

# 第4回 食品衛生管理の 国際標準化に関する検討会

平成28年6月15日

厚生労働省 生活衛生・食品安全部

# 第3回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 「事業者ヒアリング」で出された意見に対する 対応の方向性案

# 事業者ヒアリングで出された意見に対する対応の方向性案①

課題		提案業界	対応の方向性案
新制度の要求事項	実施可能な制度の策定とステップアップできる仕組みの構築 不完全な（7原則12手順のレベルに達していない）HACCPに対する保健所の指導のあり方の整理	レトルト食品、清涼飲料、水産加工	別添資料①「HACCPの制度化の考え方案」
	国際的なHACCPと比較した際、信頼を損なわないHACCPの新制度の策定	清涼飲料	
	制度化するにあたり、こういった内容をどこまで実施すればHACCPを実施していると言えるかを明示	レトルト食品	
他の制度との関係	FSSC22000及びSQF等の要求事項と制度化の内容との関係の整理	清涼飲料	FSSC22000、ISO22000、JFSで要求されているHACCPの内容は、Codexのガイドラインで示されているHACCPである（別添資料②）
	JFS規格との連動・連携	清涼飲料	
	多様なHACCP認定制度の統一化	水産加工	
	輸出先国の規制と制度化の内容との関係の整理	清涼飲料	輸出に係る相互認証には、相手国との協議が必要
マル総との関係	総合衛生管理製造過程承認制度と新制度とが矛盾がないよう整理	乳、清涼飲料	総合衛生管理製造過程承認制度における一般衛生管理の検証について見直す

# 事業者ヒアリングで出された意見に対する対応の方向性案②

課題		提案業界	対応の方向性案
食品衛生監視員の資質の向上	業界や食品ごとの特徴に合わせた指導ができるよう食品衛生監視員の資質向上	レトルト食品、清涼飲料	平成26年から食品衛生監視員を対象とした指導者養成のための研修会を厚生労働省で実施。本年度も全国6ブロックで上半期はHACCP導入に関して、下半期はHACCP検証に関して、計14回開催する予定。 業界や食品ごとの特徴に合わせた研修会を実施するためには、業界団体の協力が必要。
人材とコスト	事業者のHACCPに対する心理的ハードルに対する対応	乳	別添資料③「業者のHACCP導入に関する心理的ハードルの具体例」
	HACCPを実施するために必要な人材確保の問題	乳、水産加工	
	HACCPを実施するために実質的にどの程度の資金が必要なのかを整理。係った費用が本当にHACCPの実施に必要な費用なのか確認	乳、水産加工	
その他	HACCP関連用語の整理	清涼飲料、レトルト食品	第2回検討会資料「HACCPに関する用語の整理」について、業界団体から意見を聴取
	標準的なテキストの作成	レトルト食品	厚生労働省で「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を作成
	HACCPを知らない中小零細企業に対する情報発信や普及を推進	水産加工、清涼飲料	普及策を継続して実施 (別添資料④「HACCP普及のための具体的な施策」)

# HACCPの制度化の考え方案

# HACCPの制度化の考え方案

	HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
A	Codexのガイドラインで示されたHACCP（7原則）	HACCPプランの作成	以下の内容（7原則）を全て実施 <ul style="list-style-type: none"><li>・ 危害要因分析</li><li>・ 重要管理点の決定</li><li>・ 管理基準の設定</li><li>・ モニタリング方法の設定</li><li>・ 改善措置の設定</li><li>・ 検証方法の設定</li><li>・ 記録と保存方法の設定</li></ul>
B	HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施	HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を作成	危害要因分析、モニタリング頻度、記録作成・保管の弾力化を検討

# FSSC22000、ISO22000で 要求されるHACCP

# ISO22000/FSSC22000 / 基準の意図

- FSSC22000では、“業種ごと”として・・・
  - 畜産/水産(養殖)業、食品(添加物)製造業、飼料製造業、包装容器製造業
- ISO22000は、食品関連の全ての業種を対象 ⇒ 前提条件プログラム、及び、その他の食品安全の面から事業活動に必須の活動について、詳細な基準は定められていません。



# 業者のHACCP導入に関する ハードルの具体例

# 事業者のHACCP導入に関するハードルの具体例

業種	ハードルと感じていること	HACCPの問題か
清涼飲料水	ネックになったのは人材であり、FSSC導入の中心となる人を外部から正社員(元大手メーカー)として招いた	○
乳	設備の老朽化、設備投資が困難	×
	人件費、設備改修費、初期投資、維持費が発生する	×
	取得・継続にかかる経費及び人材の育成等の余裕がない	○
	人材が不足している	○
	中小零細規模であり、書類作成の人材がない	○
	小規模であり、後継者がいない	×
	現在の設備建物では取得が困難。新工場の計画もない	×
	建物設備が古く設備投資が難しい、また、消費量の減少	×
水産加工	HACCPの研修に人を出せない	○
	コンサルタントが理想的な構造を事例として説明し、事業者はそれを取り入れようとするため、多大なコストがかかる	×
	対米・対EU向けのHACCPを想定してしまう	×
	営業許可対象外の施設は、施設の整備から行う必要があり、改修コストがかかる	×

# HACCP普及のための 具体的な施策

# 我が国におけるHACCPの更なる普及方策について（提言）【概要】

～中小事業者も含めHACCPによる自主的な衛生管理を推進するための環境整備～

「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」(平成27年3月31日)

## 1 導入に前向きな事業者やニーズが高い業種に対する助言等の支援

- 「HACCP自主点検票」の作成と活用促進
- 様式や手引書等の更なる充実
- 人材の育成・活用
- HACCP導入状況の継続的な把握

## 2 消費者や流通・販売業界も含め、HACCPに対する本質的な理解・関心の醸成

- HACCPに関するリーフレットや動画等を作成し、積極的な周知
- 事業者や自治体の食品衛生監視員向けの講習会を実施
- ロゴマークの作成・活用を慎重に検討

我が国の食品等事業者の大宗は中小事業者であり、食品衛生の確保を図る観点から、中小事業者における取組の促進が重要な課題。

HACCPの本質は、事業者の自主的な衛生管理が継続的に実施されること。  
行政や関係団体には、事業者が自ら衛生管理の取組状況を確認する「自主点検」を推進するための環境整備への取り組みが望まれる。

