

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 11 月 19 日 (4時00分~6時 45分) 天気：晴 気温：0.6 °C

〈健康チェック表〉

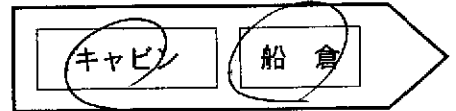
作業者名	1 皆川透	2 菊三夫	3 田中清	4 林誠
	5 皆川修一	6 小野修	7 大光幸雄	8 安達克進
	9 菊地正男	10	11	12

確認者：林誠
(4:40)

〈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 〇
- ・船倉の中は 〇
- ・氷の投入は 1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇



確認者：林誠
(4:30)

〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	(5:00) 2.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:00) 6.3 °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
船倉内の海水温度	帰港時	(6:09) 7.1 °C

確認者：林誠 (6:00)

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉内を清掃

確認者：林誠
(6:30)

確認者特記欄：林誠 (11/19)

十 〇

責任者確認欄：皆川透 (11/19)

十 〇



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 11 月 19 日 (15 時 00 分 ~ 17 時 00 分) 天気：晴 気温： 26.6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 林 策 弥	3 林 裕 子	4 皆川 明子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原田 寛	8 /
	9 /	10 休	11 /	12 /

確認者：林(策) 弥
(15:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選別台 → 〇
- ・ 計量器の清潔度 → 〇
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・ シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・ 海水の清浄度は → 〇
- ・ 岸壁海水の状態は → 〇
- ・ 作業場の状態は → 〇

確認者：林(策) 弥
(15:30)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか → 〇
- ・ 計量器は清掃されているか → 〇
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・ シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・ 作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：林(策) 弥
(16:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(16:45)	〇
鮮度タンク内海水温	(16:45)	17.1 °C
秋サケ腹部内温度	(16:45)	17.6 °C

確認者：林(策) 弥
(16:45)

確認者特記欄：林 策 弥 (11/19)

T

責任者確認欄：田中 俊 太 (11/19)

T

林 策 弥



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 11 月 17 日 (5 時 00 分 ~ 7 時 40 分) 天気：曇 気温：0.6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 林策弥	3 林裕子	4 皆川ゆづり
	5 本村定	6 林裕子	7 原田寛	8
	9	10 林	11	12

確認者：林(策)
(5:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 0
- ・計量器の清潔度 → 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・シートは清潔に用意されているか → 9
- ・海水の清浄度は → 9
- ・岸壁海水の状態は → 9
- ・作業場の状態は → 0

確認者：林(策)
(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 → 0
- ・計量器は清掃されているか → 0
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 9
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 9
- ・作業場は整理整頓されているか → 9

確認者：林(策)
(7:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:40) 0
鮮度タンク内海水温	(7:40) 5.0 °C
秋サケ腹部内温度	(7:40) 6.2 °C

確認者：林(策)
(7:40)

確認者特記欄：林 策 弥 11/17

責任者確認欄：田中 俊太 11/17

fz

fz



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成13年11月17日 (4時00分~6時45分) 天気：晴 気温：0.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 皆川透	2 若三夫	3 田中清	4 林誠
	5 皆川修一	6 小野修	7 大光幸雄	8 安達栄進
	9 菊地正貴	10	11	12

確認者：林誠
(4:40)

〈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
- ・水の投入は 1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の水は十分か 〇



確認者：林誠
(4:20)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	4.5℃
		2.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4.5℃
		6.8℃

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
船倉内の海水温度	帰港時	6:30 7.9℃

確認者：林誠 (6:30)

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉内の清掃

確認者：林誠
(4:20)

確認者特記欄：林誠 11/17

十三

責任者確認欄：皆川透 11/17

十三



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 11 月 10 日 (9 時 45 分 ~ 時 分) 天気：晴れ 気温： 21.8 °C

〈健康チェック表〉				確認者：杯(菜) (6:00)
作業者名	①田中俊太	②杯 菜 弥	③杯 裕 子	④皆川マツ子
	⑤本村 定	⑥亀田秀則	⑦原田 寛	8
	9 	10 	11 	12
〈選別場衛生状態確認表〉 チェック内容 (選別前)				確認者：杯(菜) (6:00)
・選別台 → <input type="radio"/> 〇				
・計量器の清潔度 → <input type="radio"/> 〇				
・鮮度保持タンクの清潔度 → <input type="radio"/> 〇				
・シートは清潔に用意されているか → <input type="radio"/> 〇				
・海水の清浄度は → <input type="radio"/> 〇				
・岸壁海水の状態は → <input type="radio"/> 〇				
・作業場の状態は → <input type="radio"/> 〇				
チェック内容 (作業終了後)				確認者：杯(菜) (6:30)
・選別台は清掃されているか → <input type="radio"/> 〇				
・計量器は清掃されているか → <input type="radio"/> 〇				
・鮮度保持タンクは清掃されているか → <input type="radio"/> 〇				
・シートは全タンクにかぶせているか → <input type="radio"/> 〇				
・作業場は整理整頓されているか → <input type="radio"/> 〇				
〈選別・計量後の温度の測定〉				確認者：杯(菜) (6:35)
氷の状態	(6:30) 〇			
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.1 °C			
秋サケ腹部内温度	(6:31) 3.1 °C			
確認者特記欄：杯 菜 弥 (11/10) 杯 秀 則 葬 儀 10 時				責任者確認欄：田中 俊 太 (11/10)

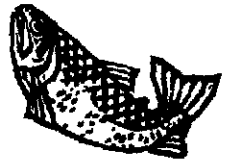
書式作成日：平成12年7月1日

峯川透
林秀則

HACCP委員会： (11/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 11 月 10 日 (11時45分~16時00分) 天気：晴れ 気温： 16.8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林 秀 則	2 峯 川 透	3 菅 三 夫	4 田 中 清
	5 林 誠	6 峯 川 修 一	7 小 野 修	8 大 光 幸 雄
	9 安 達 栄 進	10 菊 地 正 憲	11	12

確認者：林(誠)
(4:00)

〈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 8:00 2回目 14:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ○

確認者：林(誠)
(6:10)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(5:00) 8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:00) 0.3 °C

確認者：林 誠 (4:30)

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
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 2. °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)
(6:30)

確認者特記欄： 林 誠 (11/10)

責任者確認欄：~~林秀則~~
峯川透 (11/10)

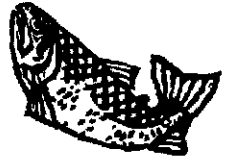
書式作成日：平成12年7月1日

林秀則

HACCP委員会： (1/8)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成13年11月8日 (3時45分~6時10分) 天気晴 気温：11-14℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 若 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

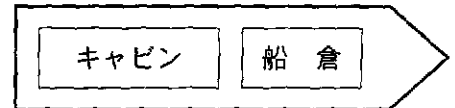
確認者：林(誠)
(6:00)

〈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 5・10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：林(誠)
(6:05)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (7:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:10) 8.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:10) 0.1℃

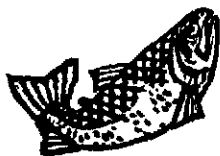
船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(6:15) 1.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)
(6:15)

確認者特記欄： 林 誠 (1/8)

責任者確認欄： ~~林秀則~~ (1/8)
皆川 清



選別場での確認表



林 策 彦

実施日：平成 18 年 11 月 8 日 (6 時 15 分 ~ 7 時 05 分) 天気 晴 気温： -4 °C

〈健康チェック表〉

	① 田中 俊太	② 林 策彦	③ 林 裕子	④ 菅川 美子
作業者名	⑤ 本村 定	⑥ 亀田 秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(6:00)

〈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 → ○
- ・ 海水の清浄度は → ○
- ・ 岸壁海水の状態は → ○
- ・ 作業場の状態は → ○

確認者：林(策)
(6:10)

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 → ○
- ・ 作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：林(策)
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	
鮮度タンク内海水温	(6:30)	3 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4 °C

確認者：林(策)
(7:10)

確認者特記欄： 林 策彦 (11/8)

責任者確認欄： 田中 俊太 (11/8)



選別場での確認表

実施日：平成 18 年 11 月 6 日 (4時00分~6時30分) 天気：☁️ 気温：10.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 策弥	3 杯 裕子	4 皆川マコ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(4:15)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 0
- ・計量器の清潔度 → 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・シートは清潔に用意されているか → 0
- ・海水の清浄度は → 0
- ・岸壁海水の状態は → 0
- ・作業場の状態は → 0

確認者：杯(策)
(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 → 0
- ・計量器は清掃されているか → 0
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：杯(策)
6:15

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) 0
鮮度タンク内海水温	(6:15) 2.9℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 4.0℃

確認者：杯(策)
6:30

確認者特記欄： 杯 策弥 (1/6)

責任者確認欄： 田中 俊太 (1/6)

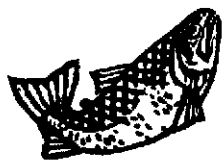
+ 3

+ 3

書式作成日：平成12年7月1日

(誠)
林 秀則

HACCP委員会： (1/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 11 月 6 日 (3 時30分~6 時30分) 天気：雨 気温：10.7 °C

〈健康チェック表〉 休

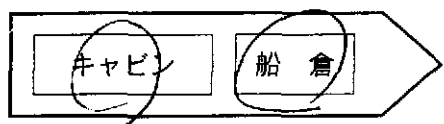
作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 _____	12 _____

確認者：林(誠)
(3:40)

〈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 7:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0



確認者：林(誠)
(3:30)

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	4:00 10.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	4:00 0.3 °C

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
船倉内の海水温度	帰港時	5:15 1.6 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)
(6:15)

デッキ、荷手

確認者特記欄：林 誠 (1/6)

責任者確認欄：林 秀則 (1/6)
皆川 透

Handwritten signature of the checker.

Handwritten signature of the responsible person.

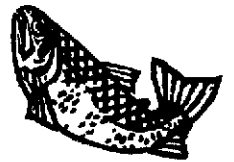
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

~~林秀則~~ (1/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 11 月 5 日 (3時20分~6時0分) 天気：晴 気温：-2.2℃

〈健康チェック表〉

休

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 _____	12 _____

確認者：林(誠)

(3:40)

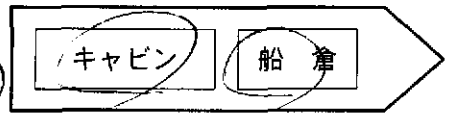
〈船内衛生状態確認表〉

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回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林(誠)

(3:20)



前日 6枚) 2:00 2回目 5:30 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 9.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 20.4℃

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"/>
船倉内の海水温度	帰港時	6:00 2.1℃

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉内の清掃

確認者：林(誠)

(7:00)

確認者特記欄：林 誠 (1/5)

責任者確認欄：林秀則 (1/5)

下. 上. 下. 上. 下.

下.



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 11 月 5 日 (4時00分~7時30分) 天気：晴 気温：-2.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 策 弥	3 杯 裕 子	4 皆川みづ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(4:00)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：杯(策)
(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
- ・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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：杯(策)
(7:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:15)	0
鮮度タンク内海水温	(7:15)	2.9℃
秋サケ腹部内温度	(7:15)	1.2℃

確認者：杯(策)
(7:15)

確認者特記欄：杯 策 弥 (1/5)

+

責任者確認欄：田中 俊太 (1/5)

+



選別場での確認表

実施日：平成 18 年 11 月 3 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温：20.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 策 弥	3 杯 裕 子	4 皆川みづ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(4:00)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：杯(策)
(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
- ・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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：杯(策)
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:50)	○
鮮度タンク内海水温	(6:50)	3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:50)	2.3 °C

確認者：杯(策)
(6:50)

確認者特記欄：杯 策 弥 (11/3)

f3

責任者確認欄：田中 俊太 (11/3)

十 三

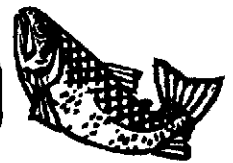
書式作成日：平成12年7月1日

(誠) 林 春樹

HACCP委員会： (1/3)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 11 月 3 日 (3 時 30 分 ~ 3 時 00 分) 天気：晴 気温： 20.0 °C

〈健康チェック表〉 林

作業者名	1 林春樹	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 _____	12 _____

確認者：林(誠)
(3:40)

〈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 前日
- ・氷の投入は _____ → 1回目 7:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 6枚



確認者：林(誠)
(3:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:56) 10.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:56) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	5:55 6.0 °C

確認者：林 誠 (5:55)

〈船内清掃記録〉

甲板、9-27の清掃

確認者：林(誠)
(8:50)

確認者特記欄：林 誠 (1/3)

フニ

責任者確認欄：林春樹 (1/3)
皆川 透

十三



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 11 月 2 日 (4時00分~7時00分) 天気： 雨 気温： 9.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 策 弥	3 杯 裕 子	4 皆川みづ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選 別 台 → 0
- ・ 計量器の清潔度 → 0
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・ シートは清潔に用意されているか → 0
- ・ 海水の清浄度は → 0
- ・ 岸壁海水の状態は → 0
- ・ 作業場の状態は → 0

確認者：杯(策)
(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 → 0
- ・ 計量器は清掃されているか → 0
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・ シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・ 作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：杯(策)
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:50)	0
鮮度タンク内海水温	(6:50)	3.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:50)	2.8 °C

確認者：杯(策)
(6:50)

確認者特記欄： 杯 策 弥 (1/2)

fz

責任者確認欄： 田中 俊太 (1/2)

fz

書式作成日：平成12年7月1日

林 誠 (誠)

HACCP委員会： (1/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 11 月 2 日 (3 時 00 分 ~ 2 時 分) 天気： 晴 気温： 9.8 °C

〈健康チェック表〉

林

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 _____	12 _____

確認者：林(誠)

(3:40)

〈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 〇 2回目 〇 3回目 〇 4回目 〇
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇

確認者：林(誠)

(3:20)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:10) 11.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:10) 2.8 °C

確認者：林 誠 (5:30)

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
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 1.7 °C

〈船内清掃記録〉

甲板、タニール清掃

確認者：林(誠)

(6:35)

確認者特記欄： 林 誠 (1/2)

f2

責任者確認欄： ~~林秀則~~ (1/2)

皆川 透

f3

書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~秀則~~ (誠)

HACCP委員会： (1/1)

9.9.



