

書式作成日:平成26年11月10日

HACCP委員会: 中野 (11/10)



共 中野水産



# 選別場での確認

実施日:平成 26 年 11 月 10 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 4 °C

## 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 5 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 7 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年11月7日

HACCP委員会: 中野 (11/7)



共 中野水産



# 選別場での確認

実施日:平成 26 年 11 月 7 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 7 °C

## 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕

( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕

( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者

中野 旦裕

( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 6 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 7 °C

確認者

中野 旦裕

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年11月5日

HACCP委員会: 中野 (11/5)



共 中野水産

# 選別場での確認



実施日:平成 26 年 11 月 5 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 2 °C

## 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 6 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 5 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/15)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 5 日 (3時30分~5時40分) 天気:晴 気温 6 °C

#### 《健康チェック表》

①工藤 康太	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渡邊 翔太
⑨池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 3 : 00 )

#### 《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 3:00 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 : 00 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 5:00 )

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45) 10.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:45) 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	(5:00) 3.0 °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 (10/15)

責任者特記欄: 中野 悟 (11/15)

X

X

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (11/4)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 11 月 4 日 (3時<sup>00</sup>分~4時<sup>00</sup>分) 天気:晴 気温 5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

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 : 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	(3:15) 11.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 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	(4:00) 3.5℃

#### 《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 (11/4)

責任者特記欄: 中野 悟 (11/4)

書式作成日:平成26年11月4日

HACCP委員会: 中野 (11/4)



共 中野水産

# 選別場での確認



実施日:平成 26 年 11 月 4 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 3℃

### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

### 《選別場衛生状態確認表》

#### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

#### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 6 : 00 )	良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 )	5℃
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 )	6℃

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年10月31日

HACCP委員会: 中野 (10/31)



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 26 年 10 月 31 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 5 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 6 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/31)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 31 日 (3時 00分 ~ 5時 10分) 天気:晴 気温 5 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 40 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

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

確認者  
中野 能彰

( 4 : 25 )



#### 《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 ( 4 : 25 )

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 12.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 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	(4:25) 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 (10/31)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/31)

X



書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/28)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 28 日 (3時00分~4時40分) 天気:晴 気温 5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 40 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

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

確認者  
中野 能彰

( 4 : 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	(3:10) 13.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 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	(4:00) 3.0℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

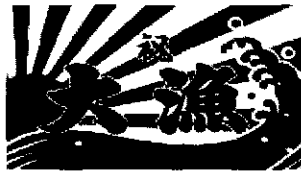
( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/28)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/28)

書式作成日:平成26年10月28日

HACCP委員会: 中野 (10/28)



共 中野水産

# 選別場での確認



実施日:平成 26 年 10 月 28 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 2℃

## 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 00 )	良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 )	5℃
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 )	6℃

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年10月24日

HACCP委員会: 中野 (10/24)



共 中 野 水 産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 10 月 24 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 5 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕

( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕

( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕

( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 6 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 7 °C

確認者  
中野 旦裕

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/24)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 24 日 (3時<sup>00</sup>分~5時<sup>00</sup>分) 天気:晴 気温 8 °C

#### 《健康チェック表》

① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 40 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

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

確認者  
中野 能彰

( 4 : 40 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰 ( 4 : 40 )

漁場の海水温度	漁獲前	(3:15) 12.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:40) 2.0 °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 (10/24)

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/23)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 23 日 (2時10分~4時30分) 天気:晴 気温 5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

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 / : 50 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) 12.8℃
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) 3.0℃

#### 《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

(10/23)

責任者特記欄:

中野 悟 (10/23)

書式作成日:平成26年10月23日

HACCP委員会: 中野 (10/23)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 10 月 23 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温:2℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 5℃
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 5℃

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年10月22日

HACCP委員会: 中野 (10/22)



共 中野水産



# 選別場での確認

実施日:平成 26 年 10 月 22 日 (4 時 00 分~6 時 00 分) 天気:晴 気温 6 °C

## 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 8 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 6 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年10月21日

HACCP委員会: 中野 (10/21)



共中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 26 年 10 月 21 日 (4時00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 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕

( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕

( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕

( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 9℃
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 6℃

確認者  
中野 旦裕

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )



書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/21)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 21 日 (2時10分~ 時 分) 天気:晴れ 気温 19℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

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 3:35 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 35 )



