроль безпечності харчових продуктів

Превентивний контроль допомагає запобігти загрозам безпечності харчових продуктів та знизити вірогідність потрапляння неякісних продуктів на ринок, незалежно від того, підготовлені вони в Канаді чи за її межами.

Заходи превентивного контролю безпечності харчових продуктів вирішують проблему загроз та ризиків у таких областях:

- компетентність працівників;
- гігієна працівників;
- здоров'я працівників;
- розвантаження, завантаження та зберігання харчових продуктів;
- обслуговування та експлуатація закладів;
- обладнання;
- санітарний контроль та боротьба зі шкідниками;
- процедури і процеси;
- скарги і відкликання.

Що таке ППК?

ППК являє собою письмовий документ, в якому показано, які загрози і ризики для харчових продуктів визначені та контролюються. Заходи контролю ґрунтуються на

Всі інші ресурси та послуги доступні лише англійською та французькою мовами на сайті www.inspection.gc.ca/safefood.

Інформаційний бюлетень: Підтримка підприємств харчової промисловості

Законопроект Норм регулювання безпечності харчових продуктів для Канади (Safe Food for Canadians Regulations- SFCR)

Запропоновані Норми SFCR запровадять сучасні вимоги до безпеки харчових продуктів для підприємств харчової промисловості, які імпортують продукти харчування, або здійснюють підготовку харчових продуктів для експорту чи продажу в інші провінції Канади.

Іноді нові правила складно зрозуміти та застосувати. Канадська агенція продовольчої інспекції (КАПІ) прагне допомогти підприємствам харчової галузі підготуватися до відповідності новим вимогам, коли вони наберуть чинності.

Яким чином КАПІ підтримуватиме ваше підприємство?

Запропоноване поступове введення вимог

Деяким секторам харчової галузі та малим підприємствам може знадобитись час, щоб підготуватись відповідати новим вимогам. Для підтримки плавного переходу, КАПІ пропонує запроваджувати вимоги до ліцензування, простежуваності і превентивного контролю, включаючи вимоги щодо плану превентивного контролю в письмовій формі, в декілька етапів для деяких підприємств. Щоб дізнатися більше, зверніться до статті *Understanding the proposed SFCR: a handbook for food businesses (Розуміння запропонованих Норм SFCR: довідник для підприємств харчової промисловості)* на сайті www.inspection.gc.ca/safefood.

Запропоновані винятки для мікропідприємств

Для деяких підприємств із річним валовим об'ємом продажу \$30 000 канадських доларів чи менше не потрібно мати план превентивного контролю (ПКП) у письмовій формі. Такі підприємства все одно повинні вживати превентивних заходів з контролю безпечності, однак не повинні представляти їх у вигляді письмового плану.

Відкрита інформація

Навіть після того, як ви прочитаєте запропоновані Норми SFCR, у вас можуть залишитися питання щодо того, як ці правила застосовуються до вашого підприємства. Завітайте на сайт www.inspection.gc.ca/safefood, щоб отримати інформацію, яка допоможе зрозуміти запропоновані вимоги і те, як ви можете їх запровадити після набуття ними чинності. Всі інші ресурси та послуги доступні лише англійською та французькою мовами.

Інформаційний бюлетень:

Простежуваність

Законопроект *Норм регулювання безпеки харчових продуктів для Канади (Safe Food for Canadians Regulations- SFCR)*

Простежуваність — це спосіб відстежувати рух харчових продуктів на один крок назад і на один крок вперед.

Згідно із запропонованими Нормами SFCR, нові вимоги щодо безпеки харчових продуктів будуть застосовані до більшості підприємств харчової галузі, які провадять таку діяльність:

- імпорт харчових продуктів;
- виробництво, обробка, консервування, сортування, зберігання, упаковка чи маркування харчових продуктів для експорту чи продажу в інші провінції Канади;
- вирощування і збір урожаю свіжих фруктів та овочів для експорту та продажу в інші провінції Канади;
- забій сільськогосподарських тварин у випадках, коли м'ясна продукція призначена для експорту чи продажу в інші провінції Канади;
- зберігання та обробка м'ясної продукції в імпортованому стані для огляду Канадською агенцією продовольчої інспекції (КАПІ) або
- продаж продуктів харчування в роздрібній торгівлі, які мають бути простежені на один крок назад, але не вперед до споживача.

Вимоги до простежуваності не застосовуватимуться до ресторанів та інших аналогічних підприємств.

Як це відбуватиметься?

Для відповідності запропонованим вимогам щодо простежуваності підприємствам необхідно буде підготувати і вести облік. Загалом, такий облік міститиме таку інформацію:

- ідентифікація харчового продукту; загальна назва харчового продукту, назва та адреса особи, яка виготовила, підготувала, зберігала, пакувала або маркувала харчовий продукт, а також інформація для відстеження продукту до номеру партії;
- простежування продукту на крок назад до особи, яка надала вам харчовий продукт, включаючи дату надання вам цього харчового продукту;
- простежування продукту на крок вперед до особи, якій ви надали харчовий продукт, включаючи дату надання їй цього харчового продукту;
- простежування харчового продукту до кожного місця, до якого ви його перевозили перед тим, як надали іншій особі;