

青果物流通標準化ガイドライン骨子案の検討について

パレット循環体制

番号	項目	加工食品	青果物
1	サイズ	<ul style="list-style-type: none"> 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】 	<ul style="list-style-type: none"> 原則 1,100mm×1,100mm パレット化の推進に当たっては、手荷役をなく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		<ul style="list-style-type: none"> 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。 <ol style="list-style-type: none"> 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)		<ul style="list-style-type: none"> 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）。

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		<p>・ 利用から回収までの運用は次を基本とし、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。</p> <p>【産地から卸売市場までの配送】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 発荷主（産地）がレンタルし、パレットで出荷 ② 物流事業者が荷とともに運び、着荷主にパレタイズド貨物（パレットに積み付けられた貨物）を荷渡し ③ 着荷主（卸売市場、小売、実需者）が保管・引渡 ④ 回収業者が一括回収し、レンタル業者が発荷主に再びレンタル <p>【卸売市場からの転配送】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 発荷主（卸売業者、仲卸業者等）がレンタルし、パレットで出荷 ② 物流事業者が荷とともに運び、着荷主にパレタイズド貨物（パレットに積み付けられた貨物）を荷渡し ③ 着荷主（卸売市場、小売、実需者）が保管・引渡 ④ 回収業者が一括回収し、レンタル業者が発荷主に再びレンタル

パレット循環（つづき）

番号	項目	加工食品	青果物
4	運用（つづき）		<ul style="list-style-type: none">・ パレット使用とパレット管理は一体のものであり、適切な管理がパレット循環体系の構築において重要であることを全ての青果物流通業者の共通認識とする。・ 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。

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	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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、市場ごとのパレット循環体制を検討するため、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		<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。

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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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」】 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 標準化の対象は <ol style="list-style-type: none"> 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。 ・ 送り状については、 <ol style="list-style-type: none"> 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（JA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。

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）		<p>・ 売買仕切書については、</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 出荷者コード（JA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＊ <p>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。</p> <p>* インボイス制度対応の場合、記載が必要な項目</p>

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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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】 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 情報伝達においては、 <ul style="list-style-type: none"> ① 青果物標準品名コード（ベジフルコード） ② 県連、JA、市場の事業者コードを用いる。 ・ GS1 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。

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 1,300 mm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、1,300 mm超も条件付きで可とする。	(記述を要しない)
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、荷崩れ防止用接着剤の使用や、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。

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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 6と一体的に設定
8	外装サイズの高さ	<ul style="list-style-type: none"> ラベルの大きさを踏まえ最小80mm、最大は自由。 	<ul style="list-style-type: none"> 6と一体的に設定

※「加工食品」欄については、T11型パレットを前提とした『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。