

113年度食藥署

加熱(豬)肉品輸銷加拿大管理規範數位課程

計畫名稱：113年度「輸出食品衛生安全管理制度精進與推動計畫」

(MOHW113-FDA-F-113-000351)

承辦單位：台灣優良食品發展協會



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

大綱

1

主管機關介紹

- 1.1 加拿大政府組成
- 1.2 食品相關監管機構職責及範圍

2

輸入流程及食品相關法規

- 2.1 加熱(豬)肉品輸銷至加拿大程序、步驟及監管計畫
- 2.2 食品法規現況
- 2.3 食品相關規範
- 2.4 動物產品輸銷加拿大注意事項
- 2.5 參考資料及連結



第一部分 主管機關介紹

.....



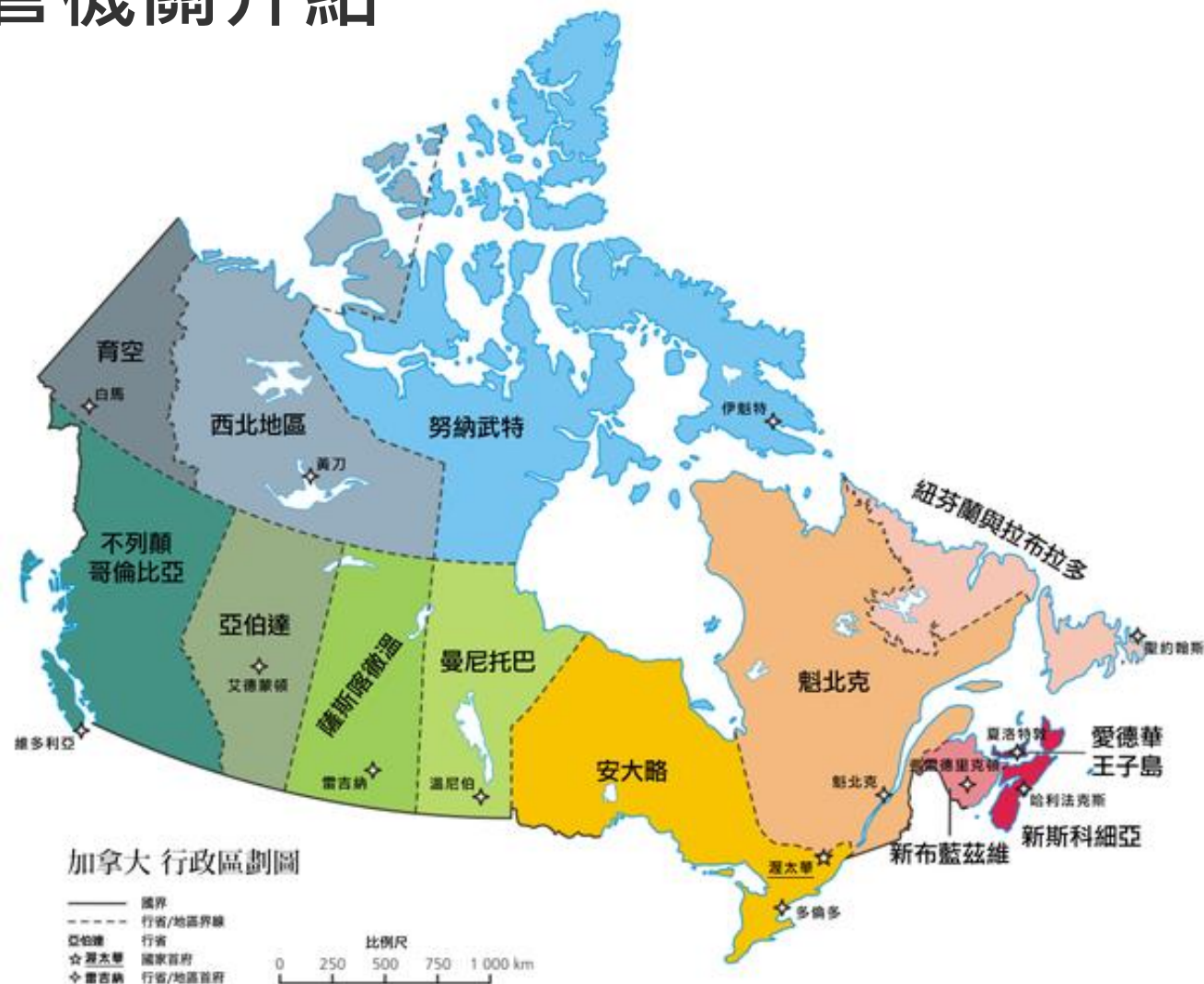
衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

第一部分 主管機關介紹

1.1 加拿大政府組成

1.2 食品相關監管機構職責及範圍



1.1 加拿大政府組成

- 正式國名：**加拿大 (Canada)**
- 地區：**北美地區**
- 首都：**渥太華 (Ottawa)**
- 我國駐外館所在地：**多倫多 (Toronto)**
- 政治概況：政治體制為君主立憲國會制，採用三權分立。
- 加拿大國會 (Parliament of Canada) 包括君主、上議院和下議院
- 君主為大英國協國家君主，另指派總督來代表行使權利，由全民選舉選出總理和下議院議員。

1.2 食品相關監管機構職責及範圍

食品輸銷加拿大之監管機關

- 輸入到加拿大的食品，均須受其國內法律監管，並由監管機關負責監管食品輸銷至加拿大境內：
- 監管機關
 - 加拿大食品檢驗局 (Canadian Food Inspection Agency, CFIA)；其內部設立-國家進口服務中心 (National Import Service Centre, NUSC)，負責執行進口貨品檢驗報告之確認。
 - 加拿大邊境服務局 (Canada Border Services Agency, CBSA)，負責執行食品、植物及動物輸入管制。

1.2 食品相關監管機構職責及範圍

加拿大食品檢驗局 (Canadian Food Inspection Agency, CFIA) (1/2)

- 首要任務為**降低食品風險**並**提高安全性**。
- 設立和發展目的在於**提升加拿大人民健康和安全**。
- 與各行業、消費者及聯邦、省和市組織合作，保護加拿大人**免受於食品和人畜共患疾病相關的風險**危害，以提高加國人民健康。
- 訂定並執行**全國之食品、動物及植物官方管制計畫**。提升整體加國人民的健康、環境及經濟。



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canada



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

1.2 食品相關監管機構職責及範圍

加拿大食品檢驗局 (Canadian Food Inspection Agency, CFIA) (2/2)