## 5 食品産業全体で推進する必要性の共有

- 国（厚生労働省、地方厚生局等）、自治体、食品関係団体、事業者団体、消費者団体等が情報交換、意見交換等を行う場として「HACCP普及推進連絡協議会」（仮称）を、国・地方ブロックごとに設置

## 4 HACCP導入の取組に関する認知度向上のための支援

- HACCPの導入効果、実証事業による導入事例等について、一元的に情報を入手することができるWebサイトを構築
- HACCPの「自主点検」を行った事業者名や取組方針等を公表、アピールを後押しする「HACCPチャレンジ事業」（仮称）を実施
- ロゴマークの作成・活用を慎重に検討

## 3 コーデックスの柔軟性の考え方も踏まえた事業者の導入負担の軽減

- HACCP導入の心理的ハードルを解消するため、具体的な導入事例の動画等を積極的に周知
- 中小事業者等のHACCP導入の成功事例を全国的に普及するため、「地域連携HACCP導入実証事業」（モデル事業）を実施

# HACCP自主点検票

事業者による自主的な衛生管理の手法であるHACCPの普及のために、事業者が自らの衛生管理についてHACCPに適合しているかを点検するためのツールとして「HACCP自主点検票」を作成し、その活用を促進する。

HACCP自主点検票(と畜場、食鳥処理場)

施設名			
所在地			
対象製品等			

手順番号	項目	説明	評価
1	HACCPチームの編成	製品やその製造について熟知した者の参加が必要です。なお、HACCPに関する専門的な知識及び助言は関係団体、行政機関、出版物等から得ることができます。	
2	製品説明書の作成	製品の情報を整理するために、原材料や保管条件等、安全性に関する必要な事項を記載したものです。	
3	意図する用途等の確認	製品説明書に、当該製品が加工用か直接消費されるものかの別を記載します。直接消費されるもの場合は対象者及び調理方法を記載します。	
4	製造工程一覧図の作成	製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成します。	
5	製造工程一覧図の現場確認	作成した製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には修正します。	
6(原則1)	危害要因分析(HA)	全ての危害の原因となる物質を列挙し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定します。また、当該危害の発生を防止するための措置を検討し、危害要因リストを作成します。	
7(原則2)	重要管理点(CCP)の決定	危害要因分析で特定された危害要因となる物質による危害の発生を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の継続的な確認(モニタリング)を必要とする工程(重要管理点)を決定します。	
8(原則3)	管理基準(DL)の設定	重要管理点について、危害要因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準(管理基準)を設定します。	
9(原則4)	モニタリング方法の設定	管理基準の遵守状況を確認するためのモニタリング方法を設定します。	
10(原則5)	改善措置の設定	管理基準が守られなかった場合にとる措置(改善措置: 工程の管理を戻す措置及び逸脱している間に製造した製品の措置を含む)をあらかじめ設定します。	
11(原則6)	検証の実施	前項までで作成されたHACCPを用いた工程管理により、危害の発生が適切に防止されていることを確認するため検証を行います。	
12(原則7)	記録と保存方法の設定	作成した手順9から11に関する記録は食品等の流通実態等に応じて合理的な期間保管します。	

点検実施者	点検実施日

HACCP自主点検チェックリスト(食鳥処理場)

手順番号	項目	評価 (○△×)
1	HACCPチームの編成	
	<input type="checkbox"/> HACCPチームは編成できましたか。 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPチームには食鳥、食鳥とたい、食鳥中核とたい及び食鳥肉等の産生的取扱いについて専門的な技術を有する者が参加していますか。 <small>(製品の特性や工程の知識を有する者、食鳥処理衛生管理者など)</small> <input type="checkbox"/> HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している人が参加していますか。 <small>参加していない場合は、HACCPに関する専門的な知識及び助言を関係団体、行政機関、出版物等(例:厚生労働省のホームページ)から得ていますか。</small>	
2	製品説明書の作成	
	下記の内容を含む製品説明書を作成していますか。★手引書参照 ・製品の名称 ・種類(食鳥肉又は内臓の種類) ・原材料(食鳥の種類) ・その他必要な事項(包装形態(ガス置換、脱気、真空等)、保存性、保管条件(保存方法や消費期限又は賞味期限等)、流通方法等) <small>(※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に製品説明書の例が載っていますので、それを参考してください。)</small> <input type="checkbox"/> HACCPに基づいて管理する全ての製品に製品説明書を作成していますか。 <small>(ただし、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができます。必ずしも全ての製品ごとに製品説明書を1冊ずつ作成する必要はありません。)</small>	
3	意図する用途等の確認	
4	製造工程一覧図の作成	
	<input type="checkbox"/> 製造工程一覧図は作成しましたか。 <small>(※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に製造工程一覧図の例が載っていますので、それを参考してください。)</small> <input type="checkbox"/> 製造工程一覧図に食鳥の搬入、とさつ、解体、処理、保管及び出荷その他全ての製造工程が記載されていますか。	
5	製造工程一覧図の現場確認	
	<input type="checkbox"/> 製造工程一覧図について、食鳥処理場における実際の工程や施設設備の配置に現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行いましたか。 <input type="checkbox"/> 現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には製造工程一覧図の修正を行いましたか。	

この項目は、  
 確認する  
 確認しない  
 確認できない  
 確認済み

この項目は、  
 確認する  
 確認しない  
 確認できない  
 確認済み



# HACCPの普及啓発のためのリーフレット

消費者や事業者の方々にHACCPについて知ってもらうためのリーフレットを作成。

▶ 厚生労働省ホームページよりダウンロード可能

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-shokuhinanzenu/haccoleafletb.pdf>



# HACCP導入のための手引書

## これまでに作成した手引書（13種類）

- 乳・乳製品編
- 食肉製品編
- 清涼飲料水編
- 水産加工食品編
- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品編
- 大量調理施設編
- と畜・食肉処理編
- 食鳥処理・食鳥肉処理編
- 漬物編
- 生菓子編
- 焼菓子編
- 豆腐編
- 麺類編



## 現在作成中の手引書

- 飲食店編
- 販売店編  
(魚介類販売、食肉販売)

