

平成21年度  
秋鮭地域HACCP管理表

第3号  
中野水産

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野(11/2)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 11 月 2 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴れ 気温 3℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 4 : 00 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4 : 00 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2 : 55 ) 11.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 55 ) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	( 4 : 00 ) 1.5 °C

#### 《船内清掃記録》

確認者  
中野 能彰

( 5 : 30 )

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (11/2)

責任者特記欄: 中野 悟 (11/2)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 11 月 2 日 (A) (5時00分~5時25分) 天気: (快) 気温: 12℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(5:2)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台 → ○
- ・計量器の清潔度 → ○
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → ○
- ・シートは清潔に用意されているか → ○
- ・海水の洗浄度は → ○
- ・岸壁海水の状態は → ○
- ・作業場の状態は → ○

確認者  
中野 秀二  
(5:5)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → ○
- ・計量器は清掃されているか → ○
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → ○
- ・シートは全タンクにかぶせているか → ○
- ・作業場の状態は整理整頓されているか → ○

確認者  
中野 秀二  
(5:50)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:25) ○
鮮度タンク内海水温	( : ) 6.5℃
秋サケ腹部内温度	( : ) 8.0℃

確認者  
中野 秀二  
(5:25)

確認者特記欄: 中野 秀二 (11/2)

責任者特記欄: 中野 秀二 (11/2)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 30 日 (金) 4 時 55 分 ~ 5 時 10 分 天気 曇 気温 9℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 4 : 57 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 00 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 10 ) 〇
鮮度タンク内海水温	( : ) 6.4℃
秋サケ腹部内温度	( : ) 7.8℃

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 10 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/30)

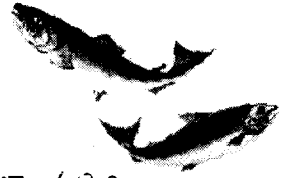
責任者特記欄: 中野 秀二 (10/30)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10:30)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 30 日 (2時30分~4時10分) 天気:晴れ 気温 10℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  → ○
- ・キャビンの中は  → ○
- ・船倉の周りは  → ○
- ・船倉の中は  → ○
- ・氷の投入は  → 1回目 2 : 20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  → ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )



#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2 : 50 ) 12.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 50 ) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	( 3 : 50 ) 2.5 °C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/30)

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/30)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 29 日 (木) (5時5分~5時45分) 天気:曇 気温:17℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二

(5:7)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二

(5:10)

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者

中野 秀二

(6:10)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:45)	○
鮮度タンク内海水温	( : )	6.5℃
秋サケ腹部内温度	( : )	8.0℃

確認者

中野 秀二

(5:45)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/29)

責任者特記欄:

中野 秀二 (10/29)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/29)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 29 日 (2時<sup>30</sup>分~5時<sup>00</sup>分) 天気:晴 気温 6℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 4 : 00 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4 : 00 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 12.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:00) 2.0℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

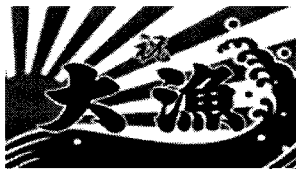
( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/29)

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/29)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野 水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 27 日 (5時0分~5時30分) 天気:雨 気温 12℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二

( 5 : 2 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二

( 5 : 5 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二

( 5 : 50 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 30 ) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5 : 30 ) 6.0℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 30 ) 8.2℃

確認者  
中野 秀二

( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/27)

責任者特記欄: 中野 健一 (10/27)



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野(10/27)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 27 日 (2時<sup>30分</sup>~4時<sup>05分</sup>) 天気:晴 気温 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2:20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇

確認者  
中野 能彰

( 3:50 )



#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3:50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 12.5°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0°C

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) °C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

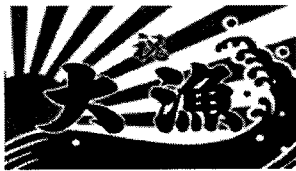
( 4:30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/27)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/27)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/26)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 26 日 (2 時<sup>30</sup>分~5 時<sup>10</sup>分) 天気:晴 気温 6 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  〇
- ・キャビンの中は  〇
- ・船倉の周りは  〇
- ・船倉の中は  〇
- ・氷の投入は  1回目 2 : 20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
中野 能彰

( 4 : 10 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4 : 10 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2 : 50 ) 12.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 50 ) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	( 4 : 10 ) °C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/26)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/26)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 10 月 26 日 (月) 5 時 25 分 ~ 6 時 00 分 天気:曇 気温 8 °C

#### 《健康チェック表》

	① 中野 秀二	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 笠井 昭義
作業者名	⑤ 笠井 久詩	⑥ 山崎 克夫	⑦ 奥谷 光行	⑧ 渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二

( : )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二

( : )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者

中野 秀二

( 6 : 20 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 0 ) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 6 : 0 ) 6.2 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 0 ) 8.0 °C

確認者

中野 秀二

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 秀二

10  
( 126 )

