

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 11月 9日 (6時20分~7時20分) 天気:☁️ 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今野 崇志	⑧
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(6:22)

《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
(6:24)

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
(7:40)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(7:20) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 16.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 17.0℃

確認者
中野 秀二
(7:20)

確認者特記欄: 中野 秀二 (11/9)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (11/9)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/19)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 11 月 9 日 (3時00分~6時20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
(2:45)

《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 2:45 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
(5:30)



《温度の測定》

確認者:中野 能彰 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 12.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	?
船倉内の秋サケの状態	帰港	(5:30) 3.8℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(7:00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (11/19)

責任者特記欄: 中野 悟 (11/19)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産

選別場での確認



実施日:平成24年 11月 6日 (5時33分~6時00分) 天気: 曇 気温: 5°C

《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦今野 崇志	⑧
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(5:35)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(5:37)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二
(6:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(6:00)	○
鮮度タンク内海水温	(:)	5.5°C
秋サケ腹部内温度	(:)	9.0°C

確認者
中野 秀二
(6:00)

確認者特記欄: 中野 秀二

(11/6)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (11/6)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/6)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 11 月 6 日 (3時00分~5時30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 ○
- ・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 ○

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	(3:35) 12.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:35) 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	(4:40) °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 (11/6)

責任者特記欄: 中野 悟 (11/6)

X

✓

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産

選別場での確認



実施日:平成24年 11月 5日 (5時40分~6時0分) 天気(曇) 気温 8℃

《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦今野 崇志	8
	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
(6:40)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(6:20) <input type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(:) 6.6℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.0℃

確認者
中野 秀二
(6:20)

確認者特記欄: 中野 秀二 (11/5)

責任者特記欄: (11/5)

HACCP委員会: 中野 (1115)

○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日: 平成24年1月5日 (8時00分~5時40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 武之	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
- ・水の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者 中野 能彰 (4:45)



《温度の測定》

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30)	13.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30)	0℃
船倉内の米の状態	漁獲前	0	0
船倉内の秋サケの状態	漁獲前	0	0
船倉内の秋サケの状態	漁獲前	(4:45)	3.0℃

確認者: 中野 能彰 (4:45)

《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 (1115)

責任者特記欄: 中野 能彰 (1115)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年11月3日(3時12分~6時10分) 天気:曇り 気温:10℃

《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦今野 崇志	⑧
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(5:14)

《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

(5:16)

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

(6:30)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(6:10) 9
鮮度タンク内海水温	(:) 13.3℃
秋サケ腹部内温度	(:) 14.7℃

確認者
中野 秀二

(6:10)

確認者特記欄: 中野 秀二

(11/3)

責任者特記欄: 中野 秀二

(11/3)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産 2日月



選別場での確認

実施日:平成24年 11月 1日 (木) 8時50分~9時5分 天気 晴 気温 25.5℃

《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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(8:52)

《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
(8:54)

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	(9:25) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.4℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.0℃

確認者
中野 秀二
(9:26)

確認者特記欄: 中野 秀二 (11/1)

責任者特記欄: 中野 秀二 (11/1)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/1)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 11 月 1 日 (6時40分~8時40分) 天気:晴れ 気温 13℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜	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 8:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰

(8 : 00)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(8:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:10) ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:10) 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	(8:00) 2.9℃

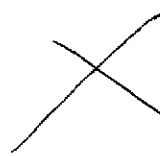
《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(9 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (11/1)



責任者特記欄: 中野 悟 (11/1)



書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年11月1日(木) 時20分~6時30分 天気Joh 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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(J 22)

《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 24)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二
(17:00)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(6:30) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.0 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 7.0 °C

確認者
中野 秀二
(6:30)

確認者特記欄: 中野 秀二 (11/1)

責任者特記欄: 中野 秀二 (11/1)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/1)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 11 月 1 日 (2時20分~5時10分) 天気:快 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 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)



《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4 : 05)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 13.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	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) 3.6 °C

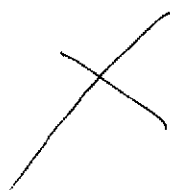
《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰
(6 : 40)

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24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月31日 (5時3分~6時5分) 天気(曇) 気温12℃

