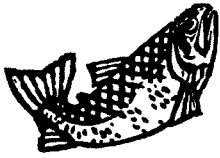


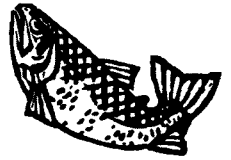
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 11 月 21 日 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

(17:30)

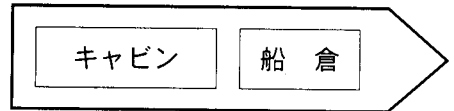
## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ok
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・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 \_\_\_\_\_ → 足り

確認者：谷内

(17:30)



## 〈温度の測定〉

確認者：1谷内 (17:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 9.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) 8.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	#011
船倉内の秋サケの状態	帰港時	7.5
船倉内の海水温度	帰港時	(7:09) 7.8 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：1谷内

(17:30)

海水は122で洗浄。  
本日網工(始)

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

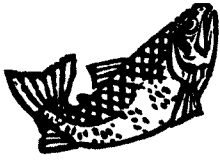
OK ✓

17:27 ✓

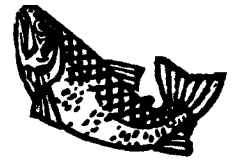
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月21日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

1	西山 宗告	2	稗貫 勝弘	3	勝瀬 優	4	勝瀬喜江子
5	谷内 茂	6	田中 長未	7	高橋 圭二	8	山崎 英樹
9		10		11		12	

確認者：タナカ  
(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：タナカ  
(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：タナカ  
(7:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(7:70) 2.0 °C
秋サケ腹部内温度	(3:30) 2.0 °C

確認者：タナカ  
(7:30)

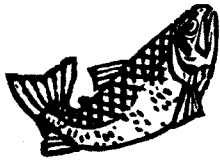
確認者特記欄： 田中 長未 (11/21)

責任者確認欄： 西山 良一 (11/21)

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 17 年 11 月 19 日 ( 4 時 15 分 ~ 7 時 30 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 谷内 ( / )

( 4 : 15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・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 \_\_\_\_\_ → 十分

確認者： 谷内 ( / )

( : )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者： 谷内 ( / )

漁場の海水温度	漁獲前	( 6.45 ) 6.45 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( : ) 4.70 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	十分
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( : ) °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 谷内 ( / )

( 7 : 30 )

海内清掃済み

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

十分

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

十分

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月19日 ( 時 分 ~ ) 時 分) 天気：ハル 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	<del>③ 勝瀬 優</del>	<del>④ 勝瀬喜江子</del>
	<del>⑤ 谷内 茂</del>	⑥ 田中 長未	<del>⑦ 高橋 圭二</del>	<del>⑧ 山崎 英樹</del>
	9	10	11	12

確認者：977  
(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：977  
(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：977  
(7:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(1):06 3.0 °C
秋サケ腹部内温度	(1):08 2.1 °C

確認者：977  
(7:00)

確認者特記欄：田中 長未 (11/19)

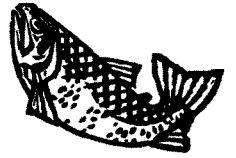
*lnz*

責任者確認欄：西山 良一 (11/19)

*lnz*



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 11 月 16 日 ( 3 時 5 分 ~ 7 時 0 分 ) 天気： 曇り 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山良一	2 谷内基晃	3 永井市治	4 松崎利美
	5 桜田裕治	6 富崎洋尚	7 蛸山裕介	8 東狐漕平
	9	10	11	12

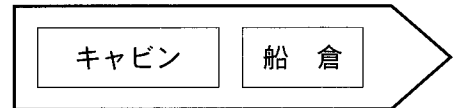
確認者 谷内  
( 0 : 15 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・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 \_\_\_\_\_ → OK

確認者： 谷内  
( : )



〈温度の測定〉

確認者： 谷内 ( 0 : 40 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 1 : 5 ) 10.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 4 : 50 ) 8.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 6 : 40 ) 7.9 °C

〈船内清掃記録〉

海水口を洗浄

確認者： 谷内  
( 7 : 30 )

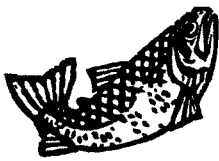
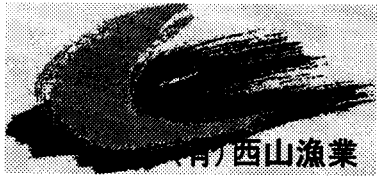
確認者特記欄： 谷内 ( / )

OK

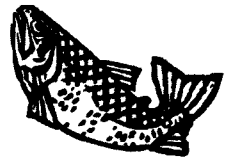
責任者確認欄： 西山 ( / )

谷内

和歌山 谷内 和歌山 谷内



# 選別場での確認表



実施日：平成17年 11月16日 ( 時 分 ~ 7時00分) 天気 11℃ 気温： ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者： 577カ  
(5:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 977カ  
(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 \_\_\_\_\_ (O)
- ・ 計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・ シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・ 作業場は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ (O)

確認者： 977カ  
(7:00)

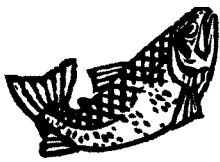
### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(7:40) 2.0 ℃

確認者： 977カ  
( : )

確認者特記欄： 田中 長未 (11/16)

責任者確認欄： 西山 良一 (11/16)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 11 年 11 月 14 日 ( 4 時 5 分 ~ 8 時 分 ) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山良一	2 谷内基悦	3 永井市治	4 松崎利美
	5 桜田裕二	6 富崎洋尚	7 蛸山祐介	8 栗狐洞平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
( 4:15 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 4:11 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 3分



確認者：谷内  
( 4:15 )

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4.4) 3.8 5.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4.4) 11.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(6.3) 9.8 °C

確認者：谷内 ( 6:30 )

〈船内清掃記録〉

こぼれは拭き掃除

確認者：谷内  
( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 ( / )

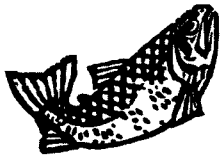
責任者確認欄： 谷内 ( / )

こぼれ

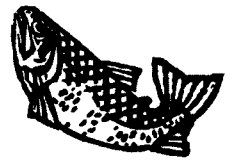
持子



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月4日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 11 ↓ 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：y+y  
(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：y+y  
(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：y+y  
(7:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(17:00) 3.3 °C
秋サケ腹部内温度	(17:00) 2.1 °C

確認者：y+y  
(7:00)

確認者特記欄： 田中 長未 (17/11)

長未 ちこくち  
6:00 着

責任者確認欄： 西山 良一 (17/11)

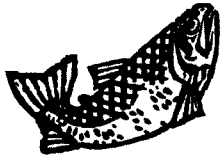
7/2 ✓



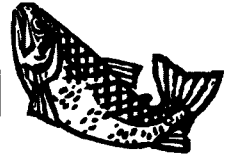
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 11 月 12 日 (4 時 5 分 ~ 7 時 20 分) 天気： 気温： 1 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

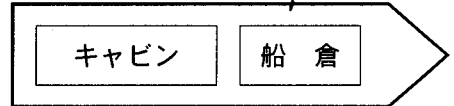
確認者： 谷内  
(4:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ok
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 4:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → ok 4:40

確認者： 谷内  
(7:30)



## 〈温度の測定〉

確認者： 谷内 (6:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:35) 12.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:35) 2.7 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	+2L
船倉内の秋サケの状態	帰港時	ok
船倉内の海水温度	帰港時	(6:35) 5.5 °C 前後 3.6

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 谷内  
(7:30)

こまめに清掃

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

よし

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

持る

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月12日 ( 時 分 ~ 7 時 00分 ) 天気：110 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	谷内 茂	田中 長未	高橋 圭二	山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：タカ  
(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：タカ  
(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：タカ  
(7:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(17:00) 3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(17:00) 2.3 °C

確認者：タカ  
(7:00)

確認者特記欄： 田中 長未 (11/12)

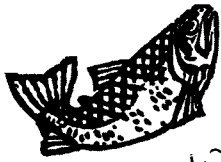
責任者確認欄： 西山 良一 (11/12)

書式作成日：平成12年7月1日

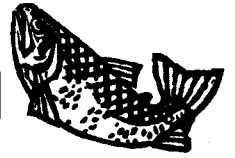


HACCP委員会： ( / )

(有) 西山漁業



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 10 年 10 月 19 日 ( 3 時 45 分 ~ 7 時 20 分 ) 天気：晴 気温： 17 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

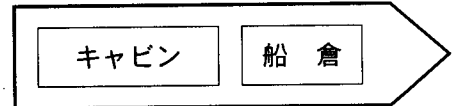
確認者 谷内  
( 3:45 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 : 47回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK - 9枚

確認者：谷内  
( 17:20 )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 12.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) 2.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 前 4.8℃ 後 8.2℃

確認者：谷内 ( 6:45 )

## 〈船内清掃記録〉

海水に2洗浄

確認者：谷内  
( 7:20 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

TS ✓

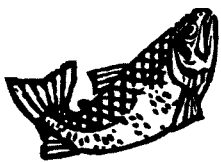
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

持りし

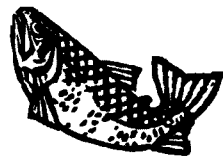
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月9日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者： (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： (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： (5:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(7:00) 3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 2.2 °C

確認者： (7:00)

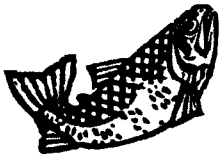
確認者特記欄： 田中 長未

責任者確認欄： 西山 良一

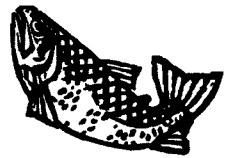
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 11 月 7 日 ( 3 時 30 分 ~ 7 時 30 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

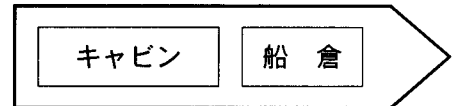
確認者： 谷内  
( 3 : 30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ok
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・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 \_\_\_\_\_ → ok

確認者： 谷内  
( : )



## 〈温度の測定〉

確認者： 谷内 ( 6 : 30 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 6 : 30 ) 13.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 6 : 30 ) 3.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>なし</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>ok</u>
船倉内の海水温度	帰港時	( 6 : 30 ) 6.2 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 谷内  
( 17 : 30 )

海水で清掃

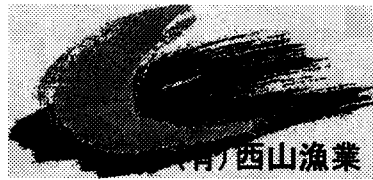
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

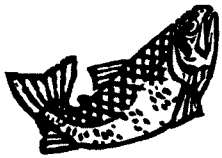
ok

持にT利

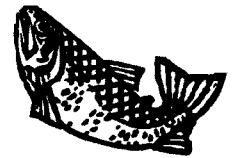
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月7日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：PA 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 宗告	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：PA  
(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：PA  
(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：PA  
(7:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(7:00) 5.2 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 2.4 °C

確認者：PA  
(7:00)

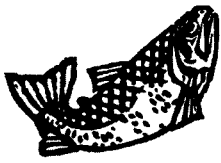
確認者特記欄： 田中 長未 (11/7)

責任者確認欄： 西山 良一 (11/7)

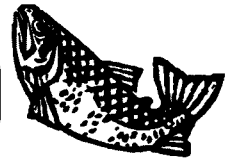
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 11 月 5 日 ( ) 時 49 分 ~ 7 時 20 分 天気：曇り 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者 谷内

( 7:49 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・水の投入は → 1回目 5:53 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か → OK 9時

確認者：谷内

( 7:20 )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( 6:20 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 6:25 ) 13.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 6:25 ) 3.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 6:20 ) 0.4 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内

( 7:20 )

24時間洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

なし

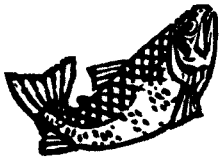
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

12時

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月5日 ( 時 分~6時35分) 天気：(曇り) 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

1 西山 宗告	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
9	10	11	12

確認者：タカ  
(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：タカ  
(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 \_\_\_\_\_

OK

確認者：タカ  
(6:35)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:35) 4.1 °C
秋サケ腹部内温度	(6:31) 2.5 °C

確認者：タカ  
(6:35)

確認者特記欄： 田中 長未 (1/5)

責任者確認欄： 西山 良一 (1/5)



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 17 年 11 月 4 日 ( 3 時 30 分 ~ 7 時 20 分 ) 天気 晴 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

