

Persyaratan Sistem Manajemen Keamanan Pangan – Ekspor Produk Kopi ke Jepang

Pemerintah Jepang tidak mewajibkan eksportir kopi untuk memiliki sertifikasi sistem manajemen keamanan pangan tertentu sebagai persyaratan umum impor. Namun, banyak importir, perusahaan roasting, industri pengolahan pangan, jaringan ritel, dan perusahaan multinasional di Jepang mengutamakan pemasok yang telah menerapkan sistem manajemen keamanan pangan yang diakui secara internasional.

Penerapan sistem manajemen keamanan pangan menunjukkan bahwa produsen telah memiliki prosedur yang terdokumentasi untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, mengendalikan, dan memantau bahaya yang dapat memengaruhi keamanan pangan selama proses produksi, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi.

Sertifikasi atau sistem yang umum dijadikan persyaratan atau nilai tambah oleh importir Jepang antara lain:

1. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

HACCP merupakan pendekatan sistematis untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya biologis, kimia, dan fisik yang berpotensi memengaruhi keamanan pangan. Penerapan HACCP membantu memastikan bahwa proses produksi dilakukan secara terkendali melalui penetapan titik kendali kritis (*Critical Control Points/CCPs*) dan pemantauan yang berkesinambungan.

2. ISO 22000

ISO 22000 merupakan standar internasional sistem manajemen keamanan pangan yang mengintegrasikan prinsip-prinsip HACCP dengan persyaratan sistem manajemen. Standar ini bertujuan memastikan bahwa organisasi mampu mengendalikan bahaya keamanan pangan secara konsisten di seluruh rantai pangan.

3. FSSC 22000

FSSC 22000 merupakan skema sertifikasi sistem manajemen keamanan pangan yang berbasis ISO 22000 dan diakui oleh *Global Food Safety Initiative* (GFSI). Selain memenuhi persyaratan ISO 22000, skema ini juga mencakup persyaratan teknis tambahan (*Prerequisite Programmes/PRPs*) dan ketentuan lain yang relevan untuk industri pangan.

Penerapan salah satu atau kombinasi dari sistem tersebut dapat meningkatkan kepercayaan importir terhadap kemampuan produsen dalam menjaga keamanan pangan dan konsistensi proses produksi.

Relevansi terhadap Produk Kopi

Bagi eksportir kopi Indonesia, penerapan sistem manajemen keamanan pangan memberikan berbagai manfaat, antara lain:

- meningkatkan kepercayaan importir terhadap sistem pengendalian keamanan pangan yang diterapkan;
- mendukung pemenuhan persyaratan pelanggan, khususnya perusahaan roasting, industri pangan, dan jaringan ritel di Jepang;
- memperkuat sistem pengendalian proses produksi dan ketertelusuran (*traceability*);
- mengurangi risiko ketidaksesuaian mutu dan keamanan pangan;
- meningkatkan daya saing produk kopi di pasar internasional.

Meskipun tidak diwajibkan oleh pemerintah Jepang, kepemilikan sertifikasi HACCP, ISO 22000, atau FSSC 22000 sering menjadi pertimbangan dalam proses seleksi pemasok dan dapat memberikan nilai tambah dalam hubungan dagang dengan importir Jepang.