

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/2)



共 中 野 水 産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 11 月 2 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気:晴れ 気温 3 °C

《健康チェック表》

	1 斎藤 竜一	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	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 40)

《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 2:40 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 : 40)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(4 : 40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 12.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 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	(4:40) 2.9 °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23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/1)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 11 月 1 日 (3時 分~5時 15分) 天気:晴 気温: °C

《健康チェック表》

1 斎藤 竜一	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	11	12

確認者
中野 能彰

(2:40)

《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 2:40 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

(4:50)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 12.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 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	(4:50) 3.4 °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 (11/1)

責任者特記欄: 中野 悟 (11/1)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



共 中 野 水 産

選別場での確認



実施日:平成23年 10月31日 05時15分~5時45分 天気:曇り 気温:6℃

《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 今野 崇志
	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

(6:00)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	(5:45) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:) 5.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 6.0℃

確認者

中野 秀二

(5:45)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/31)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (10/31)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/31)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 31 日 (2時30分~5時10分) 天気:晴れ 気温 17℃

《健康チェック表》

1 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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 : 25)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(4 : 25)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 12.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4 : 25) 3.3℃

《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 (10/31)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/31)

東洋のてんとう虫を捕まえて、

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/29)



共 中 野 水 産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 29 日 (2時30分~4時00分) 天気:晴れ 気温 5 °C

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	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 ☐ 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 : 10 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)

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) 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	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) °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 (10/29)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/29)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/28)



共 中 野 水 産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 28 日 (2 時 30 分 ~ 3 時 50 分) 天気: 晴れ 気温 5 °C

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 15)

《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 2:15 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 : 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 : 50) 12.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3 : 50) 3.0 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(4 : 20)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/28)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/28)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年10月27日(木) 4時50分~5時5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中野 崇志
	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) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5.2℃
秋サケ腹部内温度	(:) 6.2℃

確認者

中野 秀二

(5:05)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/27)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (10/27)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/27)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 27 日 (2時30分~4時10分) 天気:曇 温 °C

《健康チェック表》

作業者名	1 斎藤 竜一	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	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 → ○

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) 13.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:55) 2.7 °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 (10/27)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/27)

(\)

会員委員 HACH

日 月 年 日 月 年 日 月 年

通 水 理 中 (共)

水 理 中 の 主 要 な 事 業 ・ 活 動



日 月 年 日 月 年 日 月 年

香 港 新
通 水 理 中

《 香 港 新 通 水 理 中 》

五 年 計 理 中	二 年 計 理 中	一 年 計 理 中	各 香 港 新
太 陽 不 動 産	出 賃 金 収 入	一 般 収 入	
10	10	10	

香 港 新
通 水 理 中

《 香 港 新 通 水 理 中 》

香 港 新 通 水 理 中

お 中 甲

お 中 の 水 理 中

お 中 の 水 理 中

お 中 の 水 理 中

お 中 の 水 理 中

お 中 の 水 理 中

食 料

水 理 中

通 水 理 中

《 通 水 理 中 》

和 食 料	お 中 の 水 理 中	通 水 理 中	通 水 理 中 の 水 理 中
和 食 料	お 中 の 水 理 中	通 水 理 中	通 水 理 中 の 水 理 中
和 食 料	お 中 の 水 理 中	通 水 理 中	通 水 理 中 の 水 理 中

香 港 新
通 水 理 中

《 香 港 新 通 水 理 中 》

(\) 通 水 理 中

(\) 通 水 理 中

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/26)



⑧ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 26 日 (2時25分~4時20分) 天気:晴れ 気温 5℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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

(4:05)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(4:05)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	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	(4:05) 2.4℃

《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)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/26)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年10月26日(水) 時 分~5時15分 天気 曇 気温 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中野 秀二
	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

(5:30)

《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	(:) 5.2℃
秋サケ腹部内温度	(:) 7.0℃

確認者

中野 秀二

(5:15)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/26)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/26)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/25)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 25 日 (2時20分~5時00分) 天気:雨 気温 10℃

《健康チェック表》

作業者名	(1) 斎藤 竜一	(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	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 → 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 2:10 2回目 4:05 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 : 05)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(4 : 05)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.2℃
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	(4:05) 3.0℃

