

2019年7月25日（木）  
全日本コーヒー公正取引協議会

### 「カビ無しコーヒー豆」と称する製品に関する見解

「カビ無しコーヒー豆」と称して販売する製品があり、この記載のないコーヒー製品にはカビがあるのか、という問い合わせが販売店に寄せられていることですので、全日本コーヒー公正取引協議会の見解を以下に掲載します。

1. 日本で販売されるコーヒー製品は、食品衛生法（厚生労働省）に基づく輸入食品検疫を受け、残留農薬やカビ毒（総アフラトキシン）の問題のないものが輸入されていますので、「カビ無しコーヒー豆」と記載されていなくとも安全なコーヒーといえます。
2. お問い合わせの製品紹介（ブログ）には、カビ毒検査結果について、総アフラトキシンとオクラトキシン A（OTA）の検査に関し、「専門機関によるカビ毒検査の結果ご覧の通りカビ毒は検出されませんでした」と掲載していますが、我が国では OTA の基準値はまだ設定されていません。OTA の検査を行ったことを強調したのかもしれませんが。
3. 全日本コーヒー協会は毎年日本に輸入されるコーヒー生豆のうち 24ヶ国分（日本のコーヒー生豆輸入量の 99.7%相当分。）について、年 1 回残留農薬及びカビ毒（総アフラトキシン及び OTA）について厚生労働省登録検査機関において分析し、リスクの高い国からの輸入に注意するようにしています。
4. 「カビ無しコーヒー豆」販売のブログには「船による輸送中にカビが発生」とありますが、海上輸送中の水濡れや結露したコーヒー生豆は厚生労働省の輸入食品検疫で廃棄を命ぜられ、コーヒー製品として国内で販売されることはありません。
5. コーヒー生豆のカビは、収穫後、カビが侵入することにより、毒素が産生されるとみられており、これを防止するには産地において収穫後速やかに乾燥し、適正に保管する必要があります。

6. 内閣府食品安全委員会のホームページでは、コーヒーのOTAは、脱カフェイン工程で約90%、焙煎工程において最大約90%程度減少するとする報告書が紹介されています。
7. 結論としては、日本で流通するコーヒー製品は厚生労働省の輸入食品検疫をクリアしており、また、コーヒー事業者個々においても管理を徹底しているため、安全なコーヒーです。