責任者特記欄: 中野 健一 (10/26)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/24)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 24 日 (2時<sup>30</sup>分~5時<sup>00</sup>分) 天気:晴 気温: °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2 : 20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 4 : 20 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4 : 20 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 13.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:20) °C

#### 《船内清掃記録》

確認者  
中野 能彰

( 6 : 30 )

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/24)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/24)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 10 月 24 日 (土) 5 時 15 分 ~ 6 時 0 分 天気:曇り 気温 8.5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 17 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 20 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 6 : 20 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 6 : 0 ) 0
鮮度タンク内海水温	( 6 : 0 ) 6.2℃
秋サケ腹部内温度	( 6 : 0 ) 7.8℃

確認者  
中野 秀二  
( 6 : 0 )

確認者特記欄: 中野 秀二

( 10 / 24 )

責任者特記欄:

中野 秀二 ( 10 / 24 )

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/23)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 23 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴れ 気温 7℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2 : 20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 ( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.5℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/23)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/23)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 10 月 23 日 (金) 4時50分~5時25分 天気:曇 気温 7℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二

(4:52)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二

(4:55)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者

中野 秀二

(5:40)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:25) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:25) 6.0℃
秋サケ腹部内温度	(5:25) 8.2℃

確認者

中野 秀二

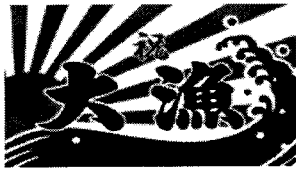
(5:25)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/23)

責任者特記欄: 中野健一 (10/23)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/22)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 22 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴れ 気温 7℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/22)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/22)

X



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 10月22日 (木) 5時00分~5時30分 天気:曇 気温:6.7℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(5:2)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(5:5)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(5:5)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:30) <input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(5:30) 5.4℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 7.8℃

確認者  
中野 秀二  
(5:30)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/22)

責任者特記欄: 中野 健一 (10/22)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/21)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 21 日 (2時20分~4時50分) 天気:晴れ 気温 8 °C

《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 4 : 00 )

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4:00 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 3.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:00) 2.0 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/21)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/21)

X

X

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 10 月 21 日 (5時5分~5時40分) 天気: 曇り 気温: 9.4℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(5:17)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(5:10)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(6:00)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:40) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(5:40) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:40) 7.5℃

確認者  
中野 秀二  
(5:40)

確認者特記欄: 中野 秀二

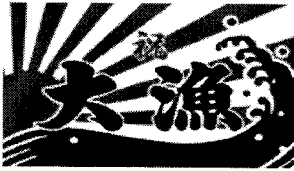
(10/21)

責任者特記欄:

中野 秀二 (10/21)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/20)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 20 日 (2時<sup>30</sup>分~5時<sup>00</sup>分) 天気:晴 気温 10℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は  〇
- ・キャビンの中は  〇
- ・船倉の周りは  〇
- ・船倉の中は  〇
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
中野 能彰

( 4 : 10 )

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4 : 10 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:10) 1.8℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/20)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/20)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 20 日 (火) 5 時 00 分 ~ 5 時 50 分 天気: 曇 気温: 7.8℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 秀二	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 笠井 昭義
	⑤ 笠井 久詩	⑥ 山崎 克夫	⑦ 奥谷 光行	⑧ 渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 2 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 5 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 6 : 10 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 50 ) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5 : 5 ) 5.3℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 5 ) 6.6℃

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 5 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/20)

責任者特記欄: 中野 健一 (10/20)

2

書式作成日:平成21年/0月/9日

HACCP委員会: 中野 (10/19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 19 日 (6時10分~8時10分) 天気:晴 気温 13℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
(6:00)

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ○
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 6:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○

確認者  
中野 能彰  
(7:35)



《温度の測定》

確認者:中野 能彰(7:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:55) 14.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:55) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(7:35) 3.5℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
(9:30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/19)

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/19)

X

X

書式作成日:平成21年10月19日

HACCP委員会: 中野 ( / )



共 中野水産 210月  
選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 19 日 (8時35分~9時25分) 天気: 晴 気温: 16.5°C

《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(8:37)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(8:40)

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(9:00)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 9:25 ) 0
鮮度タンク内海水温	( : ) 7.0 °C
秋サケ腹部内温度	( : ) 7.8 °C

確認者  
中野 秀二  
( 9 25 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/19)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/19)

①

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/19)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 19 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴 気温 10℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 40 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 40 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:40) 20℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/19)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/19)



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

( / )



1回目 共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 19 日 (月) 4時55分~6時0分 天気:曇 気温 11℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者

中野 秀二

(4:57)

#### 《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者

中野 秀二

(5:00)

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者

中野 秀二

(6:20)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 6:0 ) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( : ) 6.0℃
秋サケ腹部内温度	( : ) 8.0℃

確認者

中野 秀二

(6:0)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/19)

責任者特記欄:

中野 秀二 (10/19)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/17)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 17 日 (2時<sup>30</sup>分~7時<sup>50</sup>分) 天気:曇り 気温 8℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

