

日持ち性向上生産管理基準（輪ギク：施設）

輪ギク：施設

項目	チェックポイント	基準	解説	備考
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、落ち葉等からエチレンが発生し、日持ちの低下と灰色かび病の温床になる	
	2 かん水・肥培管理	適切にかん水・施肥をする	根の生理活性が低下し、吸水能力が低下する	軟弱徒長を防ぐ
	3 温度管理	夏季は高温を避け、冬季は適切に加温する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する	軟弱徒長を防ぐ
	4 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防とともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給
	5 シェード管理	高温期の夜間は開放する	高温で軟弱になり、切り花品質が低下する	昇温防止
	6 日照(遮光)	遮光は必要最小限とする	遮光が強すぎると軟弱になり、吸水能力が低下する	軟弱徒長を防ぐ
採花	7 採花	強光下や葉が萎れた状態で採花しない	高温、強光時に採花すると切り花がダメージを受け、萎れやすい	
	8 採花器具の洗浄	定期的に除菌のできる洗剤で洗う	ハサミ等からウイルス、細菌等に感染するとともに生け花後の切り口の腐敗を早める	
	9 採花後吸水(前処理)までの保管	蒸れないように低温で保管する	採花後、高温で保管すると蒸れや萎れによって葉の黄化が進むとともに、灰色かび病が発生する	
水あげ・前処理	10 水あげ場所	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	天候に影響されず吸水量が安定する	ヒートショックに注意する
	11 水あげの水(切り水)	水道水または飲用に適する井戸水	汚れた水は吸水を阻害する	
	12 水あげの水(切り水)の交換	毎回交換	汚れた水は吸水を阻害する	
	13 容器の洗浄	切り水の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では切り水・前処理剤の腐敗が早く、吸水を低下させる	
	14 前処理剤	適切な前処理剤を使用する	必要に応じて抗菌剤、糖、STSなどの前処理剤を使うことで葉の黄化が防げる	
冷蔵庫	15 冷蔵庫の殺菌	作ごとに、くん煙剤、塩素剤などで殺菌	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ボトリチス菌の密度低下
作業場・選花場	16 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる	
	17 選花機	定期的な機械のメンテナンス、洗浄と消毒	切り花の細菌等による汚染を防ぐとともに、機器の不具合によるダメージを避ける	農協の選花場も同じ
	18 室温	25℃以下	高温では切り花が萎れやすい	
出荷までの保管	19 温度	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れ、萎れが生じ、日持ちが低下する	ヒートショックに注意する
滞留日数	20 採花から出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	長期間切りだめしない
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる	
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠	
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる	
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入

(注1)自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2)No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（スプレーマム：施設）

スプレーマム：施設

項目	チェックポイント	基準	解説	備考
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、落ち葉等からエチレンが発生し、日持ちの低下と灰色かび病の温床になる	
	2 かん水・肥培管理	適切にかん水・施肥をする	根の生理活性が低下し、吸水能力が低下する	軟弱徒長を防ぐ
	3 温度管理	夏季は高温を避け、冬季は適切に加温する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する	軟弱徒長を防ぐ
	4 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給
	5 シェード管理	高温期の夜間は開放する	高温で軟弱になり、切り花品質が低下する	昇温防止
	6 日照(遮光)	遮光は必要最小限とする	遮光が強すぎると軟弱になり、吸水能力が低下する	軟弱徒長を防ぐ
採花	7 採花	強光下や葉が萎れた状態で採花しない	高温、強光時に採花すると切り花がダメージを受け、萎れやすい	
	8 採花器具の洗浄	定期的に除菌のできる洗剤で洗う	ハサミ等からウイルス、細菌等に感染するとともに生け花後の切り口の腐敗を早める	
	9 水あげまたは前処理までの保管	蒸れないように低温で保管する	採花後、高温で保管すると蒸れや萎れによって葉の黄化が進むとともに、灰色かび病が発生する	
水あげ・前処理	10 水あげ場所	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	天候に影響されず吸水量が安定する	ヒートショックに注意する
	11 水あげの水(切り水)	水道水または飲用に適する井戸水		
	12 水あげの水(切り水)の交換	毎回交換	汚れた水は吸水を阻害する	
	13 容器の洗浄	切り水の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では切り水・前処理剤の腐敗が早く、吸水を低下させる	
	14 前処理剤	適切な前処理剤を使用する	必要に応じて抗菌剤、糖、STSなどの前処理剤を使うことで葉の黄化が防げる	
冷蔵庫	15 冷蔵庫の殺菌	作ごとに、くん煙剤、塩素剤などで殺菌	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ボトリチス菌の密度低下
作業場・選花場	16 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる	
	17 選花機	定期的な機械のメンテナンス、洗浄と消毒	切り花の細菌等による汚染を防ぐとともに、機器の不具合によるダメージを避ける	農協の選花場も同じ
	18 室温	25℃以下	高温では切り花が萎れやすい	ヒートショックに注意する
出荷までの保管	19 温度	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れ、萎れが生じ、日持ちが低下する	
滞留日数	20 採花から出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	長期間切りだめしない
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる	
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠	
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる	
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入

(注1) 自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2) No22とNo25は必須

日持ち性向上生産管理基準（バラ）

バラ

項目	チェックポイント	基準	解説	備考
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、落ち葉等からエチレンが発生し、日持ちの低下と灰色かび病の温床になる	
	2 かん水・肥培管理	適切にかん水・施肥をする	軟弱徒長の切り花は体内養分が少なく日持ちが短い	徒長していない良好な草勢
	3 温度管理	適切な温度と湿度のバランスを維持する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する	
	4 光環境	被覆資材の洗浄等で十分な光量を確保する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する	光合成の促進
	5 採花枝数の管理	適正な採花枝数に整理する	光環境の改善により光合成が促進するとともに、栄養条件が改善し、株が充実する	光環境の改善と株の負担軽減
採花	6 採花	朝、夕の気温の低い時間に採花する	高温、強光時に採花すると切り花がダメージを受けやすい	
	7 採花器具の洗浄	定期的に除菌のできる洗剤で洗う	ハサミ等からウイルス、細菌等に感染するとともに、生け花後の切り口の腐敗を早める	
	8 採花後吸水(前処理)までの時間	30分以内	採花後、萎れると回復が難しいので、できるだけ早く吸水させる	
前処理	9 前処理マニュアル	前処理マニュアルを作成し、遵守している	マニュアルにそった前処理で切り花品質が安定する	共選は農協等で作成
	10 前処理場所	5～10℃の冷蔵庫内	天候に影響されず前処理剤の吸収量が安定する	ヒートショックに注意する
	11 前処理	抗菌剤を含む前処理剤を適正濃度で使用する	導管閉塞を防ぎ、糖分を補給するためには、適切な前処理剤の使用が必要	
	12 前処理液の交換	液が腐敗する前に交換する	前処理液が腐敗すると導管閉塞の原因になる	過度の繰り返し使用を避ける
	13 前処理容器の洗浄	前処理剤の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では前処理剤の腐敗が早い	
冷蔵庫	14 温度管理	適正に管理し、結露を防ぐ	高湿度では花卉が結露し、灰色かび病が発生するので除湿が必要	ボトリチス菌の密度低下
	15 冷蔵庫の殺菌	定期的に、くん煙剤、塩素剤などで殺菌する	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ボトリチス菌の密度低下
作業場・選花場	16 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる	
	17 室温	25℃以下	高温下では切り花が萎れやすい	
出荷までの保管	18 温度	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	高温下では蒸れ、萎れが生じ、日持ちが低下する	
滞留日数	19 採花から出荷までの時間	3日以内	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れ、萎れが生じ、日持ちが低下する	長期間切りだめしない
輸送時品質保持材	20 輸送用品質保持材の使用(湿式)	適正な品質保持剤(抗菌剤)を使用する	輸送時に切り水が腐敗するので抗菌剤を含む品質保持剤を使用する	乾式輸送の場合は除外
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる	選花場から直送する場合は除外
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠	
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる	
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入

