HACCP委員会: 本間 (^{/i}/18)



出港·漁獲から帰港までの確認表



健康チェッ	/ ク表〉			確認者: 椎久
	本間保雄		佐賀正昭 4 中道昭	
作業者名	5本間耕一	6 桜田金人 7	和田雅人 8	
	9	10 11	12	
船内衛生状	《態確認表》			
エック内				確認者:本間
・甲板は				(5:40)
・キャビ	ンの中は			
・船倉の月	周りは		+ 1	色とを紹介を
・船倉の「				
・氷の投		1回目	: 2回目 : 3回目 :	3 4回目 :
・水揚げ	時の氷は十分か - 	<u> </u>		
温度の測定	! 〉		確認者:	本間 (ケ:/5)
漁場の海	水温度 漁 獲 前	(4:05)	船倉内の氷の状態 児	
/////////////////////////////////////	小温及 温 後 用		船倉内の秋サケの状態 帰	最 港時
船倉内の海	水温度 漁獲 育	(4:05) fi /2	船倉内の海水温度	湯港時 (彡 : / ≤) ℃
船内清掃記	!録〉			確認者:椎久
	這首			(6:60)
				(3 /30/
⋷ ⋷ ⋒⋣⋏⋕⋣⋷⋾⋕	89 · L tt- Fr	(1/8)	車にもから間	(1/15)
医硷白 付配件	欄: _椎久	(//3)	青任者確認欄: 本間	(*/,\$)
	TTU			
	1/2/		なし	

HACCP委員会: 本間 (!/ミ)



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 / 7 年 / / 月 / 6 日 (4 時 0 0 分~ 5 時 3 之分) 天気:日有 気温:

O ℃

〈健康チェック表〉 確認者: 椎久 ①本間保雄 ② 椎久紀孝 《 佐賀正昭 4 中道昭助 (3:50) 作業者名 5本間耕一 6 桜田金人 不知田雅人 10 11 12 〈船内衛生状態確認表〉 確認者:本間 チェック内容 (5:30) ・甲板は キャビンの中は -*ヤリン 船倉 ・船倉の周りは ・船倉の中は 2回目 : 3回目 : 4回目 ▶1回目 ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か -(5:00) 〈温度の測定〉 確認者: 本間

漁場の海水温度	漁獲前	(4:05)	℃
		(4:05)	
船倉内の海水温度	漁獲前	0,4	C

船倉内の氷の状態	帰港時	9	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(.*:50)	~

〈船内清掃記録〉

新

確認者:椎久

(5:30)

確認者特記欄: __椎久 (1/16) 責任者確認欄: __本間 (1/16)





(健康チェック表) 作業者名 5 6 7 8 9 10 11 12 12	作業者名 5 6 7 8 8 9 10 11 12 12 11 12 12 11 12 12 11 12 12 11 12 12	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·						-
作業者名 5 6 7 8 8 9 10 11 11 12 12 11 11 12 12 11 11 12 11 11	作業者名 5 6 7 8 9 10 11 12 12 13 11 12 12 11 12 12 11 12 12 11 12 12 11 12 12	〈健康チェッ	/ク表〉				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ra=n + . Tハ
作業者名 5 6 7 8 8 9 10 11 11 12 12 12 13 12 12 13 10 11 11 12 12 11 12 12 11 12 12 11 12 12	作業者名 5 6 7 8 8 9 10 11 11 12 12		1五次活	= 2 1 1	t > 1 3 T	1474	1	
(大) (大	10	/ - ** + /-	1	,		MY V3		- 1 (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 ・	選別場衝生状態確認表	作業者名	5	6	7	_	8	
### ### ### ########################	## (プログロ		9	10	11		12	_
### ### ### ########################	## (プログロ							
### ### ### ### ####################	## (プログライン	/强则坦洛.开	小什能或到主\					
・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 ・ 作業場の状態は ・ ・ 選別台は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ 学度保持タンクは清掃されているか ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	・選 別 台 ・計量器の清潔度 ・ 詳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 ・ 庁壁海水の状態は ・ 作業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ ・ 選別台は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		•-					確認者:
・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 ・ 作業場の状態は ・ 計量器は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	・計量器の清潔度 ・					. 0		
・	・		•					[(5:120)
・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 ・作業場の状態は ・選別台は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・詳度保持タンクは清掃されているか ・ がからになるかった。 ・	・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 ・作業場の状態は ・選別台は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・ 詳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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場は整理を頓されているか ・ 作業場は整理を傾されているか ・ 作業場はを理を傾されているか ・ 作業場はを理を傾されているか ・ で					7		
・海水の清浄度は ・岸壁海水の状態は ・作業場の状態は ・作業場の状態は ・選別台は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・ 詳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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場はを理整頓されているか ・ 作業場はを理整頓されているか ・ 作業場はを理を傾されているか ・ 作業場はを理を傾されているか ・ で ※の状態	・海水の清浄度は ・岸壁海水の状態は ・作業場の状態は ・作業場の状態は ・選別台は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・ 詳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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場はを理整頓されているか ・ 作業場はを理整頓されているか ・ がの状態 対かが、							
・	・							
・作業場の状態は	・作業場の状態は							
F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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 推覧をの温度の測定) 水の状態	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 ・ 算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 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・					•		
 氷の状態 (ク: /5) (ク: /5) 秋サケ腹部内温度 (ク: /5) (ク: /5)	※の状態 (): /Ы () 鮮度タンク内海水温 (): /Ы / 3 ° 秋サケ腹部内温度 (): /Ы / 3 °	・鮮度保持・シートに	持タンクは清掃さ は全タンクにかぶ	れているか せているか		→ 9 →		(7:20)
 氷の状態 (): /5) (): /5)<!--</td--><td> 氷の状態 (ク: /5) (ク: /5) 秋サケ腹部内温度 (ク: /5) (ク: /5)</td><td>選別・計量</td><td>後の温度の測定〉</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>T+</td>	 氷の状態 (ク: /5) (ク: /5) 秋サケ腹部内温度 (ク: /5) (ク: /5)	選別・計量	後の温度の測定〉					T+
鮮度タンク内海水温 (フ: /5) / 3 ° (フ:	鮮度タンク内海水温 (フ: /5) /、3 ° (フ: /5) / 3 ° (フ:	氷の状態	E	(7:14	10		確認者: /-> (/
秋サケ腹部内温度 (7:15) / 2	秋サケ腹部内温度 (フ: /5) / 2° / 1/2	鮮度タン		(/		ొ	(7:15)
T/13' 4.2"	T/+ 7	₩++ <i>/</i>	—————————————————————————————————————	,	/	-		/
電認者特記欄: 大は ス (//) 責任者確認欄:	認者特記欄: 大作 (///火 責任者確認欄: 上) (///火	1X 9 7 R	女叩门		7:15)	4.2	C	
		———— 認者特記欄	: 末佳 ス	(/	1/48	/	· <u> </u>	T ///.x
					"	鬼 江 "田 唯原心"	, <u>/]) [M</u>	\-\ \(\(\frac{\(\frac{1}{1}\)\}{\(\frac{1}{2}\)\}
					ĺ			