(2:20)

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

(3:50)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 13.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0℃

《船内清掃記録》

確認者  
中野 能彰

(6:00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰

(10/17)

責任者特記欄:

中野 悟 (10/17)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 17 日 (土) 5時00分~5時40分 天気 曇 気温 8.5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 2 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台 \_\_\_\_\_ → ○
- ・計量器の清潔度 \_\_\_\_\_ → ○
- ・鮮度保持タンクの清潔度 \_\_\_\_\_ → ○
- ・シートは清潔に用意されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・海水の洗浄度は \_\_\_\_\_ → ○
- ・岸壁海水の状態は \_\_\_\_\_ → ○
- ・作業場の状態は \_\_\_\_\_ → ○

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 5 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・作業場の状態は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ → ○

確認者  
中野 秀二  
( 6 : 00 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 40 ) ○
鮮度タンク内海水温	( 5 : 40 ) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 40 ) 7.8℃

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 40 )

確認者特記欄: 中野 秀二

( 10 / 17 )

責任者特記欄: 中野 秀二 ( 10 / 17 )

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/16)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 16 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴 気温 7℃

《健康チェック表》

作業者名	① 中野 佐市	② 中野 武二	③ 中野 悟	④ 佐藤 正門
	⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 坂下 翔太
	⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は  〇
- ・キャビンの中は  〇
- ・船倉の周りは  〇
- ・船倉の中は  〇
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/16)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/16)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 16 日 (金) 4 時 50 分 ~ 5 時 20 分 天気: 曇 気温: 3.2℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 4 : 52 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 4 : 55 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 40 )

#### 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 5 : 20 )	<input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5 : 20 )	3.5℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 20 )	5.0℃

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 20 )

確認者特記欄: 中野 秀二 ( 10 / 16 )

責任者特記欄: 中野 健一 ( 10 / 16 )

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/15)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 15 日 (2時<sup>30分</sup>~9時<sup>50分</sup>) 天気:晴 気温 7 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
( 2 : 10 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2 : 10 2回目 3 : 50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰  
( 3 : 50 )



#### 《温度の測定》

漁場の海水温度	漁獲前	(14:50) 14.0 °C
	漁獲前	(2:50) 0 °C

確認者: 中野 能彰 ( 3 : 50 )

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0°C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/15)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/15)



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 10 月 15 日 (木) (4時55分~5時30分) 天気 曇 気温 4.5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 4:57 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 5:00 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5:50 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5:30 ) <input type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	( 5:30 ) 4.4℃
秋サケ腹部内温度	( 5:30 ) 6.2℃

確認者  
中野 秀二  
( 5:30 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/15)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (10/15)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 10 月 14 日 (水) (4時45分~5時) 天気:曇 気温:7.6℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二

(4:47)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二

(4:50)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二

(6:00)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:30) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( : ) 3.4℃
秋サケ腹部内温度	( : ) 2.4℃

確認者  
中野 秀二

(5:30)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/14)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/14)



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/14)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 14 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴れ 気温 9℃

#### 《健康チェック表》

①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2 : 20 2回目 3 : 50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/14)

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/14)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/13)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 13 日 (2時30分~7時50分) 天気:晴 気温 8 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:55 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 55 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰 ( 3 : 55 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 17.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:55) °C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/13)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/13)

X

X

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

( / )



共 中野 水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 13 日 (4時13分~5時40分) 天気:曇 気温:8.5℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者

中野 秀二

( 4 : 55 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者

中野 秀二

( 4 : 58 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者

中野 秀二

( 6 : 00 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 40 )	○
鮮度タンク内海水温	( 5 : 40 )	3.8℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 40 )	4.8℃

確認者

中野 秀二

( 5 : 40 )

確認者特記欄: 中野 秀二

( 10 / 13 )

責任者特記欄: 中野 健一 ( 10 / 13 )

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/12)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 12 日 (2時20分~5時30分) 天気:晴 気温 7 °C

#### 《健康チェック表》

①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	4佐藤 正門
⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	8 坂下 翔太
⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 10 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2 : 10 2回目 4 : 30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 4 : 30 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4 : 30 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:30) 2.5°C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 7 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/12)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/12)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

( / )



共 中野 水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 12 日 (5時35分~6時45分) 天気:晴 気温:3.5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二

( 5:37 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二

( 5:40 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者

中野 秀二

( 17:00 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 6:45 ) <input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	( 6:45 ) 5.0℃
秋サケ腹部内温度	( 6:45 ) 5.9℃

確認者

中野 秀二

( 6:45 )

確認者特記欄: 中野 秀二

( 10/12 )

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/12)

書式作成日：平成21年 月 日

HACCP委員会：

( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日：平成 21 年 10 月 10 日 (土) (7時30分~8時30分) 天気：<曇> 気温 9.0℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者

