

花き日持ち品質管理認証制度 ガイドブック

2016年5月11日

MPSジャパン株式会社

■花き日持ち品質管理認証制度 ガイドブック

【目次】	ページ
花き日持ち品質管理認証制度の概要	2
花き日持ち品質管理認証制度～品質管理認証マーク	3
花き日持ち品質管理認証制度の要件	
生産部門	4
流通部門(市場)	6
流通部門(仲卸)	8
流通部門(加工場)	10
流通部門(輸送)	12
小売部門	14
花き日持ち品質管理認証制度	
様式① 花き日持ち品質管理認証申込書	16
様式② 花き日持ち品質管理認証審査申込書	16
様式③ 花き日持ち品質管理認証審査結果報告書	17
様式④ 花き日持ち品質管理認証書	17
MPSホームページ申込方法のご案内	18

花き日持ち品質管理認証制度

1. 目的

日持ち性向上対策が出来ているところに認証を授与して、花き業界全体の日持ち性向上に対する意識を高めます。また、お客様に対しても品質をアピールして消費拡大につなげていきます。

2. 花き日持ち品質管理認証制度の要件

- (1) 認証内容 生産、流通、小売の各部門の日持ち性向上対策に必要なあるべき姿を、要件チェックリストとして示しました。
- (2) 認証区分 ①生産部門 ②流通部門(市場、仲卸、加工場、輸送) ③小売部門
- (3) 評価方式 ①評点評価方式 ②70点以上を合格とします。
③必須項目はすべてクリアしなければなりません。

3. 認証取得のプロセス

- (1) 認証取得申込 「花き日持ち品質管理認証申込書」(様式①)をMPSジャパンに提出ください。
- (2) 認証審査申込 ①「花き日持ち品質管理認証の要件」に従って自己診断をしてください。
②「認証審査申込書」(様式②)をMPSジャパンに提出。その際に自己診断表を添付願います。
- (3) 認証審査 審査員により、現地審査を行います。
団体の場合は、品質基準書又は同等と見做せる書類を提出願います。
- (4) 認証合否決定 審査結果報告書(様式③)に基づき、合否を決定します。
- (5) 認証書授与 合格した個人、団体に認証書(様式④)を授与します。
認証取得者は、出荷用外箱や名刺、自社ホームページなどに認証マークを掲示できます。
市場、仲卸など関連部署に告知すると同時にMPSジャパンホームページに掲載します。
- (6) 告知
- (7) 有効期限 認証書授与日から当該年度の3月末日。
- (8) 更新 1年毎の更新とします。(4月から翌年3月末日)
但し、ランダムサンプリングによる更新審査を実施いたします。

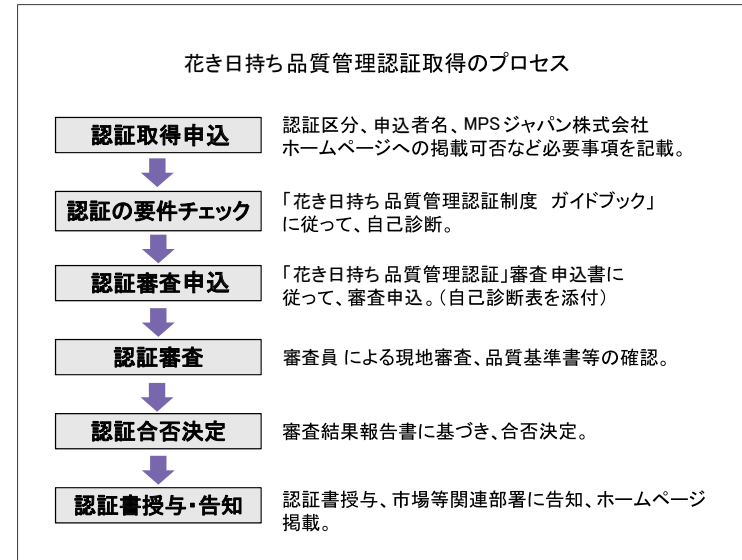
4. 審査の団体としての取り扱い

- (1) 生産部門 JA、部会は参加会員が品質管理要件を順守するように、部会全体として管理していただきます。
- (2) 小売部門 チェーン店は個店が品質管理要件を順守するように、チェーン全体として管理していただきます。

5. 認証マーク

- (1) 区分 産地用、流通用(市場、仲卸、加工場、輸送)、小売用
- (2) ツール ポスター、シール、etc.