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 11 月 1 日 (9 時 30 分 ~ 6 時 15 分) 天気：晴 気温： 0.6 °C

〈健康チェック表〉

作業 者 名	①林秀則	②齋川 透	③西 三夫	④田中 清
	⑤林 誠	⑥齋川 修一	⑦小野 修	⑧大光 幸雄
	⑨安達 栄進	⑩菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)
(3:40)

〈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回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の水は十分か 〇



確認者：林(誠)
(3:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) -0.2°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 10.4°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
船倉内の海水温度	帰港時	(5:50) 4.8°C

確認者：林 誠 (5:50)

〈船内清掃記録〉

甲板 〇 船倉内 〇

確認者：林(誠)
(8:45)

確認者特記欄：林 誠 (1/1)

責任者確認欄：~~林秀則~~ (1/1)

魚 誠 〇

f 〇



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 11 月 1 日 (4時00分~7時00分) 天気：曇 気温： 0.6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中 俊太	2 杯 策弥	3 杯 裕子	4 皆川 かつ子
	5 本村 定	6 亀田 秀則	7 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(4:00)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：杯(策)
(4:15)

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：杯(策)
(6:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	Q
鮮度タンク内海水温	(7:00)	3.4 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00)	2.1 °C

確認者：杯(策)
(7:00)

確認者特記欄：杯 策弥 (11/1)

f 2

責任者確認欄：田中 俊太 (11/1)

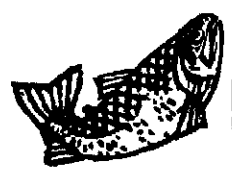
f 2

10-1

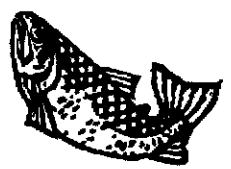
書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~秀則~~ (誠)

HACCP委員会： (10/31)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 31 日 (3時30分~6時10分) 天気：晴 気温：0.2 °C

〈健康チェック表〉 林

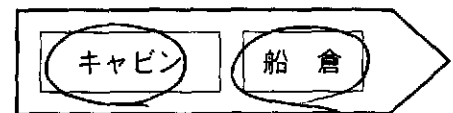
作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)
(3:50)

〈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 ^{前日} 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 ^{7:00}



確認者：林(誠)
(3:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 10.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0.5 °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
船倉内の海水温度	帰港時	5:55 5.1 °C

確認者：林 誠 (5:55)

〈船内清掃記録〉

甲板 19:27 清掃

確認者：林(誠)
(7:00)

確認者特記欄：林 誠 (10/31)

林

責任者確認欄：林 ~~秀則~~ (10/31)
皆川 透

皆川



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 10 月 31 日 (4時00分~7時00分) 天気：晴 気温：22.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 策 弥	3 杯 裕 子	4 皆川サツ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：杯(策)
(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 → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：杯(策)
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:15)	〇
鮮度タンク内海水温	(7:15)	2.8℃
秋サケ腹部内温度	(7:15)	1.9℃

確認者：杯(策)
(7:15)

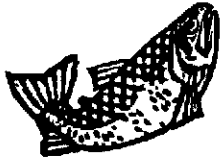
確認者特記欄：杯 策 弥 (10/31)

十 二

責任者確認欄：田中 俊太 (10/31)

十 三

確認者



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 30 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温： ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 策 弥	3 杯 裕 子	4 皆川みづ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：杯(策)
(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 → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：杯(策)
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:15)	〇
鮮度タンク内海水温	(7:15)	3.8℃
秋サケ腹部内温度	(7:15)	2.9℃

確認者：杯(策)
()

確認者特記欄：杯 策 弥 (10/30)

+

責任者確認欄：田中 俊太 (10/30)

+

書式作成日：平成12年7月1日

(林) 林 秀則

HACCP委員会： (10/30)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 30 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 15 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)
(9:50)

〈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 4:00 2回目 5:00 3回目 5:20 4回目 : 3枚 3枚
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇



確認者：林(誠)
(9:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	4:15 10.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	4:15 2.7 °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
船倉内の海水温度	帰港時	16:00 3.1 °C

確認者：林 誠 (6:00)

〈船内清掃記録〉

甲板、4~7Fの清掃

確認者：林(誠)
(7:00)

確認者特記欄： 林 誠 (10/30)

責任者確認欄： ~~林 秀則~~ (10/30)

42

42

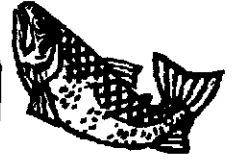
書式作成日：平成12年7月1日

(誠)
林 秀則

HACCP委員会： (誠)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 29 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雨 気温：10.2 °C

〈健康チェック表〉 5本

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)
(3:10)

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：林(誠)
(2:50)

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 前日
- ・氷の投入は 1回目 〇 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇 6枚

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 11.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:30) -0.3 °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
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 10.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)
(6:00)

甲板、A=74L 清掃

確認者特記欄：林 誠 (10:29)

十 三

責任者確認欄：林 秀則 (10:29)

十 三



選別場での確認表

実施日：平成 12 年 10 月 29 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：☁️ 気温：10.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 策 弥	3 杯 裕 子	4 皆川みづ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：杯(策)
(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 → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：杯(策)
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20)	〇
鮮度タンク内海水温	(6:20)	5.1℃
秋サケ腹部内温度	(6:20)	6.9℃

確認者：杯(策)
(6:20)

確認者特記欄：杯 策 弥 (129)

ㄗㄢ

責任者確認欄：田中 俊太 (10/29)

ㄗㄢ



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 10 月 27 日 (9 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：4.2 °C

(健康チェック表)		休	確認者：杯(栄) (9:00)
作業者名	①田中俊太	②杯 栄 彦	③杯 裕 子
	④皆川みづ子	⑤本村 定	⑥亀田秀則
	⑦原田 寛	8	9
	10	11	12
(選別場衛生状態確認表)			確認者：杯(栄) (4:00)
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	→	○	
・海水の清浄度は	→	○	
・岸壁海水の状態は	→	○	
・作業場の状態は	→	○	
チェック内容 (作業終了後)			確認者：杯(栄) (6:30)
・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	→	○	
・作業場は整理整頓されているか	→	○	
(選別・計量後の温度の測定)			確認者：杯(栄) (6:05)
氷の状態	16:05		
鮮度タンク内海水温	16:05 26 °C		
秋サケ腹部内温度	16:05 4.3 °C		
確認者特記欄：杯 栄 彦 (10/27) 杯 彦	責任者確認欄：田中 俊太 (10/27) 田中		

書式作成日：平成12年7月1日

(誠)
林 秀則

HACCP委員会： (10/27)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 27 日 (2 時 50 分 ~ 時 分) 天気： 晴 気温： 4.2 °C

〈健康チェック表〉 林

作業者名	1 林 秀則	2 菅川 透	3 若 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 菅川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 坂達 栄進	10 菊地 正憲	11 _____	12 _____

確認者：林(誠)

(3:10)

〈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 _____ → ○ 前日
- ・氷の投入は _____ → 1回目 ○ 2回目 ○ 3回目 ○ 4回目 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ○ 6枚

確認者：林(誠)

(2:50)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:25) 11.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:25) 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	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:15) 4.17 °C

〈船内清掃記録〉

甲板 2207L 清掃

確認者：林(誠)

(6:30)

確認者特記欄： 林 誠 (10/27)

T 3

責任者確認欄： ~~林 秀則~~ (10/27)
菅川 透

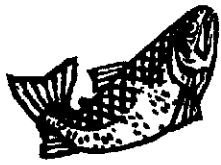
T 3

書式作成日：平成12年7月1日

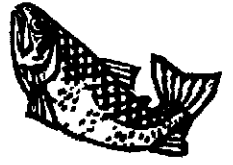
HACCP委員会：

林 誠 (誠)

(10/26)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 26 日 (2 時 50 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：4.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(3:10)

〈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 前日
- ・氷の投入は 1回目 〇 2回目 〇 3回目 〇 4回目 〇
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇

確認者：林(誠)

(3:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 11.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) -0.7 °C

確認者：林 誠 (5:15)

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
船倉内の海水温度	帰港時	5:15 1.4 °C

〈船内清掃記録〉

甲板. アンダーデッキ

確認者：林(誠)

(6:10)

確認者特記欄：林 誠 (10/26)

水温. 下が. ため. 氷. 少々. 不足.

責任者確認欄：林 秀則 (10/26)

皆川
十三



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 10 月 26 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 4.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 菜 弥	3 杯 裕 子	4 皆川みづ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(菜)
 (3:30)

〈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 → ○
- ・海水の清浄度は → ○
- ・岸壁海水の状態は → ○
- ・作業場の状態は → ○

確認者：杯(菜)
 (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 → ○
- ・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 → ○
- ・作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：杯(菜)
 (6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10)
鮮度タンク内海水温	(6:10) 3.5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:10) 2.4 °C

確認者：杯(菜)
 (6:10)

確認者特記欄： 杯 菜 弥 (10/26) <div style="text-align: center; font-size: 2em;">+</div>	責任者確認欄： 田中 俊太 (10/26) <div style="text-align: center; font-size: 2em;">+</div>
---	---

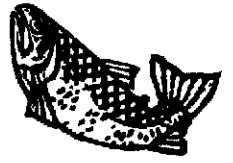
書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~秀則~~ (誠)

HACCP委員会： (10/25)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 25 日 12 時 15 分 ~ 時 分) 天気：晴 気温： 6.8 °C

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：林(誠)
(2:30)

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 4:00 2回目 4:20 3回目 5:00 4回目 5:20
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇

3枚、3枚、

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 11.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) -0.5 °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
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 5.9 °C

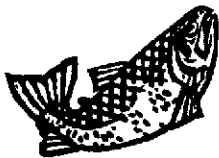
〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)
(7:00)

甲板、タニールの清掃

確認者特記欄： 林 誠 (10/25)

責任者確認欄： ~~林秀則~~ (10/25)



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 10 月 23 日 (2 時30分 ~ 6 時00分) 天気：晴 気温： 5.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 策 弥	3 杯 裕 子	4 皆川みづ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原田 寛	8 /
	9 /	10 /	11 /	12 /

確認者：杯(策)
(2:30)

〈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 _____ → ○
- ・ 海水の清浄度は _____ → ○
- ・ 岸壁海水の状態は _____ → ○
- ・ 作業場の状態は _____ → ○

確認者：杯(策)
(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 _____ → ○
- ・ 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 _____ → ○
- ・ 作業場は整理整頓されているか _____ → ○

確認者：杯(策)
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:00) ○	
鮮度タンク内海水温	(8:00) 1.8 °C	
秋サケ腹部内温度	(8:00) 3.4 °C	

確認者：杯(策)
(:)

確認者特記欄： 杯 策 弥 (10/23)

十 三

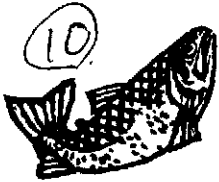
責任者確認欄： 田中 俊太 (10/23)

十 三

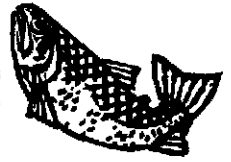
書式作成日：平成12年7月1日

(誠)
林 秀則

HACCP委員会： (10/23)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 23 日 () 時 50 分 ~ () 時 50 分 天気：晴 気温： 5.9 °C

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林 秀則	2 指川 透	3 若 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 指川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 _____	12 _____

確認者：林(誠)
(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 前日
- ・水の投入は _____ → 1回目 6:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → 〇

確認者：林(誠)
(2:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	2:30 11.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2:30 0.1 °C

確認者：林 誠 (4:30)

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
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

甲板、ダブル清掃

確認者：林(誠)
(6:00)

確認者特記欄： 林 誠 (10/23)

水温下か記きた。

責任者確認欄：~~林 秀則~~ (10/23)
指川 透

十三

書式作成日：平成12年7月1日

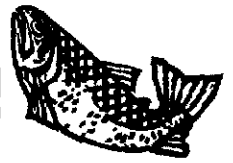
HACCP委員会：

林 ~~秀則~~ (誠)

10/22



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 22 日 (時 50 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：10.6 °C

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)

(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 5:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

前日



確認者：林(誠)

(2:00)

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (5:10)

漁場の海水温度	漁獲前	2:30 12.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2:30 0.7 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5:10 3.4 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

甲板 A-DIV 清掃

6:30

確認者特記欄：林 誠 (10/22)

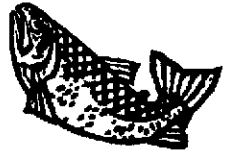
責任者確認欄：~~林秀則~~ 皆川 透 (10/22)

良

良



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 10 月 22 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：10.6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 菜 弥	3 杯 裕 子	4 皆川サツ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原 田	8
	9	10	11	12

確認者：杯(菜)
(9:00)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：杯(菜)
(2:00)

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：杯(菜)
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:45) 0
鮮度タンク内海水温	(6:45) 1.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:45) 3.6 °C

確認者：杯(菜)
(6:45)

確認者特記欄： 林

(10/22)

↑

責任者確認欄： 田中

(10/22)

↑

林 (10/20)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 20 日 (2 時 15 分 ~ 時 分) 天気：晴 気温：2.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 林 策弥	3 林 裕子	4 皆川サ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(3:00)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林(策)
(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
- ・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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:10) <input type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(5:10) 1.8℃
秋サケ腹部内温度	(5:10) 2.4℃

確認者：林(策)
(5:10)

確認者特記欄：

林

(10/20)

+

責任者確認欄：

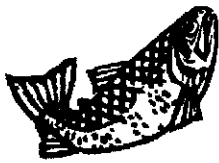
田中

(10/20)

+

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/20) 林 (誠) 林 秀則



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 20 日 (/ 時 50 分 ~ 24 時 30 分) 天気：晴 気温： 2.2 °C

〈健康チェック表〉

休.