HACCP委員会: 本間 (1/1/4)



出港·漁獲から帰港までの確認表



(1/14)

健康アエツ	ク表〉	= 1	@ 14	-tr. 5 l	从 想式叨	n th	光 切日	H	確認者:椎/	人
(L) 114 + 4 F		引保雄	②椎久紀				旦哈罗	J	(3:57	(ن
作業者名	②本間	的耕一	6 桜田金		知田雅人	8		+		
	9		10	11		12				
船内衛生状	大態確認表	₹>			(* 12 ''				T+==+	
チェック内									確認者:本間	削
・甲板は		•							(7:0	D)
	ンの中は									$\overline{}$
・船倉の	周りは			>)			キャ	ビシ	船倉	
411 -			.<2] [Sec. 22.			
・船倉の	•		······	▶ 1回目	: 2回日	: 3回	日:	41		_
・氷の投	•	 十分か -		1回目	: 2回目	: 3 <u>@</u>	B :	4@	回目 :	_
・氷の投	入は 時の氷は 	 十分か -	(1)	1回目	2回目			4回	(b :)	
・氷の投 ・水揚げ 温度の測定	入は 時の氷は 		(4:3°)				·····································			ි ට
・氷の投・水揚げ	入は 時の氷は 	十分か -	(4:3°)	10目	船倉内6	確認	8者: 才態 帰	間	(6:2	
・氷の投 ・水揚げ 温度の測定 漁場の海	入は時の氷は	漁 獲 前	(4:3°) 12 (4:3°)	°	船倉内の	確認 の氷の状 秋サケの∜	2者: 才 態 帰 態 帰	港時港時	(b:)	
・氷の投 ・水揚げ 温度の測定	入は時の氷は		(4:3°) 12 (4:3°)		船倉内の	確認の氷の状	2者: 才 態 帰 態 帰	港時	(6:2	
・氷の投 ・水揚げ 温度の測定 漁場の海	入は時の氷は子の氷温度を水温度	漁 獲 前	(4:3°) 12 (4:3°)	°	船倉内の	確認 の氷の状 秋サケの∜	2者: 才 態 帰 態 帰	港時港時	(6:20) (6:20) 6,2	
・氷の投 ・水揚げ 温度の測定 漁場の海 船倉内の海	入は時の氷は子の氷温度を水温度	漁 獲 前	(4:3°) 12 (4:3°)	°	船倉内の	確認 の氷の状 秋サケの∜	2者: 才 態 帰 態 帰	港時港時	(b:) (b:) (b:20)	

(1/14)

責任者確認欄: 本間

なし

確認者特記欄: _ 椎久 ______



選別場での確認表



<u>実施日:平成 / 7年 / / 月 / 入日 (5時 20分~ 7時 20分)天気: | 1 元 気温: 6 □ </u> $^{\circ}$

健康チェッ 		T +-			確認者:入(を)
	14月清三	2年前はとう	- 3人作久术	5-4	(6(:4)
作業者名	5	6	7	8	
	9	10	11	12	
·翠则·增待: //	=====================================				
	E1人恐难起衣/ 容(選別前)				確認者: 人
	台 ———				(5:30)
・計量器の	の清潔度				(8 70)
	持タンクの清潔度			0	
	は清潔に用意され ⁻ 			9	
	清浄度は				
	水の状態は の状態は)	
・選別台	容(作業終了後)は清掃されているが				確認者: 八字
	は清掃されているが				(5:20)
	特タンクは清掃さオ は全タンクにかぶせ)	
	は整理整頓されてに		· ·)	
*22 Dul = 1 69					
選別・計量	後の温度の測定〉 				確認者:
氷の状	態	(7:	10)	0	(7:6)
鮮度夕	ンク内海水温	(7:	(0)	S &	
秋サケ	腹部内温度	(7:	0) 5.	P °C	
認者特記欄	W: 大作 入	(//10	* 事仁学	確認欄:	SIT (1/1)
-80 1 13 10 1	// //			¥臣中心刊料 ·	3 (1)

HACCP委員会: 本間 (///₂)



¦港·漁獲から帰港までの確認表



施日:平成 17年 //月 /2日(3時4-05	分~ <i> </i>
(健康チェック表) 作業者名 (本間保雄 2 椎久紀孝 3	を賀正昭 4 中道昭助
〈船内衛生状態確認表〉 チェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か	確認者:本間 () : o z) ・ 2回目 : 3回目 : 4回目 :
〈温度の測定〉	確認者: 本間 (6:20)
漁場の海水温度 漁 獲 前 (少: /o) / 2、5 °C	船倉内の氷の状態 帰港時 船倉内の秋サケの状態 帰港時
船倉内の海水温度 漁 獲 前 (ナ / つ) C (ナ / つ)	船倉内の海水温度 帰港時 (´ラ:2つ) 6、2 °C
〈船内清掃記録〉	確認者: 椎久
確認者特記欄: 推久 (1/2)	責任者確認欄: 本間 (1/1)
tal	ナチし

HACCP委員会: 本立 (り)



選別場での確認表



〈健康チェッ	/ク表〉					確認者:不作之
	1本的清=	2月打さと	3/	下直人	47作义术》	(= 39
作業者名	5	6	7	`	8	(8 09
	9	10	11		12	
				9.750		
(選別場開生 チェック内容	:状態確認表〉 窓(選別前)					確認者:入作之
	台 ———			0		1 ' ' Y
	・1 の清潔度 					(5:40)
	持タンクの清潔度					
	は清潔に用意されて					
	青浄度は					
・岸壁海ス	水の状態は ――			ა		
・作業場の	の状態は			→ 0		
チェック内を	容(作業終了後)					+/+ 5]
・選別台に	は清掃されているか	· ———		→ 🤊		確認者:不持之
・計量器/	は清掃されているか	`		→ 0		(7:10)
	寺タンクは清掃され					10/
	は全タンクにかぶせ			•		
・作業場は	は整理整頓されてい	いるか		→ 9		
〈選別・計量	後の温度の測定〉			<u>-</u>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	The Table 1
氷の状態		("):	(N)	©		確認者: / / / / / /
鮮度夕	ンク内海水温	(7:	w)	18	~°C	(7:N)
秋サケ	腹部内温度		0)		7℃	
確認者特記概	#: 木作 入		8	責任者確認	欄:一丁	

HACCP委員会: 本間 (/)



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 / /年 // 月 /○日(字時 / 分~ / 時 0 0分) 天気: 日 気温: 一/ ℃

