

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/2)



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 晃	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 → ○
- ・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 2:40 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

(4:40)

《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) ○ °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	(4:40) 2.9 °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 (11/2)

責任者特記欄: 中野 能彰 (11/2)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (1/1)



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 (3:30 時 分 ~ 5:15 時 分) 天気: 晴れ 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 → ○
- ・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 2:40 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 : 50)

《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) ○ °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	(4:50) 3.4 °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 (1/1)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (1/1)

X

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(日) 13時15分~15時45分 天気: 気温 6 °C

《健康チェック表》

1 中野 秀二	2 中野 能一郎	3 中野 満	4 笠井 昭義
5 笠井 久詩	6 山崎 克夫	7 奥谷 光行	8 今井崇光
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) ○
鮮度タンク内海水温	(5 : 45) 15.0 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 45) 6.0 °C

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: 中野健一 (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 3 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 10 分) 天気: 晴れ 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

(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

(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	(2:50) 12.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
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	(4:25) 3.3 °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 (10/31)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/31)

いふ)

会員登録

日 月 年 月 日 月 年 月 日

中理木頭

東京の木頭や藝能。演出

日 月 年 月 日 月 年 月 日 月 年 月 日

《妻や子の物語》

中理木頭

「太郎の妻」の脚本 『妻や子の物語』

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/29)



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》

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 → ○

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 : 45) °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23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/28)



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 気温 5 °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

(2:15)

《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 2:15 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

(3:30)

《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	○
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) 3.0 °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 (10/28)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/28)

X

中 里 木 事

秀麿の主要な活動と業績・業績

C 月 月 年 月 日 月 年

中 里 木 事

《秀麿の業績》

西玉	薬書本部	程中	二貨	裡中	一章	薬資
太陽	不夜の達道	裡中	日香	薬資	一貨	裡中
			日香	薬資	一貨	裡中

中 里 木 事

《秀麿の業績》

容内

丸

中

丸

中

丸

中

丸

食 器

ノヨナチ

日回

日回

日回

日回

丸

中 里 木 事

《宝鏡の業績》

和菓	朝の内食
和菓	朝の内食
和菓	朝の内食

中 里 木 事	朝の内食
中 里 木 事	朝の内食

中 里 木 事

《鏡の業績》

C 月 月 年 月 日 月 年

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55分 天気: 晴 気温: 9°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°C
秋サケ腹部内温度	(:) 6.2°C

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: 中野秀一 (10/27)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/27)



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: 晴 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
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 → ○
- ・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

(3:55)

《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》

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 (10/27)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/27)

A

共 同 水 理 中



3588 平日商实上日報一卷粗大 (代) 天侯

卷之二

《妻やビエモ朝覲》

第五章 古代政治思想	中古二元政治理想	第一章 藩齋	日本香葉
太陽	太陽	太陽	太陽
田中	田中	田中	田中

穀母
經傳
卷之三

《寒暖部譜》卷之三

客内ぐわ子

5.1 中のくらやみ

せせ風の食

古中^心食儀

詩天賦

卷之三

() 漢語語中皆謂之

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/26)



共 中 野 水 產



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 °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 · 10)

《船內衛生狀態確認表》

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
 - ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野能彰

(4 : 65)



《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 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:05 2.4 °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 (1031)

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 時分~5時15分) 天気: 気温: 6°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
	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 checked="" type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:)	5.2°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 (10/26)

責任者特記欄: 中野秀一 (10/26)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/25)



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 °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 4:05 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 : 05)

《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 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:05) 3.0 °C