(注1) 自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2) No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（カーネーション）

カーネーション

項目	チェックポイント	基準	解説	備考
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、落ち葉等からエチレンが発生し、日持ちの低下と灰色かび病の温床になる	
	2 かん水・肥培管理	適切にかん水・施肥をする	軟弱徒長の切り花は体内養分が少なく日持ちが短い	軟弱徒長を防ぐ
	3 温度管理	夏季は高温を避け、冬季は適切に加温する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する	
	4 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給
	5 光環境	被覆資材の洗浄等で十分な光量を確保する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する	光合成の促進
	6 芽の整理	不要な芽を整理する	光環境の改善により光合成が促進するとともに、栄養条件が改善し、株が充実する	光環境の改善と株の負担軽減
採花	7 採花	朝、夕の気温の低い時間に採花する	高温、強光時に採花すると切り花がダメージを受けやすい	
	8 採花器具の洗浄	定期的に除菌できる洗剤で洗う	ハサミ等からウイルス、細菌等に感染するとともに、生け花後の切り口の腐敗を早める	
	9 採花後前処理までの時間	速やかに前処理に移行する	採花のストレスでエチレンが発生するので、できるだけ早くSTS処理をする	
前処理	10 前処理マニュアル	前処理マニュアルを作成し、遵守している	マニュアルにそった前処理で切り花品質が安定する	共選は農協等で作成
	11 前処理場所	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	天候に影響されずSTS剤吸収量が安定する	
	12 STS剤処理	適正な濃度と時間で処理	吸収量が少ないと十分な日持ちが得られないし、多すぎると薬害が発生する	
	13 前処理液の交換	液が腐敗する前に交換する	前処理液が腐敗すると吸収量が減少するとともに、生け花後に切り口が腐敗しやすい	気温で吸収量が変化する
	14 STS剤の吸収量チェック	季節ごとに吸収量を調査する	切り花の状態、気温等で吸収量は変化し、日持ちに影響する	
	15 容器の洗浄	前処理剤の交換ごとに洗浄する	汚れた容器ではSTS剤の腐敗が早い	
冷蔵庫	16 冷蔵庫の殺菌	年に1度は、くん煙剤、塩素剤などで殺菌	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ボトリチス菌の密度低下
作業場・選花場	17 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる	
	18 室温	25℃以下	高温下では切り花が萎れやすい	
出荷までの保管	19 温度	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れ、萎れが生じ、日持ちが低下する	ヒートショックに注意する
滞留日数	20 採花から出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	長期間切りだめしない
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる	選花場から直送する場合は除外
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠	
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる	
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入

(注1) 自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的な作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2) No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（ユリ類）

ユリ類

項目	チェックポイント	基準	解説	備考	
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、作物残さ等は病害虫の感染源やエチレングスの発生源となる		1
	2 肥培管理	土壌診断に基づいて適正なpH,ECで栽培する	軟弱徒長を防ぎ、品質の良い切り花を生産する	軟弱徒長を防ぐ	2
	3 かん水管理	適切にかん水をする	軟弱徒長を防ぎ、品質の良い切り花を生産する	軟弱徒長を防ぐ	3
	4 温度・換気管理	適切に施設を管理して、生育に適した温度・湿度を保つ	換気は、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、また、適切な温度管理は、様々な障害の発生を抑制して品質のよい切り花生産につながる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給、葉焼け、低温障害等の抑止（施設栽培の場合）	4
	5 光環境	必要に応じて遮光資材を開閉し、十分な光量を確保する	光合成を促進し、品質の良い切り花を生産する	施設栽培の場合	5
採花	6 採花	高温、強光で採花しない	高温、強光下の萎れた状態で採花すると切り花品質が低下しやすい		6
	7 採花器具の洗浄	採花器具の定期的な洗浄と消毒	採花器具を介しての病害微生物の拡散を防ぐ		7
	8 切り前	適期に採花する	早切りや切り遅れに注意し、適切な切り前により日持ち日数を確保する		8
	9 水あげまたは前処理までの時間	できるだけ速やかに水あげ（前処理）する	脱水が進んで萎れると切り花品質が低下しやすい		9
水あげ・前処理	10 水あげ場所	10～25℃の室内	水あげの温度が高いと花の咲き進みにつながる		10
	11 水あげの水（切り水）	水道水または飲用に適する井戸水	汚れた水は導管閉塞の原因となる	LAユリのみ	11
	12 前処理剤	適切な前処理剤を使用する	適切な前処理剤の使用により日持ちが向上する		12
	13 前処理剤マニュアル	前処理マニュアルを作成し、遵守する	マニュアルにそった前処理で切り花品質が安定する	細菌類の繁殖を防ぐ 前処理液の過度の繰り返し使用を避ける	13
	14 水あげの水（切り水）の交換	前処理を行わない場合は切り水を毎回交換 前処理を行う場合は前処理液が腐敗する前に交換する	汚れた水は導管閉塞の原因となる		14
15 容器の洗浄	切り水の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では切り水や前処理液の腐敗が早く、導管閉塞の原因となる		15	
冷蔵庫	16 冷蔵庫の殺菌	年1回くん煙剤、塩素剤などで殺菌	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる		16
作業場・選花場	17 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる		17
	18 室温	25℃以下	作業場の室温が高いと切り花の萎れや咲き進みにつながる		18
出荷までの保管	19 温度	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所で保管する	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れや萎れが生じ、日持ちが低下する	ヒートショックに注意する	19
滞留日数	20 採花から出荷までの時間	3日以内	貯蔵中に開花・老化が進むため、切りだめせずに出来るだけ早く市場に出荷する		20
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる		21
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠	共選は農協等から情報収集	22
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる		23
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる		24
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入	25