中野 秀二

( 7 : 32 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台 \_\_\_\_\_ → ○
- ・計量器の清潔度 \_\_\_\_\_ → ○
- ・鮮度保持タンクの清潔度 \_\_\_\_\_ → ○
- ・シートは清潔に用意されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・海水の洗浄度は \_\_\_\_\_ → ○
- ・岸壁海水の状態は \_\_\_\_\_ → ○
- ・作業場の状態は \_\_\_\_\_ → ○

確認者

中野 秀二

( 7 : 35 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・作業場の状態は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ → ○

確認者

中野 秀二

( 8 : 50 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 8 : 30 ) ○
鮮度タンク内海水温	( 8 : 30 ) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	( 8 : 30 ) 7.0℃

確認者

中野 秀二

( 8 : 30 )

確認者特記欄： 中野 秀二

(10/10)

責任者特記欄：

中野 秀二

(10/10)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/10)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 10 日 (5時<sup>00</sup>分~7時<sup>00</sup>分) 天気:曇 気温 8 °C

#### 《健康チェック表》

1	中野 佐市	2	中野 武二	3	中野 悟	4	佐藤 正門
5	中野 健一	6	渡邊 哲也	7	中野 能彰	8	坂下 翔太
9	池田 有作	10	中澤 寛和	11		12	

確認者  
中野 能彰

( 5 : 45 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 4:45 2回目 6:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 6 : 30 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 6 : 30 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 5 : 30 ) 17.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 5 : 30 ) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	( 6 : 30 ) °C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし。

確認者  
中野 能彰

( 9 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/10)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/10)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/8)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 8 日 (2時30分~7時50分) 天気:晴れ 気温 7 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 佐市	② 中野 武二	③ 中野 悟	④ 佐藤 正門
	⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 坂下 翔太
	⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

2:30-7:50 船内衛生状態確認表

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0 °C

#### 《船内清掃記録》

確認者  
中野 能彰

( 5 : 30 )

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/8)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/8)

船内衛生状態確認表 (簿)



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

( / )



共 中野 水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 8 日 ( 4 時 48 分 ~ 5 時 15 分 ) 天気: 晴 気温: 7.5℃

#### 《健康チェック表》

	① 中野 秀二	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 笠井 昭義
作業者名	⑤ 笠井 久詩	⑥ 山崎 克夫	⑦ 奥谷 光行	⑧ 渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者

中野 秀二

( 4 : 50 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者

中野 秀二

( 4 : 53 )

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者

中野 秀二

( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 15 ) 〇
鮮度タンク内海水温	( 5 : 15 ) 3.8℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 15 ) 5.2℃

確認者

中野 秀二

( 5 : 15 )

確認者特記欄: 中野 秀二

( 10 / 8 )

責任者特記欄:

中野 能一郎 ( 10 / 8 )

選別台の同時作業は衛生上は管理上はOK ( 5 / 10 )

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

( / )



共 中野 水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 10 月 7 日 (4時48分~5時15分) 天気: (曇) 気温 | 12℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③ 中 野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者

中野 秀二

( 4 : 50 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者

中野 秀二

( 4 : 53 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者

中野 秀二

( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 15 ) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5 : 15 ) 3.9℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 15 ) 4.8℃

確認者

中野 秀二

( 5 : 15 )

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/17)

責任者特記欄: 中野健一 (10/17)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/17)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 7 日 (2時<sup>30</sup>分~4時<sup>50</sup>分) 天気: <天> 気温 10℃

#### 《健康チェック表》

① 中野 佐市	② 中野 武二	③ 中野 悟	④ 佐藤 正門
⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 坂下 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りには → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 ( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 1.8℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし。

確認者  
中野 能彰

( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/17)

書式作成日:平成21年10月6日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 6 日 (4時45分~5時10分) 天気:晴 気温:10.3℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:47)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(4:30)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(5:30)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:10) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(5:10) 4.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:10) 6.0℃

確認者  
中野 秀二  
(5:10)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/6)

責任者特記欄: 中野健一 (10/6)

書式作成日:平成21年10月6日

HACCP委員会: 中野 (10/6)



中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 6 日 (2時30分~7時40分) 天気:晴 気温 8℃

《健康チェック表》

①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
( 2 : 20 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は  〇
- ・キャビンの中は  〇
- ・船倉の周りは  〇
- ・船倉の中は  〇
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
中野 能彰  
( 3 : 40 )



《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	3:49 1.5℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
( 5:30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/6)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/6)

X

X

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/5)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 5 日 (2時<sup>30</sup>分~5時<sup>00</sup>分) 天気:晴れ 気温 12℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 佐市	② 中野 武二	③ 中野 悟	④ 佐藤 正門
	⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 坂下 翔太
	⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )



#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 3.0℃

#### 《船内清掃記録》

確認者  
中野 能彰

( 6 : 30 )

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/5)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/5)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 5 日 (月) 5 時 5 分 ~ 5 時 55 分 天気: 晴 気温: 10.5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二

( 5 : 7 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台 →
- ・計量器の清潔度 →
- ・鮮度保持タンクの清潔度 →
- ・シートは清潔に用意されているか →
- ・海水の洗浄度は →
- ・岸壁海水の状態は →
- ・作業場の状態は →