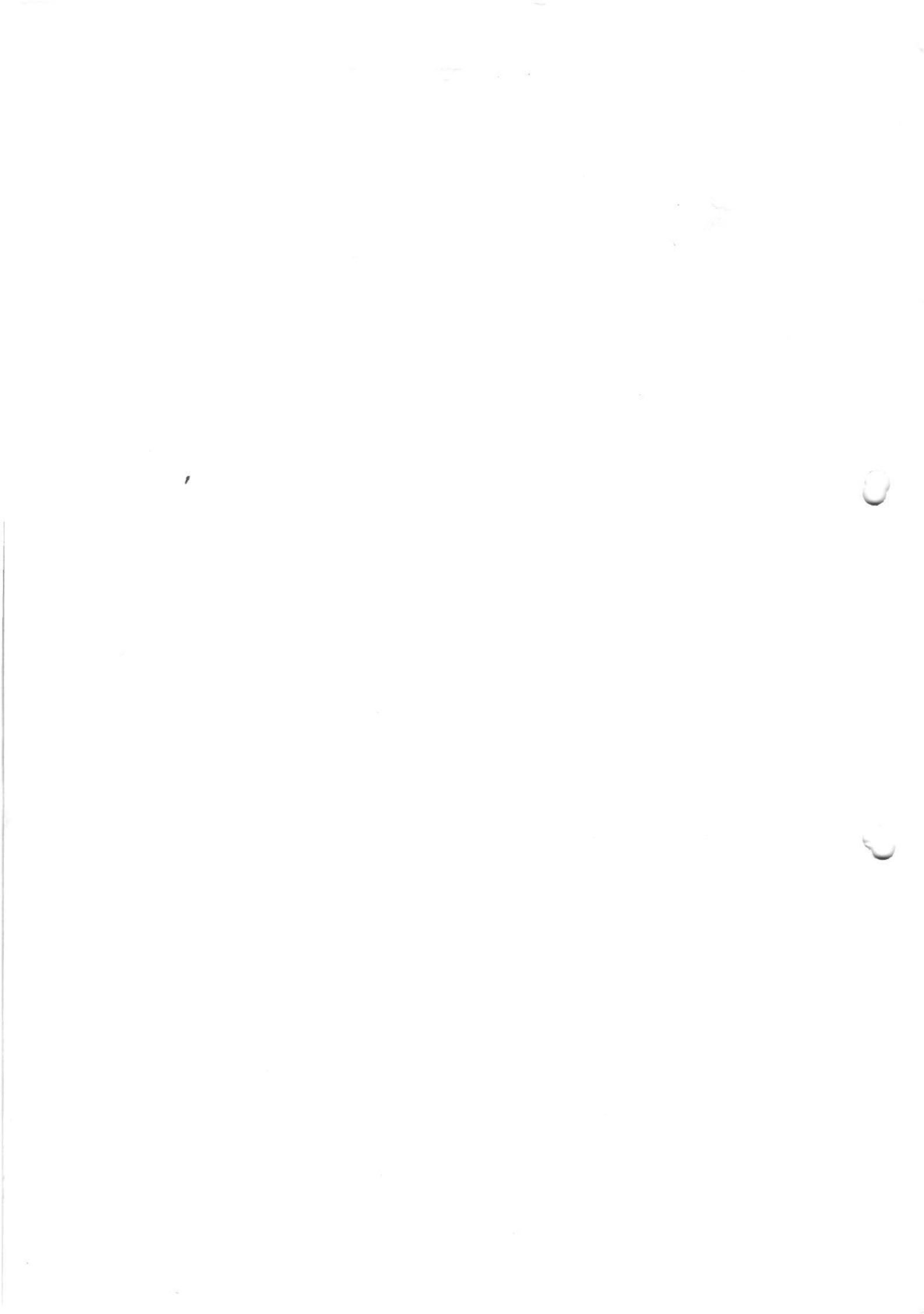
《船内清掃記録》

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 (10/25)

責任者特記欄: 中野 能彰 (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0分) 天気：雨 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

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 斎藤雄希	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回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 3回目 : 4回目 :

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	°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0.9	°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	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 4

〈船内清掃記録〉

清掃

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 (月) 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今井 勝志
	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)



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 憐	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 →

キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(3 : 30)

《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	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:30) 2.1 °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

(10/24)



責任者特記欄: 中野 憐 (10/24)





書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: (/)



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55分) 天気: 晴 気温 11°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

(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) 〇
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 (10/22)

責任者特記欄: 中野健一 (10/22)

童木理中

表題歌の丁歌眼鑑

2° 露天 (代 球 一 代 球) 日 月 年 月 日 年 月 日

音 聴 試
二 表 理 中
(8)

《表題歌の丁歌眼鑑》			
義 球 共 立	理 中	⑥ 朝一 球 球 中 S	二 表 理 中
吉 田 球	吉 田 球	吉 田 球	吉 田 球
34	11	01	8

音 聴 試
二 表 理 中
(8)

《赤穂歌の丁歌眼鑑》

(前眼鑑) 容内やエモ

合眼鑑

音量感の器量感

音量感のやぐや持続感

ひるひづれち歌用の音量感

お見事の本調

お歌の本調感

お歌の歌業

音 聴 試
二 表 理 中
(8)

《音下歌業》 容内やエモ

ひるひづれち歌用の合眼鑑

ひるひづれち歌用の器量感

ひるひづれち歌用のやぐや持続感

ひるひづれち歌用の全音イ

ひるひづれち歌用の歌業

音 聴 試
二 表 理 中
(8)

《宝瓶の音量感》

歌 ()	歌 ()	歌 ()
3° ()	露木歌内やくを変換	
3° ()	東風内暗調でせせ	

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/22)



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 °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 → ○

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	(2:50) 13.5 °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	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.7 °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)

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 (木) 14時 0分 ~ 15時 10分 天気: 晴 気温: 9°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 满	4 笠井 昭義
	5 笠井 久詩	6 山崎 克夫	7 奥谷 光行	8 今井 勝志
	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

(5:25)

《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 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 6.5 °C

確認者
中野 秀二

(5:10)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/21)

責任者特記欄: 中野 秀一 (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》

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 4:00 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

(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) 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	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:50) 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)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/20)

X



書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/21)



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 21 日 (2 時 20 分~4 時 45 分) 天気: 晴れ 気温 5 °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 → ○

