

平成22年度
秋鮭地域HACCP管理表

第3号
中野水産

書式作成日:平成22年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 22 年 11 月 5 日 (3 時 00 分 ~ 4 時 10 分) 天気:くもり 気温 2 °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 長沼 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 2:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船 倉

確認者
中野 能彰

(4 : 25)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4 : 25)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 12.3 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 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	(4:25) 1.9 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5:10)

確認者特記欄: 中野 能彰 (11/5)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (11/5)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)


中野水産


選別場での確認

実施日: 平成 20 年 11 月 5 (金) 10 時 00 分 ~ 11 時 00 分 天気: 晴 気温: 25°C

《健康チェック表》H22年

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 : 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 : 48)

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 : 50)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(6 : 05) ○
鮮度タンク内海水温	(6 : 05) 25.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 05) 16.0 °C

確認者
中野 秀二
(6 : 55)

確認者特記欄: 中野 秀二

(11 / 5)

責任者特記欄: 中野 秀二 (11 / 5)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/13)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日: 平成 20 年 11 月 13 日 (3 時 00 分 ~ 4 時 30 分) 天気: くもり 気温 5 °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 長沼 翔太
9 池田 有作	10 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 50)

《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 : 30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船 倉

確認者
中野 能彰

(4 : 15)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4 : 15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 12.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 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	(4:15) 2.0 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(5 : 00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (11/13)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (11/13)

X

書式作成日:平成22年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日: 平成 22 年 11 月 1 日 (3 時 00 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 鮎 気温 5 °C

《健康チェック表》

1 中野 佐市	2 中野 武二	3 中野 晃	4 佐藤 正門
5 中野 健一	6 渡邊 哲也	7 中野 能彰	8 長沼 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 2:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船 倉

確認者
中野 能彰

(4 : 10)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4 : 10)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 13.0 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 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) 1.9 °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 (11/1)

責任者特記欄: 中野 晃 (11/1)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)



(大) 中野水産



選別場での確認

実施日: 平成 20 年 11 月 1 日 (月) 時 分 ~ 時 分 天気: 気温 °C

《健康チェック表》H22年

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

(:)

《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

(← : →)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(← : 35) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 6 °C

確認者
中野 秀二

(← : 35)

確認者特記欄: 中野 秀二

(//)

責任者特記欄: 中野 秀二 (//)

書式作成日:平成22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 22 年 10 月 30 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 00 分) 天気: 晴れ 気温 / °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長沼 翔太
⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船 倉

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) 11.8 °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	(3:40) 1.9 °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 (10/30)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/30)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産

選別場での確認

実施日:平成20年10月5日(土)4時40分~5時00分 天気: 晴 気温: 15°C

《健康チェック表》H22年

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

(4:42)

《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 → 9

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

(5:15)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 00) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 00) 15.0 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 00) 6.0 °C

確認者
中野秀二

(5:00)

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20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 20²²年 10月 29日 (2時30分~9時00分) 天気:晴れ 気温 / °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船 倉

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) 12.6 °C	船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港	○
			船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:45) 1.8 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(4 : 30)

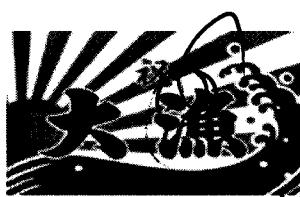
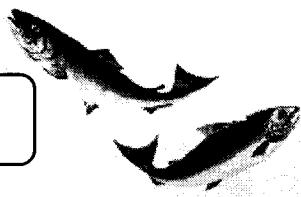
確認者特記欄: 中野 能彰 (10/29)

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/29)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)


夫 中野水産


選別場での確認

実施日:平成20年10月29日(金) 時 分~ 時 分 天気: 気温 °C

《健康チェック表》H22年

(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

(5 : 20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 05) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5.0 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 6.0 °C

確認者
中野 秀二

(5 : 05)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10 / 29)

責任者特記欄: 中野 秀一 (10 / 29)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



中野水産
井



選別場での確認

実施日:平成20年10月28日(木)午前10時~午後5時(15分)天気:晴 気温:15.5°C

《健康チェック表》H22年

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
(4:42)

《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
(4:49)

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	(:)	3.9°C
秋サケ腹部内温度	(:)	6.3°C