#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰 ( 3 : 35 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 13.9℃
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	( ? : ? ) ℃

#### 《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 (10/21)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/21)

X

X

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/20)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 20 日 (2時30分~5時00分) 天気:晴 気温 10℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

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  〇
- ・キャビンの中は  〇
- ・船倉の周りは  〇
- ・船倉の中は  〇
- ・氷の投入は  1回目 1:50 2回目 4:10 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	(2:50) 13.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(4:10) 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 (10/20)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/20)

X

X

書式作成日:平成26年10月20日

HACCP委員会: 中野 (10/20)



共 中野水産

# 選別場での確認



実施日:平成 26 年 10 月 20 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 11℃

## 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 9℃
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 6℃

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/18)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 18 日 (2時10分~4時40分) 天気:雨 気温 10℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	(1) 工藤 康太	(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) 渡邊 翔太
	(9) 池田 有作			

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 : 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 )



#### 《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) 13.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 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) 3.0℃

#### 《船内清掃記録》

確認者  
中野 能彰  
( 5:30 )

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/18)  
X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/18)  
X

書式作成日:平成26年10月18日

HACCP委員会: 中野 (10/18)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 10 月 18 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 10℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 9℃
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 7℃

確認者  
中野 旦裕  
( : )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/16)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 16 日 (2時<sup>10</sup>分~4時<sup>40</sup>分) 天気:晴 気温 5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

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

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰 ( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 14.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 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) 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)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/16)

X

書式作成日:平成26年10月16日

HACCP委員会:中野 (10/16)



共 中野水産

# 選別場での確認



実施日:平成 26 年 10 月 16 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温: °C

## 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 9 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 7 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 10月 13日

HACCP委員会:中野 (6/13)



共 中 野 水 産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 / 10 月 13 日 ( 4 時 00 分 ~ 6 時 00 分 ) 天気:晴 気温: °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 9 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 6 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )



書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/13)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 13 日 (2時<sup>10</sup>分~4時<sup>50</sup>分) 天気:晴 気温 19℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
**中野 能彰**

( 2 : 00 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  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 2:00 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
**中野 能彰**

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者: **中野 能彰** ( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 14.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	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	(3:50) 3.0℃

#### 《船内清掃記録》

確認者  
**中野 能彰**

( 6 : 00 )

特に問題なし

確認者特記欄: **中野 能彰** (10/13)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/13)

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/10)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 10 日 (2時<sup>20分</sup>~4時<sup>40分</sup>) 天気:晴 気温 12℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①工藤康太	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渡邊翔太
	⑨池田有作			

確認者  
中野能彰  
( 2 : 00 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:00 2回目 3:45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○



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) 15.3℃
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	(3:45) 2.7℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野能彰  
( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野能彰 (10/10)

責任者特記欄: 中野悟 (10/10)

書式作成日:平成26年10月10日

HACCP委員会:中野 (10/10)



共 中野水産



# 選別場での確認

実施日:平成 26 年 10 月 10 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温: °C

## 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 概6:00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 9 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 9 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/19)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 9 日 (2時<sup>30</sup>分~4時<sup>40</sup>分) 天気:晴 気温 8℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 00 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

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

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 ( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 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	(3:50) ℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/19)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/19)

非常停止解除の事  
確認

10℃以下は管理が難しいが、  
但し、現場の状況に応じて対応する。

中野

書式作成日:平成26年10月9日

HACCP委員会: 中野 (10/9)



共 中野水産

### 選別場での確認



実施日:平成 26 年 10 月 9 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温: °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 7 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 6 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: ( / )

書式作成日:平成26年10月8日

HACCP委員会: 中野 (10/8)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 10 月 8 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温: °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

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

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/18)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 8 日 (2時<sup>10</sup>分~4時<sup>30</sup>分) 天気:晴 気温 5℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 00 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

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

確認者  
中野 能彰

( 3 : 45 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 45 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:35) 15.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:45) 2.8℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/18)

責任者特記欄: 中野 能彰 (10/18)

書式作成日:平成26年10月7日

HACCP委員会: 中野 (10/7)



共 中野水産



# 選別場での確認

実施日:平成 26 年 10 月 7 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温: °C

## 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 6 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 6 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )



書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/17)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 7 日 (2時<sup>20</sup>分~3時<sup>35</sup>分) 天気:晴 気温 10 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 00 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  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 2:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
中野 能彰