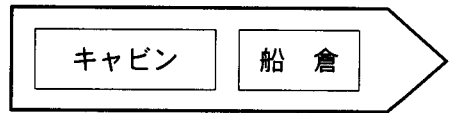
確認者：谷内  
( 3:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 3:45 2回目 5:31 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK

確認者：谷内  
( : )



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( 6:20 )

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) 13.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) 2.0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(6:20) 3.5 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内  
( 7:30 )

海水洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

谷内

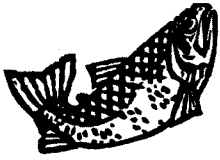
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山

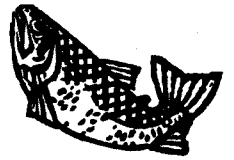
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月7日 ( 時 分 6 時 50分 ) 天気：雨 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

1 西山 宗告	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
9	10	11	12

確認者：977  
(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 \_\_\_\_\_ →

OK

確認者：977  
(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 \_\_\_\_\_ →

OK

確認者：977  
(6:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:50) 3.4℃
秋サケ腹部内温度	(6:50) 2.6℃

確認者：977  
(6:50)

確認者特記欄： 田中 長未 (11/4)

*田中 長未*

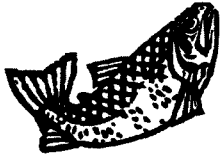
責任者確認欄： 西山 良一 (11/4)

*西山 良一*

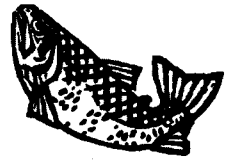
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 11 月 2 日 ( 7 時 45 分 ~ 8 時 00 分 ) 天気：晴れ 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

( 7:45 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 : 3:51 2回目 : 4:55 3回目 : 6:45 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK

確認者：谷内

( : )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( 6:45 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:51 ) 4.25 °C 13.1
船倉内の海水温度	漁獲前	( 4:35 ) 3.0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 6:45 ) 5.3 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内

( 8:00 )

2/4/2/2/1/1/1/1

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

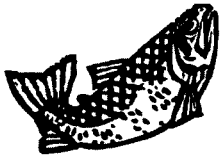
→ ね

なし

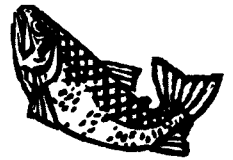
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月2日 ( 時 分~7時5分) 天気：ハル 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：タカ  
(5:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

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

確認者：タカ  
(7:5)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

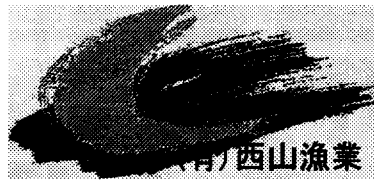
氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(7:05) 3.4 °C
秋サケ腹部内温度	(7:05) 2.6 °C

確認者：タカ  
(7:5)

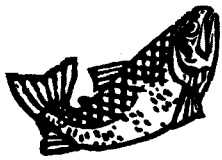
確認者特記欄： 田中 長未 (11/2)

責任者確認欄： 西山 良一 (11/2)

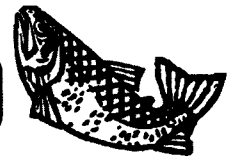
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 11 月 1 日 ( 3 時 40 分 ~ 7 時 30 分 ) 天気：( 曇 ) 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

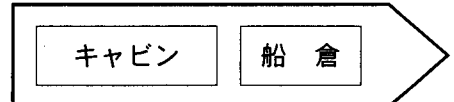
確認者：谷内  
( 7:40 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ok
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2 50. 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ok 4時

確認者：谷内  
( 6:05 )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) 12.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) 2.9 °C

確認者：谷内 ( 6:10 )

船倉内の氷の状態	帰港時	TOU
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5: ) 前 5.2 °C 後 7.4 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水を2回清掃

確認者：谷内  
( 7:40 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

TOU

TOU

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月1日 ( 時 分~6時35分) 天気：晴 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

1	西山 宗告	2	稗貫 勝弘	3	勝瀬 優	4	勝瀬喜江子
5	谷内 茂	6	田中 長未	7	高橋 圭二	8	山崎 英樹
9		10		11		12	

確認者： 977  
(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： 977  
(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： 977  
(6:35)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:35) 3.5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:31) 2.6 °C

確認者： 977  
(6:35)

確認者特記欄： 田中 長未 (11)

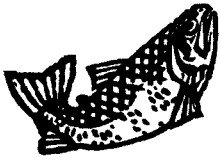
責任者確認欄： 西山 良一 (11)

書式作成日：平成12年7月1日

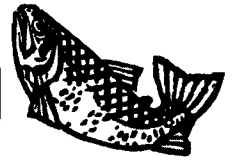


(有) 西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 31 日 ( 7 時 45 分 ~ 9 時 ) 天気：よし 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
( 2:45 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・水の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2 5分 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 8分

確認者：谷内  
( : )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( 5:20 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 5:15 ) 13.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 5:15 ) 2.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	よし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:20 ) 前 5.6 °C 後 6.9

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内  
( 7:00 )

海水にこぼしを清掃

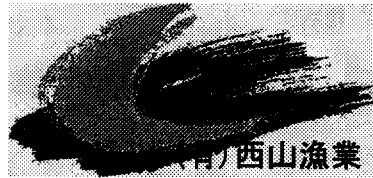
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

よし

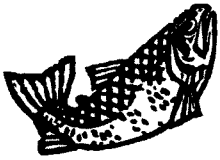
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

よし

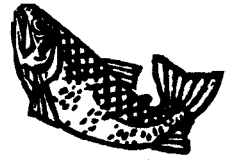
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月31日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

1 西山 宗告	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
5 谷内 茂	6 田中 長末	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
9	10	11	12

確認者： 夕方  
(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： 夕方  
(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： 夕方  
(6:55)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:55) 3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(6:55) 2.5 °C

確認者： 夕方  
(6:55)

確認者特記欄： 田中 長末 (10/31)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/31)



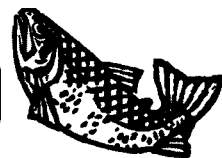
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年10月29日(2時<sup>0</sup>分~7時<sup>0</sup>分) 天気：曇 気温：          ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

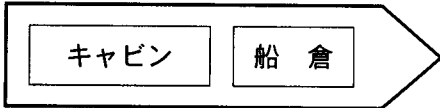
確認者：谷内  
(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:53 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK

確認者：谷内  
( : )



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 (5:05)

漁場の海水温度	漁獲前	( <u>2:29</u> ) <u>13.2</u> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( <u>2:29</u> ) <u>13.2</u> °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>無し</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の海水温度	帰港時	( <u>5:05</u> ) <u>4.8</u> °C <u>後 3.6</u>

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内  
(7:00)

海内清掃

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

谷内

西山

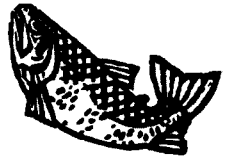
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月29日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：曇り 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

1	西山 宗告	2	稗貫 勝弘	3	勝瀬 優	4	勝瀬喜江子
5	谷内 茂	6	田中 長未	7	高橋 圭二	8	山崎 英樹
9		10		11		12	

確認者：AT  
(4:30)

### 〈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：AT  
(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：AT  
(5:35)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )	
鮮度タンク内海水温	(5:35)	3.6°C
秋サケ腹部内温度	(5:37)	2.5°C

確認者：AT  
(5:35)

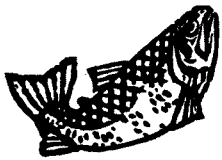
確認者特記欄： 田中 長未 (10/29)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/29)

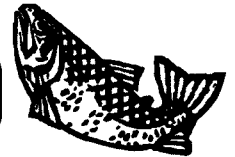
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 28 日 ( 2 時 5 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

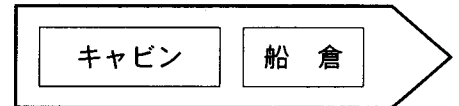
確認者：谷内  
( 2:15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・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 \_\_\_\_\_ → OK

確認者：谷内  
( : )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 13.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 前 7.5 °C 後 2.8

確認者：谷内 (4:55)

船倉内の氷の状態	帰港時	たじ
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 前 5.5 °C 後 6.0

## 〈船内清掃記録〉

海水にて洗浄

確認者：谷内  
( 9:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

TJ

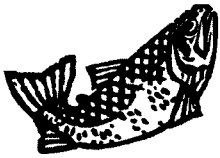
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

岸口なし

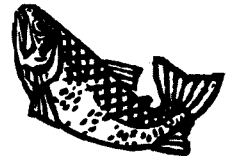
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月28日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

1	西山 宗告	2	稗貫 勝弘	3	勝瀬 優	4	勝瀬喜江子
5	谷内 茂	6	田中 長未	7	高橋 圭二	8	山崎 英樹
9		10		11		12	

確認者：田中  
(4:30)

## 〈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：田中  
(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：田中  
(5:25)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(5:25) 2.6 °C
秋サケ腹部内温度	(5:25) 1.5 °C

確認者：田中  
(5:25)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/28)

田中

責任者確認欄： 西山 良一 (10/28)

西山

書式作成日：平成12年7月1日

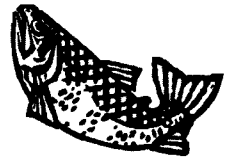


西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 27 日 ( 2 時 5 分 ~ 7 時 0 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

( 2 : 15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:25 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 12FK

確認者：谷内

( 5 : 00 )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者： ( 5 : 10 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 25.5 ) 26.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 25.5 ) 14.0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	5:19 15.3 17.4 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内

( 7 : 00 )

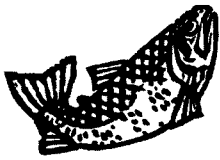
2 船内 ( 12 ) 清掃

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

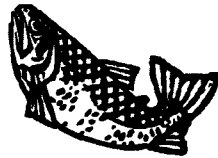
OK

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

OK



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月27日 ( 時 分~5時50分) 天気：11℃ 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	⑨ <3>R	10	11	12

確認者：9+カ  
(4:30)

### 〈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：9+カ  
(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：9+カ  
(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.0℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 1.5℃

確認者：9+カ  
(5:50)

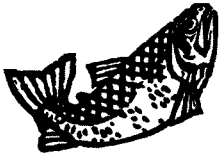
確認者特記欄： 田中 長未 (10/27)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/27)

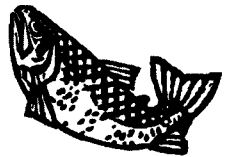
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 26 日 ( 2 時 5 分 ) 時 00 分) 天気： 晴 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

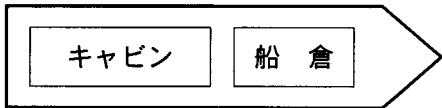
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 谷内  
( : )

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 10枚



確認者 谷内  
( 5:00 )

## 〈温度の測定〉

確認者： 谷内 ( 6:00 )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 14.4 °C (M)
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 2.5 °C (M)

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 前 4.8 °C 後 6.5 °C (M)

## 〈船内清掃記録〉

海水122洗浄済

確認者： 谷内  
( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

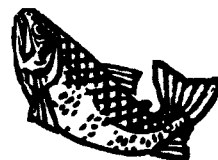
TJU

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

TJU



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月26日 (6時10分~6時45分) 天気：ハル 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	X 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	A 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	B 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：タカ  
(4:30)

### 〈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：タカ  
(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：タカ  
(6:45)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:45) 1.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:45) 2.7 °C

確認者：タカ  
(6:45)

確認者特記欄：田中 長未 (10/26)

田中

責任者確認欄：西山 良一 (10/26)

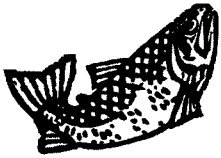
西山



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 17 年 10 月 25 日 ( 2 時 5 分 ) 時 分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
( 2:15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:23 2回目 4:32 3回目 5:17 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 8枚 4枚 4枚

確認者：谷内  
( 5:17 )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:19 ) 14.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:10 ) 9.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	220
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:50 ) 前夜 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内  
( : )

海水は洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

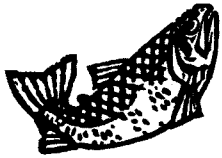
谷内 基悦

西山 良一

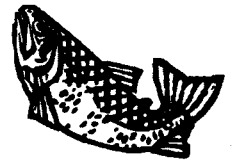
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月25日 (5時25分~6時45分) 天気：1/V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：タチ  
(4:30)

