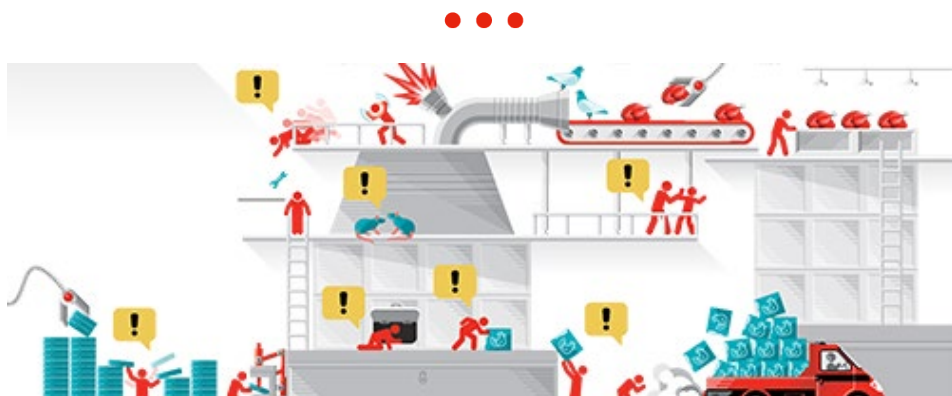




食品安全管理的核心—風險導向思維

【專家撰文】受食品業廣泛採用的危害分析重要管制點計畫（HACCP）是風險管理最早在食品生產的應用，然而為何已經運用 HACCP 來管控風險，食安事件卻仍層出不窮？因為食品風險不僅包含危害因子，更包含威脅與脆弱性因子，可以說風險管理貫穿所有管理制度。本文將帶大家探索食品業所需要考慮到的食品風險因子，讓您的食品風險思維能與國際接軌，並能輕鬆地應用在日常營運上。[了解更多>](#)



企業組織常見風險之人員安全

【資訊圖表】企業組織所面臨的營運風險多種多樣，包含人員、環境、資訊安全等多面向，所造成的衝擊和危害可能既深且廣，不可不防，而且食品產業也不能例外。BSI 製作了一系列資訊圖表，具體呈現食品業可能面臨的營運風險，本期首先來看無法維護員工健康和對組織會造成的影響。[了解更多>](#)

線上充電

Webinar

破解食安管理的核心概念—風險導向思維

時間·地點 | 07/13 · 線上

繼去年線上研討會釐清新版 ISO 22000 標準的風險管理要求後，今年 BSI 食品團隊再度化繁為簡，帶來最通用、易懂的風險管理基礎概念和實務分享，深入淺出帶您了解風險思維如何貫穿食品鏈各環節。

[前往報名](#)

食品業的無聲殺手—網絡安全（英文）

時間·地點 | 06/29 · 線上

國家和國際犯罪組織經常以食品鏈為目標，進行大規模摻假、偽冒、詐欺、盜竊和走私；甚至入侵存儲和銷售公司系統，讓偽冒產品進入合法供應鏈。危險是真實存在的，各種規模的食品企業都必須採取措施加強網路安全和資訊韌性。

碳、永續與韌性系列研討會（英文）

食品業對環境永續也能盡一份力，眾專家將在 3 場線上研討會分享他們對現在最熱門的碳、永續和韌性議題的看法，圍繞三個關鍵要素——人、環境和企業獲利。

[前往報名](#)

自我提升

食安管理課程

PAS 96 食品防護課程

時間·地點 | 08/02 · 台北



BCI 地平線掃描報告 2021

[更多訊息>](#)

風險管理思維在食品製造之應用課程

時間・地點 | 09/16・台北

[更多訊息>](#)

[2021 年課表>](#)

[前往BSI訓練學苑](#)

BCI地平線掃描報告2021中文版開放下載

【國際報告】BCI 地平線掃描報告被視為組織營運持續力的最佳衡量工具，今年已是第十次發行，報告內容為組織提供寶貴的洞察，包括過去 12 個月中的營運衝擊事件，以及組織在下一年將會面臨的未來威脅。今年的報告提及 Covid-19 疫情的衝擊，以及氣候風險已成為許多組織面臨的主要中長期風險。[了解更多>](#)

BSI 食品安全服務

我們認為全球供應的食品，都應該兼具高品質、安全和永續。我們是食品安全驗證的業界領導者，提供食品安全標準和法規的稽核服務。我們針對食品業的服務包括驗證、教育訓練、稽核及供應鏈解決方案。運用這些服務組合可以向您的顧客提供保證，並協助您管理與產品、流程、人員以及整個供應鏈連結的風險與機會，讓您的組織更具韌性。BSI 是英國國家標準機構，我們制定標準，並擁有超過 2,800 種食品與農產品的標準，足以支持食品產業，以及供應鏈面臨的各種挑戰，包括食品安全、食品防護、永續性、土地使用、能源、水、營運風險與企業社會責任等。

BSI 英國標準協會

台北市內湖區基湖路 37 號 2 樓 | T: +886 2 2656 0333

課程相關

training.taiwan@bsigroup.com

驗證相關

infotaiwan@bsigroup.com



bsi.
官網



BSOL
線上標準
資料庫



[訂閱食品快訊](#) | [取消訂閱食品快訊](#) | [閱讀各期食品快訊](#) | [隱私權政策](#)