

# 原魚管理票

記入日 平成 年 月 日

〔原魚〕

記入者

項 目	記 録 内 容			
原材料名	鯉	1. 冷凍	2. 近海	3.
漁獲海域	1.中西部太平洋	2.北部太平洋	3.近海漁場	4.
船 名				
漁 法	1. 巻き網	2. 一本釣り		
水揚港	1. 焼津港	2. 港		
水揚日	平成 年 月 日			
入庫日 保管場所	平成 年 月 日	冷蔵庫		
魚体サイズ	サイズ			
工場搬入日	平成 年 月 日	平成 年 月 日		
	平成 年 月 日	平成 年 月 日		
備 考				

# 生産管理票

記入日 平成 年 月 日

〔加工〕

記入者

項 目	記 録 内 容			
生 産 者				
品 名	1. 鯉仕上節 (本節)	2. 鯉荒仕上節 (本節)	3. 鯉荒節 (本節)	
	1. 鯉仕上節 (亀節)	2. 鯉荒仕上節 (亀節)	3. 鯉荒節 (亀節)	
船 名 水揚日	平成 年 月 日	平成 年 月 日		平成 年 月 日
	平成 年 月 日	平成 年 月 日		平成 年 月 日
生 切 日	平成 年 月 日	平成 年 月 日		平成 年 月 日
	平成 年 月 日	平成 年 月 日		平成 年 月 日
荷 造 日	平成 年 月 日			
出 荷 数 量	kg		箱	
出 荷 日	平成 年 月 日			
入庫日 保管場所	平成 年 月 日	冷蔵庫		
原 産 国	日 本			
原 産 地	焼 津			
備 考				