

# BSI 免費線上研討會—新版 ISO 22000:2018 的**風險管理**要求

告別有看沒通、有做沒到位，一次搞懂 ISO 22000 食品安全風險管理



免費線上研討會 9/9 **一次搞懂**  
**新版 ISO 22000:2018**  
**風險管理**要求

有看沒有懂？  
有做沒有到位？  
標準到底要什麼？

主辦單位：BSI 英國標準協會  
協辦單位：TQF 台灣優良食品發展協會

ISO 22000 在眾多的食品安全管理標準中佔著舉足輕重的地位(例如：FSSC 22000 便是由 ISO 22000 和 ISO/TS 22002 所結合而成)，藉由導入 ISO 22000 可以為組織帶來許多好處，包含生產安全優質的食品、符合相關法律要求、促進與主要客戶的貿易、管控危害等等。ISO 22000 標準已於 2018 年 6 月發布新版，此次改版相當重要的部分，就是加入了「**風險管理**」要求。明年轉版期限將至，您都準備好了嗎？

BSI 食品安全客戶經理王靖沂老師，在 ISO 22000 有多年的稽核經驗，觀察到許多業者面對新版標準要求的風險管理是「有看沒有懂、或有做卻沒有到位」，因此特別規劃這場線上研討會說明和解答，讓來參加的聽眾能一次搞懂新版 ISO 22000 的風險管理要求——標準規範要的到底是什麼？

## 活動資訊

- 日期：2020 年 9 月 9 日(三)
- 時間：下午 15:00~15:40
- 地點：使用 Webex 線上會議系統，可透過瀏覽器及行動裝置應用程式參加
- 費用：免費參加，主辦單位保留報名資格審核權
- 建議參加對象：負責 ISO 22000 食品安全管理系統規劃、實施、維護、監督、合規的相關人員
- 活動洽詢：02-26560333 轉 158 行銷部 徐小姐 [catherine.hsu@bsigroup.com](mailto:catherine.hsu@bsigroup.com)
- 主辦單位：BSI 英國標準協會
- 協辦單位：TQF 台灣優良食品發展協會

## 活動時間表

時間	議程
14:45-15:00	登入系統 / 開場
15:00-15:30	如何達到新版 ISO 22000 的風險管理要求
15:30-15:40	Q & A 時間

[前往報名](#)

## 講師介紹



王靖沂 Ivy  
BSI 台灣  
食品安全客戶經理

- 國立宜蘭大學 食品科學系學士
- 100 年度 專技高考食品技師
- 新北市衛生局 105 年度食品添加物工廠暨販售業專案輔導查核專員
- 新北市衛生局 107 年度食品輸入業普查暨網購食品販賣物流業輔導專案計畫專員
- 現任 BSI 英國標準協會食品安全客戶經理，從事食品品質與安全管理的工作經驗完整，包含冷凍調理食品工廠品管部門主管 10 年，水產原料加工廠品研部門主管 1 年，連鎖量販體系的總公司品保專員 1 年，ISO 國際驗證公司的品質管理系統及食品安全管理系統的主導稽核員 7 年以上
- 稽核經歷包含執行 ISO 22000、ISO 9001 及 ISO 22716 系統驗證作業，驗證至少 100 家以上食品業者實施食品安全管理系統及 HACCP 系統改善