

BSI 食品快訊，如無法正常閱讀請由此進入網頁版；下載PDF請點此



Inspiring trust for a more resilient world.

食品快訊

No.018 2023/12/14



落實食品安全，從文化開始—PAS 320指南簡介

HACCP和ISO 22000等食安管理制度行之有年，但食品召回、撤回及食安事件依然時有所聞，其中一個問題出在執行者上。為此GFSI認可的食品安全驗證標準都出現了「食品安全文化」相關規範，而BSI也制定了PAS 320指南，協助企業組織能有系統地去發展與執行食品安全文化，達到組織能做到全員參與，讓食品安全能真正落實於組織中。 [了解更多>](#)



循環經濟思維有助於確保水資源正效益的未來

BSI 和 Waterwise合作對多個國家的水資源供應、用水、水效率與浪費等進行了研究，並發布《渴望改變：確保水資源正效益的未來》洞察報告。水的供應和使用約佔全球碳排放的10%，而到2050年，乾旱可能會影響多達75%的世界人口，現在不採取行動後果可能不亞於氣候危機帶來的衝擊。報告除了提供數據分析，並提出了一些有助於社會應對這一挑戰的關鍵步驟。 [了解更多>](#)



盲點突破

White paper

渴望改變：確保水資源正效益的未來

水是地球上最重要、最寶貴的資源之一，保護水資源的重要性顯而易見。

《渴望改變》洞察報告探討全球正面臨的水資源供應挑戰以及我們如何合作應對。透過探索不同的水資源管理方法，研究結果提供了來自各領域的重要見解和經驗教訓，以及可以推動進步的具體步驟。

[前往下載](#)

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](#)

覺得內容有幫助嗎？

轉寄給其他人
邀請他們來訂閱吧！





BS 8646支援安全可靠地使用作物機器人

據世界資源研究所估計，到2050年時，世界糧食生產需較現在增加60%才能滿足到時的人口需求。同時，BSI發布的智慧農業白皮書也顯示農業碳排放量佔全球的19-21%。在全球正推動智慧農業來因應增產和永續需求時，BS 8646自主移動機械（AMM）指南為引進和更安全地使用AMM提供了最佳實務指導，並鼓勵中小型企業多採用AMM。 [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



f



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](#)