

加工食品と青果物の物流標準化①

【パレット循環体制】

番号	項 目	加工食品	青果物
1	サイズ	加工食品分野においては国際規格（ISO6780）に準じている 1,100mm×1,100mm及び1,200mm×1,000mmが主流となっており、引き続きこの2つの規格を基本とする。【加工食品分野における物流標準化アクションプラン】	- 原則1,100mm×1,100mm（以下「標準パレットサイズ」という。） - パレット化の推進に当たっては、手荷役を減らすことを基本としつつ、業種横断的なパレットの標準化の動向を踏まえ、二重投資によるコスト増にならないように留意すべき。
2	材質		- 木製パレットと比較してプラスチック製パレットは次に掲げる点に優位性があるため、プラスチックを推奨する。 ① 衛生的であること ② 耐久面に優れていること ③ リターナブルな使用ができること ④ リサイクル利用が可能であること ⑤ 寸法精度の均一性が高いこと ⑥ パレット重量が軽量であること
3	仕様 (片面／両面、 二方差／四方 差等)		業種横断的なパレットの標準化の動向を踏まえ、検討を続ける。

※「加工食品」欄の記載は、『加工食品分野における物流標準化アクションプラン』の内容やこれに関連した取組（以降のページも同様）。

加工食品と青果物の物流標準化②

【パレット循環体制（つづき）】

番号	項 目	加工食品	青果物
4	運用		・ 標準パレットサイズのパレットの利用から回収までの運用はレンタルを基本とし、市場間転送の実態や業種横断的なパレット標準化の動向等を踏まえて引き続き実行性の高いパレット循環体系の構築に向けて検討を続ける。 ・ 青果物流通を持続するための変革にはパレット循環体系の構築が必須であり、適切なパレット管理が不可欠であることをすべての青果物流通業者の共通認識となるよう、検討会参加者全員が連携して意識の醸成に努める。 ・ パレット循環体制を構築するため、パレット情報等の情報共有システムを構築し、導入を推進する。

加工食品と青果物の物流標準化③

【場内物流】

番号	項 目	加工食品	青果物
1	場内物流改善推進体制の構築	—	・ 開設者・施設管理者を中心に、卸売業者、仲卸業者等市場関係業者が構成員となって、場内物流改善体制を構築し、場内におけるパレット管理、共用部における荷下ろし・荷捌き・荷積みの秩序形成、法令や契約・約款等を遵守した業務遂行の徹底に取り組む。 ・ あわせて、特定産地でのパレット運用が始まる時は、パレット循環体制を検討するため、当該産地、市場関係者、パレットサプライヤーによる協議体制を構築する。 ・ 農林水産省は、卸売市場における好事例の収集・共有するとともに、開設者の活動に対し積極的に関与する。
2	トラック予約システム		・ 場内の荷下ろしスペースへの円滑な誘導を行い、荷下ろし待ち時間を削減するため、導入効果を検証も行いながらトラック予約システムの導入を推進する。

加工食品と青果物の物流標準化④

【コード・情報】

番号	項 目	加工食品	青果物
1	納品伝票の 電子化	- 標準納品伝票は、A4 版上下の 1 枚伝票とし、また賞味期限や QR コード等を記載することにより、検品の負荷の軽減を図る。 - 最終的には電子化を目標とするが、将来の電子化を前提とする効率化を検討し、納品伝票の標準化を行う。【加工食品分野における物流標準化アクションプラン】 - 複数システムが併存する場合でもユーザーの利便性を確保するため、電子化伝票の標準フォーマットで相互にデータが循環する仕組み（納品伝票エコシステム）構築の動きあり。【加工食品分野における物流標準化アクションプランフォローアップ会「納品伝票エコシステムについて」】	- 標準化の対象は ① 送り状 ② 売買仕切書 を優先する。 - 紙や電話、FAXなどの手段ではなく、デジタル処理で業務が完結することを目指す。 - 帳票の電子化や帳票にQRコード等を記載することにより、検品等の業務の負荷の軽減を図る。

加工食品と青果物の物流標準化⑤

【コード・情報（つづき）】

番号	項 目	加工食品	青果物
1	納品伝票の 電子化		・ 送り状については、 ① 出荷年月日 ② 送り状ナンバー ③ 市場コード ④ 卸売業者名 ⑤ 品名コード ⑥ 品名 ⑦ 出荷者コード（J Aコード） ⑧ 出荷者名 ⑨ 荷姿 ⑩ 量目 ⑪ 等階級 ⑫ 数量 ⑬ 輸送手段 ⑭ 輸送会社 を伝達すべき標準項目の基本とし、引き続き実態把握を行い、検討を続ける。

加工食品と青果物の物流標準化⑥

【コード・情報（つづき）】

番号	項 目	加工食品	青果物
1	納品伝票の 電子化（つ づき）		・ 売買仕切書については、 ① 出荷者コード（J Aコード） ② 出荷者名 ③ 仕切書ナンバー ④ 売立日 ⑤ 出荷日 ⑥ 送り状ナンバー ⑦ 品名コード ⑧ 品名(軽減税率対象商品である旨＊) ⑨ 荷姿 ⑩ 量目 ⑪ 等階級 ⑫ 数量 ⑬ 単価 ⑭ 合計（税抜・税込） ⑮ 消費税額（8％）＊ ⑯ 消費税額（10％）＊ ⑰ 委託手数料（税抜）＊ ⑱ 差引仕切金額 ⑲ 登録番号＊ を伝達すべき標準項目の基本とし、引き続 き実態把握を行い、検討を続ける。 ＊ インボイス制度対応の場合、記載が必要な 項目

