

<対策のポイント>

輸出先のニーズに対応したHACCP等の基準を満たすため、食品製造事業者等の**施設の改修及び新設**を支援します。

<政策目標>

農林水産物・食品の輸出額の拡大（2020年以降のポスト1兆円目標）



<事業の内容>

※内容の詳細は変更されることがあります

<事業イメージ>

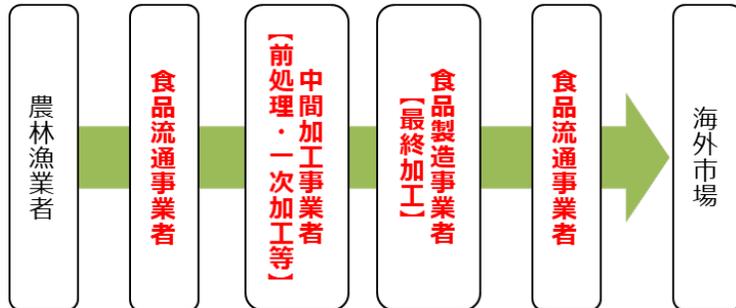
食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備

① HACCP等※の輸出に必要な施設の改修及び新設の際に関するかかり増し経費を支援します。

※ISO、FSSC、添加物、有機、ハラール等の認証等も含む。

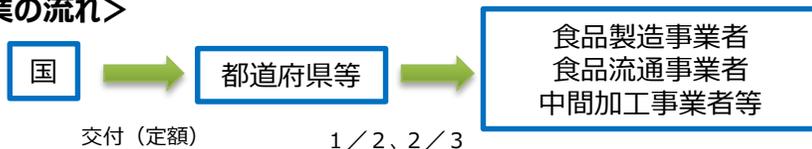
② 事業実施主体（助成対象者）

・食品製造事業者、食品流通事業者、中間加工事業者等



《例》
エアシャワー等の衛生管理施設の導入、温度管理を要する装置・設備の導入、有機食品等の輸出向け商品の製造ライン増設や殺菌機の導入 等

<事業の流れ>



《イメージ》



エアシャワー等の衛生管理設備の導入（HACCP等）



温度管理を要する装置・設備の導入
記録装置付き空調機、冷蔵庫



有機食品等の輸出向け商品の製造ライン増設
茶葉→荒茶への製造ライン（蒸熱・冷却・揉捻）



グルテンフリー商品製造ラインの増設（グルテンフリーパスタのプレス成型工程）



有害な微生物が産生する毒素を安全なレベルまで取り除く殺菌機の導入