

我が国の省庁等、政府系機関からは日々多種多様な情報が発信されます。(株)現代文化研究所はその中から広くモビリティに関する注目情報を所定期間にわたりピックアップ、テーマを設定しその切り口から関連情報を整理し、お伝えします。

【今回のテーマ/注目情報】*モニタリング期間：2020年6月1日～7月31日

日本の高品質物流サービスを国際規格化して世界で戦う ～アセアン地域でのコールドチェーン物流事業を強化・拡大へ～

公表情報タイトル：小口保冷配送サービスに関する国際規格ISO23412が発行されました

～～日本式コールドチェーン物流の海外展開を目指して～～

https://www.mlit.go.jp/report/press/tokatsu01_hh_000510.html

発信元：国土交通省総合政策局参事官(国際物流)室 2020年6月3日

(概要)

- ・国際標準化機構(ISO)において、日本が主導し、官民一体で取り組んできた、小口保冷配送サービスにおける適切な温度管理を実現するための国際規格(ISO23412)が発行された
- ・規格の国際的な普及を通じて、日本の物流事業者のサービスの質の適正な評価と国際競争力の強化に繋げる

(日本式コールドチェーン物流の国際競争力戦略)

- ・規格の発行は国土交通省と経済産業省から同時に発表された。
- ・その後(7月)、さらに、国土交通省から「BtoB」(事業者間)のコールドチェーン物流サービスに関する規格も発行された。
- ・これら規格の発行を通じて、日本発の高品質コールドチェーン物流の海外輸出の展開が可能となる。

(当社の視点)

- ・スーパー・コンビニの増加と、生活様式の多様化やEC市場の拡大に伴い、タイ、インドネシアはじめアセアン諸国では小売、一般家庭等への低温物流、小口保冷配送サービス需要が近年、高まっている。
- ・温度管理が不十分で輸送途中での廃棄ロスや健康被害が問題化している点に着目した政策だ。
- ・日本のきめ細かなサービスと保冷配送のノウハウをテコに、企業レベルの実需獲得を制度・基準で支援するもの。企業のSDGs取組みも後押しできるだろう。

[主な規格内容]



引受け～配達プロセスでの温度管理に必要な事柄

- <引受け>
 - ・荷物に添付すべき情報(商品名、要冷凍・冷蔵の区別)
- <事業所間輸送>
 - ・輸送温度(温度帯)、標準配送期間等の設定
 - ・事業所、保冷車両、保冷库の条件
 - ・庫内温度管理の方法(測定と記録の保存)
 - ・荷物の積み替え方法(予冷・輸送温度帯別の管理)
- <配達>
 - ・受取人への配達(不在時、保管期間)
- <その他>
 - ・スタッフへのトレーニング、サービスの監視と改善

出典)国土交通省

関連情報

- ・経済産業省：小口保冷配送サービスに関する国際標準が発行されました～日本のサービスの適切な評価と海外市場の拡大を目指して～

<https://www.meti.go.jp/press/2020/06/20200603002/20200603002.html>

- ・国土交通省：BtoBコールドチェーン物流サービス規格JSA-S1004が発行されました～日本式コールドチェーン物流の海外展開を目指して～

https://www.mlit.go.jp/report/press/tokatsu01_hh_000516.html

- ・国土交通省：日ASEANコールドチェーン物流ガイドラインの普及・促進へ～ASEANへの日本型コールドチェーン物流の展開に向けて～

https://www.mlit.go.jp/report/press/tokatsu01_hh_000419.html