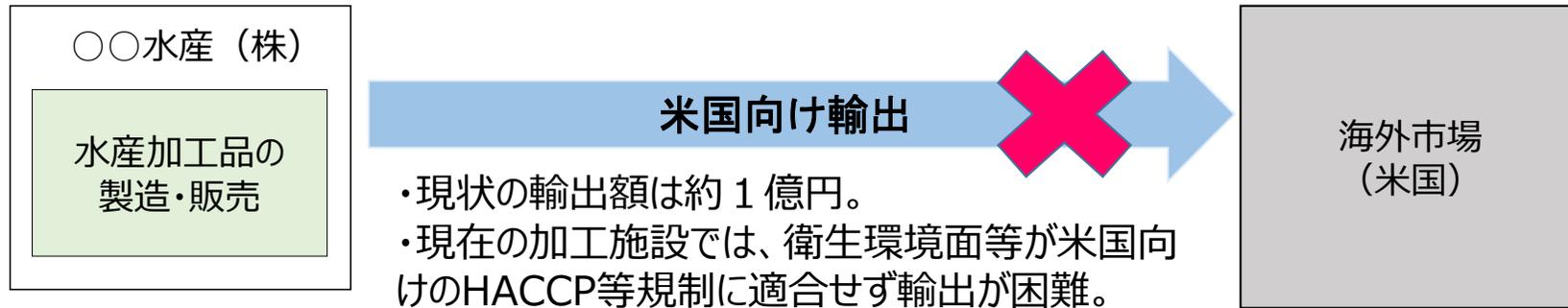


# 〇〇水産株式会社におけるHACCP等の取組【〇〇県〇〇市】

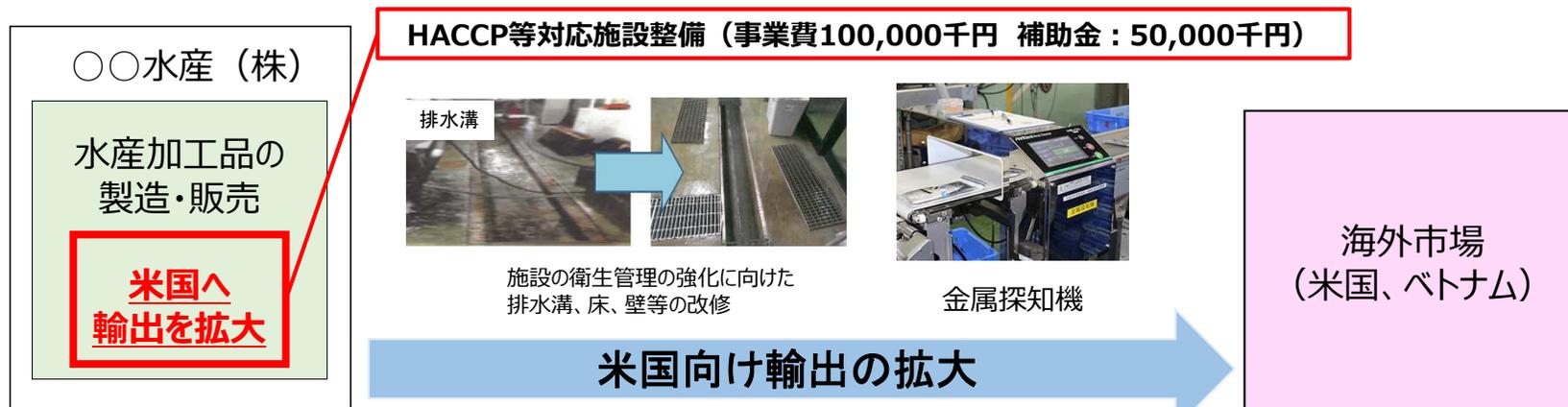
## <従 前>

- ・内 容 〇〇水産株式会社は水産物の加工（サバ、ブリ等）の製造・販売、輸出を実施
- ・課題等 米国向け水産加工品の輸出にはHACCP認証の取得が必要となっており、施設の整備が急務
- ・課題例 商品への床面からの汚染物質の混入を防ぐため、水溜りの発生を解消する排水溝の改修が必要
- ・課題例 商品への金属異物の混入を防止するため、金属片を迅速かつ確実に検出する金属検出器の導入が必要



## <HACCP等対応施設の整備後>

- ・衛生体制の強化  
施設の改修及び衛生設備の導入により、衛生管理体制を強化（対米HACCP認証を令和9年3月取得予定）
- ・輸出の拡大  
水産加工品の輸出が米国に拡大（令和13年3月末の輸出額目標は約2億5,000万円）

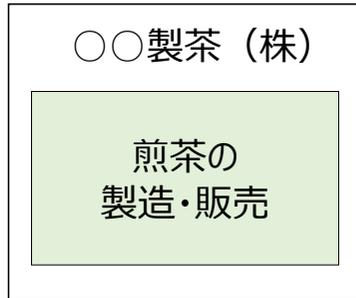


**施設改修・設備導入による輸出の増加額：1億5,000万円**

# 〇〇製茶株式会社におけるHACCP等の取組【〇〇県〇〇市】

## <従前>

- 内容** 〇〇製茶株式会社は煎茶の製造・販売、輸出を実施
- 課題等** 香港、台湾向け煎茶の輸出にはISO22000認証の取得が必要となっており、施設の整備が急務
- 課題例** 商品への床面からの汚染物質の混入を防ぐため、水溜りの発生を解消する排水溝の改修が必要
- 課題例** 商品への金属異物の混入を防止するため、金属片を迅速かつ確実に検出する金属検出器の導入が必要

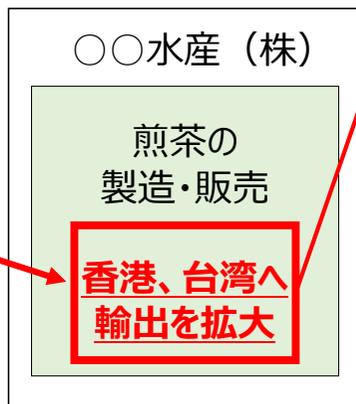


- ・現状の輸出額は約1億円。
- ・現在の加工施設では、衛生環境面等がISO22000認証基準に適合せず輸出が困難。

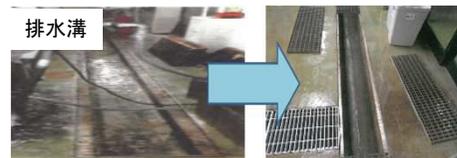


## <HACCP等対応施設の整備後>

- 衛生体制の強化**  
施設の改修及び衛生設備の導入により、衛生管理体制を強化 (ISO22000認証を令和9年3月取得予定)
- 輸出の拡大**  
煎茶の輸出が米国に拡大 (令和13年3月末の輸出額目標は約2億5,000万円)



HACCP等対応施設整備 (事業費100,000千円 補助金: 50,000千円)



施設の衛生管理の強化に向けた排水溝、床、壁等の改修



金属探知機



**施設改修・設備導入による輸出の増加額: 1億5,000万円**