### 〈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：タチ  
(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：タチ  
(6:45)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:45) 3.7 °C
秋サケ腹部内温度	(6:45) 3 °C

確認者：タチ  
(6:45)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/25)

T2 ✓

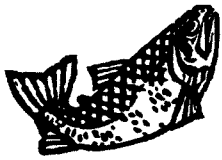
責任者確認欄： 西山 良一 (10/25)

✓

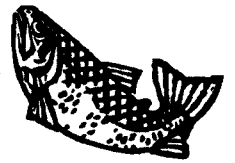
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 29 日 ( 6 時 00 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
(6:25)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 6:11 2回目 6:26 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 12枚



確認者：谷内  
(6:26)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(6:52) 14.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:52) 2.8 °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	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(9:00) 前 1.8 °C 1.5 °C

確認者：谷内 (9:00)

## 〈船内清掃記録〉

海水口洗浄

確認者：谷内  
(10:00)

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

OK

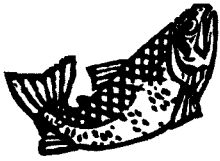
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

OK

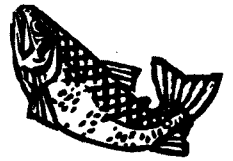


(有) 西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月24日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：ハル 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：タナカ  
6:30  
(~~4:30~~)

### 〈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：タナカ  
7:00  
(~~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：タナカ  
9:30

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )	
鮮度タンク内海水温	(9:30)	°C
秋サケ腹部内温度	(9:30)	°C

確認者：タナカ  
(9:30)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/24)

*(Handwritten signature)*

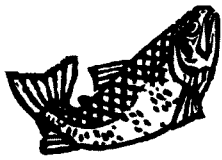
責任者確認欄： 西山 良一 (10/24)

*(Handwritten signature)*

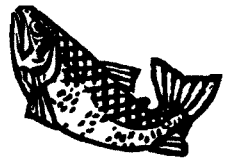
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 22 日 ( 2 時 57 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 晴 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

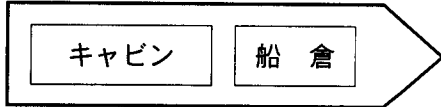
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 谷内 ( 2:57 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・水の投入は → 1回目 2時57分 2回目 4時30分 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か → OK 8分 4分



確認者： 谷内 ( : )

## 〈温度の測定〉

確認者： 谷内 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:57) 15.8°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 21.9°C

船倉内の氷の状態	帰港時	42C
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 前 21.4°C 後 14.6°C

## 〈船内清掃記録〉

海内清掃

確認者： 谷内 ( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

T2 ✓

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

持込

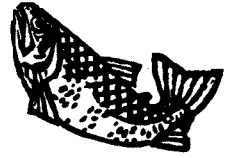
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月22日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：(曇り) 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	9 黒 沢	10 若杉 龍	11	12

確認者：夕々カ  
(4:30)

### 〈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：夕々カ  
(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：夕々カ  
(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.5°C <input checked="" type="checkbox"/>
秋サケ腹部内温度	(5:50) 3.5°C <input checked="" type="checkbox"/>

確認者：夕々カ  
(5:50)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/22)

たし

責任者確認欄： 西山 良一 (10/22)

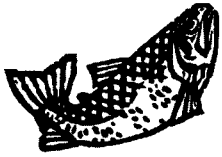
たし

書式作成日：平成12年7月1日

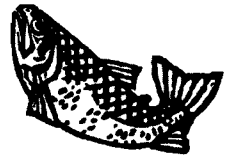


HACCP委員会： ( / )

(有) 西山漁業



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年10月21日 (2時15分~7時00分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:20 2回目 3:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 8kg 3kg

確認者：谷内

(3:34)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 15.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 2.7 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	TJL
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:05) 前 2.0 °C 後 6.5 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内

(7:00)

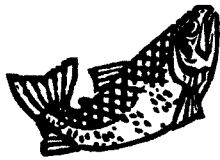
海水にて洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

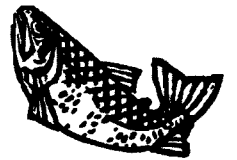
TJL

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

TJL



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月21日 ( 時 分 ~ 5時40分 ) 天気：1、V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
9	10	11	12

確認者：STカ  
(4:30)

### 〈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：STカ  
(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：STカ  
(5:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(5:40) 2.7 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40) 3-5 °C

確認者：STカ  
(5:40)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/21)

tn ✓

責任者確認欄： 西山 良一 (19/21)

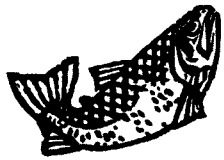
tn ✓



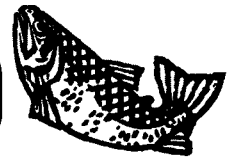
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 20 日 ( 2 時 15 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

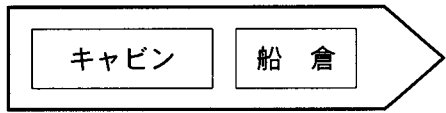
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
( 2 : 15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:24 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 12分



確認者：谷内  
( : )

## 〈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 : 50 ) 3.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 05 ) 11.6 °C

確認者 谷内 ( 5 : 05 )

## 〈船内清掃記録〉

海水洗浄

確認者：谷内  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

72

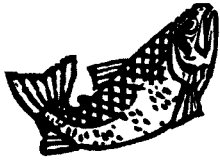
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

10

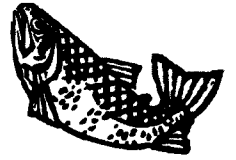
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月20日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： / \ 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

1 西山 宗告	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
5 谷内 茂	6 田中 長末	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
9	10	11	12

確認者：夕ナカ  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

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

確認者：夕ナカ  
(5:45)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(5:45) 1.6 °C (O)
秋サケ腹部内温度	(5:45) 2.4 °C (O)

確認者：夕ナカ  
(5:45)

確認者特記欄： 田中 長末 (10/20)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/20)

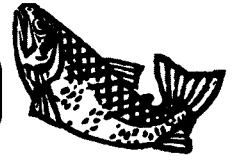
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 19 日 ( 2 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

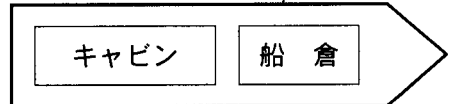
確認者：谷内  
(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:25 2回目 2:45 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 12枚

確認者：谷内  
(7:00)



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(25.0) 15.4 °C	①
船倉内の海水温度	漁獲前	(25.0) 3.2 °C	①

船倉内の氷の状態	帰港時	残
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	5.35 8.5 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内  
(7:00)

海水洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

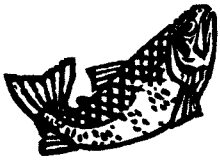
TSU

TSU

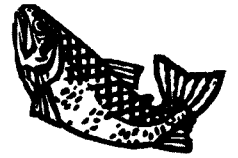
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月19日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

1 西山 宗告	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
9	10	11	12

確認者：タカ  
(4:30)

## 〈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：タカ  
(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：タカ  
(6:25)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:28) 2.9 °C (V)
秋サケ腹部内温度	(6:28) 24.9 °C (B)

確認者：タカ  
(6:28)

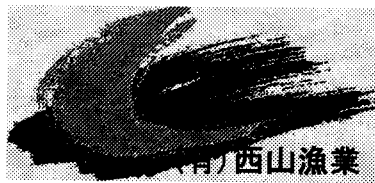
確認者特記欄： 田中 長未 (19/9)

FL

責任者確認欄： 西山 良一 (19/9)

FL

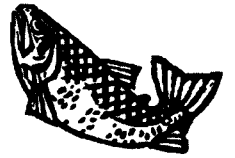
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 18 日 ( 2 時 5 分 ~ ) 時 0 分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 谷内

( 2 : 15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・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 \_\_\_\_\_ → OK

確認者： 谷内

( 4 : 21 )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者： 谷内 ( 5 : 20 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 5 : 50 ) 16.9 27.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 50 ) 2.7 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 20 ) 5.9 °C 後 17.9

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 谷内

( 7 : 00 )

海水で洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

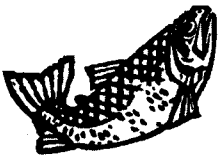
720

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

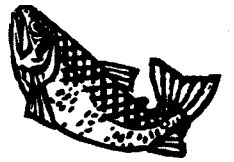
720



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月18日 (5時15分~6時20分) 天気：11V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

1	西山 宗告	2	稗貫 勝弘	3	勝瀬 優	4	勝瀬喜江子
5	谷内 茂	6	田中 長未	7	高橋 圭二	8	山崎 英樹
9	若木 夕	10		11		12	

確認者：夕木  
(4:30)

### 〈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：夕木  
(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：夕木  
(6:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	6:20 11.2 °C (V)
秋サケ腹部内温度	6:20 5.5 °C (V)

確認者：夕木  
(6:20)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/18)

夕木

責任者確認欄： 西山 良一 (10/18)

夕木

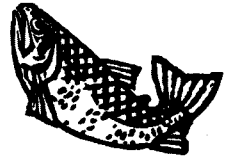
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 17 日 ( 2 時 15 分 ~ 7 時 10 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

( 2 : 15 )

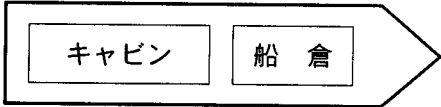
## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:22 2回目 3:42 3回目 4:01 4回目 4:18 5回目 4:58
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 12枚 4枚 4枚 4枚 4枚

確認者：谷内

( : )



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( 5 : 25 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3 : 50 ) 15.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3 : 50 ) 1.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	72L
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 15 ) 前 7.0 °C 後 7.8 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内

( 7 : 30 )

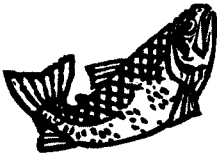
3ヶ所洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

72L

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

72L



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月17日 (5時30分~7時00分) 天気：11℃ 気温：℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	⑨ くらたか	⑩ 若木 /	11	12

確認者：タカ  
(4:30)

〈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：タカ  
(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：タカ  
(7:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(7:5) 4.3℃
秋サケ腹部内温度	(7:5) 2.7℃

確認者：タカ  
(7:5)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/17)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/17)



書式作成日：平成12年7月1日



(有)西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 19 年 10 月 15 日 ( 15 時 15 分 ~ 16 時 30 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

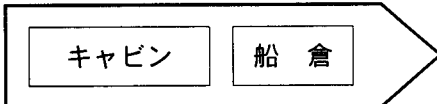
確認者 谷内  
( 2:15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:28 2回目 4:02 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 12枚 9枚

確認者 谷内  
( 5:15 )



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( 5:20 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:28 ) 2.50 16.2 °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	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:20 ) 前 5.2 °C 後 7.2

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内  
( 6:20 )

海水で洗浄

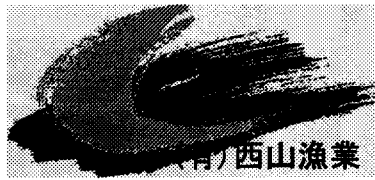
確認者特記欄： 谷内 基悦 (10/15)

TJU

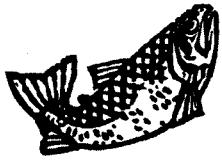
責任者確認欄： 西山 良一 (10/15)

岸にて

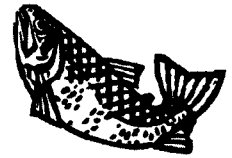
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月15日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：A X 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 宗告	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：タカ  
(4:30)

### 〈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：タカ  
(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：タカ  
(6:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:20) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:20) 4.1 °C

確認者：タカ  
(6:20)

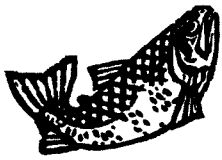
確認者特記欄： 田中 長未 (10/15)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/15)

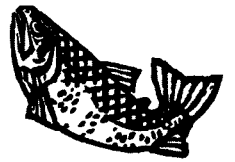
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 14 日 ( 2 時 15 分 ~ 6 時 30 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 谷内 ( 2:15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:15 2回目 3:59 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 1箱. 4箱.