**手順1 チームを作ろう(HACCPチームの編成)**

HACCPチームの編成はHACCP導入の第一歩です。このチームがHACCPの推進を中心に行います。チームで全店での業務の把握をもちます。原材料の調達・保存・食肉・原材料から製品・工程・消費に至るまでの品質管理・検査した人を派遣します。HACCPに関する専門的な知識を持つ方が好ましいです。さらにチームリーダーが責任を負います。また、すべて

**手順4 製造工程区を作る**

この作業は、その作業の範囲を明確にすることが重要です。また、作業の範囲を明確にすることで、作業の範囲を明確にすることが重要です。また、作業の範囲を明確にすることで、作業の範囲を明確にすることが重要です。

**手順6 (原則) 危険要因の分析に挑戦**

工程ごとにどのような危険要因があるかを考えてみましょう。原材料に由来するものや工程の中で発生するものを把握し、それらに対する管理手段(方法)を講ずる必要があります。特に、微生物を管理するためには、予防(持ち込まない、つけない、増やさない)が大切です。危険(よくある)する対策が必要です。

No.	工程	1	2	3	4	5	6	7
1	受入	原料が新鮮で、品質が安定しているか	Yes	原料が新鮮で、品質が安定しているか	Yes	原料が新鮮で、品質が安定しているか	Yes	原料が新鮮で、品質が安定しているか
2	保蔵	原料が適切に保蔵されているか	Yes	原料が適切に保蔵されているか	Yes	原料が適切に保蔵されているか	Yes	原料が適切に保蔵されているか
3	解凍	原料が適切に解凍されているか	Yes	原料が適切に解凍されているか	Yes	原料が適切に解凍されているか	Yes	原料が適切に解凍されているか
4	仕込	原料が適切に仕込まれているか	Yes	原料が適切に仕込まれているか	Yes	原料が適切に仕込まれているか	Yes	原料が適切に仕込まれているか
5	加熱	原料が適切に加熱されているか	Yes	原料が適切に加熱されているか	Yes	原料が適切に加熱されているか	Yes	原料が適切に加熱されているか
6	冷却	原料が適切に冷却されているか	Yes	原料が適切に冷却されているか	Yes	原料が適切に冷却されているか	Yes	原料が適切に冷却されているか

○厚生労働省ホームページよりダウンロード可能  
[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html)



# HACCP導入のための動画

HACCP導入を検討している事業者向けにHACCPの概要と導入手順について事例を交えながら紹介。

- YouTubeで無料配信 <https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>
- DVDの貸し出しも行っています。



# 地域連携HACCP導入実証事業の取組状況について

## 事業内容

- 食品等事業者のHACCP導入の取組を自治体等が支援し、導入の過程、その過程で生じた課題や解決策、導入効果等を記録し、事例集として公表
- 実施内容：
  - ・ 事業者向け研修会の開催
  - ・ HACCP導入の支援（対象施設の確認、製造環境の衛生管理に関する助言・指導（、HACCP運用状況の確認））
  - ・ 報告会・検討会での検討（関係者による協議の場を定期的に設け、導入の際に生じた課題の対応策等を検討）

## 平成27年度参加自治体：6自治体

### 広島市

対象：「そうざい製造業」、  
「加工水産物製造業」  
2施設

### 熊本県

対象：「豆腐製造業」など  
4施設

### 京都府

対象：「ソース類製造業」、  
「菓子製造業／そうざい製造業」、  
「めん類製造業／冷凍・冷蔵業」  
3施設

### 香川県

対象：「めん類製造業」など  
3施設

### 北海道

対象：「水産加工業」  
1施設以上

### 千葉県

対象：「魚介類加工業」、  
「スープ類製造業」  
4施設



# HACCP普及推進連絡協議会

## HACCP検討会

食品製造における衛生管理について、HACCPによる工程管理を普及推進するための食品衛生上施策等について検討するため「食品製造におけるによる工程管理の普及ため検討会」を開催。

## 中央連絡協議会

(平成27年7月31日に第1回を開催)

食品事業者のHACCP導入を普及推進するに当たって、施策の実施状況や問題点の報告等、行政、関係団体等による意見交換等を行う。

## 地方連絡協議会

事業者と日常より接する自治体や地域の食品関係団体等と国の機関である地方厚生局が一同に会すことで、連携を深めるとともに、中央連絡協議会での情報を共有し、意見交換を行う。

事業者団体  
(食品関係団体等)

行政  
(厚生労働省等)

有識者

地方  
厚生局

地方  
厚生局

地方  
厚生局

地方  
厚生局

地方  
自治体

地方  
自治体

地方  
自治体

地方  
自治体

食品関係  
団体等  
・  
事業者等

食品関係  
団体等  
・  
事業者等

食品関係  
団体等  
・  
事業者等

食品関係  
団体等  
・  
事業者等

## 食品事業者を対象としたHACCP研修(農林水産省補助事業)

	内 容	開催回数 (平成27年度 実績)	平成28年度 の予定
基礎	HACCPの導入に必要な基礎知識及び高度化基盤整備※1(HACCPの導入の前提となる一般的衛生管理を含む。)の講義。	全国各地で 22回、 各1日開催※2	検討中
責任者 養成	HACCPチームのリーダー等を養成するための、必要な知識の講義、現地見学等を踏まえたグループワーク及び事例についてのディスカッション等	全国各地で 18回、各3日又 は4日開催	
指導者 養成	HACCPに係る取組を的確に指導できる人材を養成するための、必要な知識の講義、グループワーク及び更なるディスカッション等	全国各地で 6回、 各2日開催	

実施主体:いずれも民間団体。

※1 高度化基盤整備とは、HACCP導入の前段階の体制や施設の整備をいう。

2 このほかに、随時ウェブで受講可能なサテライト講座あり。

# 食品衛生監視員を対象としたHACCP研修について

	研修会名	開催主体	内容	開催頻度等	平成28年度の予定
指導者を養成するための研修	食品衛生監視指導研修※ <sup>1</sup>	国立保健医療科学院	HACCPの導入指導、検証（輸出を含む）、課題解決に向けた調査研究、プレゼンテーション等	年1回、保健医療科学院で開催 10日間開催	10月17日（月）～10月28日（金）
	<b>HACCP指導者養成研修</b> ※ <sup>1</sup>	<b>厚生労働省</b> 平成27年度から実施	<b>同上（輸出を除く）</b>	<b>平成27年度は、全国6ブロックで7回開催 3日間開催</b>	全国6ブロックで14回開催予定 ①前期：5月～9月予定（HACCP導入について） ②後期：10月～3月予定（HACCPプランの検証について）
基礎習得のための研修	HACCPシステムに係る講習会※ <sup>2</sup>	都道府県、地方厚生局	①HACCP一般に関すること（必須） ②対米、対EU輸出水産食品に関すること（選択）	開催頻度は、都道府県等で設定  原則、1回3日間以上開催	—