《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 (10/25)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/25)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会： 本間 (10/25)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 25 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雨 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 本間保雄	② 佐賀政昭	③ 中道昭助	④ 本間耕一
	⑤ 和田雅人	⑥ 本間憲人	⑦ 椎久紀孝	⑧ 山下直人
	⑨ 齊藤雄希	10	11	12

確認者： 椎久

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

確認者： 本間

(6:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 本間 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 13.8	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0.4	℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 4℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久

(6:00)

確認者特記欄： 椎久

(10/25)

なし

責任者確認欄： 本間

(10/25)

なし

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: (/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 10月 24日 (A) 時 分 ~ 時 分 天気: 気温 °C

《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今野 崇志
	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	(:)
鮮度タンク内海水温	(:) °C
秋サケ腹部内温度	(:) °C

確認者
中野 秀二

(:)

確認者特記欄: 中野 秀二

10/24

責任者特記欄: (/)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/24)



共 中 野 水 産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 24 日 (2時30分~3時45分) 天気:雨 気温 10 °C

《健康チェック表》

1 斎藤 竜一	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	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 → ○

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 : 55) 13.5 °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	○
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) 2.1 °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 (10/24)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/24)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成23年10月22日(土) 4時40分~5時05分 天気:晴 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今野 崇志
	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 : 05) 0
鮮度タンク内海水温	(:) 5.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 6.0℃

確認者
中野 秀二

(5 : 05)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/22)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/22)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/22)



⑧ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 22 日 (2時20分~4時30分) 天気:晴れ 気温 5℃

《健康チェック表》

	① 斎藤 竜一	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	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 → 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 : 10 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)

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) 2.7℃

《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 (10/22)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/22)

書式作成日：平成23年 月 日

HACCP委員会：

(/)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日：平成23年 10 月 21 日 (金) 時 分 ~ 時 分 天気：曇 気温 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 中野 秀二
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(4 : 30)

《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 : 25)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	(5 : 10) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 4.6℃
秋サケ腹部内温度	(:) 6.5℃

確認者
中野 秀二

(5 : 10)

確認者特記欄： 中野 秀二

10/21
(1 : 20)

責任者特記欄： 中野 秀二 (10/21)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/20)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 20 日 (2時20分~5時00分) 天気:晴れ 気温 2 °C

《健康チェック表》

作業者名	1 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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)

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) 14.7 °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	(4:00) 3.3 °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 (10/20)

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/20)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/21)



⑧ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 21 日 (2 時 20 分 ~ 4 時 45 分) 天気:晴れ 気温 5℃

《健康チェック表》

	① 斎藤 竜一	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	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 → 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 : 10 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 : 45) 13.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 45) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	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》

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 (10/21)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/21)



書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/17)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 17 日 (2時00分~6時10分) 天気:晴 気温 8℃

《健康チェック表》

	1 斎藤 竜一	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	11	12

確認者
中野 能彰

(1 : 45)

《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 1:45 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

(5 : 40)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (5 : 40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 40) 14.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 40) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(5 : 49) 2.4℃

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(7 : 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)

魚 水 理 中

海産物の安全管理と水産物の流通



品 名 産 地 産 量 単 位 単 価 日 月 年 日 月 年

香 港 部
海産物 理 中

《海産物の安全管理》

門 五 類 別 A	計 理 中 B	二 類 理 中 C	一 類 理 中 D	各 業 業 者
太 陽 不 動 産	海 産 物 理 中	海 産 物 理 中	海 産 物 理 中	海 産 物 理 中
15	11	10	10	10

香 港 部
海産物 理 中

《海産物の安全管理》

容 器 の 検 査

お 客 様

お 中 の 検 査

お 中 の 検 査

お 中 の 検 査

お 中 の 検 査

お 中 の 検 査

食 品

目 録

目 録

目 録

目 録

《安 全 の 保 障》

お 客 様

お 客 様

お 客 様

お 客 様

お 客 様

お 客 様

お 客 様

香 港 部
海産物 理 中

《海産物の安全管理》

() 香 港 部 海産物 理 中

() 香 港 部 海産物 理 中

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/15)



共 中 野 水 産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 15 日 (2時00分~3時40分) 天気:曇り 気温 7 °C

《健康チェック表》

	1 斎藤 竜一	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	11	12

確認者
中野 能彰

(1 : 45)

