



食肉流通における 流通BMSの取組

食肉流通標準化
システム協議会

2008年11月12日



食肉流通標準化システム協議会

設立： 平成18年5月

会員： 47団体

目的： 食肉の加工、保管、販売及び配送に関連する業界の連携の下に、食肉流通に係わるシステム関連事項の標準化に向けた対策を検討すると共に、業界相互間の情報交換及び意思疎通を図ることにより、食肉流通の改善・合理化を推進する

事務局： 財団法人日本食肉流通センター 情報部



食肉流通標準化システム協議会

現在の活動内容

1. 食肉の流通BMSの標準化対応
2. 電子タグ(RFID)の活用標準化対応
3. 食肉標準物流バーコードの推進
4. 食肉物流クレートの標準化対応



導入の背景と経緯



導入の背景と経緯



2006年7月

流通システム標準化事業記事の新聞掲載
小売・卸間での流通取引システムの標準化への取組みが掲載。
(日雑、ドライグロサリー分野での取組み。)

2007年1月

共同実証開始記事の新聞掲載
小売・卸間での取組みが共同実証という形で本格化。

2007年2月


食肉業界で共同実証に向けた検討が本格化。

2007年3月

RETAIL TECH 2007



導入の背景と経緯



2007年4月

流通ビジネスメッセージ標準Ver.1リリース
同実証で確立された標準メッセージの公開。
日雑・ドライグロサリの分野で利用可能に。

2007年5月

各メーカーでシステム提案要請
ベンダー各社に流通BMS対応のシ
ステム提案を要請。

2007年6月

食肉タスク発足
標準メッセージの分野拡大の一環として、食
肉及びアパレルのタスクが発足。
食肉業界からは、全農、日本ハム、伊藤ハム
スターゼン、プリマハムが参加。



導入の背景と経緯



2007年12月

共同実証参加登録

小売側様の要請を受け、全農ミートフーズ、日本ハム
伊藤ハム、スターゼンの各社で共同実証に参加。

2008年6月

新システム稼動

流通BMS対応の新システム稼動。

2008年7月

並行稼動開始

流通BMS生鮮バージョン1.0での
並行運用を開始。

2008年8月

本番稼動開始

並行稼動していたJCA手順での運
用を止め、流通BMSでの運用に切替。

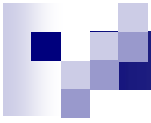


旧システムの問題点



旧システムの問題点

- ① 業務効率の低下と対応コストの増加
交換メッセージが小売各社の**独自フォーマット**であるため、各社毎の個別対応が必要。
- ② 通信コストの増大
専用線の架設が必要であり、かつ**通信速度が遅い**。
- ③ 通信機器の維持が困難
通信に必要な専用機器（専用モデム）の**供給が停止**し、メンテナンスも打切られている。
- ④ 業務拡大への足かせ
交換メッセージに**拡張性がない**（256バイト/1レコード固定）ため、新たに必要となる項目が追加できない。また、取扱えるデータも制限（漢字、画像不可）されるため、物流の効率化やEDI業務の拡大、トレーサビリティ等の社会的要請への対応のボトルネックになっている。



導入の狙い



導入のねらい

- ① WEB-EDIの増加による手動受信作業の増加
WEB-EDIの増加により、**人手によるデータの受信、送信作業が増加**。また、人手を介することで、ミスも発生。
特に不定貫では、**重量確定が大きな負担**になる
- ② サービス時間の拡大
得意先様の増加により、EDIシステムの**稼働が24時間必要**になり、**現行のシステムでのカバーが困難**に。
- ③ EDI開発業務の増加
EDIの業務が、発注データのみならず、出荷データ、受領データと拡大し、**開発業務が増加傾向**にあり、より効率的な開発方法の導入が急務。



