

輸出事業計画

※申請者名：中勢製氷冷蔵株式会社、品目：氷

1. 輸出における現状と課題

（製造）

現行施設は、米国のFSMAの求める衛生区域の明確な区分、製品と人の動線の完全な分離、交差汚染の予防に特化した設計（ゾーニング）などを前提とした施設設計にはなっておらず、これを満たすには構造的な限界が存在する。食品を製造・加工・包装・保存・輸入・販売する事業者には義務づけられている食品安全強化法（FSMA: Food Safety Modernization Act）の要求事項は、従来の「事後対応型」ではなく「予防重視型」の視点に基づいており、より厳格かつ体系的なリスク管理が求められる。

（物流）

現状の物流倉庫や外部委託している倉庫もリコールプランの作成実施が必要であり、産地、保管温度、計量の確認を検証するための設備が必要。移動式ラックで先入先出を行い、この設備でトレースフォワード（食品の移動経路を供給側からたどる）トレースバック（食品の移動経路を出荷側からたどる）を可能とするが、そのためには生産段階、製造加工段階、流通段階、小売段階、消費段階と対応つける紐つけ記録が必要となる。現行では米国のFSMAに対応していないため、衛生・温度管理を含めた一貫した基準を満たすのが難しい状況にある。

（販売）

販売活動においても、米国のFSMAへの対応が求められており、製品の安全性・品質保証・トレーサビリティの確保が不可欠である。販売先からは、製品ごとの製造記録・保管温度、輸送経路などの詳細な情報提供が求められている。さらに、農林水産省のGFP（農林水産物・食品輸出プロジェクト）に参画し、セミナーやバイヤーとのピッチイベントなどの取り組みを通じて、商談機会を創出し、商社とのマッチングによる販売体制の構築が急務である。

2. 輸出事業計画の取組内容

（製造）

国際水準の安全管理・品質管理を実現するため、新たに施設を建設する。具体的には、製造エリアと保管エリアの動線を明確に区分し、空調や排水設備を初期段階から最適化する設計を行う。製氷工程ではセンサー技術による温度モニタリングを導入し、異常があれば即時に把握できるようにして相手国や商社が求める厳格な安全基準、米国FSMA対応を遵守すると同時に、品質データの収集と活用を徹底する。さらに、製造ラインの自動化を進めることで作業者の負担やミスを減らし、大量注文があった場合でも柔軟に対応できる体制を整える。

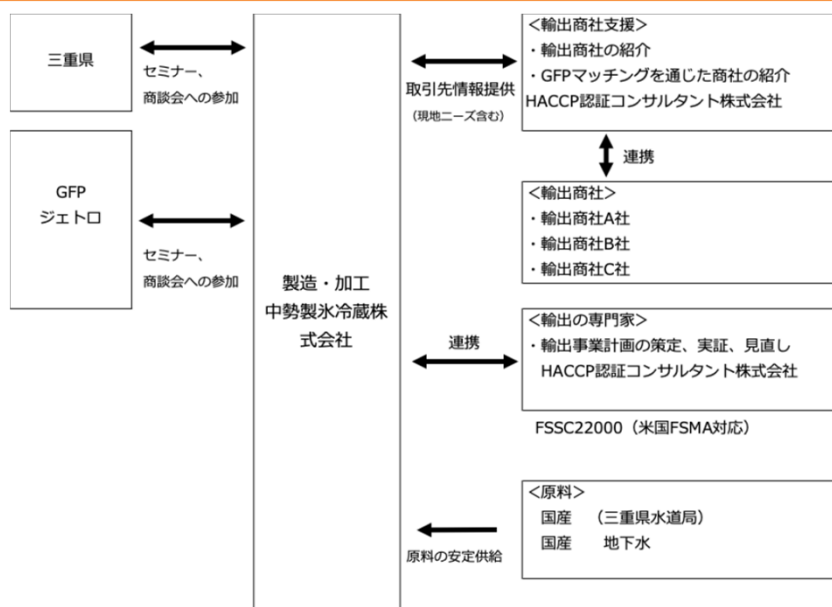
（物流）

新設する製氷施設に倉庫を併設させることで、製造と保管を一体的に管理し、米国FSMA対応の基準を満たす環境を整備する。新たに設置する保管エリアには集中管理システムを導入し、温度・湿度を最適にコントロールして氷製品の品質を維持するとともに、外部倉庫への依存度を低減し、衛生管理面とコスト面におけるリスクを軽減する。リアルタイムで温度や在庫状況をモニタリングできるようになることで、出荷計画の効率化や需要変動への迅速な対応が期待される。輸送段階でも、適正な温度帯を維持して品質を保つためのコールドチェーン強化が不可欠となる。保管から出荷、運搬、納品に至るまで各工程で異常が起きた際に素早く対処できるよう、モニタリング体制を整備する。米国FSMA対応の観点からも、物流過程の衛生・安全性を徹底し、複数の物流業者との連携のもとで基準を共有しながら管理レベルを向上させることが重要である。

（販売）

販売情報の一元管理体制を構築し、出荷ロット・保管温度当のトレーサビリティ情報をリアルタイムで共有・照会できるITインフラを構築する。また、農林水産省のGFPマッチング制度の活用により、当社製品に適した販路開拓を進めるほか、既存の取引商社に加え、北米市場に強みを持つ新規商社との商談を進め、高品質・高付加価値を求める米国市場のニーズに的確に対応できる体制を整える。FSMAに完全対応した製造・物流体制を背景に、信頼性の高い輸出商品として販売を展開していく。

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：中勢製氷冷蔵株式会社、品目：氷

4. 輸出目標額

氷	現状 (令和6年11月)	目標 (令和12年11月)
輸出額(千円)	0	140,000千円
輸出量(t)	0	1,772.2 t
輸出先国	米国	米国