加工食品と青果物の物流標準化⑦

【コード・情報（つづき）】

番号	項 目	加工食品	青果物
2	コード体系・物流用語の標準化	・ 業界内だけの独自のコード体系・物流用語の標準フォーマットを決定するのではなく、SIP「スマート物流サービス」にて決定された標準化項目に準拠していくことが望ましい。【加工食品分野における物流標準化アクションプラン】	・ 情報伝達においては、 ① 青果物標準品名コード（ベジフルコード） ② 県連、J A、市場の事業者コードを用いる。 ・ GSI等への準拠については、業種横断的なSIP「スマート物流サービス」にて決定された標準化項目への準拠の動向や「スマートフードチェーン」の状況を踏まえて検討を続ける。 ・ 定義を整理すべき物流用語について今後調査のうえ検討を続ける。

加工食品と青果物の物流標準化⑧

【外装サイズ】

番号	項 目	加工食品	青果物
1	パレット平面寸法	・ 1,100mm×1,100mm	・ 原則1,100mm×1,100mm
2	包装貨物を積み付ける最大平面寸法	・ 40mmのクリアランス 1,060mm×1,060mm ・ なお書きとして最大1,100mm×1,100mm	・ 最大1,100mm×1,100mmとし、オーバーハングしないよう積み付ける。
3	最大総重量	・ 最大積載重量 1 t	・ プラスチックパレットの設定耐荷重を踏まえ1 t とする。
4	積み付け後のパレタイズド貨物の全高	・ トラックの荷台に2段積みが可能となる1,300mm以下が望ましい。 ・ なお書きとして保管効率確保の観点から、1,300mm超も条件付きで可とする。	
5	荷崩れ防止	・ シュリンク包装、ストレッチ包装、バンド掛け等	・ 荷崩れ防止を講ずる際には、シュリンク包装を紐状にして用いるなど湿気による品質劣化を回避する方法とする。

※「加工食品」欄については、T11型パレットの使用を前提とした『加工食品分野における外装サイズガイドライン』の内容を記載。

加工食品と青果物の物流標準化⑨

【外装サイズ（つづき）】

番号	項 目	加工食品	青果物
6	外装サイズの寸法	- 最大平面寸法1,060mm×1,060mmを基にして1,100mm×1,100mmの平面寸法に対して90%以上の平面積載率となるように設定。 - L265mm×W210mm×H210mmを基本とする。	- 実証試験や主産県と検討を行った品目ごとに標準となる段ボールサイズについて設定（レタス、ねぎ、たまねぎ、みかん） - 設定された品目について導入する産地の拡大を推進する。 - 生産量・収穫量が多いこと、先行した取組を展開しやすいこと、長尺もの・定数詰めのものなどパレット化検討に時間を要することといった観点を踏まえ、りんご、もも、なし、ピーマン、さといも、にんじん、かぼちゃ、ながいも、ブロッコリー等の品目について検討を続ける。 - 主要品目以外の取組も進むよう、標準的な検討手順の検討を続ける。 1,100mm×1,100mmのパレットサイズに適合した通い容器についても将来的に検討を行う。
7	外装サイズの長手寸法	- ローラーコンベヤの直径75mmを踏まえて最小長手寸法225mm（少なくとも3点接地） - パレタイザー等の仕様、段ボール強度を踏まえ最大長手寸法530mm	6と一体的に設定
8	外装サイズの高さ	ラベルの大きさを踏まえ最小80mm、最大は自由。	6と一体的に設定

※「加工食品」欄については、T11型パレットの使用を前提とした『加工食品分野における外装サイズガイドライン』の内容を記載。

目 次

1. 物流をとりまく状況
2. 花き流通における物流効率化の取組
3. 他の業種・品目の流通における物流標準化の取組
4. 花きの流通標準化に向けた今後の取組

これまでの取組をガイドラインとして取りまとめてはどうか

項目	内容・検討残課題	備考
パレット	・ サイズは1,100mm×1,100mm ・ 仕様；今後検討 ・ 運用；今後検討	・ レンタルが基本か。 ・ 実需者の協力を得て、一貫パレチゼーションができるか
外装	・ T11パレットに適合した横箱、縦箱の統一規格	
台車	・ パレット台車の統一規格、ハーフ台車の統一規格	
コード	・ J F コード	

- そのほか標準化すべき項目はないか。
 - ✓ 送り状、仕切書等の項目
 - ✓ ソースマーキング、E D I

産地、実需者と連携してガイドラインの検討をしてはどうか

- 市場協会メンバー、農水省メンバーで標準化すべき項目と内容を引き続き検討（～秋）
- 秋以降、産地、実需者にも参画いただき花き流通標準化ガイドライン検討会を開催
- 年度末までに花き流通標準化ガイドラインを策定
- ガイドライン策定後は実現に向け普及推進、実施状況をフォローアップするとともに、残課題を検討しガイドラインを改定

検討会及び作業部会の開催スケジュール案及び進捗

年	月	検討会又は作業部会
R4	7	第1回 検討会開催 ・花き流通の標準化について(標準化項目、残課題の洗い出し)
	9	第1回 作業部会開催 ・標準化項目の内容検討 ・残課題の取組方針
	10	第2回 作業部会開催 ・標準化ガイドライン骨子(案)検討 ・残課題検討(以降、順次具体的取組を実行・検証)
	11	第2回 検討会開催 ・標準化ガイドライン骨子(案)報告・検討
R5	1	第3回 検討会開催※ ・標準化ガイドライン(案)検討
	2～3	第4回 検討会開催※ ・標準化ガイドライン策定 ・残課題検討状況報告・検討、更なる課題の洗い出し

※構成員に生産者等を追加して開催