認証マーク



花き日持ち品質管理認証登録番号

- 1. 登録番号 8桁の数字表記とする。
- 2. 種別番号 1. 生産 2. 市場 3. 仲卸 4. 加工場 5. 輸送 6. 小売
- 3. 団体番号 0. 団体 1. 個人
- 4. 年度番号 西暦年号の下2桁とする。
例 2014年度 ⇒ 14
- 5. 個別番号 取得順に4桁とする。

例 登録番号 10140010

生産
団体
2014年度
10番目の登録

花き日持ち品質管理認証制度 ～品質管理認証マーク

確かな品質管理で、お花の元気をリレーします。
Relay Freshness





■花き日持ち品質管理認証の要件 生産部門

生産者名:

項目	チェックポイント	基準	評点		備考
			配点	評点	
ハウス(圃場)	清掃	ハウス(圃場)は清掃されているか	5		
採花	採花時間	朝、夕の気温の低い時に採花しているか	5		
	バケツに入れるまでの時間	30分以内	5		
	冷蔵庫に入れるまでの時間	夏季25℃以上の場合は30分以内	5		
前処理バケツ	容器の清潔度	ルミノメーター1000RLU以内	5		
	前処理剤の使用	適正な前処理剤の使用	10		キク類、球根類等、除外品目有り
	バケツの水替え頻度	水道水使用、適宜交換	5		井戸水使用の場合は評点無し
	バケツの保管	清潔な場所に保管	5		
選花場	清掃	清掃されているか	5		
	温度・湿度	25℃以下	5		15℃以下が望ましい
ハサミ	ハサミの洗浄度	ルミノメーター1000RLU以内	5		
保管庫	温度・湿度	適正温度、10℃以下	5		
滞留日数	採花から出荷までの時間	2日以内	10		直接市場に出荷する場合は3日以内
出荷前冷蔵	冷蔵温度・時間	3時間以上冷蔵	5		
輸送時花持ち剤	花持ち剤の使用(湿式)	適正な花持ち剤の使用	5		乾式輸送の場合は除外 右にチェックをご記入ください <input type="checkbox"/> 乾式
出荷所までの輸送	温度	直射日光に当てない 5~15℃	5		
採花日記録	採花日記録	採花日の記録がされているか	10		
お客様対応	コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	5		
	クレーム処理	対応を含めて記録しているか			
	栽培記録	農薬・肥料使用量を記録しているか	5		
合 計			110		

注1) 着色項目は必須事項。 注2) 日持ちチェックを行い、記録を保管しておいてください。
「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 生産部門

項目	チェックポイント	解説
ハウス(圃場)	清掃	ハウスを清潔にしないと、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。
採花	採花時間	日中は温度が高いため、収穫したばかりの切り花の品温が上昇しやすく、ダメージを与えやすい。また、日中は蒸散が盛んなため、水揚げしにくい。
	バケツに入れるまでの時間	採花した切り花をそのまま放置すると、導管に空気が入り込み水揚げを阻害する。採花後、できる限り早く水揚げを開始しなければならない。
	冷蔵庫に入れるまでの時間	採花した切り花を常温で放置すると、呼吸により貯蔵糖質を消費し、日持ちが短縮する。
前処理バケツ	水揚げの清潔度	バケツが汚染されていると水揚げを阻害する。そのため、ルミノメーターによる測定値が1000RLU以内のきれいなバケツを使用しなければならない。
	前処理剤の使用	多くの切り花の日持ちは前処理剤の使用により延長する。
	バケツの水替え頻度	水替えを怠ると、微生物や微生物が分泌した多糖類が集積し水揚げを阻害する。そのため、水は適宜交換しなければならない。
	バケツの保管	バケツが汚染されていると水揚げを阻害する。そのため、バケツは清潔な場所に保管しなければならない。
選花場	清掃	選花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	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。
ハサミ	ハサミの洗浄度	汚れているハサミを使用すると水揚げが阻害される。そのため、きれいなハサミを使用しなければならない。
保管庫	温度・湿度	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	採花から出荷までの時間	切り花の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。
出荷前冷蔵	冷蔵温度・時間	短時間冷蔵しても切り花の温度を低下させることはできない。切り花の温度を確実に低下させるためには、3時間以上冷蔵することが必要である。
輸送時花持ち剤	花持ち剤の使用(湿式)	輸送時に花持ち剤を処理すると日持ちの短縮が抑えられるだけでなく、日持ちを延ばす効果もある。
出荷所までの輸送	温度	直射日光に当たると切り花の温度が上昇し、日持ちが短縮するので直射日光に当てない。また、低温で輸送しなければならない。
採花日記録	採花日記録	日持ちは限られており、採花後の時間経過にともない短縮する。日持ちは採花からの日数として推定できるため、採花日の記載が必要である。
お客様対応	コミュニケーション	日持ちのよい切り花を安定的に出荷するためには、商品の評価に関する情報を収集するとともに、クレームに対する原因を把握することが必要である。また、商品の価値を高めるためには情報発信は欠かせない。
	クレーム処理	
	栽培記録	切り花の日持ちは栽培により影響される。日持ちの改善あるいはクレームに対応するために農薬と肥料の使用量を記録することが必要である。