※<sup>1</sup> 「HACCPシステムに係る講習会」の講師が可能となる。

※<sup>2</sup> 平成21年2月17日付け食安監発0217001号)に基づく研修

「HACCP一般に関すること」を受講した者は、「食品衛生監視指導研修」、「HACCP指導者養成研修」の受講が可能となる。  
近隣する都道府県等及び地方厚生局と合同で開催すること等により、効率的、効果的に実施することが望ましい。



平成28年3月7日開催  
第1回食品衛生管理の国際標  
準化に関する検討会資料より

# 農林水産省における HACCP普及の取組



# HACCPの導入に向けた支援

農林水産省食料産業局食品製造課  
食品企業行動室提出資料

## I コストへの支援 【HACCP支援法】

- ・法の期限を平成35年6月まで延長
- ・高度化基盤整備の取組への支援拡大
- ・輸出促進の位置付けの明確化



HACCP及び支援法について  
紹介したパンフレット  
「ホップ！ステップ！HACCP」



## II 人材確保・消費者理解への支援 【食品の品質管理体制強化対策事業 H28年度 169百万円】

日本産食品の安全と国際的な信頼の向上を図るため、国内の食品製造事業者の衛生・品質管理体制の強化を図るとともに、HACCP等の国際標準の導入促進に係る取組を支援します。

### 人材確保への支援

- (1) 衛生・品質管理基礎体力強化支援
  - ・高度化基盤整備の徹底やHACCP導入に必要な知識の習得、責任者・指導者を養成するための研修等の開催支援
  - ・HACCPや高度化基盤整備の定着・普及に対する取組の支援
- (2) 輸出促進HACCP導入支援
  - ・輸出の対応に向けた対応を円滑化するための研修会の開催支援

### 消費者理解醸成への支援

- (3) 食品製造事業者の食品安全に係る情報発信支援
  - ・製造現場での体験を含めた消費者セミナーの開催を支援
  - ・小売現場におけるHACCP等の普及の取組を支援



[平成28年度予算の概要]

乳業等の再編・合理化に向けた取組への支援

【強い農業づくり交付金 20,785(23,085)百万円の内数】  
【産地活性化総合対策事業 2,049(2,343)百万円の内数】

対策のポイント

国産畜産物の安定供給や畜産物の産地における収益力向上を図るため、生乳や牛乳・乳製品の流通の合理化・効率化等に向けた取組を支援します。

<背景/課題>

- ・指定生乳生産者団体（指定団体）の更なる生乳流通コストの低減と機能強化のためには、集送乳の一元化と需給調整機能の強化を加速することが必要です。
- ・また、飲用牛乳の消費が低迷する中、酪農家の経営安定に資するために、乳業工場の再編・合理化と衛生管理の向上を図ること等により、中小乳業の経営体質を強化することが必要です。

政策目標

収益性の向上による生産基盤の強化

<主な内容>

1. 牛乳・乳製品の安定供給のための施設整備への支援

集送乳の指定団体への一元化による生乳流通コストの低減を図るとともに、中小乳業の製造販売コストの低減や衛生水準の高度化を図るため、クーラーステーションや乳業工場の施設の新増設・廃棄、新増設を伴わない場合の乳業工場の廃棄等を支援します。

（強い農業づくり交付金 20,785(23,085)百万円の内数  
交付率：都道府県の交付率は定額  
（事業実施主体へは事業費の1/2、1/3、1/4、1/5以内）  
事業実施主体：農業者団体、指定団体、事業協同組合、協議会等）

2. 収益力向上のためのソフト面の取組への支援

集送乳の効率化や乳業の再編整備に向けた取組を着実に推進するため、地域における課題の把握・検討、具体的な計画の策定、従業員の合理化への取組等を支援します。

（産地活性化総合対策事業 2,049(2,343)百万円の内数  
補助率：定額  
事業実施主体：協議会等）

[お問い合わせ先：生産局牛乳乳製品課（03-3502-5987）]

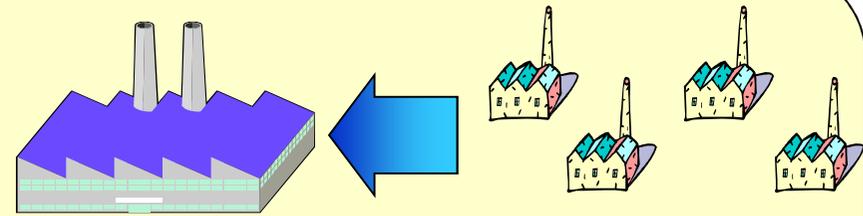
## (1) 効率的乳業施設整備対策

※乳業工場の整備に対する補助

- 3以上の乳業工場の廃止を伴う乳業工場の新設、又は2以上の乳業工場の廃止を伴う増設を行う場合、HACCP取得を要件に施設整備費用を助成。

※県域を越えた大規模な再編、又は学乳供給割合が高い乳業者同士が再編を行う場合には、廃止工場数要件を、新設3→2、増設2→1に緩和。

- 生乳処理量2t/日以上以上の乳業工場の単独廃棄にかかる費用を助成。(平成26年度から)



HACCP対応の大規模乳業工場へ再編  
(工場の新増設)