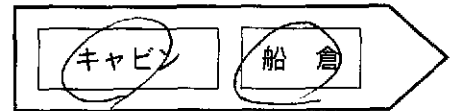
作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林 (誠)
(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 5:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0



確認者：林 (誠)
(2:50)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 11.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) -0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:15 11.7 °C

確認者：林 誠 (4:15)

〈船内清掃記録〉

甲板、A-2711の清掃

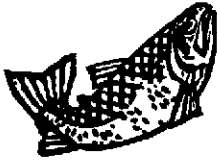
確認者：林 (誠)
(5:05)

確認者特記欄：林 誠 (10/20)

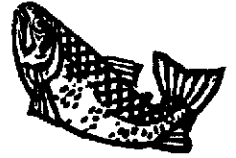
42

責任者確認欄：林 秀則 (10/20)

皆川 透
42



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 19 日 (2時30分~6時00分) 天気：曇 気温： 3.8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中 俊太	2 林 菜弥	3 林 裕子	4 皆川 花子
	5 本村 定	6 亀田 秀則	7 原田	8
	9	10	11	12

確認者：林(菜)
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 0
- ・計量器の清潔度 → 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・シートは清潔に用意されているか → 0
- ・海水の清浄度は → 0
- ・岸壁海水の状態は → 0
- ・作業場の状態は → 0

確認者：林(菜)
(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 → 0
- ・計量器は清掃されているか → 0
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：林(菜)
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40)	2
鮮度タンク内海水温	(5:40)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	1.9℃

確認者：林(菜)
(6:00)

確認者特記欄： 林 (10/19)

十三

責任者確認欄： 田中 (10/19)

十三

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 (誠) (10/19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 19 日 () 時 50 分 ~ 5 時 25 分 天気：晴 気温： 3.8 °C

〈健康チェック表〉 林

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 _____	12 _____

確認者：林(誠) (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 _____ → ○ 前日
- ・氷の投入は _____ → 1回目 〇 の 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ○

確認者：林(誠) (2:00)

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 12.4 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) -0.7 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
			船倉内の海水温度	帰港時	4:20 3.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠) (5:30)

甲板、ダングルの清掃

確認者特記欄： 林 誠 (10/19)

魚少ない。

責任者確認欄： ~~林秀則~~ (10/19)

皆川 透

十三



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 18 日 (2時30分~6時30分) 天気：晴 気温： 2.0 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 林 菜 弥	3 林 裕 子	4 皆川みづ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原 田	8
	9	10	11	12

確認者：林(菜)
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 0
- ・計量器の清潔度 → 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・シートは清潔に用意されているか → 0
- ・海水の清浄度は → 0
- ・岸壁海水の状態は → 0
- ・作業場の状態は → 0

確認者：林(菜)
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 0
- ・計量器は清掃されているか → 0
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：林(菜)
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	16:15	0
鮮度タンク内海水温	18:15	2.9℃
秋サケ腹部内温度	16:15	1.3℃

確認者：林(菜)
(16:15)

確認者特記欄：

林 (10/18)

林

責任者確認欄：

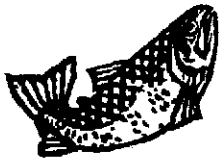
田中 (10/18)

田中

書式作成日：平成12年7月1日

林 (誠) 林 秀則

HACCP委員会： (10/18)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 18 日 (時 50 分 ~ 5 時 00 分) 天気：曇 気温： 7.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林 (誠)

(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 → ○ 前日
- ・氷の投入は → 1回目 6:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○ 3枚

確認者：林 (誠)

(2:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 12.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) -0.3 °C

確認者：林 誠 4:30

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 5.0 °C

〈船内清掃記録〉

甲板：7-277L 清掃

確認者：林 (誠)

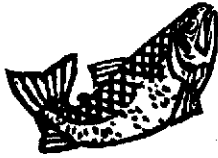
(6:00)

確認者特記欄：林 誠 10/18

ト

責任者確認欄：林 秀則 10/18

ト



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 17 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：12.3 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 林 策 弥	3 林 裕 子	4 皆川マコ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 岸 田	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(2:30)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林(策)
(3:30)

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(8:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 9
鮮度タンク内海水温	(5:50) 7.6 °C
秋サケ腹部内温度	(5:50) 2.7 °C

確認者：林(策)
(5:50)

確認者特記欄：

林 (10/17)

十三

責任者確認欄：

田中 (10/17)

十三

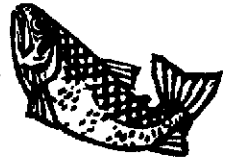
書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~泰則~~ (誠)

HACCP委員会： (10/17)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 17 日 () 時 50 分 ~ 5 時 00 分 天気：晴 気温：12.3 °C

〈健康チェック表〉 休

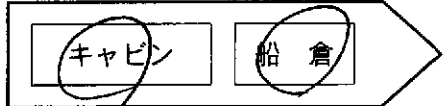
作業者名	1 林 泰則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)
(2:20)

〈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 前日
- ・氷の投入は _____ → 1回目 30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0



確認者：林(誠)
(1:50)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:35) 12.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 0.2 °C

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
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 3.8 °C

確認者：林 誠 (4:45)

〈船内清掃記録〉

甲板 A27L の清掃

確認者：林(誠)
8:00

確認者特記欄：林 誠 (10/17)

責任者確認欄：林 ~~泰則~~ 皆川 透 (10/17)

書式作成日：平成12年7月1日

林秀則 (誠)

HACCP委員会： (10/16)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 16 日 (2 時の分~8 時30分) 天気：晴 気温：10.9℃

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

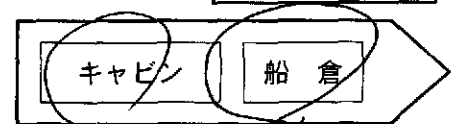
確認者：林(誠)
(2:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \rightarrow 8
- ・キャビンの中は \rightarrow 8
- ・船倉の周りは \rightarrow 0
- ・船倉の中は \rightarrow 0
- ・氷の投入は \rightarrow 1回目 7:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \rightarrow 0

前日



確認者：林(誠)
(2:25)

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 12.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 2.4℃

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
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 1.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)
(7:00)

甲板、アンゴールの清掃

確認者特記欄： 林 誠 (10/16)

責任者確認欄： 林秀則 (10/16)

十三、魚減った。

十三、

林
10/16



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 10 月 16 日 (12 時 00 分 ~ 17 時 00 分) 天気：晴 気温： 10.7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 林 菜 弥	3 林 裕 子	4 皆川マコ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 原 田	8
	9 	10 	11 	12

確認者：林(菜)
(2 : 30)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林(菜)
(3 : 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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林(菜)
(7 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8 : 50)	Q
鮮度タンク内海水温	(6 : 50)	3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(8 : 50)	3.0 °C

確認者：林(菜)
(7 : 00)

確認者特記欄： 林

10/16

責任者確認欄： 田中

10/16

ナニ

ナニ



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 10 月 15 日 (2 時 00 分 ~ 9 時 00 分) 天気：雲 気温：10.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 林 菜 弥	3 林 裕 子	4 皆川おつ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7	8
	9 原 田	10	11	12

確認者：林(菜)
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 0
- ・計量器の清潔度 → 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 9
- ・シートは清潔に用意されているか → 9
- ・海水の清浄度は → 9
- ・岸壁海水の状態は → 9
- ・作業場の状態は → 0

確認者：林(菜)
(2:50)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 9
- ・計量器は清掃されているか → 9
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 9
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：林(菜)
(9:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:50)	0
鮮度タンク内海水温	(8:50)	3.5 °C
秋サケ腹部内温度	(8:50)	2.4 °C

確認者：林(菜)
(8:50)

確認者特記欄：林

(10/15)

責任者確認欄：田中

(10/15)

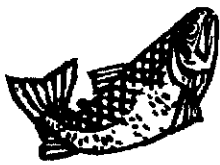
十三

十三

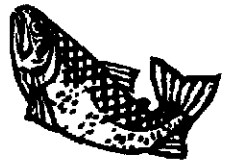
書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~秀則~~ (誠)

HACCP委員会： (10/15)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 15 日 (1 時 50 分 ~ 4 時 10 分) 天気：雲 気温：9.0 °C

〈健康チェック表〉

5人

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)

(2:15)

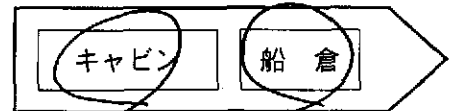
〈船内衛生状態確認表〉

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 8:00 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：林(誠)

(2:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	2:30
		12.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2:30
		-0.6 °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
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 3.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

(8:00)

甲板、A〜7凡の清掃。

確認者特記欄：林 誠 (10/15)

責任者確認欄：林 ~~秀則~~ (10/15)

皆川 透

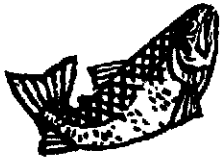
1 回同。

ナニ。

書式作成日：平成12年7月1日

(誠)
林 奈野

HACCP委員会： 10/15



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 15 日 (6 時 10 分 ~ 7 時 30 分) 天気：雲 気温：10.0 °C

〈健康チェック表〉

休

作業者名	1 林 奈野	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2/15)

〈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 5:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者：林(誠)

(8/10)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(6:20)
		12.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:20)
		2.1 °C

確認者：林 誠 (7/10)

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(7:10) 2.7 °C

〈船内清掃記録〉

甲板、デッキ清掃

確認者：林(誠)

(8/10)

確認者特記欄： 林 誠 (10/15)

2/2月 上・中・建・残

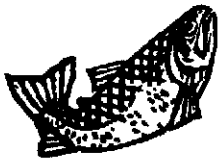
責任者確認欄： ~~林 奈野~~ 皆川 透 (10/15)

下

書式作成日：平成12年7月1日

林 誠 (誠)

HACCP委員会： (10/13)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 / 0 月 / 13 日 (時 50 分 ~ ~~2 時 20 分~~) 天気：晴 気温：14.3 °C

〈健康チェック表〉 5/8

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)
(2:20)

〈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 前日
- ・水の投入は 1回目 3:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か 0

確認者：林(誠)
(2:00)

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (:)

漁場の海水温度	漁獲前	2:35 12.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2:35 10.2 °C

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
船倉内の海水温度	帰港時	4:40 5.9 °C

〈船内清掃記録〉

甲板、タンク清掃。

確認者：林(誠)
(8:00)

確認者特記欄：林 誠 (10/13)

十ニ

責任者確認欄：林 秀則 (10/13)
皆川 透

十ニ



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 10 月 13 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雲 気温：14.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 林 策 弥	3 林 裕 子	4 皆川サ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 藤 田	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(2:00)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林(策)
(2:30)

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	Q
鮮度タンク内海水温	(6:00)	9.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	2.1℃

確認者：林(策)
(6:00)

確認者特記欄：林

10/13

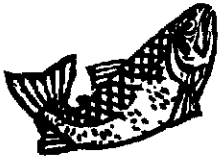
十三

責任者確認欄：田中

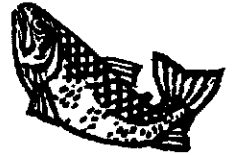
10/13

十三

確認者



選別場での確認表



実施日：平成 10 年 12 月 10 日 (2時30分~6時00分) 天気：晴 気温：13.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①田中俊太	②林 菜弥	③林 裕子	④皆川サツ子
	⑤本村 定	⑥亀田秀則	⑦原 田	8
	9	10	11	12

確認者：林(菜)
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：林(菜)
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：林(菜)
(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	〇
鮮度タンク内海水温	(5:30)	3.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	2.9℃

確認者：林(菜)
(5:30)

確認者特記欄：林

10/12

責任者確認欄：田中

10/12

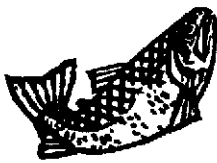
トニ

トニ

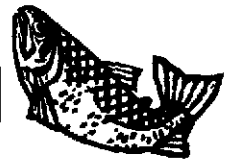
書式作成日：平成12年7月1日

林 秀則 (2)

HACCP委員会： 10/12



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 12 日 (1 時 50 分 ~ 5 時 0 分) 天気： 平 気温： 13.5 °C

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)

(2:15)

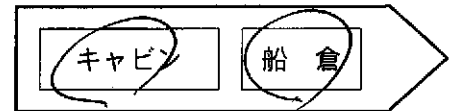
〈船内衛生状態確認表〉

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 8:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇

確認者：林(誠)

(2:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 12.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) -0.4 °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
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

甲板、A2、77L、9 清掃

(5:20)

確認者特記欄： 林 誠 (10/12)

十 三

責任者確認欄： ~~林 秀則~~ (10/12)
皆川 透

十 三



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 11 日 (12 時 00 分 ~ 15 時 15 分) 天気： 晴 気温： 11.5 °C

〈健康チェック表〉

林

作業者名	① 田中 俊太	② 林 菜芽	③ 林 裕子	④ 皆川 美子
	⑤ 本村 定	⑥ 亀田 秀則	⑦ 原 田	8
	9	10	11	12

確認者：林(菜)
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選別台 → 0
- ・ 計量器の清潔度 → 0
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・ シートは清潔に用意されているか → 0
- ・ 海水の清浄度は → 0
- ・ 岸壁海水の状態は → 0
- ・ 作業場の状態は → 0

確認者：林(菜)
(2:50)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか → 0
- ・ 計量器は清掃されているか → 0
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・ シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・ 作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：林(菜)
(3:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(3:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	2.7 °C

確認者：林(菜)
(3:00)

確認者特記欄：

林

(10/1)

責任者確認欄：

田中

(10/1)

十三

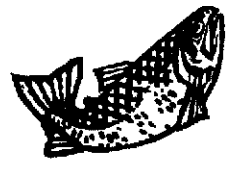
~~田中~~

十三

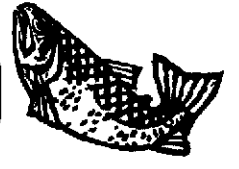
書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~秀則~~ (誠)

HACCP委員会： (10/11)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 11 日 (1 時 50 分 ~ 3 時 00 分) 天気：雨 気温：11.5 °C

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)
(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 前日 8:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇

確認者：林(誠)
(1:50)

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) 13.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 0 °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
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 5.4 °C

〈船内清掃記録〉

甲板のゴミ清掃

確認者：林(誠)
(8:05)

確認者特記欄：林 誠 (10/11)

+

責任者確認欄：林 ~~秀則~~ 皆川 透 (10/11)

+



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 10 月 10 日 (2 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気： 晴 気温： 6.5 ℃

〈健康チェック表〉

	① 田中俊太	② 林 策 弥	③ 林 裕 子	④ 皆川マコ子
作業者名	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 原 田	⑧
	⑨	10	11	12

確認者：林(策)
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選 別 台 _____ → 0
- ・ 計量器の清潔度 _____ → 0
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 0
- ・ シートは清潔に用意されているか _____ → 0
- ・ 海水の清浄度は _____ → 0
- ・ 岸壁海水の状態は _____ → 0
- ・ 作業場の状態は _____ → 0

確認者：林(策)
(2:30)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか _____ → 0
- ・ 計量器は清掃されているか _____ → 0
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 0
- ・ シートは全タンクにかぶせているか _____ → 0
- ・ 作業場は整理整頓されているか _____ → 0

確認者：林(策)
(7:18)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	0
鮮度タンク内海水温	(7:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(7:00)	3.2 ℃

確認者：林(策)
(7:18)

確認者特記欄：

林
+22

10/10

責任者確認欄：

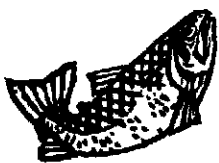
田中
+22

10/10

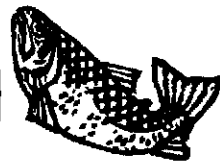
書式作成日：平成12年7月1日

林 (誠) 秀則

HACCP委員会： (10/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 10 日 () 時 50 分 ~ 7 時 10 分 天気：曇 気温：6.4 °C

〈健康チェック表〉 休

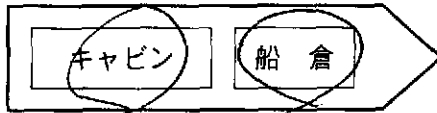
作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)
(2:20)

〈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 前日 2回目 4:00 3回目 3枚×3枚 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0



確認者：林(誠)
(2:00)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(240) 13.2 °C
	漁獲前	(240) 2.1 °C

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
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 5.9 °C 3.3

確認者：林 誠 (4:40)

〈船内清掃記録〉

甲板、タンク清掃

確認者：林(誠)
(5:00)

確認者特記欄： 林 誠 (10/10)

十 五

責任者確認欄： ~~林秀則~~ 皆川 透 (10/10)

十 五

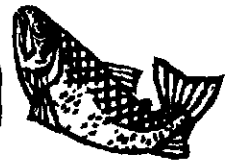
書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~秀則~~ (誠)

HACCP委員会： (10/9)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 9 日 (1 時 50 分 ~ 時 分) 天気：(曇) 気温：10.3 °C

〈健康チェック表〉

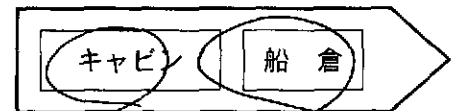
作業者名	林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)
(2:15)

〈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 6:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0



確認者：林(誠)
4:50

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	4.70 0.3 °C 2:40
船倉内の海水温度	漁獲前	4.40 17.0 °C

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
船倉内の海水温度	帰港時	4.40 5.2 °C

確認者：林 誠 (5:00)

〈船内清掃記録〉

甲板・A・27°L 清掃

確認者：林(誠)
(6:00)

確認者特記欄：林 誠 (10/9)

責任者確認欄：林秀則 皆川 透 (10/9)

十ニ

十三



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 9 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温： 10.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中 俊太	② 林 策弘	③ 林 裕子	④ 皆川 花子
	⑤ 本村 定	⑥ 亀田 孝則	⑦ 原田	⑧
	⑨	⑩ 伊	⑪	⑫ 6人

確認者：林(策)
(2:45)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 0
- ・計量器の清潔度 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 0
- ・シートは清潔に用意されているか 0
- ・海水の清浄度は 0
- ・岸壁海水の状態は 0
- ・作業場の状態は 0

確認者：林(策)
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか 0
- ・計量器は清掃されているか 0
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか 0
- ・作業場は整理整頓されているか 0

確認者：林(策)
(3:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50)	0
鮮度タンク内海水温	(5:50)	3.4℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	2.8℃

確認者：林(策)
(5:50)

確認者特記欄：林 策弘 (199)

十三

責任者確認欄：田中 俊太 (10/9)

十三



選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 8 日 (2時30分~7時15分) 天気：曇れ 気温： 5.2 °C

〈健康チェック表〉

	① 田中俊太	② 杯 策 弥	③ 杯 裕 子	④ 皆川マツ子
作業者名	⑤ 杯 村 定	⑥ 池田秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選 別 台 _____ → 0
- ・ 計量器の清潔度 _____ → 9
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 0
- ・ シートは清潔に用意されているか _____ → 0
- ・ 海水の清浄度は _____ → 0
- ・ 岸壁海水の状態は _____ → 0
- ・ 作業場の状態は _____ → 0

確認者：杯(策)
(2:30)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか _____ → 0
- ・ 計量器は清掃されているか _____ → 0
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 0
- ・ シートは全タンクにかぶせているか _____ → 0
- ・ 作業場は整理整頓されているか _____ → 0

確認者：杯(策)
(2:30)
7:09

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:08)	0
鮮度タンク内海水温	(7:08)	2.2°C
秋サケ腹部内温度	(7:08)	3.4°C

確認者：杯(策)
(7:09)

確認者特記欄： 杯 策 弥 (10/8)

十

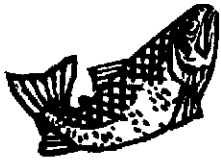
責任者確認欄： 田中 俊太 (10/8)

十

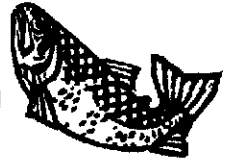
書式作成日：平成12年7月1日

(誠)
林 秀 則

HACCP委員会：(10分)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 8 日 () 時 50 分 ~ () 時 10 分) 天気：晴 気温：6.2℃

〈健康チェック表〉

林

作業者名	1 林 秀 則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)

(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 8:00 2回目 4:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ○

確認者：林(誠)

(2:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	2.25
		13.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2.25
		-0.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4.50 4.6℃

〈船内清掃記録〉

甲板、タンクの清掃

確認者：林(誠)

(7:05)

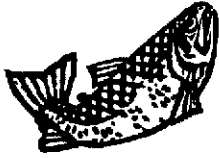
確認者特記欄：林 誠 (10分)

十三

責任者確認欄：~~林 秀 則~~ (10分)

皆川 透

十三



選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 6 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 雨 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中 俊太	② 杯 策 弥	③ 杯 裕 子	④ 皆川 美子
	⑤ 本村 定	⑥ 亀田 寿則	⑦ 原田 寛	8
	9 	10 柿 井	11 	12

確認者：杯(策)
(2 : 30)

〈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
- ・ 海水の清浄度は
- ・ 岸壁海水の状態は
- ・ 作業場の状態は

確認者：杯(策)
(2 : 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
- ・ 作業場は整理整頓されているか

確認者：杯(策)
(6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 00)	○
鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	0.8 # 10 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	1.0 °C

確認者：杯(策)
(6 : 00)

確認者特記欄： 杯 策 弥 (10/6)

たじ

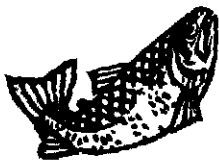
責任者確認欄： 田中 俊太 (10/6)

たじ

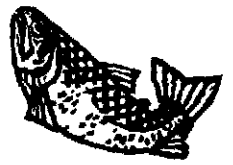
書式作成日：平成12年7月1日

(誠)
林 秀則

HACCP委員会： (10/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 6 日 (時 50 分 ~ 2 時 00 分) 天気：雨 気温：11.4 °C

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)

(2:25)

〈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 前日
- ・氷の投入は 1回目 9:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇

確認者：林(誠)

(2:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 13.3 °C
	漁獲前	(2:40) 0.4 °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
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 3.9 °C

確認者：林 誠 (4:50)

〈船内清掃記録〉

清掃 〇/〇

確認者：林(誠)

(8:00)

確認者特記欄： 林 誠 (10/6)

休

責任者確認欄： ~~林 秀則~~ (10/6)
皆川 透

休



選別場での確認表

実施日：平成 19 年 10 月 5 日 (2時20分~9時45分) 天気：雨 気温：10.1℃

〈健康チェック表〉

	① 田中 俊太	② 林 策弥	③ 林 裕子	④ 皆川 みづ子
作業者名	⑤ 本村 定	⑥ 亀田 秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 〇
- ・計量器の清潔度 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 〇
- ・シートは清潔に用意されているか 〇
- ・海水の清浄度は 〇
- ・岸壁海水の状態は 〇
- ・作業場の状態は 〇

確認者：林(策)
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか 〇
- ・計量器は清掃されているか 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか 〇
- ・作業場は整理整頓されているか 〇

確認者：林(策)
(9:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:30)	〇
鮮度タンク内海水温	(9:30)	3.9℃
秋サケ腹部内温度	(9:30)	2.8℃

確認者：林(策)
(9:50)

確認者特記欄： 林 策弥 (10/5)

+ 2

責任者確認欄： 田中 俊太 (10/5)

+ 2

書式作成日：平成12年7月1日

林秀則 (82)

HACCP委員会： (10/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 5 日 () 時 40 分 ~ 5 時 00 分 天気：晴 気温：10.1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)
(2:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は O
- ・キャビンの中は O
- ・船倉の周りは O
- ・船倉の中は O
- ・氷の投入は 1回目 9:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か O

2回

4:00

3枚



確認者：林(誠)
(1:45)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	22.5
		12.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	22.5
		-0.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	O
船倉内の秋サケの状態	帰港時	O
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 6.0 °C

確認者：林 誠 (4:30)

〈船内清掃記録〉

甲板、ダンボールの清掃。

確認者：林(誠)
(7:00)

確認者特記欄： 林 誠 (10/5)

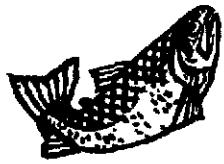
責任者確認欄： ~~林秀則~~ 皆川 透 (10/5)

1回目。

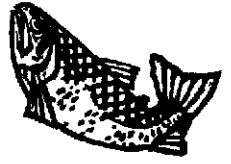
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/5)

林 秀則 (誠)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 5 日 (7時00分~8時30分) 天気：晴 気温：10.1℃

〈健康チェック表〉 林

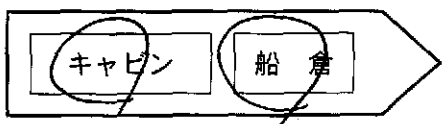
作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 _____	12 _____

確認者：林(誠)
(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 30 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ○



確認者：林(誠)
(8:45)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(7:15) 12.5℃
	漁獲前	(7:15) 0.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	8/12 11.7℃

確認者：林 誠 (8:22)

〈船内清掃記録〉

甲板 - タンクの清掃

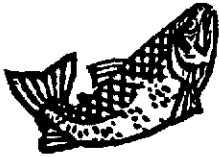
確認者：林(誠)
(9:30)

確認者特記欄：林 誠 (10/5)

下-中-上-図
2回目

責任者確認欄：林 秀則 (10/5)

皆川 透



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 10 月 4 日 (5時10分~10時00分) 天気：くもり 気温：12.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 林 策弥	③ 林 裕子	④ 皆川マ子
	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(←30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選別台 → 0
- ・ 計量器の清潔度 → 9
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 → 9
- ・ シートは清潔に用意されているか → 9
- ・ 海水の清浄度は → 9
- ・ 岸壁海水の状態は → 0
- ・ 作業場の状態は → 9

確認者：林(策)
800

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか → 0
- ・ 計量器は清掃されているか → 0
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・ シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・ 作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：林(策)
(945)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:55) 0
鮮度タンク内海水温	(9:55) 3.4℃
秋サケ腹部内温度	(9:58) 2.8℃

確認者：林(策)
9:55

確認者特記欄：林 策弥 (10/4)
時化の為 船の出航遅れる。

責任者確認欄：田中 俊太 (10/4)

Handwritten signature of the responsible person.

