

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	鰹 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. 鰹仕上節 (本節) 2. 鰹荒仕上節 (本節) 3. 鰹荒節 (本節) 1. 鰹仕上節 (亀節) 2. 鰹荒仕上節 (亀節) 3. 鰹荒節 (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
生 切 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	