導入効果



導入効果

- ① 標準化による個別特性の排除
 - ・ 食肉卸側の流通を標準化できる
 - ・ プログラムの共用による開発工数の激減
 - ・ 項目名の取り違いによる誤データ送信の削減
 - ・ 仕様確認のための問合せの減少

- ② 連携されたデータによる作業効率化
 - ・ 関連するデータの照合のしやすさ
 - ・ データの信頼性の向上

- ③ 時間の有効活用
 - ・ 送込み型の送信方法による待ち時間の短縮
 - ・ 通信時間の短縮による通信費の削減



導入ステップ

5.導入ステップ

導入検討

運用形態の選定

システム構築

接続テスト

移行

本番



食肉流通における物流・商流・情報流



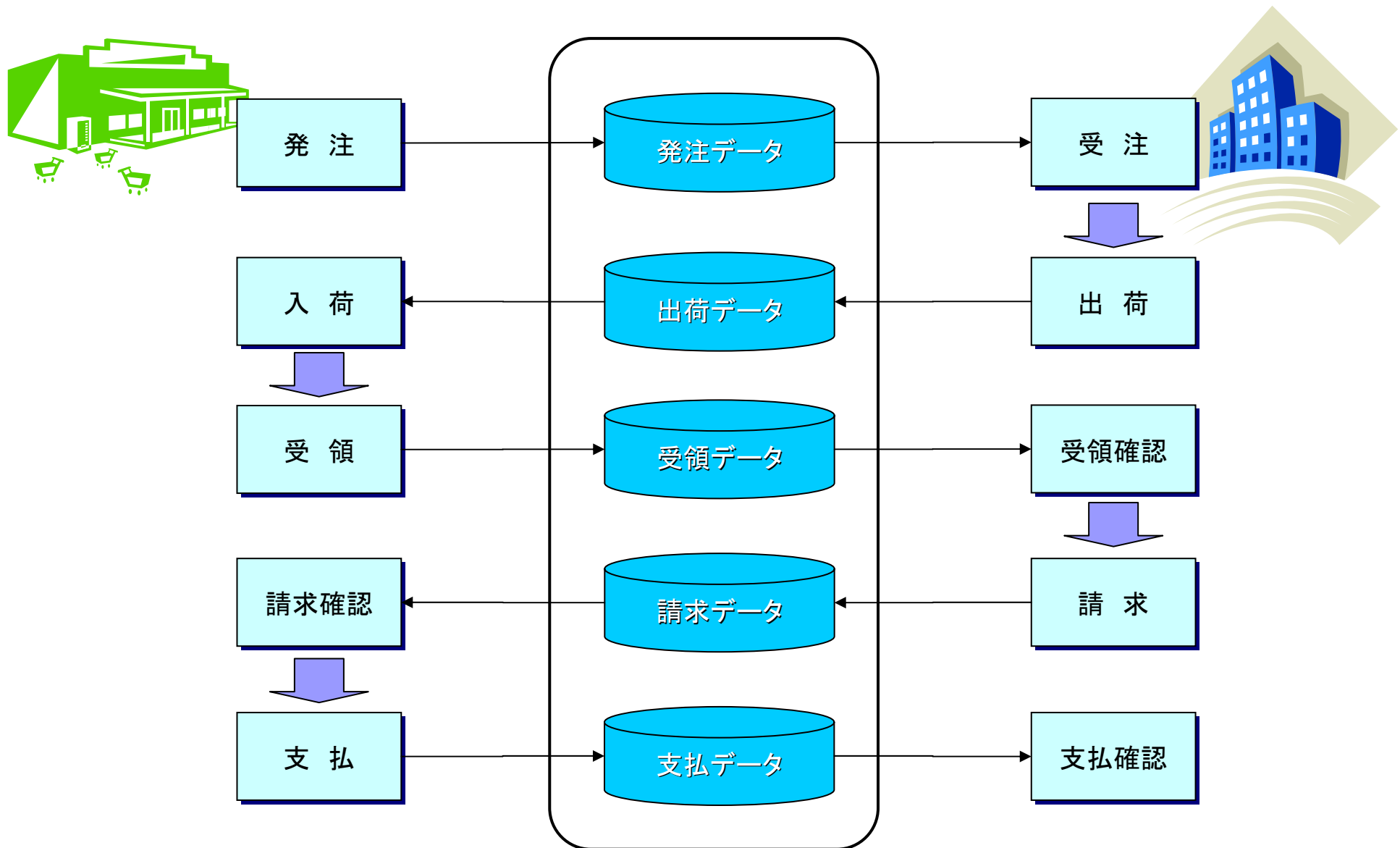
食肉(生鮮)特有の業務プロセス

1. 事前商談による商品確保や商品情報の入手が必要
2. 商品が発注通り入らない、もしくは出荷時に決定する
3. 不定貫商品がある。出荷重量で原価が確定する
4. 仮伝の運用。夜間作業等、単価変更が確定できないときの運用
5. センター納品の作業用に、発注とピッキングを兼ねた集計表発注データの提供がある
6. 支払サイトが短い。ファクタリング等の業務サービスがある

