



選別場での確認表



実施日：平成15年11月5日（5時00分～8時00分）天気：晴 気温：-2.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 菅川	3	4
	5 林(弟)	6 林 林	7	8
	9 田中	10	11	12

確認者：

林

(林 〇〇)

〈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

(林 〇〇)

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

(林 〇〇)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(8:00)	0.2℃
秋サケ腹部内温度	(8:00)	2.4℃

確認者：

林

(林 〇〇)

確認者特記欄：

林

11/5

責任者確認欄：

林

11/5

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 林 誠 (11/15)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 11 月 15 日 (3 時 00 分 ~ 7 時 30 分) 天気：晴 気温：-2.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(3:30)

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

確認者：林
(4:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	4:00 9.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:00 0.5℃

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	6:00 2-9℃

〈船内清掃記録〉

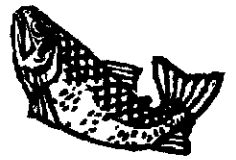
確認者：林
(8:00)

確認者特記欄：林 誠 (11/15)

責任者確認欄： (11/15)



選別場での確認表



実施日：平成15年11月13日 (8時00分～12時00分) 天気：晴 気温：-1.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 岩田	3	4
	5 林(弟)	6 田中	7	8
	9 本村	10	11	12

確認者：林
(8:00)

〈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
(8:00)

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
(8:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:00) 〇	
鮮度タンク内海水温	(8:00) 2.2℃	2.2
秋サケ腹部内温度	(8:00) 3.2℃	3.2

確認者：林
(8:00)

確認者特記欄：林 (13)

責任者確認欄：林 (13)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(1/13)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 11 月 13 日 (3 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：11.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中 清	2 林 誠	3 皆川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正寛	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 5.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0.0 °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	(6:00) 5.7 °C

〈船内清掃記録〉 2.2. 3. 4

確認者：林

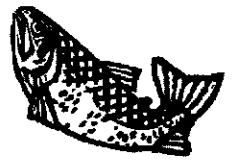
(7:00)

確認者特記欄：林 誠 (11/13)

責任者確認欄： (11/13)



選別場での確認表



実施日：平成15年11月11日 (5時00分～8時00分) 天気：晴 気温：3.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 皆川	2 山中	3	4
	5 林	6 本村	7	8
	9 本村(弟)	10	11	12

確認者：林

(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

(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

(8:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:00) 0
鮮度タンク内海水温	(8:00) 1.0℃
秋サケ腹部内温度	(8:00) 3.2℃

確認者：林

(8:00)

確認者特記欄： 林 (1/1)

責任者確認欄： 林 (1/1)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(11/11)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 11 月 11 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：-3.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中 清	2 林 誠	3 皆川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正寛	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

確認者：林

(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 3:40 2回目 5:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 3分 4分 <

確認者：林

(:)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 2.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	Q
船倉内の秋サケの状態	帰港時	Q
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 2.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:30)

確認者特記欄：林 誠

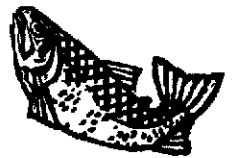
(11/11)

責任者確認欄：林

(11/11)



選別場での確認表



実施日：平成15年11月10日 (5時00分～8時00分) 天気：晴 気温：-2.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 皆川	3	4
	5 林(弟)	6 本村	7	8
	9 田中	10 小野	11	12

確認者：林
(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
(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：林
(8:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(8:00)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(8:00)	3.4℃

確認者：林
(8:00)

確認者特記欄：林 (11/10)

責任者確認欄：林 (11/10)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(1/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 11 月 10 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：-2.4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 3 30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 48%

確認者：林

(:)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 16:00

漁場の海水温度	漁獲前	4:00 10.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:00 -0.6℃

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	6:00 5.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:30)

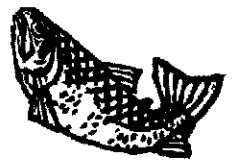
確認者特記欄：林 誠 (1/10)

責任者確認欄：

(1/10)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 11 月 11 日 (5 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：-11.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 井本	2 佐々木	3 井本	4
	5 井本(常)	6 小野	7	8
	9 田中	10 佐藤	11	12

確認者： 井本

(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： 井本

(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： 井本

(7:00)

〈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) 2.0 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 5.2 °C

確認者： 井本

(7:00)

確認者特記欄： 井本 (1/8)

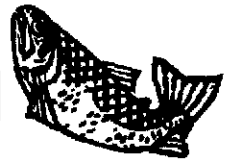
責任者確認欄： 井本 (1/8)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(1/8)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 11 月 8 日 (9 時00分～17 時00分) 天気：A 晴 気温：-1.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(3:30)

〈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 3:00 2回目 4:00 3回目 ☒ 4回目 ☒
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ 4枚 4人

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

(5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 11.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) -2.02℃

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	9
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 2.4℃

〈船内清掃記録〉 2.8.2.0

確認者：林

(5:00)

確認者特記欄： 林 誠 (1/8)

責任者確認欄：

(1/8)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(1/7)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 11 月 7 日 (2 時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：14.4 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(5:00)

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

確認者：林

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:35) 11.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:35) -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	(5:45) 2.3 °C

確認者：林 (5:45)

〈船内清掃記録〉

確認者：林

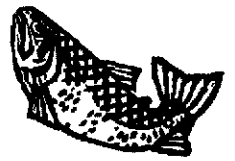
(7:00)

確認者特記欄：林 誠 (1/7)

責任者確認欄：林 (1/7)



選別場での確認表



実施日：平成15年11月7日(5時00分～7時00分) 天気：晴 気温：14.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 佐賀	3 本村	4
	5 林(第)	6 小野	7	8
	9 田中	10 笠川	11	12

確認者：林
(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
(7:00)

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
(7:00)

〈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) 0.6℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 3.2℃

確認者：林
(7:00)

確認者特記欄：林 (11/7)

責任者確認欄：林 (11/7)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 11 月 6 日 (5 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：20.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 小野	3 田中	4
	5 林(第)	6 佐賀	7	8
	9 皆川	10 本村	11	12

確認者：林
(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
(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
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 2
鮮度タンク内海水温	(7:00) 20.6 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 2.7 °C

確認者：林
(7:00)

確認者特記欄：林 (1/6)

責任者確認欄：林 (1/6)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(1/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 11 月 6 日 (2 時30分~7 時00分) 天気：11/4 気温：20.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：林

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (10:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 11.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 0.5℃

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	(8:00) 3.7℃

〈船内清掃記録〉

26. 2.7

確認者：林

(7:00)

確認者特記欄： 林 誠 (1/6)

責任者確認欄：

(1/6)



選別場での確認表



実施日：平成 5 年 11 月 5 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：2.2 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 佐賀	3 皆川	4
	5 林(弟)	6 本村	7	8
	9 小野	10 田中	11	12

確認者：林
(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
(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
(5:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) ☒
鮮度タンク内海水温	(5:00) 1.8 °C
秋サケ腹部内温度	(5:00) 3.1 °C

確認者：林
(5:00)

確認者特記欄：

林 (1/5)

責任者確認欄：

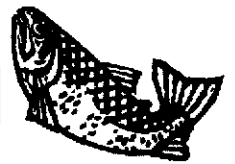
林 (1/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(11/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 11 月 3 日 (2 時 30 分 ~ 2 時 00 分) 天気：14/4 気温：2.2℃

〈健康チェック表〉

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

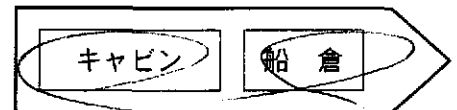
確認者：林
(3:00)

〈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 3:00 2回目 4:00 3回目 5:00 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ 0枚、4枚、5枚

確認者：林
(5:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 (5:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 11.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 27℃

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	(5:40) 7.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林
(5:00)

確認者特記欄：林 誠 (11/5)

責任者確認欄：(11/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 林 誠



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 11 月 4 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温：11.9 °C

〈健康チェック表〉

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

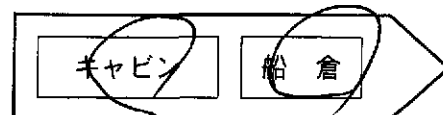
確認者：林
(3:30)

