

<対策のポイント>

食肉処理施設が輸出に必要な衛生管理基準等に適切に対応できるよう、**輸出認定に向けた手引書の作成及び研修会の開催**、食肉処理施設における**標準作業手順書等の作成・必要な機器や設備等の導入**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>

**1. 輸出認定に向けた手引書の作成及び研修会の開催**

輸出に取り組む食肉処理施設向けの、衛生管理基準等に関する手引書の作成及び研修会の開催を支援します。

**2. 輸出のための衛生管理機器等の整備**

食肉処理施設における、輸出先国が求める衛生管理基準等に対応可能な体制を構築するために必要な機器・設備等の導入を支援します。

**3. 衛生管理の方法に関する標準作業手順書等の作成・改訂**

食肉処理施設における、輸出先国が求める衛生管理基準等を満たした衛生管理の方法に関する標準作業手順書等の作成・改訂（専門家によるコンサルティングを含む）を支援します。

<事業の流れ>



<事業イメージ>

手引書の作成



衛生管理基準等に関する手引書の作成

研修会の開催



輸出施設に求められる衛生管理基準等について、手引書を用いて具体的に説明

輸出のための衛生管理機器等の整備



輸出施設に求められる衛生管理体制を構築するために必要な機器・設備等を導入

標準作業手順書等の作成・改訂



輸出施設に求められる衛生管理の方法に関する標準作業手順書等の作成・改訂