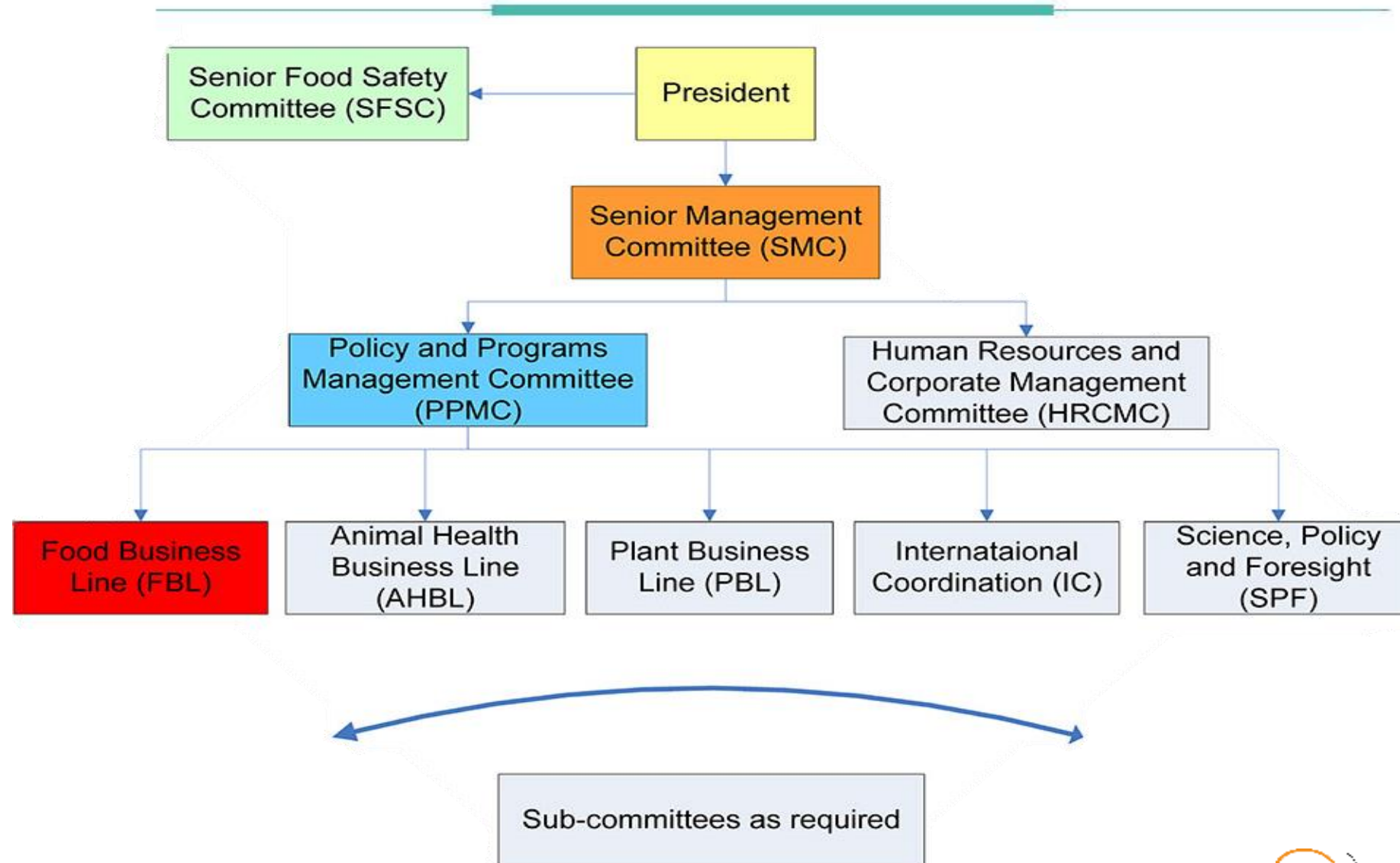
- 服務項目包括：食品召回，食安通報，消費者食品安全，工廠食品安全，進口/出口食品、食品標示、食品證照、動物/植物健康，植物多樣性，疾病防疫、植物、活動物、環境永續等
- 由該局主席 (President) 領導，主席亦有職責向加拿大衛生部長 (Minister of Health) 報告各項事務。
- 擁有綜合治理結構 (integrated governance structure)，所有分支機構負責人均承擔具體職責，以助於實現CFIA 的每項策略。
- 具有**食品計畫組織架構 (Food Program Framework)**，其設置目的係為了要向所有食品利益相關者（包括消費者、行業和政府）強調有效控制食品安全核心要素和關鍵原則。

食品計畫組織架構 (Food Program Framework)

《加拿大食品安全法》 (Safe Food for Canadians Act, SFCA)

- 根據《加拿大食品安全法》 (SFCA) 第 68 條規定，食品計畫組織架構 (Food Program Framework) 每五年 (或必要時需提前) 需進行審查和更新。任何更改皆會記錄在文件章節中。
- SFCA 第 68 條：本條生效五年後，生效後每五年，加拿大衛生部長須對本法案條款和實施進行審查，包括評估分配給其管理的資源和執行。
- 規範要求加拿大境內製備、進口和/或出口的食品及其製造使用原料成分均須依照《消費者包裝和標示法案》及《食品和藥品法》法規執行。並依據CFIA之食品計畫組織架構 (Food Program Framework) 及資源內發揮作用，並根據風險和可用資源開展販售活動。

CFIA之食品計畫組織架構 (Food Program Framework)



第二部分 輸入流程及食品相關法規

.....