確認者  
中野 秀二

( 5 : 10 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか →
- ・計量器は清掃されているか →
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか →
- ・シートは全タンクにかぶせているか →
- ・作業場の状態は整理整頓されているか →

確認者

中野 秀二

( 6 : 20 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 55 ) 〇
鮮度タンク内海水温	( 5 : 55 ) 6.8℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 55 ) 7.8℃

確認者

中野 秀二

( 5 : 55 )

確認者特記欄: 中野 秀二

( 10 : 5 )

責任者特記欄:

中野 秀二 ( 10 : 15 )

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 2 日 (金) (4時38分~5時00分) 天気: 他 気温 12℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 4:40 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 4:43 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5:20 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5:00 ) 0
鮮度タンク内海水温	( 5:00 ) 5.2℃
秋サケ腹部内温度	( 5:00 ) 6.1℃

確認者  
中野 秀二  
( 5:00 )

確認者特記欄: 中野 秀二

( 10/2 )

責任者特記欄:

中野 健一 (10/2)



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/2)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 2 日 (2時<sup>30</sup>分~4時<sup>50</sup>分) 天気:晴れ 気温 9 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
**中野 能彰**  
( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2 : 20 2回目 3 : 50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○



確認者  
**中野 能彰**  
( 3 : 50 )

#### 《温度の測定》

確認者: **中野 能彰** ( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.6 °C
	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0 °C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
**中野 能彰**  
( 5 : 30 )

確認者特記欄: **中野 能彰** (10/2)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/2)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 10 月 1 日 (木) 4時45分~5時15分 天気:晴 気温 13℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:47)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(4:50)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(5:30)

#### 《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:15) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(5:15) 6.1℃
秋サケ腹部内温度	(5:15) 8.0℃

確認者  
中野 秀二  
(5:15)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/1)

責任者特記欄: 中野 健二 (10/1)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/11)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 10 月 / 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴 気温 / 2℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰  
( 3 : 50 )



#### 《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 ( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 1.5℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/11)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/11)

X

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/30)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 30 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴 気温 15℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 佐市	② 中野 武二	③ 中野 悟	④ 佐藤 正門
	⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 坂下 翔太
	⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰  
( 3 : 50 )



#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	<input checked="" type="checkbox"/> ○
船倉内の秋サケの状態	帰港	<input checked="" type="checkbox"/> ○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.3℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/30)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/30)

X

X

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野 水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 9 月 30 日 (水) (4時45分~5時20分) 天気:曇 気温:15.1℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:47)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(4:50)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(5:40)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:20) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(5:20) 6.8℃
秋サケ腹部内温度	(5:20) 7.4℃

確認者  
中野 秀二  
(5:20)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/30)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/30)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/28)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 28 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴 気温 6 °C

#### 《健康チェック表》

	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
作業者名	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 40 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 40 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:40) 1.5 °C

#### 《船内清掃記録》

確認者  
中野 能彰

( 5 : 30 )

特に問題なし。

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/28)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/28)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 28 日 (4時45分~5時10分) 天気: 曇り 気温 10℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:47)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台 → ○
- ・計量器の清潔度 → ○
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → ○
- ・シートは清潔に用意されているか → ○
- ・海水の洗浄度は → ○
- ・岸壁海水の状態は → ○
- ・作業場の状態は → ○

確認者  
中野 秀二  
(4:50)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → ○
- ・計量器は清掃されているか → ○
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → ○
- ・シートは全タンクにかぶせているか → ○
- ・作業場の状態は整理整頓されているか → ○

確認者  
中野 秀二  
(5:30)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:10) ○
鮮度タンク内海水温	(5:10) 4.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:10) 5.1℃

確認者  
中野 秀二  
(5:10)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/28)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/28)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/26)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 26 日 (2時30分~4時40分) 天気:晴 気温 8 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 佐市	② 中野 武二	③ 中野 悟	④ 佐藤 正門
	⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 坂下 翔太
	⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰  
( 3 : 50 )



#### 《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 ( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0 °C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/26)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (9/26)

✓



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

( / )



共 中野 水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9月26日 (土) (4時33分~4時55分) 天気: 雨-曇り 気温: 14.2℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者

中野 秀二

(4:35)

#### 《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者

中野 秀二

(4:37)

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者

中野 秀二

(5:20)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(4:55) <input type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(4:55) 6.5℃
秋サケ腹部内温度	(4:55) 7.0℃

確認者

中野 秀二

(4:55)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/26)

責任者特記欄:

中野 健一 (9/26)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/25)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 25 日 (2時<sup>30</sup>分~5時<sup>00</sup>分) 天気:晴れ 気温 14℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2:20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ○
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○

確認者  
中野 能彰

( 3:50 )



#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰 ( 3:50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6:00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/25)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/25)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 9 月 25 日 (金) (4時45分~5時05分) 天気 曇り 気温 16.2℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 4:47 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 4:50 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5:30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 5:10 ) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5:10 ) 6.0℃
秋サケ腹部内温度	( 5:10 ) 8.0℃

