

FSSC 22000 SCHEME VERSION 5.1

NOVEMBER 2020

FSSC 22000 V5.1新版發佈與要求說明

【專家撰文】FSSC 22000 食品安全管理驗證方案繼於 2019 年 6 月發布第 5 版 (v5) 後，不到一年半時間又於 2020 年 11 月發布了第 5.1 版 (v5.1)。這次 FSSC 22000 v5.1 修正了 v5 版的一些用字並增加了一些要求，對於原本 FSSC 22000 v5 的要求沒有做任何移除，並要求驗證機構自 2021 年 4 月 1 日起，必須以 v5.1 作為稽核的準則。本文針對 FSSC 22000 v5.1 新版新增的要求來做說明。[了解更多>](#)



組織的價值如何影響食品安全文化

為了使食安文化確實在組織中扎根，組織的價值必須真正落實。若企業有意將降低食安風險列為首要任務，則企業必須先將此議題作為整體業務的優先重點，並規劃納入整體業務目標中。相對於績效導向的企業文化，當食安風險被整合納入各部門的目標時，會創造出一種企業環境，在其中食安風險已充分定義且永遠不會妥協讓步。才能避免各部門僅憑自己的部門職責安排工作事項，造成內部衝突和次文化的浮現。[了解更多>](#)



自我提升

食安管理課程

FSMA 美國食品安全現代化法案—食品安全管制措施資格人員 (PCQI) 證照班

時間·地點 | 04/14-16 · 高雄

[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 | 05/03-07 · 線上+台北

[更多訊息>](#)

PCQI 國際證照培訓班

時間·地點 | 06/07-09 · 台北

[更多訊息>](#)

[2021 年課表>](#)

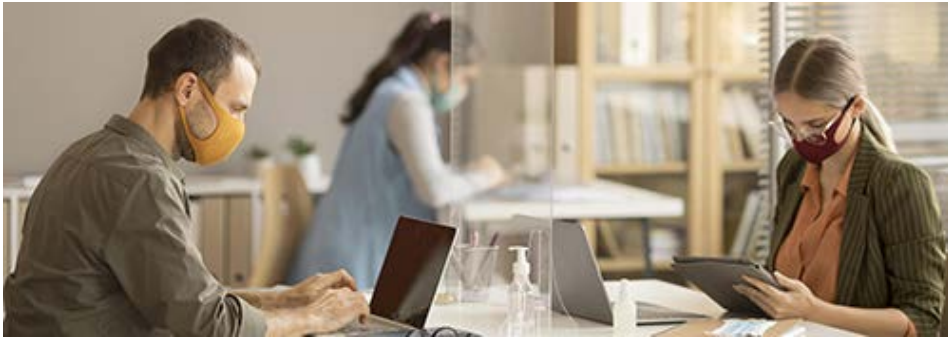
[前往BSI訓練學苑](#)

覺得內容有幫助嗎？

轉寄給其他人

邀請他們來訂閱吧！





新COVID-19疫情期間安全工作指引 – ISO 45005

為了提供全球企業組織在疫情影響之下保障工作環境的安全衛生，由 BSI 領導的技術委員會推出新標準「ISO/PAS 45005 新冠病毒疫情期間職業安全衛生管理之安全工作通用指引」。這份免費的新標準為 COVID-19 疫情期間管理員工和其他利害關係人的健康與安全提供最佳實務，適合任何類型、規模的組織。本文除介紹標準內容及範圍，並提供新指引的下載連結。[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](#) | [閱讀各期食品快訊](#) | [隱私權政策](#)