

BSI 餐飲業食品安全驗證



BSI 餐飲業食品安全驗證是個獨特且全球通用的標準，BSI 專為餐飲機構設計，以滿足食品服務業的食安需求。雖然目前有許多可用的食品安全標準和驗證，但大多數是針對食品製造業，因而無法適用於所有的食品業別。新的 BSI 餐飲業食品安全標準移除了應用在食品製造業、食品加工業，但不適用於餐飲業的條文要求，只留下適合餐飲業的要求。

此驗證以國際認可的要求為基礎，包含「ISO/TS 22002-2 食品安全前提方案—第 2 部分：餐飲」，以及「ISO 22000 食品安全管理系統」，並參考 HACCP 國際食品法典。涵蓋以下基本要素：

- 前提方案
- HACCP 食品安全計劃
- 流程控制
- 文件和記錄保存

無論您正在尋找一套標準做為指導方針，以確保您作業的合規和一致性，或是想展現您對食品安全管理系統的承諾，我們的驗證都將能滿足您的需求。

BSI 餐飲業食品安全驗證是易於使用的標準，具有清楚簡明的要求，提供您一個餐飲及食品服務業管理食品安全風險的架構。它以餐飲服務業的角度，來告訴您所需要遵守的規範，而移除了不適用的製造業規範。這個標準非常適合當場烹調提供新鮮食物給客戶食用的食品業別，這包含：

- 餐飲業者（外燴或外送）
- 醫院廚房
- 餐廳
- 照護機構廚房
- 飯店廚房
- 學校或大學
- 餐車



獲得 BSI 餐飲業食品安全驗證的組織，可以在宣傳品、網路上、產品外包裝、菜單、運送車輛和其他地方使用這個 BSI 餐飲業食品安全驗證的標章，用來宣傳他們在食品準備和處理安全上的承諾。

效益

取得 BSI 餐飲業食品安全驗證能展現您對食品安全管理系統的承諾，並運用風險評估的方法來達到危害的預防，其他附加效益還包括：

- 肯定您所實施的食品安全管理系統是基於全球認可的 HACCP 和 ISO 食品安全計畫
- 提升合規性，做為遵循當地食品安全法規的基礎
- 提供系統化的方法從流程互動中有效鑑別和管理食品安全風險，特別適用於現煮即食的食品
- 透過加強食品安全風險意識及安全宣傳提升員工參與程度
- 展現您對食品安全的承諾，以提高消費者的信心

BSI 餐飲業食品安全驗證採用符合常規並以風險為基礎的方法，清楚地幫組織規劃通過驗證的流程。此新標準經過特別的設計，以解決現行食品安全標準以食品製造業為基礎，而產生的合規差距。



驗證流程

要取得 BSI 餐飲業食品安全驗證的第一步是以驗證標準及當地法規要求為指引，針對一系列食安活動，設計文件化系統的層次細節，來建構您的食品安全管理系統。

不論您是否已經準備邁出食安管理最佳實務的下一步，或是您更注重

能否達成客戶的要求，BSI 餐飲業食品安全驗證都能帶領您的組織進行有意義的轉變。從最初標準的介紹到教育訓練及驗證，不論您準備的程度如何，BSI 都能從旁協助您。

想要了解更多標準的要求、驗證步驟或是 BSI 能夠提供什麼樣的協助？

您可以聯繫我們：
infotaiwan@bsigroup.com



餐飲業食品安全驗證訓練課程

BSI 講師會提供您所需的知識和技能，讓您能夠有效建構、實施及維護食品安全驗證。我們的食品安全教育訓練課程會定期更新，以反映當前產業的期望。而且我們的教學方式能確保學員充分了解方案標準的目的及應用。

為期一天的 BSI 餐飲業食安驗證課程將讓您熟悉食品處理和準備相關的術語。您將學會如何運用食品安全風險評估方法和前提方案，來確保您的食品服務和餐飲流程是安全無虞的。課程中包含不同的學習情境，結合課堂講授、分組討論和互動環節。

除了餐飲業食品安全訓練課程，我們也提供其他包含 ISO 22000 食品安全管理、PAS 96 食品造假與食品防護，及 FSMA 美國食品安全現代法等食品相關標準和法規課程。



請至 bsigroup.tw 瀏覽我們的食品安全系列課程，或聯繫

BSI 訓練學苑

02-26560333

training.taiwan@bsigroup.com

為何選擇 BSI？



BSI 認為應向世界提供按照產業公認的食品安全標準生產的食品。我們提供多種食品安全驗證和風險管理服務，協助食品供應鏈中的所有組織達成合規，並運用產業最佳實務來發展業務。

我們是領先的食品安全和驗證提供商，具備堅實的稽核能力，能夠對整個食品和飲料供應鏈中的多項食品安全標準進行整合稽核——包括 GFSI 認可的標準。

我們的食品安全服務解決方案包括驗證、教育訓練、稽核和供應鏈軟體，為您和您的客戶提供保證，使您能夠更有效地管理風險。

了解更多請造訪 bsigroup.tw
或與我們討論食品安全管理：

E: infotaiwan@bsigroup.com