水産加工·流通施設のHACCP対応支援 【100百万円】

- 対策のポイント ——

輸出に対応した施設の品質・衛生管理の向上に必要な資機材の整備を行う ことで、水産物の輸出拡大を図ります。

<背景/課題>

- ・原発事故以降落ち込んだ**水産物輸出の早急な回復**を図るため、農林水産物等の輸出促進が「日本再生戦略」の重点施策の一つに位置付けられたところです。
- ・水産物の輸出に当たっては、加工・流通施設や水産物の取扱方法が**輸出先国の求める 衛生条件を満たす**ことが必要となっています。
- ・このため、水産物の輸出を積極的に進めるためには、**加工・流通施設の品質・衛生管 理体制の強化**を図ることが急務となっています。

政策目標 —

魚介類(食用)の消費量

29. 5kg/人年(平成22年度) → 29. 5kg/人年(平成34年度) ※すう勢23. 3kg/人年

<主な内容>

水産加工・流通施設のHACCP対応支援

100百万円

輸出拡大を目指す水産加工・流通業者が行う輸出に対応した施設の品質・衛生管理の向上に必要な資機材(高圧洗浄機、荷捌き台等)の整備を支援します。

補助率:1/2以内

事業実施主体:民間団体等

[お問い合わせ先:水産庁加工流通課 (03-3591-5613 (直))]