

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（加工場）

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
	ハサミ・カッター・作業台	ルミノメーター1000RLU以内	5		
	空調の風	冷暖房の風が直接当たっていないか	5		
水揚げ	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		
	水揚げの清潔度	ルミノメーター1000RLU以内	10		
	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	5		
保管庫	温度・湿度	温度・湿度管理がされているか	5		5～10℃が望ましい
滞留日数	入荷から出荷までの日数	3日以下	10		物日を除く
輸送状態	品質保持剤の使用	適切な品質保持剤の使用	5		
	仕入先からの温度・湿度	温度・湿度管理されているか	5		10～15℃が望ましい
	販売先までの温度・湿度	温度・湿度管理されているか	5		10～15℃が望ましい
お客様対応	日持ち確認	日持ち確認の実施	5		
	商品情報	商品情報を表示しているか	5		
	クレーム処理	対応も含めて記録しているか	5		
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(加工場)

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。そのため、温度・湿度を管理することが必要である。
	ハサミ・カッター・作業台	汚れているハサミ・カッター・作業台を使用すると水揚げが阻害される。
	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	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ことが必要である。
	水揚げの洗浄度	汚れているバケツを使用すると水揚げが阻害される。そのため、きれいなバケツを使用しなければならない。
	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。
容器	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。そのため、きれいな容器を使用しなければならない。
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。そのため、温度・湿度を管理することが必要である。
滞留日数	入荷から出荷までの日数	日持ちは限られており、滞留日数が増加すると消費者段階での日持ちが短縮する。そのため、出荷までの滞留時間は3日以内にしなければならない。
輸送状態	品質保持剤の使用	日持ちの短縮を避けるため、ガーベラなど、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。
	仕入先からの温度・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。そのため、温度・湿度を管理することが必要である。
	販売先までの温度・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。そのため、温度・湿度を管理することが必要である。
お客様対応	日持ち確認	販売している切り花の日持ちを顧客に伝えるためには日持ち確認を実施することが必要である。
	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。