確認者

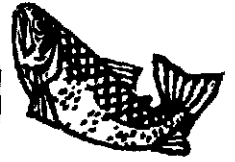
書式作成日：平成12年7月1日

林 誠 (誠)

HACCP委員会： (10/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 2 日 (2 時 00 分 ~ 4 時 10 分) 天気 晴れ 気温： 12.8 °C

〈健康チェック表〉

林

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)
(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 前月
- ・氷の投入は 1回目 7/10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇



確認者：林(誠)
(2:00)

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (2:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 14.4°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) -9.4°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
船倉内の海水温度	帰港時	3.5°C 1.2°C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)
(5:20)

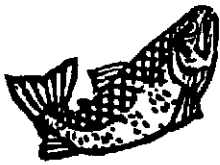
甲板、A2710の清掃

確認者特記欄：林 誠 (10/2)

責任者確認欄：林 秀則 (10/2)

2つ残った。
上、周、中

皆川 透
fz



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 2 日 (2時30分~5時20分) 天気： 気温： 12.0 ℃

〈健康チェック表〉

	① 田中俊太	② 林 策弥	③ 林 裕子	④ 皆川マコ子
作業者名	5 本村 定	6 亀田秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(3:00)

〈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 → ○
- ・ 海水の清浄度は → ○
- ・ 岸壁海水の状態は → ○
- ・ 作業場の状態は → ○

確認者：林(策)
(3:30)

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 → ○
- ・ 作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：林(策)
(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20)	○
鮮度タンク内海水温	(5:20)	0.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	13 ℃

確認者：林(策)
(5:20)

確認者特記欄： 林 策弥 (10/2)

なし

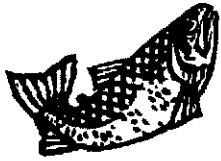
責任者確認欄： 田中俊太 (10/2)

なし

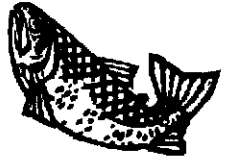
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(10/1)

林 ~~秀則~~ (誠)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 1 日 () 時 00 分 ~ 3 時 50 分 天気：晴 気温：11.0 °C

〈健康チェック表〉 林

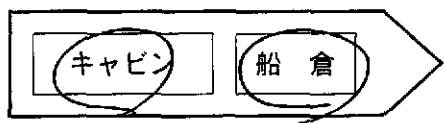
作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)
✓ (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 _____ → ○ 前日
- ・氷の投入は _____ → 1回目 8:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ○



確認者：林(誠)
✓ (25)

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (335)

漁場の海水温度	漁獲前	12:00 13.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	12:00 -0.3 °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	○
船倉内の海水温度	帰港時	3:35 4.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)
(5:10)

甲板、A277L. 清掃

確認者特記欄：林 誠 (10/1)
12月 13日

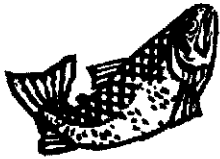
責任者確認欄：林 ~~秀則~~ (10/1)
皆川 透
13日

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

林秀則(誠)

(19/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 10 月 1 日 (5時30分 ~ 6時5分) 天気：晴 気温：10.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

~~12:30~~
1:50

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 9
- ・キャビンの中は _____ → 9
- ・船倉の周りは _____ → 9
- ・船倉の中は _____ → 9
- ・氷の投入は _____ → 1回目 5/15 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 9

確認者：林(誠)

(5:30)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	15:40 14.5℃
	漁獲前	15:40 15.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	8.00 1.8℃

確認者：林 誠 (6:00)

〈船内清掃記録〉

甲板、タレガルの清掃。

確認者：林(誠)

(7:25)

確認者特記欄：林 誠 (10/)

2回目.

責任者確認欄：林秀則 (19/)

皆川 透

十 三.



選別場での確認表



実施日：平成 10 年 10 月 1 日 (〇 時 〇 〇 分 ~ 7 時 30 分) 天気：晴 気温：10.4 °C

〈健康チェック表〉

	① 田中俊太	② 杯 策 弥	③ 杯 裕 子	④ 皆川マコ子
作業者名	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 原田 寛	⑧
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(2:30)

〈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
- ・ 海水の清浄度は
- ・ 岸壁海水の状態は
- ・ 作業場の状態は

確認者：杯(策)
ヨニ
(2:30)

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
- ・ 作業場は整理整頓されているか

確認者：杯(策)
(2:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(7:15)
鮮度タンク内海水温	(17:15) 2.5 °C
秋サケ腹部内温度	(17:15) 1.3 °C

確認者：杯(策)
(2:15)

確認者特記欄： 杯 策 弥 (10/1)

責任者確認欄： 田中俊太 (10/1)

13

十



選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 29 日 (2時30分~9時20分) 天気：晴れ 気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

	① 田中俊太	② 林 策 弘	③ 林 裕 子	④ 皆川マコ子
作業者名	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 原 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(4:30)
(5:00)

〈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 → ○
- ・ 海水の清浄度は → ○
- ・ 岸壁海水の状態は → ○
- ・ 作業場の状態は → ○

確認者：林(策)
(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 → ○
- ・ 作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：林(策)
(6:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	良
鮮度タンク内海水温	(6:30)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	6 ℃

確認者：林(策)
(6:40)

確認者特記欄：林 策 弘 (9/29)

責任者確認欄：田中 俊太 (9/29)

確認者

書式作成日：平成12年7月1日

林 誠 (誠)

HACCP委員会：

9/29



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 29 日 0 時 00 分 ~ 4 時 35 分) 天気：晴 気温：8.6 °C

〈健康チェック表〉

外

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:20)

〈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 _____ → 9
- ・船倉の周りは _____ → 8
- ・船倉の中は _____ → 8 前日
- ・氷の投入は _____ → 1回目 8:30 2回目 4:00 3回目 4:15 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0 3枚 3枚

確認者：林(誠)

(2:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:35) 14.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 0.0 °C

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
船倉内の海水温度	帰港時	4.20 3.3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

(8:00)

甲板、F2、F12、コクサの72の清掃

確認者特記欄：林 誠 (9:59)

1 回目

責任者確認欄：~~林秀則~~ 9:59

皆川 透

十

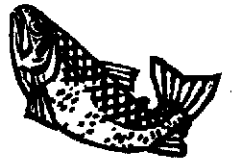
書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~秀則~~ (誠)

HACCP委員会： (9/29)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 29 日 (6 時 40 分 ~ ~~7 時 45 分~~ 分) 天気：晴 気温： 21.1 °C

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 若 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 ←	12 ←

確認者：林(誠)

(8:00)

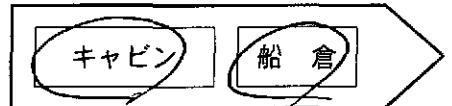
〈船内衛生状態確認表〉

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回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林(誠)

(6:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (7:30)

漁場の海水温度	漁獲前	8.55 °C
		14.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	6.55 °C
		3.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	7:30 3.3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

(:)

確認者特記欄： 林 誠 (9/29)

責任者確認欄： ~~林秀則~~ (9/29)



選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 28 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴れ 気温：14.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中 俊太	② 林 策 彦	③ 林 裕 子	④ 菅 野 子
	⑤ 本 村 定	⑥ 尾 田 秀 則	⑦ 原 田 貴	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(3:00)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林(策)
(3:30)

この項目は持ち帰りのチェック
と記録が必要とする。

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) <input type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(7:00) 3.9 °C
秋サケ腹部内温度	(17:00) 3.5 °C

確認者：林(策)
(7:00)

茶色い水で体の分解はFe.

確認者特記欄：林 策彦 (9/28)

(134)

戻り大漁だった。とても忙しい一日。
清掃はしっかりと行われた。

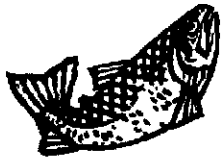
責任者確認欄：田中 俊太 (9/27)

(134)

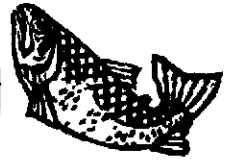
魚獲量が多いので、鮮度保持の清掃。
シートの管理は注意が必要。

(誠)
林 秀則

(9/28)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 28 日 (時 55 分 ~ 時 00 分) 天気：晴 気温：11.4℃

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 若 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:20)

〈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 6:30 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

この項目は特に重要

確認・記録の項目



確認者：林(誠)

(2:00)

〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	(2:35) 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 0.6℃

確認者：林 誠 (4:31)

船倉内の氷の状態	帰港時	△
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:31) 8.1℃

〈船内清掃記録〉

甲板 アンチビル清掃

確認者：林(誠)

(4:00)

出港時の記録

確認者特記欄：林 誠 (9:50)

責任者確認欄：林 秀則 (9:50)

大漁か
〜 尻尾

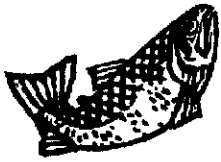
用器の水は十分か?

記録内容は good で、その他漁獲の状態は 3 日昔と比べると悪く、参考にして。 (9/28)

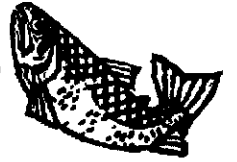
書式作成日：平成12年7月1日

(誠)
林 秀則

HACCP委員会： (957)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 27 日 (2 時 00 分 ~ 4 時 55 分) 天気： 気温： 10.3 °C

〈健康チェック表〉 林

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:25)

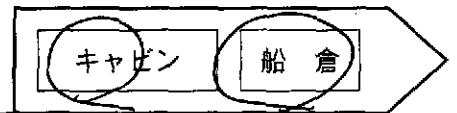
〈船内衛生状態確認表〉

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 6:30 2回目 4:15 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ○

確認者：林(誠)

(2:15)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 15.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 1.4 °C

確認者：林 誠 (4:41)

船倉内の氷の状態	帰港時	△
船倉内の秋サケの状態	帰港時	△
船倉内の海水温度	帰港時	(4:41) 7.9 °C

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉内の清掃

確認者：林(誠)

(7:30)

確認者特記欄： 林 誠 (957)

責任者確認欄： ~~林 秀則~~ (957)
皆川 透

十三 魚獲外過ぎ

十三



選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 27 日 (2 時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴れ 気温：10.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中 俊太	② 林 策 弥	③ 林 裕 子	④ 皆川 美子
	⑤ 本村 定	⑥ 亀田 秀 則	⑦ 原田 寛	⑧
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(2:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 〇
- ・計量器の清潔度 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 〇
- ・シートは清潔に用意されているか 〇
- ・海水の清浄度は 〇
- ・岸壁海水の状態は 〇
- ・作業場の状態は 〇

確認者：林(策)
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか 〇
- ・計量器は清掃されているか 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか 〇
- ・作業場は整理整頓されているか 〇

確認者：林(策)
(2:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:00)	
鮮度タンク内海水温	(9:00)	3.0℃
秋サケ腹部内温度	(9:00)	3.4℃

確認者：林(策)
(9:00)

確認者特記欄：林 策 弥 (9/27)

責任者確認欄：田中 俊太 (9/27)

十三

十三

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

(誠) 林 秀則

9/28



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 26 日 12 時 00 分 ~ ~~12 時 30 分~~ 4:45 天気 晴れ 気温：22.2℃

〈健康チェック表〉

休

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:25)

〈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 2回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林(誠)

(2:20)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	13.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	△
船倉内の秋サケの状態	帰港時	△
船倉内の海水温度	帰港時	9.4℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

(6:40)

甲板、船倉内の清掃。

確認者特記欄：林 誠 (9:58)

氷足りないので

責任者確認欄：~~林 秀則~~ (9:56)

ト三



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 9 月 26 日 (2 時 30 分 ~ 時 分) 天気：晴水 気温：9.5 °C

〈健康チェック表〉

	① 田中 俊太	② 林 策弥	③ 林 裕子	④ 皆川 マチ子
作業者名	⑤ 本村 定	⑥ 亀田 秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(6/45)

〈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 → ○
- ・ 海水の清浄度は → ○
- ・ 岸壁海水の状態は → ○
- ・ 作業場の状態は → ○

確認者：林(策)
(3/00)

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 → ○
- ・ 作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：林(策)
(2/00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:50) ○	
鮮度タンク内海水温	(6:50) 2.6 °C	
秋サケ腹部内温度	(6:50) 3.9 °C	

確認者：林(策)
(6:50)

確認者特記欄：林 策弥 (9/26)

T E

責任者確認欄：田中 俊太 (9/26)

T E

認者

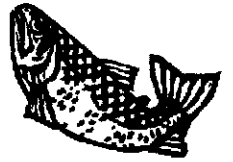
書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~秀則~~ (誠)

HACCP委員会： (9/25)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 25 日 (2時00分~7時00分) 天気<悪> 気温：14.3℃

<健康チェック表> 5本

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 茜 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:25)