5日:平成	//年//月	/() 日 () 時 ()	カペ / 時じじ.	7) 人式 · 四(2) ×	(/m·
健康チェッ	ク表〉				確認者: 椎久
	1本間保雄	2 椎久紀孝	3 佐賀正昭	4 中道昭助	(3:30)
作業者名	5 本間耕一	6 桜田金人	7 和田雅人	8	
	9	10	11	12	
船内衛生状	- 能体到主\				
加り用エル チェック内					確認者:本間
・甲板は		>			(7:00)
・キャビ	ンの中は ――				
・船倉の				キャビン	船。倉
船倉の				: 3回目 : 4	
・氷の投	入は <u></u> 時の氷は十分か	——— → 1回 E	3 : 2回目	: 3回目 : 4	n e
《温度の測算	Ē>			確認者: 本間	(6:15)
		(4:40)	船倉内の	の氷の状態 帰港時	: (
漁場の海	水温度 漁 獲	^前 /3 °	船倉内の	秋サケの状態 帰港時	C/
		(CL;/C)			(5:15)
船倉内の治	海水温度 漁獲	前 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	船倉内(の海水温度 │ 帰港時	5.2 %
					.3 × -
〈船内清掃詞	記録〉				確認者:椎久
					(7:00)
	三月				())
確認者特記	- 機: _ 椎久	(110) 責任者確	認欄: 本間	(1/1/11)
	+5(. after	
	156			たし	
			i		

HACCP委員会: 本内 (/a)



選別場での確認表



実施日:平成/ 7年 / / 月 分 日 (5 時 / 5 分 ~) 時 (5 分) 天気: 1 7 気温: / ノ、3 ℃

健康チェッ	1	- # . #		T/274)	確認者:
	1/1/酒=	2年1月528子	3小月人	4不作入朱子	(7:15)
作業者名	5	6	7	8	
	9	10	11	12	
/ 'SS Dul 1 B /\$- 4					
	と状態確認表〉。 雰ェイスのはか				確認者:大作
	容(選別前) 台 ————				(5:20)
	ロ の清潔度 		0		(8.20)
	ジャネス 持タンクの清潔度		• O		
	は清潔に用意される				
	清浄度は				
	水の状態は				
	の状態は				
・作業場	は全タンクにかぶけは整理整頓されてい				
	置後の温度の測定〉 	/ 62 .	ω) 0		確認者:入作之
氷の状	· –				(7:00)
鮮度夕	ソンク内海水温	(7:	~) <u>\lambda.</u> \lambda	°C	
秋サケ	-腹部内温度	(7:	p) 5.7	\mathbb{C}	
確認者特記	欄: 大作	(1/8) 責任者確認	恐欄:不可	(1/8)

HACCP委員会: 本間 (/ g)



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 / 7年 // 月 5日 (3 時40分~ 台時45分) 天気: 日青 気温: / 2 ℃

建康チェック表〉							確認者: 椎久
1 本	間保雄	2)椎久紀孝	美(3)	在賀正昭 4	一中道明	召助	335
作業者名 5 本	間耕一	6 桜田金人	₹	和田雅人 8			
9		10	11	12			
·ェック内容							確認者:本間
・甲板は							(6:45)
・キャビンの中	t ——	-	\supset				
・船倉の周りは			\supset			トヤビン	船倉
加温のからうる		`			1 1		1 1 1 1 1 1 1
・船倉の中は)				
・船倉の中は ・氷の投入は			1回目	: 2回目 :		: 4回	
・船倉の中は	 ま十分か -		1回目	: 2回目 :			
・船倉の中は ・氷の投入は	ま十分か 一		1回目	: 2回目 :		: 40	
・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷 温度の測定〉		(4:70)	<u> </u>	: 2回目 :	3回目確認者	: 4回	1目:
・船倉の中は・氷の投入は・水揚げ時の氷		(4:70)	1回目		3回目 確認者 べの状態	: 4回	(6:00)
・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷 温度の測定〉	漁獲前	(4:/0) 1 /3.5 (4:/0)	°C	船倉内の秋ち	3回目 確認者 への状態	· 本間 帰港時	(6:00) D
・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷 温度の測定〉	漁獲前	(4:/0) 1 /3.5 (4:/0)	<u> </u>	船倉内の対	3回目 確認者 への状態	: 4回 : 本間 帰港時	(6:00)
・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷 温度の測定〉	漁獲前	(4:/0) 1 /3.5 (4:/0)	°C	船倉内の秋ち	3回目 確認者 への状態	· 本間 帰港時	(6:00) (6:00) (6:00) (6:2
・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷 温度の測定〉 漁場の海水温度	漁獲前	(4:/0) 1 /3.5 (4:/0)	°C	船倉内の秋ち	3回目 確認者 への状態	· 本間 帰港時	(6:00) (6:00)

(1/8)

ta l

確認者特記欄: _ 椎久 _ ____

責任者確認欄: 本間

(1/2)

tol





実施日:平成 / 7年 // 月 8 日 (5時子の分~7 時(0分) 天気 (気温: / 3、3 ℃

〈健康チェッ	ク表〉			.,			確認者: 入任人
	1本内清:	2 A 17 Ship	3/1	-直人	4 末作/	7 * }	(5:30)
作業者名	5	6	7		8		
i	9	10	11		12		
/建则提衛生	:状態確認表〉						確認者:木佳人
チェック内							惟認有 / 八
•選 別		-		→ 0			(2:32)
・計量器	の清潔度			→ 0			
・鮮度保	持タンクの清潔度			→ O			
	は清潔に用意されて			→ º			·
	清浄度は			_• ຍ			
	水の状態は ――			→ <i>O</i>			
・作業場	の状態は				<u> </u>		
・計量器 ・鮮度保 ・シート		か		→ 0 → 0 → 0 → 0			確認者: 入(1)
《選別・計』	量後の温度の測定〉 						確認者,末位入
氷の物	大態	(7	: w)	•			(7:00)
鮮度タ	タンク内海水温	(9	(ص:	1.9	℃		
秋サク	ア腹部内温度	(7	(دره:	5-/	′ ℃		
—————————————————————————————————————	2欄: _//	(1)	7)	責任者確	認欄: _ /	A 17	_ (1/7)

本間 (1//2) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 与年 // 月 7日(4時0 c分~ 7時0 C分) 天気: 正

〈健康チェック表〉 確認者: 椎久 本間保雄 ② 椎久紀孝 ③ 佐賀正昭 4 中道昭助 (47:50) 6 桜田金人 7 和田雅人 8 作業者名 12 11 〈船内衛生状態確認表〉 確認者:本間 チェック内容 ・甲板は (1):00 ・キャビンの中は ・船倉の周りは キ∀ビン 船倉 ・船倉の中は ・氷の投入は ▶1回目 2回目 ・水揚げ時の氷は十分か 〈温度の測定〉 確認者: 本間 (6:15)(4:30) 船倉内の氷の状態 帰港時 \bigcirc 漁場の海水温度 漁獲前 138 船倉内の秋サケの状態 帰港時 (8:15) 船倉内の海水温度 漁獲前 船倉内の海水温度 帰港時 0.2 6,2 ℃ 〈船内清掃記録〉 確認者:椎久 (7:00) 確認者特記欄: _ 椎久 _____ 責任者確認欄: 本間 131