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

2.1 輸銷食品至加拿大程序及步驟 [1/2]

進口至加拿大前

- 步驟 1：瞭解您預定出口至加拿大的食品 – 有哪些風險？ / Step 1: Know your food – what are the risks?
- 步驟 2：熟悉加拿大對進口食品的要求 / Step 2: Familiarize yourself with Canadian requirements for importing food
- 步驟 3：選擇合適的外國供應商 (foreign supplier) / Step 3: Select an appropriate foreign supplier
- 步驟 4：預防控制計畫 – 建立並實施 / Step 4: Preventive control plan – create it and implement it
- 步驟 5：制定召回和客訴程序 / Step 5: Develop a recall and complaints procedure
- 步驟 6：從 CFIA 申請進口許可證 / Step 6: Apply for your licence to import from the CFIA

2.1 加熱(豬)肉品輸銷至加拿大程序及步驟 [2/2]

何時進口至加拿大

- 步驟 7：向 CFIA 提供有關每批貨物的資訊 / [p 7: Provide the CFIA with information about each of your shipments](#)

進口至加拿大後

- 步驟 8：保留可追溯性紀錄 / [Step 8: Keep traceability records](#)
- 步驟 9：預防控制計畫－維護 / [Step 9: Preventive control plan – maintain it](#)
- 步驟 10：實施召回和申訴程序 / [Step 10: Implement a recall and complaints procedure](#)



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

MENU ▾

[Canada.ca](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [Importing food, plants or animals](#) > [Food imports](#)

Importing food to Canada: a step-by-step guide

官方參考資料：[Step-by-Step Guide](#)



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

輸銷加熱(豬)肉品至加拿大之出口監管計畫 (1/2)

Export regulatory scheme

您是列在加國核准廠場名單的業者嗎？



您預定輸出的食品是否滿足加拿大 Safe Food for Canadians Regulations (SFCR) 所要求之項目？ [依照SFCR]



除了滿足SFCR法規，您的食品是否符合加拿大政府其他規定？
(例如：食品 and 藥品法規 Food and Drug Regulations、
健康動物法規 Health of Animals Regulations、
消費者包裝和標示法案 Consumer Packaging and Labelling Act 等法規)

輸銷加熱(豬)肉品至加拿大之出口監管計畫 (2/2)

Export regulatory scheme

預定進口至加拿大的食品是否有符合所有加拿大的法規？(包括但不限於：標準/Standards、等級/Grades、淨重數量/net quantity和標示/labelling)



您所要行使之外銷食品商業行為是否已獲得 SFCA) 要求的進口許可證 (import license) 呢？



您要輸出食品的商業行為是否已獲得加拿大的外國食品進口許可？

Overview: importing meat products 網站資訊

- CFIA的進口肉類產品指南概述進口商的基本要求，包括許可證 (permits)、檢查程序 (inspection procedures)、標示 (labeling) 和食品安全標準 (food safety standards)。
- 進口商為了獲得進口，必須遵守相關標準，同時符合動物健康 (animal health) 和產品來源 (product origin) 規定。
- 該頁面提供相關法規的連結。網址：
<https://inspection.canada.ca/en/importing-food-plants-animals/food-imports/food-specific-requirements/importing-meat-products>

加熱(豬)肉品輸銷業者所需資訊集

(一) 加拿大安全食品法規的主要要求

1. 食品許可證
2. 預防控制與與防控制計畫(PCP)
3. 可追溯性

(二) 包裝和標示的要求

1. 食品標示工具
2. 食品標示
3. 過敏原標示
4. 肉類產品標示

(一)加拿大安全食品法規的主要要求

Key requirements of the Safe Food for Canadians Regulations

1. 食品許可證 / Food licences
2. 預防控制和預防控制計畫 / Preventive controls and preventive control plans預防控制計畫 (PCP) 是一份書面文件，可識別和控制食品和食用動物風險，
3. 可追溯性/ Traceability：指追蹤食品商品在供應鏈前後可被追溯性的能力。有效的追溯紀錄和標示皆可讓企業在食品安全調查，或食品召回期間具有高度效率追蹤速度，得以保護消費者，並盡可能減少經濟損失。

1. 食品許可證 / Food licences

加拿大的肉類產品許可證類別

- **Sub-commodity categories identified under meat and poultry products / 食用眷養和野味動物-各種肉類和家禽肉類商品**：包括源自與該商品相關動物的肉類及其任何部分或產品，亦可以是各種切塊、碎肉、醃製肉，或進一步加工成午餐肉、香腸、肉湯、動物脂肪和油（如豬油/起酥油、牛脂）、肉香精和萃取物、肉汁和調味品。
- **Composite meat products / 複合肉製品**：有肉類及其他食品混製加工。如肉類成分超過 2%，不屬一般食品，則須遵循 SFCR 對肉類產品的要求。

申請食品許可證的肉類商品類別/ Food licences

Sub-commodity categories identified under meat and poultry products

Sub-commodity categories	Examples	Examples of HS chapters for importing ²
Bovine (beef, bison and veal)	beef, bison and veal or any of their parts (such as chops, ground meat, organs, roasts, edible offal) and products such as broth, corned beef, lunch meat, meatballs, sausage	02.01, 02.02, 02.06, 02.10 05.04 15.02, 15.17 16.01 – 16.03
Ovine (Sheep, lamb and mutton)	sheep, lamb and mutton, any of its parts (such as ground meat, lamb chops, rack of lamb, roasts) and its products (such as marinated meat, sausages)	02.04, 02.06, 02.10 05.04 15.02, 15.17, 15.18 16.01, 16.02
Porcine (Pork)	any of its parts (such as chops, ground meat, ribs, roasts) and its products (such as bacon, creton, cured/dried sausage, ham, headcheese, hotdogs, and sausage), pork rinds	02.03, 02.06, 02.09, 02.10 05.04, 05.11 15.01, 15.17, 15.18 16.01 – 16.03
Poultry	chicken, cornish hen, duck, goose, guinea fowl, turkey, any of their parts (such as breast, legs, liver) and their products such as breaded chicken strips, broth, meatballs, pâté, sausage, smoked breast	02.07, 02.10 05.04 15.01, 15.17, 15.18 16.01 – 16.03

線上申請進口許可證 [Apply for import permits online](#)

建立[My CFIA account](#) 之個人資料，以便存取其服務，包括：

- 許可 (許可證、許可證、註冊、授權) / Permissions (licences, permits, registrations, authorizations)
- 出口證明/Export certificates



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

MENU ▾

[Canada.ca](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [About the CFIA](#) > [My CFIA account](#)

My CFIA online services



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

Services currently online

現有服務之許可證項目 Services currently online

Filter items Showing 1 to 10 of 18 entries | Show entries

Business line  	Service type  	Service  
Animal	Permissions	Application for Permit to Import Aquatic Animals and/or their Offal – CFIA/ACIA 5670
Animal	Permissions	Application for Permit to Import Live Animals, Hatching Eggs and Animal Germplasm – CFIA/ACIA 5860
Animal	Permissions	Application for Permit to Import Animal Pathogens – CFIA/ACIA 5858
Animal	Permissions	Application for Permit to Import Animal Products and By-Products – CFIA/ACIA 5859
Animal	Permissions	Application for Permit to Import Unprocessed/Raw Grains, Oilseeds or Plant-Based Meals Under the <i>Health of Animals Act</i> – CFIA/ACIA 5861
Animal	Permissions	Licence to operate a hatchery
Food	Export certificates	Certificate of Free Sale – CFIA/ACIA 5786
Food	Permissions	Safe Food for Canadians Licence
Plant	Permissions	Application for Permit to Import Plants and other things under the <i>Plant Protection Act</i> – CFIA/ACIA 5256
Pre-market	Permissions	Application for a veterinary biologics product registration

