

より良き計画作成のために

～ HACCPハード事業の申請を考えている事業者様へ～

HACCPハード事業は、多くの事業者が活用していますが、事業が成功し、自らの経営発展とともに輸出を展開していくためには、事業の計画が定まる前の取組がとても重要です。

このため、計画作成の流れやすべき事項をまとめました。これらを参考に、関係者の協力も得て取組を進めましょう。

<目次>

<u>計画作成の流れ</u>	1
1. 事業構想の設定	2
コラム1 : 輸出に向けた取組の支援ツール	
2. 基本設計(ハード対策)	4
コラム2 : 掛かり増し経費(新設・増築の場合)	
コラム3 : 基本設計と実施設計	
3. HACCP認定・認証取得の取組(ソフト対策)	7
コラム4 : HACCPの専門家、相談先	
4. 輸出の目標の設定	9
5. 輸出事業計画書と事業実施計画書の作成	10
<u>よくある質問</u>	11

お問合せ先 農林水産省 輸出・国際局 輸出支援課
HACCPハード班 TEL: 03-6744-2375

計画作成の流れ

この流れは、あくまで一例です。都道府県では、事業者によって異なる輸出先国や輸出品目、新築、改修の違いに応じて、計画作成の支援を行いますので、取組を進める前に必ず連絡してください。

計画作成に取り組む前に(準備)

- ① 輸出事業計画書と事業実施計画書の様式
 - ② 各計画書への記載方法
- に目を通し、計画作成に必要な情報をチェックします。
(都道府県から説明を受け、一緒に行うことが望ましい。)

HACCPハード

検索

農林水産省「食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備事業」のページに行きます。

1. 事業構想の設定

(事業目的の検討と、商談の実施)

2. 基本設計(ハード対策)

(HACCP対応の施設、機器の検討)

3. HACCP認定・認証取得の取組(ソフト対策)

(取組内容と、スケジュールの検討)

4. 輸出の目標の設定

(輸出数量、輸出額の予測、設定)

5. 輸出事業計画書と事業実施計画書の作成

(取りまとめ、必要書類の整理)

都道府県に申請

(輸出事業計画(案)と事業実施計画(案)の提出)

1. 事業構想の設定

事業計画は、HACCPハード事業の目的である『HACCP認定・認証の取得と輸出の拡大』に向けた戦略を明らかにするものです。なぜ事業をするのか十分に検討することで、自社の方針や現状が把握でき、輸出への取組が円滑になります。

輸出戦略が明確ではなく、単に「機器を更新したい」、「施設を改修したい」との考えでは、採択される計画にはなりません !!

次に、買い付け業者や食品の実需者の要求・意向を踏まえ、輸出先国や品目・製品を絞り込みます。また、取得すべきHACCP認定・認証、輸出可能量を把握します。

これらの結果は、商談記録や覚書で整理します。計画の妥当性を証明する資料になります !!



コラム1:輸出に向けた取組の支援ツール

1. 農林水産物・食品輸出プロジェクト(GFP)

農林水産省 GFP

検索

HACCPハード事業の申請には、GFPへの登録が必須です。様々なサービスを積極的に活用しましょう。登録は無料

① 輸出診断・訪問診断 — GFPへ登録すると案内メールが来ます — 農林水産省の職員が関係機関とともに、輸出に向けた課題の特定と、それに応じた支援策をアドバイスします。

② 輸出を勉強したい

過去の輸出セミナーを動画と資料で紹介しています。

③ ビジネスパートナー(買い付け業者など)を探す

自分の商品を発信したり、気になる事業者に連絡できます。

2. 証明書や施設認定の申請

農林水産省 施設認定

検索

証明書や施設認定の申請が必要な輸出先国・品目の早見表や、各国・品目毎の詳細の取扱が要綱で確認できます。

3. 海外の食品規則チェックサイト(OMARS)

