

3中野

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (11/13)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 11月 13日 (5時00分~7時00分) 天気:晴 気温 -1℃

《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山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(5 : 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
(5 : 30)

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → 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 : 30)

《選別・計量後の測定》

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

確認者
中野 旦裕
(7 : 00)

確認者特記欄: 中野 旦裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (11/11)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 11月 11日 (5時00分~7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 山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(5 : 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
(5 : 30)

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 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 : 30)

《選別・計量後の測定》

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

確認者
中野 旦裕
(7 : 00)

確認者特記欄: 中野 旦裕 (/)

責任者特記欄: (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (11/4)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 11月 4日 (5時00分~7時00分) 天気:晴 気温 3℃

《健康チェック表》

作業者名	① 中野 且裕	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 山崎 克夫

確認者
中野 且裕
(5 : 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 且裕
(5 : 30)

チェック内容(作業終了後)

- 選別台は清掃されているか _____▶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 且裕
(6 : 30)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	(7 : 00) 良好
鮮度タンク内海水温	(7 : 00) 3℃
秋サケ腹部内温度	(7 : 00) 3℃

確認者
中野 且裕
(7 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (11/2)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 11月 2日 (5時00分~7時00分) 天気:晴 気温:-1℃

《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 山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(5 : 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
(6 : 00)

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 : 30)

《選別・計量後の測定》

氷の状態	(7 : 00) 良好
鮮度タンク内海水温	(7 : 00) 3℃
秋サケ腹部内温度	(7 : 00) 3℃

確認者
中野 旦裕
(7 : 00)

確認者特記欄: 中野 旦裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/24)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 10 月 24 日 (2 時³⁰分~4 時¹⁰分) 天気:晴 気温 7 °C

《健康チェック表》

作業者名	① 工藤 康太	② 中野 寛二	③ 中野 悟	④ 佐藤 正門
	⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 豊也	⑦ 中野 能彰	⑧ 山崎 翔太
	⑨ 池田 有作			

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 ~~3:30~~ 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の水は十分か

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) 12.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 3.0 °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(4 : 40)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰

(10/24)

責任者特記欄:

中野 悟 (10/24)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/24)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月 24日 (3時00分~5時30分) 天気:晴 気温 6℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 且裕	②中野 能一郎	③ 中野 満	④山崎 克夫

確認者
中野 且裕

(3 : 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 且裕

(4 : 00)

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 且裕

(5 : 00)

《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	(5 : 30) 5℃
秋サケ腹部内温度	(5 : 30) 6℃

確認者

中野 且裕

(5 : 30)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/21)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 10 月 21 日 (2時00分~4時20分) 天気:晴 気温 7℃

《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 山崎 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 :
- ・水揚げ時の水は十分か

評価で
O EPRに付
キャビン 船倉

確認者
中野 能彰

(3 : 40)

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3 : 40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) <u>12.9</u> ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) <u>0</u> ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:40) <u>2.8</u> ℃

《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 (10/21)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/21)

記録用紙が有ります
この日に何かあったら記録してください。
「今日は朝日かとても良いです。大漁です!!」と中野 能彰(中野)が
「沖でいかにあつたか」Jinの記録が有ります。海に付いての記録
は、感謝の気持ちで済ませ、互に感謝の気持ちを伝えたいと思います。
藤田 康平

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/22)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 10 月 22 日 (2時30分~4時40分) 天気:晴れ 気温 7 °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 山崎 翔太
	⑨ 池田 有作			

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 ○
- 水の投入は 1回目 2 : 20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の水は十分か ○

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	(3:00) 12.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4:00) 3.0 °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 (10/22)

記録内容は10/22とある。

大漁10/23:4を1150kgで1.5%。

責任者特記欄: 中野 悟 (10/22)

Handwritten signature.

