

安全で高品質な食品を供給する食品産業の機能強化

安全・安心な食生活を実現し、食品の高品質化を促進するため、食品産業の機能強化を図ることにより、その新たな将来展望を開拓。

2, 304 (0) 百万円

1 ポイント

(1) 食品の安全性確保に向けた食品産業の機能強化

①食品製造工程管理高度化促進事業

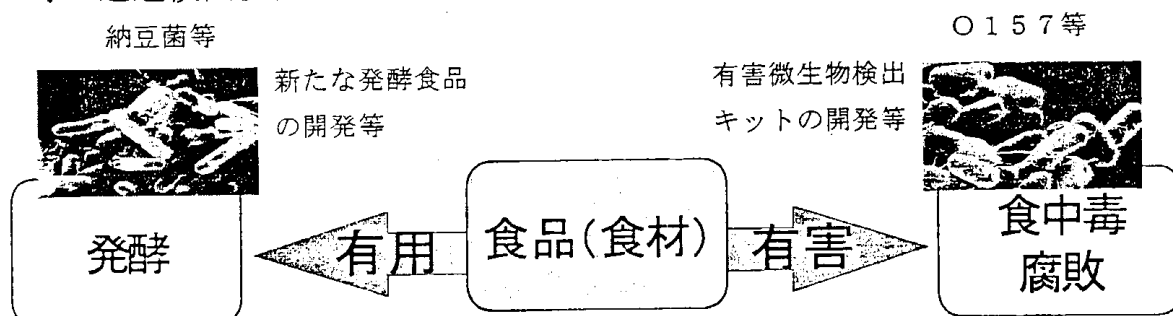
220 (0) 百万円

消費者に安全で高品質な食品を提供するため、HACCP手法導入に必要な人材の育成やデータベース整備等を支援。

②有害微生物等食品リスク低減化技術開発

522 (0) 百万円

新たな有害微生物等による食品のリスクを低減化するため、有害微生物等の迅速検出技術や制御技術を開発。



(2) 技術力の向上による食品産業の新市場創出

①食品産業における次世代型発酵技術の開発

150 (0) 百万円

発酵分野の技術革新により食品産業の新市場創出等を図るため、新規機能性食品成分の生産技術、品質等向上技術を開発。

②活力ある長寿社会実現のための新食品創出技術開発

648 (0) 百万円

食により活力ある長寿社会を実現するため、細胞生物学やIT、ナノテク等異分野の技術を活用した新食品創出技術を開発。

2 事業実施主体

都道府県・民間団体等

3 補助率

定額・1/2

[担当課：総合食料局食品産業企画課 (03-3591-4083 (直))]