



供應鏈數位化與食品安全

數位化不只是跨產業的時代趨勢，對食品業因應顧客需求也提供有效的解決方案，因此是食品企業組織需要正視的。實例包含現代消費者越來越重視食品的資訊透明度和可追溯性，這就涉及供應鏈數位化與新科技的應用。本文將闡述食品供應鏈數位化的相關趨勢，以及身處其中的食品企業組織可以參考哪些國際標準以成為值得信賴的食品供應商。[了解更多>](#)



企業減碳壓力之自我檢核表

組織型溫室氣體管理之自我檢核表

產品碳足跡量化之自我檢核表



國際標準帶路【進階篇】企業減碳自我檢核表 三張表辨明方向 企業減碳不走冤枉路

「企業減碳如何進行？」是近期的熱門話題，有國際標準帶路，這個問題的解答就不再抽象。六月【基礎篇】的5W1H + 減碳三步驟，奠定了行動的框架；本文【進階篇】帶來企業自我檢核三張表，協助企業從不同的壓力來源、自我檢視盤點，掌握溫室氣體排放與減量的關鍵，以快速在淨零浪潮席捲而來的當下，理出頭緒並著手開始制定計劃。[了解更多>](#)



自我提升

食安管理課程

風險管理思維在食品製造之應用課程

時間·地點 | 2023/04/17 · 線上
[更多訊息>](#)

ISO 22000 食安管理主導稽核員課程 (CQI & IRCA)

時間·地點 | 2023/05/08-12 · 線上
[更多訊息>](#)

美國食品安全現代化法案 (FSMA) – 外國供應商驗證計畫 (FSVP) 課程

時間·地點 | 2023/06/14-16 · 線上
[更多訊息>](#)

美國食品安全現代化法案 (FSMA) – 食品安全管制措施資格人員 (PCQI) 證照課程

時間·地點 | 2023/08/14-16 · 線上
[更多訊息>](#)

[2023 年課表>](#)

[前往BSI訓練學苑](#)

bsi.knowledge

全新標準資料庫
平台

助您善用標準
提升企業管理

[前往了解](#)



掠奪水資源 企業的隱憂、ESG的風險

極端氣候造成各地旱澇頻傳，水資源的確保變得極為挑戰。面對水資源稀缺的未來，政府政策也有所因應。經濟部水利署已經從2022年7月起開徵耗水費，枯水期六個月間，用水人每月用水超過9,000度，每度就加徵3元，預計有近1,700家企業受影響，其中以電子業為最多。ISO 46001 水資源管理國際標準可協助企業組織提高水資源效率，降低抵觸法令法規而增加成本，及與SDGs永續發展目標連結，並進一步落實ESG環境面作為。[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



bsi.
knowledge
知識平台



[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](#)