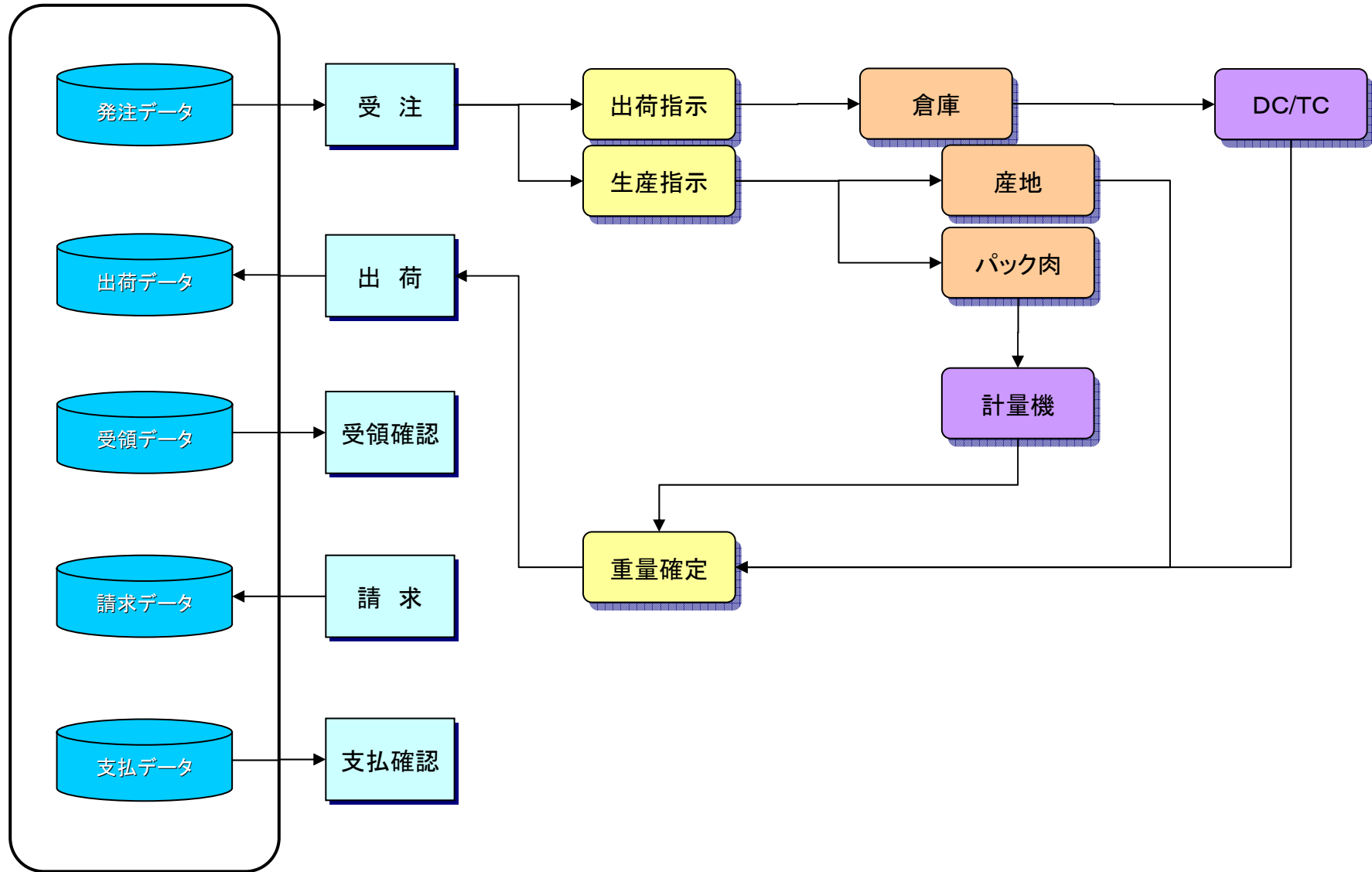
出典

流通ビジネスメッセージ標準
運用ガイドライン(生鮮編)

