



お客様に満足していただける花と切花売場の提案です

# 花元気CS 認証プログラム

CS = Customer Satisfaction (お客様満足) by JELFA

## ブーケメーカーチェックシート

鮮度保持剤メーカー用

ブーケメーカー名: \_\_\_\_\_

項目	年	年
	月 日	月 日
① ブーケメーカーまでの輸送温度は管理されていますか？ (5℃～10℃)		
温度計の有無		
データ蓄積システムの有無		
チェック時の温度		
輸送温度の自社規定はあるか、マニュアル*1はあるか		
② 入荷後の商品の温度管理は適切ですか？ (5℃～10℃)		
温度計の有無		
データ蓄積システムの有無		
チェック時の温度	℃	℃
入荷後の商品管理場所は何処か		
温度管理の自社規定はあるか、マニュアル*1はあるか		
③ 作業場は20℃を超えない温度に保たれていますか？		
温度計の有無		
データ蓄積システムの有無		
チェック時の温度		
温度管理の自社規定はあるか、マニュアル*1はあるか		
④ 出荷までの商品管理温度は適切ですか？		
温度計の有無		
データ蓄積システムの有無		
チェック時の温度	℃	℃
温度管理の自社規定はあるか、マニュアル*1はあるか		
⑤ 販売店舗までの輸送温度は管理されていますか？		
温度計の有無		
データ蓄積システムの有無		
チェック時の温度	℃	℃
輸送温度の自社規定はあるか、マニュアル*1はあるか		
⑥ 直射日光が当たる環境に商品が置かれていませんか？		
商品の入荷～出庫までのルート確認		
扉・窓の遮光設備はあるか		
⑦ 商品に直接風が当たる環境になっていませんか？		
扉、窓、エアコンの位置確認		

項目	年		年	
	月	日	月	日
⑧ 希釈濃度は適正ですか？	糖度	℃	糖度	℃
メーカーによる推奨濃度を守っていますか				
(希釈機を使用の場合)メンテナンスは随時行っていますか				
⑨ 使用する容器は、洗剤で洗浄されたものを使っていますか？				
水揚げ容器の洗浄はいつ行っているか(タイミングと頻度)				
納品容器の洗浄はいつ行っているか(タイミングと頻度)				
使用している洗剤は何か				
洗浄は柔らかいスポンジ又は高水圧でおこなっているか				
容器洗浄に関する自社規定はあるか、マニュアル*1 はあるか				
⑩ 切り戻し器具(カッター・ハサミ)の消毒を行っていますか？				
器具の消毒はいつ行っているか(タイミングと頻度)				
消毒方法の確認(薬剤の名称)				
器具の消毒に関する自社規定はあるか、マニュアル*1 はあるか				
⑪ 適正濃度の鮮度保持剤を使った水揚げをしていますか？				
鮮度保持剤のメーカーと種類				
水揚げ手順の自社規定はあるか、マニュアル*1 はあるか				
⑫ 納品容器の水は適正濃度の鮮度保持剤を使用していますか？				
鮮度保持剤のメーカーと種類				
⑬ 鮮度保持剤を希釈する水は適正ですか？				
水道水か井戸水か、取水場所はどこか				
水の硬度チェック(記録の有無)				
希釈水のバクテリアチェック実施結果(記録の有無)				
希釈水のバクテリアチェックを定期的に行っているか(記録の有無)				
⑭ 下葉の処理はされていますか？				
下葉の処理基準はあるか( cm)				
作業手順書の有無				
⑮ 花を適切に管理されていますか？				
採花日と適切な出荷日が品目毎に把握されているか				
市場購入日の管理はされているか				
入荷日から出荷日までの期間の自社規定はあるか、マニュアル*1 はあるか				
⑯ 納品する商品には鮮度保持剤を付けていますか？				
鮮度保持剤の種類(メーカー)、量				
商品への添付方法				
全商品に付けているか				
付ける商品への規準はあるか、仕様書はあるか				

\*1:「マニュアル」については、書類として存在するだけでなく、従業員の方が日々確認できるような「見える化」されているものとする

鮮度保持剤メーカー・チェック人氏名

--	--