キャビン

確認者
中野 能彰

(4 : 00)

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 °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	(4:00) 2.0 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5 : 030)

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)



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: 晴れ 気温 8 °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

(/ : 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 /: 45 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

(/ : 40)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (/ : 40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 14.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) ○ °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	(5:49) 2.4 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(/ : 00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/17)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/17)

X

中 程 木 球

新規野のすきやきとやき・新出

孟慶二・友天(公・朝一・代・朝二)日・月・年 平成25年5月1日

新規野のすきやきとやき・新出

門五	薦め	中	二	黄	程	中	一	章	薦め				
太	不	可	8	達	難	程	中	一	難	程	中	各	薦め

《新規野のすきやきとやき》

新規野のすきやきとやき・新出

《新規野のすきやきとやき》

容内やエモ

計跡甲・

計中の中目ナナ・

計中間の食器・

計中の中食器・

計人跡のナ・

計役十却米の却計器水・

食 器

目回目回目回目回目回目回目回目回目回目回

新規野のすきやきとやき

《宝瓶の豆漿》

朝茶漿	豆漿の水の内食器
和茶漿	豆漿の水の内食器
朝茶漿	豆漿の水の内食器

()	前	新規野の豆漿
()	前	新規野の豆漿

新規野のすきやきとやき

《新規野の豆漿》

新規野の豆漿

新規野の豆漿

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 80 分) 天気: 晴 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
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 : 46)

《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 / : 45 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 : 20)

《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	○
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 : 20) 2.5 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(4 : 10)

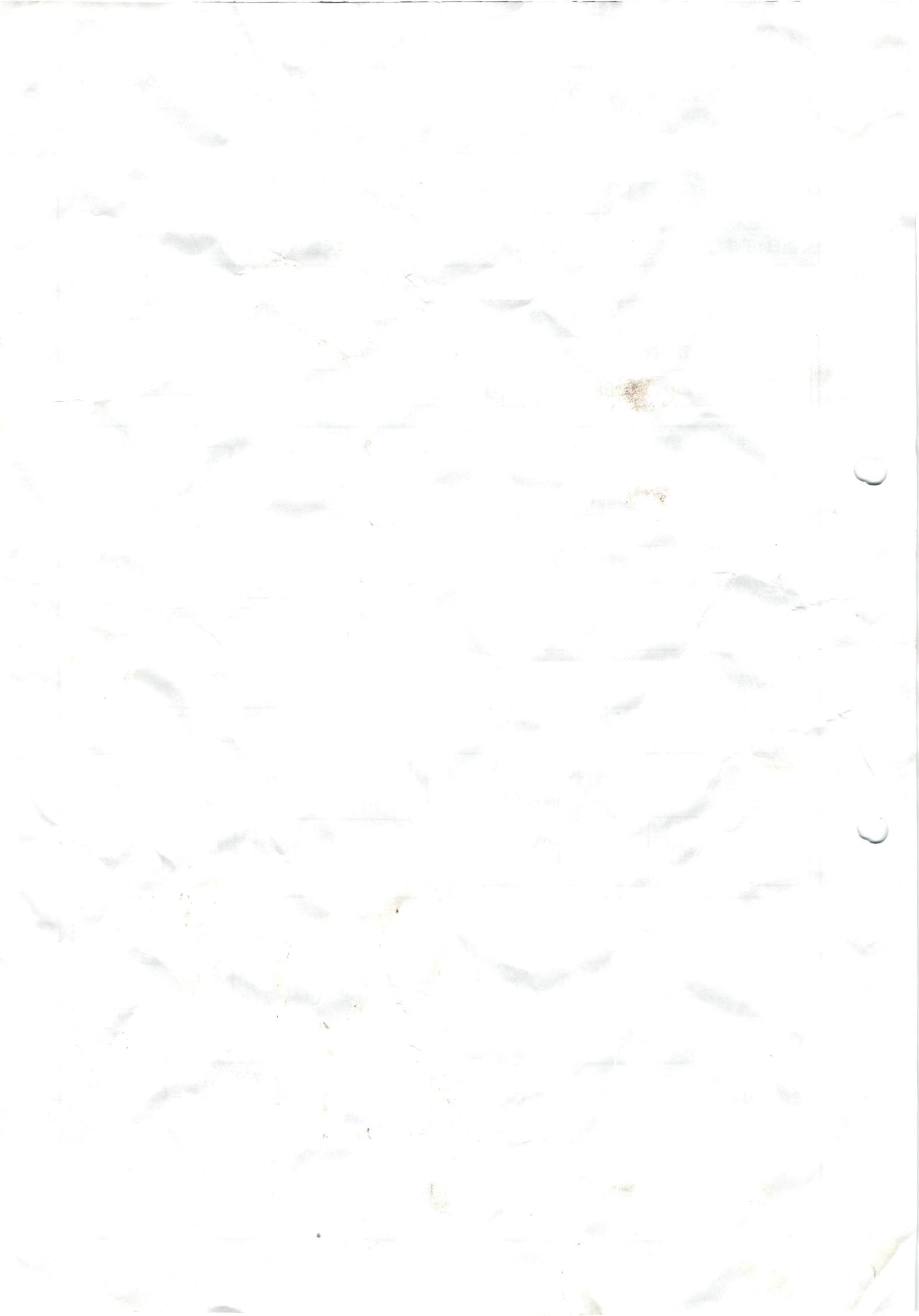
特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/15)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/15)

