

農林水産省 令和6年度 輸入条件に適合する施設の認定の取得事業 品質・衛生管理専門家による現地指導 ご案内

食品事業者にとって輸出は大きなビジネスチャンスとなっており、2023年度農林水産物の輸出額は過去最高となっています。一方で、輸出先国の法規制や輸出時に必要な手続に対応できず、輸出を躊躇している食品事業者が多いことも事実です。輸出対象製品を製造する工場においては、設備面（ハード）の対応だけでなく、運用面（ソフト）の対応も必須となります。そこで、この度 農林水産省支援事業として、輸出先国が求める輸入条件に適合する施設としての認定や輸出に対応するために必要な認証取得等を受けるための一般衛生管理の徹底や HACCP による衛生管理の導入等に係る課題について、専門家を派遣し、改善のための助言や技術的指導を行います。

専門家による現地指導（費用の1/2補助）

専門家による現地指導について、
旅費交通費を含む費用の1/2が補助されます。



【①輸出管理体制の構築：輸出先国問わず】実施例

- ・輸出時に要求される衛生管理、食品安全管理に関する解説
- ・外周、製造現場における衛生管理状況の確認（手順や記録類の確認含む）、改善箇所の洗い出し、対応アドバイス等
- ・HACCP管理状況の確認（手順や記録類の確認含む）、改善箇所の洗い出し、対応アドバイス等
- ・食品安全管理体制（ISO22000、FSSC22000等）の構築支援 等

【②中国向け輸出管理体制の構築】実施例 ※水産物を除く

- ・登録申請に必要なとなる文書類の確認、修正等
- ・外周、製造現場における衛生管理状況の確認（手順や記録類の確認含む）、改善箇所の洗い出し、対応アドバイス等
- ・HACCP管理状況の確認（手順や記録類の確認含む）、改善箇所の洗い出し、対応アドバイス等
- ・改善取組スケジュールの作成

★実施期間は令和7年3月中旬迄となり、予算枠が埋まり次第、終了となります。



<コンサルティング実績>

食品安全体制構築支援

HACCP、ISO22000、FSSC22000、SQF、JFS等

食品輸出支援

米国FSMA対応(査察同席対応含む)、中国向け食品輸出支援(企業登録サポート含む)等

※業種実績

味噌、醤油、酒類、乾麺、生麺、給食、飲料、乳製品、食肉加工品、水産加工品、惣菜、調味料、冷凍食品、缶詰・レトルト、菓子、パン、タレ・ソース等



<講習会実績>

農林水産省関連

令和3年度 農林水産省支援事業 HACCPインストラクター育成講習

令和5年度 農林水産省支援事業 中国向け食品輸出ワークショップ
～企業登録・衛生管理・HACCPの実践～

自社開催

HACCP3日間講習、ISO22000:2018内部監査員講習、
FSSC22000:Ver.6.0内部監査員講習、モチベーションアップ講習、
新入社員講習、中間管理職講習、経営層講習等



専門家による現地指導にご興味のある場合は、以下のお問合せ
電話番号またはメールアドレスにご連絡をお願い致します。

<連絡窓口>

- ①輸出管理体制の構築(輸出先国問わず):遠部(とおべ)
- ②中国向け輸出管理体制の構築:小川

お問合せ TEL:045-222-8604 MAIL:info@foods-a.co.jp



Foods Architect, Inc.

フーズアーキテクト株式会社

〒231-0004神奈川県横浜市中区元浜町3-21-2
<https://foods-a.co.jp>