〈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 3:00 2回目 3:45 3回目 4:30 4回目 5:00
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林
(3:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (9:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 12.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 0.05 °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	(3:30) 2.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林
(5:00)

確認者特記欄： 林 誠

責任者確認欄：



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 11 月 4 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：11.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3	4
	5 林(第)	6	7	8
	9 菅 (1)	10	11	12

確認者：林
(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
(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：林
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00)	0
鮮度タンク内海水温	(5:00)	3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:00)	2.2 °C

確認者：林
(5:00)

確認者特記欄：

林 (14)

責任者確認欄：

林 (14)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 11 月 3 日 (2 時30分~7 時30分) 天気：晴 気温：4.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(3:20)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → Q
- ・キャビンの中は → Q
- ・船倉の周りは → Q
- ・船倉の中は → Q
- ・水の投入は → 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 → Q 12枚 4枚

確認者：林

(:)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 9.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 24℃

船倉内の氷の状態	帰港時	Q
船倉内の秋サケの状態	帰港時	Q
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 3.5℃

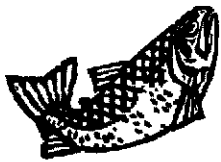
〈船内清掃記録〉

確認者：林

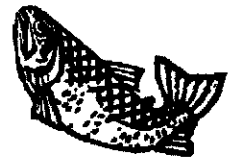
(7:30)

確認者特記欄： 林 誠 (1/3)

責任者確認欄： 林 (1/3)



選別場での確認表



実施日：平成15年11月3日(5時00分~7時30分) 天気：曇 気温：4.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 本村	3 佐受	4
	5 林(第)	6 小野	7	8
	9 田中	10 谷川	11	12

確認者：林
(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
(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：林
(7:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:30) 0.6℃
秋サケ腹部内温度	(7:30) 2.2℃

確認者：林
(7:30)

確認者特記欄：林 (1/3)

責任者確認欄：林 (1/3)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会

林 (10/31)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 / 0 月 / 24 日 (2 時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雨 気温：8.5 °C

〈健康チェック表〉

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

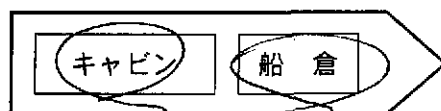
確認者：林
(5:00)

〈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 3:30 2回目 5:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ 28枚 4枚

確認者：林
(5:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 (5:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 11.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(:) -0.5 °C

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	9
船倉内の海水温度	帰港時	5:40 4.9 °C

〈船内清掃記録〉

20. 4. 8

確認者：林
(5:00)

確認者特記欄：林 誠 (10/31)

責任者確認欄：

(10/31)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月31日(4時30分～ 時 分) 天気：晴 気温：℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 皆川	3 本村	4
	5 林(弟)	6 小野	7	8
	9 田中	10 佐藤	11	12

確認者：

林

(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

(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：

林

(7:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.0℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.6℃

確認者：

林

(7:00)

確認者特記欄：

林

(10/31)

責任者確認欄：

林

(10/31)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 / 1 月 / 1 日 (3 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：4.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(3:00)

〈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 3 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 1枚

確認者：林

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 11.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 0.3℃

確認者：林 (5:40)

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	(5:40) 5.4℃

〈船内清掃記録〉 2.2. 3.3.

確認者：林

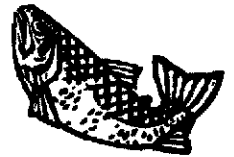
(7:00)

確認者特記欄： 林 誠

責任者確認欄：



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 11 月 1 日 (8 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：4.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 菅 川	3 木村	4
	5 林(第)	6 小野	7	8
	9 田中	10 佐賀	11	12

確認者：林
(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
(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：林
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 3.3℃

確認者：林
(7:00)

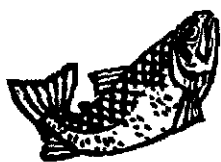
確認者特記欄：林 (11)

責任者確認欄：林 (11)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

林 (10/30)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月30日 (4時00分～7時10分) 天気：雲 気温：25℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 菅山	3 小野	4
	5 林(弟)	6 本村	7	8
	9 田中	10 佐藤	11	12

確認者：林

(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：林

(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 → 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

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.5℃

確認者：林

(7:00)

確認者特記欄：

林 (10/30)

責任者確認欄：

林 (10/30)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 林 10/30



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 30 日 (時 00 分 ~ 2 時 00 分) 天気：雲 気温：25 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒ 〇
- ・キャビンの中は ☒ 〇
- ・船倉の周りは ☒ 〇
- ・船倉の中は ☒ 〇
- ・氷の投入は ☒ 1回目 1:40 2回目 3:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ 〇 8枚 4枚

確認者：林

(:)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

(4 : 40)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2 : 40) 12.2 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2 : 40) 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	(4 : 40) 6.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(2 : 00)

確認者特記欄： 林 誠 10/30

責任者確認欄： 林 10/30



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 29 日 (3 時30 分~5 時30 分) 天気：雪 気温：3.3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中	2 皆川	3	4
	5 佐賀	6 本村	7	8
	9 小室	10 林	11	12

確認者：

林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・計量器の清潔度 → 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 6
- ・シートは清潔に用意されているか → 9
- ・海水の清浄度は → 6
- ・岸壁海水の状態は → 9
- ・作業場の状態は → 9

確認者：

林

(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 → 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 → 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 → 0

確認者：

林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	Q
鮮度タンク内海水温	(5:30)	3.3 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	3.3 ℃

確認者：

林

(5:30)

確認者特記欄：

林

10/29

責任者確認欄：

林

10/29

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 誠 (10/29)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 29 日 (1 時00分~5 時30分) 天気：晴 気温：12.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈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 (4) 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か _____ → 0 2枚

確認者：林

(4:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (8:00)

漁場の海水温度	漁 獲 前	2:10 12.6 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	2:10 0.8 °C

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	9
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 4.9 °C

〈船内清掃記録〉 3.3

確認者：林

(5:00)

8-271- 甲板の清掃

確認者特記欄：林 誠 (10/29)

責任者確認欄：林 (10/29)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月28日 4時00分～7時00分 天気：晴 気温：25.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 村	2 小野	3 佐賀	4
	5 村(弟)	6 佐賀	7	8
	9 田中	10 本村	11	12

確認者：

村

(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：

村

(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 → 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：

村

(5:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(7:00)	1.0℃
秋サケ腹部内温度	(7:00)	2.0℃

確認者：

村

(7:00)

確認者特記欄：

村

(10/28)

責任者確認欄：

村

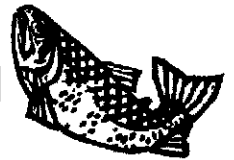
(10/28)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 村(10/28)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 28 日 (時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：8.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈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/ :30 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ 2枚

確認者：林

(:)



〈温度の測定〉

確認者：林 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 12.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 0.3℃

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	(4:40) 4.6℃

〈船内清掃記録〉

1.0 2.0

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林 誠

10/28

責任者確認欄：

10/28

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林^{10/27}



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 27 日 ✓ 時 09 分 ~ 時 分) 天気：晴 気温：2.3 °C

〈健康チェック表〉

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

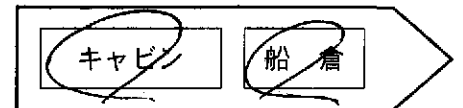
確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 1:40 2回目 3:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚 4枚

確認者：林
(3:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:10) 11.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:10) -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	(2:10) 2.0 °C

〈船内清掃記録〉

2.9. 4.7.