確認者： 谷内 ( 5:15 )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:59 ) 15.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2:59 ) 3.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:29 ) 前 4.6 °C 後 6.7 °C

確認者： 谷内 ( 5:20 )

## 〈船内清掃記録〉

2 時間 42 分 清掃

確認者 谷内 ( 6:30 )

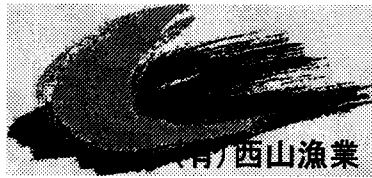
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

Handwritten signature of the checker.

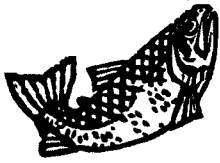
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Handwritten signature of the responsible person.

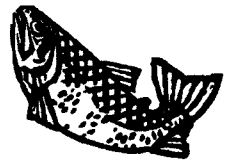
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月14日 (5時30分~6時10分) 天気：くもり 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
9	10	11	12

確認者：タナカ  
(4:30)

### 〈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：タナカ  
(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：タナカ  
(6:10)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:10) 1.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:10) 3.1 °C

確認者：タナカ  
(6:10)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/14)

Handwritten signature of Tanaka Naomasa

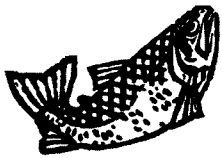
責任者確認欄： 西山 良一 (10/14)

Handwritten signature of Yamashita Ryoichi

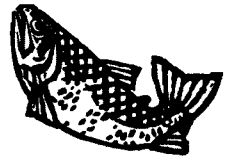
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成19年10月13日 (12時5分~14時00分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

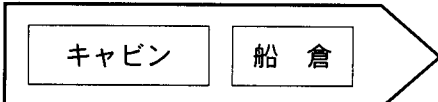
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
(12:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:30 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 12分、4分。



確認者：谷内  
(5:30)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 2.5 約 3.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	T-C
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 前 1.8 °C 後 0.9 °C

確認者：谷内 (5:30)

## 〈船内清掃記録〉

海水口を洗浄

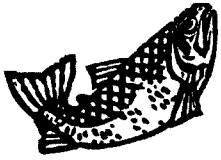
確認者：谷内  
(7:00)

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

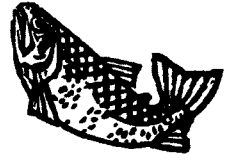
To U

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

To U



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月13日 (5時30分~6時<sup>35</sup>分) 天気：11V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	X 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：タナカ  
(4:30)

### 〈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：タナカ  
(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：タナカ  
(6:35)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:35) 2.6°C
秋サケ腹部内温度	(6:35) 4.3°C

確認者：タナカ  
(4:35)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/13)

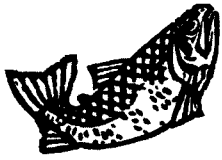
田中長未 朝飯  
下りてお!

責任者確認欄： 西山 良一 (10/13)

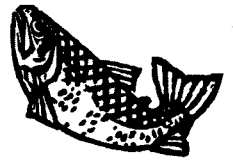
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 12 日 ( 2 時 15 分 ~ 7 時 10 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 谷内 ( 2:15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:15 2回目 12時 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → OK



確認者： 谷内 ( 5:00 )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:50 ) 15.6 °C (D)
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:50 ) 3.1 °C (D)

船倉内の氷の状態	帰港時	1/2 ✓
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:15 ) 前 6.6 °C (D) 後 7.0

確認者： 谷内 ( 5:15 )

## 〈船内清掃記録〉

海水の洗浄

確認者： 谷内 ( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

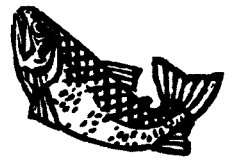
✓

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

✓



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月12日 (5時15分~6時00分) 天気：11 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：97カ  
(4:30)

### 〈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：97カ  
(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：97カ  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )	
鮮度タンク内海水温	(6:00) 0.1 °C	①
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.3 °C	②

確認者：97カ  
(6:00)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/12)

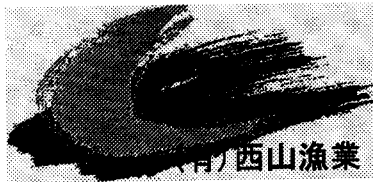
*Handwritten signature of Tanaka Naomi*

責任者確認欄： 西山 良一 (10/12)

*Handwritten signature of Yamano Ryoichi*



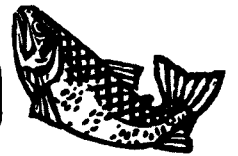
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 11 日 ( 2 時 5 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

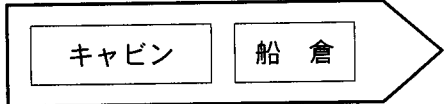
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
( 2 : 15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りには → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・水の投入は → 1回目 2.5 2回目 4.43 3回目 4.54 回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 1枚. 4枚 4枚



確認者：谷内  
( : )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2.5) 16.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2.5) 21.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	7.0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5.32) 5.0 °C

確認者：谷内 ( 17 : 30 )

## 〈船内清掃記録〉

海水の清掃

確認者：谷内  
( 7 : 40 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

22 ✓

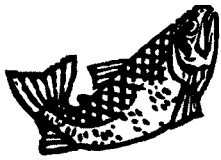
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

22 ✓

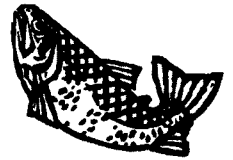
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月11日 (5時30分~6時30分) 天気：11 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 宗告	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：タナカ

(4:30)

### 〈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：タナカ

(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：タナカ

(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

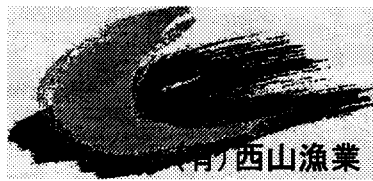
確認者：タナカ

(6:30)

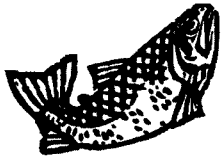
確認者特記欄： 田中 長未 (10/11)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/11)

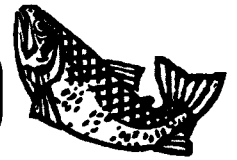
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 10月 10日 (2時15分) 時の分) 天気：(晴) 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

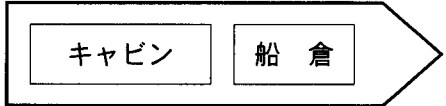
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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



確認者：谷内  
( : )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(25.5) °C
		15.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(25.5) °C
		2.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	72%
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 前 5.9 °C 後 6.2 °C

確認者：谷内 (5:20)

## 〈船内清掃記録〉

海水で洗浄

確認者：谷内  
(7:00)

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

Handwritten signature of the checker: 谷内 基悦

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Handwritten signature of the responsible officer: 西山 良一

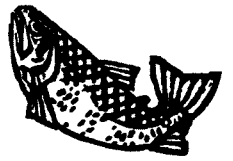
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月10日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：11 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	⑨ 星 政	10	11	12

確認者：田中  
(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：田中  
(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：田中  
(6:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：田中  
(6:30)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/10)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/10)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： ( / )

24回 日

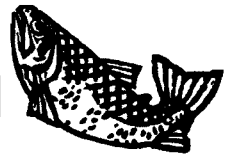
T393  
22-897



西山漁業



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 19 年 10 月 10 日 ( 2 時 15 分 ~ 8 時 10 分 ) 天気： ☁ 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

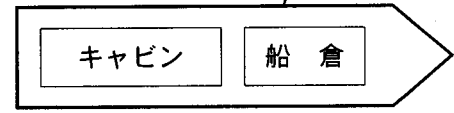
確認者： 谷内  
( 2:15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 6:58 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か → OK 8杯

確認者： 谷内  
( 7:00 )



## 〈温度の測定〉

確認者： 谷内 ( 8:00 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 7:19 ) 16.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 7:00 ) 2.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	72%
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 8:00 ) 前 5.2 °C 後 6.1 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 谷内  
( 8:30 )

海水の清掃  
2回 日

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

7/2

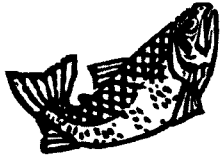
7/2

②

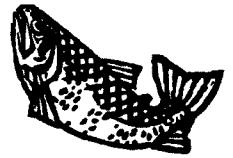
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月10日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	⑨ くろくち	10	11	12

確認者：  
(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：  
(7:30)

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：  
(8:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

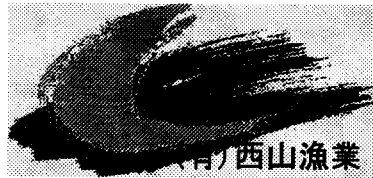
氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(8:40) ℃
秋サケ腹部内温度	(8:40) ℃

確認者：  
(8:40)

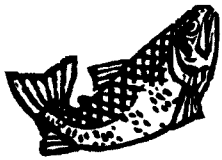
確認者特記欄： 田中 長未 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

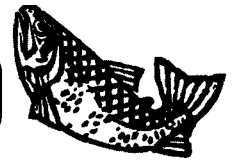
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 10月 8日 ( 2時 15分 ~ 6時 30分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

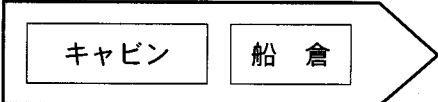
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
( 2:10 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：谷内  
( 5:00 )

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( 5:10 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:50 ) 15.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2:50 ) 3.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	ok
船倉内の秋サケの状態	帰港時	ok
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:10 ) 3.5 °C

## 〈船内清掃記録〉

片付け

確認者：谷内  
( 6:30 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

片付け

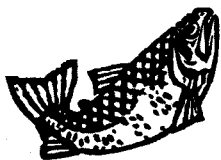
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

ok

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月8日 (5時20分~6時20分) 天気：PX 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 宗告	② 稗貫 勝弘	③ 勝瀬 優	④ 勝瀬喜江子
	⑤ 谷内 茂	⑥ 田中 長未	⑦ 高橋 圭二	⑧ 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：夕十カ  
(4:30)

### 〈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：夕十カ  
(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：夕十カ  
(6:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )	
鮮度タンク内海水温	(6:20)	°C
秋サケ腹部内温度	(6:20)	°C

確認者：夕十カ  
(6:20)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/8)

なし

責任者確認欄： 西山 良一 (10/8)

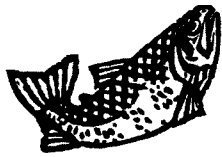
良一



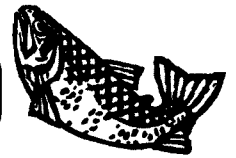
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 7 日 ( 2 時 15 分 ~ 2 時 40 分 ) 天気：曇り 気温： 9 . °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

( 2 : 15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・水の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:15 2回目 2:57 3回目 4:37 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → OK 1杯 1杯 - 1杯

確認者：谷内

( : )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 16.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 2.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:19) 2.9 °C 前後 5.0 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水にて洗浄.