健康チェッ					 /	7 1/	確認者: 大学
	1年时清三	2 AITER	7 3 V	下直人	4 XII	人术。	((())
作業者名	5	6	7		8		(3.707
	9	10	11		12		
選別場衛生	E状態確認表〉						T/A 2
	容(選別前)						確認者:人付人
	台 ———			— ა			(5:15)
・計量器	の清潔度			→ 0			(3 1/3)
・鮮度保	持タンクの清潔度			→ 0			
・シート	は清潔に用意されて	ているか ――		→ ೨			
海水の	清浄度は			→ 0			
・岸壁海	水の状態は ――			→ ∅			
・作業場	の状態は			→ ७			
・鮮度保	は清掃されているだ 持タンクは清掃され は全タンクにかぶも は整理整頓されてい	ıているか ─ せているか —		→ 9 → 0			():50)
選別・計量	後の温度の測定〉						T マー・ スト
氷の状	態	(6	:50)	0			(6:50)
鮮度夕	ンク内海水温	(6	:50)	کی کے	C		
秋サケ	腹部内温度	(6	:50)	5.4			
認者特記	■: 本作 入		(B)	責任者確認	欄:	本时	(//-
			Ī				•

本間 (1/火) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 / 7年 //月 女 日(3 時40分~ 7時 0分) 天気: 1 気温: / ひ

2回目

〈健康チェック表〉 ①本間保雄 ② 椎久紀孝 ③ 佐賀正昭 ▼ 中道昭助 6桜田金人 ▼和田雅人 8 作業者名 6本間耕 12 10 11

確認者: 椎久

(3:35)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

・甲板は

・キャビンの中は

・船倉の周りは

・船倉の中は

・氷の投入は

・水揚げ時の氷は十分か

確認者:本間 (6:50)





3回目 4回目

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:/0) 13./°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:/0) °C 0.2

(b:20) 確認者: 本間

船倉内の氷の状態	帰港時	9	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 5-8	ဗ

〈船内清掃記録〉

確認者:椎久

(7:00)

確認者特記欄: 推久_____

(11/4)

責任者確認欄: 本間

T3 (





〈健康チェッ				- / - + /	(m)//	確認者: 大作人
	1本的清=	2本はなり	3/1/1	1 4 M	人类3	(1:00)
作業者名	5	6	7	8		
·	9	10	11	12		
					# 40	- 116
	生状態確認表〉 宓 (選別前)					確認者:不住之
ナェック内 ・選 別	容(選別前) 台 ————			Ð		(5:10)
	の清潔度		· · ·	୭		
	持タンクの清潔度			o		
	は清潔に用意される		<i>3</i>	9		
	清浄度は			9		
・岸壁海	水の状態は ――		> 8	9		
・作業場	の状態は			9		
・選別台 ・計量器 ・鮮度保 ・シート	容(作業終了後) は清掃されている は清掃されている は持タンクは清掃さいは全タンクにかぶ は整理整頓されて	か れているか せているか		9 0 0		確認者:人作人
〈選別・計』	量後の温度の測定〉					確認者:
氷のキ		(6:	20)	0		(6:50)
鮮度を	タンク内海水温	(6:		/		
秋サケ	ケ腹部内温度	(6 :	50)	4,50		
	2/11/2	(1)			本质	(//)

本間 (/ /_) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



									_	
実	施日:平成	<u>/7年</u>	// 月	之日(3時4	05	}~ <i>ク</i> 時 <i>00</i> 分	分)天気:	馬	温: 〈	<u>v</u>
	〈健康チェッ	ク表〉						-	確認者:村	惟 久
		①本情	間保雄	2 椎久紀孝	(3	佐賀正昭	4 中道	昭助	(,3:	
	作業者名	5 本間	間耕一	6 桜田金人	7	和田雅人	8			/
		9		10	11		12			
	 〈船内衛生状	能確認ま				**************************************				
	チェック内								確認者:ス	本間
	・甲板は								(7:0	rO)
	・キャビ) ・船倉のJ	-								
	・ ・ 船倉の			——————————————————————————————————————				キャビン		
	・氷の投	入は	<u></u>		目	: 2回目	: 3回目	: 4[1目 :	
	・水揚げ	時の氷は [.]	十分か 一	<u> </u>						
	〈温度の測定	Ē〉					確認者	・本間	(6:	25)
	漁場の海	ルほき	漁獲前	(4/2:/C)		船倉内の	氷の状態	帰港時	<u> </u>	
	漁場の海/	小血反	/	3,3		船倉内の秋	くサケの状態	帰港時	.0	
	 船倉内の海	から中	漁 獲 前	(4:10)		い合中の	海水温度	帰港時	(4:25)	
	別の名 とり シン/中	小皿及	点 没 	0.4		加启内の	一一一一	/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	5.	2 ℃
	〈船内清掃記	2録〉							確認者・	惟久
			三包						確認者: ·	
			in the second						/ 0	0)
				· · · · · · ·						
	確認者特記権	ቑ: ∤	能 久	(1/2)	責任者確認	欄: 本	間	(1	1/2)

ちし

たし





(健康チェッ	ク表〉					確認者:不住人
	1五内清三	2本街エと子	3.不作人才	341	八下百人	(5:00)
作業者名	5	6	7	8		(3:80)
	9	10	11	12	.,	
	3	10		12		
/ 22 - 11 - 24 - 11						
	:状態確認表〉					確認者: 不信之
	容(選別前) - 台		>	0		(5:10)
						(3.70)
		ているか				
海水の	青浄度は					
・岸壁海ス	水の状態は			0		
				0		
・シートロ	は全タンクにかぶ†	れているか せているか いるか	· · · · · · ·	o		L.`/ / "_
《選別・計量	 ☆の温度の測定〉					確認者:不可
氷の状	態	(7:	657)		(7:05)
鮮度夕	ンク内海水温	(7:	5) 2	°> °C		
秋サケ	腹部内温度		o5) <i>5</i>	-, 7 °		
確認者特記	#: <u></u> 末作	(1//) 責任	者確認欄:	本斯	(1//)
						And the second s
						•

本間 (少) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 / 7年 / / 月 / 日 (/) 時 (/) 時 (/) 時 () 時 () () () () () () ()

気温:

〈健康チェック表〉

	1本間保雄	2 椎久紀孝	3 佐賀正昭	4 中道昭助
作業者名	5本間耕一		7.和田雅人	8
	9	10	11	12

確認者: 椎久

(3:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

・甲板は

・キャビンの中は -

・船倉の周りは

・船倉の中は

・氷の投入は

・水揚げ時の氷は十分か -

確認者:本間

(7:00)





〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:1°) 12	౮
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:10)	${\mathbb C}$

確認者: 本間 (6:00)

4回目

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	೨
船倉内の海水温度	帰港時	(b:00) 5, 2 °C

〈船内清掃記録〉

三百

確認者: 椎久

(7:00)

確認者特記欄: __椎久_____

 $(^{\prime\prime}/_{\prime})$

責任者確認欄: 本間____

2回目 : 3回目

(1//)

ta L

ta (





〈健康チェッ	T	+ + +	1 1 1 0 1		確認者: 人生
	沙门河	三名川では	3年间份》	4年1月末次	(4:30)
作業者名	5)也因已	美环作人类子	7	8	(9.50)
	9	10	11	12	
〈選別場衛生	状態確認表〉	-			
チェック内	容(選別前)				確認者: 人作
・選別	台 ———		● 3		(W: KD
					L / / / / /
・鮮度保持	寺タンクの清潔度				
・シート	は清潔に用意され	ているか			
・岸壁海ス	kの状態は		• •		
・作業場の	の状態は		> <i>o</i>		
・計量器(i ・鮮度保 ・シート(i	は清掃されている 寺タンクは清掃さ は全タンクにかぶ	か	> 0 > 0 > 0		(6:20)
(選別・計量	後の温度の測定〉				確認者: 本 万
氷の状態	 態	(6:	(0)		1
鮮度夕	ンク内海水温	(6:	/o) <u> </u>	° €	(6:10)
秋サケ	复部内温度	(6:			
隺認者特記机	1:不作入	_ (5)) 責任者確認	2欄: 人口	(/2)

本間(ペシャ) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 <i>/</i>	<u> 7年</u> ———	/ 6 月	3/日()時	火 ℃分~	6 時 ₀₀ 分	天気:	受 気	·温: <u>6</u>	
	本間	耕一	2 椎久紀 6 桜田金人 10		賀正昭 ⁴ 田雅人 ⁸		诏助	確認者: 椎久	
(船内衛生状態 チェック内容 ・甲板は ・キャビン(・船倉の用(・氷の投入(・水揚げ時(の中は りは は は				♥ 2回目		キ(をど) : 4回	確認者:本間 (台:00)	
〈温度の測定〉						確認者	· 本間	(5:/0)	
漁場の海水	温度	漁獲前	(3:10)	°C 0	船倉内の対		帰港時 帰港時	0	

(3:/0) $^{\mathcal{C}}|_{\widehat{\mathbb{O}}}$ 船倉内の海水温度 漁獲前 0.4

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

〈船内清掃記録〉

確認者:椎久

(3:00)

確認者特記欄: _ 椎久 _____

(10/31)

責任者確認欄: 本間

(10 (B/)

おし

tol





実施日:平成 / 7年 / ○月 29 日 (父 時 30分~ 6 時 20分) 天気: □ (気温: 父、) ℃

	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
〈健康チェッ		T			確認者法作之
	本阿清三	2本何さと子	3下时候》	(14年)打未次	
作業者名	5分电阻正美	6	7	8	() : 3 th
I TATE		V 1/4/1/1	-		•
	9	10	11	12	
〈選別場衛生	状態確認表〉				T. T.L. 7
チェック内	容(選別前)				確認者人作人
・選別	台 ———				(V: 35
・計量器(の清潔度		o		
・鮮度保持	寺タンクの清潔度		→ 0		
・シートロ	は清潔に用意されて	ているか			
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
・岸壁海ス	水の状態は		<i>O</i>		
・作業場の	の状態は		<i>o</i>		
・計量器(・鮮度保 ! ・シート(は清掃されている <i>が</i> 寺タンクは清掃され は全タンクにかぶも	n	> 0 	www.	確認者:人作人
〈選別・計量	後の温度の測定〉				確認者:入分
氷の状	態	(6:	(0) 0		7, 3
鮮度夕	 ンク内海水温	(6:/	\	a c	(6.10)
			- /	/	
秋ザケ	腹部内温度 ————————————————————————————————————	(6:	(0) 5.	<i>°</i> 9 ℃	
確認者特記構	: 大作 ス	(193)	責任者確	認欄: 1万	(10,30)

HACCP委員会: 本間 (シュ)



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 / 7年 / € 月 → 3 日 (<u>)</u>時 4 c 分~ 台 時 O c分) 天気: 「気 気温: ✓ ℃

健康チェッ	ク表〉			確認者: 椎久
,	1 本間保雄	2 椎久紀孝 3	佐賀正昭 中道昭助	(2:30)
作業者名	5 本間耕一	6 桜田金人 7 7	和田雅人 8	
	9	10 11	12	
/ 	. からでか ラコ :士 \		MATANA	pan
船内衛生状 チェック内?				確認者:本間
・甲板は	<u></u>			(6:00)
・キャビン	ンの中は ―――			
船倉の原	割りは	>	キャビン	船倉
・船倉の「	中は			
・氷の投え			3回目 : 3回目 : 4[9目:
・水揚げ	時の氷は十分か -			
温度の測定	·>		確認者: 本間	(5:05)
		(3:/0)	船倉内の氷の状態 帰港時	0
漁場の海ス	水温度 │ 漁 獲 前	f	船倉内の秋サケの状態 帰港時	P
船倉内の海	水温度 漁 獲 前	(3:70) Û.2 °	船倉内の海水温度 帰港時	(\$:25) \$\langle \chi_1 \geq 0
(船内清掃記	!録〉			確認者:椎久
	,			
	る音			(6:00)
	,			
		10.	*	, 12, .
確認者特記	₩:_椎久	(0/29)	責任者確認欄: 本間 	(1/59)

HACCP委員会: 入住人 (1028)



〈健康チェック表〉

選別場での確認表



生尿 ノ エ ツ	-	I A K I K	· Ll o A	VI MP VP	* * \ \ \ \ \ 7 + \ \ 7	, 一一个 一个
	1/4/1/1/5	2/1/	V .	可吸次。		(4:30)
作業者名	5-X217 EX	6人11人6人	737		3	
	9	10	11	1	2	
				I		
GP Dul 4回 法: H						T/F 7
	と 状態確認表〉 容(選別前)					確認者: 本作人
	台 ———			→ •		(4:40)
	 の清潔度 			<i>o</i>		
	持タンクの清潔度			> O		
	は清潔に用意され					
	清浄度は					
	水の状態は					
・作業場	の状態は	-				
w カ 内	容(作業終了後)					
	は清掃されている	か		→ ³		確認者: 人作人
・計量器	は清掃されている	か		> 0		(6:39
	持タンクは清掃さ					. 6
	は全タンクにかる					
・作業場	は整理整頓されて	いるか		→ 0		
:						
選別・計量	量後の温度の測定)	•				確認者:入)力
氷の状	態	. (6:25)	P		(6:25)
鮮度な	 7ンク内海水温		6:25)	22	<u>~</u> €	6.231
	 					