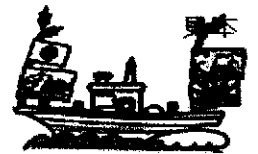
書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/22)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月 22日 (3時00分~5時30分) 天気:晴 気温 5℃

《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山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(3 : 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 : 00)

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 : 00)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	(5 : 30) 計量
鮮度タンク内海水温	(5 : 30) 5℃
秋サケ腹部内温度	(5 : 30) 6℃

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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/21)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月 21日 (8時00分~5時30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 山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(3 : 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 : 00)

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 : 00)

《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) 6℃
秋サケ腹部内温度	(5 : 30) 6℃

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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/20)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月20日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 8℃

《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山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(3 : 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 : 00)

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℃
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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/20)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 10 月 20 日 (2時00分~4時40分) 天気:晴れ 気温 7℃

《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 山崎 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 3:55 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	(2:20) 13.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0℃

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

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(~~1:50~~)

8:50

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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/17)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 10 月 17 日 (2時00分~4時30分) 天気:晴 気温 4℃

《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 山崎 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回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か 〇

確認者
中野 能彰

(2 : 50)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰 (2 : 50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 30) <u>13.7</u> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 30) <u>0</u> °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3 : 59) <u>2.0</u> °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5 : 00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/17)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/17)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月 17日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 27℃

《健康チェック表》

	① 中野 且裕	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 山崎 克夫
作業者名				

確認者
中野 且裕
(3 : 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 且裕
(4 : 00)

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 且裕
(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 且裕
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/16)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月16日 (3時00分~ 時 分) 天気:晴 気温 5℃

《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山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(3 : 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 : 00)

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》

米 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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/15)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月 15日 (3時00分~7時00分) 天気:晴 気温 8℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 且裕	②中野 能一郎	③ 中野 満	④山崎 克夫

確認者
中野 且裕
(3 : 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 且裕
(4 : 00)

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 且裕
(6 : 00)

《選別・計量後の測定》

氷 の 状 態	(7 : 00) 2ヶ
鮮度タンク内海水温	(7 : 00) 6℃
秋サケ腹部内温度	(7 : 00) 6℃

確認者
中野 且裕
(7 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/13)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10 月 13日 (3時00分~7時00分) 天気:晴 気温 17℃

《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山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(9 : 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 : 00)

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	(7 : 00) 残
鮮度タンク内海水温	(7 : 00) 5℃
秋サケ腹部内温度	(7 : 00) 5℃

確認者
中野 旦裕
(7 : 00)

確認者特記欄: 中野 旦裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/12)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月 12日 (3時00分~8時00分) 天気:晴 気温 13℃

《健康チェック表》

	①中野 旦裕	②中野 能一郎	③中野 満	④山崎 克夫
作業者名				

確認者
中野 旦裕

(3 : 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 : 00)

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

(7 : 30)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(7 : 30) 良好
鮮度タンク内海水温	(8 : 00) 17℃
秋サケ腹部内温度	(8 : 00) 17℃

確認者

中野 旦裕

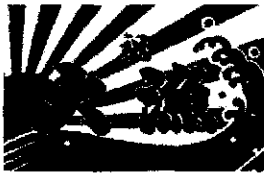
(8 : 00)

確認者特記欄: 中野 旦裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/17)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 10 月 7 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 山崎 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 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者
中野 能彰

(3 : 50)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3 : 50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 3.0℃

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(5 : 00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/17)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/7)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月 7日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 8℃

《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 山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(3 : 06)

《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 : 00)

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)	℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	℃

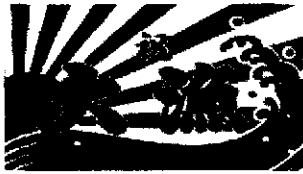
確認者
中野 旦裕
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 旦裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (1016)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月 6日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 8℃

《健康チェック表》

	① 中野 旦裕	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 山崎 克夫
作業者名				

確認者
中野 旦裕

(3 : 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 : 00)