確認者：谷内

( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

舟に下し

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

舟に下し

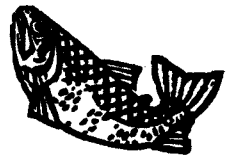
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月7日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 宗告	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

## 〈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：田中  
(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：田中  
(6:25)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )	
鮮度タンク内海水温	(6:25)	2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:25)	2 °C

確認者：田中  
(6:25)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/7)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/7)

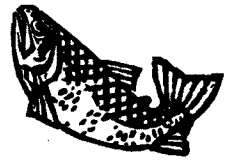
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年10月6日 (2時15分~7時) 天気：晴 気温：℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9 西山 良一	10	11	12

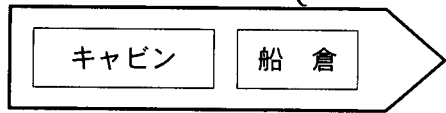
確認者：(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- 甲板は → OK
- キャビンの中は → OK
- 船倉の周りは → OK
- 船倉の中は → OK
- 氷の投入は → 1回目 2:27 2回目 3:40 3回目 4:40 4回目 4:54
- 水揚げ時の氷は十分か → OK

確認者：(4:54)



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 (5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	5:20 7.5℃ 前後 7.2℃

## 〈船内清掃記録〉

海水122洗浄

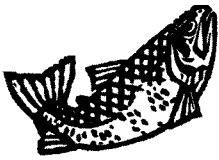
確認者：(7:00)

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

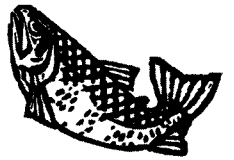
Handwritten signature of Taniya Motoyuki

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Handwritten signature of Nishiyama Ryoichi



# 選別場での確認表



実施日：平成17年10月6日 (5時30分~6時45分) 天気：1/V 気温： °C

〈健康チェック表〉

	① 稗貫	② 勝瀬(父)	③ 勝瀬(母)	④ 谷内
作業者名	⑤ 田中	⑥ 高橋	⑦ 西山	8
	9	10	11	12

確認者：田中  
(4 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：田中  
(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：田中  
(6 45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:45) 21 °C
秋サケ腹部内温度	(6:45) 21 °C

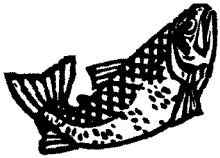
確認者：田中  
(6 45)

確認者特記欄： 田中長夫 (10%)

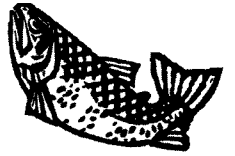
たし

責任者確認欄： 西山良一 (10%)

良一



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 5 日 (2 時 10 分 ~ 6 時 31 分) 天気：晴れ 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	<del>① 田中良</del>	② 谷内基悦	③ 永井市治	④ 松崎和美
	⑤ 桜田裕二	⑥ 富崎洋尚	⑦ 野山祐介	⑧ 陳狐潤平
	⑨ 西山宗浩	10	11	12

確認者：谷内 (2:20)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ○
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:24 2回目 5:00 3回目 5:37 4回目 \_\_\_\_\_ :  
12枚 7枚 4枚
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○

確認者：谷内 (5:11)

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

確認者：谷内 (5:11)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 16.4 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 9.2 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
			船倉内の海水温度	帰港時	(5:11) 6.0 °C

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉を洗う

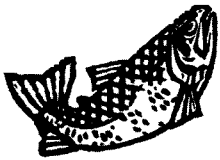
確認者：谷内 (6:28)

確認者特記欄： 谷内 (10/5)

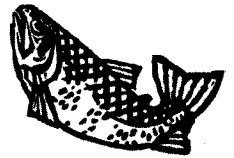
物になし

責任者確認欄： 富崎 (10/5)

物になし



# 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 5 日 ( 5 時 15 分 ~ 6 時 10 分 ) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

	① 榊 貴	② 勝瀬 頼	③ 勝瀬 頼	④ 谷 内
作業者名	⑤ 田 中	⑥ 高 橋	⑦ 西 山	⑧ 山 崎
	⑨ 黒 沢		11	12

確認者： 田中  
(4:30)

〈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： 田中  
(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： 田中  
(6:10)

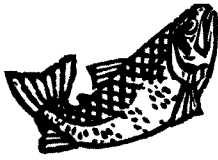
〈選別・計量後の温度の測定〉

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

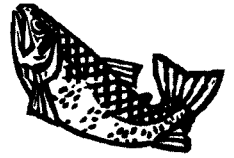
確認者： 田中  
(6:10)

確認者特記欄： 田中 (10/5)  
  
[Signature]

責任者確認欄： 田中 (10/5)  
  
[Signature]



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 10月 4日 (2時10分~6時45分) 天気： 気温： ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① <del>五島良</del>	② 谷内基悦	③ 永井市治	④ 松崎利美
	⑤ 桜田裕二	⑥ 富崎洋尚	⑦ 蛸山祐介	⑧ 東狐海平
	⑨ 西山宗吉	10	11	12

確認者：谷内  
(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 2:18 2回目 3:51 3回目 4:42 4回目 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○ 12枚 5枚 5枚



確認者：谷内  
(5:20)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:49) 16.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:49) 3.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	少しあり
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 6.3 ℃

確認者：谷内 (5:20)

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉を洗う

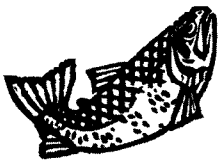
確認者：谷内  
(6:30)

確認者特記欄： 谷内 (10/4)

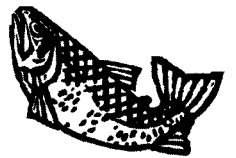
責任者確認欄： 富崎 (10/4)

特になし

特になし



# 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 4 日 ( 5 時 20 分 ~ 6 時 10 分 ) 天気：(11) 気温： °C

〈健康チェック表〉

	① 稗貫	② 勝瀬(文)	③ 勝瀬(田)	④ 谷内
作業者名	⑤ 田中	⑥ 高橋	⑦ 西山	⑧ 山崎
	⑨ 黒沢	⑩	⑪	12

確認者：田中  
(4:30)

〈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：田中  
(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：田中  
(6:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( )
2.8 鮮度タンク内海水温	(6:25) 2.8 °C
3.9 秋サケ腹部内温度	(6:25) 3.9 °C

確認者：田中  
(6:25)

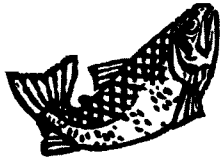
確認者特記欄： _____ (10/4)  <div style="font-size: 2em; text-align: center;">f2c</div>	責任者確認欄： _____ (10/4)  <div style="font-size: 2em; text-align: center;">td ✓</div>
--	---



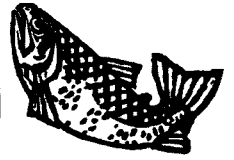
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 10月 3日 (2時<sup>①</sup>59分~6時30分) 天気：晴れ 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	<del>①西山 良一</del>	②谷内 基悦	③永井 市治	④桜田 裕二
	⑤蛸山 祐介	⑥富崎 洋尚	⑦松崎 敏美	⑧東弧 潤平
	⑨西山 宗吉	10	11	12

確認者：谷内  
(3:02)

## 〈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 2:08 2回目 3:29 3回目 3:41 4回目 4:20  
12枚 4枚 4枚 8枚
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：谷内  
(5:05)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者： (5:05)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:42) 16.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:42) 3.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:05) 7.5 °C

## 〈船内清掃記録〉

甲板、船倉の清掃

確認者：谷内  
(6:20)

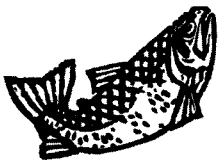
確認者特記欄： 谷内 基悦 (10/3)

特になし

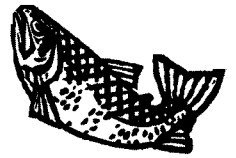
責任者確認欄： 西山 良一 (10/3)

富山

特になし



# 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 13 日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：ハレ 気温： °C

〈健康チェック表〉

	① 裨 貫	② 勝 瀬 文	③ 勝 瀬 (中)	④ 谷 内 茂
作業者名	⑤ 田 中	⑥ 高 橋	⑦ 山 崎	⑧ 西 山
	黒 沢	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

〈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：田中  
(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：田中  
(6:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：田中  
(6:50)

確認者特記欄： \_\_\_\_\_ (10/3)

たし

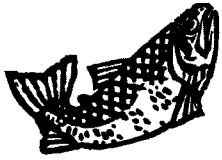
責任者確認欄： \_\_\_\_\_ (10/3)

たし

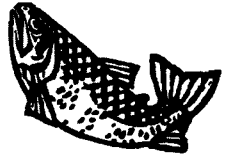
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 10月 1日 (2時15分~5時20分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

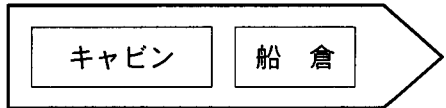
作業者名	① <del>西山 良一</del>	② 谷内 基悦	③ 永井 市治	④ 桜田 裕二
	⑤ 蛸山 祐介	⑥ 富崎 洋尚	⑦ 松崎 敏美	⑧ 東弧 潤平
	⑨ 西山 宗吉	10	11	12

確認者：谷内  
(5:20)

## 〈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 2:16 2回目 5:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇 12枚 8枚



確認者：谷内  
(5:02)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:49) 17.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:49) 3.4 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	♪(あり)
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良し
船倉内の海水温度	帰港時	(5:01) 5.2 °C

確認者：谷内 (5:02)

## 〈船内清掃記録〉

甲板、デッキ清掃

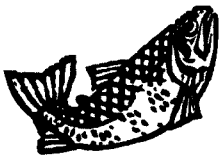
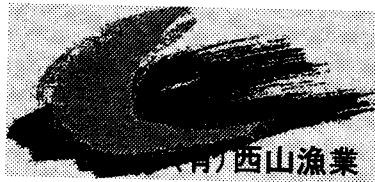
確認者：谷内  
(5:10)

確認者特記欄： 谷内 基悦 (10/1)

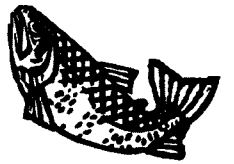
特になし

責任者確認欄： 西山 良一 (10/1)

富崎  
特になし



# 選別場での確認表



実施日：平成17年 / 0月 / 日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：田中  
(6:00)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (10/1)

責任者確認欄： 西山 良一 (19/1)

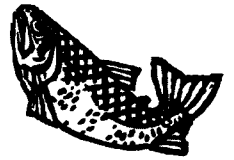
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月30日 (5時20分~6時00分) 天気 (曇) 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10 早 沢	11	12

確認者：田中  
(4:30)

## 〈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：夕カ  
(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：夕カ  
(6:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：夕カ  
(6:00)

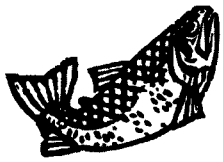
確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9:30)

責任者確認欄： 西山 良一 (9:30)

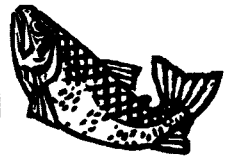
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 9月30日 (2 時15分~ 6 時30分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 <del>西山良一</del>	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9 西山宗告	10	11	12

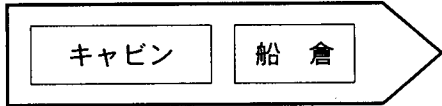
確認者：谷内  
(2:20)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は  1回目 2:19 2回目 4:35 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  12枚 4枚

確認者：谷内  
(5:11)



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 (5:11)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:51) 17.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:56) 3.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	あり
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良好
船倉内の海水温度	帰港時	(5:11) 5.6 °C

## 〈船内清掃記録〉

甲板・船倉の清掃

確認者：谷内  
(6:25)

確認者特記欄： 谷内 基悦 (7/30)

特になし

責任者確認欄： 西山 良一 (9/30)

特になし

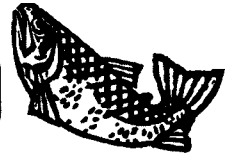
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 9月 29日 (2時10分~6時05分) 天気：晴れ 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

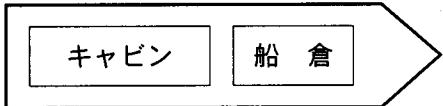
作業者名	① <del>西田 良一</del>	② 谷内 基悦	③ 永井 市治	④ 桜田 裕二
	⑤ 蛸山 祐介	⑥ 富崎 洋尚	⑦ 松崎 敏美	⑧ 東弧 潤平
	⑨ 西山 宗告	10	11	12

確認者：谷内  
(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  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・氷の投入は  1回目 2:18 2回目 4:21 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  12枚 4枚



確認者：谷内  
(4:59)

## 〈温度の測定〉

確認者： (4:59)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 3.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 17.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	あり(172)
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<del>あり</del> (11)
船倉内の海水温度	帰港時	(4:59) 5.6 °C

## 〈船内清掃記録〉

甲板、船倉の清掃をする

確認者：谷内  
(6:00)

確認者特記欄： 谷内 基悦 (9/29)

特になし

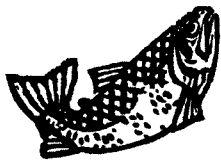
責任者確認欄： 西山 良一 (9/29)  
富崎

特になし

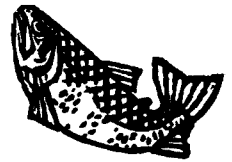
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月29日 (5時5分~5時35分) 天気：/ / 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10 黒江	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：田中  
(5:50)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/29)

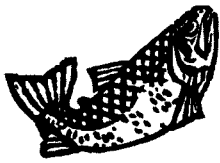
責任者確認欄： 西山 良一 (9/29)



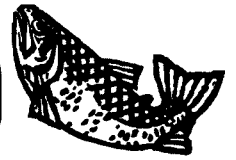
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 28 日 ( 2 時 15 分 ~ 6 時 40 分 ) 天気：晴れ 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