2.預防控制和預防控制計畫 (PCP) [1/2]

Preventive controls and preventive control plans

下列肉類食品生產業者均需於執行業務時皆須遵循預防控制 (Preventive controls)

- 進口食品/import food
- 省際貿易或出口生產、加工、處理、保存、分級、包裝或食品標示/manufacture, process, treat, preserve, grade, package or label food for interprovincial trade or export
- 屠宰食用動物與肉製品用於省際貿易或出口/slaughter food animals from which the meat products will be traded interprovincially or exported
- 儲存和處理進口肉類以供檢驗/store and handle imported meat for inspection



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

[Home](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [Getting started: Toolkit for food businesses](#)

**Preventive Control Plan (PCP) interactive tool - Safe Food for
Canadians Regulations**



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

2.預防控制和預防控制計畫 (PCP) [2/2]

Preventive controls and preventive control plans

- 進口商需確保進口食品的安全且符合加拿大要求。
- 進口指南 (Importer guide) 要求食品進口商必須依據加拿大安全食品規範 (SFCR)，而制定預防控制計畫 (Preventive control plan, PCP)。
- 預防控制計畫 (PCP) 為書面計畫，可確保進口食品安全、適合在加拿大消費，並符合加拿大消費者保護要求 (如適用)。
- 具有進口許可證持有者皆須有PCP (預防控制計畫內容)。
- 基於食品法典食品衛生通用原則 CAC/RCP 1-1969。Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969。預防控制 (Preventive controls) 為國際公認方法，用於預防 (Prevent)、消除 (Eliminate) 與食品相關的危害或將其降低 (Reduce) 到可接受 (安全) /Acceptable level 標準。

3.可追溯性/ Traceability

業者可透過下列方式了解 SFCR的可追溯性之適用性：

- 使用可追溯性互動式工具 /Using the [Traceability interactive tool](#)
- SFCR第 4.0 節對可追溯性特定標示監管要求 /Reading [Section 4.0 Traceability-specific labelling requirements](#) of [Regulatory requirements: Traceability](#)

(二)包裝和標示要求 Packaging and labelling requirements

輸銷加拿大的食品標示 Food-specific labelling requirements (1/4)



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

MENU ▼

[Canada.ca](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [Food labels](#) > [Labelling](#)

Food labelling for industry



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

輸銷加拿大的食品標示 Food-specific labelling requirements (2/4)

Industry Labelling Tool / 食品標示工具

食品標示提供加拿大食品檢驗員和利害關係人參考。該標示須提供以下資訊：

- 需要標示的食品標示 / [Food products that require a label](#)
- 廣告的一般原則 / [General principles for labelling and advertising](#)
 - 食物的真實本質 / [True nature of food](#)
 - 情況說明書 - 食品業過敏原標示 / [Factsheet - allergen labelling tips for food industry](#)
 - 提示資訊圖表：食品過敏原 / [Infographic: food allergen labelling](#)
- 標示要求清單 / [Labelling requirements checklist](#)
- 常見問題：產業標示工具 (ILT) / [Frequently asked questions: Industry Labelling Tool \(ILT\)](#)

輸銷加拿大的食品標示 Food-specific labelling requirements (3/4)

輸銷加拿大的食品標示- Food-specific labelling requirements

ORIGINAL		NEW	
Nutrition Facts Valeur nutritive Per 250 mL / par 250 mL		Nutrition Facts Valeur nutritive Per 1 cup (250 mL) pour 1 tasse (250 mL)	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne	Amount Teneur	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Calories / Calories 110		Calories 110	
Fat / Lipides 0 g		Fat / Lipides 0 g	
Saturated / saturés 0 g		Saturated / saturés 0 g	
+ Trans / trans 0 g		+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg		Carbohydrate / Glucides 26 g	
Sodium / Sodium 0 mg		Fibre / Fibres 0 g	
Carbohydrate / Glucides 26 g		Sugars / Sucres 22 g	
Fibre / Fibres 0 g		Protein / Protéines 2 g	
Sugars / Sucres 22 g		Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Protein / Protéines 2 g		Sodium 0 mg	
Vitamin A / Vitamine A		Potassium 450 mg	
Vitamin C / Vitamine C		Calcium 30 mg	
Calcium / Calcium		Iron / Fer 0 mg	
Iron / Fer		*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

Calories is larger
and stands out
more with bold
line below

mg amounts
are shown

New % Daily Value
footnote

Serving size
stands out more
and is more
similar on
similar foods

Daily Values
updated

New % Daily Value
for total sugars

Updated list of
minerals of public
health concern



食品過敏原標示及宣告

如產品含有牛奶、小麥和亞硫酸鹽，聲明必須以加粗字體顯示，如示：

過敏原：牛奶、小麥、亞硫酸鹽

食物過敏原指的是來自以下任何食物的蛋白質，或任何經過改造的蛋白質若來自以下食物的蛋白質成分皆屬於食物過敏原：杏仁、巴西堅果、腰果、榛子、夏威夷果、胡桃、松子、開心果或胡桃；花生；芝麻；小麥或黑麥；蛋類；牛奶；大豆；甲殼類；軟體動物；魚類，或芥末種子

Product Facts
Medicinal ingredients In each xx mL Ingredient A (Ingredient A source material) X mL Ingredient B (Ingredient B source material) X mL
Uses For the relief of •xxxxxxx •xxxxxxxxxxxxxxxx •xxxxxxxxxxx
Warnings Allergens: food allergen, gluten (gluten source), sulfites Do not use if •xxxxxxx •xxxxxxxxxxxxxxxx. Ask a health care practitioner before use if •xxxxxxxx •xxxxxxxxxxxxxxxx •xxxxx • if you are pregnant or breastfeeding. When using this product consult a health care practitioner if •xxxxxxxxxxxxxxxx •xxxxxxxxxxxxxxxx. Stop use and ask a health care practitioner if •xxxxx •xxxxxxxxxxxxxxxx •xxxxxxx. Keep out of reach of children.
Directions Children (6 to 11 years of age): Take xx mL once per day.
Other information Store between 15-25°C. •After opening, Product XXX can be stored for xxxxxxxx. •Do not use if xxxxxx.
Non-medicinal ingredients Gluten source (gluten) List of NMIs List of NMIs List of NMIs List of NMIs List of NMIs
Questions? Call 1-8XX-XXX-XXXX