( 3 : 20 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 15.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:20) 2.3 °C

#### 《船内清掃記録》

確認者  
中野 能彰

( 4 : 00 )

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/17)

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (1016)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 6 日 (2時20分~4時40分) 天気:晴 気温 10 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 00 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・水の投入は  1回目 2 : 00 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) 16.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 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	(3:55) 2.0 °C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (1016)

責任者特記欄: 中野 悟 (1016)



書式作成日:平成26年10月6日

HACCP委員会:中野 (10/6)



共 中野水産

# 選別場での確認



実施日:平成 26 年 / 10 月 6 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温: °C

## 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 00 )	良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 )	9 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 )	8 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年10月4日

HACCP委員会: 中野 (10/4)



共 中野水産

# 選別場での確認



実施日:平成 26 年 10 月 4 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 °C

## 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 8 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 17 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (1014)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 4 日 (2時30分~4時00分) 天気:晴 気温 15℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

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 : 35 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 35 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.4℃
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	(3:35) 2.7℃

#### 《船内清掃記録》

確認者  
中野 能彰

( 7 : 30 )

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (1014)

責任者特記欄: 中野 悟 (1014)

書式作成日:平成26年10月3日

HACCP委員会: 中野 (10/3)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成26年10月3日(4時00分~6時00分) 天気:雨 気温: °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 9 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 9 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/13)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 3 日 (2時<sup>30分</sup>~4時<sup>30分</sup>) 天気:晴れ 気温 15℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 00 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:00 2回目 3:45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

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	( 2:40 ) 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	( 3:45 ) 2.0℃

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/13)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/13)

X

X

書式作成日:平成26年10月2日

HACCP委員会:中野 (10/2)



共 中野水産



# 選別場での確認

実施日:平成 26 年 / 10 月 2 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 °C

## 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 7 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 7 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )



書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (10/7)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 10 月 7 日 (2時10分~3時40分) 天気:晴れ 気温 10℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①工藤康太	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渡邊翔太
	⑨池田有作			

確認者  
中野能彰

(2:00)

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  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 2:00 2回目 3:45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
中野能彰

(3:45)

キャビン

船倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野能彰(3:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:35) 16.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:45) 2.5℃

#### 《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 (10/7)

責任者特記欄: 中野悟 (10/7)

書式作成日:平成26年 9月 30日

HACCP委員会: 中野 (9/30)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 9月 30日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 9 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 8 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/30)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 9 月 30 日 (2時20分~4時30分) 天気:晴 気温 10℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

(2:00)

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:00 2回目 3:45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

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	(2:40) 16.8℃
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) 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 (9/30)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/30)

書式作成日:平成26年9月29日

HACCP委員会: 中野 (9/29)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 9 月 29 日 (4時00分~6時00分) 天気: 晴 気温: \_\_\_\_\_ °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 6 : 00 )	良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 )	8 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 )	8 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/29)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 9 月 29 日 (2時10分~4時30分) 天気:晴 気温 15℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 00 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

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

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 ( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 16.8℃
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) 3.0℃

#### 《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 (9/29)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/29)

書式作成日:平成26年 9月 27日

HACCP委員会: 中野 (9/27)



共 中 野 水 産

# 選別場での確認



実施日:平成 26 年 9月 27日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温: °C

## 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕

( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕

( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕

( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 7 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 7 °C

確認者  
中野 旦裕

( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/27)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 9 月 27 日 (2時<sup>30</sup>分~4時<sup>40</sup>分) 天気:晴 気温 11℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

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  ○
- ・水の投入は  1回目 2:10 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0℃

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

#### 《船内清掃記録》

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 (9/27)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/27)

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/25)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 9 月 25 日 (2時30分~4時30分) 天気:快 気温:17℃

#### 《健康チェック表》

① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 10 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  〇
- ・キャビンの中は  〇
- ・船倉の周りは  〇
- ・船倉の中は  〇
- ・氷の投入は  1回目 2:10 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
中野 能彰

( 3 : 40 )

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	(2:40) 17.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	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	(3:40) 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 (9/25)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/25)

X

✓



書式作成日:平成26年 9月25日

HACCP委員会: 中野 (9/25)



共 中 野 水 産

# 選別場での確認



実施日:平成 26 年 9月25日 (4時00分~6時00分) 天気:雨 気温 °C

## 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

水 の 状 態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 11 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 11 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 9月24日