（注1）自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的な作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。（注2）No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（チューリップ）

チューリップ

項目	チェックポイント	基準	解説	備考	
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、作物残さ等は病害虫の感染源となる		1
	2 肥培管理	土壌診断に基づいて適正なpH,ECで栽培する	軟弱徒長を防ぎ、品質の良い切り花を生産する	軟弱徒長を防ぐ	2
	3 かん水管理	適切にかん水をする	軟弱徒長を防ぎ、品質の良い切り花を生産する	軟弱徒長を防ぐ	3
	4 温度管理	適切に加温して、生育に適した温度を保つ	光合成を促進し、品質の良い切り花を生産する	光合成の促進	4
	5 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給	5
採花	6 採花	葉が萎れた状態で採花しない	高温、強光下の萎れた状態で採花すると切り花品質が低下しやすい		6
水あげ・前処理	7 水あげまたは前処理までの時間	球根を除去した後はできるだけ速やかに水揚げ(前処理)をする	脱水が進んで萎れると切り花品質が低下しやすい		7
	8 水あげまたは前処理場所	2~10℃の室内	水あげの温度が高いと花の咲き進みにつながる		8
	9 水あげの水(切り水)	水道水または飲用に適した井戸水等	汚れた水は導管閉塞の原因となる		9
	10 前処理剤	適切な前処理剤を使用する(別表参照)	適切な前処理剤の使用により日持ちが向上する	品種により効果が異なる	10
	11 前処理マニュアル	前処理マニュアルを作成し、遵守する	マニュアルにそった前処理で、細菌類の繁殖を防ぎ、切り花品質が安定する前処理液の過度の繰り返し使用を避ける	共選は農協等が作成	11
	12 水あげの水(切り水)の交換	前処理を行わない場合は切り水を毎回交換する 前処理を行う場合は前処理液が腐敗する前に交換する	汚れた水は導管閉塞の原因となる	細菌類の繁殖を防ぐ 前処理液の過度な繰り返し使用は避ける	12
	13 容器の洗浄	切り水の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では切り水や前処理液の腐敗が早く、導管閉塞の原因となる		13
冷蔵庫	14 冷蔵庫の殺菌	年1回くん煙剤、塩素剤などで殺菌	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	菌の密度を低下させる	14
作業場・選花場	15 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる		15
	16 採花・調整器具の洗浄	バルブカッター等の定期的な洗浄と消毒	採花、調整器具を介しての病害微生物の拡散を防ぐ		16
	17 室温	18℃以下	作業場の室温が高いと切り花の萎れや咲き進みにつながる		17
出荷までの保管	18 温度	2~5℃の冷蔵庫内または冷暗所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れや萎れが生じ、日持ちが低下する		18
	19 姿勢	縦置きで保管する	横置きにすると花茎が曲がりやすく、切り花品質の低下につながる		19
滞留日数	20 水あげから出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する		20
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れが生じ、日持ちが低下する		21
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠	共選は農協等から情報収集	22
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる		23
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる		24
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入	25

(注1)自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2)No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（ガーベラ）

ガーベラ

項目	チェックポイント	基準	解説	備考		
日持ち向上栽培管理	1	圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、落ち葉等からエチレンが発生し、日持ちの低下と灰色かび病等の温床になる		1
	2	かん水・肥培管理	適切にかん水/施肥をする	軟弱な切り花は体内養分が少なく日持ちが短くなる要因となる	軟弱徒長を防ぐ	2
	3	温度管理	夏季は高温を避け、冬季は適切に加温する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する		3
	4	換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給	4
	5	光環境	適切に遮光する	過度な遮光に留意し、充実した切り花を生産する		5
	6	下葉の整理	かび等が発生した不要な下葉を除去する	かびが発生した葉や枯れ葉は、灰色かび病等の温床となる		6
採花	7	採花	気温の低い時間に採花する	高温、強光時に採花すると切り花がダメージを受け、萎れやすい		7
	8	採花器具の洗浄	定期的に洗剤で洗う	ハサミ等からウイルス、細菌等に感染するとともに、生け花後の切り口の腐敗を早める		8
	9	水あげまたは前処理までの保管	低温で保管する	採花後、高温で保管すると萎れやすい		9
水あげ・前処理	10	前処理剤マニュアル	前処理マニュアルを作成し、遵守する	マニュアルにそった前処理で切り花品質の低下を抑制する	共選は農協等で作成	10
	11	花茎の状態	花茎の切り戻しは行わないか、最小限とする	乾式輸送中の花茎の腐りの発生を抑制することができる	花茎の切り戻しを行わないか、最小限の場合は除外	11
	12	水あげの水(切り水)	水道水または飲用に適する井戸水	汚れた水は花茎の腐りの発生の要因となる		12
	13	前処理剤	適切な前処理剤を使用する(別表参照)	花茎を切り戻した場合は抗菌剤を含有する前処理剤を使うことで花茎の腐りの発生を抑制することができる	花茎の切り戻しを行わないか、最小限の場合は除外	13
	14	前処理液の交換	液が腐敗する前に交換する	汚れた水は花茎の腐りの発生の要因となる		14
	15	水あげ場所・出荷までの保管	冷蔵庫内または冷暗所	天候に影響されず吸水量が安定する 高温下で保管すると、日持ちが低下する	ヒートショックに注意する	15
冷蔵庫	16	容器の洗浄	切り水の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では切り水・前処理剤の腐敗が早く、花茎の腐りの発生の要因となる		16
	17	冷蔵庫の殺菌	定期的にくん煙剤、塩素剤などで殺菌	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる		17
作業場・選花場	18	清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる		18
	19	室温	25℃以下	高温下では切り花が萎れやすい		19
滞留日数	20	採花から出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	長期間切りだめしない	20
出荷場までの輸送	21	温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる		21
栽培履歴	22	栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠		22
お客さま対応	23	コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集	23
	24	クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる		24
指導機関	25	指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入	25

(注1)自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的な作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2)No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（スターチス類）