X

X



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: 晴れ 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
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 : 85)

《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 / : 85 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 : 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》

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 (10/14)

X

責任者特記欄: 中野 小悟 (10/14)

X

中里木製

東京のうなぎの本場・新宿・指出



2月 鳥居 2月 1日 月 平ES会員会

会員会
連絡 理中

《春の会員会》

門司 藤井	中里 二郎	理中 一郎	藤原
太田 三郎	連絡 理中 連絡 理中	藤原 連絡 理中	藤原 連絡 理中
田中	田中	田中	田中

会員会
連絡 理中

《春の会員会》

会員会

会員

会員の会員

会員の会員

会員の会員

会員の会員

会員の会員

連絡 理中 連絡

《春の会員会》

連絡 理中 連絡 理中

連絡 理中 連絡 理中

連絡 理中 連絡 理中

連絡 理中 連絡 理中

会員会
連絡 理中

《春の会員会》

連絡 理中

連絡 理中 連絡 理中

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/13)



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》

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

(3 : 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 /: 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 : 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) ○ °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 : 40) 2.0 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(3 : 00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/13)

X

責任者特記欄: 中野 晃 (10/13)

X

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/11)



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 °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 4:30 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

(4:30)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) -4.9 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0 °C	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	(4:39) 1.2 °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 (10/11)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/11)

X

《宝探しの魔羅》

相模歌・諸侯の水の内會

扣率點：0.01% [其他免稅金額](#)

細胞器 複合のやせ細胞内小管

中華書局影印

新編詩林

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(火)15時25分~16時0分 天気:晴 気温 65°C

《健康チェック表》

①中野秀二	②中野能一郎	③中野満	④笠井昭義
作業者名 ⑤笠井久詩	⑥山崎克夫	⑦奥谷光行	⑧
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》

水の状態	(6 : 0) ○
鮮度タンク内海水温	(4 : 4) 4.4 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 6) 5.6 °C

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: 中野健一 (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: 晴 気温 5 °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 : 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 → ○

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	(2:50) 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》

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 能彰 (10/10)

重木理中 ()

寒暖期の子宮疾患とその・疾患



2013年1月26日(火) 10時30分 東京・日比谷

香園新
津強理中

《寒やヒュモ寒期》

門五	薬去り	時	理中	3	二葉	理中	5	一章	薬直上	
太熙	不直	8	薄弱	理中	7	出苗	服延	1	理中	5
		SI			II			01	春青	四張

香園新
津強理中

《寒暖期寒分寒内儀》

食 儀

ゴサキ

容内やヒュモ

お財甲・

お中のくらす

おは根の食儀

お中の食儀・

お人形の米・

お衣十お米の御ヤ懸木・

日回

日回

日回

日回

日回

() 道論 理中 香園新

《寒暖の寒風》

朝暮の寒風の内食儀

前 鮎 鳥

東風水瓶の御儀

朝暮の寒風の内食儀

前 鮎 鳥

東風水瓶の内食儀

香園新
津強理中

《対照點内儀》

() 道論 理中 香園新

() 道論 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 10月10日 (4時00分~5時25分) 天気: 晴 気温 9°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 山崎 克夫
	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) 4.4 °C
秋サケ腹部内温度	(7 : 0) 7.0 °C

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(10/18)



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°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
(2 : 10)



《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (2 : 10)

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

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(2 : 00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/18)



責任者特記欄: 中野 能彰 (10/18)



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: 気温

10.5 °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今井崇光
	9	10	11	12

確認者
中野秀二
(5:7)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野秀二
(5:10)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野秀二
(5:30)