OMARS

検索

農林水産物・食品を輸出する際に把握しておくべき、各国・地域への輸出要件・規制情報を提供するサービスです。

4. 食品添加物規制の早見表

農林水産省 添加物早見表

検索

米国、EU、中国、タイ、香港、豪州、台湾、韓国、シンガポール、ベトナム)の着色料の代替利用に役立つ早見表です。

5. 農林水産物・食品輸出支援策ガイド

農林水産省 輸出ガイド

検索

事業者の希望する内容に応じた逆引き形式で、支援策や支援機関を一元的に整理しています。

2. 基本設計(ハード対策)

基本設計は、事業の全体像を、輸出パートナー、都道府県、金融機関※といった関係者にわかりやすい図面、コスト計算書、工程表などの形にしたものです。

※ 事業の実施に当たっては、融資を金融機関から受ける必要があります。

設計は、設計コンサルタントに任せきりにせずに、スケッチやイメージ図も使って、自社の従業員、HACCPの専門家等にプレゼンして、アイデアや意見を入れ込み、練り上げましょう。

これを怠ると、従業員のHACCPに対する意識が高まらなかったり、事業後に追加の施設整備が発生したりします!!



(考えられる事例)

FSSC22000取得に向け施設改修と機器導入を検討するに当たり、必要な床面の排水対策と、導入機器の配置計画について、事前に準備した平面図、作業動線の資料、工程表に基づき、設計に問題はないか現地で確認した。その後、HACCP専門家の指摘を踏まえ設計の一部見直しを行った。

コラム2: 掛かり増し経費(新設・増築の場合)

施設の新設・増築の場合は、「掛かり増し経費」の1/2を補助する仕組みになっています。手戻りを防ぐため、都道府県から考え方や様式の説明を受けてから作業をしましょう。

掛かり増し経費 = HACCP**対応**経費 - HACCP**非対応**経費

基礎、柱、梁、屋根

〔建築基準法に基づく「構造耐力」
上主要な部分（壁と床は除く）〕

<設計のコツ>

- ① HACCP認定・認証の要求基準に沿っているか
- ② 施設の改善に必要なコスト増をどの程度許容できるか
- ③ 従業員の作業や清掃の負担をどの程度許容できるかを考慮し、設計コンサルタント、従業員、HACCP専門家と検討します。

<HACCP対応の例>



カバー付き照明が埋め込まれた天井



掃除がしやすいよう
上部を斜めにした壁



掃除がしやすいようR形状にした段差部分



ステンレス製グレーチング付き排水溝・床

コラム3 : 基本設計と実施設計

基本設計後の詳細な設計が実施設計です。これは、工事を請負業者に発注する際に必要な実施設計書(設計図面、仕様書、工事明細書、工程表等)を作成するものです。

基本設計が十分に練られていると、実施設計では手戻りがなく、速やかな工事発注が可能になります!!

実施設計は、事業の採択後でも可能です。費用が計画書に計上されていれば、その1/2が補助されます。

ただし、その場合、工事発注が遅れ、事業の期限(年度末)までに完了できないリスクもあります。

基本設計(計画作成段階)



HACCPの要求事項の全てに対応しているか確認したよ。

機器の見積りをとって工事費も算出したよ。



加工場の規模(縦、横、高さ)、機器の種類、配置は決まったよ。

実施設計(実施段階)



床材の厚さ(mm)や、機器と壁 特殊な材料を使う? の間隔(cm)はどれくらい?



