

## 落實食品安全，從文化開始

### 《PAS 320 成熟食品安全文化發展與維持指南》簡介

#### 附件一、PAS 320 條文與 ISO 國際標準高階架構比較

ISO 國際標準高階架構	PAS 320 條文架構
<b>第 4 章 組織背景</b>	<b>4 了解食品安全文化的基礎知識和組織背景</b>
4.1 了解組織及其背景	4.1 定義食品安全文化概念
4.2 了解利害關係人的需求和期望	4.2 建立食品安全文化與組織文化的關係
4.3 決定品質管理系統的範圍	4.3 了解組織的內部和外部問題
4.4 XX 管理系統及其流程	
<b>第 5 章 領導統御 (Leadership)</b>	<b>5 建立食品安全文化治理</b>
5.1 領導統御與承諾	5.1 最高管理層的承諾、責任和一致性
5.2 政策	5.2 定義組織的願景、使命和價值觀
5.3 組織的角色、職責和權限	5.3 建立食品安全文化政策
<b>第 6 章 規劃</b>	<b>6 了解組織的食品安全文化</b>
6.1 處理風險和機會的行動	6.1 確定組織食品安全文化的當前成熟度等級
6.2 XX 目標和規劃達成目標	6.2 確定所需的食品安全文化
	<b>7 設計欲達成食品安全文化之策略性改變計劃</b>
	7.1 概述
	7.2 識別改變的驅動因素
	7.3 使組織做好推動改變的準備以實現欲達成的食品安全文化
	7.4 根據文化成熟度差距來對照現有 FSMS 的需求、行為、期望和改變
	7.5 確定食品安全風險和機會
	7.6 確定積極的食品安全文化改變的優先順序
7.7 建立組織食品安全文化的改變計劃	
<b>第 7 章 支援</b>	<b>8 為建立食品安全文化做好關鍵功能的準備</b>
7.1 資源	8.1 概述
7.2 能力	8.2 資源
7.3 認知	8.3 能力和意識的發展

ISO 國際標準高階架構	PAS 320 條文架構
7.4 溝通	8.4 溝通和推動
7.5 文件化資訊	8.5 文件化資訊
<b>第 8 章 營運作業</b>	<b>9 將組織食品安全文化的改變計劃結合到現有的 FSMS</b>
8.1 營運規劃及控制	9.1 改變的管理和結合
	9.2 干擾和危機管理
<b>第 9 章 績效評估</b>	<b>10 評估組織食品安全文化的績效</b>
9.1 監督、量測、分析和評估	10.1 監測和測量
	10.2 驗證
	10.3 分析、評估和報告
9.2 內部稽核	
9.3 管理審查	10.4 管理審查
<b>第 10 章 改善</b>	<b>11 維持推定組織食品安全文化的持續改善</b>
10.1 不符合事項與矯正措施	11.1 持續改善
	11.2 報告虛驚事件
	11.3 應用干預措施
	11.4 認可他人並慶祝成果
10.2 持續改善	11.5 更新

[返回文章](#)