確認者  
中野 秀二  
( 5:10 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/25)

責任者特記欄: 中野健一 (9/25)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/24)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 24 日 (2時30分~7時50分) 天気:晴 気温 13 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 慎	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 30 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0 °C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/24)

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/24)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 24 日 (木) (4時45分~5時00分) 天気:曇り 気温 16.3℃

《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:47)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(4:50)

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(5:20)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5:00 ) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5:00 ) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	( 5:00 ) 6.7℃

確認者  
中野 秀二  
( 5:00 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/24)

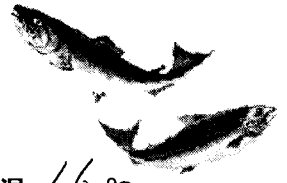
責任者特記欄: 中野 健一 (9/24)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/23)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9月23日 (2時30分~5時00分) 天気: 雨 気温 16℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
( 2 : 20 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 2:20 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者  
中野 能彰  
( 3 : 40 )



《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 40 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:40) 2.0℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/23)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (9/23)

X

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 23 日 (4時40分~5時0分) 天気: 晴 気温: 15.8℃

《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 4:42 )

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 4:45 )

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5:40 )

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5:00 )	<input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5:00 )	5.4℃
秋サケ腹部内温度	( 5:00 )	8.7℃

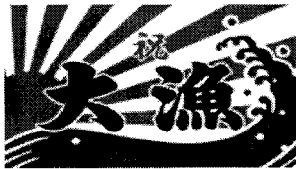
確認者  
中野 秀二  
( 5:00 )

確認者特記欄: 中野 秀二 ( 9/23 )

責任者特記欄: 中野 健一 ( 9/23 )

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野(9/22)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 22 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴れ 気温 8℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ○
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )



《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.5℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 3 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/22)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/22)

X

X



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 22 日 (4時40分~5時10分) 天気:雨 気温 11.3℃

#### 《健康チェック表》

	① 中野 秀二	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 笠井 昭義
作業者名	⑤ 笠井 久詩	⑥ 山崎 克夫	⑦ 奥谷 光行	⑧ 渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:42)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台 →
- ・計量器の清潔度 →
- ・鮮度保持タンクの清潔度 →
- ・シートは清潔に用意されているか →
- ・海水の洗浄度は →
- ・岸壁海水の状態は →
- ・作業場の状態は →

確認者  
中野 秀二  
(4:44)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか →
- ・計量器は清掃されているか →
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか →
- ・シートは全タンクにかぶせているか →
- ・作業場の状態は整理整頓されているか →

確認者  
中野 秀二  
(5:30)

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5:10 ) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5:10 ) 6.5℃
秋サケ腹部内温度	( 5:10 ) 7.8℃

確認者  
中野 秀二  
( 5:10 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/22)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/22)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/21)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 21 日 (2時<sup>30分</sup>~5時<sup>00分</sup>) 天気:晴 気温 12℃

《健康チェック表》

①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は 1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰 ( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 16.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/21)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/21)

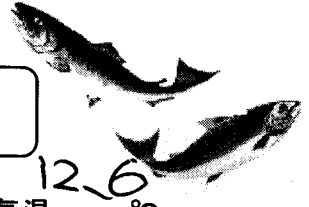
書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 21 日 (月) (4時50分~5時15分) 天気:曇 気温:12.6℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:52)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(4:55)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(5:30)

#### 《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:15) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(5:15) 4.7℃
秋サケ腹部内温度	(5:15) 7.6℃

確認者  
中野 秀二  
(5:15)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/21)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (9/21)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/19)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 19 日 (2時30分~4時00分) 天気:晴れ 気温 14℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
作業者名	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 40 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 40 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	<input type="checkbox"/> ○
船倉内の秋サケの状態	帰港	<input type="checkbox"/> ○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:40) 2.5℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 4 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/19)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/19)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 19 日 (土) (4時30分~4時50分) 天気:曇 (モ) 気温:14℃

《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:32)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(4:35)

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(5:00)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(4:50) 〇
鮮度タンク内海水温	(4:50) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	(4:50) 7.5℃

確認者  
中野 秀二  
(4:50)

確認者特記欄: 中野 秀二

9/19

X

責任者特記欄: 中野 健一 (9/19)

X

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 18 日 (金) (5時05分~5時20分) 天気:曇り 気温:13.9℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(5:6)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(5:8)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(5:30)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:20) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(5:20) 6.0℃
秋サケ腹部内温度	(5:20) 7.0℃

確認者  
中野 秀二  
(5:20)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/18)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/18)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

中野(9/18)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 18 日 (2時30分~4時10分) 天気:晴れ 気温:14℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ○
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2 : 20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.5℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰

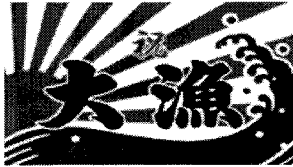
(9/18)

責任者特記欄:

中野 悟 (9/18)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野(9/17)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 17 日 (2時30分~4時05分) 天気:晴 気温:14℃

《健康チェック表》

	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	4 佐藤 正門
作業者名	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	8 坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
( 2 : 20 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 2:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇

確認者  
中野 能彰  
( 3 : 45 )



《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:45) 2.0℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
( 5 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/17)

X

X



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 17 日 (木) (4時30分~4時40分) 天気: 曇り 気温: 14.5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 4 : 32 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 4 : 35 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 00 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 4 : 40 ) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 4 : 40 ) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	( 4 : 40 ) 7.4℃

確認者  
中野 秀二  
( 4 : 40 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/17)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/17)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野(9/16)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 16 日 (2時<sup>30</sup>分~4時<sup>10</sup>分) 天気:雨 気温 12℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・水の投入は  1回目 2:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 55 )

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 55 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:55) ℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/16)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/16)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 15 日 (5時<sup>00</sup>分~5時<sup>20</sup>分) 天気: <曇り> 気温: 11.4℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 2 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 5 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 35 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 20 ) 〇
鮮度タンク内海水温	( 5 : 20 ) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 20 ) 17.0℃

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 20 )

確認者特記欄: 中野 秀二 ( 9, 15 )

責任者特記欄: 中野 健一 ( 9, 15 )

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/15)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 15 日 (2時<sup>30分</sup>~4時<sup>30分</sup>) 天気:晴れ 気温 12 °C

#### 《健康チェック表》

①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  →
- ・キャビンの中は  →
- ・船倉の周りは  →
- ・船倉の中は  →
- ・氷の投入は  → 1回目 2:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  →

確認者  
中野 能彰

( 4 : 10 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4 : 10 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:10) 2.0°C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/15)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/15)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 9 月 14 日 (月) (4時47分~5時0分) 天気: 曇 気温 13℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②沖野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 4:47 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 4:50 )

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5:30 )

#### 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 5:10 ) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5:10 ) 7.5℃
秋サケ腹部内温度	( 5:10 ) 8.4℃

確認者  
中野 秀二  
( 5:10 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/14)

責任者特記欄: 中野 健二 (9/14)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野(9/14)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 14 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴 気温 12℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  〇
- ・キャビンの中は  〇
- ・船倉の周りは  〇
- ・船倉の中は  〇
- ・氷の投入は  1回目 2 : 20 2回目 3 : 45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
中野 能彰

( 3 : 45 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 45 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:45) 2.0℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/14)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/14)

X

X

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/11)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 11 日 (2時30分~4時15分) 天気:晴れ 気温 13℃

#### 《健康チェック表》

1	中野 佐市	2	中野 武二	3	中野 悟	4	佐藤 正門
5	中野 健一	6	渡邊 哲也	7	中野 能彰	8	坂下 翔太
9	池田 有作	10	中澤 寛和	11		12	

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は  〇
- ・キャビンの中は  〇
- ・船倉の周りは  〇
- ・船倉の中は  〇
- ・氷の投入は  1回目 2 : 20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
中野 能彰

( 4 : 00 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4 : 00 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 15.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:00) 2.0℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/11)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/11)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 11 日 (金) (4時30分~5時0分) 天気: 晴 気温: 12.5 °C

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 4 : 32 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 4 : 35 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 10 ) 〇
鮮度タンク内海水温	( 5 : 10 ) 5.5 °C
秋サケ腹部内温度	( 5 : 10 ) 8.0 °C

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 10 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/11)

X

責任者特記欄: 中野 健一 (9/11)

X



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 10 日 (木) 4 時 50 分 ~ 5 時 10 分 天気: <雨> 11.5℃ 気温

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 秀二	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 笠井 昭義
	⑤ 笠井 久詩	⑥ 山崎 克夫	⑦ 奥谷 光行	⑧ 渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( 4 : 52 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
( 4 : 55 )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 10 ) 〇
鮮度タンク内海水温	( 5 : 10 ) 4.6℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 10 ) 7.6℃

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 10 )

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/10)



責任者特記欄: 中野 健 (9/10)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/10)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 10 日 (2時<sup>30分</sup>~4時<sup>50分</sup>) 天気:晴れ 気温 8℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰  
( 4 : 00 )



#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4 : 00 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2 : 50 ) 15.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 50 ) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	( 4 : 00 ) 2.0℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/10)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (9/10)

X

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野(919)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 9 日 (2時30分~4時50分) 天気:晴れ 気温 10℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰

( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 4 : 00 )

キャビン	船 倉
------	-----

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4:00 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:00) ℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (919)

責任者特記欄: 中野 悟(919)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 9 日 (4時47分~5時15分) 天気 曇 気温 8.7℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:49)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台 \_\_\_\_\_ → ○
- ・計量器の清潔度 \_\_\_\_\_ → ○
- ・鮮度保持タンクの清潔度 \_\_\_\_\_ → ○
- ・シートは清潔に用意されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・海水の洗浄度は \_\_\_\_\_ → ○
- ・岸壁海水の状態は \_\_\_\_\_ → ○
- ・作業場の状態は \_\_\_\_\_ → ○