<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 9時の 2回目 4:40 3回目 4:40 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0



確認者：林(誠)

(2:15)

<温度の測定>

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) -0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	△
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 2.1℃

確認者：林 誠 (9/25)

<船内清掃記録>

甲板、船倉内清掃

確認者：林(誠)

(3:20)

確認者特記欄：林 誠 (9/25)

十三

責任者確認欄：林 ~~秀則~~ (9/25)

十三

3.6.
38

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(9/25)

184. 662



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 9 月 25 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 30 分) 天気：曇り 気温：14.5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 杯 策 弘	③ 杯 裕 子	④ 菅川マ子
	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(245)

〈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
- ・ 海水の清浄度は
- ・ 岸壁海水の状態は
- ・ 作業場の状態は

確認者：杯(策)
(3:00)

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
- ・ 作業場は整理整頓されているか

確認者：杯(策)
(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	<input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(6:30)	℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	℃

確認者：杯(策)
(:)

確認者特記欄： 杯 策 弘 (9/25)

Handwritten signature of Hironori Hara

責任者確認欄： 田中 俊太 (9/25)

Handwritten signature of Takanobu Tanaka

認 者

林 ~~秀則~~ (誠)

9/24



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 24 日 (2 時 00 分 ~ 4 時 30 分) 天気：晴 気温：℃

〈健康チェック表〉 林

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:15)

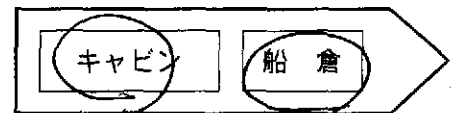
〈船内衛生状態確認表〉

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回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林(誠)

(2:10)



前日 8:00 2回目 4:00 3回目 3枚 4回目

〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	2:30 (2:30) 0.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.0℃

確認者：林 誠 (4:10)

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"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 5.4℃

〈船内清掃記録〉

甲板、A271L清掃

確認者：林(誠)

(4:25)

確認者特記欄：林 誠 (9/24)

1回目。
氷少し足りなかった。

責任者確認欄：林 ~~秀則~~ (9/24)

皆川 透
十五

書式作成日：平成12年7月1日

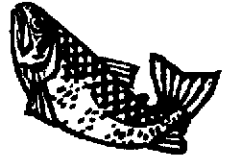
林 ~~秀則~~ (誠)

HACCP委員会：

954



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 24 日 (6 時 50 分 ~ 7 時 45 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉 林

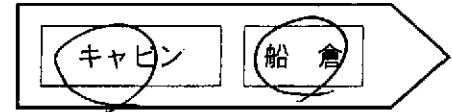
作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)
(6:00)

〈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 → ○ 6:00
- ・氷の投入は → 1回目 6:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○



確認者：林(誠)
(6:40)

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (7:30)

漁場の海水温度	漁獲前	7:00 0.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	7:00 15.2 °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	○
船倉内の海水温度	帰港時	7:30 2.5 °C

〈船内清掃記録〉

甲板、A-277C 清掃

確認者：林(誠)
(7:40)

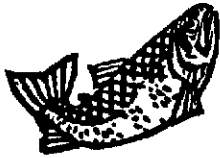
確認者特記欄：林 誠 954

2回目

責任者確認欄：~~林秀則~~ (954)

皆川 透

十三



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 9 月 24 日 (2 時 30 分 ~ 7 時 30 分) 天気：晴 気温：16.1 °C

〈健康チェック表〉

	① 田中俊太	② 林 策 弘	③ 林 裕 子	④ 菅川みづ子
作業者名	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 川口 一	⑧
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(13:00)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林(策)
(13:30)

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(14:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(17:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(17:00) 2.5 °C
秋サケ腹部内温度	(17:00) 2.0 °C

確認者：林(策)
(17:00)

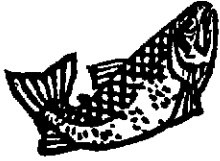
確認者特記欄：林 策 弘 (954)

十 三

責任者確認欄：田中俊太 (954)

f 二

確認者



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 27 日 () 時 00 分 ~ 2 時 45 分 天気：晴 気温：16.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 菜 弥	3 杯 裕 子	4 皆川みづ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7	8
	9	10	11	12

確認者：杯(菜)
()

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：杯(菜)
()

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：杯(菜)
()

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:25) <input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(8:25) 11.4℃
秋サケ腹部内温度	(8:25) 5.0℃

確認者：杯(菜)
()

確認者特記欄：

杯 ()

責任者確認欄：

田中 ()

+

↑

(誠)
林 秀則



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 22 日 (2 時 00 分 ~ 4 時 35 分) 天気：雨 気温：22.2 °C

〈健康チェック表〉 5/7

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:25)

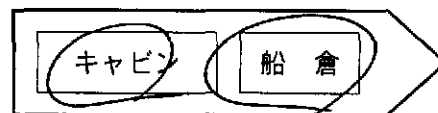
〈船内衛生状態確認表〉

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 6:00 2回目 4:25 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇

確認者：林(誠)

(2:20)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 15.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 22.2 °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
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 3.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

(8:00)

甲板、タンク清掃

確認者特記欄：林 誠 (9/22)

責任者確認欄：~~林 秀則~~ (9/22)

十 三

十 三

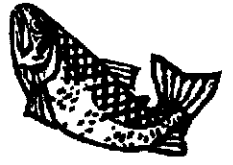
書式作成日：平成12年7月1日

林 誠 (誠)
~~林 秀則~~

HACCP委員会： (9/21)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 2 日 (2時10分~4時45分) 天気：晴れ 気温：20.0℃

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)
(2:25)

〈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
- ・水の投入は 1回目 ^{前日} 6:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林(誠)
(2:20)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:35) 21.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:35) 15.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 3.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)
(6:00)

甲板、船倉内清掃

確認者特記欄：林 誠 (9/21)

十 三

責任者確認欄：~~林 秀則~~
皆川 透 (9/21)

十 三



選別場での確認表

実施日：平成 12 年 9 月 21 日 (2 時 20 分 ~ 時 分) 天気：晴れ 気温：22.0℃

〈健康チェック表〉

	① 田中俊太	② 杯 策弥	③ 杯 裕子	④ 皆川マコ子
作業者名	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	7	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(5:00)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：杯(策)
(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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：杯(策)
(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:15 0
鮮度タンク内海水温	6:18 1.2℃
秋サケ腹部内温度	6:15 2.0℃

確認者：杯(策)
(6:15)

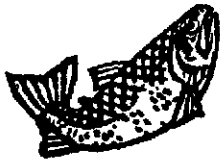
確認者特記欄：杯 策弥 (9/21)

TE

責任者確認欄：田中俊太 (9/21)

TE

確認者



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 9 月 20 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 20 分) 天気：晴れ 気温：10.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 杯 策 弥	③ 杯 裕 子	④ 皆川マコ子
	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	7	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(5:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選別台 〇
- ・ 計量器の清潔度 〇
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 〇
- ・ シートは清潔に用意されているか 〇
- ・ 海水の清浄度は 〇
- ・ 岸壁海水の状態は 〇
- ・ 作業場の状態は 〇

確認者：杯(策)
(5:05)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか 〇
- ・ 計量器は清掃されているか 〇
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか 〇
- ・ シートは全タンクにかぶせているか 〇
- ・ 作業場は整理整頓されているか 〇

確認者：杯(策)
(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10) 5.1
鮮度タンク内海水温	(6:10) 2.5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:10) 3.4 °C

確認者：杯(策)
(6:10)

確認者特記欄： 杯 策 弥 (9/20)
昨日は海水ポンプ故障(7分)
の為作業は12ポンプで借りる。

責任者確認欄： 田中俊太 (9/20)

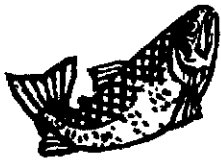
トコ

確認者

書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~孝則~~ (誠)

HACCP委員会： (9:50)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 20 日 (2 時 00 分 ~ 4 時 50 分) 天気：曇り 気温：14.3 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林孝則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

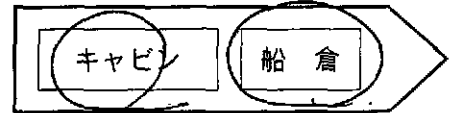
確認者：林(誠)

(2:50)

〈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 → ○ 前日
- ・氷の投入は → 1回目 ○ 2回目 4:20 3回目 4:30 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○ 3枚



確認者：林(誠)

(2:20)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	24.5 14.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	24.5 0.4 °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	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:35 4.1 °C

確認者：林 誠 (4:35)

〈船内清掃記録〉

甲板・アンブル清掃

確認者：林(誠)

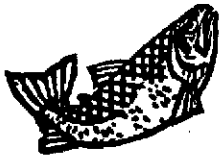
(6:10)

確認者特記欄：林 誠 (9:50)

十 三

責任者確認欄：~~林孝則~~ (9:50)

十 三



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 9 月 19 日 (2時30分~6時00分) 天気：晴れ 気温：13.2℃

〈健康チェック表〉

	① 田中俊太	② 林 策彦	③ 林 裕子	④ 皆川マコ子
作業者名	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	7	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：林(策)
(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 → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：林(策)
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(6:00)	5.00
秋サケ腹部内温度	(6:00)	3.1℃

確認者：林(策)
(6:00)

確認者特記欄：林 策彦 (9/9)

たし

責任者確認欄：田中俊太 (9/9)

たし

確認者

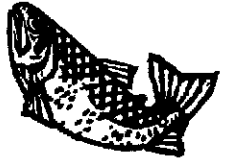
書式作成日：平成12年7月1日

(誠)
林 ~~秀則~~

HACCP委員会： (9/19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 19 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：15.1℃

〈健康チェック表〉 林

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正実	11	12

確認者：林(誠)

(2:25)

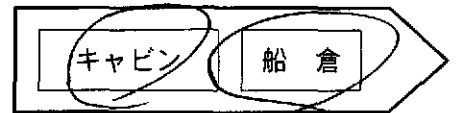
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は O
- ・キャビンの中は O
- ・船倉の周りは O
- ・船倉の中は O 前は
- ・氷の投入は 1回目 3:00 2回目 4:20 3回目 : 4回目 :
38%
- ・水揚げ時の氷は十分か O

確認者：林(誠)

(2:10)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	24.0 13.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	24.0 0.5℃

確認者：林 誠 (4:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	O
船倉内の秋サケの状態	帰港時	O
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 4.2℃

〈船内清掃記録〉

甲板、A-27Lの清掃

確認者：林(誠)

(6:00)

確認者特記欄： 林 誠 (9/19)

FW

責任者確認欄： ~~林秀則~~ (9/19)

・皆川 透

FW

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

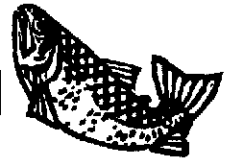
林 誠
~~林 秀則~~

(9/18)

(10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 18 日 (2 時00分~6 時00分) 天気 <曇> 気温：15.7℃

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正実	11	12

確認者：林(誠)

(2:30)

〈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 6:30 2回目 4:20 3回目 : 4回目 : 3枚
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇

確認者：林(誠)

(2:20)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0.8℃

確認者：林 誠(4:35)

船倉内の氷の状態	帰港時	△
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35) 6.7℃

〈船内清掃記録〉

甲板、A-B 7/12 清掃

確認者：林(誠)

(6:00)

確認者特記欄：林 誠 (9/18)

氷、少し足りなかった。

責任者確認欄：~~林 秀則~~ (9/18)

皆川 透



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 月 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：(モ) 気温：15.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中俊太	2 杯 菜 弥	3 杯 裕 子	4 皆川マ子
	5 本村 定	6 亀田秀則	7 いちろ	8
	9	10	11	12

確認者：杯(菜)
(3:30)

〈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 → ○
- ・ 海水の清浄度は → ○
- ・ 岸壁海水の状態は → ○
- ・ 作業場の状態は → ○

確認者：杯(菜)
(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 → ○
- ・ 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 → ○
- ・ 作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：杯(菜)
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15)	○
鮮度タンク内海水温	(6:15)	2.4°C
秋サケ腹部内温度	(6:15)	14.0°C

確認者：杯(菜)
(6:15)

確認者特記欄：



責任者確認欄：(印) 

T2

確認者

確認者



選別場での確認表

実施日：平成 17 年 9 月 17 日 (2時30分~6時48分) 天気：雨 気温：15.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 林 策 弘	③ 林 裕 子	④ 菅川マツ子
	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(5:15)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林(策)
(3:30)

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(6:48)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:48)	0
鮮度タンク内海水温	(6:48)	1.0℃
秋サケ腹部内温度	(6:48)	2.6℃

確認者：林(策)
(6:48)

確認者特記欄：林 策 弘 (9/17)

なし

責任者確認欄：田中俊太 (9/17)

なし

林 ~~孝則~~ (誠)

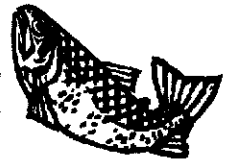
HACCP委員会：

9/17

⑥



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 17 日 (2 時 10 分 ~ 7 時 00 分) 天気：くもり 気温：14.0 °C

〈健康チェック表〉

休

作業者名	1 林孝則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2 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 8:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：林(誠)

(2 20)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (5 00)

漁場の海水温度	漁獲前	6.40 4.15 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2.40 0.7 °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	○
船倉内の海水温度	帰港時	5.00 5.0 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

(6 45)