スターチス類

項目	チェックポイント	基準	解説	備考	
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、落ち葉等からエチレンが発生し、日持ちの低下と灰色かび病の温床になる		1
	2 かん水	適切にかん水する	軟弱徒長の切り花は体内養分が少なく日持ちが短い	軟弱徒長を防ぐ	2
	3 肥培管理	適切に施肥する	軟弱徒長の切り花は体内養分が少なく日持ちが短い	軟弱徒長を防ぐ	3
	4 温度管理	夏季は高温を避け、冬季は適切に加温する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する		4
	5 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給	5
	6 光環境	被覆資材の更新、洗浄で十分な光量を確保する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する	光合成の促進	6
	7 下葉の整理	不要な葉を整理する	枯れ葉や病害の発生した葉を除去し、病害を予防する	病害予防	7
採花	8 採花	朝、夕の気温の低い時間に採花する	高温、強光時に採花すると切り花がダメージを受けやすい		8
	9 採花器具の洗浄	定期的に除菌できる洗剤で洗う	ハサミ等から細菌等が感染するとともに、生け花後の切り口の腐敗を早める		9
	10 切り前	適期に採花する	採花後は開花が進まないため適期に採花、シヌアータは収穫遅れにより茎の黄化発生	収穫後は開花が進まないため	10
	11 採花後吸水(前処理)までの保管	蒸れないように低温で保管する	蒸れると採花のストレスによるエチレンが発生しやすいので、低温で保管		11
水あげ(シアヌータのみ)	12 水あげ場所	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	天候に影響されず吸水量が安定する		12
	13 切り水	水道水または井戸水	清潔な水で吸水阻害を防止		13
	14 切り水の交換	毎回交換	清潔な水で吸水阻害を防止		14
	15 容器の洗浄	切り水の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では切り水や前処理液の腐敗が早く、導管閉塞の原因となる		15
前処理(ハイブリッドスターチスのみ)	12 前処理場所	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	天候に影響されず前処理剤吸収量が安定する	ヒートショックに注意する	16
	13 前処理剤	適正な前処理剤を使用する(別表参照)	吸収量が少ないと十分な日持ちが得られないし、多すぎると葉害が発生する		17
	14 前処理液の交換	液が腐敗する前に交換する	前処理液が腐敗すると吸収量が減少するとともに、生け花後に切り口が腐敗しやすい		18
	15 前処理液の吸収量チェック	季節ごとに吸収量を調査する	切り花の状態、気温等で吸収量は変化し、日持ちに影響する	気温で吸収量が変化する	19
冷蔵庫	16 冷蔵庫の殺菌(ボトリチス)	年に1度は、くん煙剤、塩素剤などで殺菌	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ボトリチス菌密度の低下	20
作業場・選花場	17 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる		21
	18 室温	25℃以下でできるだけ低く	高温下では切り花が萎れやすい		22
出荷までの保管	19 温度	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れ、萎れが生じ、日持ちが低下する	ヒートショックに注意する	23
滞留日数	20 採花から出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	長期間切りだめしない	24
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる	選花場より直送の場合は除外	25
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠		26
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集	27
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる		28
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入	29

(注1) 自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2) No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（トルコギキョウ）

項目	チェックポイント	基準	解説	備考	
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、落ち葉等からエチレンが発生し、日持ちの低下と灰色かび病の温床になる		1
	2 かん水・肥培管理	適切にかん水/施肥をし、多肥を避ける	軟弱徒長の切り花は体内養分が少なく日持ちが短い	軟弱徒長を防ぐ	2
	3 温度管理	夏季は高温を避け、冬季は適切に加温する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する		3
	4 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給、25℃を目安に換気する	4
	5 光環境	被覆資材の更新、洗浄で十分な光量を確保する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する	軟弱徒長を防ぐ	5
	6 芽と枝の整理	不要な芽と枝を整理する	光環境の改善により光合成が促進するとともに、栄養条件が改善する	光環境の改善と株の負担軽減	6
採花	7 採花	早朝の気温の低い時間に採花する	高温、強光時に採花すると切り花がダメージを受けやすい		7
	8 採花器具の洗浄	定期的に除菌できる洗剤で洗う	ハサミ等から細菌等が感染するとともに、生け花後の切り口の腐敗を早める		8
	9 採花後前処理までの時間	速やかに前処理に移行する	採花のストレスでエチレンが発生するので、できるだけ早くSTS処理をする	採花ストレスでエチレンが発生	9
前処理	10 前処理剤マニュアル	前処理マニュアルを作成し、遵守する	適切な前処理で日持ちがのびる	共選は農協等で作成	10
	11 前処理場所	7℃以上の冷蔵庫または冷暗所	天候に影響されずSTS剤吸収量が安定する	効果に品種間差が大きい	11
	12 前処理剤	適切な前処理剤を使用する(別表参照)	吸収量が少ないと十分な日持ちが得られないし、多すぎると薬害が発生する		12
	13 前処理液の交換	液が腐敗する前に交換する	前処理液が腐敗すると吸収量が減少するとともに、生け花後に切り口が腐敗しやすい	気温で吸収量が変化する	13
	14 前処理液の吸収量チェック	季節ごとに吸収量を調査する	切り花の状態、気温等で吸収量は変化する、日持ちに影響する		14
	15 容器の洗浄	前処理剤の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では切り水や前処理液の腐敗が早く、導管閉塞の原因となる		15
冷蔵庫	16 冷蔵庫の殺菌(ボトリリス)	年1回くん煙剤、塩素剤などで殺菌	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ボトリリス菌の密度低下	16
作業場・選花場	17 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる		17
	18 室温	25℃以下でできるだけ低く	高温では切り花が萎れやすい	ヒートショックに注意する	18
出荷までの保管	19 温度	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れ、萎れが生じ、日持ちが低下する	長期間切りだめしない	19
滞留日数	20 採花から出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	選花場より直送の場合は除外	20
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる		21
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠	共選は農協等から情報収集	22
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる		23
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる		24
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関の名称を記入	25

(注1) 自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的な作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2) No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（リンドウ）

項目	チェックポイント	基準	解説	備考
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	雑草・病害残渣を適切に処分する	雑草、落ち葉等からエチレンが発生して日持ちの低下をまねくとともに、病害虫の温床になる	
	2 肥培管理	適切に施肥をする	生育が過剰または不足になると日持ちの低下をまねく要因となる	生育の過剰・不足を防ぐ
	3 かん水管理	適切にかん水をする	出蕾後に根域が乾燥しすぎると日持ちの低下をまねく要因となる	土壌の過乾燥を防ぐ
	4 排水管理	明渠の設置や高畝などの対策を行う	根域が水分過多になると根の活性が低下し、日持ちの低下をまねく要因となる	土壌の水分過多を防ぐ
	5 温度管理	生育に適した温度を保つ	生育適温により、充実した切り花を生産する	軟弱徒長を防ぐ（施設栽培の場合）
	6 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給（施設栽培の場合）
	7 病害虫防除	適切に防除する	花冠にアザミウマ類が寄生するとかすり症状を呈し、花腐れ菌核病では病徴により、日持ちが低下する	アザミウマ類の花冠への寄生及び花腐れを防ぐ
採花	8 採花	適切な切り前で高温時を避けて採花する。降雨時に採花した場合、十分に乾燥させる	適切な切り前により日持ち日数を確保する。高温時や雨天時の採花は蒸れて、鮮度が低下する。	日持ち、鮮度の確保と蒸れ防止
	9 採花器具等の洗浄	定期的に刃を磨き、作業ごとに洗浄する	ハサミ等から細菌に感染するとともに、生け花後の切り口の腐敗を早める	細菌類の繁殖を防ぐ
	10 採花後水あげまでの保管	冷暗所または涼しい場所で保管し、できるだけ早く水あげする	採花後、高温や多湿で保管すると蒸れによる鮮度低下と開花ステージが進みやすい	鮮度を維持する
水あげ	11 水あげ場所	冷暗所または涼しい場所	環境変化が大きいと吸水量が安定しない	ヒートショックに注意する
	12 水あげの水（切り水）	水道水または飲用に適する井戸水	汚れた水は細菌類が繁殖し、吸水を阻害する	細菌類の繁殖を防ぐ
	13 水あげの水（切り水）の交換	水あげ毎に交換する	汚れた水は細菌類が繁殖し、吸水を阻害する	
	14 容器の洗浄	切り水の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では切り水の腐敗が早く、吸水を阻害する	
冷蔵庫	15 冷蔵庫の殺菌（ポトリリス）	出荷シーズン前にくん煙材、塩素剤などで殺菌する	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ポトリリス菌の密度低下
作業場・選花場	16 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる	
	17 室温	25℃以下	高温下では切り花が萎れやすく、鮮度が低下しやすい	
出荷までの保管	18 温度	冷暗所または涼しい場所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れ、萎れが生じ、また開花も進むため日持ちが低下する	ヒートショックに注意する
	19 箱詰め	箱詰めは出荷直前に行う	水が切れる時間をできるだけ短くし、箱内での蒸れを防ぐ	
滞留日数	20 採花から出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる	
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠	
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる	
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入

