



食品業的循環經濟

【趨勢文章】企業永續的趨勢已然成形，食品業也不再能置身事外。尤其消費者的環保意識日益提昇，並且非常注重飲食選擇，這使得食品業者也需要開始考量永續發展、循環經濟等議題。資源盡可能以最高品質回收、再利用，並盡量延長利用時間，這種管理資源的取向被稱為循環經濟，而 BS 8001 循環經濟標準可以提供包括如何將永續發展作為整合至營運的詳細建議。[了解更多>](#)

最新永續觀點：2020 BSI 國際永續標準管理年會【看國際標準，創新企業價值鏈，提升永續韌性】>



● ● ●
免費線上研討會 10/8
最新 ISO 23412:2020
冷鏈低溫包裹遞送國際標準
錄影回看

線上研討會—最新ISO 23412冷鏈低溫包裹遞送國際標準

【影片】許多產品例如食品、生鮮、漁貨、農產品等都需要良好的低溫配送才能維持優良品質，今年 5 月發布的 ISO 23412 國際標準，可以做為低溫配送服務供應商在規劃低溫配送系統、低溫設備及低溫配送人員的重要參考依據，以維持產品品質，增加消費者信心。[研討會影片回看>](#)



專家互動

免費研討會

2020 BSI 國際永續標準管理年會 【看國際標準，創新企業價值鏈，提升永續韌性】

11/19(四)上午 / 台北 / 許多永續承諾的重大轉變正在行動，Apple 啟動 10 年氣候路線，以減低氣候變遷的影響；公司治理 3.0 - 永續發展藍圖的發布... 欲力求深化永續治理能力，強化國際競爭力，2020 BSI 年會中將暢談未來的永續行動，包含永續治理+永續金融+永續供應鏈+永續品牌。

前往報名

2020 BSI 國際資安標準管理年會 【後疫情時代—以網路安全及資訊韌性迎戰資安威脅】

11/26(四)下午 / 台北 / 從管理策略及流程面出發，借重資安實務名家觀點，搭配 BSI 制定組織韌性國際標準的經驗與看法，分享如何具備能夠預測、準備、應對、適應環境的持續變化，以及突發性的營運中斷，讓組織能繼續生存和繁榮發展的能力，養出關鍵的「網路安全+資訊韌性」。

前往報名

自我提升

食安管理課程

ISO 22000 食品安全管理主導稽核員課程 (CQI & IRCA)

時間·地點 | 2020/12/07-11 · 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 | 2020/12/14-15 · 台北

BSI 訓練學苑 雲端教室 CLL 課程



[更多訊息 >](#)

NEW - 2021 年課表 >

[前往BSI訓練學苑](#)

覺得內容有幫助嗎？

轉寄給其他人
邀請他們來訂閱吧！



BSI訓練學苑—雲端教室CLL 攜手並進全數位化 有感學習

【專訪】BSI 訓練學苑今年推出雲端教室 CLL (Connected Learning Live)。除了標準制定與驗證，教育訓練也一直是 BSI 提供給產業最核心的服務之一。相較於時下線上學習，BSI 的雲端教室 CLL 清晰定位：透過科技，提供學習一如真實接觸。本文藉由訪問 BSI 東北亞區蒲樹盛總經理與訓練部洪詩嵐協理，詳解 BSI 如何將雲端課程打造出學員專屬實境，與學員攜手並進全數位化有感學習時代。[了解更多 >](#)

[2021 年全新課表 >](#)

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](#) | [閱讀各期食品快訊](#) | [隱私權政策](#)