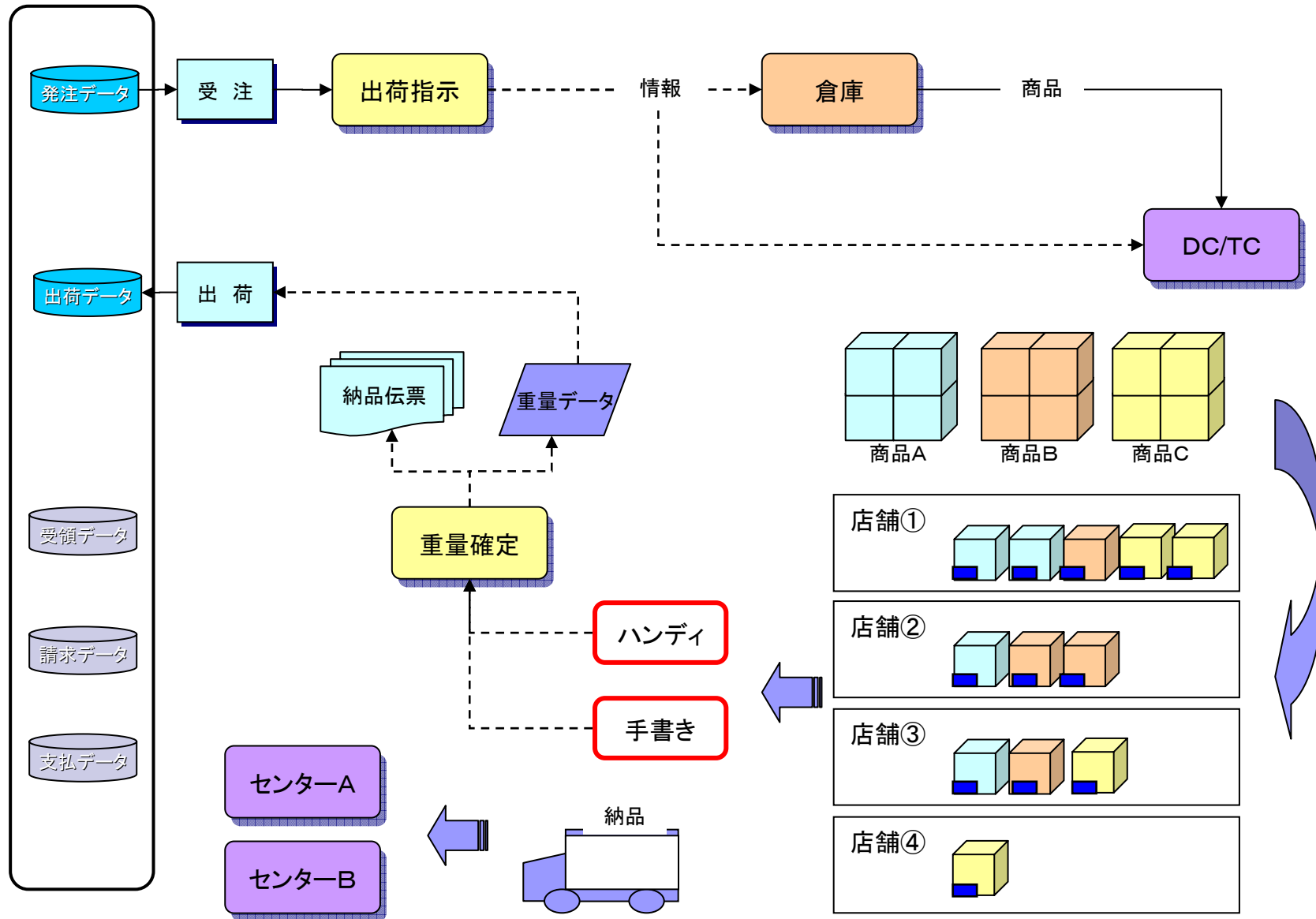
商流 基本プロセス



