

ISO 22000

食品安全管理系統



Farm
to Table

bsi.

...making excellence a habit.™

ISO 22000

食品安全管理系統

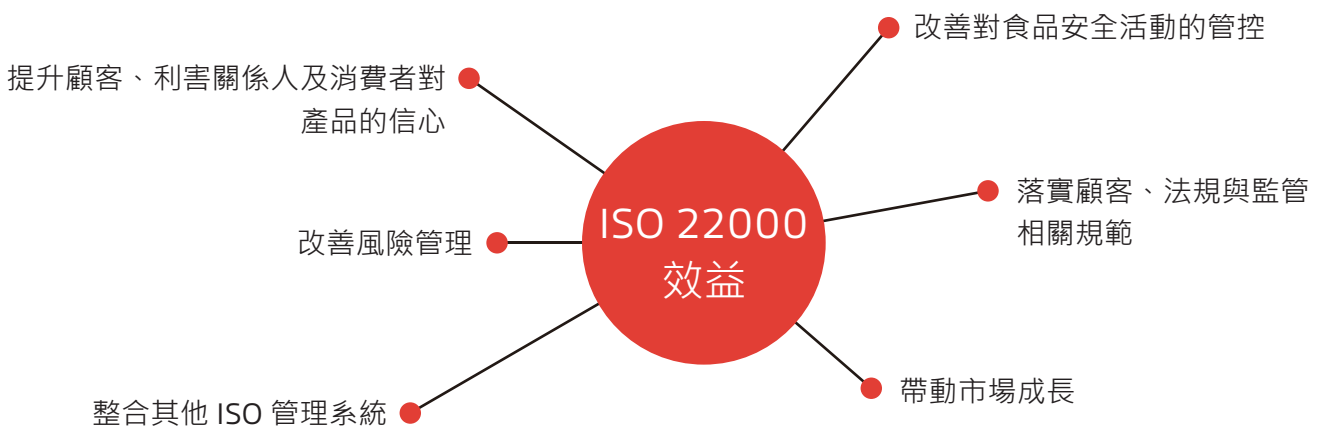
為了向消費者提供安全可靠的食品，食品供應鏈中的各大組織普遍採用 ISO 22000，它提供了一個良好的架構，能協助組織建立食品安全管理系統 (FSMS)。

世界衛生組織估計，十人中就有一人曾因食用受污染的食物而致病，每年更有 420,000 人因此死亡¹。ISO 22000 旨在制訂預防準則，協助食品組織實施食品安全管理系統，以防止可能導致食品污染的潛在危險與風險，藉此減少食用受污染食物而致病的問題。不論是爆發李斯特菌污染，還是食品標示不正確，受到牽連的食品都可能影響顧客和消費者對貴公司和品牌的信心。

¹ <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

食品安全危害可能發生於食品供應鏈中的任何階段，因此，對食品供應鏈全程實施充分的控管措施刻不容緩。ISO 22000 結合 PDCA 與風險導向思維，並以 HACCP 管理商業風險，藉以鑑別、預防及控管食品安全的危險因子，協助組織降低風險及提升食品安全。

