

令和2年度課題解決実証に係る応募要領

(一財) 食品産業センター

※ 本応募は、農林水産省補助事業の令和2年度農山漁村6次産業化対策事業のうち食品の品質・安全管理サポート事業 HACCP 課題解決モデル実証事業に基づいて行うものである。

第1 総則

HACCP 課題解決モデル事業「課題解決実証」に係る応募の実施については、この要領に定めるものとします。

第2 趣旨

小規模な食品事業者が HACCP に沿った衛生管理の制度化に対応するにあたり、衛生管理計画の作成に該当する手引書がない、製造している品目が多くどの手引書を参照にしてよいか分からない、既存の手引書をそのまま使うことが難しい業種の事業者に対し、業種・業態にあった実行可能な衛生管理計画、手順書、記録用紙等の作成を支援します。

第3 事業内容

業種・業態に合った実行可能性のある HACCP の考えを取り入れた衛生管理計画等作成を支援します。支援内容は下記の通りとなります。

(食品産業センター支援内容)

1. 参考となる手引書選定のための指導ならびに助言。
2. 衛生管理計画、手順書、記録用紙等の作成の支援。
3. 必要に応じて食品分析の実施や食品産業センターが選定した有識者相談などの技術的支援。
4. 実行可能な衛生管理定着のためのフォローアップを実施。

事業実施主体者（食品事業者）は下記の内容の取り組みを行います。

1. 実証チーム（課題解決ワークショップ）の人選。
2. 現地調査、課題解決ワークショップの打ち合わせ、作業内容のスケジュール調整。
3. 衛生管理計画等の作成、実行ならびに課題の抽出、改善。
4. 実証結果のまとめ。

第4 応募事業者の要件

本事業に応募することができる事業実施主体者（食品事業者）は、次の全ての要件を満たすものとします。

1. 本事業を行う意思を持ち、主体的に実施できる食品事業者であること。
2. 本事業により得られた成果（以下「事業成果」という。）について、その利用を制限せず、公益の利用に供することを認めること。但し、企業機密情報は除く。
3. 日本国内に所在し、本事業全体及び交付された補助金の適正な執行に関し、責任を負うことができる事業者であること。
4. 事業者が暴力団員（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第6号に規定する暴力団員をいう。以下同じ。）でないこと。

第5 補助対象経費の範囲

対象となる経費は、直接必要となる経費であって、本事業の対象として明確に区分できるものとします。

応募に当たっては、実際に交付される補助金の額は、必ずしも所要額とは一致しない場合があります。

対象となる経費は、次の通りとします。

1. 実証チームの会議開催費等

① 座長、委員の謝金・旅費・交通費等

座長：会議、実証チームの責任者 1名

委員：会議、実証チームのメンバー 3名程度

※自職場での旅費・交通費は対象外となります。

② 会場借料（できるだけ事業者の会議室等の無料施設をご利用ください。）

2. 現地調査費等

① 実証チーム（課題解決ワークショップ）委員の旅費・交通費等

※自職場での旅費・交通費は対象外となります。

3. 衛生管理計画等作成費

① 情報・資料等収集費

危害要因分析の為に専門家への相談に係る費用・対象食品の分析（水分活性値等）費用、書籍代等

② 印刷・コピー費

会議開催、現地調査など使用する資料の印刷費。

※詳細な部数、発送先、納期等、別途協議事項とします。

4. その他

- ① 印刷、コピー代は、本事業で使用していることを確認が必須な為、資料印刷については原則、食品産業センターにて印刷します。
- ② 交通費・旅費は、食品産業センターの規定に準じます。
- ③ 取り決めから外れている場合は、食品事業者団体負担とします。

第6 申請できない経費

次の経費は、事業の実施に必要なものであっても、所要額に含めることができません。

1. 採択決定前に発生した経費。
2. TV 会議等で使用した通信費、また付随する装置の諸経費ならびに消耗費。
3. その他本事業を実施する上で必要とは認められない経費及び本事業の実施に要した経費であることを証明できない経費。
4. 補助事業期間内（令和3年3月23日）までに処理できなかった経費。

第7 補助金額

補助金の額は、農林水産省補助事業の令和2年度農山漁村6次産業化対策事業のうち食品の品質・安全管理サポート事業「HACCP 課題解決モデル実証」の範囲内で補助します。

第8 補助事業実施期間

令和2年度の採択決定の日から令和3年3月23日までとします。

第9 応募申請書類の作成及び提出

1. 応募申請書類の作成

提出すべき応募申請書類（以下「申請書等」という。）は、次のとおりとします。

（1）事業に係る応募申請書

別紙様式1に必要事項を記入ください。

2. 実施申請書等の提出期限、提出先及び提出部数

（提出期限） 令和2年7月22日（水）

（提出先） 一般財団法人 食品産業センター 技術環境部宛
〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル
TEL 03-3224-2380 / FAX 03-3224-2398
e-mail haccp@shokusan.or.jp

（受付） メールまたは FAX、郵送にて提出ください。

ご記入が難しい場合は、食品産業センターの方へお問い合わせ下さい。

（提出部数） 1部

3. 実施申請書等の提出に当たっての注意事項

- (1) 申請書等は、様式に沿って作成してください。
- (2) 提出した申請書等は、原則として変更することができません。
- (3) 申請書等に虚偽の記載をした場合は、審査対象となりません。
- (4) 要件を有しない者が提出した申請書等は、無効とします。
- (5) 申請書等の作成及び提出にかかる費用は、応募者の負担とします。
- (6) 提出後の実施申請書等については、採択、不採択にかかわらず返却しません。
- (7) 提出された申請書類については、秘密保持には十分配慮するものとし、審査以外には無断で使用しません。