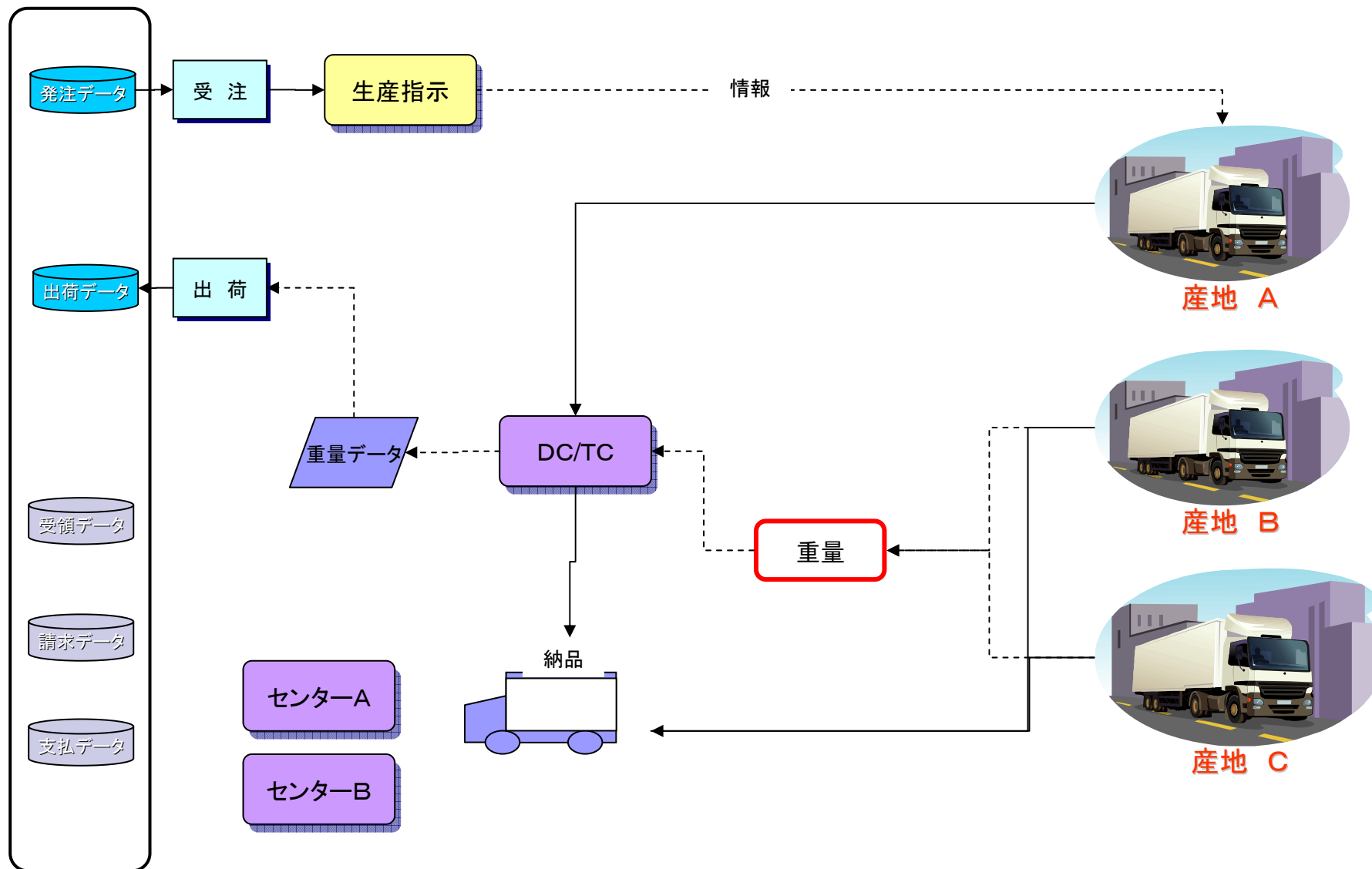
食肉流通 基本プロセス