（注1）自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的な作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。（注2）No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（スイートピー）

スイートピー

項目	チェックポイント	基準	解説	備考
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、落ち葉等からエチレンが発生し、日持ちの低下と灰色かび病の温床になる	
	2 かん水・肥培管理	適切にかん水・施肥で栄養・生殖生長のバランスを維持する	過度のかん水・施肥は成長のバランスを崩し、発蕾の遅れ、落蕾に結びつく	発蕾・着蕾の促進
	3 温度管理	温度が上がり過ぎないように注意する	温度が高すぎると草勢が低下し、切り花のボリュームが低下する	草勢の維持、切り花品質の向上
	4 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給
	5 光環境	汚れや曇りのない被覆資材を用い、明るい光環境で栽培する	低日照条件は落蕾を招く	落蕾防止
	6 巻きひげ・側芽・下葉の整理、誘引	早めに行う	巻きひげ等の早めの除去は光環境や湿度条件の改善につながる。古葉は灰色かび病等の温床となる。誘引の遅れは切り花の曲がり招く	草勢の維持、光環境、湿度条件の改善
採花	7 採花	適切な切り前で採花する	開花が進むと日持ちが短くなる	
	8 前処理までの保管	速やかに前処理に移行する	採花のストレスでエチレンが発生し、老化が進むので、速やかにSTS前処理する	染色の場合を除く
前処理	9 前処理マニュアル	前処理マニュアルを作成し、遵守する	マニュアルにそった前処理で切り花品質が安定する	共選は農協等で作成
	10 前処理場所	冷暗所	天候に左右されずSTS液の吸収量が安定する	直射日光が当たらないこと
	11 STS処理	適正な時間と濃度で処理	適切な処理により十分な日持ちが確保できる	3回以下が目安
	12 STS液の交換	液が腐敗する前に交換する	液が腐敗すると吸収量が減少するとともに、生け花後に切り口が腐敗しやすい	
	13 STS液の吸収量チェック	季節ごとに吸収量を調査する	切り花の状態、気温等で液の吸収量は変化し、日持ちに影響する	
	14 容器の洗浄	液の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では液の腐敗が早い	
荷造り	15 箱詰め	花卉が傷まないよう丁寧に扱う	花卉の擦れ合いは花傷みの原因となる	
作業場・選花場	16 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる	
	17 室温	20℃以下	高温下では切り花が萎れやすい	切り花の傷みの防止
出荷までの保管	18 温度	冷暗所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、むれ、萎れ、灰色かび病が発生し、日持ちが低下する	灰色かび病防止、梱包前に切り花を少し乾かす(3月以降出荷)
	19 湿度	高湿度では保管しない	灰色かび病が発生しやすい	
滞留日数	20 採花から出荷までの時間	2日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れ、蒸れ、灰色かび病の原因になる	
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠	
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる	
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入

(注1) 自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2) No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（宿根カスミノウ）

宿根カスミノウ

項目	チェックポイント	基準	解説	備考
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	雑草・病害残渣を適切に処分する	雑草、落ち葉等からエチレンが発生して日持ちの低下をまねくとともに、病害虫の温床になる	
	2 肥培管理	適切に施肥する	生育が過剰になると日持ちの低下をまねく要因となる	生育過剰を防ぐ
	3 かん水管理	適切にかん水する	根域が水分過多になると根の活性が低下し、日持ちの低下をまねく要因となる	軟弱徒長を防ぐ
	4 温度管理	生育に適した温度を保つ	生育適温により、充実した切り花を生産する	施設栽培の場合*1
	5 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給
	6 芽の整理	不要な芽を整理する	光環境の改善により光合成が促進するとともに、栄養条件が改善し、株が充実する	光環境の改善と株の負担軽減
採花	7 採花	強光下や葉がしおれた状態では採花しない	高温時の採花は萎れやすく鮮度が低下しやすい	
	8 採花器具の洗浄	定期的に刃を磨き、作業毎に洗浄する	ハサミ等から細菌に感染するとともに、生け花後の切り口の腐敗を早める	細菌類の繁殖を防ぐ
	9 採花後前処理までの保管	蒸れないように冷暗所で保管し、速やかに前処理に移行する	採花後、高温や多湿で保管すると蒸れによる鮮度低下と開花ステージが進みやすい	鮮度を維持する
前処理	10 前処理場所	5～15℃の冷蔵庫内または冷暗所	天候に影響されず前処理剤吸収量が安定する	ヒートショックに注意する
	11 前処理剤マニュアル	前処理マニュアルを作成し、遵守する	マニュアルにそった前処理で切り花品質が安定する	
	12 前処理剤	適切な前処理剤を使用する(別表参照)	STS、糖等を含有する前処理剤を使うことで小花の萎れが防げる	
	13 前処理液の交換	適切に交換する	汚れた前処理液は菌類が繁殖し、吸水を阻害する	細菌類の繁殖を防ぐ
	14 容器の洗浄	前処理剤の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では前処理液の腐敗が早く、吸水を阻害する	
冷蔵庫	15 冷蔵庫の殺菌(ポトリス)	出荷シーズン前にくん煙剤、塩素剤などで殺菌する	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ポトリス菌の密度低下
作業場・選花場	16 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる	
	17 室温	25℃以下	高温下では切り花が萎れやすく、鮮度が低下しやすい	
出荷までの保管	18 温度	5～15℃の冷蔵庫内または冷暗所	高温下で保管すると、萎れが生じ、開花も進むため日持ちが低下する	
滞留日数	19 採花から出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	長期間切りだめしない
出荷場までの輸送	20 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる	
出荷	21 輸送方法	湿式輸送とし適切な輸送処理剤を使用する	湿式輸送でSTS、糖等を含有する輸送処理剤を使うことで日持ち性が向上する	
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠	共選は農協等から情報収集
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる	
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入

