

食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備緊急対策事業

【令和5年度補正予算額 5,500百万円】

<対策のポイント>

食品製造事業者等が行う輸出先国等の規制・条件（食品衛生、ハラール・コーシャ等）に対応した**施設の新設及び改修、機器の整備**を支援します。

<事業目標>

農林水産物・食品の輸出額の拡大（2兆円〔2025年まで〕、5兆円〔2030年まで〕）

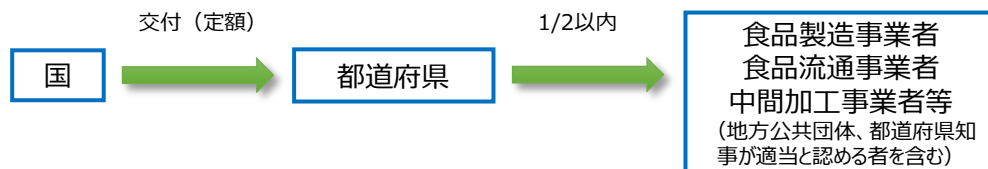
<事業の内容>

1. 加工食品等の輸出拡大に向け、輸出先国等の求める基準・条件等の規制に対応するため、**製造・加工、流通等の施設の新設（掛かり増し経費）及び改修、機器の整備に係る経費**を支援します。

- ① 輸出先国等の政府機関が定める、HACCP等の要件に適合する施設の認定取得に必要な施設・設備
- ② ISO、FSSC、JFS-C、有機JAS等の認証取得に必要な施設・設備
- ③ 検疫や添加物等の規制に対応した製品の製造に必要な施設・設備

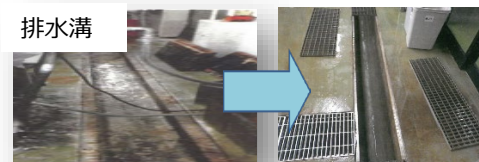
2. 施設整備と一体的に行い、その効果を高めるために必要な**コンサルティング費用等の経費**（効果促進事業）を支援します。

<事業の流れ>



掛かり増し経費の算出方法を明確にすることで、事業の申請に係る事業者の負担を軽減します。また、ALPS処理水の海洋放出に伴う輸入規制に対応する取組、輸出産地の形成に資する取組、みどりの食料システム法に基づく認定を受けた取組については、事業採択時に優遇します。

<事業イメージ>



施設の衛生管理の強化に対応する排水溝、床、壁等の改修



厳密な温度管理に対応する急速冷凍庫等の導入



空気を經由した汚染を防止する設備（パーティション）の導入



製造ラインにおいて添加物混入を回避する輸出専用ミキサーの導入