確認者
中野秀二
(5:10)

確認者特記欄: 中野秀二

(10/28)

責任者特記欄: 中野秀二 (10/28)

書式作成日:平成22年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/28)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日: 平成 22 年 10 月 28 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 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長沼 翔太
	⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 (2:00) 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船 倉

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	(2:45) 13.0 °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	(3:45) 1.8 °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 (10/28)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/28)

X

書式作成日:平成20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 20²²年 10 月 26 日 (2時30分~5時30分) 天気: 晴れ 気温 5 °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長沼 翔太
⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 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

(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	(2:45) 14.5 °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	(3:45) 1.5 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(5 : 00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/26)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/26)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



選別場での確認

実施日:平成20年10月26日(4時10分~5時5分)天気:晴 気温:5.9°C



《健康チェック表》H22年

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 : 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 : 20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 05) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 4.5 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 6.0 °C

確認者
中野秀二
(5 : 05)

確認者特記欄: 中野秀二

(10/26)

責任者特記欄: 中野健一 (10/26)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/25)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日: 平成 20³²年 10 月 25 日 (2 時30 分 ~ 4 時30 分) 天気: 曇れ 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
⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 (2:00) 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

(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	(2:45) 14.3 °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	(3:45) 1.6 °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 (10/25)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/25)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



共 中野水産



選別場での確認

実施日: 平成 20 年 10 月 25 日 (A) (4 時 35 分 ~ 5 時 55 分) 天気: 晴 気温 8.5°C

《健康チェック表》H22年

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 : 42)

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) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 05) 15.5 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 05) 16.5 °C

確認者
中野 秀二
(5 : 05)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10 / 25)

責任者特記欄: 中野健一 (10 / 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 10月23日 (土) 4時50分~5時15分 天気: 晴 気温: 7.5°C

《健康チェック表》H22年

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	奥谷 光行	渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者
中野秀二
(452)

《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
(454)

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) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 15) 5.1 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 15) 6.4 °C

確認者
中野秀二
(5:15)

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22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 22 年 10 月 23 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 気温 3 °C

《健康チェック表》

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

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船倉

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	(2:45) 13.8 °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	(3:49) 10 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(3:40)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/23)

X

責任者特記欄: 中野 梅 (10/23)

X

書式作成日:平成22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 22 年 10 月 22 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 気温 / °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 3:45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船 倉

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	(2:45) 14.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) ○ °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	(3:45) 1.0 °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 (10/22)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/22)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



中野水産



選別場での確認

実施日: 平成20年 10月22日(金) 18時38分~19時05分 天気: 晴 気温: 10.2°C

《健康チェック表》H22年

	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 : 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 : 42)

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) 6.2°C
秋サケ腹部内温度	(5 : 10) 7.4°C

確認者
中野 秀二
(5 : 10)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/22)

責任者特記欄: 中野 秀一 (10/22)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



中野水産



選別場での確認

実施日: 平成20年 10月21日(木) 14時38分~15時05分 天気: 晴 気温: 4.8°C

《健康チェック表》H22年

作業者名	① 中野 秀二	② 中野 能一郎	③ 中野 淳	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 : 42)

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) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 4.5 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 5.6 °C

確認者
中野 秀二
(5 : 05)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/21)

責任者特記欄: 中野健一 (10/21)

書式作成日:平成22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 22 年 10 月 21 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: くもり 気温: 3 °C

《健康チェック表》

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

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 3:35 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(3:35)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 14.5 °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	(3:35) 1.5 °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 (10/21)

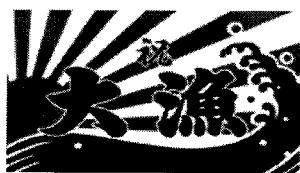
X

責任者特記欄: 中野 憲 (10/21)

X

書式作成日:平成20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22年10月20日 (2時30分~4時30分) 天気: 晴れ 気温 / °C

《健康チェック表》

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

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船倉

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	(2:45) 14.8 °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	(3:50) 1.0 °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 (10/20)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/20)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)


中野水産


選別場での確認

実施日: 平成 20 年 10 月 20 日 (4 時 48 分 ~ 5 時 20 分) 天気: 晴 気温: 25 °C

《健康チェック表》H22年

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
(450)