確認者：林
(7:00)

確認者特記欄：林 誠

責任者確認欄：林



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 27 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：2.3 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 小野	3 佐藤	4
	5 林(第)	6 皆川	7	8
	9 田中	10 本村	11	12

確認者：林

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：林

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 → 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

7:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.7 °C

確認者：林

7:00

確認者特記欄：

林

10/27

責任者確認欄：

林

10/27



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 25 日 () 時 00 分 ~ 4 時 30 分 天気：晴 気温：3.2 °C

〈健康チェック表〉

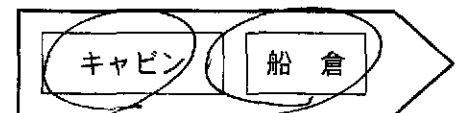
作業者名	1 田中 清	2 林 誠	3 皆川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正憲	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 / 40 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12時

確認者：林
(:)

〈温度の測定〉

確認者： (4:22)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 12.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 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	4:20 5.5 °C

〈船内清掃記録〉 2.5.5.0

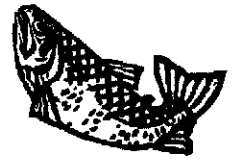
確認者：林
(4:00)

確認者特記欄： 林 誠 (10/25)

責任者確認欄： 林 (10/25)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月25日 4時00分～6時30分 天気：晴 気温：3.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中	2 林(等)	3 佐賀	4
	5 皆川	6 N-野	7	8
	9 林	10 本村	11	12

確認者：林
(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：林
(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
(6:30)

〈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) 25℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 5.0℃

確認者：林
(6:30)

確認者特記欄：

林

(10/25)

責任者確認欄：

林

(10/25)



選別場での確認表



実施日：平成 5 年 10 月 24 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：雪 気温：10.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中	2 林(栄)	3 佐賀	4
	5 佐川	6 小野	7	8
	9 林	10 本村	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 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
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.0℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 2.6℃

確認者：
(6:30)

確認者特記欄：

林 (10/24)

責任者確認欄：

林 (10/24)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 村10/24



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 24 日 (1 時 15 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雨 気温：10.0 °C

〈健康チェック表〉

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

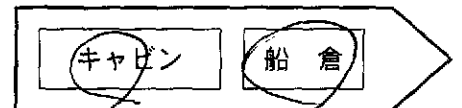
確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 1:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚

確認者：林
(4:15)



〈温度の測定〉

確認者：林 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(:) °C 12.4
船倉内の海水温度	漁獲前	(:) °C -0.4

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) 6.1 °C

〈船内清掃記録〉 2.0-26

確認者：林
(6:00)

確認者特記欄： 林 誠 10/24

責任者確認欄： 村 10/24



選別場での確認表



実施日：平成15年10月23日(4時00分~7時00分) 天気：雲 気温：13.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 岩川	3 小野	4
	5 林(第)	6 佐賀	7	8
	9 田中	10 本村	11	12

確認者：林
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容(選別前)

- ・選別台 → 9
- ・計量器の清潔度 → 0
- ・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 → 0
- ・岸壁海水の状態は → 0
- ・作業場の状態は → 0

確認者：林
(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 → 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 → 9
- ・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
(7:00)

〈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) 3.0℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 5.8℃

確認者：林
(7:00)

確認者特記欄：

林 (10/23)

責任者確認欄：

林 (10/23)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 23 日 (時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雲 気温：13.5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 / 40 2回目 3:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚 4枚

確認者：林

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 12.9°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) -0.0°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	(4:10) 6.6°C

〈船内清掃記録〉

3.0. 5.8

確認者：林

(:)

確認者特記欄：林 誠

(10/23)

責任者確認欄：

(10/23)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月22日() 時00分~4時30分 天気：晴 気温：12.8℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 小野	3 佐賀	4
	5 林(第)	6 井村	7	8
	9 田中	10 皆川	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 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
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:30) 0.4℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.2℃

確認者：林
(6:30)

確認者特記欄：林 (10/22)

責任者確認欄：林 (10/22)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 22 日 (/ 時 10 分 ~ 4 時 30 分) 天気：晴 気温：10.8℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・水の投入は _____ → 1回目 1 40 2回目 3 : 00 3回目 4 : 00 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚 4枚 4枚

確認者：林

(4:20)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 12.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 1.8℃

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	4:15 7.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:30)

確認者特記欄： 林 誠 (10/22)

責任者確認欄： (10/22)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 21 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：1.6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 永村	3 皆川	4
	5 林(第)	6 佐良	7	8
	9 小野	10 田中	11	12

確認者：林

(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：林

(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

(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) 1.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.1 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林 (121)

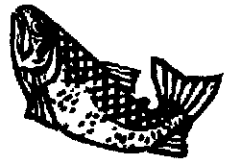
責任者確認欄：林 (121)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 誠 10/21



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 21 日 (1 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温：16 °C

〈健康チェック表〉

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

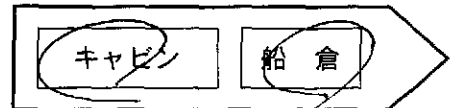
確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ →
- ・キャビンの中は _____ →
- ・船倉の周りは _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・氷の投入は _____ → 1回目 / :40 2回目 8:00 3回目 9:00 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 12枚 4枚

確認者：林
(4:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 11.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) -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	2
船倉内の海水温度	帰港時	2.5 5.9 °C

〈船内清掃記録〉 (10/31)

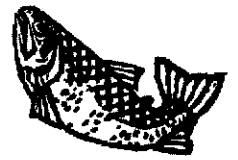
確認者：林
(6:00)

確認者特記欄：林 誠 10/21

責任者確認欄：林 誠 10/21



選別場での確認表



実施日：平成15年10月20日 (4時00分～6時30分) 天気：晴 気温：4.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 小野	3 田中	4
	5 林(弟)	6 皆川	7	8
	9 岸村	10 佐賀	11	12

確認者：林
(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：林
(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
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	0
鮮度タンク内海水温	(6:30)	1.4℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	3.9℃

確認者：林
(6:30)

確認者特記欄：

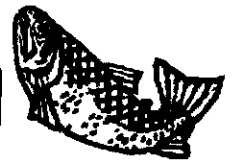
林 (10/20)

責任者確認欄：

林 (10/20)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 20 日 (1 時 30 分～6 時 30 分) 天気：晴 気温：4.4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 1:40 2回目 3:00 3回目 4:00 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇 12枚 4枚 4枚

確認者：林

(4:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	21.0 11.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	27.0 0.3℃

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	4.40 8.6℃

〈船内清掃記録〉 1.4. 3.9.

確認者：林

(6:30)

確認者特記欄：林 誠 (10/20)

責任者確認欄：

(10/20)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 18 日 (3 時 00 分 ~ 9 時 00 分) 天気：晴 気温：3.8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 小野	3 菅 4)	4
	5 林(第)	6 本村	7 田中	8
	9 本村	10 佐賀	11	12

確認者：林 (198)
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 9
- ・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
(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
(9:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:00) 0
鮮度タンク内海水温	(9:00) 0.8 °C
秋サケ腹部内温度	(9:00) 6.7 °C

確認者：林
(9:00)

確認者特記欄：

林 (198)

2日

責任者確認欄：

林 (198)

X

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(10/18)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 18 日 (時 30 分 ~ 8 時 00 分) 天気：晴 気温： 3.8 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 1 40 2回目 3 30 3回目 6 30 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚、4枚 (8枚 4枚) 2.7

確認者：林
(3:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	2.5 12.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2.5 2.2 °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	4:20 6.6 °C

〈船内清掃記録〉

0.8. 6.7

確認者：林
(8:00)

確認者特記欄：林 誠

10/18

責任者確認欄：

10/18



選別場での確認表



実施日：平成15年10月17日() 時30分~6時00分) 天気：晴 気温：9.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 佐賀	4
	5 林(第)	6 皆川	7	8
	9 本村	10 小野	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 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
(5:30)

〈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) 1.0℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 2.6℃

確認者：林
(6:00)

確認者特記欄：林 (10/17)

責任者確認欄：林 (10/17)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会

林 (10/17)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 17 日 (時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：9.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈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 : 40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 12分

確認者：林

(2:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 13.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) -0.6℃

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) 3.6℃

〈船内清掃記録〉 1.0.2.6

確認者：林

(8:00)

確認者特記欄：林 誠

(10/17)

責任者確認欄：林

(10/17)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月16日 (2時00分～6時00分) 天気：晴 気温：7.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 佐賀	4
	5 林(第)	6 皆川	7	8
	9 井村	10 小野	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 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
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(4:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(4:30) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(4:30) 3.4℃

確認者：林
(4:30)

確認者特記欄：

林 (10/16)

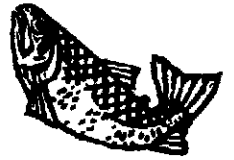
責任者確認欄：

林 (10/16)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林^{10/16}

出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 16 日 (1 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 21 / °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2 : 00)

〈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
- ・水の投入は _____ → 1回目 40 2回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0 12枚

確認者：林

(:)