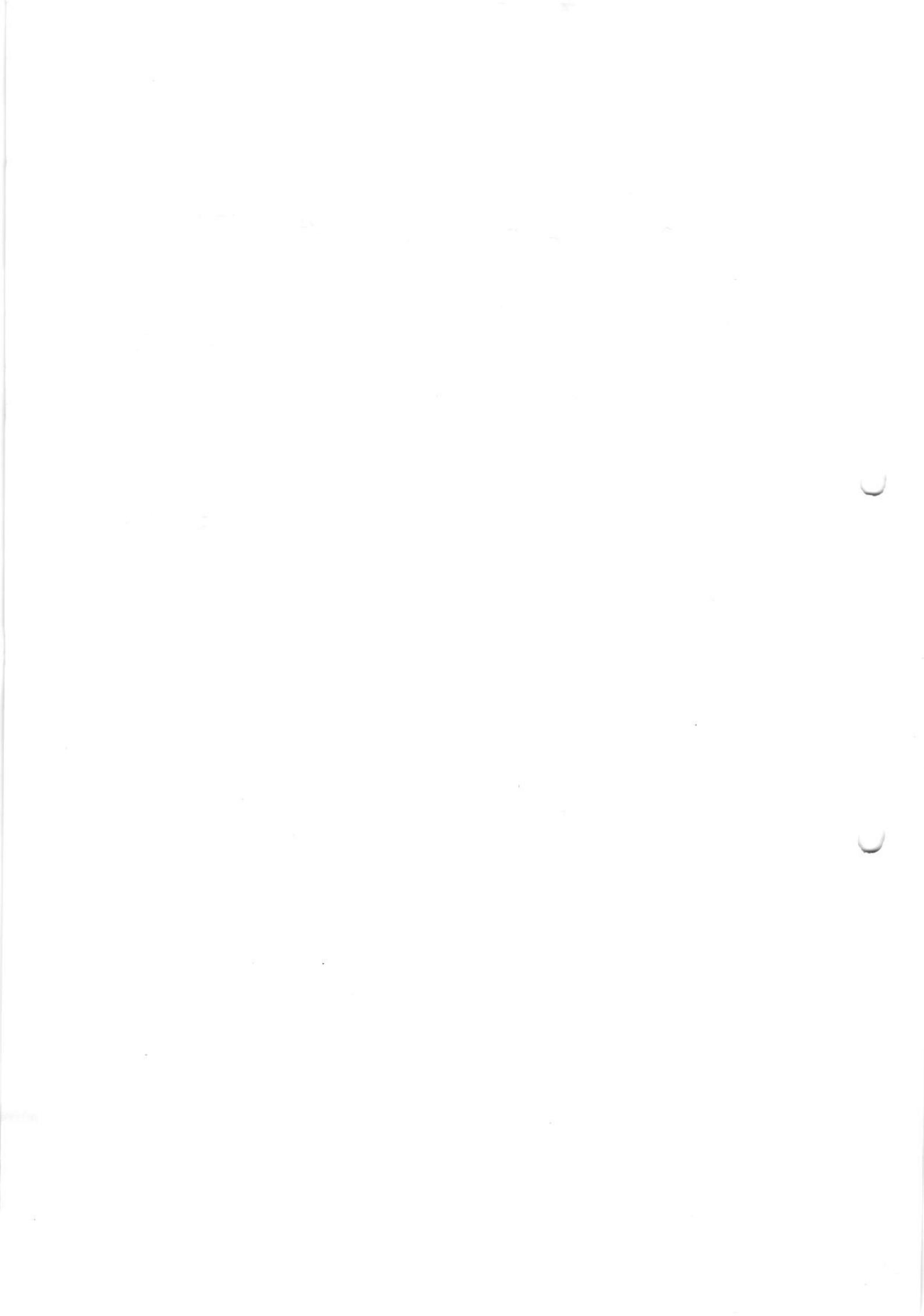
《選別・計量後の測定》

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

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 (午前4時45分~午後5時00分) 天気: 気温: 10°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
(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	(5 : 05) 64 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 05) 7.6 °C

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: 中野健一 (10 / 17)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/17)



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》

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 → ○
- ・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

(3:50)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.6 °C
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) 1.8 °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)

共 右 里 木 植

出発・搬入や貯蔵中の衛生状態



日 月 年: 平成 53年 8月 1日

《表で見る衛生》

○ 田 伸 10	日	13	各業者名	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸
○ 田 伸 10	日	13	各業者名	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸

《表で見る衛生》

容内でのエキ

計測用

計測用の中

計測用の食餌

計測用の中食

計測用の米

計測用の米十日目

新規指針発行

《表で見る衛生》

○ 田 伸 10	日	13	各業者名	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸
○ 田 伸 10	日	13	各業者名	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸

○ 田 伸 10	日	13	各業者名	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸
○ 田 伸 10	日	13	各業者名	○ 中 理 験 1. 6 残 酸 酸 2. 中 理 酸 3. 中 理 酸 4. 残 酸 5. 酸

《表で見る衛生》

新規指針発行

新規指針発行

新規指針発行

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: 気温 10°C

《健康チェック表》

① 中野 秀二	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 笠井 昭義
⑤ 笠井 久詩	⑥ 山崎 克夫	⑦ 奥谷 光行	⑧ 今野 崇光
9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(4 : 47)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(4 : 50)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二
(5 : 30)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5 : 15) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 40.0 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 5.0 °C

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 秀一 (10 / 6)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/16)



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 6 日 (2 時 30 分 ~ 7 時 40 分) 天気: 晴れ 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

(2:10)

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

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

キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(3:55)

《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 (3:55)
1.0 °C

《船内清掃記録》

物に問題なし

確認者
中野 能彰

(5:30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/16)