《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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(J : J)

《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 : 7)

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 : 30)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(6 : 15) 0
鮮度タンク内海水温	(:) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.5℃

確認者
中野 秀二
(6 : 15)

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24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/31)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 10 月 31 日 (2時³⁰分~4時⁵⁰分) 天気: 雨 気温 13℃

《健康チェック表》

1 斎藤 竜	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 3:55 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	(3:10) 13.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:55) 3.6℃

《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 (10/31)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/31)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



⊕ 中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月27日 (4時40分~5時45分) 天気:曇 気温:18℃

《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今野 崇志	8
	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》

水の状態	(5:05) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 15.2℃
秋サケ腹部内温度	(:) 16.7℃

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 秀二 (10/27)

書式作成日:平成24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 24 年 10 月 27 日 (2時30分~7時10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 : 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)

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3 : 50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 13.6 °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) 2.8 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(5 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/27)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/27)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月26日 (金) (5時2分~5時30分) 天気:曇り 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
作業名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(J : 4)

《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 : 6)

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
(J : 6)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5 : 30)	0
鮮度タンク内海水温	(:)	5.1℃
秋サケ腹部内温度	(:)	8.7℃

確認者
中野 秀二
(5 : 30)

確認者特記欄: 中野 秀二

10/26

責任者特記欄: 中野 能一郎 (10/26)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/26)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 10 月 26 日 (2時30分~5時10分) 天気: 雨 気温 7℃

《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

(4 : 15)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4 : 15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:15) 3.0℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/26)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/26)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月25日(木) (4時30分~5時30分) 天気 晴 気温 7℃

《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今野 崇志	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

(5:50)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:30) <input checked="" type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:) 6.4℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.0℃

確認者

中野 秀二

(5:30)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/25)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/25)

書式作成日:平成24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 24 年 10 月 25 日 () 時 30 分 ~ 7 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 ○
- ・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

(0 : 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) 13.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3 : 55) 2.5℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/25)

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/25)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



Ⓢ 中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 10月22日 (10時30分~5時15分) 天気: (曇) 気温: 8℃

《健康チェック表》

	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
作業者名	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(4:32)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(4:34)

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
(5:30)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:15)	<input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:)	5.6℃
秋サケ腹部内温度	(:)	7.7℃

確認者
中野 秀二
(5:15)

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24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 24 年 10 月 22 日 (2時⁰⁰分~4時⁴⁰分) 天気:晴 気温 7℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜	② 中野 武二	③ 中野 悟	④ 佐藤 正門
	⑤ 中野 健	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 : 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	(2:30) 17.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:40) 2.8℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/22)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/22)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月20日 (4時30分~5時00分) 天気 晴 気温 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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(4:32)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(4:35)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二
(5:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(:) 5.8℃
秋サケ腹部内温度	(:) 6.8℃

確認者
中野 秀二
(5:00)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/20)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/20)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/20)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 10 月 20 日 (2時00分~4時40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
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 ○
- ・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 : 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	(2:30) 15.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:40) 3.0 °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 (10/20)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/20)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/19)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 10 月 19 日 (2時⁰⁰分~4時⁴⁰分) 天気:晴れ 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
(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 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰
(3 : 50)



《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3 : 50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 3.7℃

《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 (10/19)

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/19)

X

X

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月19日 (4時40分~5時35分) 天気:晴 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今野 崇志	8
	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

(6:00)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:35) <input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(:) 5.3℃
秋サケ腹部内温度	(:) 5.7℃

確認者

中野 秀二

(5:35)

確認者特記欄: 中野 秀二

10/19

責任者特記欄:

中野 秀二

(10/19)

書式作成日:平成24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 24 年 10 月 18 日 (2時00分~5時20分) 天気: 雨 気温 14℃

《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 : 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 4:20 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰

(4 : 20)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4 : 20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

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

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(6 : 40)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/18)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/18)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 10月18日 (5時25分~6時30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今野 崇志	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 : 50)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(6 : 30) 0
鮮度タンク内海水温	(:) 15.2℃
秋サケ腹部内温度	(:) 15.8℃