老朽化した乳業工場のスクラップ

生産性の高い効率的・衛生的な乳業工場へ再編

## (2) 集送乳合理化等推進整備

※貯乳施設等の整備に対する補助

生産者団体が実施する大規模な貯乳施設及び大型ローリー車の導入費用を助成。

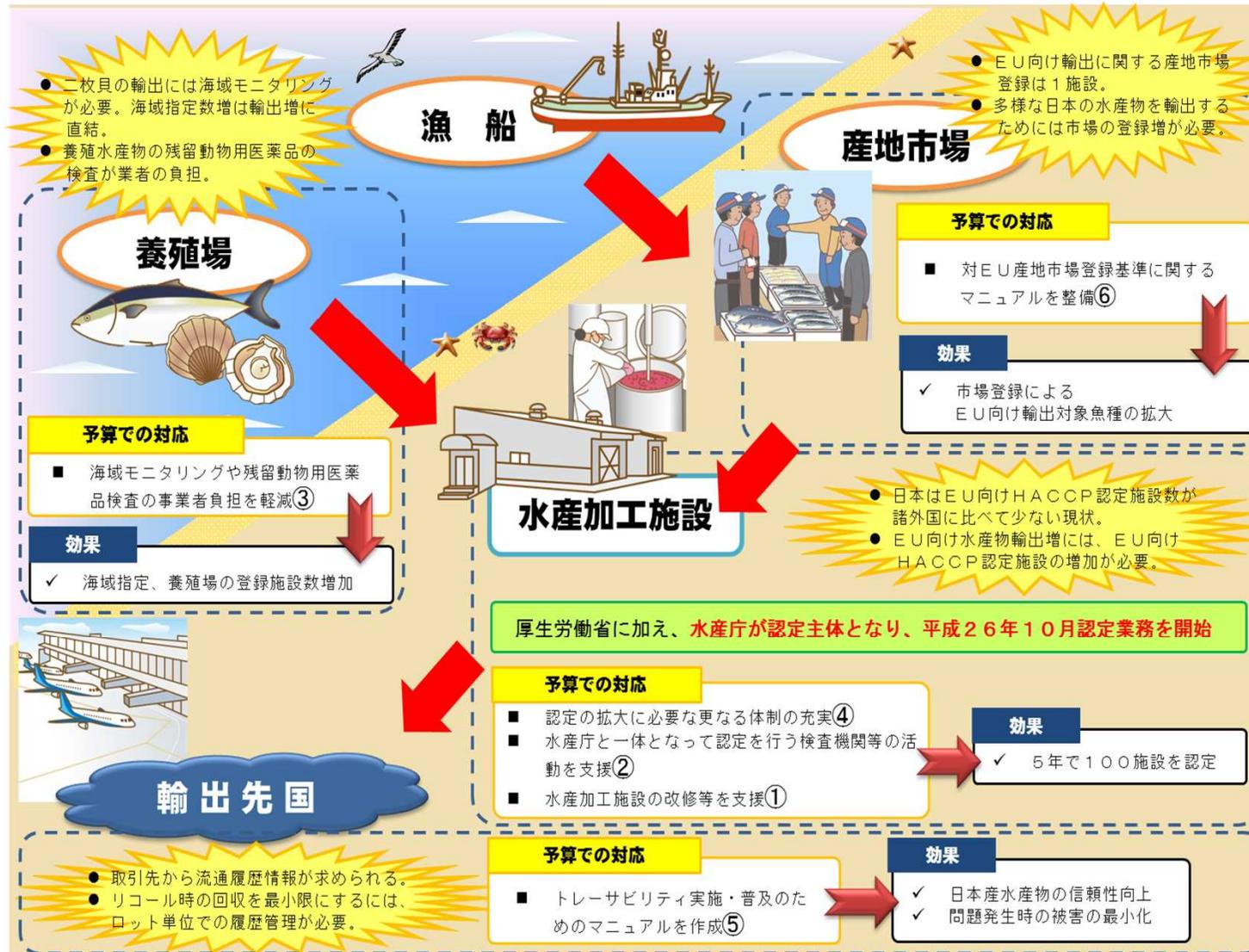


※県域を越えた大規模な再編を行う場合は補助率1/2。

生乳の集送乳の拠点となる貯乳施設等を整備し、配送コストの削減

# 水産物の輸出倍増に向けた取組

水産庁漁政部加工流通課  
提出資料



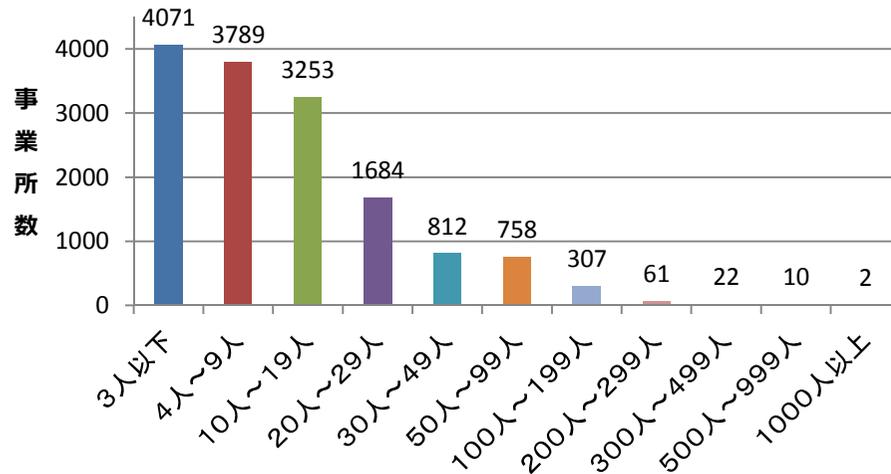
## <事業名（補助対象）>

- ① HACCP対応のための施設改修等支援事業（水産加工・流通施設の改修等に要する経費）  
[平成27年度補正予算]
- ② HACCP認定加速化支援事業（研修会、現地指導、指導員育成費）
- ③ 生産海域等モニタリング体制整備事業（モニタリング経費）
- ④ EU・HACCP認定施設指導・監視事業（荷口検査・定期監視、指導ガイドライン等経費）
- ⑤ 履歴情報システム構築事業（マニュアル作成、検証、普及経費）
- ⑥ 市場のEU・HACCP取得のための実務マニュアル策定事業（マニュアル作成経費）

