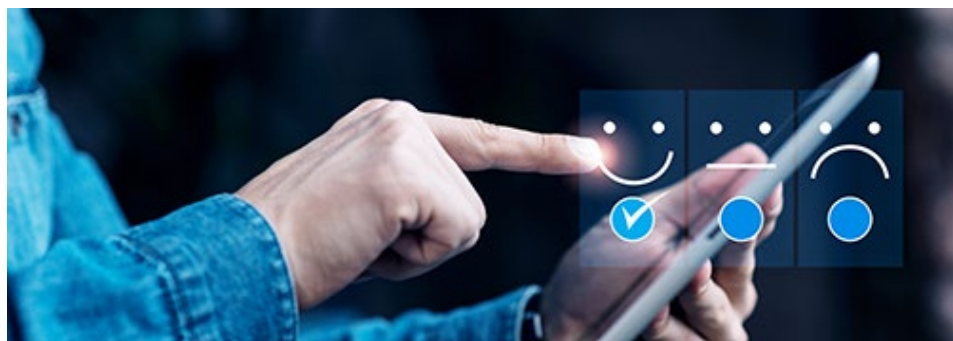




再生農業可以拯救我們的糧食系統及地球環境

現有的耕作方式不斷在消耗土壤，而且農業對全球暖化的影響達到1/3。如果不改變，60年後我們將無法養活全球90億人。再生農業做為解方可減少溫室氣體排放並補充自然資本 (natural capital)，但為此提供資金的機制才剛剛出現，需要消費者、政府、農民和企業的共同努力。同時再生農業也需要一套共同的定義和標準，才能在所剩不多的時間中有效集結各界的力量。[了解更多>](#)



【填問卷，抽禮券】BSI食品快訊問卷調查

BSI食品快訊的發行已經邁入第4年，近年以季刊的方式分享食品業管理的標準知識、熱門議題與趨勢，感謝各位讀者的支持。為了能持續進步，我們需要您的回饋，邀請您填寫「2023 BSI食品快訊問卷調查」。我們將在有效問卷中抽10名，贈7-11購物金100元做為問卷禮，並於5月初以EDM公布中獎名單，歡迎踴躍參與。[了解更多>](#)



盲點突破

White paper

未來可持續替代蛋白質的發展：培養肉

肉類生產和消費被廣泛認為對環境有負面影響，然而需求卻隨人口成長不斷增加，食品行業一直在尋找替代和更永續的蛋白質來源，使得「培養肉 (cultivated meats)」開始發展。本白皮書提供專家們對這種替代蛋白 (alternative protein) 的看法，以及標準化如何幫助培養肉在不久的將來從實驗室走向市場。

[了解更多](#)

自我提升

食安管理課程

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>](#)

ISO 23412 冷鏈低溫包裹遞送服務內稽課程

時間・地點 | 2023/06/28-29・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

三大國際組織推動淨零，共同擬定《淨零排放方針》

雖然淨零排放 (Net Zero) 一詞被反覆提及，企業組織對它可能不陌生，但該如何達成可能依然是難解課題。由ISO、聯合國Race to Zero和UNFCCC全球創新中心合作推出的《淨零排放方針》，提供各層級參與者涵蓋各階段淨零行動的文件。不論是政策制定者或一般入門者，都可以參考瞭解該往哪個方向前進，並打造有效的淨零行動計畫。(文末含《淨零行動方針》下載連結) [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](#)