



人工智能(AI)標準： 企業必須掌握的訣要 (下篇)

人工智能正在迅速發展，現已被許多行業、產品和服務所採用。無可否認，未來人工智能將進一步影響社會和我們的生活。為此，國際標準化組織 (ISO) 和國際電工委員會 (IEC) 制訂了ISO/IEC 42001 標準，此標準不僅關注到技術層面，更深入到組織戰略、風險管理及倫理道德等多個維度，致力全面提升組織在AI時代的競爭力與公信力。

ISO/IEC 42001適用於所有從事或應用AI行業的組織和企業，不論規模、類型或性質，任何打算利用人工智能開發產品和提供服務的組織，都可以使用ISO/IEC 42001標準。

ISO/IEC 42001標準為組織提供了全面的指導，涵蓋人工智能的各個方面和組織可能運行的不同應用程序，它提供了管理人工智能項目，包括從風險評估到有效處理這些風險的綜合方法，具體目標可以總結為以下幾點：

1. 促進開發和使用可信賴、透明和負責任的人工智能系統。
2. 在部署人工智能系統時，強調公平、非歧視和尊重隱私等道德原則和價值觀，以滿足利益相關方的期望。
3. 幫助組織識別和緩解與人工智能實施相關的風險，確保採取適當的緩解措施。
4. 協助組織遵守相關法律法規、數據保護要求或對相關方的義務。
5. 通過鼓勵組織在人工智能設計和部署中優先考慮人類福祉、安全和用戶體驗，增強對人工智能管理的信心。





國際食品管理 認證知多少？ (上篇)

走進賣場，幾乎每一件食品包裝上，我們都可看到一些標誌或宣稱，較常見的例子包括 ISO 22000、HACCP、有機、HALAL等食品安全管理系統或食品認證。為了讓各位清楚其背後的意思，一連兩期，我們會為讀者們帶來相關管理系統和認證的介紹。

一般我們經常聽到的ISO 22000、FSSC 22000、HACCP等均屬於“食品安全管理系統”(即Food Safety Management System，簡稱FSMS)。“食品安全管理系統”能夠適用於不同食品的安全生產之上，而非單純適用於某類食品，以下為它們的一些介紹：

• HACCP

HACCP危害分析重要管制點(Hazard Analysis and Critical Control Point)是一種預防性的食品安全管理方法，針對可能發生在食品從原材料採購、驗收、儲存、加工/生產、包裝、運輸，以至食用的過程中可能出現的危害，進行危害分析及評估、決定當中的關鍵控制點、建立管控措施和界限、進行監測，並作出糾正/預防行動。

• ISO 22000

由國際標準組織發佈的ISO 22000標準提供了一個涵蓋1) HACCP計劃(以識別、確認及管理食品危害風險)及2) 前提方案(指良好衛生規範，以維持食品安全所需達到的狀態)的全面食品安全管理系統。

• FSSC 22000

FSSC是一個被GFSI全球食品安全倡議(Global Food Safety Initiative)認可的食品安

全管理認證標準，其審核要求基於ISO 22000標準、有關衛生的PRP前提方案(Pre-Requisite Program)再加上技術規範和FSSC附加要求。

在食品認證方面，HALAL(即“清真”)認證便是其中之一個例子。由於伊斯蘭教義對於禁止的食(飲)品有明確的規定，因此近廿年來國際上出現對清真認證之需求，多由當地伊斯蘭機構結合教法學者與食品、營養專業人士，承擔查核食品製造之責任，服務食品業與伊斯蘭消費者。通過清真認證的食品，一般可獲授權標示清真(حلال)之標記，讓伊斯蘭消費者知道可安心食用。以下是關於清真認證的介紹：

- 世界清真產品唯一國際認證組織為一九九九年成立之“世界哈拉協會”WHC(World Halal Council)，旨在聯合全球清真認證機關，建置清真認證與管理之統一規則與標準，惟目前仍為鬆散之組織，國際間相互認證不需透過WHC取得，相互認證機制之平台尚未建立，僅由國/地區與國/地區友好之清真認證機構，透過認證交流後，相互承認彼此之認證標誌。
- 清真認證的適用範圍不只有食品，還適用於醬料、藥品、化妝品、食品機械、紙巾、衛生紙等生活產品。

國際食品管理認證知多少？(下篇)



上篇提及，伊斯蘭教義對於禁止的食（飲）品有明確的規定。在國際上，通過清真認證的食品，一般可獲授權標示清真（**حلال**）之標記，源自於阿拉伯文，讀作Halal，讓伊斯蘭消費者知道可安心食用。清真認證產品從源頭，以至整個處理過程均需符合伊斯蘭教義（包括遵照健康、純淨、人道宰殺等原則），並須經過清潔、衛生、健康等檢驗標準，被視為最嚴格、溯源最徹底的認證。一般來說，清真認證必須遵守以下八大要求：

- 不可含有任何豬隻的成份。
- 不可含有任何尖牙動物的成份。
- 不可含有血的成份。
- 不可含有兩棲與爬蟲類的成份。
- 不可含有酒精。
- 必須擁有專門的生產線，不可與其他不符合清真認證的產品共用。
- 若有肉品，必須使用專門器具處理且要配合誦經，不得使用病死、老死、傷殘的肉類來源。
- 運輸或是儲藏時，必須擁有專門的空間，不得與非清真認證的產品一同存放。

對於有意取得清真認證、或不確定是否需要取得清真認證的企業，以下提供一些參考資訊：

- 目標市場為境內的客群（即境內伊斯蘭居民及入境旅客）：
 - 可向當地伊斯蘭機構申請認證。
- 目標市場為境外貿易，可檢視以下情況：
 - 清真認證是否必需？清真認證是否必需，要視乎不同國家/地區規範，企業應向進口國/地區了解對清真認證的要求。
 - 產品的目標客群是否伊斯蘭教徒？進口到伊斯蘭國家/地區，若目標客群並非伊斯蘭教徒，例如伊斯蘭國家中的華人市場，則清真認證的必要性會較低。
 - 產品是否為清真範疇？清真認證範圍廣泛，除食品外，餐飲、酒店、化妝品、生活用品等都可申請認證；不同國家/地區在清真認證規範上皆有明確規範，企業須先行確認，自家產品是否在認證範疇中。



最新獲認證機

認證年份	機構名稱	標準
2024	威爾遜環保科技有限公司	ISO 9001:2015

認證年份	機構名稱	標準
2024	威爾遜環保科技有限公司	ISO 14001:2015

認證年份	機構名稱	標準
2024	威爾遜環保科技有限公司	ISO 45001:2018

認證年份	機構名稱	標準
2024	萬添食品(澳門)有限公司	ISO 22000:2018

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