秋サク	r腹部内温度 ————————————————————————————————————	,)	6:25	6-3	<u>C</u> (e)	
	k/+	λ	10		- 木 177	./ 0, .
望認者特記	欄:大作		('/2/)	責任者確認	欄:/+ ' '	
			/			
						•
				i		

HACCP委員会: 本間(¹⁰)》



出港·漁獲から帰港までの確認表



/ hats	<u>/ 『年 / 6 月</u>				
〈健康チェッ ————	少表》	②椎久紀孝 ③1	左賀正昭 ④ 中道	道昭助	確認者: 椎久
作業者名	5本間耕一	6 桜田金人 7 和 11			
《船内衛生 》 チェック内	犬態確認表〉 _空				確認者:本間
・甲板は					(\$30)
	ンの中は				
・船倉の				ギャヒン	船童
船倉の氷の投		—————————————————————————————————————	· 55 · 252回目 · 3回	目 : 4回	
	時の氷は十分か				
〈温度の測算	 定〉		確認	本間	(4:50)
		():55)	船倉内の氷の状	態 帰港時	0
漁場の海	水温度 漁 獲	前 S.4 ° Ø	船倉内の秋サケの状	態帰港時	0
	毎水温度 漁獲	前 (2:55) ℃	船倉内の海水温	度 帰港時	(4:50) 4.8
船倉内の流					
船倉内の流	記録〉				確認者: 椎久
	記録〉				確認者: 椎久
	ż				確認者: 椎久 (今:30)
〈船内清掃	ż	(12/23)	責任者確認欄:	本間	1





実施日:平成 / 7年/ 0 月27日(4時30分~ 6時十0分) 天気:月 気温:

						+125
〈健康チュ	ェック表〉 					確認者:人作人
	1五面清三	3/11/267	3/10	「W的凡	4个时末以	(10.10)
作業者	名与他闭正美		7	1	8	(9.30)
TF未白*	= 3/6/1/1/C	9KIT ///2				
	9	10	11		12	
		1.0		<u>.</u>		
/選別場復	衛生状態確認表〉					
	内容(選別前)					催認者:
	別 台 ———			→ 0		(\(\(\lambda \) \)
. –	が ロ 器の清潔度 			•0		<u> </u>
	保持タンクの清潔度			• 0		
	・トは清潔に用意され			→ 0		
	の清浄度は			P		
	海水の状態は			• 0		
	場の状態は			→ 6		
F						· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
チェック	'内容(作業終了後)					
・選別	台は清掃されている	か		→ 0		確認者:
	器は清掃されている			→ Ø		(6:40)
・鮮度	保持タンクは清掃さ	れているか		→ ◊		, 0 6
ľ	-トは全タンクにかぶ			→ Q		
・作業	美場は整理整頓されて しょうしん かいかん かいかん かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かん	いるか ―――		→ Ø		
〈選別・	計量後の温度の測定〉					確認者:入切
	- 11.66					WE III ()
氷の	の状態 	(6:	う (2)	0		(8:30)
鮮原	度タンク内海水温	(6:	30)	20	C	
Fil 4	サケ	(/ :	, ,2)	, ,	°C	

氷の状態	(6:30)	O
鮮度タンク内海水温	(6:30)	2,0 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	6./°

確認者特記欄: 人作 人 (/27 和时 責任者確認欄:

本間 (10/27) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



作業者名	了本間保雄 ⑤本間耕一	1		雅人 8	中道昭	3助	確認者: 椎久
船内衛生 む チェック内 ・甲板は		10	11	12			確認者:本間 (5: 3c)
・キャビ ・船倉の	ンの中は ――		→ 1				
船倉の・氷の投	中は 		• 1回目 2 -4:	ڝ2回目 :		・ヤビン : 4回	1目:
船倉の・氷の投	中は —— 入は —— 時の氷は十分か		► 1回目 2 4 ► 1回目 2 4	⋚¯2回目 :		: 4@	
・船倉の ・氷の投 ・水揚げ	中は —— 入は —— 時の氷は十分か 定 〉	前 (2.45) 14.1	101 2 4: C	全型目 : 船倉内の氷 船倉内の秋サ	3回目 確認者	: 4回	1目:
・船倉の ・氷の投 ・水揚げ (温度の測)	中は 一一 八は 一一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一	前 (2.45) /4.1 (2:45)	·	船倉内の氷	3回目 確認者 の状態 ケの状態	本間 帰港時	(4:50

確認者特記欄: _椎久_____

もし

(12/1)

責任者確認欄: _本間_

(16/27)

HACCP委員会: TIT (20)



選別場での確認表



〈健康チェッ	ク表〉	<u> </u>			確認者:下住之
	71 17 17	2 17 2 2 +	1 1 1		(6:30)
作業者名	5次田正美	6科技术》	. 7	8	_
	9	10	11	12	
〈選別場衛生	状態確認表〉				確認者:大体之
チェック内					
	台 ———				(8:35)
	の清潔度		→ 8		
	持タンクの清潔度 はま潮に思 うされ る		<i>→ 𝑉</i>		
•	は清潔に用意されて	こいるか			
	清浄度は 水の状態は		O		
	水の水態は ───		O		
11 75-97	-> 1/1/2/10-				
・計量器 ・鮮度保 ・シート	は清掃されているだけます。 は清掃されているだけタンクは清掃されば全タンクにかぶっ は整理整頓されてい	か れているか せているか			確認者: 入作人(6:50)
〈選別・計量	置後の温度の測定〉				確認者:
氷の状	態	(6:			(6:40)
鮮度夕	ンク内海水温	(6:	40) / 8	°C (V/	
秋サク	腹部内温度	(6:	(40) 6./	~ (V)	
確認者特記	欄: 木体 グ	(1%)	() 責任者研	在認欄:	T (%6)
		<u> </u>			

HACCP委員会: 本間 ('[']))



〈健康チェック表〉

出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 / <u>/ 7年 / 0</u> 月 1 6 日 (/ 時5 5分~6 時 0 0分) 天気: 日克 気温:

1+即四世。2 张九妇老 3 佐賀正四 4 山道四肋

	一个间休难	一性八礼子	一、江乡11-11	一人世中ログノ
作業者名	5本間耕一	6 桜田金人	† 和田雅人	8
	9	10	11	12
				1180

確認者: 椎久

(5:00)

(6:00)

船倉

確認者:本間

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

・甲板は

キャビンの中は ―――

・船倉の周りは

・船倉の中は

・氷の投入は

・水揚げ時の氷は十分か -

キャゼン

→ 1回目 👤 : 2 ○2回目 : 3回目 : 4回目

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 1+.7	°C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:20)	° ©