Food-specific labelling requirements: Meat and Poultry

若含有肉類或家禽成分

- <https://inspection.canada.ca/food-labels/labelling/industry/meat-and-poultry-products/eng/1632494849908/1632495277194>



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

MENU ▼

[Canada.ca](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [Food labels](#) > [Labelling](#) > [Industry](#)

Labelling requirements for meat and poultry products

肉類產品原料標示之宣告

肉類產品原料如來自不同物種的畜禽動物，包括肉類、肉原料的副產品、機械去骨肉之組合組成，且肉類原料來自多於一個以上物種，皆必須於產品標示明示揭露。

例如：含有牛肉、羊肉和豬肉副產品的肉餅，產品名稱應描述為「牛肉、羊肉和豬肉餅/ Beef, Mutton and Pork Loaf 」或易可以簡單地稱為「肉餅/Meat Loaf 」。

在此範例，牛肉是該肉餅中使用的肉類成分最大比例，其次是羊肉，再次是豬肉副產品。產品原料的標示需按照肉類產品含量，比例遞減順序排列。

加拿大對肉類產品標示的「強制要求項目」

• 7.6 Mandatory requirements for labels of edible meat products in registered establishments

- 7.6.1 The identity of the meat product 肉製品的標識
- 7.6.2 The net quantity of the meat product 肉製品淨含量
- 7.6.3 The list of ingredients 成分表
- 7.6.4 The name and address of the firm 公司名稱及地址
- 7.6.5 The Meat Inspection Legend 肉類檢驗圖例
- 7.6.6 Storage instructions 儲存說明
 - 7.6.6.1 Durable life date statement 貯存期限聲明
 - 7.6.6.2 Production date and identification code of production lot 生產日期及生產批號識別碼
 - 7.6.6.3 Retained water declaration for raw single-ingredient meat products 生肉製品的殘留水分聲明
 - 7.6.6.4 Nutrition labelling 營養標示

2.3 食品相關規範

《加拿大食品安全法》 (Safe Food for Canadians Act, SFCA)



CONSOLIDATION

Safe Food for Canadians Act

S.C. 2012, c. 24

Current to August 18, 2024

Last amended on January 14, 2023

Published by the Minister of Justice at the following address:
<http://laws-lois.justice.gc.ca>



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

《加拿大食品安全法》

SFCA [1/3]

《加拿大食品安全法-SFCA》適用於所有加拿大境內消費者食用之商品，並其相關規定之要求範圍包括：

1. 食品之**檢查、安全性、標示和廣告**
2. **食品之進出口、省際貿易**
3. 針對**食品相關商業活動機構**制定規範
4. 進行某些食品販售及行銷活動人員之**註冊或許可**

《加拿大食品安全法》

SFCA [2/3]

此法令規範之食品商品，其中部分特定要求，包括但不限於：

1. 食品之許可證 (Licensing) 、食品預防性控制 (Preventive controls) 和可追溯性 (Traceability)
2. 基於食品分級 (Grades)或標準 (Standards) 需提出相關具體要求。
3. 食品若與健康和風險有關，皆需要額外以許可證 (Permits) 或證書 (Certificates) 佐證食品安全性。

《加拿大食品安全法》

SFCA [3/3]

不允許發生之事項，包括但不限於：

1. **禁止銷售**的食用販售商品不得進口 (根據 Food and Drugs Act.第4條規定)
2. **受召回令 (recall)** 食用販售商品不得銷售 [根據 CFIA 法第 19(1)條規定]
3. 不得使食用販售商品有**誤導性或不實**之製造、生產、標示、包裝、進口、銷售和廣告
4. **不得篡改**任何食品包裝和標示
5. 若未受**許可**，不得將食品商品從一個省份轉運至另一個省份，或進出口

2.3 食品相關規範

《加拿大安全食品規範》 (Safe Food for Canadians Regulations, SFCR)



CONSOLIDATION

Safe Food for Canadians Regulations

SOR/2018-108

Current to August 21, 2023

Last amended on June 21, 2022

Published by the Minister of Justice at the following address:
<http://laws-lois.justice.gc.ca>

加拿安全食品規範 SFCR

1. **手冊目的**：SFCR指南，幫助食品業者理解並遵循 SFCR 規定及獲取相關資源。
2. **適用對象**：食品業者，特別是進出口商，需遵守自 2019 年 1 月 15 日起生效的 SFCR 規定。
3. **提升加拿大食品安全**：食品安全對所有食品企業至關重要，需確保符合安全與質量標準。因此，SFCR 旨在確保消費者信心並保護公眾健康。
4. **定期更新**：強化食品生產和亦使其規範保持創新、提高規範的一致性並。
5. **對食品企業好處**：SFCR 與國際標準一致，使企業能採用新技術、預防食源性危害並能有效率應對食品安全問題。
6. **角色和責任**：確保食品企業的食品安全、標籤符合法規。
7. **SFCR 適用範圍**：SFCR 適用於人類食用的食品，涉及省際或國際貿易，包括屠宰後的肉類產品。某些例外情況，如運輸交通工具乘務員食品或特定研究樣品進出口皆需符合《食品和藥品法》標準。

原始資料網站：<https://inspection.canada.ca/en/food-safety-industry/toolkit-food-businesses/sfcr-handbook-food-businesses>

CFIA 的《加拿大食品檢驗法令》

Canadian Food Inspection Agency Act



CONSOLIDATION

Canadian Food Inspection Agency Act

S.C. 1997, c. 6

Current to August 21, 2023

Last amended on June 22, 2023

Published by the Minister of Justice at the following address:

<http://laws-lois.justice.gc.ca>

CFIA 的《消費者包裝和標示法案》

Consumer Packaging and Labelling Act



CANADA

CONSOLIDATION

Consumer Packaging and Labelling Act

R.S.C., 1985, c. C-38

Current to August 21, 2023

Last amended on January 15, 2019

Published by the Minister of Justice at the following address:

<http://laws-lois.justice.gc.ca>

CFIA 的《食品和藥品法》

Food and Drugs Act, FDA

CONSOLIDATION

Food and Drugs Act

R.S.C., 1985, c. F-27

Current to August 21, 2023

Last amended on June 22, 2023

Published by the Minister of Justice at the following address:

<http://laws-lois.justice.gc.ca>



CANADA

CFIA 的《食品和藥品法》

Food and Drugs Act, FDA

- 適用於在加拿大銷售的食品，包括各級貿易（省際和省內）的進口和加拿大境內製造的產品。
- 依據FDA 及其制定之《食品和藥品法》法令，規定在加拿大銷售食品須**基於具備提升健康和食品安全要求、食品成分標準而生產**；並且禁止有關與食品相關的誤導性（misleading）或欺騙性質的標示（deceptive labelling）、包裝（packaging）、處理（treating）、加工（processing）、銷售（selling）和廣告（advertising）相關之情事。

2.4 動物產品輸銷加拿大注意事項

Health of Animals Regulations 《動物健康規範條例》



CANADA

CONSOLIDATION

Health of Animals Regulations

C.R.C., c. 296

Current to August 21, 2023

Last amended on October 20, 2022

Published by the Minister of Justice at the following address:

<http://laws-lois.justice.gc.ca>

《動物健康規範條例》 *Health of Animals Regulations*

- 根據《SFCR : [Glossary of key terms](#)/關鍵術語詞彙表》定義及規範，**微量肉類 ($\leq 2\%$) 產品不適以《動物健康規範條例》規範之**，屬於一般食品。但是，基於風險評估，如以 Canadian Food Inspection Agency (CFIA) 對進口產品之綜合評估。動物健康法規條例之考量仍需在 SFCR 之前。
- 但《Health of Animals Regulations / 動物健康法》是官方規範動物衛生證明的法律基礎。根據《動物健康規範條例》[Health of Animals Regulations](#)，**不論何種含肉率的肉類產品**，其產品之進口均須受 Health of Animals Regulations 法規監管，須依據法規，開立輸銷國的官方動物衛生證明 (zoosanitary attestations)。

加拿大對食品特定要求和指南 – 肉製品和食用動物

Food-specific requirements and guidance – Meat products and food animals

- 《加拿大安全食品規範》(*SFCR*)，本法案於 January 15, 2019 更新。規定適用於食品商品，並強調必須滿足其要求。
- 適用對象：加拿大當局對**食品進口商**和**食品出口商** 要求之業務項目。



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

MENU ▾

[Canada.ca](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [Food guidance by commodity](#)

Food-specific requirements and guidance – Meat products and food animals



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

加拿大對食用肉類產品特定標準 Standards for Specific Edible Meat

Part A: Standards for Edible Meat Products and Edible Meat Products That Are Not Subject to the Exemption Set Out Under Section 25 of the SFCR

Item	Column 1 Edible Meat Product	Column 2 Mandatory Ingredients	Column 3 Optional Ingredients	Column 4 Mandatory Treatments and Processes	Column 5 Maximum and Minimum Amounts of Certain Contents, and Other Requirements
1.	Regular Ground (naming the species or cut)	Fresh boneless skinless meat	None	Comminuted	Max. 30% fat
2.	Medium Ground (naming the species or cut)	a. Fresh boneless skinless meat	None	Comminuted	Max. 23% fat
3.	Lean Ground (naming the species or cut)	a. Fresh boneless skinless meat	None	Comminuted	Max. 17% fat
11.	Sausage (ready-to-eat), Salami, Wiener, Frankfurter, Bologna, Pepperoni, Liver Sausage, Liverwurst, Mortadella, Salametti, Cervelat	a. Boneless meat or meat by-product or mechanically separated meat, or any combination of them b. Preservative	a. Filler b. Glucono delta lactone c. Seasoning d. Spices e. Sweetening agents f. Flavour enhancer g. Salt h. Water i. Alcohol j. In the case of fermented sausage, lactic acid starter culture k. If cooked, partially defatted beef or pork fatty tissue or both	Comminuted and cured, and one or more of the following: smoked, cooked, dried, fermented	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein Min. 25% of the meat product ingredients to be liver, calculated as fresh liver, if common name is liver sausage or liverwurst



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

Item	Column 1 Edible Meat Product	Column 2 Mandatory Ingredients	Column 3 Optional Ingredients	Column 4 Mandatory Treatments and Processes	Column 5 Maximum and Minimum Amounts of Certain Contents, and Other Requirements
20.	Meat Loaf, Meat Lunch, Luncheon Meat	a. Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination of them	a. Preservative b. Filler c. Gelling agent d. Seasoning e. Spices f. Sweetening agents g. Flavour enhancer h. Salt i. Water j. Alcohol k. Partially defatted beef or pork fatty tissue or both l. If boneless meat is boneless poultry, poultry skin of the same species	Comminuted and cooked, and either cured or frozen	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein In the case of chicken loaf, max. 15% chicken skin
22.	Corned Beef	a. Coarsely cut, pre- cooked, boneless beef meat or a mixture of coarsely cut, pre-cooked boneless beef meat and fresh boneless beef meat b. Salt c. Preservative	a. Water b. Seasoning c. Phosphates d. Ice e. Meat broth f. Spices g. Alcohol h. Sweetening agents	Cooked and cured	Min. 21% meat product protein when in a hermetically sealed package
23.	Bacon	a. Boneless pork belly b. Salt c. Preservative	a. Water b. Seasoning c. Phosphates d. Ice e. Meat broth f. Spices g. Alcohol h. Sweetening agents	Cured	None

《加拿大安全食品規範》(SFCR) 第 25 條適用於所有肉類產品；進口肉製品及在加拿大境內製備的肉製品，肉類產品分為兩類：

1. **混合物 (Mixtures)**：混合物是指含有即食 (Ready to eat, RTE) 肉製品和其他非肉類成分的食品（例如燉肉、tourtière、義大利辣香腸披薩）
2. **肉湯Broth/動物脂肪animal fat/肉香精或萃取物meat flavour or extract**：
肉湯、豬油、豬油、牛脂或其他提煉脂肪、板油、起酥油、香料或萃取物

加拿大對加工肉類產品的定義及規範 [1/2]

