

柑橘搾汁の注意事項

1 センタースタッフの配置

安全面、衛生面に配慮し、当センタースタッフが機器利用指導を行い、搾汁・清掃作業等は利用者が行う。

2 作業人数及び持ち込み数量

アグリビジネスセンターの柑橘搾汁作業には、洗浄、柑橘投入、絞るかすの処理、排出、果汁の加熱殺菌等で通常、4名が必要となるため、作業に必要な人員を確保する。

また、柑橘の持ち込み数量は1日当たり1トンまでとする。

3 搾汁終了時間

機器の洗浄、室内清掃に1時間以上を要するため、搾汁作業は3時を目途に終了する。

4 利用の制限

作業に必要な人員を確保できなかった場合は、搾汁数量を制限することがある。

5 持参品

手袋、長靴、エプロン、ゴミ袋等の作業に必要な消耗品等は利用者が持参する。