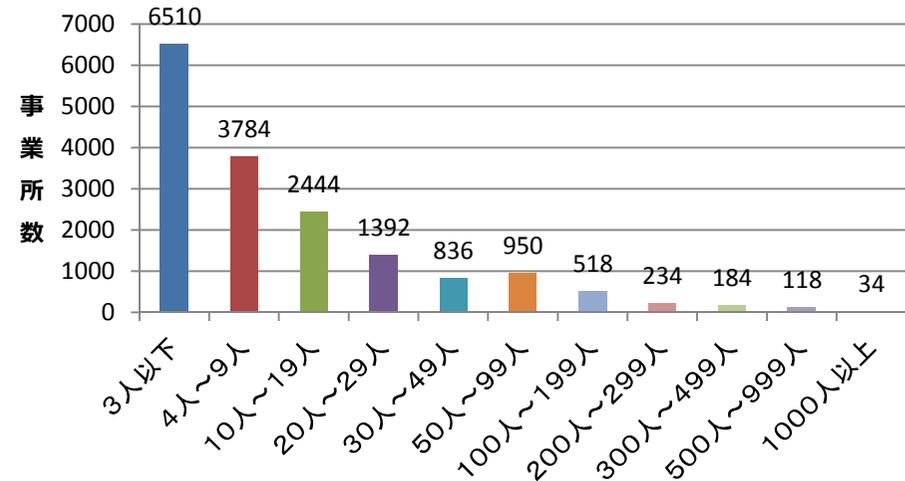
# 既存の政府統計における各業界 の中小零細企業の規模

# 各業界団体の従業員数別事業所数① ※平成26年経済産業省工業統計調査より作成

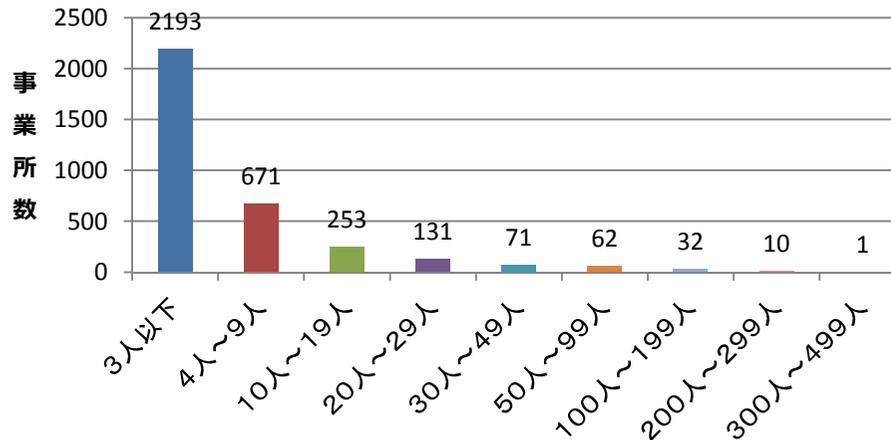
## 水産食品



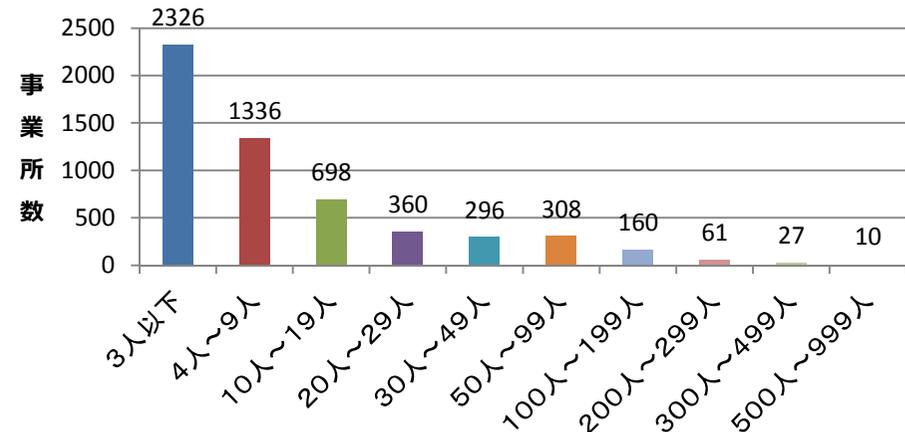
## 菓子類



## 豆腐・油揚



## 調味料

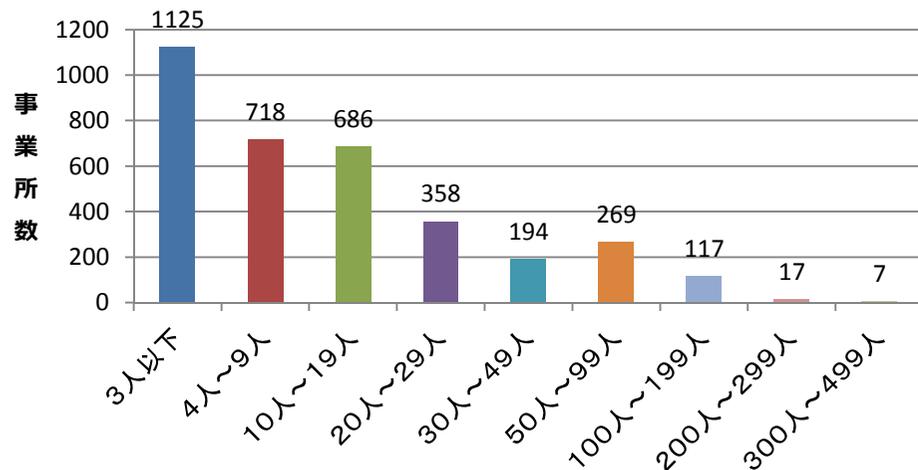


注) 従業者数：個人事業主及び無給料家族従業者、常用労働者及び臨時雇用者の計をいうが、工業統計でいう従業者数は臨時雇用者を除いたものである。

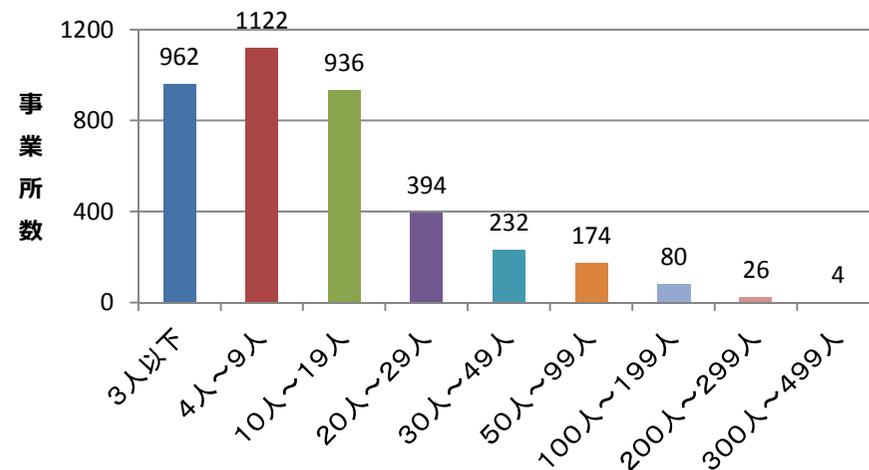


