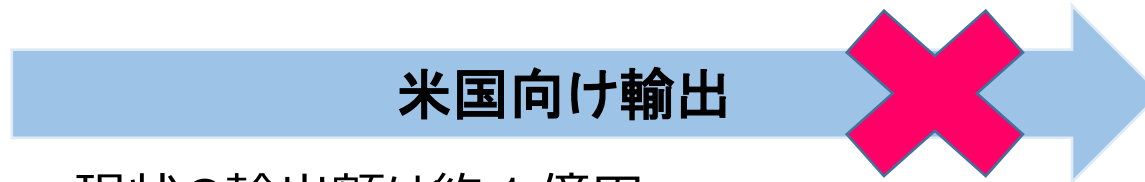
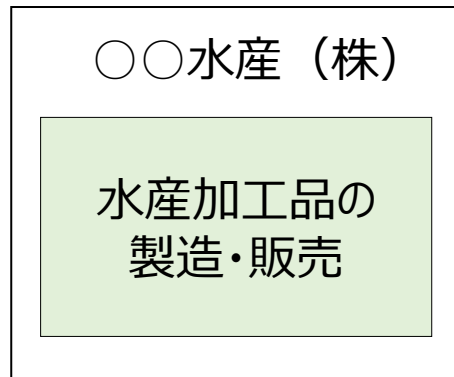


〇〇水産株式会社におけるHACCP等の取組 【〇〇県〇〇市】

<従 前>

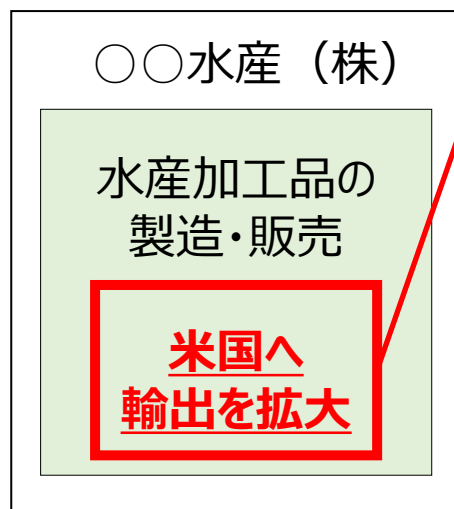
- ・**内 容** 〇〇水産株式会社は水産物の加工（サバ、ブリ等）の製造・販売、輸出を実施
- ・**課題等** 米国向け水産加工品の輸出にはHACCP認証の取得が必要となっており、施設の整備が急務
- ・**課題例** 商品への床面からの汚染物質の混入を防ぐため、水溜りの発生を解消する排水溝の改修が必要
- ・**課題例** 商品への金属異物の混入を防止するため、金属片を迅速かつ確実に検出する金属検出器の導入が必要



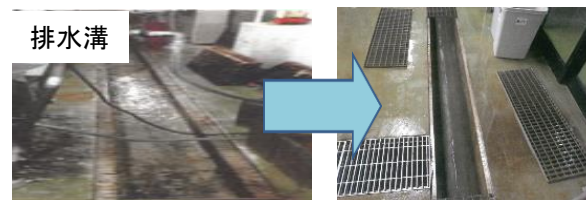
- ・現状の輸出額は約 1 億円。
- ・現在の加工施設では、衛生環境面等が米国向けのHACCP等規制に適合せず輸出が困難。

<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（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）



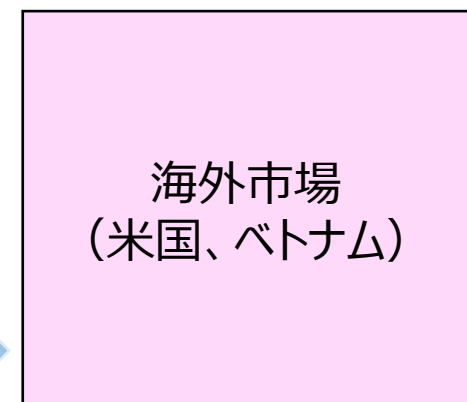
HACCP等対応施設整備（事業費100,000千円 補助金：50,000千円）



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