確認者: 本間 (6:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 5,2	°

〈船内清掃記録〉

確認者:椎久

(6:00)

確認者特記欄: 推久_____

(10/26)

責任者確認欄: 本間

(10/26)

tsi

なし

HACCP委員会: 本力 (25)



選別場での確認表



実施日:平成/ 7年/ 0月ン5日	(大時30分~)	(時(30分)	天気:	気温: ℃
(健康チェック表) 作業者名 5 () し え 6 () 6 () 10	方さな} 3入17 ス	14 8 12	石) 打木汉	確認者:不住人
〈選別場衛生状態確認表〉 チェック内容(選別前) ・選 別 台		→ ₽ → 0 → 0 → 0		確認者:木作人(ナ・カケ)
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 ・シートは全タンクにかぶせている ・作業場は整理整頓されているか	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秋サケ腹部内温度	(6:40) (6:40)	5 2/ °C	\dashv	確認者:
確認者特記欄: 大	(19) ¥	責任者確認欄	1: 本) 灯	

本間(今天) HACCP委員会:



き·漁獲から帰港までの確認表



施日:平成	ノ ^つ 年 <i>/0</i> 月	25日(/時469	1~ 台時子(2分) 天気:空育 気	温: 8 ℃
(健康チェッ	ク表〉 ①本間保雄 ⑤本間耕一 9		佐賀正昭 4 中道昭助 和田雅人 8	確認者: 椎久
船倉の船倉の氷の投	容 ンの中は 周りは 中は	1回目	ユ: c (2回目 子:203回目 : 4	確認者:本間 (6:30) 船 倉
《温度の測点		前 (2:00)	確認者: 本間 船倉内の氷の状態 帰港時 船倉内の秋サケの状態 帰港時	
船倉内の海	東水温度 漁獲 i	前 (2:00) 0, Z ℃	船倉内の海水温度帰港時	6 °
《船内清掃詞	記録〉	,		確認者: 椎久
確認者特記		(10/2)	責任者確認欄: 本間	(1%)
	ts (_	なし	





〈健康チェッ	ク表〉				確認者: 人村人
	1不断清三	2年1町エルナ	3本时份次	4本内未次	
作業者名	5)他用正美	环状太	7	8	(6:30)
	9	10	11	12	
	─────────────────────────────────────				
	容(選別前)				確認者: 木作人
	台 ————————————————————————————————————			on M	(14:26)
・計量器(の清潔度				(9.33)
・鮮度保持	持タンクの清潔度				
・シートロ	は清潔に用意されて	ているか		\$	
	清浄度は		→ 0		
	水の状態は		• •		
・作業場の	の状態は 	751.0	<i>→ 9</i>		
チェック内線	容(作業終了後)				T/2 5
・選別台に	は清掃されているか		→ 9		確認者:
	は清掃されているか		∂		(\(\frac{1}{2} \cdot \infty \)
		こているか	•		
		せているか いるか	, 0		
					4.
選別・計量	後の温度の測定〉				確認者:
氷の状	態	(6:5	(0)		(8:50)
鮮度夕	ンク内海水温	(6:5	0) 2.6	° (j)	<u> </u>
秋サケ	腹部内温度	(6:5	0) 6.7	° (y)	
雀認者特記構	闌: 木体 ブ	(10)4)	責任者確認	認欄: _ 本 丁丁	(10/34)
					· '

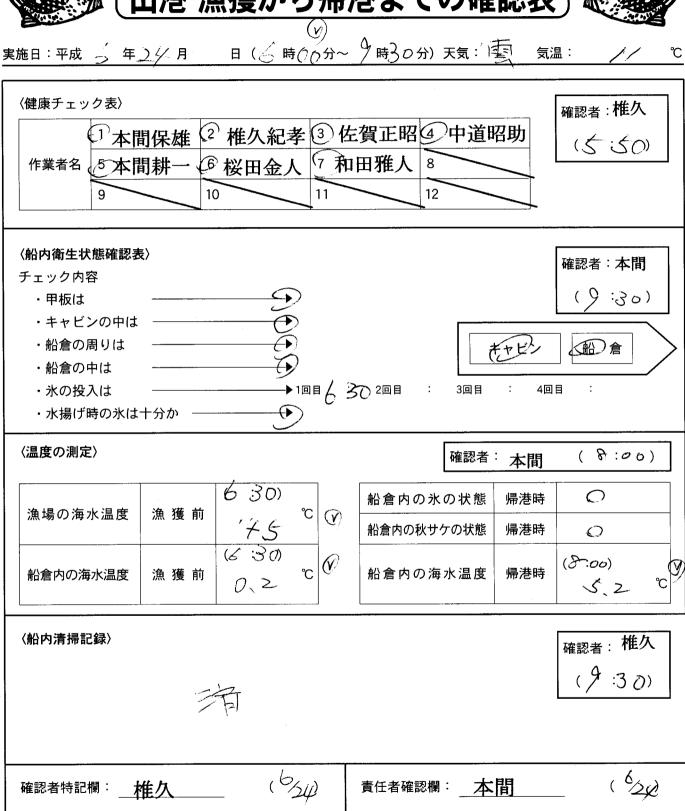
HACCP委員会: 本間



出港·漁獲から帰港までの確認表



気温:



tol

なし





健康チェック表) (中業者名 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		<u>/ / 年 / U 月 /</u>				分)天気:	2	
作業者名	健康チェッ	ク表〉					確認者:大作	<u> </u>
作業者名 5 也 月 正 文 6 人 下 入 7 8 8 9 10 11 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12		1天)标清=	2人1月7	人と 14	1719617	4 <u>1</u> 17 I	THE DUTE OF THE PURPLE OF THE	
選別場衝生状態確認表) - エック内容(選別前) ・選 別 台	/L** + /2	1 / 1 ' ' ' ' ' '		/ ` `	11 7 //	<u> </u>	\mathcal{L} $(\mathcal{L}:30)$	
選別場衛生状態確認表) - エック内容(選別前) ・選 別 台	作兼首名	5)也例止友	16/17/A	ト ケ /		8		
・選 別 台		9	10	11		12		
・選 別 台			-					
・ 選別 台							確認者:不住	Ź
計量器の清潔度	•				0		'' /	
・					•		(6:35)	
・シートは清潔に用意されているか ・海水の清浄度は ・								
・海水の清浄度は ・岸壁海水の状態は ・作業場の状態は ・作業場の状態は ・ 2 ・ 2 ・ 2 ・ 4 2 ・ 2 ・ 2 ・ 4 2 ・ 3 2 ・ 3 3 ・ 3 3 ・ 3 3 ・ 3 3 ・ 3 3 ・ 4 3 3 ・ 4 3 3 ・ 5 3 3 ・ 6 3 3 3 ・ 7 1 3 ・ 8 3 3 3 ・ 8 3 3 3 ・ 8 3 3 3 3 ・ 8 3 3 3 3 3 ・ 8 3 3 3 3 3 3 ・ 8 3 3 3 3 3 3 3 ・ 8 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3					, ,			
・								
・作業場の状態は → ○ - エック内容(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 → ○ ・					, -			
*** - エック内容(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 ・ 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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場はを理整頓されているか					, -			
・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 ・作業場は整理整頓されているか (6:90) (6:30)								_
・作業場は整理整頓されているか 選別・計量後の温度の測定〉 水の状態	・計量器(・鮮度保	は清掃されている? 持タンクは清掃さ?	か れているか ·		→ o			`
 株の状態 (6:30) 解度タンク内海水温 (6:30) (6:30) (6:30) 秋サケ腹部内温度					-			
 氷の状態 (6:30) 解度タンク内海水温 (6:30) 秋サケ腹部内温度 (6:30) (6:30) 	選別・計量	後の温度の測定〉			·		確認者:太佳	<u></u> 7
鮮度タンク内海水温 (<i>(</i> : 3 0)		態	. (*	6:30)	0		''''	\
秋サケ腹部内温度 (6:30) 6、5 ℃ Ø	鮮度夕	ンク内海水温	(6:30)	2.4	© (Ø	0,7	
電認者特記欄: 下作 入 (10g2) 責任者確認欄: 下) 「 (10g2)	秋サケ	腹部内温度	(6:30)	6.5			
	在認者特記	#: <u></u>	Ž ((52)	責任者確認	2欄:	T (19)	