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)	~~~~~℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	~~~~~℃

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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/16)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 10 月 6 日 (2時30分~4時40分) 天気:晴れ 気温 9 °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 山崎 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

(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) 15.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4:00) 2.7 °C

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(5 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/16)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/16)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/5)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 10 月 5 日 (2時00分~7時45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山崎 翔太
	⑨池田 有作			

確認者
中野 能彰

(1 : 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 1:40 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	(2:20) 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 0.0℃

《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 (10/5)

X

責任者特記欄: 中野 悟 (10/5)

X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (1015)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10 月 5 日 (3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 且裕	②中野 能一郎	③ 中野 満	④山崎 克夫

確認者
中野 且裕
(3 : 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 且裕
(4 : 00)

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 且裕
(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℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00) 6℃

確認者
中野 且裕
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野(10/13)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 10 月 3 日 (2時10分~3時40分) 天気:雨 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 山崎 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 : 00)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3 : 00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 30) 15.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 30) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3 : 00) ○

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(7 : 00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/13)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/13)

X

X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (1013)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月 3日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 11℃

《健康チェック表》

	①中野 且裕	②中野 能一郎	③ 中野 満	④山崎 克夫
作業者名				

確認者
中野 且裕
(3 : 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 且裕
(4 : 00)

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 且裕
(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) 5℃

確認者
中野 且裕
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/1)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 10月 1日 (3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	中野 能一郎	③ 中野 満	④ 山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(3 : 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 : 00)

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)	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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/30)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9 月 30 日 (2時30分~4時50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 山崎 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 4:05 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ機の水は十分か ○

確認者
中野 能彰

(4 : 05)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(4 : 05)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) <u>16.1</u> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) <u>10</u> °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4:05) <u>2.7</u> °C

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(5 : 30)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/30)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/30)

X

X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (10/1)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 10 月 1 日 (2時20分~4時30分) 天気:晴 気温 9℃

《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 山崎 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 2:10 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇

確認者
中野 能彰

(3 : 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) <u>15.9</u> ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) <u>6</u> ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) <u>2.0</u> ℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(3 : 00)

確認者特記欄: 中野 能彰 (10/1)

責任者特記欄: 中野 悟 (10/1)

X

X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/30)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9月30日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 13℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 且裕	②中野 能一郎	③ 中野 満	④山崎 克夫

確認者
中野 且裕
(3 : 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 且裕
(4 : 00)

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 且裕
(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) 5℃

確認者
中野 且裕
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: (/)

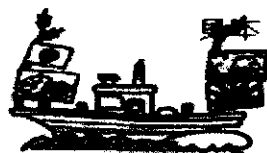
書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野(9/29)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 9月29日 (2時30分~4時50分) 天気:晴れ 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 山崎 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 4:05 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ○

確認者
中野 能彰

(4 : 05)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(4 : 05)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 16.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4 : 05) 2.8℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

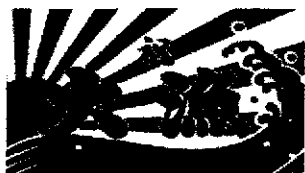
(5 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/29)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/29)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/29)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9月 29日 (3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山崎 克夫

確認者
中野 旦裕
(3 : 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 : 00)

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》

米 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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/28)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9 月 28 日 (2時00分~4時40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山崎 翔太
	⑨池田 有作			

確認者
中野 能彰

(1 : 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 1:30 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	(2:30) 15.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:40) 2.5℃

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(6 : 00)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/28)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/28)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/28)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9 月 28日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 13℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 且裕	②中野 能一郎	③ 中野 満	④山崎 克夫

確認者
中野 且裕
(3 : 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 _____ → OK
- ・鮮度保持タンクの深度 _____ → 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 且裕
(4 : 00)

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 且裕
(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 且裕
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/26)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9月26日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 14℃

