



澳門生產力暨科技轉移中心

Macau Productivity and Technology Transfer Center

為服務而發展
為發展而服務

Issue 2/2011
國際標準動向

◉ ISO 26000 社會責任指引

- ◉ ISO 24114:2011「即溶咖啡—真實性準則」，有助第三方購買物有所值的純可溶性咖啡
- ◉ 葡萄酒儲存管理體系認證，反映世界級水平的葡萄酒儲存管理設施，已開始在香港普及化

查詢詳情，請聯絡：

澳門生產力暨科技轉移中心 - 優質管理部

地址：澳門新口岸上海街 175 號中華總商會大廈六樓

電話：(853)28781313、88980834

傳真：(853)28788233

網址：www.cpttm.org.mo/quality

電郵：quality@cpttm.org.mo

i ISO 26000 社會責任指引

國際標準組織(ISO)於 2010 年 11 月 1 日在瑞士日內瓦發佈 ISO 26000:2010「社會責任指引(Guidance on social responsibility)」，是一個自願性的指導標準，為商業機構和公共部門組織提供社會責任指導。該標準旨在幫助組織促進永續發展，確認遵守法律是其社會責任重要的一部分，促進社會責任領域的共同理解，並且為其他社會責任的工具和倡議提供補充，而不是取代它們。

根據該標準，一個組織的社會責任表現在以下方面：

- 競爭優勢
- 聲譽
- 能否吸引和留住工人或成員、消費者、客戶或用戶
- 保持員工的士氣、義務及生產力
- 投資者、業主、捐助者、贊助商和金融界的觀點
- 與公司、政府、媒體、供應商、同行、客戶和社會各界的關係。

ISO 26000 對所有類型的組織提供指導，無論其規模大小或所在位置：

- 有關社會責任的概念、術語和定義
- 社會責任的背景、趨勢和特性

- 與社會責任相關的原則和做法
- 社會責任的核心主題和議題
- 在整個組織並在其影響範圍內通過其政策和行動，整合、實施和促進社會責任
- 識別並囊括利益相關者
- 溝通與社會責任相關的承諾、績效以及相關信息

ISO 26000 不是管理體系標準，它不適用於認證、法規或合約。由於 ISO 26000 不包括標準要求，任何這樣的認證都不能表明其遵守這國際標準。

ISO 26000 社會責任指引劃分為 7 個章節，首兩章節與 ISO 組織公佈之其他國際標準架構一致，而章節 6 則確定社會責任的範圍 7 大核心主題，分別是：1) 組織治理 2) 人權 3) 勞動實務 4) 環境 5) 公平運作實務 6) 消費者議題 7) 社區參與與發展。

[更多 ISO 26000](#)

i ISO 24114:2011 「即溶咖啡—真實性準則」，有助第三方購買物有所值的純可溶性咖啡

國際標準組織(ISO)於 2011 年 4 月 1 日發佈 ISO 24114:2011 「即溶咖啡—真實性準則(Instant coffee – Criteria for authenticity)」，制訂可溶性咖啡粉(soluble coffee powder)的純度和品質的規格，並提供產品摻雜的檢測工具。該準則是以超過 1000 個可溶性咖啡的商業樣本之分析為基礎及其統計合理的評估。



開發該標準的 ISO 小組委員會主席 Marino Petracco 指出：「ISO 24114 對消費者與咖啡製造商兩者而言，有效確保其聲明的真實，並加強整個咖啡圈相互的信任。」

ISO 24114:2011 是由 ISO 食品技術委員會 ISO/TC 34，小組委員會 SC 15（咖啡）所編寫，適用於任何第三方購買純可溶性咖啡時使用，透過合格實驗室的幫助，以控制其純度和品質。該標準參考了「ISO 3509 咖啡與咖啡產品—詞彙(Coffee and coffee products — Vocabulary)」與「ISO 11292 即溶咖啡—游離及總碳水化合物之含量測定法—高效能陰離子層析法(Instant coffee— Determination of free and total carbohydrate contents - Method using high performance anion-exchange chromatography)」兩項標準內容。

ISO 24114:2011 標準內容分為「前言」、「簡介」、「即溶咖啡—真實性準則」與「參考資料」4 部份。而「即溶咖啡—真實性準則」項目內容包括：範圍、引用標準、名詞及定義、摻雜檢測、真實性引證。

[更多 ISO 24114](#)

葡萄酒儲存管理體系認證，反映世界級水平的葡萄酒儲存管理設施，已開始在香港普及化

香港品質保證局與香港業界合作，於 2009 年底推出國際首個「葡萄酒儲存管理體系認證」，以促進葡萄酒相關行業的發展，為整個葡萄酒供應鏈建立全面業界標準，加強外國對香港葡萄酒儲存專業能力的信心，幫助建立香港葡萄酒貿易中心的位置，又同時保障到消費者及葡萄酒收藏人士。

「葡萄酒儲存管理體系認證」計劃以全球廣為接納的 ISO 9001 國際管理模式為基礎制定，並參照葡萄酒儲存的最好做法，分成針對大眾化的「商品酒」（Commercial Wine）酒倉和高價的「精裝酒」（Fine Wine）酒倉作「二級制」認證，協助客戶辨別酒窖質素。認證過程依循現行之有效和國際公認的做法，提供客觀及公正的認證，證明葡萄酒儲存管理體系可以確保服務達到特定的水平。

具體來說，「葡萄酒儲存管理體系」分為兩個部分：（甲）「體系要求」及（乙）「守則」。「守則」規定了溫度、濕度、光線、震動、維修、保安、存庫管理、衛生和保險等九方面的要求。對於生產作較短期內飲用的葡萄酒的儲存要求，「守則」中有些規格，是容許某程度上彈性的。然而，「商品酒」與「精裝酒」酒倉兩類認證須同時符合所有的「體系要求」，包括計劃、執行、監察和改善葡萄酒儲存服務。從事管理葡萄酒儲存設施的公司需要建立管理體系，包括制定政策、成效指標和葡萄酒儲存管理計劃，並以足夠的資源來推行計劃，監察實施後的成效，以及對體系和計劃作出調整，以保持競爭力。

[詳情可瀏覽](#)