第10 候補者の選定

提出された実施申請書等については、次の1から4までに掲げるとおり、食品産業センター技術環境部（以下「事業担当部」という）等において書類確認、事前整理、実行提案会等を行った後、専門的な知識等を有する者による検討委員会（以下「課題解決実証検討委員会」という）において、審査の基準等に基づき審査を行い、事業実施主体となり得る候補（以下「候補者」という。）を選定するものとします。

1. 審査の手順

審査は、以下の手順により実施します。

(1) 書類確認

提出された申請書類について、応募要件及び申請書類の内容について確認し、必要に応じて問い合わせをいたします。なお、要領に基づく応募の要件を満たしていないものについては、以降の審査の対象から除外されます。

(2) 事前整理

事業担当部において、提出された申請書類について事前整理を行います。

(3) 課題解決実証検討委員会による審査

事前整理を踏まえ、課題解決実証検討委員会において審査を実施し、候補者を選定します。

2. 審査の観点

審査は、事業実施主体者の適格性、対象食品、事業の効果並びに行政施策等との関連性等を勘案して総合的に行います。

3. 審査の基準

(1) 事業実施主体者の適格性については、次の項目について審査するものとします。

- ① 実施体制の適格性
- ② 当該業界の全体へ展開性など

(2) 事業内容及び実施方法については、次の項目について審査するものとします。

- ① 地域や対象業種（食品又は食品群）
- ② 実施方法の効率性

(3) 事業の効果については、次の項目について審査するものとします。

- ① 期待される成果
- ② 波及効果

4. 審査結果の通知

課題解決実証検討委員会における審査を踏まえ候補者を選定し、候補者となった応募者に対してはその旨を、それ以外の応募者に対しては候補者とならなかった旨を、それぞれ通知します。

課題解決実証検討委員会の議事及び審査内容については、非公開とします。また、課題解決実証検討委員会委員は、審査において知ることのできた秘密について、委員の職にある期間だけでなく、その職を退いた後についても第三者に漏洩しないという、秘密保持の遵守が義務付けられています。

なお、候補者の決定に係わる審査の経過、審査結果等に関するお問い合わせにはお答えできませんので、あらかじめ御了承ください。

第 11 交付決定に必要な手続等

候補者は、実証実行計画書を事業担当部に提出していただきます。実証実行計画書を事業担当部等が審査した後、問題がなければ採択決定通知を発送します。

なお、実証実行計画書の内容については、審査結果に基づいて修正していただくことがあります。

第 12 重複申請等の制限

同一の提案内容で他の事業（農林水産省又は他省庁等の補助事業等）への申請を行っている場合には、申請段階（候補者として選定されていない段階）で本事業に応募することは差し支えありませんが、他の事業への申請内容及び他の事業の選定の結果によっては、この事業の審査の対象から除外され、又は候補者の選定の決定が取り消されることがあります。

第 13 事業実施主体の責務等

事業実施主体者は、事業の実施に当たって、次の条件を遵守してください。

1. 事業の推進

事業実施主体者は、要綱等を遵守し、事業全体の進行管理、事業成果の公表等、事業の推進全般についての責任を負うこととなります。

2. 事業成果等の報告及び発表

事業成果の結果については、本事業終了後、要綱等に基づき必要な報告を行うこととなります。

本事業により得られた成果については、広く普及・啓発に努めてください。また、本事業終了後に得られた事業成果についても、必要に応じ発表していただくことがあります。

3. 国による事業成果等の評価に係る協力

本事業終了後、次年度以降の政策立案等に反映させるため、事業成果の波及効果、その活用状況等に関して、必要に応じて、国による評価が行われる場合があります。その際、ヒアリング等の実施について協力をお願いすることがあります。

第 14 公示への委任等

この応募要領に定めるもののほか、個別の事業の応募に関し必要な事項については、公示のとおりです。

公示は、食品産業センターのホームページ（ホーム>センターからのお知らせ>令和2年度農林水産省補助事業「HACCP 課題解決モデル実証」に於いて、課題解決実証の応募 URL に掲載されます。

また、この公示に併せて、事業担当部は、応募開始等の周知に努めることとします。

事業者名	
住所	
従業員数	
対象製品	
製造工程	
製造で注意している点	
製造工程・製品に関する情報	製品の保存条件 常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍
	製品の賞味期限・賞味期限 (日)
	製品の喫食方法 加熱して食べる・そのまま食べる
	加熱工程 有 (°C ・ 分) ・ 無
	その他 乾燥 ・ 塩蔵 ・ 糖蔵 ・ 濃縮
TV 会議の可否	可 ・ 否

事業者名	溜池豆腐有限会社
住所	東京都港区赤坂△一〇一□
従業員数	8名
対象製品	絹ごし豆腐
製造工程	大豆 ↓ 浸漬 大豆に給水させる 10時間 ↓ すりつぶし ↓ 加熱 98℃以上 2分間 ↓ 分離 おからを分離 ↓ 凝固 投入に凝固剤を加え、凝固させる ↓ カット ↓ 水さらし ↓ 包装 ↓ 冷却 10℃以下
製造で注意している点	・大豆すりつぶし後の加熱 ・包装後の冷却温度(2時間以内に10℃以下)
製造工程・製品に関する情報	製品の保存条件 常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍
	製品の賞味期限・賞味期限 (3 日)
	製品の喫食方法 加熱して食べる ・ そのまま食べる
	加熱工程 有 (98 ℃ ・ 2 分) ・ 無
	その他 乾燥 ・ 塩蔵 ・ 糖蔵 ・ 濃縮
TV会議の可否	可 ・ 否