

日本の航空会社として初！ ANA が IATA CEIV フレッシュ認証を取得しました

- ・ ANA は、日本の航空会社として初めて、IATA が策定した生鮮食品輸送における国際品質認証である CEIV フレッシュ認証を取得しました。
- ・ 生鮮品輸送に関わる人員、訓練体制、品質管理、ハンドリングマニュアルをはじめとした品質管理体制が IATA に認められ、認証取得に繋がりました。



ANA は、2023 年 7 月 3 日、日本の航空会社として初めて、国際航空運送協会 (IATA) が策定した生鮮食品輸送における国際品質認証である CEIV フレッシュ認証[※]を取得しました。

IATA では、航空輸送に携わる企業や団体による生鮮食品の適正な取り扱いを支援することを目的として CEIV フレッシュ認証を策定し、取り扱いや輸送中の温度変化等の環境要因に起因する生鮮食品の損傷・廃棄を最小限に抑えることを目指しています。

CEIV フレッシュ認証は、HACCP (食品衛生管理の国際基準) の食品安全管理リスト、IATA ペリシャブル・カーゴ規則 (PCR)、国際標準化機構 (ISO) の食品安全マネジメントシステムに関する国際規格「22000:2018」などに基づいており、生鮮食品に関する航空輸送の品質を保証するものです。

農林水産省は農林水産物・食品の輸出額を 2025 年 2 兆円、2030 年 5 兆円とすることを目指しており、今後鮮度保持に関わる高い品質管理体制が輸送に携わる事業者の選定条件となっていくことが予想されています。

このような中 ANA は、首都圏ハブである羽田空港にて、生鮮品輸送に関わる人員、訓練体制、品質管理、ハンドリングマニュアルをはじめとした品質管理体制が IATA に認められ、認証取得に繋がりました。リードタイムの短縮や温度管理によりサプライチェーンにおける食品の輸送品質を底上げし、フードロス (食品廃棄) の削減を実現します。

ANA Cargo 社長の脇谷謙一は次のように述べています。「ANA の事業を通じて一貫した高い品質をお客様にお届けすることは、ANA にとって極めて重要なことです。今回の IATA の認証は、貨物輸送の取り扱い、訓練、品質管理を常に高い基準で実践するという ANA のコミットメントを裏付けるものです。」

IATA のオペレーション・安全・セキュリティ担当上級副社長であるニック・カレン氏は次のように述べています。「ANA が CEIV フレッシュ認証を取得したことを祝福します。生鮮品という繊細な性質を考慮すると、製品の完全性を維持するためには卓越した基準が必要です。ANA の認証により、荷主はワールドチェーン・ロジスティクスを安心して利用することができ、日本の農林水産物の輸出拡大という目標をさらに後押しすることになるでしょう。」

ANA では、2017 年に日本の航空会社として初めて IATA が策定した医薬品輸送における国際品質認証である CEIV ファーマ認証を取得しています。ANA は今後も、輸送サービスの拡充と品質の向上を進めてまいります。

※CEIV フレッシュ

“The Center of Excellence for Independent Validators in Perishable Logistics”の略称。
IATA が策定した生鮮食品の航空輸送に関する品質認証プログラム。

以上

ANA ホールディングス株式会社 広報・コーポレートブランド推進部 03-6735-1111