



大淨零時代！食品業的減碳行動怎麼做

研究顯示，2015年糧食系統所造成的溫室氣體排放量，占總人為溫室氣體排放量的三分之一。在全球淨零行動正如火如荼展開之際，食品產業鏈同樣必須有所作為，才能維持競爭力並持續獲得消費者青睞。本文將從國際標準、產品全生命週期碳排放、實際減碳的源頭管理策略等角度，探討企業如何掌握自身及供應鏈的碳排放，及如何著手管理與減量。（文章來源：《食品資訊》第315期2023年6月/7月）[了解更多>](#)



以人為本的正面食品安全文化 是降低污染或召回風險的關鍵

相較於機械故障或技術問題，人更常是食品安全事件發生的主要原因。即使已實行管理系統與各種流程和控管，人員對食品安全的重視、當責並勇於主導改變，才是治本關鍵。**PAS 320**是BSI制定的食品安全文化標準，為食品業組織建立和維護良好的食品安全文化提供指引，協助組織塑造以人為本的文化，進一步強化食品安全與品質並提高效率。[了解更多>](#)



線上充電

Webinar

食品安全與永續未來研討會

BSI與社團法人食品技師協會將於2023年8月17日(四)舉辦免費線上研討會，探討2023食品安全FSSC 22000 V6改版新知、食品安全文化 (PAS 320)、淨零趨勢與減碳實務，協助食品企業建立組織的食品安全文化，並跟上國內外淨零減碳趨勢的腳步。

[了解更多](#)

自我提升

食安管理課程

FSSC 22000 v5.1食品安全管理主導稽核員課程

時間・地點 | 07/13-14 & 07/19-21・線上

[更多訊息>](#)

PAS 96 食品防護 (TACCP) 課程

時間・地點 | 09/20・線上

[更多訊息>](#)

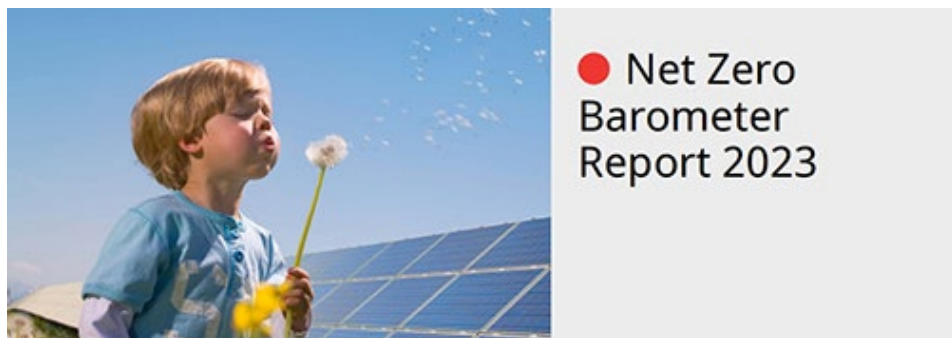
食品詐欺預防 (VACCP) 課程

時間・地點 | 09/27・線上

[更多訊息>](#)

[2023 年課表>](#)

[前往BSI訓練學苑](#)



BSI《2023淨零晴雨表》揭露英國中小企業淨零之路的現況與挑戰

根據BSI的研究，英國中小企業已認識到減少碳排放的重要性，但仍面臨成本增加和缺乏實現淨零排放的明確路徑等挑戰。報告建議企業改變文化、規劃淨零路徑並記錄進程、與其他組織合作建立永續供應鏈，並成為可信賴的合作夥伴。儘管面臨挑戰，中小企業進行淨零轉型仍具有財務價值和競爭優勢。[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](#)