



更少能耗，更高效率：實現最理想的食品業營運

能源已成為低碳時代全球經濟發展的關鍵要素，能源議題也成為企業經營不得不面對的課題，未來更將影響組織在綠色供應鏈的位置。英國大型食品企業 Avara Foods 自 2014 年起即運用 **ISO 50001 能源管理系統** 改善經營效率、節約成本及提升聲譽。本文分享 Avara 的具體作法和實際成效，並邀請更多企業分享實現能源管理的心法。[了解更多](#)



氣候變遷轉型30年—企業達成永續之路

近年氣候議題受到關注，國際間政府、組織、企業紛紛響應，推出相應的減碳政策，及在 20XX 年達成淨零排放 (Net Zero) 的承諾。供應鏈企業身處洪流之中該如何因應？本文探討因溫室氣體效應引發的氣候變遷，面對國際間淨零排放以及歐盟邊境調整機制 (CBAM) 的驅動下，**企業應如何藉由國際標準展開淨零行動**，於未來的 30 年朝向永續路徑前進。[了解更多](#)



線上充電

Webinar

回顧 2021 網路研討會

BSI 研討會為食品廠商帶來多種參考資訊，包含專家分享食品安全相關知識、標準、法規，以及更多管理熱門議題，如 ESG、聯合國永續發展目標 SDGs、營運持續、風險管理、資訊安全等，並為部分活動製作錄影供參考回看。

前往回看 7/13 的食品安全風險管理研討會，以及更多國際線上研討會。

[了解更多](#)

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 | 2022/03/07-08・台北
[更多訊息](#)

FSSC 22000/ ISO 22000 食安管理內稽課程

時間・地點 | 2022/03/07-08・線上
[更多訊息](#)

FSSC 22000 v5.1食安管理主導稽核員課程

時間・地點 | 2022/03/14-18・線上
[更多訊息](#)

[2021 年課表](#)

[前往BSI訓練學苑](#)



食品業常見營運風險之環境安全

【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，本期來看食品和飲料生產過程中造成員工受傷和生病的主因。[了解更多>](#)

BSOL 線上標準
Standards Online 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



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](#)