

<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・コーチャ等）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（5兆円 [2030年まで]）

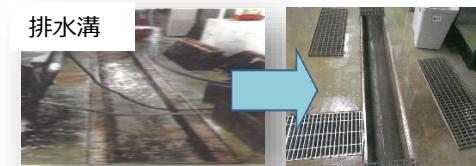
<事業の内容>

<事業イメージ>

1. 施設等整備事業

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



施設の衛生管理の強化に対応する排水溝、床、壁等の改修

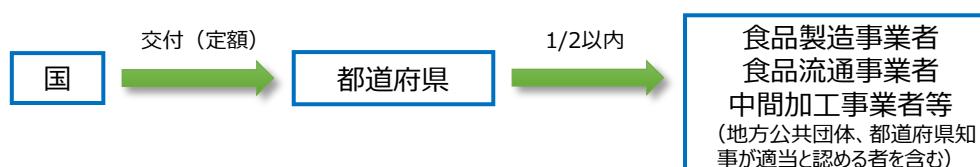


厳密な温度管理に対応する急速冷凍庫等の導入

2. 効果促進事業

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
費用等の経費を支援します。

<事業の流れ>



空気を経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