〈温度の測定〉

確認者：林^{10/16}

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 20) 13.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 20) 0.9 °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	(4 : 20) 3.2 °C 4.2

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6 : 00)

記欄：林 誠^{10/16}

責任者確認欄：

^{10/16}



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 15 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：3.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 小野	3 田中	4
	5 林(第)	6 佐賀	7	8
	9 本村	10 皆川	11	12

確認者：

林

(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：

林

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 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

(6:30)

〈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) 1.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.0 °C

確認者：

林

(6:00)

確認者特記欄：

林

(10/15)

責任者確認欄：

林

(10/15)

書式作成日：平成12年7月1日

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 15 年 10 月 15 日 (時30分~ 時30分) 天気：晴 気温：3.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 1:40 2回目 3:30 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇 12枚、 枚

確認者：林
(3:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 12.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) -0.3℃

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	(4:10) 5.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林
(6:00)

確認者特記欄：林 誠 (10/15)

責任者確認欄：

(10/15)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 14 日 (3 時 00 分 ~ 8 時 30 分) 天気：晴 気温：6.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 小野	3 田中	4
	5 林(第)	6 佐賀	7	8
	9 本村	10 谷川	11	12

確認者：

林
(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：

林
(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 → 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
(8:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:30) 9
鮮度タンク内海水温	(8:30) 0.6℃
秋サケ腹部内温度	(8:30) 2.4℃

確認者：

林
(8:30)

確認者特記欄：

林 10/4

責任者確認欄：

林 10/4

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 誠



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 / 0 月 / 14 日 (/ 時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雨 気温： 6.5 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 1:40 2回目 3:00 3回目 3:30 4回目 6:30
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚、4枚 4枚、12枚

確認者：林

(7:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (6:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 14.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) -0.5 ℃

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	(3:40) 6-8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(7:00)

〇〇〇〇 甲板の清掃

確認者特記欄：林 誠

2回

10/14

責任者確認欄：林

10/14



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 13 日 (3 時 00 分 ~ 9 時 00 分) 天気：晴 気温：11.3 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1	林	2	小野	3	田中	4
	5	林(第)	6	菅川	7		8
	9	本村	10	東佐賀	11		12

確認者：林
(3:30)

〈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
(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 → 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
(9:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(9:00)	3.0 °C
秋サケ腹部内温度	(9:00)	6.1 °C

確認者：林
(9:00)

確認者特記欄：

林

(10/13)

責任者確認欄：

林

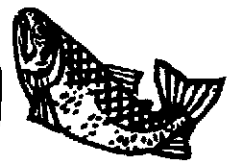
(10/13)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 誠 (10/13)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 13 日 (時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：11.3 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ →
- ・キャビンの中は _____ →
- ・船倉の周りは _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・氷の投入は _____ → 1回目 1 40 2回目 2 50 3回目 3 00 4回目 ② 6 00
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 12枚 4枚 4枚 20枚

確認者：林
(7:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (8:40)

漁場の海水温度	漁獲前	2:10 14.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2:10 12.3 °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	17:15 - 14.0 5.4 °C

〈船内清掃記録〉 2.5.5.5
3.0.6.1

確認者：林
(9:00)

確認者特記欄：林 誠 (10/13)

2回取し。

責任者確認欄： (10/13)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月11日（3時00分～7時00分）天気：晴 気温：12.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 森村	3 佐賀	4
	5 林(等)	6 小野	7	8
	9 田中	10 皆川	11	12

確認者：林

(4:30)

〈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

(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 → 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

(4:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(2:00) 2
鮮度タンク内海水温	(3:00) 4.3℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.5℃

確認者：林

(8:00)

確認者特記欄：

林 (10/1)

責任者確認欄：

林 (10/1)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 林 (10/11)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 / 10 月 / 11 日 (時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：12.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 1:40 2回目 3:00 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚 4枚

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 14.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 0.1 °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) 4.0 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林 誠 (10/11)

責任者確認欄：林 (10/11)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月10日(3時00分~7時00分) 天気：晴 気温：20.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 皆川	3 小野	4
	5 林(第)	6 本村	7	8
	9 田中	10 佐賀	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 9
- ・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 → 9
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：林
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 9
鮮度タンク内海水温	(7:00) 3.3℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.9℃

確認者：林
(7:00)

確認者特記欄：林 (10/10)

責任者確認欄：林 (10/10)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 林 (12/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 10 日 (1 時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：28.9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

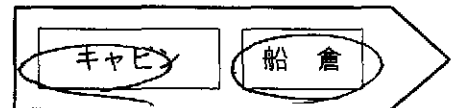
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ →
- ・キャビンの中は _____ →
- ・船倉の周りは _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・氷の投入は _____ → 1回目 40 2回目 30 3回目 40 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 12枚 4枚 4枚

確認者：林

(4:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 14.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 2.0 °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	(4:50) 8.6 °C

〈船内清掃記録〉 9.7. 7.9

確認者：林

(7:00)

確認者特記欄： 林 誠

10/10

責任者確認欄：

(10/10)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月9日(3時30分~7時00分) 天気：晴 気温：7.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 本村	3 佐賀	4
	5 林(増)	6 小野	7	8
	9 田中	10 皆川	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 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
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 3.8℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.0℃

確認者：林
(7:00)

確認者特記欄：林 (10/9)

責任者確認欄：林 (10/9)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 林(10/9)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 9 日 (1 時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雲 気温：25.5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は 1回目 1:40 2回目 3:00 3回目 4:00 4回目 ☒
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ 10枚 4枚 4枚

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

(4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 14.0 °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	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) 7.3 °C

〈船内清掃記録〉 3.2. 4.0

確認者：林

(7:00)

カマフラ 甲板の清掃

確認者特記欄： 林 誠 (10/9)

責任者確認欄：

(10/9)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月8日(3時00分~7時00分) 天気：晴 気温：7.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 井村	3 佐々木 (11)	4
	5 林(紫)	6 小野	7	8
	9 田中	10 佐賀	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 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
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 3.3℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.1℃

確認者：
(7:00)

確認者特記欄：林 (10/8)

責任者確認欄：林 (10/8)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会

林 誠



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 2 日 (1 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 7.9 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈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 1 50 2回目 3 00 3回目 4 00 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0 12枚 4枚 4枚

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	2:25 14.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:25 11.2℃

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) 7.8℃

〈船内清掃記録〉 3.3. 4.1.

確認者：林

(6:30)

ガレージ、甲板の清掃

確認者特記欄： 林 誠

責任者確認欄： 林

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/7)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 7 日 (12時00分~17時00分) 天気：晴 気温：3.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 本村	3 佐賀	4
	5 林 (弟)	6 小野	7	8
	9 田中	10 皆川	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 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
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 1.1℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 3.0℃

確認者：林
(7:00)

確認者特記欄：林 (10/7)

責任者確認欄：林 (10/7)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 誠



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 7 日 (時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 3.9 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

〈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 / 40 2回目 3:00 3回目 4:00 4回目 : /
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0 12枚、4枚 9枚

確認者：林

(4:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:10) 14.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:10) -0.4℃

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) 4.6℃

〈船内清掃記録〉 1.1. 3.0

確認者：林

(5:00)

確認者特記欄：林 誠

10/7

責任者確認欄：林

10/7



選別場での確認表



実施日：平成15年10月6日(2時00分~10時00分) 天気：晴 気温：7.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 皆川	3 田中	4
	5 林(紫)	6 小野	7	8
	9 本村	10 佐賀	11	12

確認者：

(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：

(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 → 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：

(10:00)

〈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) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(9:30) 6.0℃

確認者：林

(9:30)

確認者特記欄：林 (10/6)

責任者確認欄：林 (10/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 6 日 (1 時 30 分 ~ 9 時 30 分) 天気：晴 気温：7.1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中 清	2 林 誠	3 皆川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正寛	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 / 40 2回目 3:00 3回目 3:30 4回目 6:00
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚、4枚 4枚 @12枚

確認者：林

(:)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (9:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 4.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 1.1 °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	(3:30) 7.0 °C

〈船内清掃記録〉 2.0.6.0

確認者：林

(9:30)

確認者特記欄： 林 誠 (10/6)

責任者確認欄：

(10/6)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 4 日 (2 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：9.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 菅 川	3 N-野	4
	5 林(管)	6 佐 賀	7	8
	9 田 中	10 本 村	11	12

確認者：

林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選 別 台 → 9
- ・ 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 → 9

確認者：

林

(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 → 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 → 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

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 9
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 5.5 °C

確認者：

林

(7:00)

確認者特記欄：

林

(10/4)

責任者確認欄：

林

(10/4)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林^(10/4)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 4 日 (時 20 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：9.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・水の投入は _____ → 1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → 〇 12枚、4枚、

確認者：林
(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:55)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:00) 14.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:00) -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	(4:55) 8.3 °C

〈船内清掃記録〉 2.2.5.5.

