



Informationsblatt: Export von Lebensmitteln

Bestimmungen über sichere Lebensmittel für Kanadierinnen und Kanadier (Safe Food for Canadians Regulations, SFCR)

Gemäß den SFCR werden für Unternehmen, die Nahrungsmittel für die Ausfuhr aus Kanada vorbereiten, neue Lebensmittelsicherheitsanforderungen gelten.

Ist Ihr Unternehmen vorbereitet?

Als Exporteur werden die von Ihnen ausgeführten Nahrungsmittel im Allgemeinen die kanadischen Anforderungen sowie die des Einfuhrlandes erfüllen müssen, bevor Sie die Lebensmittel ausführen können. Sollten im Einfuhrland keine Anforderungen bestehen, müssen Sie weiterhin die bestehenden kanadischen Gesetze erfüllen.

Schlüsselanforderungen

1. Zulassung

In den meisten Fällen werden Exporteure sicherstellen müssen, dass:

- die Lebensmittel, die sie exportieren, von Unternehmen hergestellt, verarbeitet, gehandhabt, konserviert, bewertet, abgepackt und gekennzeichnet wird, die für die Ausübung dieser Tätigkeiten zugelassen sind
- im Falle eines Fleischprodukts, das lebensmittelliefernde Tier, von dem das Fleischprodukt gewonnen wurde, von einem Unternehmen geschlachtet wurde, das eine Zulassung besitzt

Da die Anforderungen für Importbescheinigungen von Einfuhrland zu Einfuhrland unterschiedlich sind, überprüfen Sie bitte vor dem Versand, ob eine Bescheinigung erforderlich ist. Exporteure benötigen eine Zulassung, um eine Ausfuhrbescheinigung anzufordern.

Mit unserem [interaktiven Tool](#) können Sie in nur fünf Minuten feststellen, ob und wann Sie eine Zulassung benötigen.

2. Präventive Kontrollen

Als Exporteur werden Sie verpflichtet sein, die Sicherheit der Lebensmittel durch folgende Maßnahmen zu gewährleisten:

Kenntnis des Lebensmittels

- sicherstellen, dass Ihr Lebensmittel die anwendbaren Anforderungen erfüllt, einschließlich der an die Sicherheit, Bewertung, Standards, Kennzeichnung und Nettomenge
- überprüfen, dass das Lebensmittelprodukt den in der Ausfuhrbescheinigung und anderen Frachtpapieren gegebenen Angaben entspricht

- die Kontaktinformationen der Personen besitzen, die das Lebensmittel vorbereitet haben, sowie aller Personen, die Ihre Lebensmittelprodukte importieren

Kenntnis des fremden Marktes

- die Anforderungen des Einfuhrlandes kennen
- sicherstellen, dass Sie für spezifische Märkte zugelassen sind und die erforderliche Prüfung oder Zertifizierungsdienste der CFIA in Anspruch genommen haben, solange sich Ihr Lebensmittel noch in Kanada befindet

Darüber hinaus sind Sie eventuell verpflichtet, die Sicherheit Ihrer Lebensmittel zu gewährleisten durch:

Das Verfassen eines präventiven Kontrollplans (PCP) — Erfassen Sie schriftlich und prüfen Sie regelmäßig, dass:

- alle Bescheinigungen und Frachtpapiere vorliegen
- Lebensmittelsicherheitskontrollen durchgeführt werden
- Verfahren zur Handhabung von Beschwerden und Rückrufen festgelegt wurden
- Sie geprüft haben, dass Ihr Plan wie vorgesehen funktioniert

Ein PCP zeigt, dass Sie als Exporteur die Risiken in Verbindung mit dem von Ihnen exportierten Lebensmittel verstehen. Er beschreibt die anwendbaren präventiven Kontrollen für das von Ihnen exportierte Lebensmittel sowie die Maßnahmen, die Sie ergreifen, um diese Risiken zu kontrollieren.

Die SFCR wird erfordern, dass zu exportierende Nahrungsmittel von einem Zulassungsinhaber vorbereitet werden. Um eine Ausfuhrbescheinigung von der CFIA zu bekommen, werden Sie eine Zulassung und einen schriftlichen PCP benötigen.

Mit unserem [interaktiven Tool zum präventiven Kontrollplan](#) können Sie in nur fünf Minuten feststellen, ob und wann Sie einen PCP benötigen.

3. Rückverfolgbarkeit

Gemäß den SFCR werden Sie klare und lesbare Aufzeichnungen führen müssen, aus denen hervorgeht, von wo Sie Ihre Lebensmittel bezogen haben und wem Sie sie geliefert haben. Dadurch kann die Zeit, die notwendig ist, ausländische Partner im Fall eines Rückrufs zu informieren, deutlich verringert werden.

Mit unserem [interaktiven Tool zur Rückverfolgbarkeit](#) können Sie in nur fünf Minuten feststellen, wann welche Rückverfolgbarkeitsanforderungen für Sie gelten.

Warum es wichtig ist

Die SFCR werden erfordern, dass Nahrungsmittel, die aus Kanada ausgeführt werden, gemäß international anerkannten Lebensmittelsicherheitskontrollen vorbereitet werden. Dadurch wird der Marktzugang für kanadische Exporte verbessert.

Unter www.inspection.gc.ca/safefood erhalten Sie weitere Informationen und können auf folgende Tools zugreifen:

- Video: „Get ready for the Safe Food for Canadians Regulations“ (Bereiten Sie sich auf die Bestimmungen über sichere Lebensmittel für Kanadierinnen und Kanadier vor)
- Video: „SFCR – Exporting Food“ (SFCR – Export von Lebensmitteln)
- „Understanding the SFCR: A handbook for food businesses“ (Hilfe zum Verständnis der SFCR: ein Handbuch für Lebensmittelunternehmen)
- „A guide for preparing a preventive control plan – For domestic food businesses (Anleitung zur Erstellung eines präventiven Kontrollplanes – für inländische Lebensmittelunternehmen)
- Infografik: 3 Kernprinzipien für Exporteure
- Export von Lebensmitteln: eine schrittweise Anleitung
- Informationsblatt: Export von Lebensmittel (verfügbar in Französisch, Englisch und 10 weiteren Sprachen)