



FSMA 美國食品安全現代化法案

美國【FSMA食品安全現代化法案】規範的人員資格與驗證要求

【專家撰文】美國食品市場一直佔台灣食品外銷排行的前三名，而美國的食品安全法規在這十年來有很大的修改，想要進入或產品已經銷往美國的食品業者必須對食品安全現代化法案 (FSMA) 加以研究，尤其是 FSMA 在食品安全相關人員的資格與驗證上的要求。例如依據【認證的第三方驗證計畫 (TPP)】最終規則 (Final Rule) 取得第三方計劃的 FSMA 證書，就可以用來參加自願合格進口商計劃 (VQIP)，加快食品的進口審查程序；或者是達到美國食品藥物管理署 (FDA) 的強制要求。[了解更多>](#)



食品業的現代生存發展指南–Part 1

【系列文章】現代企業組織要持續長期繁榮發展越來越不容易，食品業也是如此。組織往往需要持續確保跟上產業潮流，並預測到消費者不斷變化的需求和期待。BSI 集團執行長 Howard Kerr 從提升企業「韌性」的角度提出解決方案，系列文章的第一篇闡述何謂組織韌性、它在當今多變商業環境的重要性，以及對企業組織的益處。[了解更多>](#)



線上充電 Webinar



輸美法規線上研討會 6/24
FSMA 食品安全現代法

FSMA 美國食品安全現代化法案線上研討會 **NEW**

2011 年美國食品安全現代化法案 (FSMA) 簽署通過之後，美國食品藥物管理署 (FDA) 推出了 7 個最終規則，要求輸美食品商須具備特定人員資格和驗證證書。究竟有哪些要求是必須的？哪些證書取得後可以大幅提升通關速度、降低成本？6/24(三)下午 2 點將由 BSI 熟悉美國食品法規的專家線上說明。

[前往報名](#)



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。

[前往報名](#)

自我提升 食安管理課程

PAS 96 食品造假與食品防護課程

時間·地點 | 2020/07/20 · 雲端教室
CLL
[更多訊息>](#)

ISO 22000 食品安全管理稽核員轉版



以標準支持組織韌性

【資訊圖表】在現今多變的商業環境及無處不在的風險環繞之下，企業組織比過去更需要組織韌性 (organizational resilience)，而標準提供了基礎和框架，讓企業組織能從各個管理層面逐一加強，提高生存力。本文以資訊圖表呈現哪些標準可以支持企業治理，包含高階管理、法規、財務、行銷、人力資源、顧客服務、資訊科技等面向。企業組織可以從核心管理系統開始，運用產業認可的最佳實務來提高各面向的組織績效，逐步建立韌性—展現敏捷的領導力、穩健的治理、能夠適應各種變化。[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



[訂閱食品快訊](#) | [取消訂閱食品快訊](#) | [閱讀歷年電子報](#) | [隱私權政策](#)