確認者：林
(7:00)

ダズル、甲板の清掃、完了!!

確認者特記欄：林 誠 (10/4)

責任者確認欄：林 (10/4)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月2日（9時00分～17時00分）天気：雲 気温：12.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 菅川	3 佐賀	4
	5 林(幹)	6 田中	7	8
	9 森村	10 小野	11	12

確認者：林
(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 → 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 → 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
(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 → 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 → 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
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 0
鮮度タンク内海水温	(6:30) 5.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 5.3℃

確認者：林
(7:00)

確認者特記欄：林 (10/2)

責任者確認欄：林 (10/2)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(10/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 10 月 2 日 (1 時 40 分 ~ 5 時 30 分) 天気：雲 気温：12.1 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(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 2:00 2回目 3:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0 12枚 4枚

確認者：林

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 14.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) -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	(5:00) 9.3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:30)

ダンボール、甲板の清掃

確認者特記欄：林 誠 (10/2)

責任者確認欄： (10/2)



選別場での確認表



実施日：平成15年10月1日 (2時30分~5時30分) 天気：雲 気温：13.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 林(常)	3 皆川	4
	5 田中	6 佐賀	7	8
	9 本村	10 N-野	11	12

確認者：

(3:00)

〈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：

(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 → 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

(5:30)

〈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) 2.4℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 5.3℃

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄：

林 (10/1)

責任者確認欄：

林 (10/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 / 0 月 / 1 日 (/ 時 50 分 ~ 4 時 00 分) 天気： 雨 気温： 13.1 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

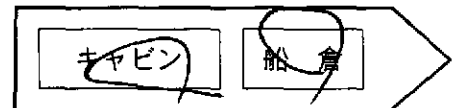
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 9
- ・キャビンの中は _____ → 9
- ・船倉の周りは _____ → 0
- ・船倉の中は _____ → 0
- ・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 _____ → 12枚

確認者：林

(2:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 (9:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 54.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 5.2 °C

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	(9:30) 5.2 °C

〈船内清掃記録〉 2.4. 5.3

確認者：林

(5:00)

2.4.7.12. 甲板の清掃

確認者特記欄： 林 誠 (10/1)

責任者確認欄： 林 (19)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 30 日 (2 時 30 分 ~ 8 時 30 分) 天気：雨 気温：15℃ / °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 皆川	4 本村
	5 藤田	6 佐賀	7 小野	8
	9	10	11	12

確認者：林

(13:30)

〈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

(13:00)

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

(8:00)

〈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) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	(8:00) 3.9℃

確認者：林

(8:00)

確認者特記欄：

林 9:30

責任者確認欄：

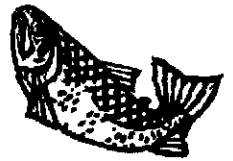
林 9:30

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 林(9:30)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 30 日 (時 40 分 ~ 7 時 30 分) 天気：雲 気温：15.1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中 清	2 林 誠	3 白川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正憲	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

確認者：林

02:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 2:20 2回目 5:00 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 16枚 16枚

確認者：林

(:)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (9:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(22.0) °C
		15.2
船倉内の海水温度	漁獲前	(22.0) °C
		0.3

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	(3.40) 8.3 °C

〈船内清掃記録〉

Q. 5.5. 6.1
4.9 A. 5.5. 3.9

確認者：林

(8:10)

確認者特記欄： 林 誠

9/30

責任者確認欄：

9/30



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 29 日 (2時30分~9時30分) 天気：雲 気温：12.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 由	6 佐 賀	7 小 野	8
	9	10	11	12

確認者：林

(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：林

(4:40)

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

(9:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:30)	0
鮮度タンク内海水温	(9:30)	8.3℃
秋サケ腹部内温度	(9:30)	8.2℃

確認者：林

(9:30)

確認者特記欄：

林

969

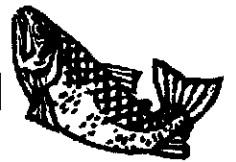
責任者確認欄：

林

969



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 29 日 (1 時 40 分 ~ 1 時 30 分) 天気：雲 気温：12.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(2 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 2 00 2回目 3 15 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚、3枚、4枚

確認者：林
(:)

〈温度の測定〉

確認者：林 (3 : 15)

漁場の海水温度	漁獲前	23.0 15.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(23.0) 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	3.15 8.2 °C

〈船内清掃記録〉

1. 6.3. 8.2
2. 1.0 - 8.2
3. ダンフル. 甲板の清掃

1. 8.2
2. 15 2. 9. 4.
- 3.

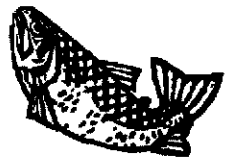
確認者：林
(9 : 30)

確認者特記欄：林 誠 (9/29)

責任者確認欄： (9/29)



選別場での確認表



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

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7 小 野	8
	9	10	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 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
(9:00)

〈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)	3.3℃
秋サケ腹部内温度	(9:00)	4.8℃

確認者：林
(9:00)

確認者特記欄：

林

927

責任者確認欄：

927

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

(9/27)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 27 日 (6 時 15 分 ~ 8 時 30 分) 天気：曇 気温：℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(:)

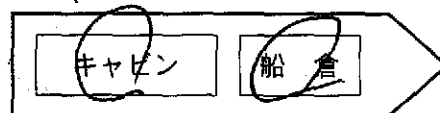
〈船内衛生状態確認表〉

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 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚

確認者：林

(:)



〈温度の測定〉

確認者：FF (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:30) 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:30) 2.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(6:50) 2.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(8:30)

ダブル甲板の清掃

2回目

確認者特記欄：林 誠

(9:07)

責任者確認欄：

(9:27)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/27)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 27 日 (1 時 50 分 ~ 時 分) 天気：雨 気温：14.3 °C

〈健康チェック表〉

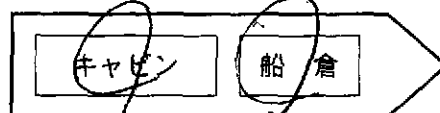
作業者名	1 田中 清	2 林 誠	3 皆川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正憲	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 2:00 2回目 3:00 3回目 4:00 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 32枚 4枚 4枚

確認者：林
(4:15)

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(24.5) 15.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(24.5) 0.7 °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	4.15 2.2 °C

〈船内清掃記録〉

3.4. 8.0

確認者：林
(8:00)

11月

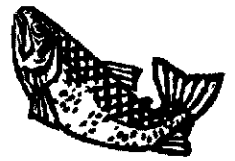
確認者特記欄：林 誠 (9/27)

責任者確認欄：

9/27



選別場での確認表



実施日：平成15年9月26日(4時00分~7時00分) 天気：雨 気温：15.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 皆川	4 本村
	5 原田	6 佐賀	7 小野	8 森田
	9	10	11	12

確認者：林
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・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 → 9

確認者：林
(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 → 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 → 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
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	9
鮮度タンク内海水温	(7:00)	3.7℃
秋サケ腹部内温度	(7:00)	4.6℃

確認者：林
(7:00)

確認者特記欄：林 (9/26)

責任者確認欄：林 (9/26)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 林 9/26



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 26 日 (1 時 40 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雨 気温：15.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 2 : 00 2回目 4 : 00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚 2枚 4枚

確認者：林

(2 : 00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者： (:)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(24.5) 15.8 °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	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	2
船倉内の海水温度	帰港時	4.30 4.4 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(200)

確認者特記欄： 林 誠 9/26

責任者確認欄： 林 9/26



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 25 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雪 気温：12.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7 利 野	8 成 田
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選 別 台 → 9
- ・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 → 0
- ・海水の清浄度は → 0
- ・岸壁海水の状態は → 9
- ・作業場の状態は → 0