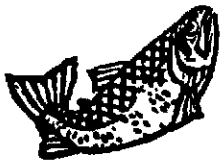
甲板 4-27°C 清掃

確認者特記欄：林 誠 9/17

下カニ多し

責任者確認欄：~~林孝則~~ 9/17

皆川 透



選別場での確認表

実施日：平成 12 年 9 月 15 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 06 分) 天気：(曇) 気温：14.8 °C

〈健康チェック表〉

	① 田中 俊太	② 林 策弥	③ 林 裕子	④ 皆川 マチ子
作業者名	⑤ 本村 定	⑥ 亀田 秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選別台 → 0
- ・ 計量器の清潔度 → 0
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・ シートは清潔に用意されているか → 0
- ・ 海水の清浄度は → 0
- ・ 岸壁海水の状態は → 0
- ・ 作業場の状態は → 0

確認者：林(策)
(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 → 0
- ・ 計量器は清掃されているか → 0
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・ シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・ 作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：林(策)
(6:06)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:06)	0
鮮度タンク内海水温	(6:06)	14.0°C
秋サケ腹部内温度	(6:06)	4.0°C

確認者：林(策)
(6:06)

確認者特記欄：林 策弥 (9/15)

TjL

責任者確認欄：田中 俊太 (9/15)

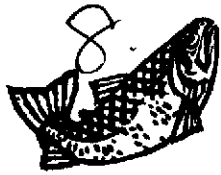
TjL

認者

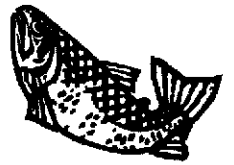
書式作成日：平成12年7月1日

林 秀則 誠

HACCP委員会： (9/15)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 15 日 (2 時 20 分 ~ 2 時 分) 天気 < 曇り > 気温： 15.3 °C

〈健康チェック表〉

5A

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:25)

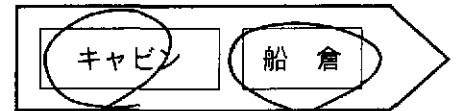
〈船内衛生状態確認表〉

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 → ○ 毎日
- ・水の投入は → 1回目 6:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か → ○

確認者：林(誠)

(2:20)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 15.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0.4 °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	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 2.3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

(6:00)

甲板、船倉内清掃

確認者特記欄：林 誠 (9/15)

407尾

責任者確認欄：~~林 秀則~~ (9/15)

皆川 透

トコ



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 9 月 14 日 (2時40分~6時40分) 天気：曇り 気温：13.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 杯 策弥	③ 杯 裕子	④ 皆川マコ子
	⑤ 本村 定	⑥ 滝田秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：杯(策)
(5:15)

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：杯(策)
(6:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:37)	○
鮮度タンク内海水温	(6:37)	3.1℃
秋サケ腹部内温度	(6:37)	28℃

確認者：杯(策)
(6:37)

確認者特記欄： 杯 策弥 (9/14)

杯

責任者確認欄： 田中俊太 (9/14)

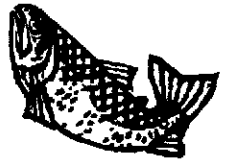
田中

確認者

林 誠
~~林 秀則~~



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 14 日 (2 時 15 分 ~ 6 時 30 分) 天気：(曇り) 気温：13.5℃

〈健康チェック表〉

休

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

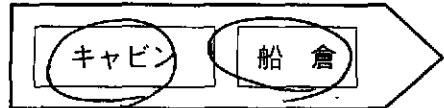
確認者：林(誠)

(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 → ○ 前日
- ・氷の投入は → 1回目 9:30 2回目 5:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○ 3枚



確認者：林(誠)

(2:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 14℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:05) 3.1℃ 3.1℃

確認者：林 誠 (5:05)

〈船内清掃記録〉

甲板、A¹2¹ミル清掃。

確認者：林(誠)

(6:30)

確認者特記欄：林 誠 (9/14)

特にナシ

責任者確認欄：~~林 秀則~~ (9/14)
皆川 達

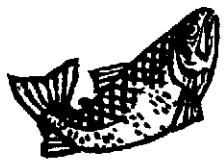
ナシ

書式作成日：平成12年7月1日

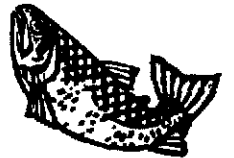
HACCP委員会：

林 秀則 誠

9/13



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 13 日 (2 時 20 分 ~ 6 時 30 分) 天気くもり 気温：15.0 °C

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:25)

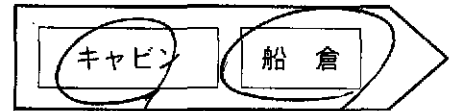
〈船内衛生状態確認表〉

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 3:00 2回目 5:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ○

確認者：林(誠)

(2:30)



前日

3:00 2回目 5:00 3回目 : 4回目 :
3枚

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (5:00)

魚場の海水温度	漁獲前	25.0 15.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(25.0) 0.0 °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	○
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 4.7 5.0 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

(6:30)

甲板、カブリ清掃。

確認者特記欄：林 誠 (9/13)

責任者確認欄：~~林 秀則~~ (9/13)

下沖 残った。

下三。

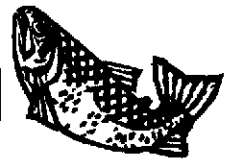
書式作成日：平成12年7月1日

林 秀則 誠

HACCP委員会： (9/13)



2回目 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 13 日 (6 時 50 分 ~ 7 時 分) 天気：(電) 気温：16.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(7:00)

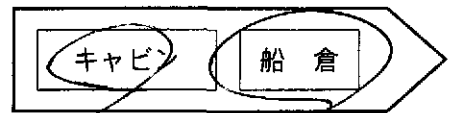
〈船内衛生状態確認表〉

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 6:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林(誠)

(5:5)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:10) 14.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:10) 0.2℃

確認者：林 誠 (7:45)

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	0:45 5.2℃

〈船内清掃記録〉

甲板、7-27℃清掃

確認者：林(誠)

(9:20)

確認者特記欄：林 誠 (9/13)

下中、~~牛乳~~
約2000尾

責任者確認欄：~~林 秀則~~ (9/13)
皆川 透

付記



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 9 月 13 日 (2 時 40 分 ~ 7 時 02 分) 天気：(曇り) 気温：14.5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 林 策 拓	③ 林 裕 子	④ 菅川みづ子
	5 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 原田 賢	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(3 : 00)

〈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 → ◯
- ・海水の清浄度は → 漏りあり
- ・岸壁海水の状態は → "
- ・作業場の状態は → ○

確認者：林(策)
(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 → ○
- ・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 → ○
- ・作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：林(策)
(6 : 40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7 : 00) 0
鮮度タンク内海水温	(7 : 00) 2.3 °C
秋サケ腹部内温度	(7 : 00) 3.1 °C

確認者：林(策)
(7 : 00)

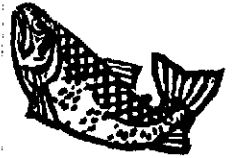
確認者特記欄：林 策 拓 (9/13)
台風の影響(15号)で海水に
にズリあり

責任者確認欄：田中俊太 (9/13)

+



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 9 月 13 日 (時 00 分 ~ 10 時 00 分) 天気：曇り 気温：15.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中 俊太	2 林 菜弥	3 林 裕子	4 皆川 美子
	5 本村 定	6 亀田 秀則	7 原 田	8
	9	10	11	12

確認者：林(菜)
9:00

〈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
- ・ 海水の清浄度は
- ・ 岸壁海水の状態は
- ・ 作業場の状態は

確認者：林(菜)
9:30

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
- ・ 作業場は整理整頓されているか

確認者：林(菜)
9:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:40)	○
鮮度タンク内海水温	(9:40)	3.0 °C
秋サケ腹部内温度	(9:40)	°C

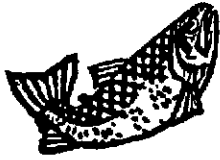
確認者：林(菜)
9:40

確認者特記欄：

林 9/13
+3

責任者確認欄：

田中 9/13
+3



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 9 月 10 日 (2 時 10 分 ~ 6 時 20 分) 天気：雨 気温： 18 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 杯 策 弥	③ 杯 裕 子	④ 皆川マコ
	⑤ 本村 定	⑥ 尾田秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(2:30)

〈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 → ○
- ・ 海水の清浄度は → ○
- ・ 岸壁海水の状態は → ○
- ・ 作業場の状態は → ○

確認者：杯(策)
(2:50)

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 → ○
- ・ 作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：杯(策)
(5:03)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:00)	○
鮮度タンク内海水温	(8:00)	4.0 °C
秋サケ腹部内温度	(8:00)	9.1 °C

確認者：杯(策)
(8:00)

確認者特記欄： 杯 策 弥 (9/10)

十 三

責任者確認欄： 杯 策 弥 (9/10)

十 三

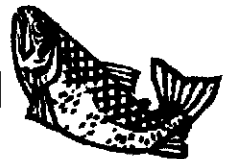
書式作成日：平成12年7月1日

林 秀明(誠)

HACCP委員会： (9/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 10 日 〇 時 00 分 ~ 6 時 00 分 天気： ~~〇~~ 気温： 22.0 °C

〈健康チェック表〉 〇

作業者名	1 林 秀明	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正実	11 	12

確認者：林(誠)

(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 ~~8:00~~ 2回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林(誠)

(2:10)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠(450)

漁場の海水温度	漁獲前	12:25 22.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2:25 17.0 °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
船倉内の海水温度	帰港時	450 21.5 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

甲板、船倉内の清掃

5:00

確認者特記欄： 林 誠 (9/10)

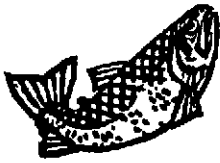
TS

責任者確認欄： ~~林 秀明~~ (9/10)

皆川 透

TS

18
9/18



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 8 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 40 分) 天気：☁ 気温：15.3 ℃

〈健康チェック表〉

	1 田中俊太	2 杯 策 弥	3 杯 裕 子	4 皆川マコ子
作業者名	5 本村 定	6 亀田秀則	7	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(3:30)

〈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 → ○
- ・ 海水の清浄度は → ○
- ・ 岸壁海水の状態は → ○
- ・ 作業場の状態は → ○

確認者：杯(策)
(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 → ○
- ・ 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 → ○
- ・ 作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：杯(策)
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:25) ○	
鮮度タンク内海水温	(6:25) 3.1 ℃	
秋サケ腹部内温度	(6:25) 4.5 ℃	

確認者：杯(策)
(6:30)

確認者特記欄：

杯 (9/8)

杯

責任者確認欄：

田中

杯

(9/8)

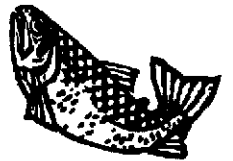
書式作成日：平成12年7月1日

林 ~~秀則~~ (誠)

HACCP委員会： (9/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 2 日 (2時20分~4時50分) 天気：雨 気温：15.3℃

〈健康チェック表〉 休可

作業者名	林秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(6:40)

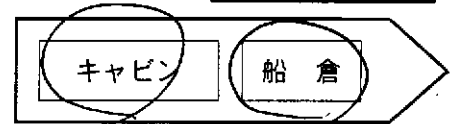
〈船内衛生状態確認表〉

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 3:00 2回目 4:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：林(誠)

(8:30)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	2:55 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:55 2.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 5.3℃

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉内の清掃

確認者：林(誠)

(6:10)

確認者特記欄： 林 誠 (9/2)

責任者確認欄： ~~林秀則~~ (9/2)
皆川 透



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 9 月 7 日 (2時40分~6時30分) 天気：くもり 気温：16 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 林 策 弥	③ 林 裕 子	④ 菅川マコ子
	⑤ 森 村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 原 田 貴	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(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
- ・ 海水の清浄度は
- ・ 岸壁海水の状態は
- ・ 作業場の状態は

確認者：林(策)
(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
- ・ 作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20)	<input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(6:20)	3.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:20)	3.6 °C

確認者：林(策)
(6:25)

確認者特記欄：林 策 弥 (9/7)

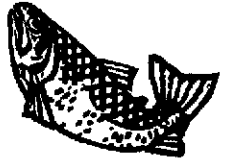
十三

責任者確認欄：田中俊太 (9/7)

十三



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 7 日 (2 時 20 分 ~ 6 時 00 分) 天気 とちり 気温： 16 °C

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林 秀則	2 <u>皆川 透</u>	3 <u>西 三夫</u>	4 <u>田中 清</u>
	5 <u>林 誠</u>	6 <u>皆川 修一</u>	7 <u>小野 修</u>	8 <u>大光 幸雄</u>
	9 <u>安達 栄進</u>	10 <u>菊地 正憲</u>	11	12

確認者：林(誠)

(2:40)

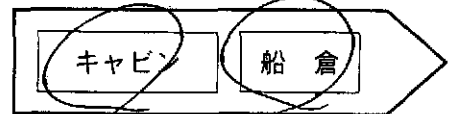
〈船内衛生状態確認表〉

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 → ○ 前月
- ・氷の投入は → 1回目 300 2回目 500 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○ 3枚

確認者：林(誠)

(2:30)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.1 °C 16.1

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

甲板・船倉内清掃
(排水ホース) 2ヶ所清掃

確認者：林(誠)

(6:10)

確認者特記欄： 林 誠 (9/7)

責任者確認欄： ~~林 秀則~~ 皆川 透 (9/7)

十 三

十 三



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 6 日 (2時30分~6時00分) 天気<曇> 気温：14.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林 杏則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:45)

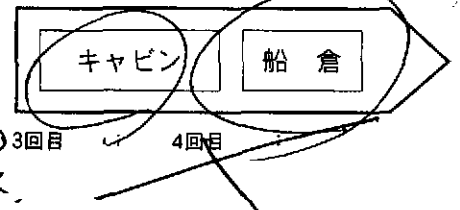
〈船内衛生状態確認表〉

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 _____ → ○ 前日
- ・氷の投入は _____ → 1回目 3:00 2回目 4:50 3回目 5:00 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ○

確認者：林(誠)

(2:30)



〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	2:55 16.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 1.8℃

確認者：林 誠 (5:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 4.0℃

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉内：7"9"4"内清掃

確認者：林(誠)

(6:00)

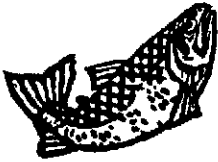
確認者特記欄：林 誠 (9/6)

責任者確認欄：林 杏則 (9/6)

皆川 透

十 三

十 三



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 9 月 6 日 (2時40分~5時30分) 天気：曇り 気温：(14.5)℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 林 策 弘	③ 林 裕 子	④ 菅川マコ子
	5 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 原田 寛	8
	9 林	10	11	12

確認者：林(策)
(3:00)

〈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
- ・ 海水の清浄度は
- ・ 岸壁海水の状態は
- ・ 作業場の状態は

確認者：林(策)
(3:15)

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
- ・ 作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20)	○
鮮度タンク内海水温	(6:20)	4.8℃
秋サケ腹部内温度	(6:20)	3.8℃

確認者：林(策)
(6:25)

確認者特記欄：林 策 弘 (9/16)

Handwritten signature of the checker.