お盆や正月などの作業不能日を考慮すると、機器設置は○月△日だね。

3. HACCP認定・認証取得の取組(ソフト対策)

HACCP認定・認証は、ハード対策を行えば自動的に取得できるものではありません。経営者と従業員が一丸となったHACCPに基づく衛生管理の理解、実践が不可欠です。

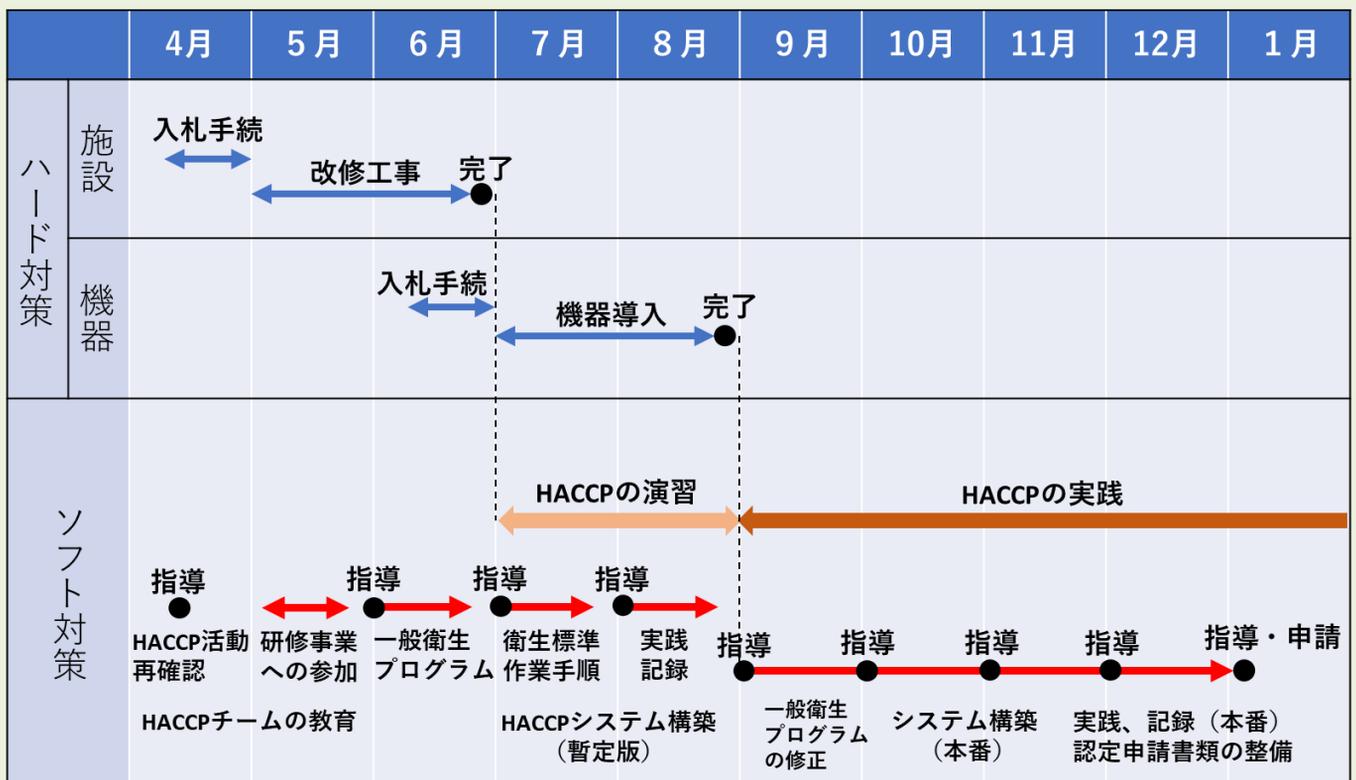
このため、HACCP専門家に相談し、その指導も受けながら取得に向けた活動計画を作りましょう。

事業採択後の指導経費は、計画書に計上されていれば、事業執行期限(年度末)までの経費の1/2が補助されます。

HACCPの認定・認証は必ず取得しなくてはなりません。取得できない場合は、最悪、補助金の返還もあり得ます!!

