



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

店舗チェックシート

鮮度保持剤メーカー認証チェック用

店舗名: _____

項目		年 月 日
①	陳列中の温度管理は適切ですか？ (25℃以下)	
	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	
②	閉店中の温度管理は適切ですか？ (25℃以下)	
	閉店時の冷蔵庫温度設定	℃
	閉店時の室内温度設定	℃
③	陳列された商品が直射日光に当たる環境になっていませんか？	
	扉・窓に遮光設備はあるか	
④	陳列された商品に風が直接当たる環境になっていませんか？ (冷暖房含む)	
	扉、窓、エアコンの位置	
	風を遮るような設備はあるか	
⑤	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行っているか	
	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	
⑥	切り戻し器具(カッター・ハサミ)の消毒を行っていますか？	
	器具の消毒はいつおこなっているか(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	
⑦	容器の水は適正濃度の鮮度保持剤を使っていますか？(メンテナンス時も含む)	
	鮮度保持剤のメーカーと種類	

項目		年 月 日
⑧	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)	
	(店舗のバケツに使用する溶液は汚れていませんか？)	
⑨	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	
⑩	商品チェックが出来ていますか？	
	入荷日管理は出来ていますか？(店舗陳列期間の把握)	
	傷んだ花が陳列されていませんか？	
	什器内の水量はチェック出来ていますか？	
	什器に花を詰めすぎていませんか？	
	適切な切り戻し処理が出来ていますか？	

*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