《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 1:45 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 : 20)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) 14.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 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	(3:20) 2.5°C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(4 : 10)

特に問題なし

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23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/14)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 23 年 10 月 14 日 (2時⁰⁰分~4時³⁰分) 天気:晴 気温: °C

《健康チェック表》

作業者名	1 斎藤 竜一	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	11	12

確認者
中野 能彰

(1 : 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 1:45 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	(2:25) 14.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:45) 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 (10/14)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/14)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/13)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 13 日 (2時00分~4時20分) 天気:晴れ 気温: °C

《健康チェック表》

作業者名	1 斎藤 竜一	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	11	12

確認者
中野 能彰

(1 : 45)

《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 1:45 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 : 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 : 20) 15.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 20) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3 : 40) 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 (10/13)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/13)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

中野 (10/11)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 11 日 (2時30分~5時20分) 天気:晴れ 気温 5℃

《健康チェック表》

作業者名	1 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 2回目 4:30 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 : 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	(4:55) 14.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4:39) 1.2℃

《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 (10/11)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/11)

()

: 会員委 900AH

日 月 年 日 月 年 日 月 年

新 水 理 中 (共)

新 水 理 中 (共)



日 月 年 日 月 年 日 月 年

新 水 理 中

《新 水 理 中》

門五 新 水 理 中	新 水 理 中	二 新 水 理 中	一 新 水 理 中	新 水 理 中
太 新 水 理 中	新 水 理 中	出 新 水 理 中	一 新 水 理 中	新 水 理 中
新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中

新 水 理 中

《新 水 理 中》

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

《新 水 理 中》

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

新 水 理 中

《新 水 理 中》

()

新 水 理 中

()

新 水 理 中

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年10月11日(5)時25分~6時0分) 天気:晴 気温 65℃

《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中野 秀二
	9	10	11	12

確認者

中野 秀二

(J : 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

(J : 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 : 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	(:) 4.4℃
秋サケ腹部内温度	(:) 5.6℃

確認者

中野 秀二

(6 : 0)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/11)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/11)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/10)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 10 日 (2時30分~4時40分) 天気:曇り 気温 5℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	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 3:45 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) 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(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 (10/10)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/10)

(\)

HACCP 要員

日 月 年 日 時 分 秒

水中 処理

出水 処理 中の 水 質 検査 結果

水 質

日 月 年 日 時 分 秒

水 質 検査 結果

《水 質 検査 結果》

門五 水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果
水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果
水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

《水 質 検査 結果》

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

(\) 水 質 検査 結果

《水 質 検査 結果》

水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果
水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果
水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果	水 質 検査 結果

水 質 検査 結果

《水 質 検査 結果》

(\) 水 質 検査 結果

(\) 水 質 検査 結果

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 10月 10日 (4時55分~5時25分) 天気:曇 気温: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鍋島 龍
	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

(5:40)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:25) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 4.4℃
秋サケ腹部内温度	(:) 7.0℃

確認者

中野 秀二

(5:25)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/10)

責任者特記欄: 中野 健一 (10/10)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/8)



共 中 野 水 産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 8 日 (2時30分~4時30分) 天気:雨 気温 10℃

《健康チェック表》

1 斎藤 竜一	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	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 → ○

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 (7 : 10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 15.1℃
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	(7 : 10) 2.1℃

《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 悟 (10/8)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認

実施日:平成23年10月8日(土) 5時5分~5時20分 天気:曇り 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中野 崇志
	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

(5:30)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:20) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.2℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.7℃

確認者

中野 秀二

(5:20)

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23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 10月 7日 (4時45分~5時00分) 天気: (4) 気温: 10℃

《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 中野 崇志
	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)
鮮度タンク内海水温	(:) 6.4℃
秋サケ腹部内温度	(:) 7.6℃

確認者

中野 秀二

(5:05)

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23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/17)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 7 日 (2時30分~4時05分) 天気:晴れ 気温 7 °C

《健康チェック表》

作業者名	1 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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)

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) 15.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3 : 50) 1.8 °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 (10/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/17)

(\)

会員受入部

日 月 年 日 月 年 日 月 年

新 水 理 中 (共)

新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主



日 月 年 日 月 年 日 月 年

新 水 理 中
新 水 理 中

《新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主》

門 五 新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中
太 陽 不 退 8	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中
11	11	11	11	11