確認者：林

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 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 → 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 → 0

確認者：林

(7:00)

〈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) 2.6 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.2 °C

確認者：林

(7:00)

確認者特記欄：

林

(9/5)

責任者確認欄：

林

(9/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会

林(9:55)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 25 日 (1 時 40 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雲 気温：11.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ →
- ・キャビンの中は _____ →
- ・船倉の周りは _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・氷の投入は _____ →
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ →

確認者：林
(4:00)

キャビン

船 倉

1回目 2:00 2回目 3:00 3回目 4:00 4回目 :
12枚 4枚 4枚

〈温度の測定〉

確認者：〇 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 15.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 2.0 °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	(4:50) 6.7 °C

〈船内清掃記録〉 26. 4.8

確認者：林
(7:00)

ダニ7匹、甲板の清掃

確認者特記欄： 林 誠 (9:55)

責任者確認欄：

(9:55)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 24 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：和 気温：9.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7 小 野	8 成 田
	9	10	11	12

確認者：林

(:)

〈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

(:)

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

(7 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7 : 00)	〇
鮮度タンク内海水温	(7 : 00)	9.3℃
秋サケ腹部内温度	(7 : 00)	5.0℃

確認者：林

(7 : 00)

確認者特記欄：

林

9/24

責任者確認欄：

林

9/24

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会

林 9/24



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 24 日 (時 40 分 ~ 時 00 分) 天気：晴 気温： 25 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:00)

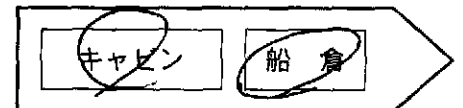
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 2:00 2回目 3:40 3回目 4:00 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚 4枚 4枚

確認者：林

(4:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 15.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 8.8 °C

確認者：林 (5:00)

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) 7.7 °C

〈船内清掃記録〉

3.3. 5.0.

9:24 - 甲板の清掃

確認者：林

(9:00)

確認者特記欄： 林 誠

9/24

責任者確認欄：

9/24

林 9/23



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 23 日 (4 時 00 分 ~ 時 分) 天気：晴、気温：9.7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7 小 野	8 成 田
	9	10	11	12

確認者：林
(4:30)

〈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
(4:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 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
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	16:00	〇
鮮度タンク内海水温	16:00	2.5 °C
秋サケ腹部内温度	16:00	3.3 °C

確認者：林
(6:00)

確認者特記欄：

林

(9/23)

責任者確認欄：

林

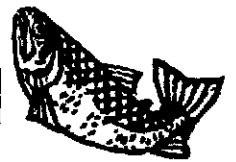
(9/23)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/23)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 23 日 (1 時 40 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：9.7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 田中 清	2 林 誠	3 皆川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正寛	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

確認者：林

(2:00)

〈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 → 0
- ・船倉の中は → 9
- ・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 → 16枚

確認者：林

(4:50)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 15.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 22 °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	4:50 4.3 °C

〈船内清掃記録〉

2.5. 3.3

確認者：林

(8:00)

ターナル。甲板の清掃 0.1<

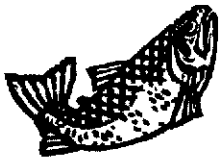
確認者特記欄：林 誠

(9:63)

責任者確認欄：

林

(9:53)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 22 日 (3 時 00 分 ~ 9 時 30 分) 天気：晴 気温：10.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7 小 野	8 成 田
	9	10	11	12

確認者：林

(14:00)

〈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

(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

(9:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(9:00) 9.6℃
秋サケ腹部内温度	(9:00) 5.5℃

確認者：林

(9:00)

確認者特記欄：

林

(9/22)

責任者確認欄：

林

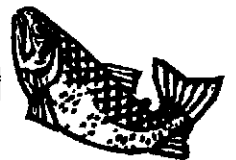
9/22

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 誠 (9/52)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 22 日 () 時 40 分 ~ 4 時 00 分 天気：晴 気温：10.4 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(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 2:00 2回目 3:00 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ 〇 16枚 - 8枚

確認者：林

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 誠 (9/50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 13.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 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	(3:50) 2.9 °C

〈船内清掃記録〉

3.6, 5.5

確認者：林

(4:00)

確認者特記欄：林 誠 (9/52)

責任者確認欄： (9/52)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 林 (9/22)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 22 日 (6 時 00 分 ~ 9 時 30 分) 天気：晴 気温： 9.5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1	2	3	4
	5	7 6 1	7	8
	9	10	11	12

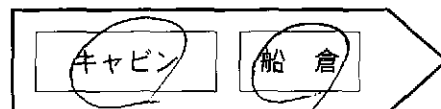
確認者： 林
(6:00)

〈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 5:50 2回目 6:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か → 0 6:57 7:17

確認者： 林
(9:00)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (17:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:15) 15.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:15) 1.9 ℃

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	7:30 8.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：
(9:00)

確認者特記欄：

林 (9/22)

責任者確認欄：

林 (9/22)

2004.09.22

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/20)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 20 日 ✓ 時 40 分 ~ 5 時 00 分 天気：雲 気温：11.9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は _____ → ○
- キャビンの中は _____ → ○
- 船倉の周りは _____ → ○
- 船倉の中は _____ → ○
- 氷の投入は _____ → 1回目 2:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目
- 水揚げ時の氷は十分か _____ → ○ 12枚、0枚

確認者：林
(4:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) -0.6 °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	(5:20) 4.7 °C

〈船内清掃記録〉

1.0, 6.2

確認者：林
(5:00)

確認者特記欄： 林 誠 (9/20)

責任者確認欄： 林 (9/20)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 20 日 (4 時 00 分 ~ 時 分) 天気：晴 気温：11.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7 小 野	8 成 田
	9	10	11	12

確認者：林

(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：林

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか ☒
- ・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

(6:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:40) 7
鮮度タンク内海水温	(6:40) 1.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:40) 6.2 °C

確認者：林

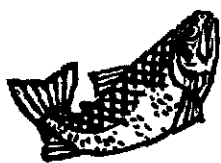
(6:40)

確認者特記欄：林 920

責任者確認欄：林 920

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/9)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 19 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：16.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7 小 野	8 成 田
	9	10	11	12

確認者：林
(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：林
(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 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
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:30) 4.0℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.7℃

確認者：林
(6:30)

確認者特記欄：林 (9/9)

責任者確認欄：林 (9/9)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 19 日 (時 50 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温：16.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(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
- ・水の投入は → 1回目 2:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇 12枚 4枚

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.03 °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 5.2 °C

〈船内清掃記録〉

4.0. 4.7.

ダニ77L、甲板の清掃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林 誠

(9/19)

責任者確認欄：林

(9/19)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 18 日 (4 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：15.3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7 小 野	8
	9	10	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 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
(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) 2.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 8.0 ℃

確認者：林
(6:00)

確認者特記欄：

林 (9/18)

責任者確認欄：

林 (9/18)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/8



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 18 日 () 時 50 分 ~ 5 時 00 分 天気：晴 気温：15.3 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(2:30)

〈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 2:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → 0 8枚 4枚

確認者：林
(2:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	24.5 15.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	24.5 3.0 °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	4.5 6.5 °C

〈船内清掃記録〉

2.6.8.3

甲板、タ〜パルの清掃

確認者：林
(8:00)

確認者特記欄：林 誠 (9/8)

責任者確認欄：林 (9/8)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

林 9/17



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 17 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：13.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7 小 野	8
	9	10	11	12

確認者：林
(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：林
(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 → 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
(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) 0.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 2.2 °C

確認者：林
(6:00)

確認者特記欄：

林 9/17

責任者確認欄：

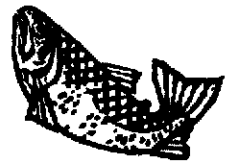
林 9/17

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/17



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 17 日 (1 時 00 分 ~ 5 時 38 分) 天気：雲 気温：13.0 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:30)

〈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 2:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0 12枚

確認者：林

(2:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(24) 16.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(24) 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	(4:40) 2.3 ℃

確認者：林 (4:40)

〈船内清掃記録〉 0.2. 2.2.