# 各業界団体の従業員数別事業所数② ※平成26年経済産業省工業統計調査より作成

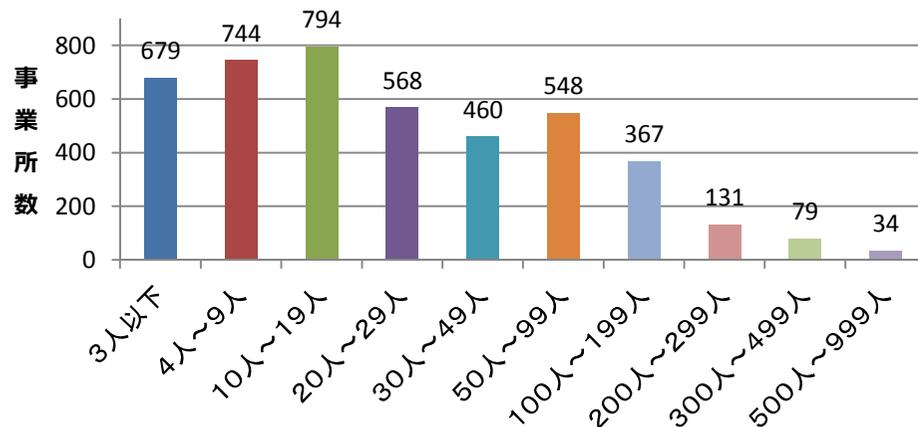
## かん詰・びん詰



## 酒類



## 食肉・食肉製品

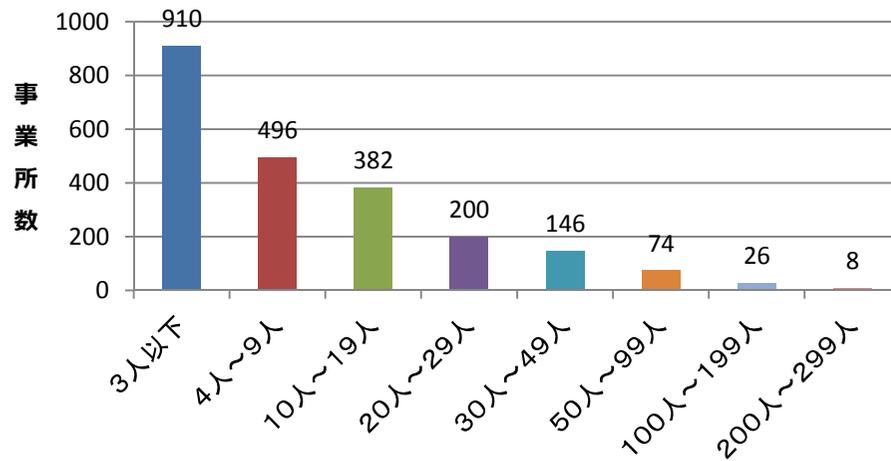


注) 従業者数：個人事業主及び無給料家族従業者、常用労働者及び臨時雇用者の計をいうが、工業統計でいう従業者数は臨時雇用者を除いたものである。

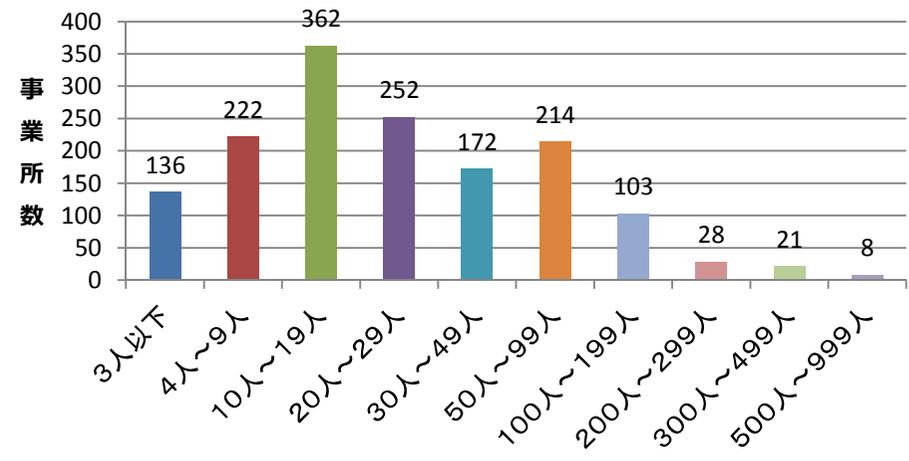


# 各業界団体の従業員数別事業所数③ ※ 平成26年経済産業省工業統計調査より作成

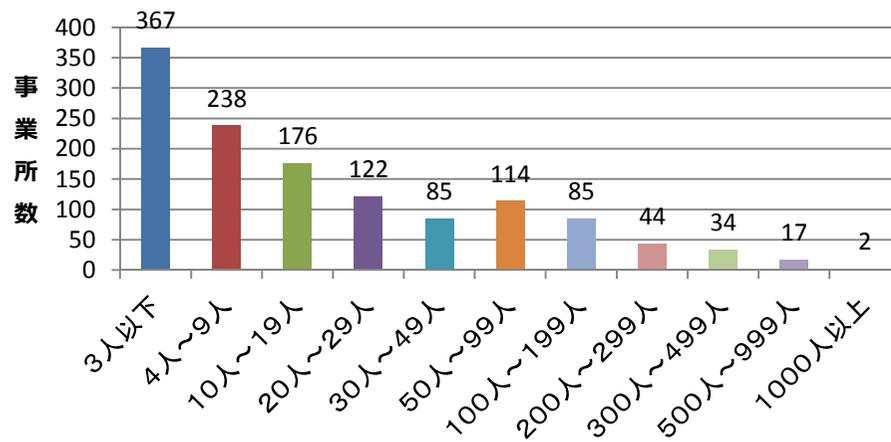
## 精穀・製粉



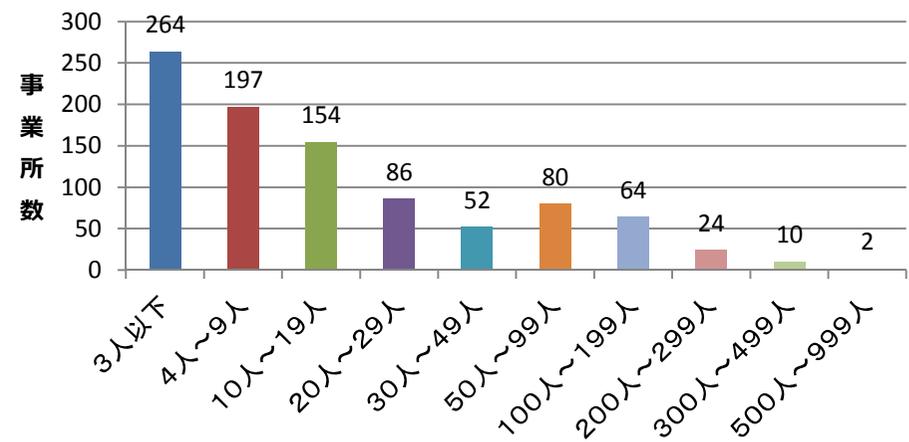