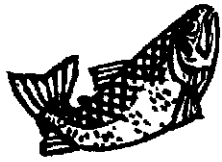
責任者確認欄：田中俊太 (9/16)

Handwritten signature of the responsible person.

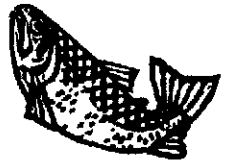
書式作成日：平成12年7月1日

林 誠

HACCP委員会：(9/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成13年9月5日(2時20分~5時0分) 天気：好 気温：20.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(2:40)

〈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 前日
- ・氷の投入は → 1回目 3:00 2回目 4:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0 3枚



確認者：林(誠)

(2:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 2.5℃

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
船倉内の海水温度	帰港時	4:55 4.5℃

確認者：林 誠(4:55)

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉内の清掃

確認者：林(誠)

(6:40)

確認者特記欄：林 誠 (9/5)

43

責任者確認欄：林 秀則 (9/5)

皆川 透

43



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 9 月 5 日 (2時40分~7時00分) 天気：晴れ 気温： 7.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①田中俊太	②林 策弘	③林 裕子	④皆川マツ子
	⑤本村 定	⑥亀田秀則	⑦原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 〇
- ・計量器の清潔度 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 〇
- ・シートは清潔に用意されているか 〇
- ・海水の清浄度は 〇
- ・岸壁海水の状態は 〇
- ・作業場の状態は 〇

確認者：林(策)
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか 〇
- ・計量器は清掃されているか 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか 〇
- ・作業場は整理整頓されているか 〇

確認者：林(策)
(6:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:40)	〇
鮮度タンク内海水温	(6:40)	2.0℃
秋サケ腹部内温度	(6:40)	4.2℃

確認者：林(策)
(6:50)

確認者特記欄：林 策弘 (9/5)

責任者確認欄：田中 俊太 (9/5)

ナニ

ナニ

確認者



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 9 月 4 日 (2時40分~6 時00分) 天気：晴れ 気温：11.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 杯 策弥	③ 杯 裕子	④ 菅川みづ子
	⑤ 本村 定	⑥ 滝田秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：杯(策)
(5:00)

〈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 → ○
- ・海水の清浄度は → ○
- ・岸壁海水の状態は → ○
- ・作業場の状態は → ○

確認者：杯(策)
(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 → ○
- ・作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：杯(策)
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:30)	○
鮮度タンク内海水温	(5:30)	3℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	5.8℃

確認者：杯(策)
(5:30)

確認者特記欄：杯 策弥 (9/4)

責任者確認欄：田中俊太 (9/4)

(Handwritten signature)

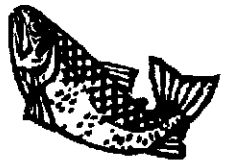
(Handwritten signature)

(誠)
林 ~~秀則~~

(9/4)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 4 日 (2時20分~5時00分) 天気：174 気温：11 °C

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

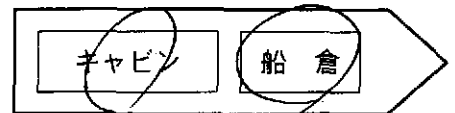
確認者：林(誠)
(2:30)

〈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 _____ → ○ 前日
- ・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：林(誠)
(2:30)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.7 °C

確認者：林 誠 (4:50)

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 4.9 °C

〈船内清掃記録〉

甲板・カウル清掃

確認者：林(誠)
(5:30)

確認者特記欄：林 誠 (9/4)

責任者確認欄：~~林秀則~~ (9/4)

fz

fz

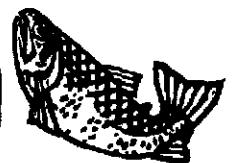
書式作成日：平成12年7月1日

林 誠
林 秀則

HACCP委員会： (9/3)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成13年 9月 3日 (2時20分~~~5時5分~~^{7:25}分) 天気 晴 気温： 12.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 若 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)

(12:35)

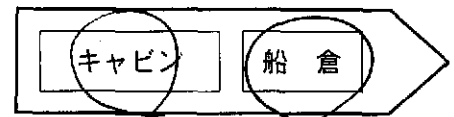
〈船内衛生状態確認表〉

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 ^{前日} 8:30 2回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林(誠)

(2:30)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	15.7 2:50 26.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:50 0.5℃

確認者：林 誠 (:)

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"/>
船倉内の海水温度	帰港時	6:10 4.5℃

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉内の清掃

確認者：林(誠)

(7:20)

確認者特記欄：林 誠 (9/3)

下カモノカフ

責任者確認欄：~~林 秀則~~ (9/3)

皆川 透

于三



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 9 月 3 日 (12 時 00 分 ~ 17 時 30 分) 天気：くもり 気温：9.6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 林 策 弥	③ 林 裕 子	④ 菅川マツ子
	⑤ 本村 定	⑥ 滝田秀則	⑦ 原田 貴	8
	⑨	10	11	12

確認者：林(策)
(5:00)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林(策)
(5:15)

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(7:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:29)	0
鮮度タンク内海水温	(7:25)	2.5 °C
秋サケ腹部内温度	(7:25)	5.0 °C

確認者：林(策)
(7:30)

確認者特記欄：林 策 弥 (9/3)

責任者確認欄：田中俊太 (9/3)

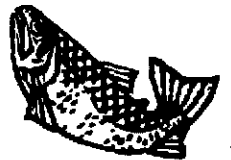
認 者

林 誠
林 秀則

HACCP委員会： (9/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 9 月 1 日 (7時~~00分~~²³⁰分~~~7時40分~~) 天気：(わり) 気温：17.3℃

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

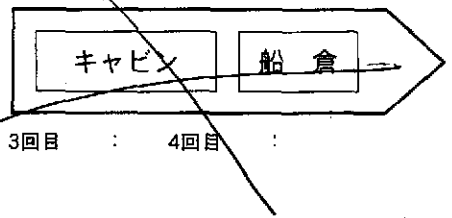
確認者：林(誠)

(7:00)

〈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 → ○ 前日
- ・氷の投入は → 1回目 12:00 2回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○



確認者：林(誠)

(7:10)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	15.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	1.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4.2℃

確認者：林 誠 (8:25)

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉内の清掃。

確認者：林(誠)

(9:20)

確認者特記欄：林 誠 (9/1)

岡、中のみ、起こした。

責任者確認欄：~~林秀則~~ (9/1)

皆川(達)



選別場での確認表

実施日：平成 13 年 9 月 1 日 (7 時 00 分 ~ 時 分) 天気：くもり 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 林 策 弥	③ 林 裕 子	④ 菅川みづ子
	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 山崎英司	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：林(策)
(7:30)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林(策)
(7:40)

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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(:)
鮮度タンク内海水温	(:) 5.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(:) 3.0 ℃

確認者：林(策)
(:)

確認者特記欄：林 策 弥 (9/1)

海水は多少コンタ混じる。
沖網入の岸出航遅れる。

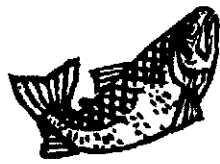
責任者確認欄：田中俊太 (9/1)

十五

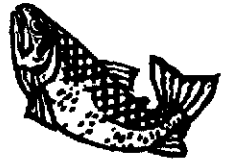
確認者

皆川 林 秀則

8/31



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 2 月 2 / 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 20 分) 天気：~~晴~~ 気温：17 °C

〈健康チェック表〉 5本

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11	12

確認者：林(誠)

(3:10)

〈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回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：林(誠)

(3:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (5:05)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 15.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 0.3 °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	○
船倉内の海水温度	帰港時	5:05 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

(6:00)

清掃完了!!

確認者特記欄：林 誠 (8/31)

ナニ

責任者確認欄：~~林 秀則~~ (8/31)

皆川 透

ナニ



選別場での確認表



実施日：平成 13 年 8 月 31 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 30 分) 天気：雨 気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中俊太	② 林 策弥	③ 林 裕子	④ 皆川マコ子
	⑤ 本村 定	⑥ 亀田秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(5:00)

〈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 ○
- ・海水の清浄度は ○
- ・岸壁海水の状態は ○
- ・作業場の状態は ○

確認者：林(策)
(3:40)

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 ○
- ・作業場は整理整頓されているか ○

確認者：林(策)
(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:15)	良
鮮度タンク内海水温	(6:15)	3.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15)	2 °C

確認者：林(策)
(6:20)

確認者特記欄：林 策弥 (8/31)

海水に27Lの漏りあり

責任者確認欄：田中俊太 (8/31)

ナニ

確認者



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 8 月 29 日 (4時30分~5時40分) 天気：<杏> 気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①田中俊太	②林 策 弥	③林 裕 子	④皆川サ子
	⑤本村 定	⑥滝田秀則	7	8
	9	10	11	12

確認者：林(策)
(5:30)

〈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
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林(策)
(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
- ・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
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林(策)
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良
鮮度タンク内海水温	(5:30)	7 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	25 ℃

確認者：林(策)
(5:30)

確認者特記欄： 林(策) (8/29)

林

責任者確認欄： 田中(俊) (8/29)

田中

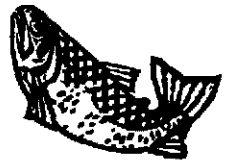
確認者

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(8/29)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成13年 8月 29日 (4時20分~5時35分) 天気<曇り> 気温：14.0℃

〈健康チェック表〉 休

作業者名	1 林 秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

確認者：林(誠)

(4/15)

〈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回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林(誠)

(4/00)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	14.4℃
		16.0
船倉内の海水温度	漁獲前	14.45℃
		2.0

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
船倉内の海水温度	帰港時	15.20
		1.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林(誠)

甲板、船倉内の清掃

(8/29)

確認者特記欄：林 誠 (8/29)

責任者確認欄：林 秀則 (8/29)

特にナシ

ナシ

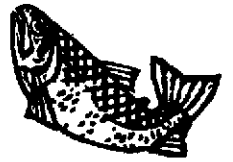
書式作成日：平成12年7月1日

~~林秀則~~

HACCP委員会： ~~林秀則~~



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 13 年 8 月 28 日 (4時00分~6時40分) 天気(曇り) 気温： 16 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林秀則	2 皆川 透	3 西 三夫	4 田中 清
	5 林 誠	6 皆川 修一	7 小野 修	8 大光 幸雄
	9 安達 栄進	10 菊地 正憲	11 	12

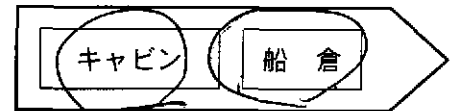
確認者：林(誠)

(4:20)

〈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 ○ 前日
- ・氷の投入は 毎日 3:00 2回目
- ・水揚げ時の氷は十分か



確認者：林(誠)

(4:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:45) 16.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:45) -0.1 °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	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:45) 2.4 °C

確認者：林 誠 (5:45)

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉内の清掃

確認者：林(誠)

(6:30)

確認者特記欄： 林 誠 ~~林秀則~~

特記なし。

責任者確認欄：~~林秀則~~ 皆川 透

特記なし



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 8 月 28 日 (4時30分~6時50分) 天気：雨 気温： 16 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田中 俊太	② 林 菜弥	③ 林 裕子	④ 皆川 美子
	⑤ 本村 定	⑥ 滝田 秀則	⑦ 原田 寛	8
	9	10	11	12

確認者：林(菜)
(5:30)

〈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 → ○
- ・海水の清浄度は → ○
- ・岸壁海水の状態は → ○
- ・作業場の状態は → ○

確認者：林(菜)
(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 → ○
- ・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 → ○
- ・作業場は整理整頓されているか → ○

確認者：林(菜)
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	良
鮮度タンク内海水温	(6:30)	3.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4.3℃

確認者：林(菜)
(6:40)

確認者特記欄：林(菜) (8/38)
特になし

責任者確認欄：中田 (8/38)
特になし