

チェック表



日持ち性向上対策品質管理認証の要件：流通部門（仲卸）

項目	チェックポイント	基準	評点		備考
			配点	評点	
作業場	清掃	清掃されているか	5		
	温度・湿度	温度・湿度が管理されているか	5		10～25℃が望ましい
	空調の風	冷暖房の風が直接当たっていないか	5		
水揚げ（湿式の場合）	バケツに入れるまでの時間	商品到着後直ちに水揚げを行っているか	5		
	品質保持剤の使用	適切な品質保持剤の使用	10		
	水揚げ方法	品目に合った水揚げ方法、時間	5		
	水揚げに使用する水	水道水	5		
	下葉	下葉が水に浸かっているか	5		
容器	容器の洗浄度	ルミノメーター1000RLU以内	10		湿式の場合
	取扱い	湿式は横にしない	10		
保管庫	温度・湿度	温度・湿度管理されているか	10		5～10℃が望ましい
入荷日表示	入荷日表示	入荷日を表示しているか	10		
管理	配送記録	運転日報を管理・記録しているか	5		
お客様対応	商品情報	商品情報を表示しているか	10		
	クレーム処理	対応も含めて記録しているか	10		
合 計			110		

注）着色項目は必須事項。

「評点」には、基準を満たす場合には「配点」通り、満たさない場合には「0点」をご記入ください。

ルミノメーターをお持ちでない場合は、「評点」を空欄のままご提出ください。



日持ち性向上対策品質管理認証の要件の解説:流通部門(仲卸)

項目	チェックポイント	解説
作業場	清掃	作業場を清潔にしないと、病原微生物などの増殖が促進され、それにより灰色かび病などの病害発生などを引き起こす。
	温度・湿度管理	日持ちは温度と湿度に大きく影響される。高温では貯蔵糖質を消費して日持ちが短くなる。また低湿度では蒸散が促進され水揚げが悪化し、高湿度では病害の発生を助長する。
	空調の風	冷暖房の風が直接当たると気孔が開いて蒸散が促進し、水揚げが悪化しやすくなる。また、急激な温度変化によりストレスを受けやすい。そのため、風に当ててはならない。
水揚げ (湿式の場合)	バケツに入れるまでの時間	水から離れている時間が長いと導管に空気が入り、水揚げが困難になる。商品到着後、直ちに水揚げを行う必要がある。
	品質保持剤の使用	日持ちの短縮を避けるため、ガーベラ等、水揚げが悪化しやすい切り花では抗菌剤、また糖質の供給が必要な切り花では糖質と抗菌剤を主成分とする小売用品質保持剤の使用が必要である。
	水揚げ方法	十分に水が揚がるように品目に適した水揚げ方法、時間の確保を行う必要がある。
	水揚げに使用する水	井戸水は細菌が増殖している可能性がある。そのため、殺菌された水道水を使用することが必要である。
	下葉	下葉が水に浸かると、細菌などの微生物が増殖し、水揚げを阻害する。そのため、下葉は水に浸けてはならない。
容器	容器の洗浄度	汚れている容器を使用すると水揚げが阻害される。きれいな容器を使用しなければならない。
	取扱い	横にすると切り口が水から離れ水揚げが阻害される可能性があるため、横にしてはならない。
保管庫	温度・湿度	日持ちは温度と湿度に大きく影響される。高温では貯蔵糖質を消費して日持ちが短くなる。また低湿度では蒸散が促進され水揚げが悪化し、高湿度では病害の発生を助長する。
入荷日表示	入荷日表示	切り花の日持ちは限られており、入荷後の時間経過にともない短縮する。そのため、入荷日の記載が必要である。
管理	配送記録	運転日報を管理・記録することにより、商品管理を徹底していくことが重要である。
お客様対応	商品情報	顧客に安心して切り花を購入してもらうためには、産地を表示することが必要である。
	クレーム処理	日持ちのよい切り花を安定的に販売するためには、クレームに対する原因を解決するとともに、今後繰り返されることを避けるため、記録しておくことが必要である。