《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
(452)

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) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 4.5 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 5.5 °C

確認者
中野 秀二
(5:20)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/20)

責任者特記欄: 中野健一 (10/20)

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 19 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 50 分) 天気: 晴れ 気温: 25 °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) 長沼 翔太
(9) 池田 有作	(10) 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船倉

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	(2:45) 14.6 °C	船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0 °C	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)
10 °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 (10/19)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/19)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(中野水産)

選別場での確認

実施日: 平成20年 10月19日 時分~ 時分 天気: 気温: 25°C

《健康チェック表》H22年

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
9	10	11	12 渡邊 真奈美

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
(5:55)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:30)	○
鮮度タンク内海水温	(:) 25.0 °C	
秋サケ腹部内温度	(:) 6.0 °C	

確認者
中野 秀二
(5:30)

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20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



選別場での確認

実施日:平成20年 10月18日(月) 5時56分~5時55分 天気: 気温: 8.9°C

《健康チェック表》H22年

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
(458)

《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 : 35) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 35) 5.1 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 35) 17.1 °C

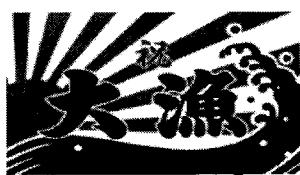
確認者
中野秀二
(5:35)

確認者特記欄: 中野秀二 (10/18)

責任者特記欄: (18)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/18)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日: 平成 20 年 10 月 18 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 気温: 10 °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2 : 00 2回目 3 : 40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船 倉

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 : 45) 15.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 45) ○ °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) 1.0 °C

《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 (10 / 18)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10 / 18)

X

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 16 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 40 分) 天気: 晴 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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 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
(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	(2:45) 14.3 °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	(3:50) 1.8 °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 (10/16)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/16)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)

選別場での確認

実施日:平成20年10月16日(土) 時間(4時42分~5時15分) 天気:雨 気温:9.4°C

《健康チェック表》H22年

作業者名	①中野秀二	②中野能一郎	③中野満	笠井昭義
	笠井久詩	山崎克夫	奥谷光行	渡邊真奈美
	9	10	11	12

確認者
中野秀二

(4:44)

《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

(4:46)

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

(5:27)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:15) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5.0 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 6.0 °C

確認者
中野秀二

(5:15)

確認者特記欄: 中野秀二

(10/16)

責任者特記欄: 中野能一 (10/16)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)


() 中野水産


選別場での確認

実施日: 平成 ~~XX~~ 年 10 月 15 日 (金) 4時54分~5時4分 天気 晴 気温 9.8°C

《健康チェック表》H22年

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 : J6)

《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	(<u>5</u> : 40) ○
鮮度タンク内海水温	(<u>5</u> : 40) <u>6.1</u> °C
秋サケ腹部内温度	(<u>5</u> : 40) <u>6.6</u> °C

確認者
中野 秀二
(5 : 40)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10 / 15)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10 / 15)

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 15 日 (2 時 30 分 ~ 3 時 30 分) 天気: 晴れ 気温 9 °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船 倉

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. / °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) 12 °C

《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 (10/15)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/25)

X

書式作成日:平成20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20年10月14日(2時30分~4時30分) 天気:雨 気温 11°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 長沼 翔太
9 池田 有作	10 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(:)

《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 2:00 2回目 3:45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰
(2:00)

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	(2:45) 15.6 °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	(3:45) 1.2°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 (10/14)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/14)

X

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)



共 中野水産



選別場での確認

実施日:平成20年10月14日(木)午前5時30分~午後3時30分 天気:雨 気温:10.5°C

《健康チェック表》H22年

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
(5:55)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:30) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.4 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 7.5 °C

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20年 月 日

HACCP委員会: (/)



共 中野水産



選別場での確認

実施日: 平成 20 年 10 月 13 日 (水) (午前 4 時 00 分 ~ 午後 5 時 00 分) 天気: 晴 気温: 13.5°C

《健康チェック表》H22年

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
(手印 : 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
(手印 : 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
(手印 : 5)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(手印 : 3) ○
鮮度タンク内海水温	(手印 : 1) 16.6 °C
秋サケ腹部内温度	(手印 : 1) 9.0 °C