甲板清掃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林 誠 9/16

責任者確認欄：林 9/16



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 16 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：12.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 皆川	4 本村
	5 原田	6 佐賀	7	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 ☒ 9
- ・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 ☒ 9

確認者：林

(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 ☒ 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 ☒ 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

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.0℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林 (9/6)

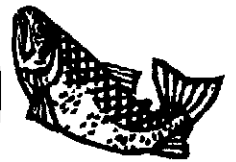
責任者確認欄：林 (9/6)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/16



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 16 日 (時 50 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 清	2 林 誠	3 皆川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正憲	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

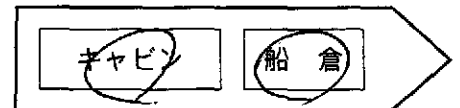
確認者：林
(2 : 30)

〈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 2:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ 1枚 4枚

確認者：林
(:)



〈温度の測定〉

確認者：林 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 15.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) -0.5 °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	(4:50) 5.8 °C

〈船内清掃記録〉 3:50 4:00

確認者：林
(:)

確認者特記欄：林 誠 (9/16)

責任者確認欄：

(9/16)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 15 日 (2 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：16.7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 皆川	4 本村
	5 原田	6 佐賀	7	8
	9	10	11	12

確認者：林

(3:30)

〈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

(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 → 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

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(7:00)	3.0 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00)	6.2 °C

確認者：林

(7:00)

確認者特記欄：

林 9/15

責任者確認欄：

林 9/15

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/15)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 15 日 (1 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雲 気温：16.7 °C

〈健康チェック表〉

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

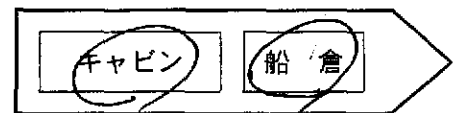
確認者：林
(2:00)

〈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 3:00 2回目 4:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0 16枚 4枚

確認者：林
(3:20)



〈温度の測定〉

確認者：林 (5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(9:30) 16.6 °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	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	5:20 9.8 °C

〈船内清掃記録〉 3.0. 6.2

タンカー 甲板の清掃

確認者：林
(3:00)

確認者特記欄：林 誠 (9/15)

責任者確認欄：林 (9/15)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 13 日 (12 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雲 気温：℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7	8
	9	10	11	12

確認者：林
(12:30)

〈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
(12:30)

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
(16:20)

〈選別 ▶ 計量後の温度の測定〉

氷の状態	(16:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(16:00) 3.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(16:00) 7.0 ℃

確認者：林
(16:00)

確認者特記欄： 林 (9/13)

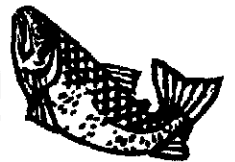
責任者確認欄： 林 (9/13)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/3)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 13 日 (9/13) 時 50 分 ~ 5 時 00 分 天気：雲 気温：℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(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 2:15 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚 4枚

確認者：林
(:)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 2.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	4:40 8.0℃

〈船内清掃記録〉

3.5. 0.0.

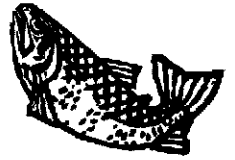
確認者：林
(6:00)

確認者特記欄：林 誠 (9/13)

責任者確認欄： (9/13)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 12 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：14.5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7	8
	9 林(肇)	10	11	12

確認者：林
(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
(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
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:30) 5.5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.5 °C

確認者：林
(6:30)

確認者特記欄：

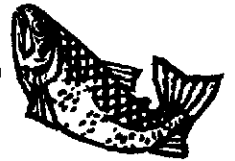
林 9/12

責任者確認欄：

林 9/12



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9/12 月 50 日 (1 時 50 分 ~ 4 時 00 分) 天気：晴 気温：14.5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:20)

〈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 2:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 9 12枚 4枚

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

(4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 14.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 3.7 °C

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	9
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 5.1 °C

〈船内清掃記録〉

5.5. YF

確認者：林

(6:00)

9/12 甲板の清掃

確認者特記欄：林 誠

(9/12)

責任者確認欄：

林

(9/12)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 11 日 (2時30分~5時30分) 天気：雲 気温：15.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7	8
	9 林(肇)	10	11	12

確認者：林

(3:00)

〈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

(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

(5:30)

〈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) 15.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 5.5℃

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄：林 (9/11)

責任者確認欄：林 (9/11)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 4 日 (1 時 50 分 ~ 5 時 00 分) 天気：雲 気温：15.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:50)

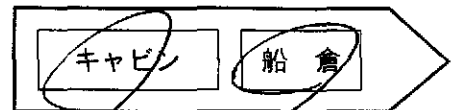
〈船内衛生状態確認表〉

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 2:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚 4枚

確認者：林

(4:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 3.0 °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	(4:45) 5.9 °C

〈船内清掃記録〉

15.55

甲板、タープ下清掃

確認者：林

(5:00)

確認者特記欄： 林 誠 (9/11)

責任者確認欄： 林 (9/11)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 10 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雲 気温：15.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7	8
	9 林 (第)	10	11	12

確認者：林
(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
(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
(4:00)

〈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) 4.4℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 6.1℃

確認者：林
(6:00)

確認者特記欄：林 (9/10)

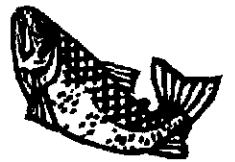
責任者確認欄：林 (9/10)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/10



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 10 日 () 時 50 分 ~ 5 時 30 分 天気：雲 気温：15.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(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 2:00 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 12枚

確認者：林

(2:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

(4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) -2.1℃

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	9
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 6.2℃

〈船内清掃記録〉 4:50 6.1

確認者：林

(4:30)

確認者特記欄： 林 誠

9/10

責任者確認欄：

9/10



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 7 月 9 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：雨 気温：14.5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田 中	3 皆 川	4 本 村
	5 原 田	6 佐 賀	7	8
	9 林(第)	10	11	12

確認者：林

(14:00)

〈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

(15:00)

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

(15:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(15:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(15:30) 3.4 °C
秋サケ腹部内温度	(15:30) 6.3 °C

確認者：林

(15:30)

確認者特記欄：

林

(P9)

責任者確認欄：

林

(P9)

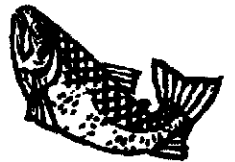
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会

林 9/9



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 9 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：雪 気温：14.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(220)

〈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 2:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0 12枚

確認者：林

(2:15)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(24.5) 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(24.5) 22℃

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	(4.4) 7.2℃

〈船内清掃記録〉

3.4. 6.3.

船内清掃記録。甲板・船倉清掃。✓

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄：林 誠

9/9

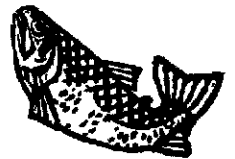
責任者確認欄：

林

9/9



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 6 日 (2 時 30 分 ~ 3 時 00 分) 天気：晴 気温：11.5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 本村	3 田中	4 原田
	5 皆川	6 佐賀	7	8
	9 林(孝)	10	11	12

確認者：林
(3:00)

〈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
(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 → 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
(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:50) 11.0 °C
秋サケ腹部内温度	(5:50) 4.8 °C

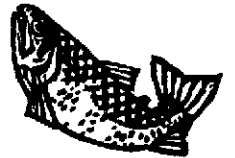
確認者：林
(5:50)

確認者特記欄：林 (9/6)

責任者確認欄：林 (9/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 6 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温：11.5 °C

〈健康チェック表〉

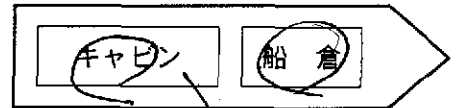
作業者名	1 田中 清	2 林 誠	3 皆川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正憲	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

確認者：林
(2:25)

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

確認者：林
(9:30)

〈温度の測定〉

確認者： (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 2.9 °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	9
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 6.3 °C

〈船内清掃記録〉

1.0. 4.8

確認者：林
(5:50)

確認者特記欄：林

(9/6)

責任者確認欄：林

(9/6)



選別場での確認表



実施日：平成15年9月6日(2時30分~6時00分) 天気：雨 気温：13.3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 本村	3 田中	4 皆川
	5 原田	6 佐賀	7	8
	9 林(紫)	10	11	12

確認者：林

(3:00)

〈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

(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 → 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

(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)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	3.9℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林 (9/6)

責任者確認欄：林(紫) (9/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 6 日 (2時00分~5時30分) 天気：☁ 気温：13.3 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(2:20)

〈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 220 2回目 400 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0 8枚. 4枚.

