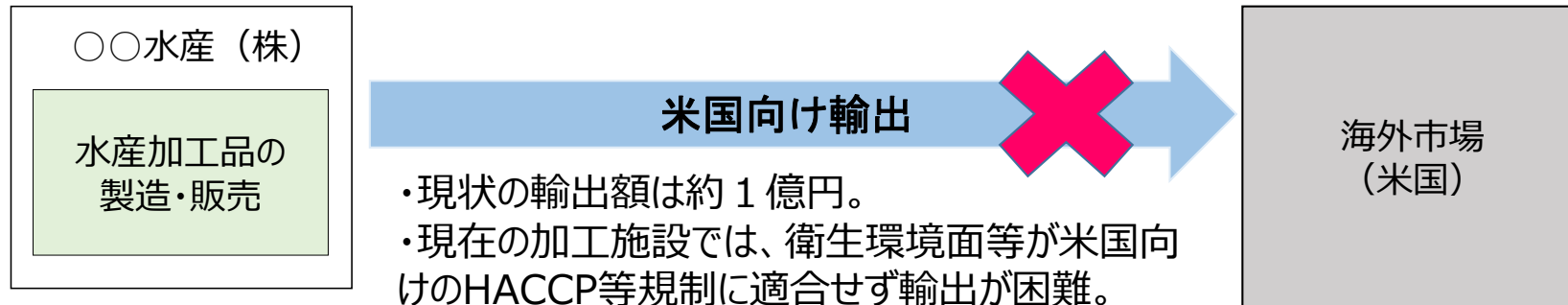


〇〇水産株式会社におけるHACCP等の取組【〇〇県〇〇市】

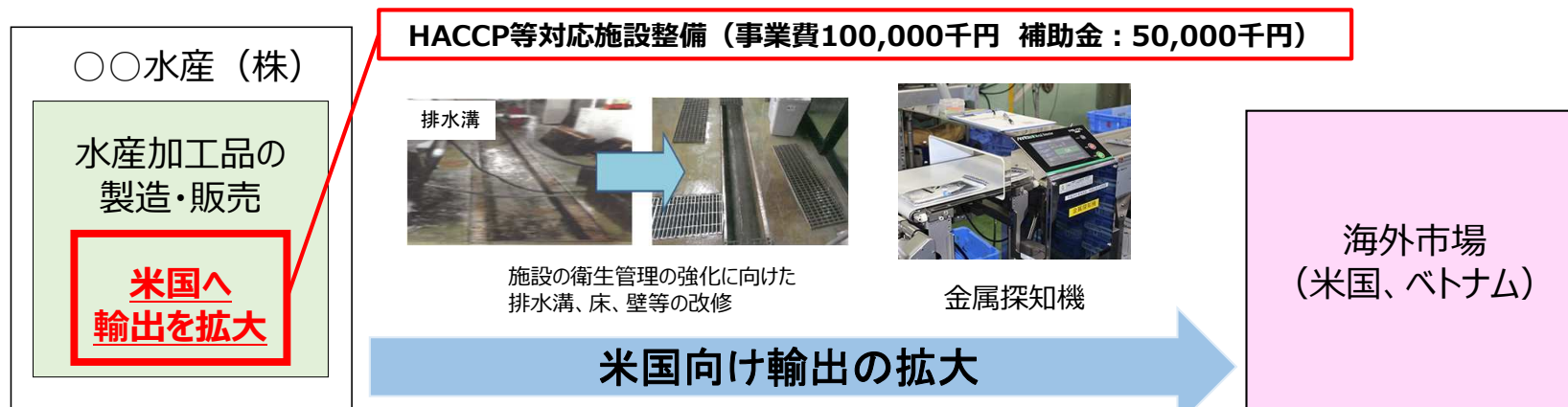
<従 前>

- ・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 1 3 年 3 月末の輸出額目標は約2億5,000万円）

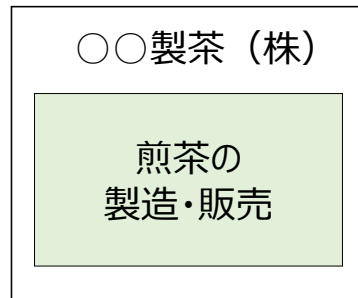


施設改修・設備導入による輸出の増加額：1億5,000万円

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



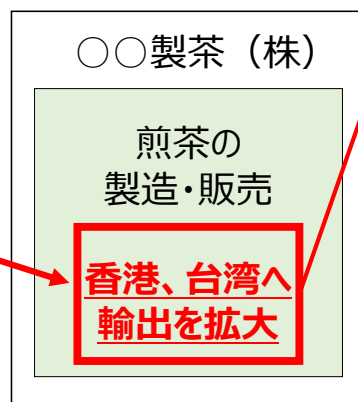
イタリア、フランス等向け輸出

- ・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。

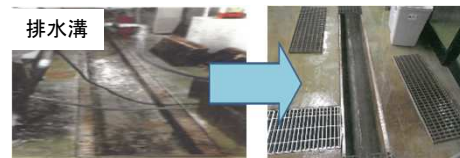
海外市場
(イタリア、フランス等)

<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
煎茶の輸出が香港、台湾に拡大（令和 1 3 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

香港、台湾向け輸出の拡大

海外市場
(香港、台湾)

施設改修・設備導入による輸出の増加額：1億5,000万円