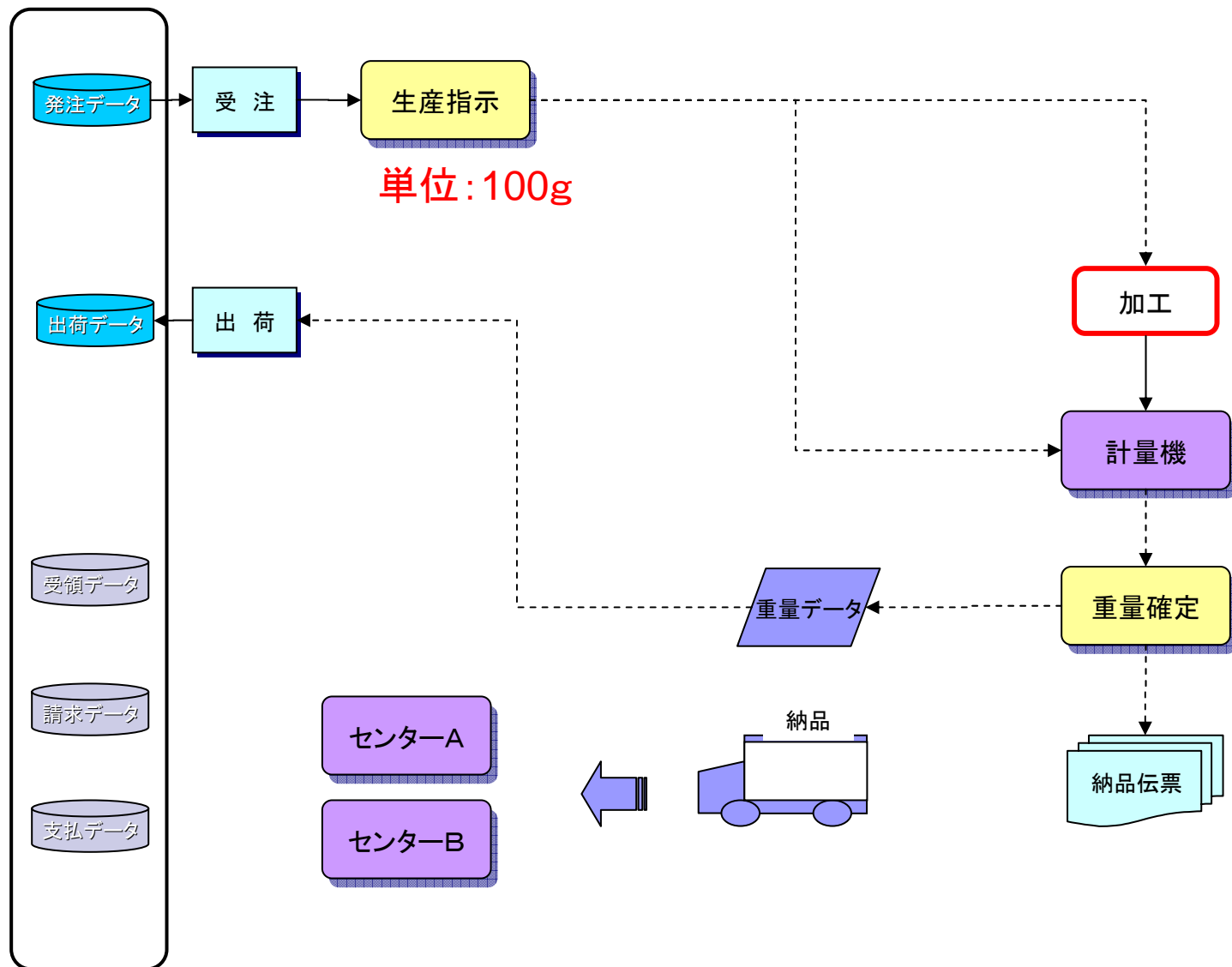
食肉流通 プロセス 1 (在庫型)