新 水 理 中
新 水 理 中

《新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主》

新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主

新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主

新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主

新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主

新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主

新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主

新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主

新 水 理 中

新 水 理 中

(\) 新 水 理 中 新 水 理 中

《新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主》

新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中
新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中
新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中	新 水 理 中

新 水 理 中
新 水 理 中

《新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主 新 水 理 中 の 丁 主》

(\) 新 水 理 中 新 水 理 中

(\) 新 水 理 中 新 水 理 中

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 10月6日 (木) 4時45分~5時15分 天気:曇 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 今野 崇志
	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	(5:15) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 4.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 5.0℃

確認者

中野 秀二

(5:15)

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23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/6)



⑧ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 6 日 (2時36分~7時40分) 天気:晴れ 気温: °C

《健康チェック表》

作業者名	1 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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 : 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) 15.2 °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	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	(3:55) 1.0 °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 (10/6)

責任者特記欄: 中野 悟 (/)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年10月5日(4時48分~5時20分) 天気:晴 気温:5.5℃

《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中野 健一
	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》

水の状態	(5:20) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 2.9℃
秋サケ腹部内温度	(:) 6.7℃

確認者

中野 秀二

(5:20)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/5)

責任者特記欄:

中野 健一 (10/5)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/5)



⑧ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 5 日 (2時30分~4時45分) 天気:晴れ 気温 5℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	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 → 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 : 10 2回目 3 : 55 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 : 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) 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	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	(3:55) 2.0℃

《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 (10/5)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/5)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/4)



⑧ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 10 月 4 日 (2時30分~4時40分) 天気:晴れ 気温 3℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 2回目 3:55 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇

確認者
中野 能彰

(3:55)

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) 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:55) 1.5℃

《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 (10/4)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/4)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 10月 3日 (4時42分~5時5分) 天気:曇 気温:5.6℃

《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今野 崇志
	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 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の洗浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

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 → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場の状態は整理整頓されているか → 〇

確認者

中野 秀二

(5:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:5) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:5) 5.0℃
秋サケ腹部内温度	(5:5) 7.8℃

確認者

中野 秀二

(5:5)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/13)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/13)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/3)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 23 年 10 月 3 日 (2時³⁰分~4時⁴⁰分) 天気:晴れ 気温 3 °C

《健康チェック表》

作業者名	1 斎藤 竜一	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	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 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰

(3 : 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) 15.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 1.0 °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 (10/3)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/3)

822

おひきの食糧

お中の食糧*

村人鮮の米・

本誌十周年の記念特刊

() 中 國 史 學 論 叢

苗葉類	苗葉類の内食部	()	苗葉類	更張木葉の内食部
木葉類	木葉類の内食部	〇		
()	木葉類の内食部	()	苗葉類	更張木葉の内食部
〇		〇		

()

() 中国书画函授大学肇庆分校

書式作成日：平成23年 月 日

HACCP委員会：中野 (10/1)



井 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 1 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 05 分) 天気：雨 気温 10℃

《健康チェック表》

1 斎藤 健一	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	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な → ○

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) 16.3
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 2.8 °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 (10/1)

責任者特記欄：中野 能彰 (10/1)



卷之三

Figure 1

大正十三年

ソエツェン

ディズニー

 文部科学省

新之進

10

『日本の歴史』

1000

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

卷之六

想上

新學期在望

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認

実施日:平成23年 10月 1日 (木) 時 4分 ~ 5時 0分 天気: 晴 気温: 12.3℃



《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今野 崇志
	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

(5:15)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	(5:0) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.2℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.8℃

確認者

中野 秀二

(5:0)

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23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/30)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 30 日 (2時30分~4時10分) 天気:曇り 気温 13℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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

(3:55)

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) 17.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:55) ℃

《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 (9/30)

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/30)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: (/)



(共) 中野水産

選別場での確認

実施日:平成23年 9月 30日 (4時50分~5時05分) 天気: 晴 気温: 15.5℃



《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
	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) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 9.2℃

確認者
中野 秀二

(5:08)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/30)

責任者特記欄: 中野 秀二 (9/30)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/29)



⑧ 中野 水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 29 日 (2時30分~4時05分) 天気:晴れ 気温 11℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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)

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) 15.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

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

《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 (9/29)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/29)

()