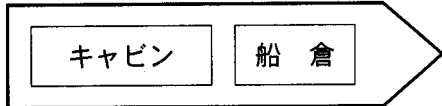
作業者名	<del>① 西山良</del>	② 谷内 基悦	③ 永井 市治	④ 桜田 裕二
	⑤ 蛸山 祐介	⑥ 富崎 洋尚	⑦ 松崎 敏美	⑧ 東弧 潤平
	⑨ 西山宗告	10	11	12

確認者：谷内  
( 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 2:18 2回目 3:22 3回目 4:17 4回目 4:33
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 12枚 8枚 8枚 8枚



確認者：谷内  
( 5 : 12 )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 2 : 45 ) 17.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 45 ) 3.4 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
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 : 12 ) 7.8 °C

確認者：谷内 ( 5 : 12 )

## 〈船内清掃記録〉

甲板、船倉、清掃する

確認者：谷内  
( 6 : 40 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( 9/28 )

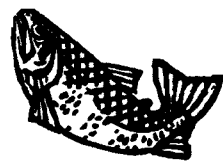
特になし

責任者確認欄： 西山良 ( 9/28 )

特になし



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月28日 (5時10分~6時20分) 天気：11℃ 気温：11℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10 黒川 汎	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(6:25)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：田中  
(6:25)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/28)

保安庁来町 ず。 ~~ず。~~

責任者確認欄： 西山 良一 (9/28)

取し

書式作成日：平成12年7月1日

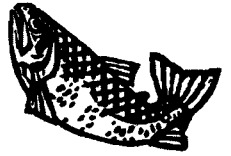


(有) 西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 27 日 ( 2 時 5 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者 谷内

( 2:15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ok
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:20 2回目 4:08 3回目 5:06 4回目 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ok 14枚 4枚 4枚

確認者：/谷内

( 5:06 )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：/谷内 ( 5:40 )

漁場の海水温度	漁獲前	2:50 16.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2:59 2.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	ok
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:49 ) 前 5.9 °C 後 5.9 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：/谷内

( 7:00 )

海水に清掃

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

谷内 基悦

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山 良一

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月27日 (5時20分~6時30分) 天気：11℃ 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10 くらた	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(6:35)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )	
鮮度タンク内海水温	(6:35)	℃
秋サケ腹部内温度	(6:35)	℃

確認者：田中  
(6:35)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9:27)

fal

責任者確認欄： 西山 良一 (9:27)

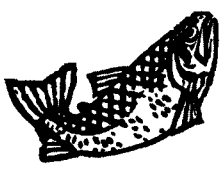
①

書式作成日：平成12年7月1日

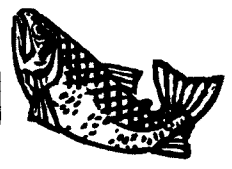


HACCP委員会： ( / )

(有) 西山漁業



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 26 日 ( 2 時 15 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
( 2 : 15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:27 2回目 3:56 3回目 4:19 4回目 4:17
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK



確認者 谷内  
( : )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 11.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:15) 前 8.8 °C 後 7.7 °C

確認者：谷内 ( 5 : 15 )

## 〈船内清掃記録〉

海水にて洗浄

確認者 谷内  
( : )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

谷内 基悦

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山 良一

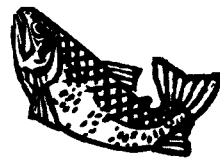
式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月26日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10 黒沢	11	12

確認者：田中  
(9:30)

## 〈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：田中  
(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：田中  
(7:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：田中  
(9:00)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/26)

Handwritten signature of Sato Atsuko

責任者確認欄： 西山 良一 (9/26)

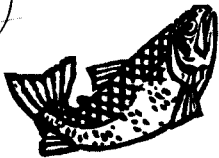
Handwritten signature of Yamashita Ryoichi

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： ( / )

西山漁業

②



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月26日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10 杉本 幸也	11	12

確認者：  
(8:00)

### 〈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：  
(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 \_\_\_\_\_ →
- ・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：  
(10:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：  
(10:00)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/26)

たし

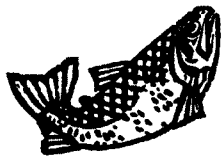
責任者確認欄： 西山 良一 (9/26)

たし

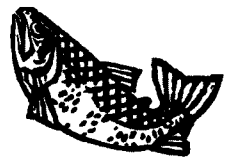
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 9月 28日 (12時20分～6時00分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

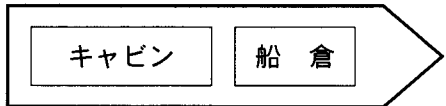
作業者名	①西山 良一	②谷内 基悦	③永井 市治	④桜田 裕二
	⑤蠟山 祐介	⑥富崎 洋尚	⑦松崎 敏美	⑧東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りには → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK



確認者：谷内  
(5:15)

230 2回目 4:47  
12時 4時

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 (5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 17.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 27 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK 220
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:15) 前後 6.0 °C 4.5

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内  
(6:30)

海水で洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 (9/28)

Handwritten signature of the checker.

責任者確認欄： 西山 良一 (9/28)

Handwritten signature of the responsible person.



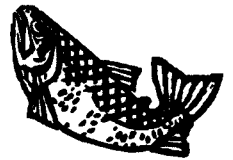
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月24日 (5時10分~5時15分) 天気：11V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(5:55)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(5:55) 2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(5:55) 3.2 °C

確認者：田中  
(5:55)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/24)

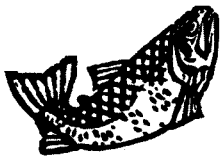
責任者確認欄： 西山 良一 (9/24)

12V

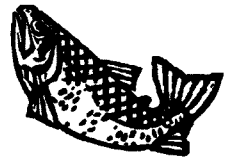
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 27 日 ( 2 時 15 分 ~ 6 時 20 分 ) 天気： 7/12 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

( 2:15 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ok
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ok
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ok
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:15 2回目 3:50 3回目 4:22 4回目 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ok 12枚 4枚 4枚

確認者：谷内

( : )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( : )

魚場の海水温度	漁獲前	(2:45) 17.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 3.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	残
船倉内の秋サケの状態	帰港時	ok
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 前1.6 後4.7 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内

( 6:20 )

2舟水口を洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

終了 ✓

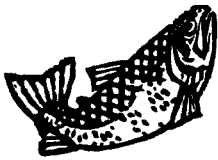
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

終了

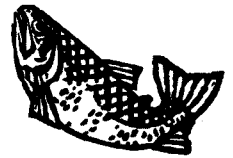
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月23日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：PM 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 <del>佐藤 淳子</del>	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(5:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	( 4:5 ) 2.9 °C
秋サケ腹部内温度	( 5:45 ) °C

確認者：田中  
(5:45)

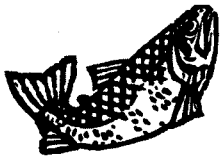
確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/23)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/23)

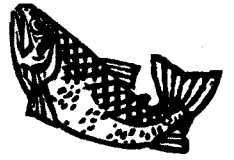
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 9月 22日 ( 2時<sup>05分</sup> ~ 7時<sup>00分</sup> ) 天気：晴れ 気温： 7 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

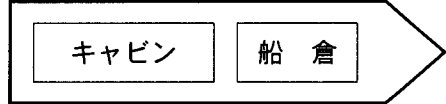
確認者： 谷内 ( 2:10 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ok
- ・キャビンの中は → ok
- ・船倉の周りには → ok
- ・船倉の中は → ok
- ・氷の投入は → 1回目 2:14 2回目 3:23 3回目 4:15 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ok 12枚 4枚 4枚

確認者： 谷内 ( 4:15 )



## 〈温度の測定〉

確認者： 谷内 ( 5:00 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:50 ) 17.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2:50 ) 3.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	ok
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:00 ) 前後 4.2 ~ 6.9 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 谷内 ( 7:00 )

なし 12:20

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

なし 12:20

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

なし

書式作成日：平成12年7月1日

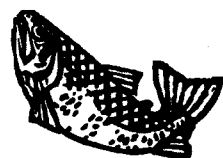


HACCP委員会： ( / )

(有) 西山漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月22日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

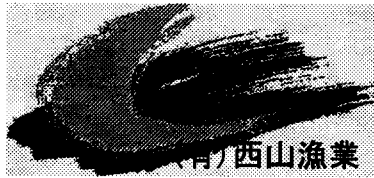
氷の状態	(6:00)	
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	°C

確認者：田中  
(6:00)

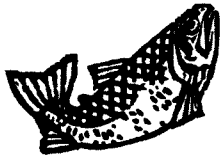
確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/22)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/22)

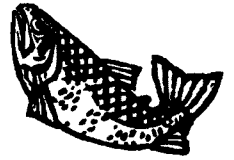
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 21 日 (2 時 25 分 ~ 6 時 48 分) 天気：☁️ 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

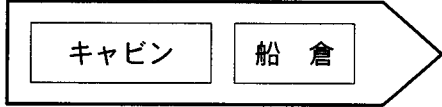
作業者名	<del>① 西山 良一</del>	② 谷内 基悦	③ 永井 市治	④ 桜田 裕二
	⑤ 蛸山 祐介	⑥ 富崎 洋尚	⑦ 松崎 敏美	⑧ 東弧 潤平
	⑨ 西山 宗浩	10	11	12

確認者：谷内  
(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 2:28 2回目 3:39 3回目 4:20 4回目 5:35
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → 〇 12枚 4枚 4枚 4枚



確認者：谷内  
(5:05)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:52) 18.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:52) 3.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	少くあり
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	(5:05) 5.8 °C

確認者：谷内 (5:05)

## 〈船内清掃記録〉

甲板・船倉を洗う

確認者：谷内  
(6:40)

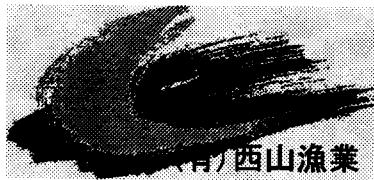
確認者特記欄： 谷内 基悦 (9/21)

特になし

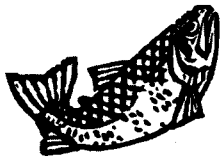
責任者確認欄： 西山 良一 (9/21)

特になし

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月21日 (4:50分~6時30分) 天気 P X 0.5 気温: 13.3 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(6:25)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:25) 2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(6:25) °C

確認者：田中  
( : )

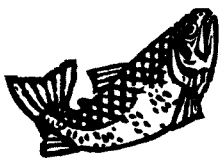
確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/21)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/21)

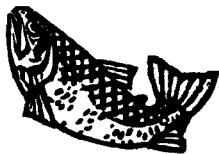
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 20 日 (2 時 20 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴れ 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1- <del>西山 良一</del>	②谷内 基悦	③永井 市治	④桜田 裕二
	⑤蛸山 祐介	⑥富崎 洋尚	⑦松崎 敏美	⑧東弧 潤平
	⑨西山 宗告	10	11	12

確認者：谷内  
(2:20)

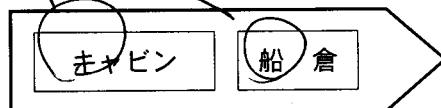
## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は  ○
- ・キャビンの中は  ○
- ・船倉の周りは  ○
- ・船倉の中は  ○
- ・水の投入は  1回目 2:21 2回目 3:49 3回目 4:29 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か  ○

清潔に維持取ら  
○ヒール

確認者：谷内  
(5:00)



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 3.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	あり(少)
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 4.7 °C

## 〈船内清掃記録〉

船後をケツに12回下し (5回)  
水が合々付。

甲板を洗う  
船倉 = =

「本日は天候悪化」等の  
記録を取られておりました。

確認者：  
(6:00)

確認者特記欄： 谷内 基悦 (9/20)

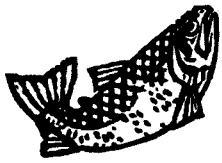
特になし

責任者確認欄： 西山 良一 (9/20)

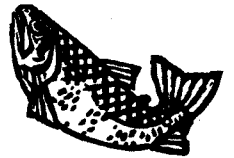
特になし

漁獲記録 = 船後記録を分析され、船内記録 = 付。平常 = ... 記録 = ...





# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月20日 (5時20分~6時00分) 天気：11✓ 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 種貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10 黒川 宗	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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 \_\_\_\_\_

作業が終了して、  
海面清掃して、7.1.2の場所まで、  
ビニールシートを敷いて、  
L2Fsu.

確認者：田中  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

氷の状態  
確認?