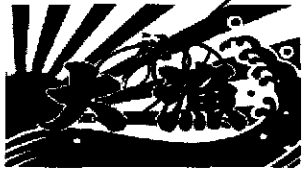
確認者
中野 秀二
(6 : 30)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/18)

責任者特記欄: 中野 健 (10/18)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月17日(木) 4時45分~5時30分 天気:曇り 気温:7℃

《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今野 崇志	⑧渡邊 真奈美
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(4:47)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(4:50)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二
(5:50)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:30) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5.7℃
秋サケ腹部内温度	(:) 6.3℃

確認者
中野 秀二
(5:30)

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24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 24 年 10 月 17 日 (1時50分~4時40分) 天気:晴 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

(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	(2:15) 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:45) 3.5℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(6:00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/17)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/17)

X

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産 2回目



選別場での確認

実施日:平成24年10月16日(9時00分~10時00分) 天気:曇 気温:12.2℃

《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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(9:2)

《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

(9:5)

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

(10:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(10:00) Q
鮮度タンク内海水温	(:) 6.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 7.0℃

確認者
中野 秀二

(10:00)

確認者特記欄: 中野 秀二

10/16

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/16)

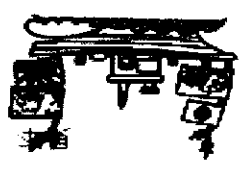
書式作成日：平成24年 月 日

HACCP委員会：中野 能彰 (10/16)

○ 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成24年10月16日(6時10分~9時0分) 天気：晴 気温 7℃

《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

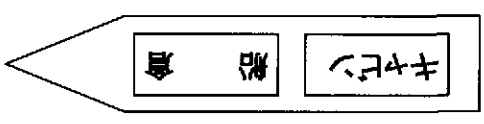
確認者 中野 能彰 (10/16)

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- 甲板は
- キヤビンの中は
- 船倉の周りは
- 船倉の中は
- 水の投入は
- 水揚げ時の米は十分か

1回目 6:00 2回目 8:00 3回目 : 4回目 :



確認者 中野 能彰 (8:00)

《温度の測定》

漁場の海水温度	漁獲前	(7:00)	15.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:00)	0℃

船倉内の氷の状態	揚 揚	0
船倉内の秋サケの状態	揚 揚	0
船倉内の秋サケの状態	揚 揚	(8:00) 4.8℃

確認者：中野 能彰 (8:00)

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者 中野 能彰 (10:30)

確認者特記欄：中野 能彰 (10/16)

責任者特記欄：中野 能彰 (10/16)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/16)



○ 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 24 年 10 月 16 日 (2時00分~4時50分) 天気:晴れ 気温 7℃

《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 3:45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ○

確認者
中野 能彰

(:)

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	(2:40) 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:45) 3.9℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(6 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/16)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/16)

X

✓

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月16日(木) 時15分~6時00分 天気:曇 気温:16℃

《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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(4:47)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(4:50)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二
(6:20)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(6 : 00)	○
鮮度タンク内海水温	(:)	16.0℃
秋サケ腹部内温度	(:)	17.4℃

確認者
中野 秀二
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 秀二

10/16

責任者特記欄: 中野 能一郎 (10/16)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/15)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 10 月 15 日 (2時00分~4時10分) 天気: <晴> 気温 13℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜	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 3:45 3回目 : 4回目 :
 - ・水揚げ時の氷は十分か ○
- 回数を増やしていいです。



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	(2:35) 16.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:45) 3.8℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(6:30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/15)



責任者特記欄: 中野 悟 (10/15)



書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



Ⓢ 中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 10月15日 (木) 時 5分~6時15分 天気: (曇) 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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(4:57)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(5:00)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二
(6:30)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(6:15) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 15.8℃
秋サケ腹部内温度	(:) 17.6℃

確認者
中野 秀二
(6:15)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/15)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/15)

品質管理
Anbezeichnung

書式作成日:平成24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 24 年 10 月 13 日 (5時30分~8時00分) 天気:雨 気温 11℃

《健康チェック表》

1 斎藤 竜	2 中野 武二	3 中野 悟	4 佐藤 正門
5 中野 健	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

(5:50)

《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 5:50 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

(:)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(:)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:10) 15.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:10) 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	(7:10) 3.0℃

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(9:00)