## 冷凍食品



## そう菜



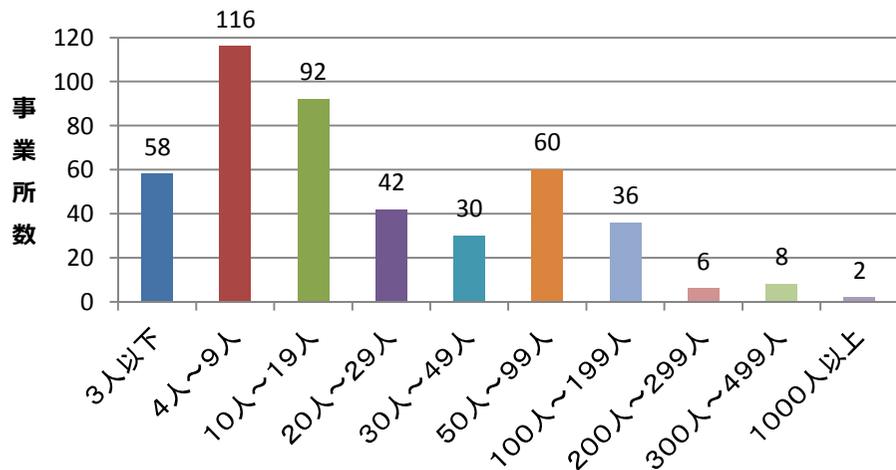
## 清涼飲料水



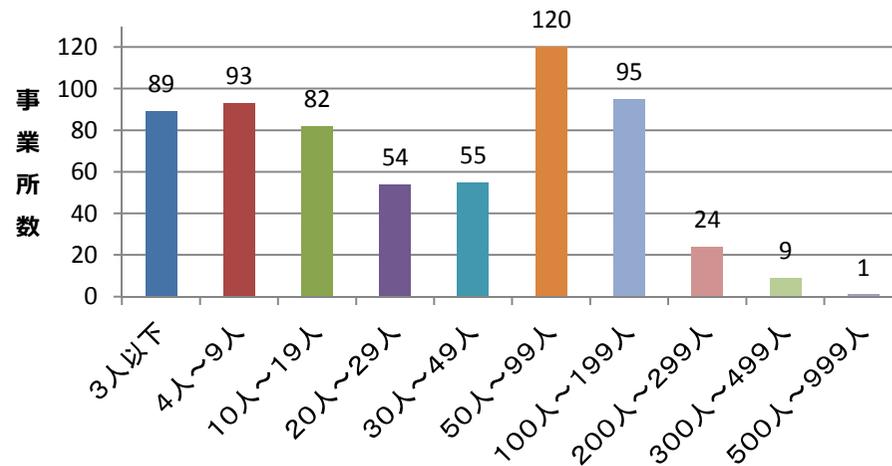
注) 従業者数：個人事業主及び無給料家族従業者、常用労働者及び臨時雇用者の計をいうが、工業統計でいう従業者数は臨時雇用者を除いたものである。

# 各業界団体の従業員数別事業所数④ ※ 平成26年経済産業省工業統計調査より作成

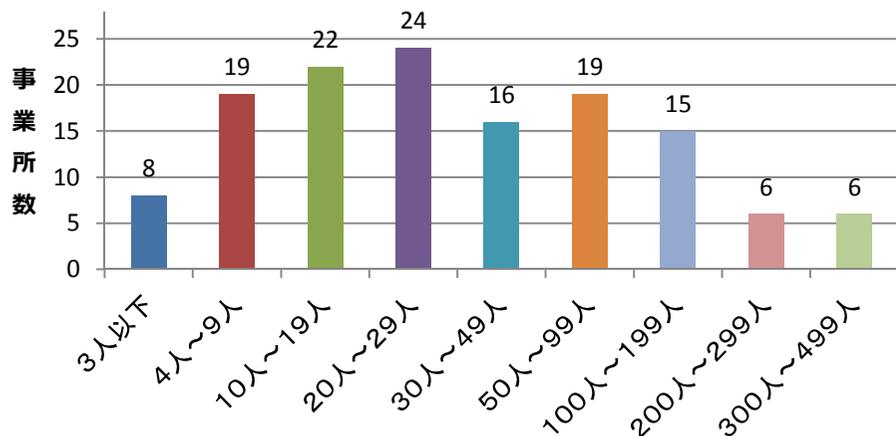
## 食用油脂



## 乳・乳製品



## レトルト食品



注) 従業者数：個人事業主及び無給料家族従業者、常用労働者及び臨時雇用者の計をいうが、工業統計でいう従業者数は臨時雇用者を除いたものである。