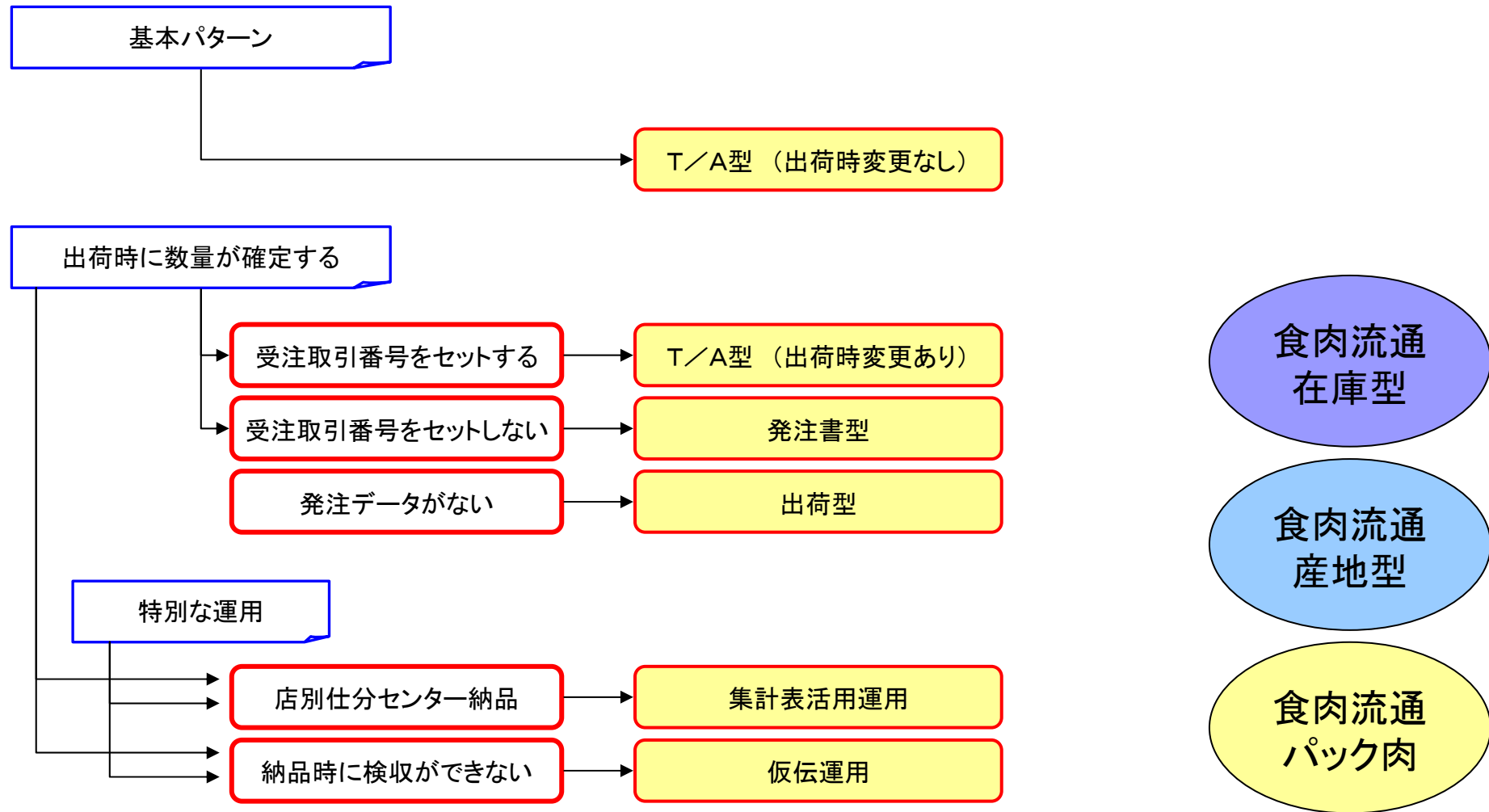
食肉流通 プロセス 2 (産地型)