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24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 10月 13日 (8時00分~8時5分) 天気:雨 気温 12℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(8:2)

《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
(8:5)

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
(9:10)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(8:6) 0
鮮度タンク内海水温	(:) 5.9℃
秋サケ腹部内温度	(:) 6.8℃

確認者
中野 秀二
(8:6)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/13)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (10/13)

……清潔点

書式作成日:平成24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 24 年 10 月 11 日 (2時⁰⁰分~4時⁴⁵分) 天気:晴れ 気温 10℃

《健康チェック表》

1 斎藤 竜	2 中野 武二	3 中野 悟	4 佐藤 正門
5 中野 健	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 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者
中野 能彰

(3 : 50)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3 : 50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:35) 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 3.5℃

《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 (10/11)

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/11)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月10日(水) 時5分~5時45分 天気:晴 気温:17℃

《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今野 崇志	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

(6:00)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:45) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 5.7℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.2℃

確認者
中野 秀二

(5:45)

確認者特記欄: 中野 秀二

(10/10)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/10)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/10)



○ 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 24 年 10 月 10 日 (2時⁰⁰分~4時⁴⁵分) 天気:晴れ 気温 7℃

《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 / : 45 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ○

確認者
中野 能彰
(3 : 50)



《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (3 : 50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.7℃

《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 (10/10)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/10)

✓

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/9)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 10 月 9 日 (2時00分~7時50分) 天気:晴 気温 7℃

《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 3:55 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	(2:35) 16.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:55) 3.0℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(:)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/9)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/9)

7

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 10月 9日 (午前 11時~6時00分) 天気:曇 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 今野 崇志	⑧
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(4 : 57)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(5 : 00)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二
(6 : 15)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(6 : 00) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:) 6.4℃
秋サケ腹部内温度	(:) 7.6℃

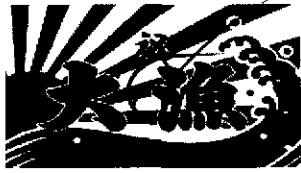
確認者
中野 秀二
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/9)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (10/9)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 10月8日 (月) (4時55分~6時00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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(4:57)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(5:00)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二
(6:20)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(6:00) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:) 5.4℃
秋サケ腹部内温度	(:) 9.8℃

確認者
中野 秀二
(6:00)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/8)

責任者特記欄: (10/8)

書式作成日:平成24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 24 年 10 月 8 日 (2時⁰⁰分~7時⁵⁰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

(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 3:55 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	(2:30) 16.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:55) 3.0℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/18)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/18)

X

X

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/16)



○ 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 24 年 10 月 6 日 (2時00分~7時30分) 天気:晴 気温 11℃

《健康チェック表》

1 斎藤 竜	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 → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 1:45 2回目 3:45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者
中野 能彰
(3:45)



《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	0
船倉内の秋サケの状態	帰港	0
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:45) 3.0℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(6:00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/16)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/16)

X

X

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月6日(4時55分~5時40分) 天気:晴 気温:19.5℃

《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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(4:57)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二

(5:00)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者

中野 秀二

(6:00)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:40) 0
鮮度タンク内海水温	(:) 16.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 17.0℃

確認者

中野 秀二

(5:40)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/6)

責任者特記欄: ~~中野 秀二~~ (10/6)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年10月4日(4時50分~5時7分) 天気:曇り 気温:15℃

《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今野 崇志	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
(5:50)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:30) 0
鮮度タンク内海水温	(:) 5.8℃
秋サケ腹部内温度	(:) 20.0℃

確認者
中野 秀二
(5:20)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/4)

責任者特記欄: 甲野 純一 (10/4)

書式作成日:平成24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 24 年 10 月 7 日 (2時⁰⁰分~4時²⁰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

(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

(3:40)

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	(2:30) 17.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:40) 2.9 °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 (10/14)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/14)

書式作成日:平成24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 24 年 10 月 3 日 (2時⁰⁰分~3時⁵⁰分) 天気:晴れ 気温 14℃

《健康チェック表》

作業名	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

(1:50)

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は ○
- ・キャビンの中は ○
- ・船倉の周りは ○
- ・船倉の中は ○
- ・氷の投入は 1回目 1:50 2回目 2:55 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ○