確認者
中野 秀二
(手印 : 3)

確認者特記欄: 中野 秀二

(手印 : 13)

責任者特記欄: 中野 秀一 (手印 : 13)

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 13 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 気温 / 13 °C

《健康チェック表》

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

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:35 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船 倉

確認者
中野 能彰

(3 : 35)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3 : 35)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 15.9 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:45) ○ °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	(3:35) 15 °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 (10/13)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/13)

X

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 12 日 (2 時 30 分 ~ 3 時 45 分) 天気: 晴れ 気温: 10 °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船 倉

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) 15.7 °C	船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0 °C	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 : 45)
16 °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 (10/12)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/12)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産
共



選別場での確認

実施日:平成20年10月12日(火) 時間:18時~19時45分 天気:晴 気温:9.5°C

《健康チェック表》H22年

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 潤	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
(5:00)

《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
(5:30)

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
(6:00)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 45) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 45) 5.4°C
秋サケ腹部内温度	(5 : 45) 7.7°C

確認者
中野 秀二
(5:45)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/12)

責任者特記欄: 中野健一 (10/12)

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 11 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 雨 気温 15 °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 長沼 翔太
9 池田 有作	10 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2 : 00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船 倉

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) 16.1 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:50) ○ °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) 1.2 °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 (10/11)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/11)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)

選別場での確認

実施日:平成20年10月11日(月) 15時00分~15時30分 天気:晴 気温:15°C

《健康チェック表》H22年

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	(5:3.0) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5-5°C
秋サケ腹部内温度	(:) 6-2°C

確認者
中野秀二
(5:3.0)

確認者特記欄: 中野秀二

(10/11)

責任者特記欄: 中野秀一 (10/11)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/9)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 20 年 10 月 9 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 10 分) 天気:晴れ 気温 10 °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 4:25 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船 倉

確認者
中野 能彰

(4 : 25)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4:25)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 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	(4:25) 1.0 °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 (10/9)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/9)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



選別場での確認

実施日: 平成 20 年 10 月 9 日 (土) 5 時 25 分 ~ 7 時 55 分 天気: もや 気温: 11.0°C

《健康チェック表》H22年

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 : 27)

《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 : 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
(6 : 10)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 55) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 55) 5.5°C
秋サケ腹部内温度	(5 : 55) 6.3°C

確認者
中野 秀二
(5 : 55)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10 / 9)

責任者特記欄: 中野健一 (10 / 9)

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 8 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 気温 / 2 °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2 : 00 2回目 3 : 30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰

(3 : 30)

キャビン 船 倉



《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3 : 30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 45) 16.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 45) ○ °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 : 30) 16.2 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(5 : 00)

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 能彰 (10/8)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)

中野水産

選別場での確認

実施日:平成20年10月8日(金)午後3時35分~7時5分 天気:くもり 気温:12.8°C

《健康チェック表》H22年

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

(4:37)

《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

(4:40)

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

(5:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:05) Q
鮮度タンク内海水温	(:) 4.5 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 5.5 °C

確認者

中野秀二

(5:05)

確認者特記欄: 中野秀二

(10/8)

責任者特記欄: 中野健一 (10/8)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認

実施日: 平成20年 10月7日(木) (4時51分~5時35分) 天気: 晴 気温: 12.1 8.2 °C

《健康チェック表》H22年

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
(4:53)

《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
(5:50)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 35) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 35) 17.0 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 35) 2-6 °C

確認者
中野 秀二
(5:35)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/7)

責任者特記欄: 中野健一 (10/7)

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 7 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 気温 11 °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
 - ・水揚げ時の氷は十分か → ○
- キャビン 船倉


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	(2:45) 15.4 °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	(3:40) 1.6 °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 (10/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/17)

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 6 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 40 分) 天気: 晴れ 気温: 13 °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	⑪	⑫

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:45 3回目 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船 倉

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 : 45) 17.1 °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 : 45) 13 °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 (10/16)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/16)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成20年10月6日(午前5時30分~午後3時30分)天気:晴 気温:10.7°C

《健康チェック表》H22年

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

(手印: J2)

《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

(手印: J4)