HACCP委員会: 中野 (9/24)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 9 月 24 日 (4時00分~ 6時00分) 天気:晴 気温: °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 7 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 8 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/24)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 9 月 24 日 (2時30分~4時30分) 天気:晴れ 気温 14℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2:10 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:10 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

確認者  
中野 能彰

( 3:40 )

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	( 2:40 ) 16.5℃
	船倉内の海水温度	( 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	( 3:40 ) 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 (9/24)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/24)

書式作成日:平成26年 9月23日

HACCP委員会: 中野 (9/23)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 9 月 23 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温: °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 11 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 11 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/23)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 9 月 23 日 (2時30分~4時30分) 天気:晴 気温 12℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

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 : 45 ) 16.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 45 ) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	( 3 : 45 ) 3.0 °C

#### 《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者  
中野 能彰

( 5 : 00 )

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/23)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/23)

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/22)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 9 月 22 日 (2時30分~4時40分) 天気:晴れ 気温 14 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

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  ○
- ・水の投入は  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	(2:40) 17.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	○
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:55) 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 (9/22)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/22)

X

X

書式作成日:平成26年 9月22日

HACCP委員会: 中野 (9/22)



共 中野水産



# 選別場での確認

実施日:平成 26 年 9月22日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温: °C

## 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 6 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 9 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 9 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9:50)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 9 月 20 日 (2時30分~3時50分) 天気: 雨 気温 14℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	② 中野 武二	③ 中野 恒	④ 佐藤 正門
	⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作			

確認者  
中野 能彰

( 2 : 10 )

#### 《船内衛生状態確認表》

##### チェック内容

- ・甲板は  〇
- ・キャビンの中は  〇
- ・船倉の周りは  〇
- ・船倉の中は  〇
- ・氷の投入は  1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇

確認者  
中野 能彰

( 3 : 35 )



#### 《温度の測定》

確認者: 中野 能彰 ( 3:35 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 17.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港	(3:35) 3.0℃

#### 《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 (9:50)

X

責任者特記欄: 中野 恒 (9:20)

X



書式作成日:平成26年 9月20日

HACCP委員会: 中野 (9/20)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 9 月 20 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 14℃

#### 《健康チェック表》

	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	( 5 : 30 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 5 : 30 ) 7℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 30 ) 10℃

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: \_\_\_\_\_ ( / )

書式作成日:平成26年 9月 19日

HACCP委員会: 中野 (9/19)



共 中野水産



# 選別場での確認

実施日:平成 26 年 9 月 19 日 (4 時 00分~6 時 00分) 天気:晴 気温 9 °C

## 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

## 《選別場衛生状態確認表》

### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

## 《選別・計量後の測定》

水の状態	( 5 : 30 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 4 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 6 °C

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: 中野 旦裕 (9/19)

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/18)



### 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 26 年 9 月 18 日 (2時<sup>30</sup>分~4時<sup>40</sup>分) 天気:晴れ 気温 5 °C

#### 《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	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 渡邊 翔太
	⑨ 池田 有作		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
- ・水の投入は  1回目 2:10 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者  
中野 能彰

( 3 : 50 )

キャビン

船 倉

#### 《温度の測定》

確認者:中野 能彰( 3:50 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 16.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港	<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	(3:50) 2.5 °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 (9/18)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/18)

X

X

書式作成日:平成26年 9月18日

HACCP委員会: 中野 (9/18)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 9 月 18 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 6℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 5 : 30 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 5 : 30 )	良好
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 )	5℃
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 )	8℃

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 ( / )

責任者特記欄: 中野 旦裕 (9/18)

書式作成日:平成26年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/17)



共 中野水産



### 選別場での確認

実施日:平成 26 年 9 月 17 日 (4時00分~6時00分) 天気:晴 気温 9℃

#### 《健康チェック表》

作業者名	①中野 旦裕	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		

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 00 )

#### 《選別場衛生状態確認表》

##### チェック内容(選別前)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 4 : 30 )

##### チェック内容(作業終了後)

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

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

#### 《選別・計量後の測定》

氷の状態	( 5 : 00 ) 良好
鮮度タンク内海水温	( 5 : 30 ) 5℃
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 17℃

確認者  
中野 旦裕  
( 6 : 00 )

確認者特記欄: 中野 旦裕 (9/17)

責任者特記欄: 中野 旦裕 (9/17)