確認者
中野 能彰

(2:55)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(2:55)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:36) 17.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 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	(2:55) 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 (10/13)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/13)

X

X

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産 10月



選別場での確認

実施日:平成24年10月3日(水) 4時20分~5時30分 天気:晴 気温:14℃

《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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(4 : 22)

《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 : 25)

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

temperature

確認者
中野 秀二
(:)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/3)

責任者特記欄: 中野 秀二 (10/3)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産 (20日)



選別場での確認

実施日:平成24年 10月3日 (8時20分~9時40分) 天気:雨 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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二
(8:22)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二
(8:29)

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
(9:40)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(9:20) ○
鮮度タンク内海水温	(:) 6.5℃
秋サケ腹部内温度	(:) 8.3℃

確認者
中野 秀二
(9:20)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/3)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (10/3)

2

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/3)



○ 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 24 年 10 月 3 日 (5時³⁰分~8時¹⁰分) 天気:晴 気温 13℃

《健康チェック表》

1 齋藤 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
(5:25)

《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 5:25 2回目 7:20 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰
(7:20)



《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (7:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:20) 17.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:20) 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	(7:29) 3.3℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(9:30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/3)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/3)

X

X

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/12)



○ 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 24 年 10 月 2 日 (2時⁰⁰分~5時⁰⁰分) 天気:晴 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
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 → ○
- ・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 3:40 3回目 4:00 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○



確認者
中野 能彰
(4 : 00)

3回目... 7:30 打ち上げ

《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4 : 00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:35) 17.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:00) 3.7℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(6 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/12)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/12)

X

X

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 10月 2日 (5時5分~6時45分) 天気:曇り 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今野 崇志	8
	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
(7:00)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:45)	<input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:)	5.4℃
秋サケ腹部内温度	(:)	8.0℃

確認者
中野 秀二
(6:45)

確認者特記欄: 中野 秀二 (10/2)

責任者特記欄: 中野 健一 (10/2)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月 29日(土) 5時8分~5時40分 天気:曇り 気温:16℃

《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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(5:10)

《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

(5:12)

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》

水の状態	(5:55)	9
鮮度タンク内海水温	(:)	6.5℃
秋サケ腹部内温度	(:)	8.8℃

確認者
中野 秀二

(5:55)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/29)

責任者特記欄: ~~中野 秀二~~ (9/29)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/29)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9月29日 (2時30分~5時00分) 天気:晴 気温14℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜	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 4:15 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰

(4:15)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 17.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:15) ℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(6:00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/29)

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/29)

書式作成日:平成24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 24 年 9 月 28 日 (2時^{30分}~5時^{00分}) 天気:晴 気温 13℃

《健康チェック表》

1 齋藤 竜	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 4:10 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ○

確認者
中野 能彰

(4 : 10)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(4 : 10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 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	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4 : 10) 1.8 °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 (9/28)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/28)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産

選別場での確認



実施日:平成24年 9月28日 (金) 5時00分~5時30分 天気:曇 気温 16℃

《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今野 崇志	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 : 50)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 30)	<input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:)	5.6℃
秋サケ腹部内温度	(:)	4.7℃

確認者
中野 秀二
(5 : 30)

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24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/27)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 27 日 (2時^{30分}~7時^{15分}) 天気:晴れ 気温 13℃

《健康チェック表》

1 齋藤 竜	2 中野 武二	3 中野 悟	4 佐藤 正門
5 中野 健	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 3:55 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) 18.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

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

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5:00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/27)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/27)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月27日 (木) (4時55分~5時15分) 天気:曇り 気温:14.5℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(4:57)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二

(5:00)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者

中野 秀二

(5:30)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:15) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:) 16.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 17.0℃

確認者

中野 秀二

(5:15)

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24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 24 年 9 月 26 日 (2時30分~4時15分) 天気:雨 気温 12℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜	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 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇



確認者
中野 能彰
(3:50)

《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) 18.0℃
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	(3:50) 1.7℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(5:00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/26)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/26)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月26日 (水) (4時55分~5時10分) 天気:☁ 気温:13℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 秀二	②中野 能一郎	③中野 満	④笠井 昭義
	⑤笠井 久詩	⑥山崎 克夫	⑦今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(4:57)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二