肉製品	肉製品最低蛋白質含量 Minimum meat product protein
肉餅 Meat pattie	15% (未蒸煮)
未煮熟的：肉丸、肉漢堡、肉排、 炸肉丸子、肉牛排	11.5% (未蒸煮)
熟食：肉丸、肉漢堡、肉排、 炸肉丸子、肉排、肉牛排	13.5%
肉片	15%
香腸（即食）、薩拉米香腸、維也納香腸、 法蘭克福香腸、波隆那香腸、 義大利辣香腸、肝腸、肝香腸、義式香腸、	9.5%
血腸	9.5%
鹹牛肉 Corned beef	21% (當封裝在密封容器中時)
肉醬 Country-style creton	12%
血腸 Black pudding	9.5%



加拿大對加工肉類產品的定義及規範 [2/2]

肉製品	肉製品最低蛋白質含量 Minimum meat product protein
肉捲	10% (uncooked); 12% (cooked)
Tourtière 肉派	11.5%
Blood and tongue sausage 血腸和舌腸	9.5%
Sausage, Breakfast sausage, Dinner sausage, Sausage meat 香腸、早餐、晚餐香腸、香腸肉	7.5% (uncooked)
Preserved sausage (if sodium or potassium nitrite or both, or sodium erythorbate or erythorbic acid are added), Cured sausage 醃製香腸 (添加亞硝酸鈉或亞硝酸鉀或兩者，或添加異抗壞血酸鈉或異抗壞血酸)、醃製香腸	7.5% (uncooked)
Potted meat, Meat paste, Meat spread, Meat paté 罐裝肉及肉醬類	7.5%
Liver paste, Liver spread, Paté de foie 肝醬	7.5%
Meat loaf, Meat lunch, Luncheon meat 肉餅、肉午餐、午餐肉	9.5%
Chopped ham 火腿碎	12%

加拿大對肉品加工廠的「製程」要求



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canada



[Français](#) | [Home](#) | [Contact Us](#) | [Help](#) | [Search](#) | [canada.gc.ca](#)

[Food](#) > [Meat and Poultry Products](#) > [Manual of Procedures](#) > [Chapter 4](#)

About the CFIA

[Overview](#)
[Accountability](#)
[Acts and Regulations](#)

Subjects

Food

[Meat and Poultry Products](#)

- [FSEP / HACCP](#)
- [Meat Hygiene Manual of Procedures](#)
- [Meat Cuts Manual](#)

Animals

Plants

Chapter 4 - Inspection Procedures, Dispositions, and Monitoring and Controls

Table of Contents

[Glossary](#)

[4.1 Introduction](#)

[4.2 Handling of meat products](#)

- 4.2.1 Refrigeration and related activities
- 4.2.2 Boning and cutting - red meats
- 4.2.3 Handling of meat products which have fallen on the floor
- 4.2.4 Comminuting
- 4.2.5 Mechanical separation of muscle tissue from bones - production of finely textured meat (FTM) and mechanically separated meat (MSM)
- 4.2.6 Defrosting or thawing
- 4.2.7 Rework



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

加拿大對肉類產品製程、檢驗程序、處理方式及監測與控制

4.1 Introduction 簡介

4.2 Handling of meat products 肉類產品的處理

4.3 Cooking 烹煮

4.4 Cooling of heat processed meat products 熱處理肉製品的冷卻

4.5 Edible rendering 食用油脂熬製

4.6 Canning 罐頭加工

4.7 Aging and tenderizing 熟成和嫩化

4.8 Drying treatments 乾燥處理

4.9 Formulation, curing, salting and pickling 配方、醃製、鹽醃和醃漬

4.10 Smoking 燻製

4.11 Fermented meat products 發酵肉製品

4.12 Post process pasteurization of RTE meat products 即食肉品之巴氏殺菌後處理

4.13 High pressure processing for RTE meat products 即食肉品之高壓處理

4.14 Packaging 包裝

4.15 Storage of palletized meat products 托盤包裝的肉製品儲存

4.16 Non-meat food products 非肉類食品

4.17 Non-food products 非食品產品

加拿大對肉品加工廠的「室溫條件定義」

加工區域

因肉類產品需低溫保存，有關加工、包裝及標示區域溫度不得超過 10°C。

但以下空間不受此要求所約束，

- 1.烹飪室（烤箱、水壺、油炸鍋等）；發酵室、熟成室；
- 2.進出加熱區室的轉移區域（例如沒有存放產品的走廊）；
- 3.屠宰區、去內臟區、燙洗空間和處理屠宰副產物，如牛肚、豬蹄、腸衣等相關流程區域。

加拿大認定可以「室溫貯存」的食品及材料項目

常溫下儲存或銷售的食品應採取適當的程序進行運輸，防止任何可能影響樣品特性溫度濫用；溫度應保持在0°C以上，但不應超過35°C。此類食品可能包括：

- 1.罐頭食品
- 2.乾燥混合物（如湯、醬料等）
- 3.香料（乾燥）
- 4.沒有標註“需冷藏”聲明的產品

“乾醃”肉類或其他在常溫下穩定類似產品，應照“冷藏食品”處理程序貯存運輸。

加拿大對肉類產品之「降溫條件要求」

- The internal temperature does not remain between 49°C and 4°C for more than 20 hours; and 中心溫度不得介於「4 °C ~ 49°C」超過20小時，
- The cooling process: 冷卻步驟
 - causes a continuous drop in product 's temperature 持續性降溫; or
 - controls the product 's surface temperature so that it does not stay between 49°C and 20°C for more than two (2) hours. 產品標面溫度不得介於「20 °C ~ 49°C」超過2小時



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

Search website

inspection.canada.ca



MENU ▾

[Canada.ca](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [Preventive controls](#) > [Meat](#)

Preventive control recommendations for cooling heat processed meat products



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

加拿大允准使用的「食品添加物」清單



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

MENU ▾

[Canada.ca](#) > [Departments and agencies](#) > [Health Canada](#) > [Food and nutrition](#) > [Food Safety](#) > [Food Additives](#)

Lists of Permitted Food Additives

The Lists of permitted food additives are Health Canada's official repository of substances that are permitted for use as additives in or on foods marketed in Canada.

[Lists](#)

[Background](#)

[Modifying the Lists](#)

[Food Additive Proposals](#)

[Join Health Canada's Food Additives e-Notice](#), a free service to stay on top of issued advice as well as regulatory and scientific developments in the area of food additives in Canada.



