



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<br>月<br>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<br>月<br>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