(5:00)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二

(5:30)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:10) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:10) 6.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:10) 7.8℃

確認者
中野 秀二

(5:10)

確認者特記欄: 中野 秀二

9/26

責任者特記欄: 中野 秀二 (9/26)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月 25日 (13時0分~15時15分) 天気:曇 気温:15℃

《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今野 崇志	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 : 30)

《選別・計量後の測定》

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

確認者
中野 秀二

(5 : 15)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/25)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (9/25)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野(9/25)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 25 日 (2時30分~4時20分) 天気:晴 気温 13℃

《健康チェック表》

1	齋藤 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 2/5 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)

《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) 18.2℃
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	(4:00) 2.7℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(5 : 00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/25)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/25)

書式作成日:平成24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 24 年 9 月 24 日 (2時30分~4時15分) 天気:晴 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
(2:15)

《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 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰
(2:15)



《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) 18.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

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

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(5:00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/24)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/24)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月22日 (土) (4時50分~5時05分) 天気:晴 気温:16℃

《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今野 崇志	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

(4:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(4:05) <input checked="" type="checkbox"/>
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

(4:05)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/22)

責任者特記欄: 中野 秀二 (9/22)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/22)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 22 日 (2時³⁰分~4時¹⁵分) 天気:晴 気温 13℃

《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 → ○

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) 18.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:55) 2.7℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(5:00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/22)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/22)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/21)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 21 日 (2時30分~4時15分) 天気:晴 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 : 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

(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) 18.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:00) 2.7℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(4 : 50)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/21)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/21)

X

X

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月21日 (9時55分~ 時 分) 天気:晴 気温:16.5℃

《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今野 崇志	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

(5:20)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:10) <input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(:) 5.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 6.8℃

確認者
中野 秀二

(5:10)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/21)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/21)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/20)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 20 日 (2時³⁰分~4時³⁰分) 天気:晴 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
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

(2:15)

《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 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者
中野 能彰

(3:50)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 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	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:50) 2.0℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5:30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/20)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/20)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月20日 (木) 4時45分~5時(10分) 天気:曇り 気温:25.5℃

《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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(4:47)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 秀二

(4:50)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二

(5:30)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:10) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:10) 7.3℃
秋サケ腹部内温度	(5:10) 8.8℃

確認者
中野 秀二

(5:10)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/20)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/20)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/19)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 19 日 (2時30分~7時50分) 天気:晴 気温 20℃

《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
(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	(2:50) 19.0℃
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	(4:30) 3.2℃

《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 (9/19)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/19)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月 19日 (9時37分~5時55分) 天気:☁️ 気温:22.5℃

《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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(5:39)

《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

(5:42)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二

(6:10)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:45) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:) 6.0℃
秋サケ腹部内温度	(:) 7.0℃

確認者
中野 秀二

(5:45)

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24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産

選別場での確認



実施日:平成24年 9月17日 (5時5分~5時20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今野 崇志	8
	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

(5:40)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:20)	<input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:)	16.4℃
秋サケ腹部内温度	(:)	17.4℃

確認者
中野 秀二

(5:20)

確認者特記欄: 中野 秀二

(9/17)

責任者特記欄: 中野 秀二 (9/17)

書式作成日:平成24年 月 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 24 年 9 月 17 日 (2時30分~4時30分) 天気:雨 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

(2:15)

《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 ○
- ・船倉の中 ○
- ・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

(4:10)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 19.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:10) 2.9℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5:00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/17)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月14日 (金) (5時15分~5時30分) 天気:曇り 気温:21℃

《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今野 崇志	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

(5:40)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:30) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(:) 5.8℃
秋サケ腹部内温度	(:) 7.2℃

確認者
中野 秀二

(5:30)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/14)

責任者特記欄: 中野 健一 (9/14)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/14)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 14 日 (2時30分~4時40分) 天気:快 気温 24℃

《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 → ○
- ・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
(:)



《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4 : 20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 19.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:20) 2.9℃

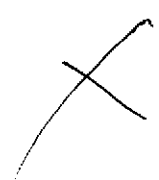
《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(:)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/14)