《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山崎 克夫

確認者
中野 旦裕

(3 : 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 : 00)

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℃
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 (/)

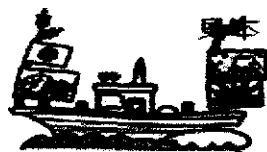
責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/26)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9 月 日 (2時30分~4時40分) 天気:晴れ 気温 13℃

《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 山崎 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 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者
中野 能彰

(3 : 50)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰 (3 : 50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 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 (9/26)

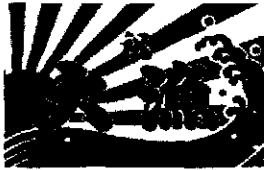
責任者特記欄: 中野 悟 (9/26)

X

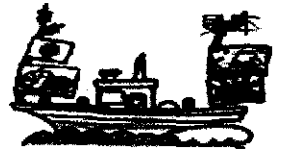
X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/25)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9 月 25 日 (2時30分~4時40分) 天気:晴れ 気温 13℃

《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山崎翔太
	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 3:50 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) <u>16.7</u> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) <u>0</u> °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/> ○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/> ○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3 : 50) <u>3.0</u> °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 (9/25)

責任者特記欄: 中野悟 (9/25)

X

X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/25)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9月25日 (3時00分~5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 山崎 克夫

確認者
中野 旦裕

(3 : 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 : 00)

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) 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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/24)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9月24日 (2時30分~4時35分) 天気:晴れ 気温:13℃

《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山崎翔太
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 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か → ○

確認者
中野能彰

(3:50)

キャビン

船倉

《温度の測定》

確認者:中野能彰(3:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 20℃

《船内清掃記録》

確認者
中野能彰

(5:30)

特に問題なし

確認者特記欄: 中野能彰 (9/24)

責任者特記欄: 中野悟 (9/24)

X

X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/24)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9 月 24 日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 15℃

《健康チェック表》

作業者名	① 中野 且裕	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 山崎 克夫

確認者
中野 且裕
(3 : 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 且裕
(4 : 00)

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 且裕
(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℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00) 7℃

確認者
中野 且裕
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/23)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9 月 23 日 (2時30分~3時35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 山崎 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 : 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	(2:50) 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:20) 2.7℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(4 : 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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (5/23)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9 月 23 日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 15℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 且裕	②中野 能一郎	③ 中野 満	④山崎 克夫

確認者
中野 且裕
(3 : 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 且裕
(4 : 00)

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 且裕
(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℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00) 8℃

確認者
中野 且裕
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/22)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9月 22日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 14℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 且裕	②中野 能一郎	③ 中野 満	④山崎 克夫

確認者
中野 且裕
(3 : 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 且裕
(4 : 00)

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 且裕
(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℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00) 7℃

確認者
中野 且裕
(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/22)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9 月 22 日 (2時30分~4時40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山崎翔太
	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

(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) 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4:00) 3.0℃

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野能彰

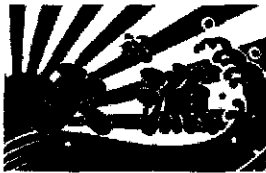
(5 : 30)

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/22)

責任者特記欄: 中野 能彰 (9/22)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野(9/21)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 9 月 21 日 (2時30分~4時30分) 天気:晴 気温:17℃

《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山崎 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 3:50 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) 15.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 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 (9/21)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/21)

X

X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/21)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9 月 21 日 (3時00分~6時00分) 天気:晴れ 気温 15℃

《健康チェック表》

	① 中野 且裕	② 中野 能一郎	③ 中野 満	④ 山崎 克夫
作業者名				

確認者
中野 且裕

(3 : 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 且裕

(4 : 00)

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 且裕

(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℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00) 6℃

確認者

中野 且裕

(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 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 27 年 9 月 19 日 (2時30分~4時10分) 天気:晴 気温 11℃

《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 瀧邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 山崎 翔太
⑨ 有作			

