

柿情報 No.6 (2020.12.2)

JA 中野市柿研究会

JA 中野市園芸課

1 荷作りについて

★干柿の荷作り資材は食品衛生法の改定等により変更がたびたびあります。

ご不便をおかけいたしますが、古い資材から使用するようお願いいたします。

★荷作りについてご不明な点がございましたら、堀内由香(090-1867-2512)まで

★必ず整形を行ってから荷造りするようにしてください。

① 荷造りの注意点



170g トレーの注意点：へたは明け口の方向（下）に向け、表面にへたが見えないよう整形してから入れてください

共通

- ・空気を抜いてからシーラーで留めてください。
- ・エージレスが手前に来ないように必ず後ろに入れるようにしてください。
- ・切り口より下部分で留めるようにしてください。
(製品と切り口の間でシーラー留めをしない)

① 段ボールの留め方について

- ・段ボールの留め具（ステーブル）の使用は原則使用しないようにお願いします。
- ・紙テープでしっかり留めてください。

② ハンコ押印について

- ・毎年、ハンコのにじみやカスレなどで返品が発生しています。
- ・ハンコにホコリ等が付いているとインクがにじみやすくなるので点検しましょう。
- ・ハンコ押印を失敗した場合は**別売りの「生産者シール」**にて訂正できます。失敗したシールをはがして、新たに貼ってください。

③ 異物混入の予防について

- ・帽子は髪の毛と眉毛が、マスクは口と鼻が隠れるように着用する。（毛混入防止）
- ・静電気防止シートを用いて小さなゴミ（紙やビニール片など）の混入を防止する。
- ・小バエなどの虫がわからないように荷作り場内は常に清潔を保つ。
- ・荷造り前にはキレイな作業着を着用する（服にホコリ・ゴミが付着しているため）もしくは粘着ローラー等で付着したホコリを除去する。

次ページもご覧ください。(出荷資材について)

2. 出荷資材について

先日の荷造り講習会時にお伝え致しましたが、本年度は「おひな柿」と「市田柿」の両パッケージでの販売を行います。

資材の振り分けに関しましては、こちらから振り分けさせていただきますので、ご了承ください。

また、おひな柿のパッケージが届いた方の中で、ご自宅に市田柿の袋の余りが残っているようでしたら、そちらから使っていただき、「市田柿」の袋が終わり次第「おひな柿」の袋を使用した荷造りを行ってください。

※「おひな柿」と「市田柿」は必ず箱を別々に分けて出荷をお願いいたします。