責任者特記欄: _____ (/)



書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月12日(15時15分~15時30分) 天気:雨 気温:20℃

《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今野 崇志	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

(5:20)

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

(5:45)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:30) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(5:30) 5.8℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 8.0℃

確認者
中野 秀二

(5:30)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/12)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (9/12)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/12)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 12 日 (2時30分~4時35分) 天気:曇り 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
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

(2:15)

《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

(4:15)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 19.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:15) 2.7℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5:00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/12)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/12)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/10)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 10 日 (2時30分~4時30分) 天気:雨 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

(2:15)

《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

(4:15)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 18.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:15) 2.8℃

《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 (9/10)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/10)

X

X

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月10日 (5時12分~5時25分) 天気:雨 気温:20.5℃

《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今野 崇志	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

(5:40)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:25)	○
鮮度タンク内海水温	(:)	5.8℃
秋サケ腹部内温度	(:)	7.6℃

確認者
中野 秀二

(5:25)

確認者特記欄: 中野 秀二

9/10

責任者特記欄: 中野 健一 (9/10)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (918)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 8 日 (2時^{30分}~4時^{25分}) 天気:晴 気温 15℃

《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 : 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
(4 : 10)



《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 (4 : 10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 19.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:10) 2.7℃

《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 (918)

責任者特記欄: 中野 悟 (918)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月 8日 (土) 5時5分~5時20分 天気:曇 気温:15℃

《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今野 崇志	8
	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 : 35)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	(5 : 20) <input type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	(5 : 20) 6.4℃
秋サケ腹部内温度	(5 : 20) 8.0℃

確認者
中野 秀二

(5 : 20)

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24年 月 日

HACCP委員会: 中野 (917)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 7 日 (2時³⁰分~4時¹⁵分) 天気:快 | 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
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

(2:15)

《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

(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) 19.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:00) 2.6℃

《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 (917)

責任者特記欄: 中野 悟 (917)

X

A.

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産

かつ出荷



選別場での確認

実施日:平成24年 9月7日 (金) 5時00分~5時15分 天気:晴 気温 21℃

《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今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(J : 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

(J : 4)

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

(J : 30)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5 : 15) 0
鮮度タンク内海水温	(5 : 15) 5.0℃
秋サケ腹部内温度	(5 : 18) 8.0℃

確認者
中野 秀二

(5 : 18)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/7)

責任者特記欄: 中野 秀二 (9/7)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



⊕ 中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月5日 (水) 時 分~5時(分) 天気:雨 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 今野 崇志	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

(5:25)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:10) 0
鮮度タンク内海水温	(5:10) 6.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:10) 9.0℃

確認者
中野 秀二

(5:10)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/5)

責任者特記欄: 中野 秀二 (9/5)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会:

中野(9/4)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 5 日 (2時30分~4時10分) 天気: 晴 気温 15℃

《健康チェック表》

1 齋藤 竜	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 : 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) 19.0℃
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	(3:50) ℃

《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

(9/5)

責任者特記欄:

中野 悟(9/5)

書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: 中野(914)



○ 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 24 年 9 月 4 日 (2時30分~ 時 分) 天気:晴 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 → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 2:10 2回目 4:15 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者
中野 能彰
(4:15)



《温度の測定》

確認者:中野 能彰(4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 19.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	0
船倉内の秋サケの状態	帰港	0
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:15) 2.0℃

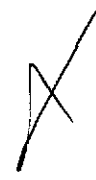
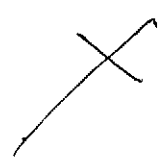
《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰
(5:30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (914)

責任者特記欄: 中野 悟 (914)



書式作成日:平成24年 月 日

HACCP委員会: (/)



中野水産



選別場での確認

実施日:平成24年 9月4日 (5時10分~5時35分) 天気: 晴 気温21.5℃

《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 今野 崇志	8
	9	10	11	12

確認者
中野 秀二

(5:12)

《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

(5:14)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者
中野 秀二

(5:50)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(5:35) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:35) 7.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:36) 9.4℃

確認者
中野 秀二

(5:36)

確認者特記欄: 中野 秀二 (9/4)

責任者特記欄: 中野 能一郎 (9/4)