■花き日持ち品質管理認証の要件 **流通部門(市場)**

項目	チェックポイント	基準	評点		備考
			配点	評点	
荷受	清掃	清掃されているか	5		
	温度・湿度	温度・湿度は管理されているか	5		10～25℃が望ましい
	取扱	商品は丁寧に扱われているか	5		
	荷受検査	品質基準が定められているか	5		
	履歴管理	産地情報(産地名、品目、品種等)	10		
荷捌場	清掃	清掃されているか	5		
	温度・湿度管理	定められた管理がなされているか	10		10～25℃が望ましい
	取扱	商品は丁寧に扱われているか	5		
保管庫	温度・湿度	5～10℃	5		
滞留日数	入荷から出荷までの日数	2日以下	10		
管理	日持ち試験室	日持ち試験室の保有	10		日本花普及センターの基準が望ましい
	品質方針	品質方針が定められているか	10		
	研修制度等	作業、品質管理などの研修制度等があるか	5		
	改善マネージメント	業務改善システムがあるか	5		
	顧客との情報交換	顧客満足度調査をして、対応を含めて記録しているか	10		
	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。



■花き日持ち品質管理認証の要件の解説 **流通部門(市場)**

項目	チェックポイント	解説
荷受	清掃	荷受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	切り花の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。
	取扱	商品を丁寧に取り扱いしないと品質が低下するだけでなく、傷害や受粉により日持ちも短縮する。
	荷受検査	商品の品質に客観性を持たせるためには、品質基準を定めておくことが必要である。
	履歴管理	買参人に安心して切り花を購入してもらうためには、産地情報を把握し、必要に応じて提供することが必要である。
荷捌場	清掃	荷捌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	切り花の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て水揚げが悪化し、高湿度では病害の発生を助長する。
	取扱	商品を丁寧に取り扱いしないと品質が低下するだけでなく、傷害や受粉により日持ちも短縮する。
保管庫	温度・湿度	切り花の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。
滞留日数	入荷から出荷までの日数	切り花の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2日以内にしとどめなければならない。
管理	日持ち試験室	流通している切り花がどの程度の日持ちがあるかを客観的に示すためには、日持ち試験室を保有して日持ちを調査することが不可欠である。
	品質方針	商品の品質に客観性を持たせるためには、品質方針を定めておくことが必要である。
	研修制度等	従業員の労働災害を防ぎ、企業の経営を安定させるためには、作業、品質管理などの研修制度等が必要である。
	改善マネージメント	従業員の作業効率を向上させるためには、業務改善システムが必要である。
	顧客との情報交換	切り花の販売を促進するためには、顧客満足度調査により問題の改善を図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。



■花き日持ち品質管理認証の要件 **流通部門(仲卸)**

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
	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	10		
	取扱い	湿式は横にしない	10		
保管庫	温度・湿度	温度・湿度管理されているか	10		5~10℃が望ましい
入荷日表示	入荷日表示	入荷日を表示しているか	10		
管理	配送記録	運転日報を記録・管理しているか	5		
お客様対応	商品情報	商品情報を表示しているか	10		
	クレーム処理	対応も含めて記録しているか	10		
合 計			110		

注) 着色は必須項目

「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」を空欄のままでご提出ください。



■花き日持ち品質管理認証の要件の解説

流通部門(仲卸)

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て水揚げが悪化し、高湿度では病害の発生を助長する。
	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され、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必要がある。
	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。
	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。きれいな容器を使用しなければならない。
	取扱い	横にすると切り口が水から離れ水揚げが阻害される可能性があるため、横にしてはならない。
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て水揚げが悪化し、高湿度では病害の発生を助長する。
入荷日表示	入荷日表示	切り花の日持ちは限られており、入荷後の時間経過にともない短縮する。そのため、入荷日の記載が必要である。
管理	配送記録	運転日報を記録・管理することにより、商品管理を徹底していくことが重要である。
お客様対応	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。