(注1)自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的な作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2)No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（アルストロメリア）

アルストロメリア

項目	チェックポイント	基準	解説	備考	
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、落ち葉等からエチレンが発生し、日持ちの低下と灰色かび病の温床になる		1
	2 かん水・肥培管理	適切にかん水/施肥をする	軟弱徒長の切り花は体内養分が少なく日持ちが短い	軟弱徒長を防ぐ	2
	3 温度管理	春～秋は遮光及び換気により日中の温度を下げる	光合成を促進し、充実した切り花を生産する	冷涼な気候を好む	3
	4 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給	4
	5 光環境	被覆資材の更新、洗浄で十分な光量を確保する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する		5
	6 茎の間引き	弱小なシュートを除去する	株元の光環境と通風の改善により品質の良い切り花を生産する	株内部の光環境、通風の改善	6
採花	7 採花	早朝に行い、しおれさせない	高温、強光時に採花すると切り花がダメージを受けやすい		7
	8 採花器具の洗浄	定期的除菌できる洗剤で洗う	ハサミ等から細菌等が感染するとともに、生け花後の切り口の腐敗を早める		8
	9 前処理までの保管	速やかに前処理に移行する	脱水が進んで萎れると切り花品質が低下しやすい		9
前処理	10 前処理マニュアル	前処理マニュアルを作成し、遵守する	マニュアルにそった前処理で切り花品質が安定する	共選は農協等で作成	10
	11 前処理場所	5～10℃の冷蔵庫または冷暗所	天候に影響されず前処理剤吸収量が安定する		11
	12 前処理剤	適切な前処理剤を使用する(別表参照)	STS及びジベレリンを含む前処理剤の使用により日持ちが向上する	過度の繰り返し使用は避ける	12
	13 前処理液の再利用	3回以内とする	前処理液が腐敗すると吸収量が減少するとともに、生け花後に切り口が腐敗しやすい		13
	14 前処理液の吸収量チェック	季節ごとに吸収量を調査する	切り花の状態、気温等で吸収量は変化し、日持ちに影響する		14
	15 容器の洗浄	前処理剤の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では切り水や前処理液の腐敗が早く、導管閉塞の原因となる		15
冷蔵庫	16 冷蔵庫の殺菌(ボトリリス)	年1回くん煙剤、塩素剤などで殺菌	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ボトリリス菌の密度低下	16
作業場・選花場	17 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる		17
	18 室温	25℃以下でできるだけ低く	作業場の室温が高いと切り花の萎れや咲き進みにつながる		18
出荷までの保管	19 温度	5～10℃の冷蔵庫内または冷暗所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れ、萎れが生じ、日持ちが低下する	ヒートショックに注意する	19
滞留日数	20 採花から出荷までの時間	2日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	切りだめしない	20
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる	選花場より直送の場合は除外	21
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠		22
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集	23
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる		24
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入	25

(注1) 自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2) No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（ダリア）

ダリア

項目	チェックポイント	基準	解説	備考	
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、落ち葉等からエチレンが発生し、日持ちの低下と灰色かび病の温床になる		1
	2 かん水・肥培管理	適切にかん水をする	軟弱徒長の切り花は体内養分が少なく日持ちが短い	軟弱徒長を防止、しまった株づくり	2
	3 温度管理	夜温・昼温を適切に管理する	硬く、しまった株づくりのため適切な温度管理が必要	施設栽培の場合（露地では適合と判断）	3
	4 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給	4
	5 光環境	十分な光量を確保する	光合成を促進し、充実した切り花を生産する	施設栽培の場合（露地では適合と判断）	5
	6 病害虫防除	初期防除を徹底する	病害株は2次感染源となるため速やかに抜き取る	ウイルス病感染防止	6
採花	7 採花	適期切り前で採花する	花卉が痛みやすいので注意する		7
	8 採花器具の洗浄	定期的に除菌できる洗剤で洗う	ハサミ等から細菌等が感染するとともに、生け花後の切り口の腐敗を早める	細菌類の繁殖を防ぐ	8
	9 前処理までの保管	速やかに前処理に移行する	脱水が進んで萎れると切り花品質が低下しやすい		9
前処理	10 前処理マニュアル	前処理マニュアルを作成し、遵守する	マニュアルにそった前処理で切り花品質が安定する	共選は農協等で作成	10
	11 前処理場所	冷暗所	天候に影響されず前処理剤吸収量が安定する		11
	12 前処理剤	前処理剤を適切に使用する	糖類+殺菌剤を含む前処理剤の使用及びBAの散布または浸漬処理により日持ちが向上する		12
	13 前処理液の交換	3回以内とする	前処理液が腐敗すると吸収量が減少するとともに、生け花後に切り口が腐敗しやすい	過度の繰り返し使用は避ける	13
	14 前処理液の吸収量チェック	季節ごとに吸収量を調査する	切り花の状態、気温等で吸収量は変化し、日持ちに影響する	気温で吸収量は変化	14
15 容器の洗浄	前処理剤の交換ごとに洗浄する	汚れた容器では切り水や前処理液の腐敗が早く、導管閉塞の原因となる		15	
冷蔵庫	15 冷蔵庫の殺菌（ボトリリス）	年1度はくん煙剤、塩素剤などで殺菌	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ボトリリス菌の密度低下	16
作業場・選花場	16 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる		17
	17 室温	20℃以下	作業場の室温が高いと切り花の萎れや咲き進みにつながる	切り花の劣化防止	18
出荷までの保管	19 温度	10℃前後の冷蔵庫内または冷暗所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、むれ、萎れが生じ、日持ちが低下する	ヒートショックに注意する	19
滞留日数	20 採花から出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する		20
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	萎れや蒸れの原因になる		21
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等のクレームの原因究明と品質向上に不可欠		22
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集	23
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる		24
指導機関	25 指導機関の指導	定期的な指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入	25

（注1）自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば該当項目の具体的作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。（注2）No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（露地小ギク）