確認者：田中  
(6:00)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9:00)

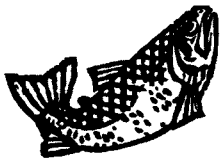
責任者確認欄： 西山 良一 (9:00)

書式作成日：平成12年7月1日

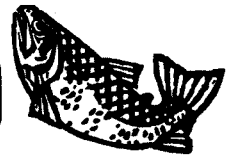


HACCP委員会： ( / )

(有)西山漁業



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 9月 19日 (2時30分～6時30分) 天気：(曇) 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 <del>西山 良一</del>	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9 西山 宗告	10	11	12

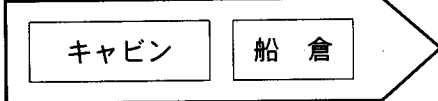
確認者：谷内  
(2:45)

## 〈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 \_\_\_\_\_ → ○
- ・水の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:50 2回目 5:00 3回目 5:50 4回目 \_\_\_\_\_ :  
8枚 4枚 0枚
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○

確認者：谷内  
(5:15)



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 (5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:15) 18.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 3.4 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
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) 7.2 °C

## 〈船内清掃記録〉

甲板洗う

確認者：谷内  
(6:20)

確認者特記欄： 谷内 基悦 (9/19)

特になし

責任者確認欄： ~~西山 良一~~ (9/19)

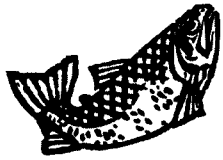
富崎

特になし

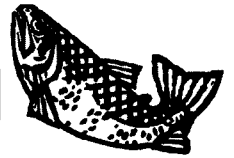
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 19 日 (2 時10 分~7 時00 分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

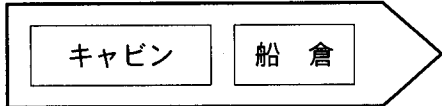
作業者名	① <del>西山 良一</del>	② 谷内 基悦	③ 永井 市治	④ 桜田 裕二
	⑤ 蛸山 祐介	⑥ 富崎 洋尚	⑦ 松崎 敏美	⑧ 東弧 潤平
	⑨ 西山 宗生	10	11	12

確認者： 谷内  
(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 : 15 2回目 3 : 49 3回目 4 : 36 4回目 5 : 54 5回目 6 : 50
- ・水揚げ時の水は十分か → 5 12枚 5枚 4枚 5枚 8枚



確認者： 谷内  
(5 : 00)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 3.5 °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	(5:25) 7.6 °C

確認者： 谷内 (5 : 25)

## 〈船内清掃記録〉

甲板他 洗う

確認者：  
(7 : 00)

確認者特記欄： 谷内 基悦 (9/19)

特になし

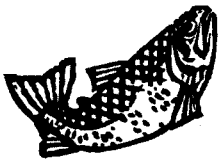
責任者確認欄： 西山 良一 (9/19)

特になし

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年 9 月 19 日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：<むり> 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10 黒沢 哲也	11 若木 幸造	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

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

確認者：田中  
(7:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.8 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 5.2 °C

確認者：田中  
(7:00)

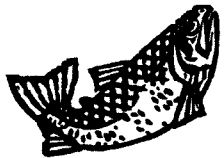
確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/19)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/19)

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月17日 (5時30分~6時20分) 天気：曇り 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 穂貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(6:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:20) 2.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:20) 5.2 °C

確認者：田中  
(6:20)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/17)

*Handwritten signature of Juniko Satou*

責任者確認欄： 西山 良一 (9/17)

*Handwritten signature of Ryoichi Nishiyama*

書式作成日：平成12年7月1日

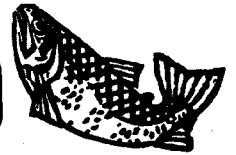


西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 9 月 16 日 (2時30分~~~2時30分~~ 5時5分) 天気：<曇> 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

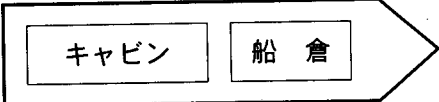
作業者名	① <del>西山 良一</del>	② 谷内 基悦	③ 永井 市治	④ 桜田 裕二
	⑤ 蠟山 祐介	⑥ 富崎 洋尚	⑦ 松崎 敏美	⑧ 東弧 潤平
	⑨ 西山 宗告	10	11	12

確認者：谷内  
(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 \_\_\_\_\_ → ◯
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:20 2回目 4:25 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ◯ 5板 4板



確認者：谷内  
(2:10)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(5:10) 17.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 3.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	"
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 5.8 °C

確認者：谷内 (5:10)

## 〈船内清掃記録〉

甲板を海水で洗淨

確認者：谷内  
(6:00)

確認者特記欄： 谷内 基悦 (9/16)

特になし

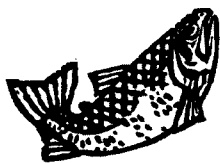
責任者確認欄： 西山 良一 (9/16)

特になし

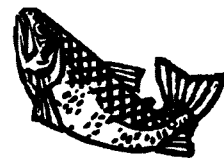
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月16日(5時10分~5時45分) 天気：11V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中

(4:30)

### 〈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：田中

(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：田中

(5:45)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(5:45) 2.5 °C (v)
秋サケ腹部内温度	(5:45) 2.1 °C (v)

確認者：田中

(5:45)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/16)

*佐藤 淳子*

責任者確認欄： 西山 良一 (9/16)

*西山 良一*

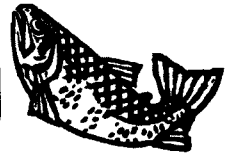
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年 8月 15日 (2時30分~5時45分) 天気：曇り 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 良一	② 谷内 基悦	③ 永井 市治	④ 桜田 裕二
	⑤ 蛸山 祐介	⑥ 富崎 洋尚	⑦ 松崎 敏美	⑧ 東弧 潤平
	⑨ 西山の1人	10	11	12

確認者：谷内  
(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 2:45 2回目 4:20 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か  〇 8枚 4枚



確認者：谷内  
(4:45)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(8:10) 18.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 2.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	あり
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	(5:05) 5.0 °C

確認者：谷内 (5:05)

## 〈船内清掃記録〉

甲板を洗浄

確認者：谷内  
(5:45)

確認者特記欄： 谷内 基悦

(8/15)

特になし

責任者確認欄： 西山 良一

(8/15)

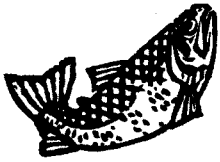
特になし



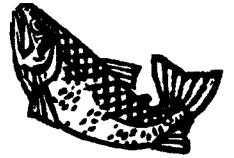
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月15日 (5時15分~5時45分) 天気：晴 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(5:55)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(5:55) 2.4 °C
秋サケ腹部内温度	(5:55) 3.9 °C

確認者：田中  
(5:55)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/15)

Signature of Atsuko Satou

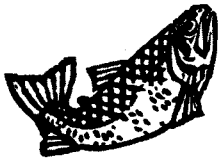
責任者確認欄： 西山 良一 (9/15)

Signature of Ryoichi Nishiyama

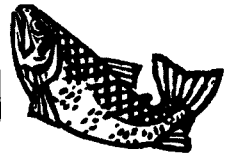
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 14 日 (2 時 35 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 西山 良一	② 谷内 基悦	③ 永井 市治	④ 桜田 裕二
	⑤ 蛸山 祐介	⑥ 富崎 洋尚	⑦ 松崎 敏美	⑧ 東弧 潤平
	⑨ 西山 宗生	10	11	12

確認者：谷内  
(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 2:25 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 8枚 5枚



確認者：谷内  
(5:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 (5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 2.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 18.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	氷あり
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 5.7 °C

## 〈船内清掃記録〉

甲板、化清掃

確認者：谷内  
(6:00)

確認者特記欄： 谷内 基悦 (9/14)

なし

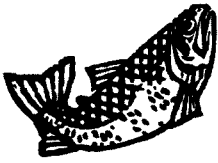
責任者確認欄： 西山 良一 (9/14)

富崎  
なし

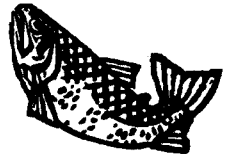
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月14日 (5時20分~6時00分) 天気：12ch 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(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：田中  
(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：田中  
(6:05)

### 〈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	(6:05) 2.3 °C
秋サケ腹部内温度	(6:05) 2.6 °C

確認者：田中  
(6:05)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/14)

長谷川

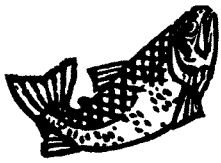
責任者確認欄： 西山 良一 (9/14)

長谷川

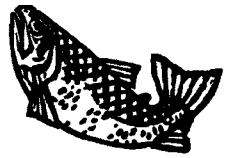
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 13 日 ( 2 時 30 分 ~ 6 時 20 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 谷内  
( 2:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2.00 2回目 4.21 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 8枚 4枚



確認者： 谷内  
( : )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:15 ) 18.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:15 ) 3.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	72 L
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:25 ) 7.8 °C 8.0 °C

確認者： 谷内 ( 5:28 )

## 〈船内清掃記録〉

流  
海水洗浄

確認者： 谷内  
( 6:30 )

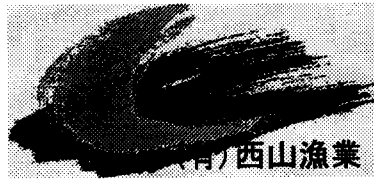
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

Handwritten signature of the checker: 谷内 基悦

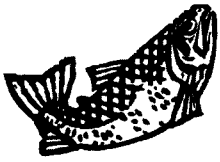
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Handwritten signature of the responsible person: 西山 良一

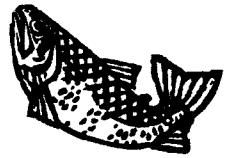
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月13日 (5時 分 ~ 時 分) 天気： 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(6:15)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:15) 3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 6.5 °C

確認者：田中  
(6:15)

確認者特記欄： 佐藤 淳子

(9/13)

責任者確認欄： 西山 良一

(9/13)

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )

(有) 西山漁業



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 12 日 ( 時 45 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

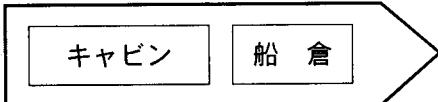
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
( 2:45 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・水の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:30 2回目 4:20 3回目 4:50 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → OK



確認者：谷内  
( : )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:20 ) 18.2°C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:20 ) 2.8°C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:40 ) 前 5.7 後 4.4 °C

確認者：谷内 ( 5:40 )

## 〈船内清掃記録〉

海水4222L洗浄

確認者：谷内  
( 6:30 )

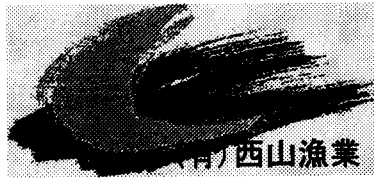
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

7月12日

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

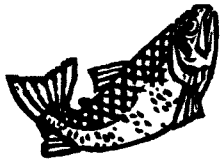
7月12日

書式作成日：平成12年7月1日

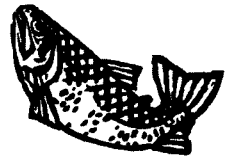


HACCP委員会： ( / )

西山漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月12日 (5時30分~6時15分) 天気：11/12 気温：℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

## 〈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：田中  
(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：田中  
(6:15)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:15) 2.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 4.6 °C

確認者：田中  
(6:15)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/12)

*佐藤 淳子*

責任者確認欄： 西山 良一 (9/12)

*西山 良一*

書式作成日：平成12年7月1日

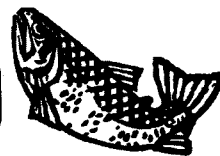


(有) 西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 10 日 ( 2 時 30 分 ~ 6 時 ) 天気：( 晴 ) 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

( 2:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:35 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 8割

確認者：谷内

( 3:15 )



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( 4:16 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:15 ) 18.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:15 ) 3.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:15 ) 前 6.5 °C 後 5.8 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内

( 7:00 )

海水422L清掃

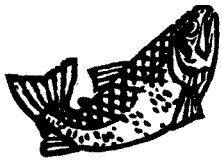
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( 9/10 )

持127L

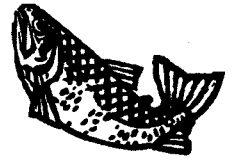
責任者確認欄： 西山 良一 ( 9/10 )

なし





# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月10日 (5時26分~6時00分) 天気：18V 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

〈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：田中  
(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：田中  
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.7 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.7 °C