■花き日持ち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) 着色は必須項目

「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

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て水揚げが悪化し、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され、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。
	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て水揚げが悪化し、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	
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。



■花き日持ち品質管理認証の要件

流通部門(輸送)

項目	チェックポイント	基準	評点		備考
			配点	評点	
荷捌場	清掃	清掃されているか	5		
	保管場所	直射日光に当たっていないか	5		
	温度・湿度	温度・湿度は管理されているか	10		10～25℃が望ましい
	取扱	商品は丁寧に扱われているか	10		
	空調の風	冷暖房の風が直接当たっていないか	5		
保管庫	温度・湿度	温度・湿度は管理されているか	10		5～10℃が望ましい
滞留日数	入荷から出荷までの日数	2日以下	10		物日を除く
輸送	温度・湿度	温度・湿度は管理されているか	10		5～10℃が望ましい
	データログによる計測	定期的に計測を行うこと	10		
	ルート	適切なルートか	5		
	安全管理	安全運行基準があるか	10		
	法令順守	従業員教育がなされているか	5		
お客様対応	商品情報	商品情報がお客様に伝わっているか	5		
	クレーム処理	対応も含めて記録しているか	10		
合 計			110		

注) 着色は必須項目

「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。



■花き日持ち品質管理認証の要件の解説

流通部門(輸送)

項目	チェックポイント	解説
荷捌場	清掃	荷捌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。
	保管場所	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され、水揚げが悪化しやすくなる。
	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て水揚げが悪化し、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。
	取扱	商品を丁寧に取り扱わないと品質が低下するだけでなく、傷害や受粉により日持ちも短縮する。商品は丁寧に扱うことが必要である。
	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。
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2日以内にしなければならない。
輸送	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て水揚げが悪化し、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。
	データログによる計測	切り花の輸送環境を把握し、クレーム等に適切に対応するためには、輸送中の温度等を定期的に計測することが必要である。
	ルート	切り花を安全に運搬するとともに輸送期間を短縮するためには、適切なルートをとることが必要である。
	安全管理	切り花を安全に運搬するためには、安全運行基準が策定されていることが必要である。
	法令順守	企業経営の安定・発展を図るためには、従業員教育により法令を順守させることが必要である。
お客様対応	商品情報	顧客が安心して切り花を受け取るためには、商品情報を提供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。



■花き日持ち品質管理認証の要件

小売部門

店舗名:

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て水揚げが悪化し、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され、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	パ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必要がある。
	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。

様式③

花き日持ち品質管理認証 様式③

年 月 日

様

MPSジャパン株式会社

「花き日持ち品質管理認証」審査結果報告書

2016年 月 日付にて受領した花き日持ち品質管理認証申込書に基づき審査した結果ここに報告します。

1. 申込者

申込者名				【種別】 ○を付けて下さい
代表者名				1. 個人 2. 団体(参加者 名)
担当者(連絡先)	住所 〒			
	氏名	(役職)		
	電話	FAX	メール	

2. 審査者及び審査結果

審査者					
審査結果	審査年月日	年 月 日	評価	点	合否の判定
是正事項 (指導項目)					
添付資料	*花き日持ち品質管理認証審査結果				

3. 合否結果

上記より、花き日持ち品質管理認証の 合格・条件付合格・保留とします。

.....

(事務局記載欄)	登録番号	(事務局記載欄)	15	—

様式④



花き日持ち品質管理認証

〇〇〇〇 殿



登録番号:〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

有効期限 平成00年3月31日

花き日持ち性向上対策において、確かな品質管理をされていることを認証致します。
よって、ここに花き日持ち品質管理認証を授与します。

2010年〇月〇日

MPSジャパン株式会社



花き日持ち品質管理認証制度をご紹介するページが、MPSジャパンホームページ内にオープンしています。「花き日持ち品質管理認証制度」の概要、申込方法等を掲載しています。また、申込に必要な書類等も、このホームページよりダウンロードできます。認証取得者も閲覧できます。

URL <http://www.mps-jfma.net/rf/>

または、MPSジャパンホームページトップ画面 (<http://www.mps-jfma.net/>) より、お入りください。




ここをクリック!

申込書はここをクリック!

認証取得者一覧はここをクリック!

MPSジャパン株式会社

〒102-0081

東京都千代田区四番町4-9東越伯鷹ビル5F

TEL 03-3238-2702

FAX 03-3238-2701

<http://www.mps-jfma.net>