

2025年4月2日(水)
北海道エアポート株式会社

空港運営会社として世界初！ 北海道エアポートがIATA CEIV Fresh認証を取得しました

北海道エアポート株式会社(本社：北海道千歳市、代表取締役社長：蒲生猛)は、2025年3月6日(木)、国際航空運送協会(IATA) (※1)が策定した生鮮品貨物輸送における国際品質認証 IATA CEIV Fresh(※2)を空港運営会社として世界で初めて取得したことをお知らせいたします。

IATA CEIV Fresh とは、国際航空貨物輸送において、生鮮品貨物輸送・貨物ハンドリングの業界品質向上を目的としてIATAが策定した品質認証プログラムです。

この度、当社が管理・運営する国際貨物ターミナルSIACT(※3)での貨物ハンドリングにおいて、生鮮品貨物ハンドリングに係る様々な規制やルールに対応したハンドリング品質の実現と、リスク評価に基づいた品質管理体制の構築がIATAに認められ、認証を取得することができました。

北海道における生鮮品貨物の国際航空輸送は、道産食品の輸出や海外食品の輸入等を通じて、北海道の地域経済発展や道民の安全な食生活に密接に関係しており、当社は国際航空貨物における道内唯一の貨物ターミナルを管理・運営する会社として、徹底した品質管理を行っております。

当社は、この度の認証取得に満足することなく、関係者の皆さまが生鮮食品の航空輸送を行う際に、より安心して新千歳空港をご利用いただけるよう、更なる努力を重ねてまいります。



▲ = 左から当社社長 蒲生とIATA日本事務所 藤原代表
2025年4月2日に当該施設で行われた認証取得発表会の様子



▲ CEIV Fresh 認証ロゴ

(※1) 国際航空運送協会(IATA)

世界各国の定期国際航空会社によって結成されている組織で、航空会社の活動を支援し、業界の方針や統一基準制定に寄与している団体。IATAは、International Air Transport Associationの略称。

(※2) IATA CEIV Fresh 認証プログラム

The Center of Excellence for Independent Validators in Perishable Logistics の略称。IATAが策定した生鮮品貨物の国際航空輸送における品質認証プログラム。

(※3) 国際貨物ターミナルSIACT

新千歳空港における国際航空貨物を専門に取扱う上屋施設。全国でも珍しい共同上屋形式で運営されており、フォワーダーが行う手倉業務、エアラインが行う上屋業務が同じ上屋施設を使用して行われる。

<本件に関するお問い合わせ>

北海道エアポート(株) 総務・人事部 広報課 0123-46-2990(代表)

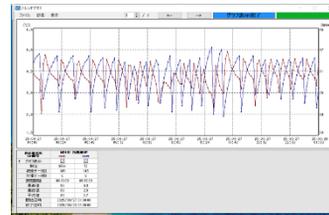
IATAの策定するCEIV認証について

CEIV認証の種類

- ・ CEIV Fresh (生鮮品輸送)
- ・ CEIV Pharma(医薬品輸送)
- ・ CEIV Lithium Batteries(リチウム電池輸送)
- ・ CEIV Live Animals(生体動物輸送)

CEIV Fresh認証における当社の対応例(一部抜粋)

- ・ トレーニングと人材育成 : HACCP(ハサップ/食品安全確保の衛生管理手法)に基づいた教育訓練の受講と社内外への波及教育の実施
- ・ 温度管理とモニタリング : 保冷库のモニタリングシステムを導入し、厳格な温度管理を構築
- ・ 生鮮貨物取扱手順の再構築 : 品質管理システムの策定、生鮮貨物に特化した作業手順書の一本化
- ・ 施設、設備の適正性 : 生鮮品貨物の特性や北海道の気象条件等を考慮した、保冷施設運用の更なる強化



※写真はイメージです。

本認証の取得により、SIACTの貨物輸送における取り扱い、品質管理、社員訓練などが高い基準で実践しているという事が証明されたものです。

<北海道エアポート 代表取締役社長 蒲生猛のコメント>

「今回の認証取得により、北海道の主力産品である生鮮品輸送において、高い品質を提供することが可能となりました。今後は、生鮮品だけでなく半導体等も含めた多様化するお客様のニーズにお応えし、北海道の経済発展に貢献してまいります。」

<IATA 北アジア及びアジア太平洋地域担当副社長 Dr. Xie Xingquan氏のコメント>

「北海エアポート(株)がCEIV Fresh認証を取得したことを心よりお慶び申し上げます。この度の認証取得は、同社の品質管理への取り組みと、厳格な温度管理が必要な貨物の取扱が世界的な基準を順守している証です。同社は、北海道で唯一の国際航空貨物ターミナルの運営会社として、地元産品の輸出や生活必需品の輸入において生鮮食品の鮮度を確保することにより、地元経済への貢献に重要な役割を果たしています。」