

### <対策のポイント>

畜産農家・食肉処理施設・食肉流通事業者の3者でコンソーシアムを組織し、国産食肉の生産・流通体制を強化するための5か年計画を策定する者に対して、食肉処理施設の再編及び省力化・衛生水準向上等の機能高度化に必要な施設整備、機械導入等を支援します。

### <政策目標>

処理・加工コストの縮減（牛肉：▲10%、豚肉：▲20%）

## <事業の内容>

### 1. コンソーシアムの推進

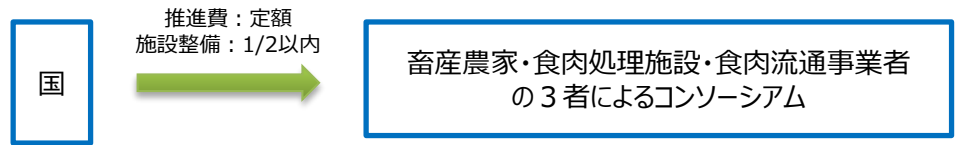
畜産農家・食肉処理施設・食肉流通事業者の3者でコンソーシアムを組織し、国産食肉の生産・流通体制を強化するための5か年計画(※)を策定するための協議会、調査、研修等の取組を支援します。

### 2. 食肉処理施設の整備

食肉処理施設の再編及び省力化・衛生水準向上等の機能高度化に必要な施設整備、機械導入等を支援します。

(注：1.コンソーシアムの推進と2.食肉処理施設の整備はセットで実施。)

### <事業の流れ>



## <事業イメージ>



※コンソーシアム計画とは、消費者ニーズの把握、畜産農家の生産技術・衛生対策向上研修等を行うことにより、国産食肉の生産・流通体制を強化するための5か年計画。