

作業No.

1

2

3

写真・図



作業内容

トレイ内のトマトの汚れをふきんを使って拭き取ります。

汚れを拭き取ったトマトは別のトレイに移します。

汚れを取ったトマトが一定量になれば所定の場所にトレイを運びます。

注意点

トマトは潰れやすいので丁寧に取り扱いましょう。

元のトレイに戻さないようにします。

拭き取り前と拭き取り済のトレイを間違わないようにしっかり区別して運びます。



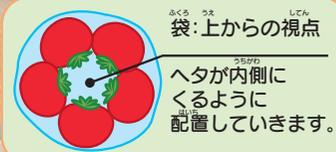
作業No.

4

5

6

写真・図



作業内容

トマトの大きさや等級で選別・傷や割れ・色付きが悪いものがないか検品をします。

検品が済んだトマトを器に乗せ計量します。

トマトが乗った器ごとに袋詰めしていきます。

注意点

大きさと等級によってABCの3つのランクにわけます。同時に傷がついているものや柔らかいものはここで選別されます。

へたが外側から見えないうちにへたを内側にしてバランスよく詰めていきます。

作業No.

7

8

9

写真・図



作業内容

器のトマトを袋に詰めた後、袋の上部をひねり、次の作業の封留め工程に渡します。

ハトメ機械で袋のテープ留めをします。
ハトメ機械に袋のひねり口をセットして垂直に落とします。

テープ留めされた袋を出荷用のトレイに配置していきます。

注意点

袋のひねり口を再度しっかりしめてセットします。
袋のトマトを強く握らないように手でやさしく固定します。