露地小ギク

項目	チェックポイント	基準	解説	備考
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	植物残さは病害虫の発生源となる	
	2 圃場排水	明きよの設置や高うね栽培など、降雨後の停滞水が無いよう、排水を改善する	ほ場の水はけが悪いと、根腐れや土壌病害の発生を招く	
	3 かん水管理	土壌の乾燥状態を把握し、必要に応じてかん水する	雨不足による過乾燥は生育不良やカルシウムなどの要素欠乏症の原因となる 定植直後は活着促進のため過乾燥は厳禁である	
	4 施肥管理	適切に施肥管理する	窒素不足は生育不良を招く 窒素過剰は白さび病を助長するとともに、葉の黄変の発生より日持ち性を低下させる	
	5 病害虫防除	予防防除など適切に防除する 畑地など連作土壌では適切に土壌消毒する	ハダニ、スリップス類、タバコガ類、センチュウなどの害虫は日持ち性を著しく低下させる	
採花	6 切り前	品種に応じた適切な切り前で採花する	開花が進むと日持ち性が低下する	
	7 採花	夏季は日中を避けて、比較的気温の低い時間帯に採花する。	萎れた状態での収穫は、後の水あげを悪化させ、輸送性、日持ち性を低下させる	特に盆小ギクで重要
	8 採花後の管理	採花後は直射日光の当たらない涼しい場所で必ず管理し、速やかに水あげに移行する 雨で濡れた場合は蒸れないよう、風通しを良くして乾燥させる	萎れによる鮮度低下を防ぐ 濡れた状態での水あげや箱づめは葉傷みの原因となる	特に盆小ギクで重要
	9 ハサミ、鎌の管理	使用後は洗浄して保管する ウイロイドが心配される品種では採花ごとに消毒する。定期的に刃を磨いて切れ味を保つ	ウイロイド伝染が心配される場合は刃を焼く、塩素剤で消毒する	
水あげ	10 水あげの水	水道水または飲用に適する井戸水を用いて、水あげごとに交換するか、抗菌剤を使用する	清潔な水を用いて細菌等の繁殖を防ぐ	
	11 水あげ促進	品種ごとの水あげ特性を把握し、高温時や水あげの悪い品種では界面活性剤を使用するなど、水あげ促進に努める	界面活性剤の添加は水あげ促進効果が極めて高い	特に盆小ギクで重要
	12 水あげ場所	直射日光の当たらない、低温・涼温条件で水あげする	高温、強光条件では水あげ不良となり、鮮度が低下する	特に盆小ギクで重要
	13 水あげ時間	みかけ上、しおれがまったくない状態まで十分に水あげした後、箱詰めする	萎れた状態で箱詰めは葉の黄変の発生を助長し、輸送性、日持ち性低下を招く	
	14 容器の洗浄	水の交換ごとに洗浄し、定期的に殺菌する	導管閉塞の要因となる生け水の細菌の繁殖を抑える	
作業場・選花場	15 室温	夏季の高温時などは、エアコンなどにより涼しい場所を確保する	高温では切り花が萎れ、鮮度が低下するとともに、輸送性、日持ち性が低下する	特に盆小ギクで重要
	16 清掃	作業場は常に整理整頓し、清掃する	作業性の向上、植物ゴミからのエチレン発生の抑制、ボトリチス菌等雑菌の感染を予防する	
	17 調製器具類の手入れ	道具は使用すごとに清掃、洗浄し、機械類は定期的にメンテナンスする 刃物はよく切れるよう手入れする	作業性の向上、機器トラブル防止により速やかに調製できる	
冷蔵庫	18 冷蔵庫の殺菌	冷蔵庫を利用する場合は定期的に清掃・殺菌する	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ボトリチス菌の密度低下
出荷までの保管	19 低温・涼温管理	冷蔵庫での保管は2～5℃とする。保管は湿式とする	高温ほど葉の黄変や開花が進み日持ち性が低下する	高温、暗黒条件は葉の黄変の最大の要因である
滞留日数	20 水あげから出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	切りだめしない
梱包・出荷場までの輸送	21 梱包方法、出荷場までの環境	適切に梱包し(湿式・乾式)、輸送中は低温とし、雨、直射日光や風に当てない	出荷場・市場までの運送環境は日持ち性に大きく影響する	高温、暗黒条件は葉の黄変の最大の要因である
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店などのクレームの原因究明と品質向上に不可欠	
お客様対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる	
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入

(注1) 自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的な作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2) No22とNo25は必須。

日持ち性向上生産管理基準（切花一般・露地）

切花一般・露地

項目	チェックポイント	基準	解説	備考
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	病害虫の感染源を断つとともに、残渣の腐敗によるエチレンの発生を抑制する。日々の見回りにより栽培トラブルを早期に回避する	
	2 排水対策	作ごとに降雨後の停滞水の確認、排水の改善をおこなう	根の発達を促進するとともに、病害の発生を抑制し、健全な植物を育てる	
	3 かん水管理	土壌の乾燥状態を把握するとともに、必要に応じてかん水できるようかん水設備を準備する	露地では灌水が遅れて過乾燥になることがある。過乾燥は蕾のアポーションやカルシウム欠乏などの要素欠乏症による品質低下の原因となる	
	4 施肥管理	前作の残肥を把握し、適切な施肥管理をおこなう	適正施肥により、健全な成長を促す	
	5 天候への対策	天候の変化に常に注意し、高温、低温、強風、大雨などへの対策を講じる	栽培時の悪天候は切り花の健全な成長を妨げ、採花後の日持ち、観賞性に影響する	
	6 病害虫防除	予防管理および適切な防除をおこなう	病害虫の発生は、ほ場内ばかりで無く、市場流通や観賞時に観賞価値を著しく下げる	
採花	7 採花	高温、強光時を避けて採花する	高温時は植物体の温度が高く、蒸散量や呼吸量が多いために、しおれや炭水化物の消耗が進んで、品質低下をまねく	
	8 切り前	品目ごとの適切な切り前を守る	切り前は日持ちに大きく影響する。硬いと蕾の栄養状態が悪く開花しにくく、緩いと老化が早くなる	
	9 採花後の管理	採花後は直射日光を避けた涼しい場所に置き、速やかに水あげや出荷前処理に移行する。雨でぬれた場合は蒸れないよう風通しを良くして乾かすなどの対策をとる	萎れによる鮮度低下を防ぐ。濡れた場合は蒸れないよう風通しを良くして速やかに乾かし、病害の発生等を防ぐ	
	10 採花器具の管理	ハサミ、鎌等は、使用後に洗浄し、ヤニを落として保管している。ウイルスが心配される品目では採花ごとに消毒を行う。定期的な刃を磨いて切れ味を保つ	切り口がつぶれると水あげの不良を招く ウイルス伝染が心配される場合は刃を焼く、アルコールや塩素剤による消毒等を実施	
調製、水あげ、出荷前処理	11 調製作業	丁寧な取り扱い、速やかな調製をおこなう	調製時の刺激や傷が多くなることでエチレンが発生し、老化を早めることがある。長く乾燥が続くと、水分ストレスにより水あげの悪化などの品質低下につながる	
	12 水あげの水	水道水または飲用に適する井戸水を用いて、水あげごとに交換する	清潔な水を用いて細菌等の繁殖を防ぐ	
	13 容器の洗浄、殺菌	水の交換ごとに洗浄し、定期的に殺菌する	導管閉塞の要因となる生け水の細菌の繁殖を抑える	
	14 前処理剤	品目ごとにマニュアルを作成し、適切に処理する	品目により前処理方法が異なるため、マニュアルを作成し、適切な処理をおこなう	
作業場・選花場	15 作業場所	冬場は暖房を控え、夏場は冷房するなど涼しい場所を確保する	できるだけ涼しく直射日光を避けた場所で行い、鮮度低下を防ぐ	
	16 清掃	作業場は常に整理整頓し、清掃する	作業性の向上、植物ゴミからのエチレン発生の抑制、ボトリチス菌等雑菌の感染を予防する	
	17 調製器具類の手入れ	道具は使用するごとに清掃、洗浄し、機械類は定期的にメンテナンスを行っている。刃物はよく切れるよう手入れする	作業性の向上、機器トラブル防止により速やかに調製する。出荷時の切り口をつぶさず、清潔に保つことで水あげを良くする	
冷蔵庫	18 冷蔵庫の殺菌	冷蔵庫を利用する場合は庫内を定期的に清掃・消毒する	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	ボトリチス菌の密度低下
出荷までの保管	19 低温・涼温管理	品目ごとに障害が発生しない条件を把握して低温または涼温管理をおこなう	冷蔵庫またはできるだけ涼しく直射日光を避けた場所で行い、鮮度低下を防ぐ	
滞留日数	20 水あげから出荷までの時間	滞留日数は冷蔵庫で3日以内とする	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	
梱包・出荷場までの輸送	21 梱包方法、出荷場までの環境	箱等に適切に梱包し(湿式・乾式)、雨、直射日光、風に曝さないよう輸送する	出荷場・市場までの運送環境は品質に大きく影響する	
栽培履歴	22 栽培履歴の記録	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	栽培履歴の記録は、栽培技術向上ばかりでなく、消費者、生花店等のクレームの原因究明に不可欠である	
お客様対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集をおこなう	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集
	24 クレーム処理とその記録	クレームには適切に対応し、その内容と対応を記録する	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる	
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が経営改善、品質向上に重要	指導機関名を記入