施設改修・機器更新の場合のスケジュール(例)

- ① 施設改修中は、従業員は施設内で活動ができないため、従業員の教育、研修への参加を重点的に進める。
- ② 新機器の導入までは、旧機器で暫定HACCP計画を作って運用し、新機器が導入されたら、本番計画に移行する。



スケジュールは、実施段階で、実施設計や請負業者の工程を踏まえ、見直しを行います。施設の新設の場合や、HACCPの取組の経験が少ない場合は、想定以上に期間がかかるため、注意してください。

コラム4:HACCPの専門家、相談先

1. HACCP相談員

参考... <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/yusyutsugaido2-15.pdf>

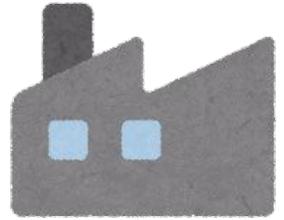
HACCP相談員として登録されているコンサルタントの情報を提供します。(詳細は都道府県へご連絡ください。)

	氏名	所在地	専門の輸出品目	対応可能な認定等
1	〇〇〇〇	北海道	水産物、水産加工品	FSSC-22000、 水産加工対EU施設
2	××××	東京都	畜産加工品、鶏卵	食肉対米・EU施設
3	△△△△	大阪府	調味料、菓子	ハラール、コーシャ
4	□□□□	福岡県	農産物、酒類	JFS-C、JFS-A/B
5	...			
6	...			

HACCPの専門家の
紹介依頼



相談員の連絡先
提供



事業者

リストは都道府県担当課
で保有しています。

2. 関係機関 — 他にもあり、以下は一例です。 —

① 米国向け、EU向け施設認定(水産食品)

施設認定に必要な専門家を現地に派遣します。(補助金制度あり)
詳しくは「大日本水産会品質管理課」でご検索ください。

問合せ先: (一社)大日本水産会 品質管理課
TEL: 03-3528-8515

② JFS規格(JFS-B、JFS-B Plus、JFS-C)

詳細についてはホームページをご覧ください(「JFS規格取得への道、ステップアップ」で検索)

問合せ先: (一財)食品安全マネジメント協会(JFSM)
TEL: 03-6268-9691

4. 輸出の目標の設定

輸出の目標(輸出数量、輸出額)は、買い取り業者や実需者の希望が基礎になりますが、それ以外の様々な要素も踏まえ、事業の実施後5年間の目標を予測・設定しましょう。

(目標に関係する要素の例)

- ① 輸出先国における年間輸入量(輸入額)の伸び率
- ② 日本から輸出先国への年間輸出量(輸出額)の伸び率
- ③ 輸出先国における市場規模の伸び率
- ④ 買取量に応じた買取単価の変化
- ⑤ 機器の能力、稼働時間、日数から導かれる生産量
- ⑥ 材料の搬入時期から導かれる時期別生産量
- ⑦ 買い取り業者の類似製品の年間購入量の伸び率
- ⑧ 国内向け販売量予測から導かれる輸出向け可能量

計算に用いた数値や考え方は整理し、都道府県に確認をとっておきましょう!! 輸出目標額の大小は採択の順位付けに関係するため、計画の妥当性を証明する重要な資料です!!

【参考】

多くの場合は輸出目標の設定に確度の高い市場分析が求められます。財務省が公開している普通貿易統計、JETROの調査レポート等の公的機関による二次情報も利活用すると良いでしょう!

普通貿易統計 検索ページ

検索

【全国の統計品目情報】

A-1

品別国別表

クリック

各品目について、どの国と貿易しているかの統計表

日本からターゲット国への1988年～現在までの過去の品目別の輸出量・輸出額を調べられます

5. 輸出事業計画書と事業実施計画書の作成

これまでに取りまとめた内容について、各計画書の様式に沿って、「計画書への記載方法※」を参考に記載しましょう。

※「食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備事業」のページにあります。

記載の間違いや添付資料の不足があると、都道府県による審査ができません。都道府県には、申請前の素案段階で、時期を決めて事前チェックを依頼しましょう。

事前チェックで明らかになった修正点や追加資料は、打合せメモ等で残し、申請時期までに確実に整理を完了しましょう。

優れた計画のカギは、十分な計画作成期間を確保し、いかに関係者が共通認識を持って協力、確認し合うかです!!



事業者、HACCP専門家、県担当者等が一同に会した事前チェックのイメージ。買い付け業者との商談状況、製造工程の資料があるか、機器の能力が適切か、導入機器に漏れがないか、見積りの有無、土地条件(借地)、資金調達に問題がないかを、資料で確認する。