確認者  
中野 秀二  
(4:53)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ → ○
- ・作業場の状態は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ → ○

確認者  
中野 秀二  
(5:30)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:15) 9
鮮度タンク内海水温	(5:15) 6.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:15) 8.5℃

確認者  
中野 秀二  
(5:15)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/9)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/9)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野(917)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 7 日 (2時30分~5時00分) 天気: 雨 気温 16℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
( 2 : 20 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2 : 20 2回目 4 : 00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇

確認者  
中野 能彰  
( 4 : 00 )



《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 ( 4 : 00 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:00) 1.5℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (917)

責任者特記欄: 中野 悟 (917)

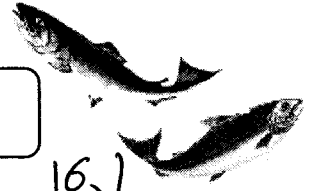
6

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 21 年 9 月 7 日 (月) (4時50分~5時05分) 天気:曇 気温:16.1℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:52)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(4:55)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(5:20)

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:05) <input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(5:05) 5.1℃
秋サケ腹部内温度	(5:05) 6.4℃

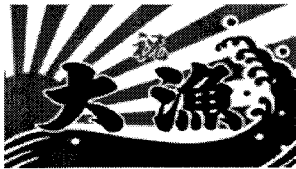
確認者  
中野 秀二  
(5:05)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/7)

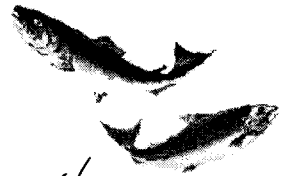
責任者特記欄: 中野 健一 (9/7)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: 中野(9/5)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 5 日 (2時30分~5時00分) 天気:雨 気温 16℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 佐市	②中野 武二	③中野 悟	④佐藤 正門
作業者名	⑤中野 健一	⑥渡邊 哲也	⑦中野 能彰	⑧坂下 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者  
中野 能彰  
( 2 : 20 )

#### 《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2 : 20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇

確認者  
中野 能彰  
( : )



#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 1.0℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰  
( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/5)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/5)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野 水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 5 日 (土) 4時40分~5時0分 天気(曇) 気温 17.5℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③ 中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
(4:42)

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の洗浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者  
中野 秀二  
(4:45)

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場の状態は整理整頓されているか

確認者  
中野 秀二  
(5:20)

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5:00 ) <input checked="" type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5:0 ) 14.4℃
秋サケ腹部内温度	( 5:0 ) 5.0℃

確認者  
中野 秀二  
(5:0)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9,5)

責任者特記欄: 中野健一 (9,5)

十三



書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会: ( / )



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 21 年 9 月 4 日 (金) (時 分~5時50分) 天気:快り 気温 °C

#### 《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦奥谷 光行	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者  
中野 秀二  
( : )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

- ・選別台 \_\_\_\_\_ →
- ・計量器の清潔度 \_\_\_\_\_ →
- ・鮮度保持タンクの清潔度 \_\_\_\_\_ →
- ・シートは清潔に用意されているか \_\_\_\_\_ →
- ・海水の洗浄度は \_\_\_\_\_ →
- ・岸壁海水の状態は \_\_\_\_\_ →
- ・作業場の状態は \_\_\_\_\_ →

確認者  
中野 秀二  
( : )

##### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか \_\_\_\_\_ →
- ・計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ →
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ →
- ・シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ →
- ・作業場の状態は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ →

確認者  
中野 秀二  
( 6 : 10 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 50 ) 0
鮮度タンク内海水温	( 5 : 50 ) 7.0°C
秋サケ腹部内温度	( 5 : 50 ) 7.5°C

確認者  
中野 秀二  
( 5 : 50 )

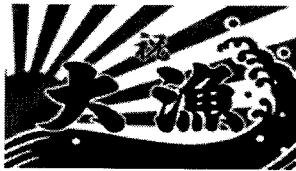
確認者特記欄: 中野 秀二 (9/4)

責任者特記欄: 中野 秀二 (9/4)

書式作成日:平成21年 月 日

HACCP委員会:

中野(914)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 21 年 9 月 4 日 (2時30分~5時00分) 天気:晴 気温 12℃

《健康チェック表》

1	中野 佐市	2	中野 武二	3	中野 悟	4	佐藤 正門
5	中野 健一	6	渡邊 哲也	7	中野 能彰	8	坂下 翔太
9	池田 有作	10	中澤 寛和	11		12	

確認者  
中野 能彰

( 2 : 10 )

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は  0
- ・キャビンの中は  0
- ・船倉の周りは  0
- ・船倉の中は  0
- ・氷の投入は  1回目 2:20 2回目 4:10 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  0

確認者  
中野 能彰

( 4 : 10 )

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 4 : 10 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	0
船倉内の秋サケの状態	帰港	9
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:10) 2.5℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (914)

責任者特記欄: 中野 悟 (914)

X

X