確認者
中野 能彰
(2:10)

《船内衛生状態確認表》

チェック項目

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周り部 → ○
- 船倉の中は → ○
- 水の投入は → 1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の水は十分か → ○



確認者
中野 能彰
(3:50)

《温度の測定》

確認者: 中野 (3:50)

漁場海水温度	漁獲前	(2:50) 17.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内氷の状態	帰港時	○
船倉内の積サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 2.0℃

《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 (9/19)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/19)

X

K

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会:

(/)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9月19日 (3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 且裕	②中野 能一郎	③ 中野 満	④山崎 克夫

確認者
中野 且裕

(3 : 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 且裕

(4 : 00)

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 且裕

(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℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00) 9℃

確認者

中野 且裕

(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会:

(/)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9 月 18日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 15℃

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 山崎 克夫

確認者

中野 旦裕

(3 : 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 : 00)

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) 9℃

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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/18)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 9 月 18 日 (2時^{30分}~4時^{10分}) 天気:晴れ 気温 14℃

《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
作業者名	⑤中野健一	⑥渡邊哲也	⑦中野能彰	⑧山崎翔太
	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回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の米は十分か ○

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) 17.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 17.0℃

《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 (9/18)

責任者特記欄: 中野悟 (9/18)

X

X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/17)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 9 月 17 日 (2時30分~4時10分) 天気:晴れ 気温 15℃

《健康チェック表》

作業者名	① 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 山崎 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回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の水は十分か ○

確認者
中野 能彰

(3 : 50)

キャビン

船 倉

《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3 : 50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 2.5℃

《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 (9/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/17)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会:

(/)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9 月 17 日 (3時00分~6時00分) 天気:晴 気温 13℃

《健康チェック表》

作業者名	①中野 且裕	②中野 能一郎	③中野 満	④山崎 克夫

確認者
中野 且裕

(3 : 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 且裕

(4 : 00)

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 且裕

(6 : 00)

《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)	10.8℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	10℃

確認者

中野 且裕

(6 : 00)

確認者特記欄: 中野 且裕 (/)

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会:

(/)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9 月 16 日 (3時00分~6時30分) 天気:晴 気温 15 °C

《健康チェック表》

	①中野 旦裕	②中野 能一郎	③ 中野 満	④山崎 克夫
作業者名				

確認者
中野 旦裕

(3 : 30)

《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	(:) 良好
鮮度タンク内海水温	(6 : 30) 7 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 30) 7 °C

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27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/16)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9 月 16 日 (2時30分~4時15分) 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 山崎 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

(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) 17.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4:00) 2.3℃

《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 (9/16)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/16)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/15)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9 月 15 日 (2時10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 山崎 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 : 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) 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

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

《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 (9/15)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/15)

X

X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (9/14)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9 月 14 日 (2時^{30分}~5時^{00分}) 天気:曇り 気温 16℃

《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 山崎 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 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)

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) 16.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(4:10) 3.0℃

《船内清掃記録》

確認者
中野 能彰

(6 : 00)

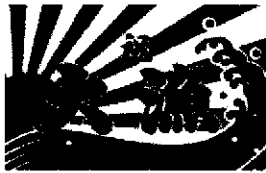
特に問題なし

確認者特記欄: 中野 能彰 (9/14)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/14)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (919)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 9 月 9 日 (2時30分~4時05分) 天気:晴れ 気温 13℃

《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 山崎 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 : 50)



《温度の測定》

確認者:中野 能彰(3 : 50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 16.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3 : 50) 2.5℃

《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 (919)

責任者特記欄: 中野 悟 (919)

X

X

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (918)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 27 年 9 月 8 日 (2時^{30分}~4時^{10分}) 天気:晴 気温 16 °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 山崎 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 :
- ・水揚げ時の水は十分か ○

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) <u>12.2</u> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) <u>0</u> °C

