

2013年4月2日

国内の一般飲食業では初

## 国際的食品安全管理システム

### 「マルチサイト SGS-HACCP 認証」 取得のお知らせ

無印良品を展開する株式会社良品計画(本社 東京都豊島区 / 代表取締役社長 金井政明)のカフェ・ミール事業部と、同事業部が運営する国内の飲食店舗 14 店(Café MUJI、Meal MUJI、Café&Meal MUJI)は、食品安全管理の国際的管理システムである HACCP(危害分析重要管理点、Hazard Analysis Critical Control Point)の「マルチサイト SGS-HACCP 認証(以下、HACCP 認証)」を取得いたしましたことをご報告いたします。

こちらは、検査及び審査登録機関である SGS ジャパン株式会社(神奈川県横浜市、以下 SGS)による認証審査を経て、国内の一般飲食業としては初の取得となりました。



HACCP とは、食品製造作業の全工程を精査し、具体的な危害を特定するとともに、その効果的な管理措置や検証手段の実行と、食によるリスクを最小限に抑えるための食品安全管理システムですが、世界的には食品・飲料加工業者をはじめ多くの飲食店チェーンなどで導入されています。

カフェ・ミール事業部および同事業部の飲食店舗 14 店では、この HACCP の管理システムを用いた食品衛生管理の標準化を推進し、食品衛生管理者を対象にしたトレーニングの実施、管理マニュアルやツールの共有、検証データの分析に基づく対応策を協議してきました。そして、食品衛生管理者のみならず、調理・料飲サービス・調達に関わる全てのスタッフがトレーニングを重ねた結果、関係者全員が HACCP 認証試験に合格したことで取得となりました。

今後、HACCP の認証を取得した飲食店舗においては SGS による継続審査を受けながら、HACCP を用いた食品衛生管理を徹底し、新規出店する店舗においても HACCP の認証取得の推進を行ってまいります。

#### 「マルチサイト SGS-HACCP 認証」 取得店舗:国内 14 店舗

- ・Meal MUJI (2 店舗) 有楽町、難波
- ・Café&Meal MUJI (7 店舗) 日比谷、新宿、南青山、青葉台東急スクエア、京都、あべの and、神戸 BAL
- ・Café MUJI (5 店舗) 二子玉川、アトレヴィ巢鴨、京王聖蹟桜ヶ丘、上大岡京急、キャナルシティ博多

HACCP について [SGS ホームページより](#)

<http://www.sgsgroup.jp/ja-JP.aspx>

Café&Meal MUJI ホームページ

<http://www.muji.net/cafemeal/sqs-haccp.html>