



PAS 96 食品安全防護

【專家撰文】近年來食品安全事件與議題已從衛生操作不當和生產流程管控失效，逐漸轉成食品造假，讓消費者和食品製造商人人自危，食品防護提供了這方面有效的工具來確保食品和飲料供應鏈安全。PAS 96 標準提供食品企業管理者一套指導方針，來提高企業與供應鏈對於食品造假與其他攻擊的應變能力。其中的關鍵控制點 (TACCP) 流程建立在企業現行有效 HACCP 的運作上，採取許多預防措施來確保食品安全，並同時做到蓄意攻擊之阻止和偵測。[了解更多>](#)



食品業的現代生存發展指南–Part 2

【系列文章】在系列文章的第一篇中，我們說明了組織韌性 (organizational resilience) 是現代食品企業的策略性要務，不論組織規模大小。而在這篇文章中，我們檢視 BSI 的組織韌性模型三要素，包含產品、流程和人。BSI 的模型更進一步總結了具備韌性的食品業組織的明確特質，也就是讓其脫穎而出的優勢。[了解更多>](#)



線上充電

Webinar

永續系列線上說明會—以國際標準達成SDGs (中文) **NEW**

2020 疫情延燒以及近年全球氣候變遷，帶來許多無法預期的各種挑戰，掌控風險變得至為關鍵。BSI 特別規劃一系列說明會，從不同的永續面向設計了 6 個主題，與 BSI 深具經驗的稽核專家一同探究，在回歸新常態的世界，應該具備的思維及作為。

前往報名

永續食品 and 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

ISO 22000 食品安全管理內部稽核員課程

時間·地點 | 2020/09/17-18 · 台北
[更多訊息>](#)

ISO 22000 食品安全管理主導稽核員課程 (CQI & IRCA)

時間·地點 | 2020/09/21-25 · 台北
[更多訊息>](#)

ISO 22000 食品安全管理稽核員轉版課程 (CQI & IRCA)

時間·地點 | 2020/10/19-20 · 台北

輸美法規線上研討會 6/24

FSMA 食品安全現代化法案 錄影回看

[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 | 2020/11/16-18 · 台北
[更多訊息 >](#)

輸美法規研討會—FSMA 食品安全現代化法案

[前往BSI訓練學苑](#)

【影片】美國食品安全現代化法案 (FSMA) 及最終規則要求產品要在美國市場銷售的食品製造商，需要制定符合 FSMA 要求的食品安全計畫，而且制定食品安全計畫的人員，需具備美國 FDA 所認可的預防控制合格人員 (PCQI) 資格。除此之外，製造商接受第三方計畫的 FSMA 稽核並取得證書將可參加「自願合格進口商計畫 (VQIP)」，加快食品的進口審查程序，節省成本。[研討會影片回看 >](#)

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](#)