



ISO 23412冷鏈低溫包裹遞送服務國際標準已正式被FSSC 22000採用

【專家撰文】由於全球消費者對於餐點、雜貨及各種低溫包裹的宅配需求增加，加上 COVID-19 疫情的推波助瀾，使得全球對低溫運輸方式的需求大幅增長。為確保這些溫控食品能安全配送，FSSC 基金會新增了一個 FSSC 22000 附錄 (Addendum)，稱為「ISO 23412 的 FSSC 附錄」(FSSC Addendum for ISO 23412)。本文將從背景、新附錄的要求等面向一一做說明。[了解更多>](#)



破解食安管理的核心概念：風險導向思維

【研討會錄影】為何已經運用 HACCP 來管控風險，食安事件仍時有所聞？國際認可的食品安全管理標準（例如 ISO 22000）現在也都強調風險管理，究竟該如何執行？「其實觀念通了，就不難」BSI 食品安全客戶經理王靖沂老師點出關鍵。一起回顧 7 月 13 日研討會實用易懂的風險管理基礎概念和實務分享，帶您了解風險思維如何貫穿食品鏈各環節，有效預防食品安全、防護與詐欺事件。[了解更多>](#)



線上充電

Webinar

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。

11/23 快速消費品供應鏈的未來有多永續？展望2022年及以後...

前往報名

自我提升

食安管理課程

ISO 23412冷鏈低溫包裹遞送服務標準內稽課程

時間·地點 | 09/23-24 · 台北
[更多訊息>](#)

ISO 22716化粧品優良製造標準 (GMP) 內稽課程

時間·地點 | 11/11-12 · 線上
[更多訊息>](#)

食品詐欺預防 (VACCP) 課程

時間·地點 | 11/26 · 台北
[更多訊息>](#)

[2021 年課表>](#)

前往BSI訓練學苑



8大關鍵晴天儲糧 營運不中斷

【雜誌專訪】今年受到疫情影響，許多企業面臨營運中斷風險，許多大企業以建置營運持續計畫（BCP）因應，而 ISO 22301 是國際認可並推行多時的營運持續管理（BCM）標準，可做為很好的參考。不僅是大企業，對台灣佔大多數的中小型企業而言，BCM 基本的框架在預防和改善上仍值得參考。BSI 東北亞區蒲樹盛總經理接受《能力雜誌》專訪，談從三面向、8 大關鍵資源盤點 BCM / BCP 的準備程度。（文章來源：能力雜誌）[了解更多>](#)

BSOL
Standards Online

線上標準
資料庫

套餐的價格，
單點的自由度

覺得內容有幫助嗎？
轉寄給其他人
邀請他們來訂閱吧！

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