確認者：林
(5:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (5:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 2.6 ℃

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	9
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 4.6 ℃

〈船内清掃記録〉

2.2. 3.9

甲板、タニアルの清掃

確認者：林
(6:00)

確認者特記欄：林

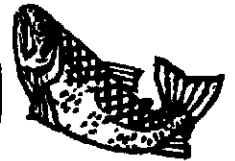
9/6

責任者確認欄：林

(9/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 5 日 (2時00分~5時30分) 天気：晴 気温：13.5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇 8枚

確認者：林
(2:30)

〈温度の測定〉

確認者：林 (5:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 1.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 15.9 °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	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 10.0 °C

〈船内清掃記録〉

4.2. 9.6

甲板・タンブルの清掃

確認者：林
(4:00)

確認者特記欄：

林

(9/5)

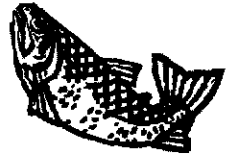
責任者確認欄：

林

(9/5)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 5 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 50 分) 天気：晴 気温：14.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 本 村	3 田 中	4 原 田
	5 皆 川	6 佐 賀	7	8
	9	10	11	12

確認者：林
(3:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 9
- ・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 → 9

確認者：林
(3:20)

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 → 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
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) Δ
鮮度タンク内海水温	(5:40) 4.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40) 9.6 °C

確認者：林
(5:40)

確認者特記欄：林 (9/5)

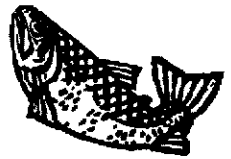
氷が少なかった。

責任者確認欄：林 (9/5)

X



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 4 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：15.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 本村	3	4 原田寛
	5 田中	6	7	8 佐賀奈々
	9 菅原	10	11	12

確認者：林
(3:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・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
(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 → 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 → 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
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) 9
鮮度タンク内海水温	(5:40) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40) 8.6 °C

確認者：林
(5:40)

確認者特記欄：

林 9/4

責任者確認欄：

林 9/4



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 4 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 50 分) 天気：晴 気温：15. °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：

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

確認者：

(2:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

は (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:00) 4.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(9:00) 16.2 °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	(5:00) 9.2 °C

〈船内清掃記録〉

22 221

確認者：

林

(6:00)

ダニール、甲板の清掃、

確認者特記欄：

林

(9/4)

責任者確認欄：

林

(9/4)



選別場での確認表



実施日：平成 5 年 9 月 3 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：18.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 本村	3	4
	5 田中	6 原田	7	8
	9 背川	10 佐々木	11	12

確認者：林
(3:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 9
- ・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 → 9

確認者：
(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 → 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 → 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
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:50) 3.6 °C

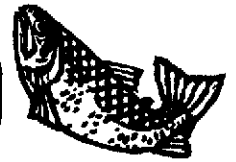
確認者：林
(5:50)

確認者特記欄：林 (9/3)

責任者確認欄：林 (9/3)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 3 日 (時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：18.5 °C

〈健康チェック表〉

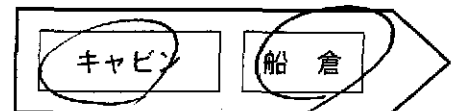
作業者名	1 田中 清	2 林 誠	3 皆川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正憲	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

確認者：林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 40 2回目 400 3回目 : 回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇 枚 4枚

確認者：林
(:)

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 16.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 2.1 °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 4.7 °C

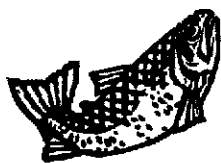
〈船内清掃記録〉 22. 3. 6.

確認者：林
(5:30)

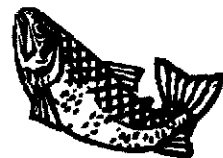
9/27に、甲板、の清掃をした。

確認者特記欄：林 (9/3)

責任者確認欄：林 (9/3)



選別場での確認表



実施日：平成15年9月2日(2時00分～6時30分) 天気：晴 気温：15.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 本村	3	4
	5 田中	6 原田	7	8
	9 岩川	10 佐賀	11	12

確認者：林
(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
(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
(2:30)

〈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) 0.6℃
秋サケ腹部内温度	(6:20) 2.5℃

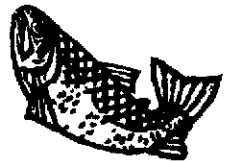
確認者：林
(6:20)

確認者特記欄：林 (9/2)

責任者確認欄：林 (9/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 9 月 2 日 (時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：15.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：林
(2 : 00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

(林)

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	(:) 3.6 °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 : 30) 3.6 °C

〈船内清掃記録〉 0.6. 2.5.

甲板・アンクル 2.5!!

確認者：林
(5 : 50)

確認者特記欄：林

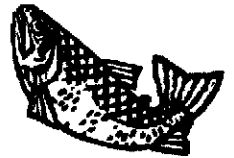
(9/2)

責任者確認欄：林

(9/2)



選別場での確認表



実施日：平成15年9月1日(7時00分~10時30分) 天気：晴 気温：17.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 皆川	3	4
	5 田中	6 厚田	7	8
	9 本村	10	11	12

確認者：林
(7:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・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
(7:00)

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 → 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
(10:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(10:20)	2
鮮度タンク内海水温	(10:20)	3.9℃
秋サケ腹部内温度	(10:20)	4.2℃

確認者：林
(10:20)

確認者特記欄：林 (9/1)

責任者確認欄：林 (9/1)

書式作成日：平成12年7月1日

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 15 年 9 月 1 日 7 時 00 分 ~ 10 時 20 分 天気：晴 気温：17.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：

(7:20)

〈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 _____ → 0
- ・水の投入は _____ → 1回目 7:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → 9

確認者：

(8:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

(8:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:40) 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:40) 11.2℃

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	(8:40) 11.7℃

〈船内清掃記録〉

3.9.

確認者：

(10:20)

甲板、A7-7L まで!!

確認者特記欄：

林

(9/1)

責任者確認欄：

林

(9/1)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 8 月 29 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気： 雨 気温： 17.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3	4
	5 原田	6 本村	7	8
	9 月川	10	11	12

確認者： 林

(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： 林

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 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

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:50) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:50) 3.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:50) 3.6 °C

確認者： 林

(6:50)

確認者特記欄： 林 (P39)

引込量 5L

責任者確認欄： 林 (P39)

[Signature]



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 8 月 29 日 (9 時30分～7 時00分) 天気：雨 気温：14.0℃

〈健康チェック表〉

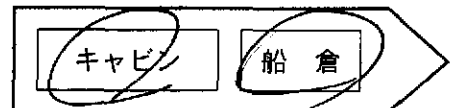
作業者名	1 田中 清	2 林 誠	3 皆川 修一	4 大光 幸雄
	5 安達 栄進	6 菊地 正憲	7 佐藤 敬助	8 皆川 透
	9	10	11	12

確認者：林
(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 3:30 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の水は十分か ☒

確認者：林
(3:48)

〈温度の測定〉

確認者：林 (3:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 15.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 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	(5:00) 7.5℃

〈船内清掃記録〉

3.8

甲板 A271L 完了

確認者：林
(7:00)

確認者特記欄：林 (B39)

責任者確認欄：林 (B39)

O.K.



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 8 月 28 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雲 気温：16.6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 本林	2 本村	3	4
	5 田中	6 原田	7	8
	9 背い	10	11	12

確認者： 本林
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・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 → 0
- ・岸壁海水の状態は → 0
- ・作業場の状態は → 0

確認者： 本林
(4:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 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： 本林
(8:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) 0
鮮度タンク内海水温	(5:40) 5.8 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40) 7.2 °C

確認者： 本林
(5:40)

確認者特記欄： 本林 (8:50)

責任者確認欄： 本林 (8:50)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 15 年 8 月 28 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 50 分) 天気：(曇) 気温：16.6 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 3 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

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 15.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 7.9 °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	(5:30) 7.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:30)

甲板、アンテナ、3等!!

確認者特記欄：林

(8/20)

T3

責任者確認欄：林

(8/20)

T3