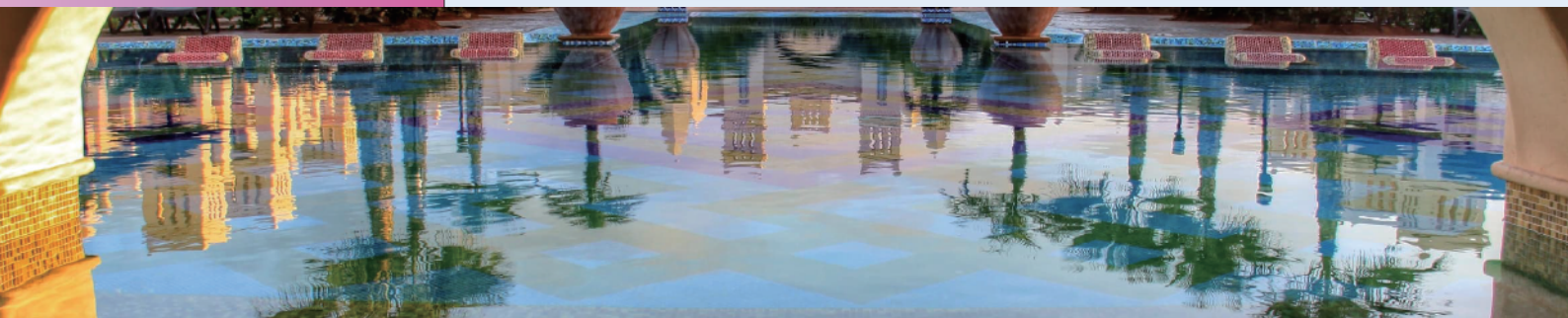


ISO 37165 智能社區基礎設施指南

國際標準化組織 (ISO) 發佈了一項新國際標準：《ISO 37165:2020 智能社區基礎設施—使用數字處理支付 (d-payment) 的智能交通指南》【ISO 37165:2020 Smart community infrastructures – Guidance on smart transportation with the use of digitally processed payment (d-payment)】。該項新標準提供了數字支付處理和實施智能交通的指南，有助向市民和城市旅客提供安全、便捷的支付方式。

出行時，公共交通的"智能"數字支付卡是最好的選擇。但這些卡片是非常複雜的塑料片。新標準將幫助運營商確保這種支付方式對使用的每個人都是安全和方便的。它不僅有助於確保系統有效地為旅客服務，還將幫助運輸營運商管理網絡中不同參與者之間的車費收據和交易。該標準甚至覆蓋於不同區域、城市、營運商和通用票務網絡的貨幣。

資料來源：<https://www.iso.org/news/ref2596.html>



ISO 22483 旅遊及相關服務國際標準

ISO 22483:2020《旅遊及相關服務-酒店-服務要求》是由ISO旅遊和相關服務技術委員會 (ISO / TC 228.1) 的專家小組制定，目的是為全球範圍內的住宿設施提供通用且可行的參考，以為客戶提供優質的服務。

技術委員會主席Manuel Otero強調了該標準的廣泛適用性：

“ISO 22483在提供優質服務方面為所有酒店提供通用且可達到的參考，並且在制定時考慮了世界上不同類型的酒店，現有的分類系統，業務模型，所提供的規模和服務以及現時客人的需求和全球趨勢。”

新的ISO標準針對員工、服務、活動、娛樂活動、安保、維護、整潔、供應管理，以及客戶滿意度方面，為酒店、度假村或旅館提出了質量要求和建議。

ISO 22483:2020 要求框架

前言
介紹

1. 範圍
 2. 規範性引用文件
 3. 術語和定義
 4. 人員要求
 5. 服務要求
 6. 活動組織要求
 7. 娛樂活動
 8. 安全要求
 9. 維護要求
 10. 清潔要求
 11. 供應管理
 12. 客人滿意度和反饋彙編
- 附件A自助早餐和可能類別的產品列表
參考書目

資料來源：
<https://www.iso.org/news/ref2497.html>

ISO香料和調味品標準修訂完成

無論你用甚麼調味料（刺激的、辛辣的、柑橘清香味的或吸引人的），在香料和調味品被擺上超市貨架之前，人們會投入大量的精力來確保它們的質量。質量的判決因素中，水分含量非常重要，因為它影響一切：不管是味道、質地，還是最佳賞味期。

ISO 939《香料和調味品 — 水分含量的測定》，是測量芥末（和其他調味品）中的水分含量的國際標準。為確保其具有所要求的辛辣味，並具有持續性，ISO對標準進行了修訂。

該標準詳細說明了使用夾帶法測量水分含量的原理、試劑、儀器和程序。更新包括對術語的闡明和其他改進。

ISO 939是由ISO/TC 34食品技術委員會的SC 7“香料、烹飪用藥草和調味品”分技術委員會制定。其秘書處是由ISO的印度成員印度標準局（BIS）承擔。

資料來源：ISO新聞

<https://www.iso.org/news/ref2619.html>

ISO發佈提高對實驗結果信心的國際標準

ISO剛剛發佈關於方法驗證系列標準的最新版本。

對食品中的微生物進行檢測是食品安全過程中的一個重要步驟，它確定是否存在可能造成危害的微生物或病原體。

然而，檢測方法非常多，因此，驗證一種方法是否可靠，以滿足嚴格的食品安全法規並保證消費者的安全同樣重要。為此，國際標準化組織（ISO）的國際專家制定了一系列標準，其中最新的一項標準剛剛發佈。

ISO 16140-3《食品鏈微生物學 — 方法驗證 — 第3部分：在單個實驗室中驗證參考方法和驗證替代方法的協議》提供了在實驗室中實施試驗方法的程序與驗收標準。該標準旨在幫助食品和飼料檢測實驗室、試劑盒製造商、主管當局以及食品和飼料企業經營者在其實驗室中實施微生物學方法。

ISO 16140-3包括兩個階段，即實施驗證研究和（食品）項目驗證研究，其中有用於驗證定性和定量微生物方法以及確認和分型方法的單獨協議。它還為尚未完全驗證有效的參考驗證方法提供信息協議。

該標準與ISO 16140系列中的其他部分相結合，該系列為新方法和替代方法的驗證提供了協議。這項新標準特別側重於實驗室遵循的程序，使他們能夠核准已驗證方法的使用。

本系列的其他部分包括：

- ISO 16140-1《食物鏈微生物學—方法驗證—第1部分：詞匯》
- ISO 16140-2《食物鏈微生物學—方法驗證—第2部分：替代(專有)方法與參考方法的驗證協議》
- ISO 16140-4《食品鏈微生物學—方法驗證—第4部分：單個實驗室的方法驗證方案》
- ISO 16140-5《食品鏈微生物學—方法驗證—第5部分：非專利方法的析因實驗室間驗證協議》
- ISO 16140-6《食物鏈微生物學—方法驗證—第6部分：微生物確認和分型程序的替代(專有)方法驗證協議》

ISO 16140系列標準由ISO ISO/TC 34食品技術委員會的SC 9微生物分技術委員會制定，該分技術委員會的秘書處是由法國的ISO成員AFNOR承擔。

資料來源：ISO新聞

<https://www.iso.org/news/ref2614.html>



查詢詳情，請聯絡：

澳門生產力暨科技轉移中心-標準、管理及培訓考試部

地址：澳門新口岸上海街175號中華總商會大廈六樓

網址：www.cpttm.org.mo/quality

電話：(853) 2878 1313

傳真：(853) 2878 8233

電郵：quality@cpttm.org.mo