責任者特記欄: 中野 悟 (/)

X

X

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(午前4時48分~午後5時20分) 天気: 晴 気温 5.5°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
(4 : 50)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(4 : 53)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二
(5 : 30)

《選別・計量後の測定》

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

確認者
中野 秀二
(5 : 20)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10 / 15)

責任者特記欄: 中野 健一 (10 / 15)

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5日(2時30分~4時45分) 天気:晴れ 気温 5°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

(2:10)

《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 3:55 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

(3:55)

《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 °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	(3:55) 2.0 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5:30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/15)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/15)

X

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/14)



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 8°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 3:55 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰

(3:55)

キャビン

船倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3:55)

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

船倉内の氷の状態	帰港時	○
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) 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 (10/14)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/14)

X

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: 晴 気温 56°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今野常吉
	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 : 20)

《選別・計量後の測定》

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

確認者
中野秀二
(5 : 5)

確認者特記欄: 中野秀二 (10/3)

責任者特記欄: 中野健一 (10/3)



書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (103)



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 ~ 3 時 40 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
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 → ○

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	(2:50) 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》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(3:50)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/3)

X

責任者特記欄: 中野 晃 (10/3)

X

畜木程中 (共)

寒露野のチモテアを収穫・収出



C. 馬鹿 (良) 愛天 (公) 超 (一) 令 (朝) 日 民 甲 83年 8月 10日

畜木程中 (共)

《寒露野のチモテア》

門五 薬	中	二五 程中	一章 薬
太無 不財	中	出世 薬	一鉢 程中
SI	II	II	II

畜木程中 (共)

《寒露野のチモテア》

容内セモ

お財甲

お中のセモ

おじ園の食器

お中の食器

人財の米

底十人財の米

目回

目回

目回

目回

(共) 寒露野のチモテア

《宝瓶の寒露》

寒露野の内食器

寒露野の内食器

寒露野の内食器

寒露野の内食器

寒露野の内食器

寒露野の内食器

畜木程中 (共)

《寒露野の内食器》

(共) 寒露野の内食器

(共) 寒露野の内食器

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/1)

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 °C

《健康チェック表》

1 勝藤 健一	2 中野 武二	3 中野 恵	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

(3:50)

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 °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)
		2.8 °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 (10/1)

責任者特記欄: 中野 恵 (10/1)



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 10日 (午前4時~5時0分) 天気:晴 気温:10.3°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今野崇元
	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	(5:0) 6.2°C
秋サケ腹部内温度	(5:0) 8.8°C

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: 晴 気温 13 °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 → ○

キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(3 : 55)

《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 °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) °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 (9/30)

X

責任者特記欄: 中野 仁志 (9/30)

X

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 (午時50分~午時55分) 天気: 晴 気温: 15.5°C

《健康チェック表》

①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
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 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 9.2 °C

確認者
中野 秀二
(5:05)

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)



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 29 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 05 分) 天気: 晴れ 気温 11 °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 : 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 : 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 °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》

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 (9/29)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (9/29)

X

HACCP委員会

HACCP委員会

日 月 年 平成23年 月 日

畜木理中

毒物のうちも飲食や薬食・輸出

馬鹿 (成天 (食 飲 一食 飲) 日 月 年 平成23年 月 日)

中理指効

畜	木	理	中	毒	薬	食	一	畜	畜
太	既	不	可	強	程	中	毒	理	中
日	本	事	業	強	程	中	毒	理	中

《毒モニターリング》

中理指効

食 健

ゾコナチ

《毒物輸出内規》

容内モニターリング

お取引

お中のゾコナチ

お風の食器

お中の食器

お人間の水

お食十日までの輸出

月曜

月曜

月曜

月曜

月曜

理中:毒物指効

《宝塚の毒物》

毒	毒	毒
毒	毒	毒
毒	毒	毒

毒	毒	毒
毒	毒	毒
毒	毒	毒

中理指効

《毒物指効内規》

理中:毒物指効

毒物指効

毒物指効

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) 10時42分~15時0分 天気: 気温 12°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
	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) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 7.0 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 8.9 °C

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 秀一 (9/29)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/28)



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 ~ 9 時 10 分) 天気: 晴れ 気温 / 11 °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 → ○

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	(2:50) 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) °C

《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(水) 1時50分~5時10分 天気: 晴 気温 8.5°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
	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	(5 : 10) 6.3 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 10) 9.8 °C

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)



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 27 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 15 分) 天気: 晴れ 気温 12°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 → ○

キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(3 : 55)

《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	○
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

(5 : 00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/27)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (9/27)

X

(一)(八)

