bsi.

...making excellence a habit."

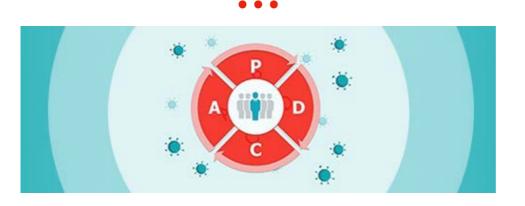
# 食品快訊

No.001 2020/5/14



# 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)一食品 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



## 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























BSOL 線上標準 資料庫