確認者：田中  
(6:00)

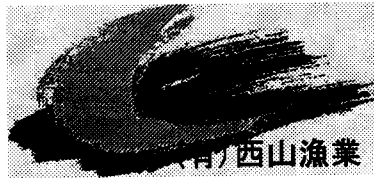
確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/10)

*佐藤 淳子*

責任者確認欄： 西山 良一 (9/10)

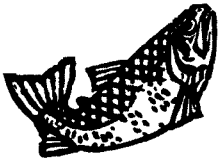
*西山 良一*

書式作成日：平成12年7月1日

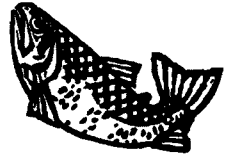


HACCP委員会： ( / )

1.2  
5.6



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 9 日 ( 2 時 4 分 ~ 6 時 3 0 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
( 2 4 0 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:31 2回目 4:03 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 8杯 OK

確認者：谷内  
( 4 : 0 3 )



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3 : 2 9 ) 17.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3 : 2 9 ) 2.9 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 3 0 ) 前後 8.2 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内  
( 6 : 3 0 )

持12FJ

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

持12FJ

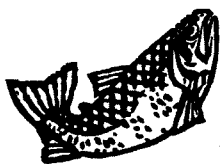
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

持12FJ

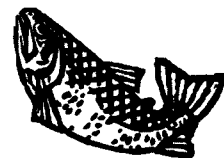
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月9日(5時30分~6時10分) 天気：18V 気温：℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中

(4:30)

## 〈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：田中

(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：田中

(6:15)

## 〈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)	1.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:15)	5.6℃

確認者：田中

(6:15)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/9)

淳子

責任者確認欄： 西山 良一 (9/9)

良一

8月7日  
5.7

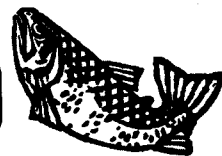
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 7 日 ( 2 時 45 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

( 2 : 45 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:45 2回目 8:22 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → OK

確認者：谷内

( 5 : 00 )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 3 : 15 ) 17.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3 : 15 ) 3.7 °C

確認者：谷内 ( 3 : 15 )

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 00 ) 前 9 : 1 後 4 : 9 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水で洗浄

確認者：谷内

( 6 : 00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

特記なし

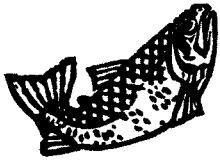
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Y. Kawanishi

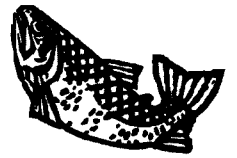
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月7日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：(曇) 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者 田中  
(4:30)

## 〈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：田中  
(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：田中  
(5:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) OK
鮮度タンク内海水温	(6:50) 1.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:50) 5.9 °C

確認者：田中  
(5:50)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/7)

*Handwritten signature of Juniko Satou*

責任者確認欄： 西山 良一 (9/7)

*Handwritten signature of Ryoichi Nishiyama*

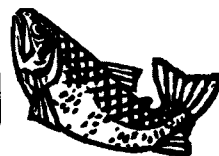
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 9月 6日 (2時45分~6時00分) 天気：晴れ 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

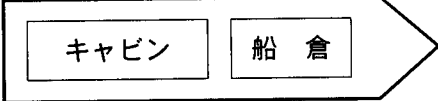
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
(2:45)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:45 2回目 4:13 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK



確認者：谷内  
(2:45)

## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 (5:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 3.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	72%
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 前後 7.1 °C 後 4.4

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内  
(6:00)

海水にて洗浄.

確認者特記欄： 谷内 基悦 (9/6)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/6)

特記なし

特記なし

書式作成日：平成12年7月1日

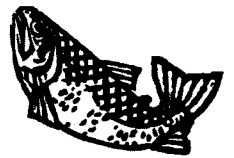


(有) 西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年 9 月 6 日 (5時15分 ~ 5時50分) 天気：(曇) 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:50)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田中  
(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：田中  
(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	3:30 (5:50)	3.3
鮮度タンク内海水温	(5:30)	2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(5:50)	3.0 °C

確認者：田中  
(5:50)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/6)

持込丸.

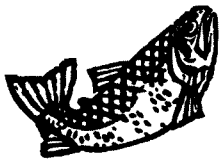
責任者確認欄： 西山 良一 (9/6)

*(Handwritten signature)*

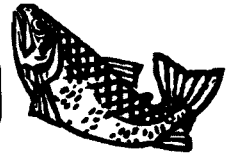
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 2 日 ( 3 時 00 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内  
( 2:50 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 8枚



確認者：谷内  
( 2:50 )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 18.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 3.7 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	7/1
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 7.3 °C

確認者：谷内 ( 5:10 )

## 〈船内清掃記録〉

海水に洗浄

確認者：谷内  
( : )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

持込

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

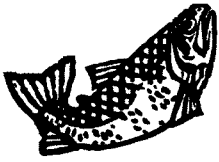
持込



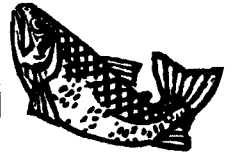
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 5 日 ( 7 時 45 分 ~ 10 時 00 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

( 7 : 45 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・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 \_\_\_\_\_ → OK

確認者：谷内

( 5 : 00 )



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3 : 20 ) 18.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3 : 29 ) 3.7 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	7.5
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 00 ) 6.6 °C 10分後 6.2 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：谷内

( 6 : 00 )

海水口を洗浄.

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

将 12 + j ✓

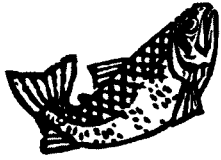
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

将 12 + j ✓

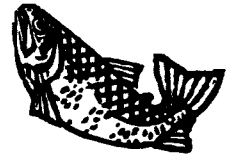
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月5日 (5時10分~5時50分) 天気：(毛) 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 穂貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 走二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

### 〈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：田中  
(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：田中  
(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	( : ) 2.86℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 5.09℃

確認者：田中  
(5:50)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/5)

特記

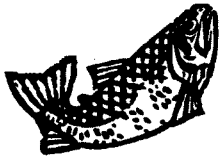
責任者確認欄： 西山 良一 (9/5)

特記

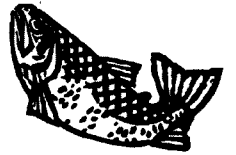
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月3日 (2時45分～5時45分) 天気：(晴) 気温：℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① <del>西山 良一</del>	② 谷内 基悦	③ 永井 市治	④ 桜田 裕二
	⑤ 蛸山 祐介	⑥ 富崎 洋尚	⑦ 松崎 敏美	⑧ 東弧 潤平
	9	10	11	12

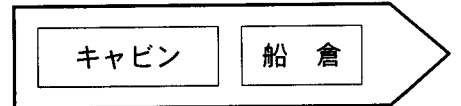
確認者：谷内  
(~~3:00~~)  
3:05

## 〈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 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 約 8枚

確認者：谷内  
(3:00)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 19.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 3.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
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) <del>6.7</del> 7℃

確認者：谷内 (5:15)

## 〈船内清掃記録〉

甲板を清掃

確認者：谷内  
(5:45)

確認者特記欄： 谷内 基悦 (9/3)

特になし

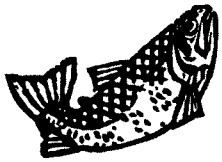
責任者確認欄： 西山 良一 (9/3)

富崎 洋尚  
特になし

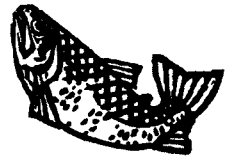
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月3日 (5時15分~5時50分) 天気：11V 気温：19℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

## 〈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：田中  
(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：田中  
(5:45)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(5:45) <del>5.4</del> ℃ 5.5
秋サケ腹部内温度	(5:45) <del>5.5</del> ℃ 5.4

確認者：田中  
(5:45)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/3)

*佐藤 淳子*

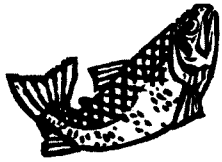
責任者確認欄： 西山 良一 (9/3)

*西山 良一*

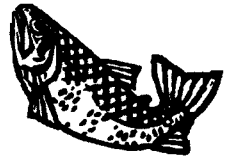
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月2日 (4時30分~5時30分) 天気：曇り 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(4:30)

## 〈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：田中  
(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：田中  
(5:35)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	( : ) °C
秋サケ腹部内温度	(5:45) 4.0 °C

確認者：田中  
(5:45)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/2)

えー

責任者確認欄： 西山 良一 (9/2)

特記欄

書式作成日：平成12年7月1日

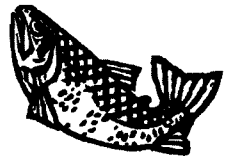


(有) 西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 1 日 ( 2 時 50 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：谷内

( 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時50分 2回目 4時05分 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 8枚 4枚

確認者：谷内

( 2 : 00 )



## 〈温度の測定〉

確認者：谷内 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2 : 30 ) 18.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 30 ) 3.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
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：谷内

( 2 : 00 )

海水清掃

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

Handwritten signature of the checker: 谷内 基悦

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Handwritten signature of the responsible person: 西山 良一

書式作成日：平成12年7月1日



(有) 西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年9月1日 (4時)0分~ 時 分) 天気：(曇) 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中

(4:30)

## 〈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：田中

(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：田中

(5:40)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	( : ) °C
秋サケ腹部内温度	(5:40) 4.9 °C

確認者：田中

(5:40)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (9/1)

御迷惑を蒙りました。

責任者確認欄： 西山 良一 (9/1)

*(Handwritten signature)*

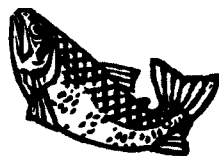
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 12 年 8 月 30 日 ( 6 時 45 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

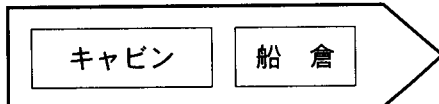
確認者： 谷内  
( 6:50 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 6:45 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 4分

確認者： 谷内  
( : )



## 〈温度の測定〉

確認者： 谷内 ( 8:15 )

漁場の海水温度	漁獲前	(7:00) 18.7°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:00) 7.8°C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(8:00) 5.0°C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 谷内  
( : )

海水に清掃

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

特記なし

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

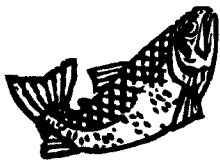
特記なし



書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年8月29日 (5時00分～ 時 分) 天気：(曇) 気温：21℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(5:25)

### 〈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：タナカ  
(5:25)

#### 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：タナカ  
(7:50)

### 〈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	(6:00) 2.0℃
秋サケ腹部内温度	(8:00) 7.8℃

確認者：田中  
( : )

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (8/29)

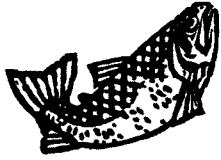
責任者確認欄： 西山 良一 (8/29)

書式作成日：平成12年7月1日

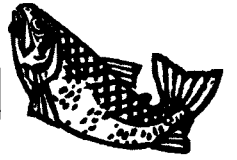


HACCP委員会： ( / )

西山漁業



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 26 日 ( 10 時 00 分 ~ 時 分 ) 天気： 晴 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9 西山 良一	10	11	12

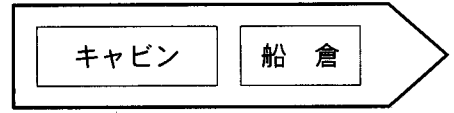
確認者： 谷内 ( 6:00 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 t:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK

確認者： 谷内 ( 6:15 )



## 〈温度の測定〉

確認者： 谷内 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(6:15) 18.5°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:15) 0.6°C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(7:30) 4.9°C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 谷内 ( : )

船内は清掃済み。

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

Handwritten signature of 谷内 基悦

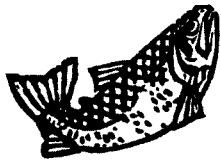
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Handwritten signature of 西山 良一

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成17年8月27日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：A 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤 淳子	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 西山 宗告	10	11	12

確認者：田中  
(6:30)

## 〈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：田中  
(6:30)

### 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：  
( : )

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	( : ) °C
秋サケ腹部内温度	(8:30) 5 °C

確認者：田中  
(8:00)

確認者特記欄： 佐藤 淳子 (8/27)

特記なし

責任者確認欄： 西山 良一 (8/27)

特記なし