

チェック表

店舗名:



花き日持ち品質管理認証の要件:小売部門

| 項目 | チェックポイント | 基準 | 評点 | | 備考 |
|-------|--------------|--------------------|-----|----|--------------|
| | | | 配点 | 評点 | |
| 店舗 | 清掃 | 清掃されているか | 5 | | |
| | 温度・湿度 | 温度・湿度管理されているか | 5 | | |
| | 陳列中の状態 | 直射日光が当たっていないか | 5 | | |
| | 陳列中の空調の風 | 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 | | |
| | 品質保持剤の使用 | 適切な品質保持剤の使用 | 10 | | |
| | 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 | | |
| 作業場 | 清掃 | 清掃されているか | 5 | | |
| | ハサミ・作業台の洗浄度 | ルミノメーター1000RLU以内 | 5 | | |
| 保管庫 | 温度・湿度 | 15℃以下 | 5 | | |
| 滞留日数 | 入荷から店舗滞留日数 | 4日以下 | 10 | | 業務用を除く。注2)参照 |
| 輸送状態 | 市場からの輸送温度 | 20℃以下 | 5 | | |
| お客様対応 | 切花栄養剤 | 販売時に切花栄養剤はつけているか | 5 | | |
| | コミュニケーション | お花の取り扱い方など説明しているか | 5 | | |
| | クレーム処理 | 対応も含めて記録しているか | 5 | | |
| | 商品情報 | 商品情報を表示しているか | 5 | | |
| | 観賞期間 | 観賞期間をチェックしているか | 5 | | |
| 合 計 | | | 110 | | |

注1) 着色項目は必須事項。 注2) 業務用(冠婚葬祭)、キク類、葉モノ、枝モノ(一部)、実モノ(一部)を除く。

「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。



花き日持ち品質管理認証の要件の解説: 小売部門

| 項目 | チェックポイント | 解説 |
|-------|--------------|--|
| 店舗 | 清掃 | 店舗を清潔にしないと、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 | 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。 |
| | 陳列中の状態 | 直射日光が当たると切り花の温度が上昇し、呼吸が促進される。結果として貯蔵糖質の消費が促進される。また、気孔が開いて蒸散が促進し、水揚げが悪化しやすくなる。そのため、直射日光に当ててはならない。 |
| | 陳列中の空調の風 | 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。そのため、商品到着後、直ちに水揚げを行うことが必要である。 |
| | 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。そのため、きれいな容器を使用しなければならない。 |
| 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。 |
| | ハサミ・作業台の洗浄度 | 汚れているハサミ・作業台を使用すると水揚げが阻害される。そのため、きれいなハサミ・作業台を使用しなければならない。 |
| 保管庫 | 温度・湿度 | 切り花の呼吸量は温度が高いほど増加し、その結果、貯蔵糖質を消費して日持ちが短くなる。そのため、出荷までの間、冷蔵庫で保管することが必要である。 |
| 滞留日数 | 入荷から店舗滞留日数 | 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、滞留日数は4日以内にしなければならない。 |
| 輸送状態 | 市場からの輸送温度 | 呼吸量は温度が高いほど増加し、貯蔵糖質を消費して日持ちが短くなる。そのため、一定以下の温度で輸送することが必要である。 |
| お客様対応 | 切花栄養剤 | 多くの切り花品目において、日持ちは切花栄養剤により延長する。特にバラやつぼみの多い品目ではその効果は大きい。そのため、切花栄養剤をつけなければならない。 |
| | コミュニケーション | 切り花の日持ちは取り扱いにより大きく影響され、適切に取り扱わないと日持ちは著しく短くなる。そのため、消費者には取り扱い方法を説明しなければならない。 |
| | クレーム処理 | 日持ちのよい切り花を安定的に販売するにあたり、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。 |
| | 商品情報 | 消費者に安心して切り花を購入してもらい、かつリピーターになってもらうためには、産地、品種等の情報を表示することが必要である。 |
| | 観賞期間 | 販売している切り花の日持ちを消費者に伝えるためには観賞期間を調査しておくことが必要である。 |