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

《船内清掃記録》

特に問題なし

確認者
中野 能彰

(4 : 40)

確認者特記欄: 中野 能彰 (918)

責任者特記欄: 中野 悟 (918)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会

中野満 9/8



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9月8日 (4時45分~5時00分) 天気:曇 気温:15℃

《健康チェック表》

作業者名	1 中野 且裕	2 中野 能一郎	3 中野 満	4 山崎 克夫

確認者
中野 且裕 満
(4:50)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者
中野 且裕 満
(4:50)

「対応はいい」

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 且裕 満
(5:00)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:15) ○
鮮度タンク内海水温	(5:15) 20℃
秋サケ腹部内温度	(5:15) 10℃

確認者
中野 且裕 満
(5:15)

確認者特記欄: ~~中野 且裕~~ (9/8)

中野 満
問題無し

責任者特記欄: 中野満(9/8)
5:15

問題無し

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会:

(/)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9 月 7 日 (4時50分~5時15分) 天気曇 気温 15℃

《健康チェック表》

	1 中野 巨裕	2 中野 能一郎	3 中野 満	4 山崎 克夫
作業者	渡邊 真奈美	渡邊 雅也		

確認者

中野 巨裕 満

(5 : 20)

《選別場衛生状態確認表》

チェック内容(選別前)

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

確認者

中野 巨裕 満

(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 → 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 巨裕 満

(5 : 20)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5 : 20)
鮮度タンク内海水温	(" : ") 0℃
秋サケ腹部内温度	(" : ") 10℃

確認者

中野 巨裕 満

(5 : 20)

確認者特記欄: ~~中野 巨裕~~ (9/7)

中野 満

責任者特記欄: _____ (/)

書式作成日:平成23年 月 日

HACCP委員会: 中野 (9/17)



共 中野水産

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 23 年 9 月 7 日 (2時30分~4時30分) 天気:雨 気温 16℃

《健康チェック表》

作業者名	① 斎藤 竜一	② 中野 武二	③ 中野 悟	④ 佐藤 正門
	⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 坂下 翔太
	⑨ 池田 有作	10	11	12

確認者
中野 能彰

(2 : 10)

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

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

確認者
中野 能彰

(3 : 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) 17.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 1.7℃

《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 (9/17)

責任者特記欄: 中野 悟 (9/17)

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会:

(9/15)



共 中野水産

選別場での確認表



実施日:平成27年 9月 15日 (4時40分~5時00分) 天気:晴 気温:℃

《健康チェック表》

	1 中野 且裕	2 中野 能一郎	3 中野 満	4 山崎 克夫
作業者	① 渡辺 真	② 渡辺 雅也		

確認者

中野 且裕

(5:05)

《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 且裕

(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 且裕

(4:30)

《選別・計量後の測定》

水の状態	(5:00)
鮮度タンク内海水温	(5:00) 1.0℃
秋サケ腹部内温度	(5:10) 1.0℃

確認者

中野 且裕

(5:15)

確認者特記欄: 中野 且裕

(9/15)

責任者特記欄: 中野 満 (9/15)

腹部内温度は4.2℃ <5.0℃未満に達していません。

書式作成日:平成27年 9 月 1 日

HACCP委員会: 中野 (915)



共 中野水産



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日:平成 27 年 9 月 5 日 (2時30分~4時40分) 天気:晴れ 気温 16℃

《健康チェック表》

① 工藤 康太	② 中野 武二	③ 中野 慎	④ 佐藤 正門
⑤ 中野 健一	⑥ 渡邊 哲也	⑦ 中野 能彰	⑧ 山崎 翔太
⑨ 池田 有作			

確認者
中野 能彰

(2 : 05)

《船内衛生状態確認表》

チェック内容

- ・甲板は 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 2:05 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か 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(3 : 50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	(3:50) 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 (915)

責任者特記欄: 中野 慎 (915)

X

X