



因應疫情衝擊 食品業如何營運持續？

【白皮書】新型冠狀病毒 (COVID-19) 全球大流行對產業的衝擊最直接的，就是使企業營運中斷，無法生產商品或提供服務，進而造成損失甚至危及企業生存。然而，會導致營運中斷的事件卻不只有疫情，例如嚴重工安意外、能源中斷、遭遇網路攻擊造成生產設備失靈、嚴重的商譽受損等等。平時做好營運持續管理，鑑別風險並制定計畫、演練，才能在遭遇衝擊事件後維持最低限度的營運，並盡速恢復。食品和飲料業目前尚未普遍採行，僅有少數公司已從被動的危機管理，轉向積極的預防措施。本白皮書概述食品業的營運持續管理，提供 BCM 重要性、內涵和相關標準的入門知識。[了解更多>](#)



藉防疫時期演練ISO 45001管理 強健企業職安衛體質

【專家撰文】新型冠狀病毒 (COVID-19) 疫情發展至今，對世界各國造成的衝擊已不亞於 2003 年 SARS 流行期間，以及 2008 年金融海嘯的影響。企業組織身處其中，除了配合政府防疫政策，在管理面又該如何因應以及為未來相似的衝擊做好準備？員工在疫情發展下首當其衝，如何規劃完整的措施來保護員工、維持營運及降低後續影響，是企業組織需要考慮的。BSI 公衛背景的職業安全衛生管理系統專家，分享如何將 ISO 45001 職業安全衛生管理系統應用在面對傳染性疾病的威脅。[了解更多>](#)



自我提升

食安管理課程

ISO 22000 食品安全管理稽核員轉版課程 (CQI & IRCA)

時間·地點 | 2020/08/24-25 · 台北
[更多訊息>](#)

美國食品安全現代法 (FSMA) - 食品安全控制措施資格人員 (PCQI) 證照課程

時間·地點 | 2020/08/26-28 · 台北
[更多訊息>](#)

前往BSI訓練學苑

線上充電

Webinar



食品業連結聯合國
SDGs 永續發展目標

永續食品和飲料供應鏈—系列網路研討會 (英文)

實現《2030 年永續發展議程》和永續發展目標 (SDGs)，各行各業都不能缺席。BSI 專家將透過 6 場網路研討會，分享食品業可以如何跟上永續潮流，主題包含企業成長與韌性、永續包裝和廚餘、以倫理和風險為基礎的採購、降低溫室氣體排放、促進性別平等與零事故的文化、食品和飲料供應鏈的循環經濟等。

前往報名

覺得內容有幫助嗎？

轉寄給其他人
邀請他們來訂閱吧！



BCI 地平線掃描報告 Horizon Scan Report 2020



BCI地平線掃描報告2020：員工身心疾病已成為全球企業最大的營運衝擊

【報告】BCI 和 BSI 進行的全球調查發現，「員工身心狀況不佳」超越網路攻擊，成為過去 12 個月企業最大的營運衝擊因素。然而企業並沒有意識到員工健康因素對企業的潛在影響，當被要求評估未來 12 個月內可能面臨的風險時，這項威脅僅排在第 15 位。此調查在新型冠狀病毒 (COVID-19) 疫情爆發之前進行，結果顯示「非職業性傷病」在未來 12 個月的預期威脅排名在調查中幾乎墊底 (在 22 個項目中排名第 21)，而新型冠狀病毒的傳播正突顯了為「未預期事件」做好準備的重要性。[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



iOS



Android



BSOL
線上標準
資料庫