標準驗證可為食品供應鏈中的組織提供以下附加利益：



哪些企業能受益？

ISO 22000 食品安全管理系統 (FSMS) 可適用於食品供應鏈的各個層面，推行到小型、中型與大規模食品組織。

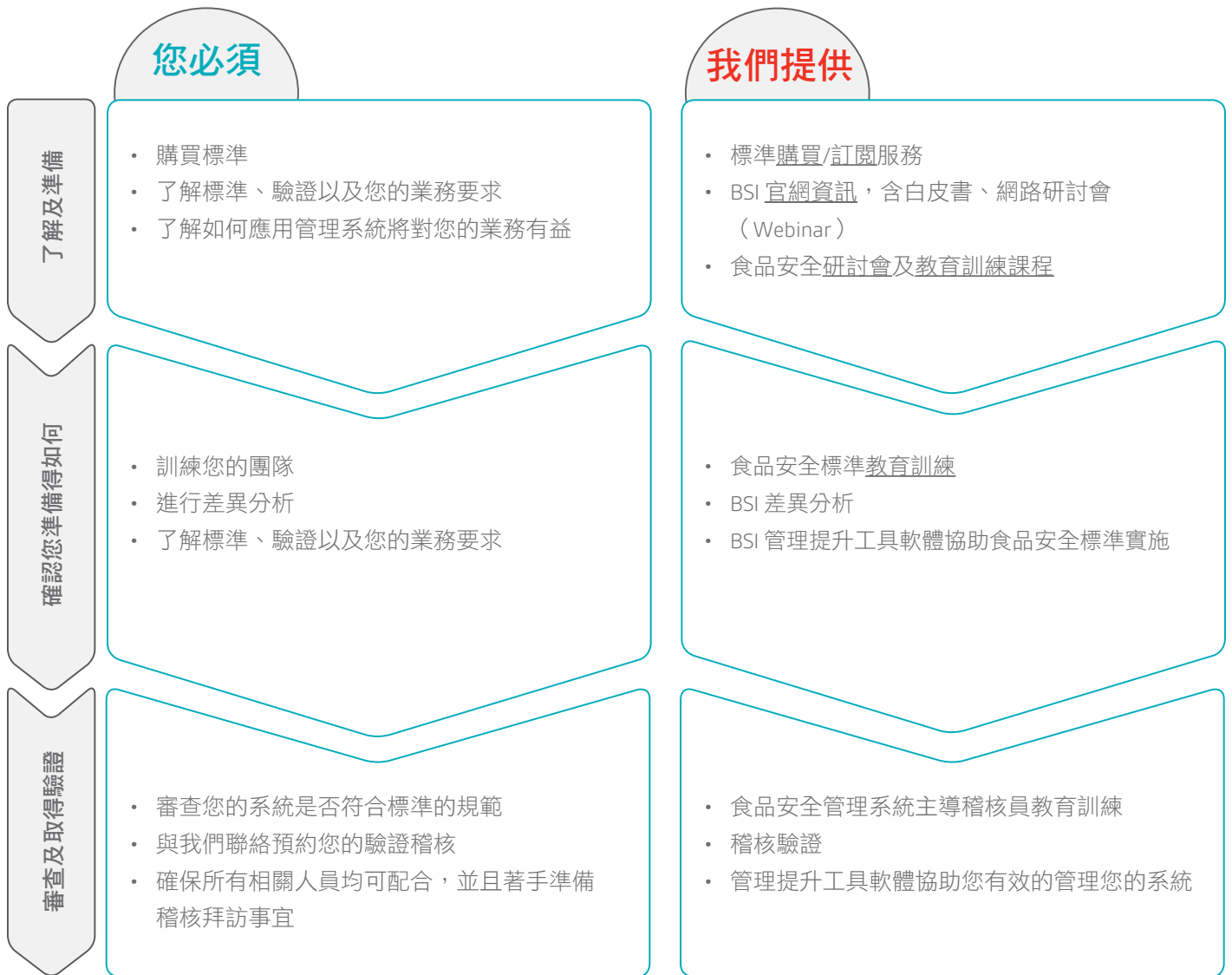
- 農產品供應商
- 食品與原料製造商
- 包裝商
- 器材與包裝製造商
- 餐飲業者
- 零售商
- 運輸、物流及倉儲服務提供商
- 批發商

我們的食品安全解決方案包含驗證和教育訓練，涵蓋食品品質、安全、防護和供應鏈管理，並協助您更有效的管理風險。

ISO 22000 實施歷程



導入標準這項工作看起來會讓人害怕，但其實不是，BSI 在過程中將會持續提供協助。



持續改善並讓卓越成為習慣

您的旅程不因獲得驗證而終止。我們可以協助您優化您的組織，以達到最佳績效表現。

- 慶祝並且宣傳您的成果—請下載並且運用 BSI 驗證標誌展示您已獲得的驗證。
- BSI 教育訓練—持續成長並且增進您的食品安全技巧，或學習我們的永續性標準所帶來的價值與流程。
- BSI 管理提升工具軟體將協助您管理各系統並且改善績效
- 請申請您的 [BSI VerifEye™ 履歷](#)
- 您的 BSI 客戶經理將定期拜訪您，確保您一切合規，並且協助您持續改進

為何選擇 BSI ?

因為我們知道什麼是好的食品安全管理系統

我們可以助您取得競爭優勢 因為：

我們在 100 多年前開創了標準，並在今天成為市場領導者。我們已於 180 個國家協助超過 80,000 家組織在競爭中取得優勢，包含全球頂尖品牌到積極進取的小型企業。作為少數徹底了解標準的組織之一，我們不僅審查您符合標準的程度，我們也制定新標準，並訓練全球團隊使用標準以提高績效。我們的知識可以改變您的組織。

BSI 提供多種食品安全管理相關課程，有公開班或企業包班，可依需求選擇。依您的需求，BSI 也提供客製化的教育訓練服務。

訓練課程：

ISO 22000 內部稽核員課程

ISO 22000 主導稽核員課程

PAS 96 食品造假與食品防護課程

符合 GFSI 規範之食品防護與食品詐欺課程

FSPCA 美國食品安全現代法 - 供人類食品之預防控制措施訓練課程

更多課程請掃描：



[BSI 食品安全課程網頁](#)

bsi.

BSI 台灣

台北市內湖區基湖路 39 號 5 樓

T: +886 2 26560333

F: +886 2 26560222

E: infotaiwan@bsigroup.com

深入了解 ISO 22000
請造訪 bsigroup.tw 或 email
infotaiwan@bsigroup.com