

輸出事業計画

※申請者名：栗木食品株式会社、品目：冷凍野菜惣菜

1. 輸出における現状と課題

(製造)

タイ向け輸出ではThai FDA規制を前提に表示・原材料基準に加え、製造段階における工程別衛生管理、監視頻度、逸脱時の是正、記録の一貫性など国際水準での管理が求められる。一方、米国向けではFDA所管のもとFSMAに基づく予防管理が必須であり、施設登録、危害要因分析、予防管理、検証、記録保存を含む食品安全計画やPCQI相当体制の整備が課題である。商社からはISO22000相当、またはISO22000とFSMA双方への対応を求められており、輸出向け施設における国際基準に適合した衛生管理体制の構築が必要である。

(物流)

タイ向け輸出では、冷凍惣菜はコールドチェーンが途切れると品質劣化やドリップ増加を招き、クレームや返品リスクが高い。一方、米国向けは輸送距離が長く、通関や港湾滞留によりリードタイムが変動しやすく、温度逸脱は品質低下のみならず受入基準違反として廃棄・返品につながる。現状はいずれの国向けも、保管・積込み・輸送時の温度逸脱を記録で説明できる体制や、輸送中の温度履歴の収集・提示、逸脱時の判断基準（受入可否、再検査、隔離）を事前に合意する仕組みが不十分であり、在庫回転、先入先出、賞味期限管理を含めた物流管理精度の向上が課題である。

2. 輸出事業計画の取組内容

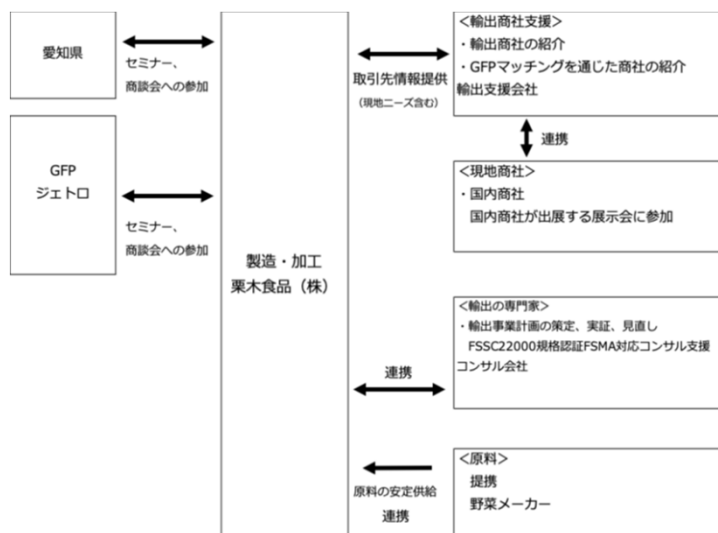
(製造)

タイおよび米国向け輸出において商社から求められるISO22000相当の国際基準に対応するため、既存食品工場を輸出専用工場として賃借し、食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備緊急対策事業を活用して施設整備を行う。ゾーニング設計、異物混入防止、交差汚染対策、清掃設備等を整備し、原料受入から出荷まで工程別管理基準を設定、SOP・記録様式を統一する。CCP/OPRP相当の管理点を定義し、逸脱時の是正手順を明確化する。令和8年度に工場整備、令和9年度にISO22000相当の認証取得および米国FSMA対応、FDA施設登録を進め、PCQI相当者の関与のもと食品安全計画を策定し、商社・取引先監査に即応できる体制を構築する。

(物流)

タイおよび米国向け輸出においては、製造直後から保管・出荷・輸送まで冷凍帯温度の管理基準を設定し、庫内温度の連続記録とアラート運用を行う。積込み時の品温確認、輸送中の温度ロガー同梱、到着時の受入温度確認を標準化し、全区間の温度履歴を取得・保存する。輸送計画（リードタイム、積替え、通関）を標準化し、取引先と受入基準（許容温度帯、逸脱時間、判定手順）を事前合意する。逸脱時は隔離・評価・是正処置を文書化し、在庫計画とFEFO管理により欠品および廃棄の抑制、品質事故の予防を図る。

3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制



輸出事業計画

※申請者名：栗木食品株式会社、品目：冷凍野菜惣菜

4. 輸出目標額

※輸出先国と輸出する農林水産物・食品の現状及び目標金額を記載すること

冷凍野菜惣菜	現状 (令和7年2月)	目標 (令和14年2月)
輸出額(千円)	0	62,000千円
輸出量(t)	0	47t
輸出先国	タイ・米国	タイ・米国