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

(手印: 45)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(手印: 30) ○
鮮度タンク内海水温	(手印:) 6.5°C
秋サケ腹部内温度	(手印:) 7.9°C

確認者

中野秀二

(手印: 30)

確認者特記欄: 中野秀二

(手印: 16)

責任者特記欄: 中野健一 (手印: 16)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)



(共) 中野水産



選別場での確認

実施日: 平成 20 年 10 月 5 日 (火) 11 時 00 分 ~ 12 時 50 分 天気 晴 気温 11 °C

《健康チェック表》H22年

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 : 10)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 50) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 50) 5.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 50) 6.4 °C

確認者
中野 秀二
(5 : 50)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10 / 5)

責任者特記欄: 中野 秀一 (10 / 5)

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 5 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 40 分) 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 長沼 翔太
9 池田 有作	10 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船 倉

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	(2:40) 15.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 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) 1.8 °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)

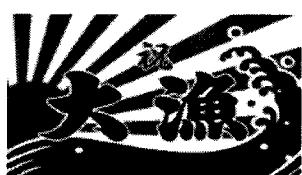
X

責任者特記欄: 中野 尚悟 (10/15)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成20年10月2日 (午時12分~午時15分) 天気 晴 気温 11.5°C

《健康チェック表》H22年

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
(4:44)

《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
(4:46)

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
(5:25)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 05) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 4.8 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 5.8 °C

確認者
中野 秀二
(5 : 05)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/2)

責任者特記欄: 中野 秀一 (10/2)

書式作成日:平成20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 20 年 10 月 2 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 気温 13 °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 長沼 翔太
9 池田 有作	10 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 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) 16.6 °C	船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0 °C	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) 1.0 °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 (10/2)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/2)

✓

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日: 平成 20 年 10 月 1 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 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
(5) 中野 健一	(6) 渡邊 哲也	(7) 中野 能彰	(8) 長沼 翔太
(9) 池田 有作	(10) 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:35 3回目 4回目
 - ・水揚げ時の氷は十分か → ○
- キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(3 : 35)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3 : 35)

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	(3:35) 1.2 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(5 : 00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/1)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/1)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)



共 中野水産



選別場での確認

実施日: 平成 20 年 10 月 1 日 (金) (午前 12 分 ~ 午後 15 分) 天気: 晴 気温 18°C

《健康チェック表》H22年

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 : 44)

《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 : 46)

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) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 14.8 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 25 °C

確認者
中野 秀二

(5 : 15)

確認者特記欄: 中野 秀二

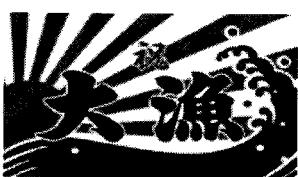
(10 / 1)

責任者特記欄: 中野健一 (10 / 1)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



中野水産

選別場での確認

実施日: 平成 22 年 9 月 30 日 (木) (4 時 13 分 ~ 5 時 15 分) 天気: 晴 気温: 9.5 °C

《健康チェック表》H22年

	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
(4:45)

《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
(4:47)

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)	○
鮮度タンク内海水温	(:)	6.3 °C
秋サケ腹部内温度	(:)	7.0 °C

確認者
中野 秀二
(5:15)

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20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 20 年 9 月 30 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 気温 9 °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船倉

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 : 40)
		16.2 °C

船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 40)
		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) 1.6 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(5 : 00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (9 / 30)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (9 / 30)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/29)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日: 平成 20 年 9 月 29 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 雨 気温 14 °C

《健康チェック表》

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

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:50 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キヤビン 船 倉

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 °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) 1.2 °C

《船内清掃記録》

漁獲物の洗浄と排水に問題なく
済んでいます。また、船内清掃も終了しました。

藤田

確認者
中野 能彰

(5 : 00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/29)

責任者特記欄: 中野 晃 (9/29)

船内は丁寧に清掃されました。

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



中野水産
中野



選別場での確認

実施日: 平成 20 年 9 月 29 日 (水) (4 時 53 分 ~ 5 時 25 分) 天気: 晴 気温: 14.5 °C

《健康チェック表》H22年

作業者名	① 中野 秀二	② 中野 能一郎	③ 中野 淳	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 : 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 : 57)