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

加拿大對肉類產品的「亞硝酸鹽」建議用量



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

MENU ▾

[Canada.ca](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [Preventive controls](#) > [Meat](#)

Preventive control recommendations on the use of nitrites in the curing of meat products

On this page

- [Introduction](#)
- [Background](#)
- [Control Measures](#)
 - [Curing by standard method](#)
 - [Curing by alternative method\(s\)](#)
 - [Preformed nitrites](#)
 - [Non-converted nitrates](#)

非腹脅肉原料醃漬培根：Sodium nitrate使用限量為200ppm

以腹脅肉原料醃漬培根：Sodium nitrate使用限量為120ppm

慢速醃漬肉類Slow cured meat products:

Sodium nitrate使用限量為200ppm

乾醃漬肉類Dry rub cured meat products:

Sodium nitrate使用限量為186ppm; Sodium nitrite為62ppm



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

加拿大對肉類產品「配方」之要求/These parameters for slow cooling are applicable for a meat product that is formulated with:

範例：

- 水活性高於0.92、亞硝酸鈉 (或 KNO_2 中的等價物) 不得少於 120 ppm、鹽水濃度需大於等於 3.5%
- 水活性高於0.92、亞硝酸鈉 (或 KNO_2 中的等價物) 不得少於 40 ppm、鹽水濃度需大於等於 6%
- 水活性小於等於0.92、不須添加亞硝酸鈉 (或 KNO_2 的等價化學添加物)
- 水活性大於0.92、不須添加亞硝酸鈉 (或 KNO_2 的等價化學添加物)

擬輸加拿大之加熱豬肉產品符合要件

※我國目前尚無法輸銷加熱豬肉產品至加拿大

➤ 目前向加國申請中，且擬輸銷之加熱豬肉產品要件如下：

(一) 經熱處理後可常溫保存之貨架穩定產品。

(二) 熱處理條件為：

(1) 中心溫度攝氏70°C 30分鐘以上，或

(2) F_0 值大於等於3以上。

(三) 原料肉為加拿大或經其核准之第三國。

擬輸加拿大加熱豬肉產品之豬肉原料需為加拿大核准之第三國

- 查詢網址<https://inspection.canada.ca/en/importing-food-plants-animals/food-imports/food-specific-requirements/eligible-countries>
- 2024年11月所列之國家清單(更新名單請以加拿大最新公告為準)：
Eligible countries and meat products for importation into Canada

- 加拿大認可肉類管理系統和允准輸銷肉製品的國家：
阿根廷、澳大利亞、**巴西**、**智利**、**中國**、以色列、日本、**墨西哥**、新西蘭、巴拉圭、韓國、泰國、烏克蘭、烏拉圭、**英國**、**美國**
- 加拿大認可肉類管理系統和允准輸銷肉製品的歐盟國家：
奧地利、**比利時**、**克羅地亞**、**捷克**、**丹麥**、**芬蘭**、**法國**、**德國**、**匈牙利**、**愛爾蘭**、**意大利**、**立陶宛**、**荷蘭**、**波蘭**、**葡萄牙**、**羅馬尼亞**、**西班牙**、**瑞典**。

***紅字**為可輸銷豬肉之國家



Canada.ca Government of Canada Gouvernement du Canada Search website inspection.canada.ca

MENU

Canada.ca > Canadian Food Inspection Agency > Importing food plants or animals > Food imports > Food specific requirements

Eligible countries and meat products for importation into Canada

On this page

- Countries with recognized meat systems and meat products
 - Argentina
 - Australia
 - Brazil
 - Chile
 - China
 - Israel
 - Japan
 - Mexico
 - New Zealand
 - Paraguay
 - South Korea (Republic of Korea)
 - Thailand
 - Ukraine
 - Uruguay
 - United Kingdom (UK)
 - United States of America (USA)
- European Union (EU) member states with approved meat systems and meat products
 - Austria
 - Belgium
 - Croatia
 - Czech Republic
 - Denmark
 - Finland
 - France
 - Germany
 - Hungary
 - Ireland
 - Italy
 - Lithuania
 - Netherlands
 - Poland
 - Portugal
 - Romania
 - Spain
 - Sweden

可輸銷肉類產品至加拿大的外國廠場查詢方式



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

MENU ▾

[Canada.ca](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [Food](#) > [Imports](#) > [Food-specific requirements](#) > [Approved countries](#)

Foreign countries establishments eligible to export meat products to Canada

Last Update: 2024-11-04

Search the list of foreign countries establishments eligible to export meat products to Canada. Fill out the form below and your search results will appear under the form. Information about the [conditions of importation and countries from which commercial importation of meat products is permitted](#).

Download entire listing (2.24Mb, 4.49Mb)

↓ CSV

↓ XML

* Country (required)

Select a country ▾

Submit

Reset



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

2.5 參考資料及連結

Understanding the Safe Food for Canadians Regulations: A handbook for food businesses / 了解加拿大人安全食品法規：食品企業手冊

 Government of Canada / Gouvernement du Canada

MENU ▾

[Canada.ca](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [food-safety-industry](#) > [Toolkit for food businesses](#)

Understanding the *Safe Food for Canadians Regulations*: A handbook for food businesses



[Understanding the *Safe Food for Canadians Regulations*](#)
(PDF – 539 kb)



2.5參考資料及連結

加拿大當局對食品進口商最常見之要求項目

- 線上申請進口許可證 [Apply for import permits online](#)
- 食品企業所需之資訊工具包 [Toolkit for food businesses](#)
- 聯絡加拿大國家進口服務中心 [Contact the National Import Service Centre](#)
- 加拿大政府的其他相關單位 [Other Canadian government oversight](#)
- 監管法案和法規清單 [List of acts and regulations](#)
- 其他相關表格 [Find a form](#)



Government
of Canada

Gouvernement
du Canada

[Canada.ca](#) > [Canadian Food Inspection Agency](#) > [Importing food plants or animals](#)

Food imports

Rules, licences, preventive control plans, traceability, notices, and oversight.



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

2.5 參考資料及連結

Toolkit for food businesses 網頁資訊包括：

- (一) 加拿大安全食品法規 [Overview of the *Safe Food for Canadians Regulations*](#)
- (二) 許可證生效時間表概述 [Timelines](#)
- (三) 加拿大安全食品法規的要求 [Key requirements of the *Safe Food for Canadians Regulations*](#)
- (四) 包裝和標示的要求 [Packaging and labelling requirements](#)
 - 商品特定要求 [Commodity-specific requirements](#)
 - 進口要求 [Import requirements](#)
 - 出口要求 [Export requirements](#)
 - 檢查與法案執行機制 [Inspection and enforcement](#)
 - 其他資源 [Additional resources](#)