HACCP委員会

日 月 年 平成 日 月 年

中 理 水 産

出 産 魚 水 産 物 の 主 要 産 品



日 月 年 平成 日 月 年

香 園 新
理 中

《表でいへる魚類》

門五 瀬 産 4	産 理 中 8	二 産 理 中 5	一 産 瀬 産 1	
太 瀬 不 産 8	産 理 中 1	出 産 瀬 産 8	一 産 理 中 2	産 瀬 産
12	11	10	10	産 瀬 産

香 園 新
理 中

《表でいへる魚類》

容 内 で い へ る

お 産 甲

お 中 の 産 甲

お 産 甲 の 産 甲

お 中 の 産 甲

お 産 甲 の 産 甲

お 産 甲 の 産 甲

食 産

産 甲

産 甲

産 甲

産 甲

産 甲

() 産 理 中 : 香 園 新

《表でいへる魚類》

産 理 中	産 理 中	産 理 中	産 理 中	産 理 中
産 理 中	産 理 中	産 理 中	産 理 中	産 理 中
産 理 中	産 理 中	産 理 中	産 理 中	産 理 中
産 理 中	産 理 中	産 理 中	産 理 中	産 理 中

香 園 新
理 中

《表でいへる魚類》

() 産 理 中 : 香 園 新

() 産 理 中 : 香 園 新

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 9 月 29 日 (木) 時 42 分 ~ 5 時 0 分 天気: 晴 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
	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 : 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 : 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	(:) 7.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.9℃

確認者

中野 秀二

(5 : 00)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9 / 29)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (9 / 29)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/28)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 28 日 (2時30分~4時10分) 天気:晴れ 気温 11℃

《健康チェック表》

作業者名	①斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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)

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) 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

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

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(4 : 45)

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23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 9月28日 (9時50分~5時10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
	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) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.3℃
秋サケ腹部内温度	(:) 9.8℃

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23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/27)



⑧ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 27 日 (2時36分~4時15分) 天気:晴 気温 12℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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 : 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) 16.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3 : 55) 2.7 °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 (9/27)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/27)

(\)

: 会 員 委 員 会

日 月 年 日 月 年 日 月 年

中 理 水 産

産 品 の 主 要 な 産 品 ・ 産 品



日 月 年 日 月 年 日 月 年

産 品
中 理 水 産

《 産 品 の 主 要 な 産 品 》

門 五 産 品	中 理 水 産	二 五 産 品	一 五 産 品	各 産 品
太 平 不 平	中 理 水 産	出 産 産 品	一 五 産 品	各 産 品
12	11	10	9	8

産 品
中 理 水 産

《 産 品 の 主 要 な 産 品 》

容 器 の 主 要 な 産 品

お 産 品

お 中 の 産 品

お 中 の 産 品

お 中 の 産 品

お 中 の 産 品

お 中 の 産 品

産 品

産 品

目 録

目 録

目 録

目 録

産 品 中 理 水 産

《 産 品 の 主 要 な 産 品 》

産 品	産 品	産 品	産 品	産 品	産 品
産 品	産 品	産 品	産 品	産 品	産 品
産 品	産 品	産 品	産 品	産 品	産 品

産 品
中 理 水 産

《 産 品 の 主 要 な 産 品 》

(\) 産 品 中 理 水 産

(\) 産 品 中 理 水 産

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 9月27日 (5時5分~5時20分) 天気:曇 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
	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

(5:30)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:20) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.1℃
秋サケ腹部内温度	(:) 9.5℃

確認者

中野 秀二

(5:20)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/27)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/27)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/26)



共 中 野 水 産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 26 日 (2時20分~4時40分) 天気:晴 気温 12℃

《健康チェック表》

① 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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)

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) 16.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4 : 00) 1.8℃

《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 (9/26)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/26)

〇 辰戌 辰天 (位 朝 一位 朝) 日 月 辛 巳 卯平: 日 謝家

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: (/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 9月26日 (木) 時50分~5時25分 天気:ばれ 気温:11.8℃

《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
	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) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.2℃

確認者
中野 秀二

(5:25)

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23年 月 日

HACCP委員会: (/)



(共) 中野水産

選別場での確認

実施日:平成23年 9月24日(土) 5時00分~5時20分 天気:曇り 気温:12.3℃



《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
	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 : 40)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	(5 : 20) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.9℃
秋サケ腹部内温度	(:) 10.0℃

