【HACCPに関する大切なお知らせ】

平成 29 年 12 月吉日
組合員各位

全日本コーヒー商工組合連会

コーヒー製造業における【HACCP<基準 B>】の導入について

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は連合会の運営に格別なるご理解と協力を賜り厚く感謝申し上げます。

食中毒などの健康被害減少を目的として、我が国の食品製造業に国際的な衛生管理の手法である「HACCP（ハサップまたはハセップ）」の導入が決定いたしました。コーヒー製造業も対象となるため、HACCP の概要及び連合会の対応についてお知らせいたします。

敬具

■HACCP とは？（以下は厚生労働省の HP から引用）

HACCP とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

■コーヒー製造業の HACCP 基準 B とは？

大規模事業者は基準が厳しい HACCP 基準 A、中小事業者は基準が緩い HACCP 基準 B を導入することが基本的なルールですが、HACCP 基準 B は中小事業者が衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品

等事業者団体が作成し、食品衛生管理に関する技術検討会で認められたものが手引書として採用されます。

連合会で作成中の HACCP 基準 B は、中小零細事業者でも導入可能なものでなければいけないため、工場や社屋の改修は不要で、最低限必要な衛生管理や作業の記録だけで済む形式を目指しています。HACCP 基準 B は法律や条令、許認可制度ではないため罰則規定はなく、コーヒー製造業者の衛生管理を向上させる努力目標という取り組みになります。コーヒーを焙煎している事業所は HACCP 基準 B の対象事業所として保健所に登録して立ち入り検査を受け、衛生状態を向上させる指導を受けることになるため、手引書の順守は重要な経営課題です。

■連合会の HACCP 基準 B への対応

2017 年 7 月、連合会内に HACCP 基準 B の作成を担当する委員会を設置

2017 年 8 月、「HACCP 基準 A を手直しした HACCP 基準 B（案）」のアンケートを実施

2017 年 11 月、厚生労働省との意見交換の後、HACCP 基準 B 連合会案を作成

2017 年 12 月、最終調整後、HACCP 基準 B 連合会案を全日本コーヒー協会に提出

2018 年 年初、厚生労働省の技術検討会による審査開始

2018 年 未定、手引書の承認、導入

*HACCP 基準 B 及び手引書は、関係省庁によるチェック、厚生労働省技術検討会の審査に合格する必要があるため、連合会で導入時期を決定することはできません。

■連合会のサポート

今後は、各省庁によるチェックや技術検討会の審査の進展により、随時、内容をご報告いたします。

コーヒー製造業の HACCP（基準 B）が確定次第、連合会会員を対象に全国で研修会を開催する予定です。

以上