HACCP委員会

日 月 年 月 日 月 年 月 日

中 里 木 竜

来歴書のアカデミックな歴史・書出



2011年1月1日 年 月 日 年 月 日 年 月 日

音 韻 部
達 漢 理 中

《素でピュア歴史》

門玉	蘿	中	二	程	中	一	蘿	青
太	瞬	不	對	達	漢	理	中	各
日	11	10	10	11	11	10	10	10

音 韵 部
達 漢 理 中

《素でピュア歴史内観》

食 器

くらまち

容内でピュア

お味甲子

お中のくらまち

おい風の食器

お中のくらまち

れん跡の食器

お代十お米の御用膳水

(一)(九) 达漢 理中: 音韻部

《宝庫の食器》

和振歎	韻母の水の内食器
御振歎	韻母のやせ味の内食器
30	韻振歎

(一)(九) 20	韻 振 歎	韻母水の景観
30	韻 振 歎	韻母水の内食器

音 韵 部
達 漢 理 中

《縁品翻訳内観》

(一)(八) 韵母水の景観

(一)(八) 达漢 理中: 韵母水の景観

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 1月27日 (5時5分~5時20分) 天気: 気温 14°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
	9	10	11	12

確認者
中野秀二
(5:57)

《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
(5:50)

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 : 20) ○
鮮度タンク内海水温	(6 : 1) 6.1 °C
秋サケ腹部内温度	(9 : 5) 9.5 °C

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)



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: 晴れ 気温 / 2 °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 : 10)

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 2:10 2回目 4:00 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) 16.5 °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	○
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	(4:00) 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 (9/26)

X

責任者特記欄: 中野 晃 (9/26)

X

中理太童

毒蜘蛛の子を抜きとび巣を。搬出

○ 馬鹿 天使(後) 一令 朝 日 月 年 令和3年5月1日

番號 領地 捕獲中

()

《夷ヤビエモ毒蜘蛛》

門番	幕番	中理	二類	種中	一類	薦賣	番號
太田	不思	8	津浦	理中	歩音	新	一船
51			日		01	赤本	田原

番號 領地 捕獲中

()

食器

マカナチ

《毒蜘蛛の主食内餌》

容内ヤセエモ

丸跡甲

丸中のゴマナチ

おひ風の食餌

丸中の食餌

お人形の米

セイナガ米の節を駆本

番號 領地 捕獲中

《宝庫の食餌》

和歌歌 悪少の米の内食餌

番號 領地 捕獲中

和歌歌 悪少の子け財の内食餌

番號 領地 捕獲中

和歌歌 悪少の子け財の内食餌

番號 領地 捕獲中

番號 領地 捕獲中

()

《袋屋の食餌》

番號 領地 捕獲中

番號 領地 捕獲中

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 9月26日 (月) 14時50分~15時55分 天気: はれ 気温 11.8°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
	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	(5:25) 5.5°C
秋サケ腹部内温度	(5:25) 8.2°C

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: 中野秀一 (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: 晴 気温: 12.3°C

《健康チェック表》

1 中野 秀二	2 中野 能一郎	3 中野 満	4 笠井 昭義
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	(5:20) 6.9°C
秋サケ腹部内温度	(5:20) 10.5°C

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)



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: 晴 気温 12 °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 波邊 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 → ○
- ・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 2:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰

(3:50)

キャビン

船倉

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.5 °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) 2.0 °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 (9/24)



責任者特記欄: 中野 小吉 (9/24)



() ()

HACCP委員会

日 月 年 月 日 月 年 月 日

中 里 木 本

出荷のため販売され難い・撤出



監修：八代天（代一郎）日 月 年 月 日 月 年 月 日

新 鮮 味 選

太陽	太陽の達成	理中	出荷	難い	中	中	新鮮味
SI	II	01	新田	新	中	中	新鮮味

《売でビエモ販賣》

新 鮮 味 選

《新鮮味販賣主内儀》

容内やくと子

新鮮甲

中ゆくヨナチ

おで風の食味

新鮮味

お人気の米

新鮮十日木の新鮮味

新 鮮

味 選

新

鮮味

新

鮮味

() () 津品 理中: 新鮮味

《新鮮の食味》

新鮮味 新鮮の米の内食味

新鮮味 新鮮水味の内食味

新鮮味 新鮮のやせ味の内食味

新鮮味 新鮮水味の内食味

新鮮味 新鮮のやせ味の内食味

新鮮味 新鮮水味の内食味

新 鮮 味 選

《新鮮味内儀》

() ()

() () 謝謝新鮮味公賣

() () 選購 理中: 新鮮味公賣

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: 気温: 15.5°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	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) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 16.5 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 8.8 °C

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》

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

確認者
中野 能彰

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

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(8 : 40)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/23)

X

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/23)

X

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(土) 時分~ 時分 天気: 気温:

14.3°C

《健康チェック表》

1 中野 秀二	2 中野 能一郎	3 中野 満	4 笠井 昭義
5 笠井 久詩	6 山崎 克夫	7 奥谷 光行	8 今井 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
(4:52)

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°C
秋サケ腹部内温度	(5:05) 9.8°C

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 °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 邦太
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

(3:50)

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 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0 °C	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) 1.8 °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 (9/19)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (9/19)