※本基準は、品目別生産管理基準が策定されている15品目以外の品目に適用する

(注1) 自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的な作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。

日持ち性向上生産管理基準（切花一般・施設）

切花一般・施設

項目	チェックポイント	基準	解説	備考
日持ち向上栽培管理	1 圃場衛生	除草・清掃をする	雑草、作物残さ等は病害虫の感染源となる	
	2 肥培管理	土壌診断に基づいて適正なpH、ECで栽培する	肥料成分の適正な吸収により健全な植物体を育成する	
	3 かん水管理	適切にかん水をする	過かん水は、根張り、根の生理活性低下を招き、給水能力が低下する	
	4 温度管理	夏季は高温を避け、冬季は適切に加温する	光合成を促進し、品質の良い切り花を生産する	
	5 換気	適切に換気する	換気により、適切に湿度をさげることで灰色かび病予防や株の軟弱化の予防となるとともに、炭酸ガスを取り込んで光合成を促進し、充実した切り花を生産することができる	過湿防止による灰色かび病予防と炭酸ガスの補給
	6 光環境	必要に応じて遮光資材を開閉し適切な光量を確保する	光合成を促進し、品質の良い切り花を生産する	
	7 病害虫防除	予防管理および適切な防除を行う	病害虫の発生により、商品性や日持ち性が著しく低下する	
採花	8 採花	適期切り前で行い、高温強光下での採花は避ける。	高温、強光下の萎れた状態で採花すると切り花品質が低下する	
	9 採花後吸水(前処理)までの時間	速やかに吸水(前処理)を行う	脱水が進んで萎れると切り花品質が低下する	
	10 採花器具の洗浄	定期的に除菌できる洗剤で洗う	採花、調整器具を介しての病害微生物の拡散を防ぐ	
水あげ・前処理	11 水あげまたは前処理場所	冷蔵庫または冷暗所	水あげの温度が高いと花の咲き進みにつながる	
	12 水あげの水(切り水)	水道水または飲用に適した水	汚れた水は導管閉塞の原因となる	
	13 前処理剤	前処理剤マニュアルを作成し遵守する	適切な前処理剤の使用により日持ちが向上する	前処理を行う場合は作成する共選は、農協等で作成
	14 水あげの水(切り水)の交換	前処理を行わない場合は切り水を毎回交換する 前処理を行う場合は前処理液の品質が低下する前に交換する	汚れた水は導管閉塞の原因となる	
	15 容器の洗浄	切り水の交換ごとに洗浄する	切り水の汚れや前処理液の品質劣化が早く、導管閉塞と処理効果低下の原因となる	
冷蔵庫	16 冷蔵庫の殺菌	定期的にくん煙剤、塩素剤などで殺菌する 清掃を徹底する	冷蔵庫内は湿度が高く、カビ等の温床となるので、定期的に殺菌して菌の密度を下げる	
作業場・選花場	17 清掃	清掃を徹底する	植物ゴミは、エチレンの発生源となるとともに、カビの温床となる。	
	18 室温	25℃以下	作業場の室温が高いと切り花の萎れや咲き進みにつながる	
出荷までの保管	19 温度	冷蔵庫内または冷暗所	高温下で箱詰めしたまま保管すると、蒸れや萎れが生じ、日持ちが低下する	ヒートショックに注意
滞留日数	20 水あげから出荷までの時間	3日以内	貯蔵中にも老化が進むため、切りだめせず、できるだけ早く市場に出荷する	
出荷場までの輸送	21 温度・雨	直射日光、雨に当てない	蒸れや萎れが生じ、日持ちが低下する	
栽培履歴	22 栽培履歴	栽培・採花日・収穫後管理等の履歴を記録する	消費者、花店等からのクレームの原因究明と、品質向上に不可欠	
お客さま対応	23 コミュニケーション	商品の情報発信、評価の情報収集	出荷した切り花の評価を収集し、栽培管理、出荷管理に反映させる	共選は農協等から情報収集
	24 クレーム処理	クレーム内容と対応を記録をする	クレームの内容および対応を記録することで品質低下の要因を探ることができる	
指導機関	25 指導機関の指導	定期的に指導機関の技術指導を受ける	客観的な視点からの意見が、品質の向上と経営の改善に重要	指導機関名を記入

※ 本基準は、品目別生産管理基準が策定されている15品目以外の品目に適用する。

(注1) 自己診断で、基準に適合している場合は、チェックポイントの数字に「○」を付け、20以上あれば、該当項目の具体的作業手順を記した「自己実施計画」を作成し、認証を申請することができます。(注2) No22とNo25は必須。