確認者
中野 秀二

(5 : 20)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/24)

責任者特記欄: 中野 秀二 (9/24)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/24)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 24 日 (2時30分~4時05分) 天気:曇り 気温 12℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	⑪	⑫

確認者
中野 能彰

(2 : 15)

《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 → 9

・船倉の周りは → 0

・船倉の中は → 0

・氷の投入は → 1回目 2:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :

・水揚げ時の氷は十分か → 0

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 : 30) 16.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3 : 50) 2.0℃

《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 (9/24)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/24)

● 野のて末葉と女藝・巻出

《素問經》

一、按甲。

お中元ギフト・

六、四、五、六

(2) 總題中，請選錄

[illegible]

()	紙類	紙類の水質の調査
()	土壌	土壌の水質の調査

（一）

國立政治大學圖書館

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認

実施日:平成23年 9月23日 (金) 9時10分~9時35分 天気:晴 気温:15.5℃



《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
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(9:12)

《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

(9:15)

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

(9:50)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	(9:35) 〇
鮮度タンク内海水温	(:) 16.5℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.8℃

確認者
中野 秀二

(9:35)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/23)

責任者特記欄: 中野 秀二 (9/23)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

中野(9/23)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 23 日 (6 時 40 分 ~ 8 時 10 分) 天気:晴れ 気温 16 °C

《健康チェック表》

作業者名	1 斎藤 竜一	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	11	12

確認者
中野 能彰

(6 : 30)

《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 6 : 30 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

(7 : 55)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(7 : 55)

漁場の海水温度	漁獲前	(6 : 55) 16.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(6 : 55) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	7
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(7 : 55) 3.5 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(8 : 40)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰

(9 : 23)

責任者特記欄:

中野 能彰 (9 : 23)

⑥ 中程水産

産出・整備された水産物の活用



平成23年 月 日 午後 時 分

事務局
連絡 中

《赤いじょうろ》

門田 孝典	中 程 中	二 次 中 程	一 次 中 程
太郎 孝典	中 程 中	中 程 中	中 程 中

事務局
連絡 中

《赤いじょうろ》

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

《赤いじょうろ》

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

事務局
連絡 中

《赤いじょうろ》

赤いじょうろ

赤いじょうろ

赤いじょうろ

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認

実施日:平成23年 9月19日 (4時50分~5時5分) 天気: (曇) 気温: 14.3℃



《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 今野 崇志
	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》

水の状態	(5:05) ○
鮮度タンク内海水温	(5:05) 6.0℃
秋サケ腹部内温度	(5:05) 9.8℃

確認者

中野 秀二

(5:05)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/19)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/19)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野(9/19)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 19 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 10 分) 天気:晴れ 気温 15℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	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 → 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 : 10 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)

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) 15.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 55) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3 : 50) 1.8℃

《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 (9/19)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/19)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/15)



共 中 野 水 産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 15 日 (2時30分~4時15分) 天気:晴れ 気温 20℃

《健康チェック表》

1 斎藤 竜一	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	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 → 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 2:10 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

(3:55)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3:55)

漁場①海水温度	漁獲前	(2:50) 18.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:55) 2.0℃

《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

(9/15)

責任者特記欄:

中野 悟 (9/15)

()

会員委員HACCP

日 月 年 日 月 年 日 月 年

水 中 共

海軍部の特典品の販売・抽出



日 月 年 日 月 年 日 月 年

香 港 部
海軍 程中

門五 蘇 蘇 4	部 程 中 3	二 角 程 中 5	一 章 蘇 蘇 1
太 陽 不 可 8	海 軍 程 中 7	出 海 蘇 蘇 9	一 部 程 中 2
	11	01	海 軍 田 部 9

《海軍部の特典品》

香 港 部
海軍 程中

《海軍部の特典品》

容内でセキ

お中甲・

お中のセキ・

お中のセキ・

お中のセキ・

お中のセキ・

お中のセキ・

意 味

セキ

目 録

目 録

目 録

目 録

海軍部の特典品

《海軍部の特典品》

海軍部	海軍部の特典品	()	海軍部	海軍部の特典品
海軍部	海軍部の特典品	3	海軍部	海軍部の特典品
()	海軍部の特典品	()	海軍部	海軍部の特典品

香 港 部
海軍 程中

《海軍部の特典品》

()