X

成爲中國文學

報酬制 素性の水の病院

超基礎！超初心者のためのPython入門

古文選

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/15)



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 °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 → ○

キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(3 : 55)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3:55)

漁場海水温度	漁獲前	(2:50) 18.5 °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	○
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) 2.0 °C

《船内記録》

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 (9/15)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (9/15)

X

中里木

寒風の下で歌舞・春出

2月21日 月天(食) 朝一食 朝一食 2月21日 月天(食) 朝一食

香齋部
達翁理中

《寒でモ朝鏡》

門五	藏付	歌種	中	二首	理中	一章	藏付
太陽	不	歌種	理中	出音	歌	一	歌
				日	日	日	日

香齋部
達翁理中

《寒風の内鏡》

春内モ

モ跡甲

モ中のモナキ

モリ風の食儀

モ中の食儀

モ天井の米

モ食十モ米の部モ野木

日回

日回

日回

日回

日回

香齋部
達翁理中

《宝鏡の奥底》

御紫巣	御付の木の内食儀
御紫巣	御付の木の内食儀
御紫巣	御付の木の内食儀

()	()	御紫巣	御紫巣
()	()	御紫巣	御紫巣
()	()	御紫巣	御紫巣

香齋部
達翁理中

《宝鏡の奥底》

歌付持モ丑寅

達翁理中

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 9月15日(木) 時分~5時00分) 天気: 気温: 18°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今野宗志
	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°C
秋サケ腹部内温度	(5:0) 9.4°C

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: 中野健一 (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日未5時30分~5時40分) 天気: 晴 気温 15°C

《健康チェック表》

1 中野 秀二	2 中野 能一郎	3 中野 満	4 笠井 昭義
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°C
秋サケ腹部内温度	(5 : 40) 8.0°C

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 (918)



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 °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 : 20)

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

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

キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(8 : 30)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (8 : 30)

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

船倉内の氷の状態	帰港時	○
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	(4:30) 5.0 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(8 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (918)

X

責任者特記欄: 中野悟 (918)

X

中理事会

新規野のけや野原のけや

日 月 年 月 日 (西暦) 年 月 日 年 月 日

《大ビエモ野原》

中理事会

日	月	中	二	月	中	一	月
月	日	中	二	月	中	一	月
年	月	日	中	二	月	中	一
年	月	日	中	二	月	中	一

《大ビエモ野原》

中理事会

会議題

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

日 月 年

中理事会

《大ビエモ野原》

中理事会

《大ビエモ野原》

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40分~5時50分)天気: 気温:

《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
⑤笠井久詩	⑥山崎克夫	⑦奥谷光行	⑧ 笠井崇志
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 checked="" type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(5:50) 5.8°C
秋サケ腹部内温度	(5:50) 9.4°C

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)

78 284

10

3

3

書式作成日: 平成23年9月7日

HACCP委員会: 中野 (9/17)



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54分~5時00分) 天気: 雨 気温 20°C

《健康チェック表》

1 着底 竜一	2 中野 武二	3 中野 悟	4 佐藤 走門
5 中野 健一	6 鹿邊 哲也	7 中野 龍寧	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 → ○
- ・米の投入は → 1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水しぶきの米は十分か → ○

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 °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	(4:40) 3.5 °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

(9/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/17)

吉木理由

寒風の季節紙と花葉・香料

日 月 年 (令和 一 月 一日) 年 月 日

吉木理由
販賣業者

門立	朝立	夜立	二方	集中	一立	花葉
太陽	不立	3	寒風	集中	花葉	香料
8	寒風	集中	花葉	香料	集中	香料

01 丹青 田原

吉木理由
販賣業者

吉木理由

日 月 年 (令和 一 月 一日) 年 月 日

日 月 年 (令和 一 月 一日) 年 月 日

吉木理由

《寒風の季節》

寒風の季節

花甲

寒風の季節

おり風の食譜

寒風の季節

寒風の季節

吉木理由

吉木理由

吉木理由

加熱供給	寒風の季節内食譜
和食業	寒風の季節内食譜
吉木理由	寒風の季節内食譜

吉木理由	寒風の季節内食譜
吉木理由	寒風の季節内食譜
吉木理由	寒風の季節内食譜

吉木理由
販賣業者

《寒風の季節》

吉木理由

吉木理由

吉木理由

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(月) 時 分~ 時 分) 天気: 雨 気温 19°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

(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 °C
秋サケ腹部内温度	(:)	8.5 °C

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 秀一 (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 °C

〈健康チェック表〉

①中野悟	②中野武二	③佐藤正門	④渡辺哲也
⑤中野健一	⑥中野能彦	⑦池田有作	⑧坂下翔太
⑨青藤竜一	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 °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	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 2.0 °C

〈船内清掃記録〉

特に問題なし

確認者：中野
(5:30)

確認者特記欄：中野能彦 (95)

X

責任者確認欄：中野悟 (98)

X

