

全日本コーヒー商工組合連合会
組合員、賛助会員各位

全日本コーヒー商工組合連合会
代表理事会長 萩原孝治郎
教育・情報委員会 委員長 山下雅彦

「HACCP 導入のための参考資料」について

早速ですが、かねてから作成中であった「コーヒー製造における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」が2020年3月18日付けで厚生労働省の認可を受けました。HACCPは2020年6月1日に施行され、1年の猶予期間を経て、2021年6月1日に本格始動します。連合会ではHACCP研修会を本年4～5月に全国で開催予定でしたが、新型コロナウイルスの影響で中止となり、現時点では、研修会実施の目途が立たない状況です。そこで、連合会は、組合員がHACCPをスムーズに導入できるよう参考資料を連合会ホームページにアップすることになりましたので、ダウンロードしてご活用いただきたくご案内申し上げます。

記

■ 連合会ホームページ（会員専用ページ）にアップした参考資料

1. 3月27日アップ・・・「HACCPの手引書」（厚生労働省の認可を受けた手順書）

下記の（2）（3）と一部重複するため、必要な方だけダウンロードしてください。

2. 3月31日アップ・・・「HACCP手引書のテキスト」

手引書に解説を加筆したテキストです。（手引書部分は黒文字、解説は青文字）

この1冊に手引書と解説の両者が記載されているので、このファイルをダウンロードしてお読み下さい。

3. 3月31日アップ・・・「HACCP手引書のテキスト（記録様式案）」

手引書の巻末に記載されている記録様式案（黒文字）に、記載例（青文字と赤丸）を加筆したテキストです。このファイルをダウンロードしてお読みください。

■ コーヒー製造における HACCP の導入手順

手順①：上記（2）と（3）のファイルをダウンロードしてお読みください。

手順②：各社の製造設備や事業内容に合わせて、「一般的なコーヒー製造工程」、「衛生管理計画」、「衛生管理の手引書」のルールを決めて記載してください。

手順③：「衛生管理計画」に従って製造区域内を整理整頓し、衛生管理に必要な制服、清掃用品、消毒薬、防虫剤などを購入してください。

手順④：社員にHACCPと自社のルールを周知してください。

手順⑤：自社で策定した「衛生管理の手引書」と「衛生管理計画」に基づいてHACCPの運用を開始し、「一般衛生管理の実施記録」に記入して、記録は最低1年間保存してください。

■ HACCP に関するご質問について

HACCPに関するご不明な点、ご質問は、所属組合までメールでお問い合わせください。

HACCPは改正食品衛生法で初めて法制化された制度のため、連合会内に専門家は居りませんが、可能な限り回答したいと考えております。

以上