海軍部の特典品

()

海軍部の特典品

海軍部の特典品

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: (/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 9 月 15 日 (木) 時 分~5時00分) 天気:曇り 気温 18℃

《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中野 崇志
	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	(5:0) 6.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:0) 9.4℃

確認者
中野 秀二

(5:00)

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23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 9月8日 木 5時30分~5時40分 天気:12℃ 気温:15℃

《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中野 崇志
	9	10	11	12

確認者

中野 秀二

(5 : 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

(5 : 34)

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 : 40) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 40) 5.8℃
秋サケ腹部内温度	(5 : 40) 8.0℃

確認者

中野 秀二

(5 : 40)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9 / 8)

責任者特記欄: 中野 健一

(9 / 8)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/8)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 8 日 (2時30分~ 時 分) 天気:晴れ 気温 17℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	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	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 : 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) 17.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4 : 30) 3.0℃

《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 (9/8)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/8)

《美わじエモ有銀》

書式作成日:平成23年 9月 7日

HACCP委員会: 中野 (9/7)



(共) 中野水産

選別場での確認

実施日:平成23年 9月 7日 (5時10分~5時50分) 天気: (曇) 気温: 17.2℃

《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中野 崇志
	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

(5:45)

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

(6:00)

《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	(5:50) 5.8℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 9.4℃

確認者

中野 秀二

(5:50)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/7)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/7)

19 1997

10

3

U

書式作成日:平成23年 9月 7日

HACCP委員会: 中野 (9/7)



共 中 野 水 産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 7 日 (2 時 50 分 ~ 5 時 00 分) 天気:雨 気温 20℃

《健康チェック表》

1 齋藤 竜一	2 中野 武二	3 中野 悟	4 佐藤 走門
5 中野 健一	6 森邊 哲也	7 中野 能彰	8 坂下 翔太
9 池田 有作	10	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 → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・米の投入は → 1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ後の米は十分か → 〇

確認者
中野 能彰

(4 : 40)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰 (4 : 40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 17.0℃
船倉内の海水温度	漁獲後	(3:30) 0℃

船倉内 氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4:40) 3.5℃

《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

(9/7)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/7)

X

X

()

会員番号

日 月 年 日 月 年

高木理子

高木理子の活動記録

日 月 年 日 月 年

香園寺
活動記録

1. 高木理子	2. 高木理子	3. 高木理子	4. 高木理子	5. 高木理子
6. 高木理子	7. 高木理子	8. 高木理子	9. 高木理子	10. 高木理子

《高木理子の活動記録》

香園寺
活動記録

《高木理子の活動記録》

高木理子の活動記録

高木理子の活動記録

高木理子の活動記録

高木理子の活動記録

高木理子の活動記録

高木理子の活動記録

高木理子の活動記録

高木理子

高木理子

高木理子

高木理子

高木理子

高木理子

《高木理子の活動記録》

高木理子の活動記録

高木理子	高木理子	高木理子	高木理子	高木理子
高木理子	高木理子	高木理子	高木理子	高木理子
高木理子	高木理子	高木理子	高木理子	高木理子

香園寺
活動記録

《高木理子の活動記録》

()

高木理子の活動記録

()

高木理子の活動記録

高木理子の活動記録

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会:

(/)



(共) 中野水産

選別場での確認



実施日:平成23年 9月 5日 時 分~5時 分 天気:雨 気温 19℃

《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 今野 崇志
	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 : 00)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	(5 : 45) Q
鮮度タンク内海水温	(:) 5.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.5℃

確認者
中野 秀二

(5 : 45)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/5)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/5)

書式作成日：平成12年7月1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23年9月5日(2時30分~4時40分) 天気：雨 気温：20℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①中野 悟	②中野武二	③佐藤王門	④渡辺哲也
	⑤中野健一	⑥中野能彰	⑦池田有作	⑧坂下翔太
	⑨斎藤竜一	10	11	12

確認者：中野
(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 4:20 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ○

確認者：中野
(4:40)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：中野 (:)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 17.6℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 2.0℃

〈船内清掃記録〉

確認者：中野
(5:30)

特に問題なし

確認者特記欄：中野能彰(9/5)

責任者確認欄：中野悟(9/5)

