

一貫したコールドチェーン体制の整備（新規）

《未来を切り拓く6次産業創出総合対策のうち流通の効率化・高度化》
【23百万円】

対策のポイント

生産から消費に至る各段階の関係者が一体となって卸売市場におけるコールドチェーン体制づくりを行うための整備を通じ、品質管理の高度化の取組を行う際に必要となる設備・機器の導入を支援します。

<背景／課題>

- ・食の安全・安心の確保など社会的要請が高まるなか、食品流通の大宗を担う卸売市場においてコールドチェーンが途切れないようにするなど、農産物の品質保持システムの確立が求められています。
 - ・このため、生産から消費に至る各段階の関係者が一体となって卸売市場におけるコールドチェーン体制づくりを行うことで、フードチェーン全体での食品の品質管理の高度化を図ることが重要です。
- ※コールドチェーンとは、生産・輸送・消費の過程において、生鮮食料品を一貫して低温に保って流通させることです。

政策目標

事業実施市場における低温卸売場面積の増加

<内容>

中央卸売市場及び地方卸売市場の開設者又は卸売業者が、生産者、小売業者、輸送業者等の市場関係者と連携して品質管理高度化計画（仮称）を策定し、下記の設備・機器の導入を行う場合に、経費の一部を補助します。

- ・低温保管倉庫
- ・簡易式低温売場

【1／2】

<事業実施主体>

民間企業等

<事業実施期間>

平成22年度

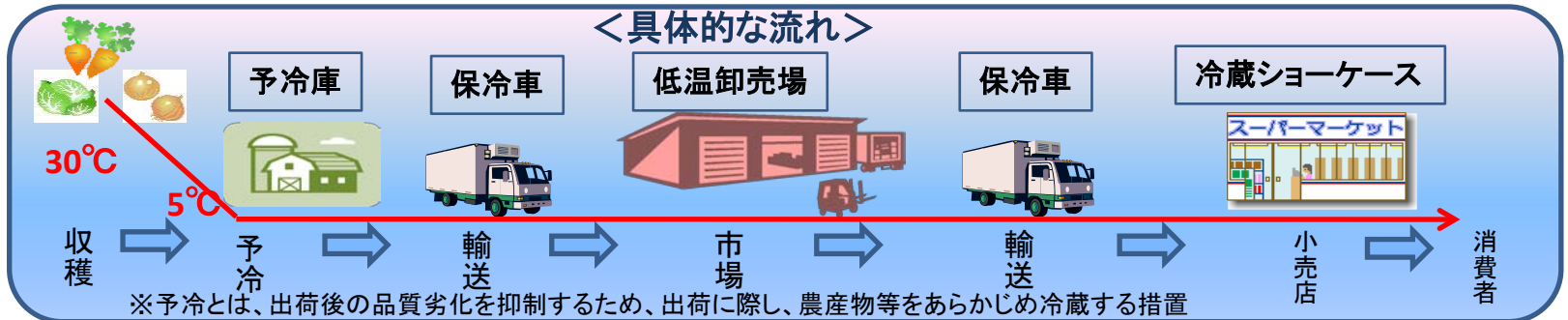
[お問い合わせ先：総合食料局流通課（03-6744-2059（直））]

生産から消費まで一貫したコールドチェーン体制への取組

①一貫したコールドチェーン体制の整備 ②食品流通高度化推進調査

現 状

○食の安全・安心の確保を求める消費者の声が強まる中、生産・輸送・消費の過程で生鮮食料品を一貫して低温に保ち流通させる「コールドチェーン」を途切れさせない体制づくりが急務。



22年度事業 による対応

①体制づくりへの支援
(一貫したコールドチェーン体制の整備)

卸売業者等がリース契約により設備・機器(冷蔵庫等)を導入する際にリース料の1/2を支援(8地区)

②必要な情報の調査と発信
(食品流通高度化推進調査)

卸売市場におけるコールドチェーンの実態調査
↓
卸売市場における体制づくりの効果を分析
↓
これからコールドチェーン体制づくりを進める卸売業者等のための指針となる情報を発信

コールドチェーンが卸売市場で途切れない体制づくり

期待される 効果

- 消費者が望む安全で高品質な生鮮食料品の供給
- 適切な温度・湿度での流通により、劣化や損失が抑制され食品ロスが低減
- 高品質を維持した生鮮食料品の流通の実現による生産者所得の確保