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) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 25) 15.6 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 25) 7.0 °C

確認者
中野 秀二
(5 : 25)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/29)

責任者特記欄: 中野 秀一 (9/29)

選別場にて、水温を15度以下に保つよう心がけました。
また、よく洗浄してます。

選別場にて、水温を15度以下に保つよう心がけました。
(5 : 25)

書式作成日:平成22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 22 年 9 月 28 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 晴れ 気温 / 10°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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:35 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船 倉

確認者
中野 能彰

(3 : 35)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.6 °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	(3:35) 1.2 °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)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (9/28)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



選別場での確認

実施日:平成22年9月28日(火) 4時42分~5時15分 天気:くもり 気温:15.2°C

《健康チェック表》H22年

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

(4:44)

《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
(4:46)

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) ○
鮮度タンク内海水温	(6 : 6) 6.6 °C
秋サケ腹部内温度	(8 : 4) 8.4 °C

確認者
中野 秀二
(5:15)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/28)

責任者特記欄: 中野健 (9/28)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/27)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日: 平成 20 年 9 月 27 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 50 分) 天気: 晴れ 気温 5 °C

《健康チェック表》

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

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(3:46)

《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) 17.1 °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	(3:49) 1.8 °C

《船内清掃記録》

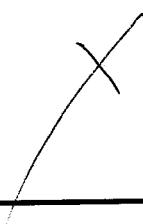
確認者
中野 能彰

(6:00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/27)

責任者特記欄: 中野 憲 (9/27)



書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)



(共) 中野水産



選別場での確認

実施日: 平成20年 9月27日 (午後5時55分~5時40分) 天気: 風 気温 3°C

《健康チェック表》H22年

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 : 00)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 40) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 16.4 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 7.9 °C

確認者
中野 秀二
(5 : 40)

確認者特記欄: 中野 秀二

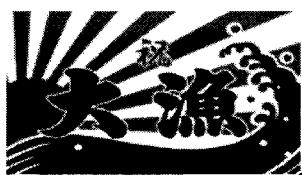
(9 / 27)

この件は統計として扱う?

責任者特記欄: 中野 健一 (9 / 27)

書式作成日:平成20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 20 年 9 月 25 日 (午時 30 分 ~ 時 分) 天気: 晴れ 気温: 7 °C

《健康チェック表》

① 中野 佐市	② 中野 武	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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	⑪	⑫

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2 OV 2回目 3:35 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船 倉

確認者
中野 能彰

(3:35)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 16.6 °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	(3:35) 1.2 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(3:20)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/25)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/25)

X

16番田 9/26

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日: 平成20年 9月25日 (土) 4時40分~5時15分 天気: 晴 気温: 15.5°C

《健康チェック表》 H22年

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 : 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 : 30)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 10) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 15.7 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 8.2 °C

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20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 20 年 9 月 24 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気: 曇れ 気温 5 °C

《健康チェック表》

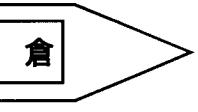
1 中野 佐市	2 中野 武二	3 中野 哲	4 佐藤 正門
作業者名 5 中野 健一	6 渡邊 哲也	7 中野 能彰	8 長沼 翔太
9 池田 有作	10 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 3:25 3回目 : 4回目 :
 - ・水揚げ時の氷は十分か → ○
- キャビン 船倉


確認者
中野 能彰

(3:25)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3:25)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 18.0 °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	(3:25) 1.8 °C

《船内清掃記録》

高い水位

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 (9/24)

責任者特記欄: 中野 哲 (9/24)



書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



中野水産
共

選別場での確認



実施日:平成20年9月24日(午後3時35分~5時05分)天気:晴 気温 5.3 °C

《健康チェック表》H22年

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
(4:37)

《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
(4:40)

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
(5:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:05) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5.8 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 7.4 °C

確認者
中野 秀二
(5:05)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/24)

責任者特記欄: 中野秀一 (9/24)

書式作成日:平成20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 20 年 9 月 22 日 (2 時 30 分 ~ 3 時 50 分) 天気: 晴れ 気温 15 °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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	⑪	⑫

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 3:25 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船 倉