食肉流通 プロセス 3 (パック肉)



食肉(生鮮)特有の業務プロセスに基づいた取引パターン





発注

発注データ

受注



〇〇県産の商品を
発注します！

入荷

出荷データ

出荷

〇〇県産の入荷ない
ので ××県産でい
かがですか？



流通BMSにおける個体識別番号の扱いについて

食肉タスクで検討

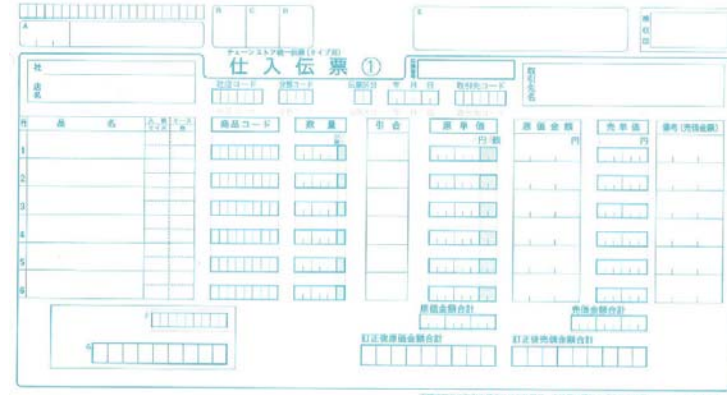
- メッセージには織り込まない
- 添付ファイルで対応する
- 添付形式は『食肉標準トレサビCSV』

食肉標準物流バーコード

原産地 東京都	品種 和牛	品名 まえずね
カット規格名 レギュラー		
個体識別番号 1234567895 (251)1234567895(7002)99910102111130		
賞味期限 04.01.31	枝番 右1010 P	シリアルNo. 0020
加工年月日 04.01.01	ロットNo. 000000000	重量(kg) 12.20
		保存温度0°C 12.2
		
(01)94912345135009(3102)001220(11)040101(21)999112345678		
加工元 株式会社東京畜産センター 東京都千代田区千代田1-1-1		

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書 参照

納品伝票 (チェーンストア統一伝票)



仕入伝票 ①

物流ラベル (SCM・PDラベル)

冷蔵	1便	販売日 11/01
店舗	0100	3112
取引先コード	畜産	933
名称	センター名	(0854)
		
50100311201111100005493310		