確認者
中野 能彰

(3:25)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3:25)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 18.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 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	(3:25) 1.6 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(4:20)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/22)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/22)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成20年 9月22日 (水) 時間(午後) 15:00 ~ 15:50 気温 15°C

《健康チェック表》H22年

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
(5:10)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(4 : 50) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5.7°C
秋サケ腹部内温度	(:) 6.8°C

確認者
中野 秀二
(4:50)

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20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 20 年 9 月 21 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 10 分) 天気: 晴れ 気温: 14°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 長沼 翔太
⑨ 池田 有作	⑩ 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 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	(2:45) 18.7 °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	(3:40) 1.0 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰
(4 : 40)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/21)

✗

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/21)

✗

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: (/)




選別場での確認

実施日: 平成 20 年 9 月 21 日 (午前 45 分 ~ 午後 05 分) 天気: 雨 気温: 15.3°C

《健康チェック表》H22年

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	(5:05) Q
鮮度タンク内海水温	(:) 16.3°C
秋サケ腹部内温度	(:) 9.1°C

確認者
中野 秀二
(5:05)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/21)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/21)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/20)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日: 平成 20²²年 9月20日 (2時30分~4時30分) 天気: 雨 気温 / 15 °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 長沼 翔太
9 池田 有作	10 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 3:40 3回目 4回目
 - ・水揚げ時の氷は十分か → ○
- キャビン 船倉


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) 18.5 °C	船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C	船倉内の秋サケの状態	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) 1.8 °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 (9/20)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/20)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(井) 中野水産



選別場での確認

実施日: 平成 20 年 9 月 20 日 (月) 52 分 ~ 5 時 25 分 天気くもり 気温 15.5 °C

《健康チェック表》H22年

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

(4:54)

《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
(4:56)

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) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 16.0 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 8.2 °C

確認者
中野 秀二
(5:25)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/20)

責任者特記欄: 中野健一 (9/20)

書式作成日:平成20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 20²²年 9月 17日 (2時30分~4時00分) 天気: 雨 気温 16 °C

《健康チェック表》

①中野 佐市	②中野 武二	③中野 晃	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長沼 翔太
⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 3:40 3回目 4回目
 - ・水揚げ時の氷は十分か → ○
- キャビン 船倉


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) 19.50 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.0 °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) 1.0 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(7:30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/17)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/17)

X

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:中野 (9/17)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成20年 9月17日(金) (4時40分~5時00分) 天気: 気温 17.6 °C

《健康チェック表》H22

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

(:)

《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

(5:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:00) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.5°C
秋サケ腹部内温度	(:) 8.5°C

確認者
中野 秀二

(5:00)

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20年 月 日

HACCP委員会:中野(9/15)

中野水産

選別場での確認

実施日:平成20年 9月15日 (午時30分~午時55分) 天気:曇 気温:11.8°C

《健康チェック表》H22年

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	(4:56) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.0 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 8.3 °C

確認者
中野秀二

(4:56)

確認者特記欄: 中野秀二

(9/15)

責任者特記欄: 中野秀二 (9/15)

書式作成日:平成20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 20 年 9 月 15 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 00 分) 天気: 晴れ 気温: 15 °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 長沼 翔太
9 池田 有作	10 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2:00)

《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 2:00 2回目 3:30 3回目 4回目
 - ・水揚げ時の氷は十分か → ○
- キャビン 船倉


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	(2:45) 19.6 °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	(3:40) 1.2 °C

《船内清掃記録》

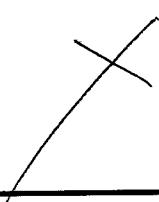
確認者
中野 能彰

(4:30)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/15)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/15)

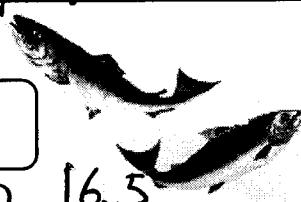


書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/13)



中野水産



選別場での確認

実施日: 平成 ~~20~~ 年 9月13日 (月) 14時35分~~~15~~時 分) 天気: ~~くもり~~ 気温: 16.5 °C

《健康チェック表》H22年

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
(4:37)

《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
(4:40)

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
(5:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:00) Q
鮮度タンク内海水温	(5:00) 16.1 °C
秋サケ腹部内温度	(5:00) 8.4 °C

確認者
中野 秀二
(5:20)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/13)

責任者特記欄: 中野 秀二 (9/13)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/13)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 20 年 9 月 13 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気:晴 気温 / 5 °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長沼 翔太
⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2:00 2回目 3:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船 倉

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) 20.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) ○ °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) 1.0 °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 (9/13)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/13)

X

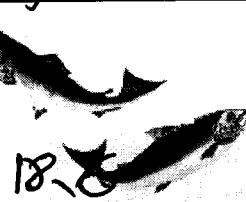
書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会 中野 (9/10)



選別場での確認

実施日:平成20年 9月10日(金) (4時25分~午時40分) 天気: 気温 °C



《健康チェック表》 22年

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 : 20)

《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 : 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

(4 : 50)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(4 : 40) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 7.8 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 9.5 °C

確認者
中野 秀二

(4 : 40)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9 / 10)

責任者特記欄: 中野 秀一 (9 / 10)

書式作成日:平成20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 20 年 9 月 10 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 00 分) 天気: 晴れ 気温 / 17°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 長沼 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回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船倉

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	(2:45) 20.1 °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	(3:46) 1.5 °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 (9/10)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/10)

X

X

書式作成日: 平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野(9/8)

中野水産

選別場での確認

実施日: 平成20年 9月8日(水) 時分~ 時分 天気: 部屋 気温: 17.8 °C

《健康チェック表》H22

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
(4:37)

《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
(4:40)

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
(5:10)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(4:50) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5.3 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 8.2 °C

確認者
中野 秀二
(4:50)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/8)

責任者特記欄: 中野 健二 (9/8)

書式作成日: 平成20年 9月8日

HACCP委員会: 中野 (9/8)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日: 平成20年 9月8日 (2時30分~4時0分) 天気: 晴れ 気温 18°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 長沼 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 3:20 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン 船倉

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	(2:45) 21.3 °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	(3:40) 1.5 °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 (9/8)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/8)

X

書式作成日:平成20年9月6日

HACCP委員会: 中野(9/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成20年9月6日(2時30分~4時10分) 天気:晴れ 気温 18°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長沼 翔太
⑨池田 有作	⑩中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2:05)

《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 2:05 2回目 3:30 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン

船倉

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	(2:45) 22.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:46) 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》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(4:40)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/6)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (9/6)

✓

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会:中野 (9/6)



中野 水産

選別場での確認

実施日:平成20年 9月6日(月) 時分~ 時 分) 天気: 気温: 20.3°C

《健康チェック表》H22

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
(4:33)

《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
(4:36)

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
(5:10)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(4:50) ○
鮮度タンク内海水温	(4:50) 6.5°C
秋サケ腹部内温度	(4:50) 8.6°C

確認者
中野 秀二
(4:50)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/6)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/6)

釣魚 いよいよ

書式作成日:平成20年 月 日

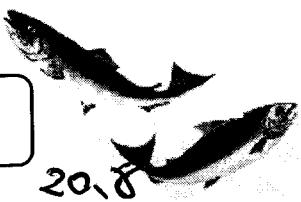
HACCP委員会:

(/)



共 中野 水産

選別場での確認

実施日:平成 20 年 9 月 4 日 (土) 時分~ 時 分 天気: 気温 °C
(5:00 ~ 15:00) 20.8

《健康チェック表》22年

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
9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(5:5)

《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
(5:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 15) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.0 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 8.0 °C

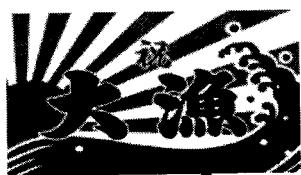
確認者
中野 秀二
(5:15)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/4)

責任者特記欄: 中野健一 (9/4)

書式作成日:平成20年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/4)



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 20 年 9 月 4 日 (2 時 30 分~4 時 00 分) 天気: 晴 気温 22 °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 長沼 翔太
9 池田 有作	10 中澤 寛和	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 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 2 : 00 2回目 : 3回目 : 4回目
 - ・水揚げ時の氷は十分か → ○
- キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(2 : 10)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (2 : 40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 22 °C	船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0 °C	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 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(2 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/4)

責任者特記欄: _____ (/)