本間 (分) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 / 一年 / 0月 22日(2時の0分~6時の0分)天気: 日本

〈健康チェック表〉

(少本間保雄	②椎久紀孝	3 佐賀正昭	4)中道昭助
作業者名	5本間耕一	6 桜田金人	7 和田雅人	8
	9	10	11	12

確認者: 椎久

(/:55)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

・甲板は

・キャビンの中は

・船倉の周りは

・船倉の中は

・氷の投入は

・水揚げ時の氷は十分か

▶1回目 2:252回目 :

キタビシ

船倉

確認者:本間

(5:00)

3回目

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25)	င	0
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25)	င	

確認者: 本間 (430)

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(6:30) C	V

〈船内清掃記録〉

確認者:椎久

(600)

確認者特記欄: 椎久

(10/22)

責任者確認欄: 本間

(10/22)

ta (

HACCP委員会: 10(12)



選別場での確認表



〈健康チェッ 			***		確認者:入事之
	1本何诗	三2月1月5日	H3AITW	次4次因正	菱
作業者名	5人打入	了邻位人米	3 7	8	(4:30)
	9	10	11	12	
〈選別場衛牛	状態確認表〉				
・・・・・・・・・・・・・・・・ チェック内					確認者: 人作人
・選別	台 ———		<i>ɔ</i>)	(4:35)
・計量器(の清潔度)	(73)
・鮮度保持	寺タンクの清潔度		——→ o		
・シートロ	は清潔に用意され	ているか	<i>o</i>		
・海水の	青浄度は				
・岸壁海	水の状態は		→ 0)	
・作業場の	の状態は)	
・シート(・作業場(は全タンクにかぶ は整理整頓されて 	れているか ―― せているか ―― いるか ――――	→ •		
《選別・計量	後の温度の測定〉				確認者:
氷の状	能	(6	:35)		(6: 35)
鮮度夕	ンク内海水温	(6	354 2.	≥° @	6 33'
秋サケ	腹部内温度	(6	35 6.	3 ° Ø	
確認者特記權	明: 不住 夕	(1%	責任者	確認欄:	Th (194)

本間(ペタ) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



「年 / 「月 ≥ | 日 () 時 C O 分~ ← 時 O C 分) 天気: ・ 気温: 実施日:平成

〈健康チェック表〉

	1本間保雄	② 椎久紀孝	③佐賀正昭	←中道昭助
作業者名	5本間耕一	6 桜田金人	②和田雅人	8
	9	10	11	12

確認者: 椎久

(1:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者:本間

(6:00)





- -▶1回目 2:252回目 : 3回目

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25)	°C	(V
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:25)	င	(¥

確認者: 本間 (4:60)

船倉内の氷の状態	帰港時	9	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(2 %) 62°] (Y

〈船内清掃記録〉

万街

確認者:椎久

(6:00)

確認者特記欄: _ 椎久_____

(1/21)

責任者確認欄: 本間 (10/21)

136

ta (





実施日:平成 / 7年 / 0 月 20 日 (女時 3 0分~ 6時 4 0分) 天気: 月 表 気温: 6 · / ℃

						確認者:
	小利尔语=	2/17523	3/1/7	罗次 4 A	A)打未以	(½:30)
作業者名	50日间以美	T () 6 \	7	8	•	() () ()
	9	71-11 / (/) 6 -	11	12		
		10		12		
<u></u>						
	上状態確認表〉					確認者: 木作之
	容(選別前)			•		/\ /\
	台 ———		-	0		(4: 35)
				0		
	持タンクの清潔度			0		
	は清潔に用意され [。] 清浄度は	ているか ―――		0		
-				<u>ა</u>		
	の状態は			0 0		
ティック内	容(作業終了後)					+ 11 5
		<i>γ</i> ν ————		<i>3</i>		確認者: 大作人
		<i></i>		0		(:)
		れているか ――		0		L
L		リブハスか	_	\mathcal{O}		
		せているか —— いろか ———		9		
		せているか ――― いるか ――――		0		
・作業場	は整理整頓されて					[
・作業場	は整理整頓されて	いるか	>	0		確認者: 不) 灯
・作業場	は整理整頓されて		>			確認者: 不)切
迷別・計量	は整理整頓されて	いるか),0)	0		確認者: 入) 力
・作業場選別・計量 氷の状 鮮度タ	は整理整頓されて	(6:,) (O) (VO)	0		確認者: 下 丁
・作業場 選別・計量 氷の状 鮮度タ 秋サケ	は整理整頓されては登理を観されては登理を受ける。	(6: (6: (6:) ()) ()) ()	0 2,2° 5,7°	<u></u>	(:)_
・作業場選別・計量 氷の状 鮮度タ	は整理整頓されては登理を観されては登理を受ける。	(6: , (6: ,) ()) ()) ()	0 2,2°C	<u>本</u> 坊	確認者: 下) 「
・作業場 選別・計量 氷の状 鮮度タ 秋サケ	は整理整頓されては登理を観されては登理を受ける。	(6: (6: (6:) ()) ()) ()	0 2,2° 5,7°	<u>A</u> 15	(:)_
・作業場 選別・計量 氷の状 鮮度タ 秋サケ	は整理整頓されては登理を観されては登理を受ける。	(6: (6: (6:) ()) ()) ()	0 2,2° 5,7°	本内	(:)_
・作業場 選別・計量 氷の状 鮮度タ 秋サケ	は整理整頓されては登理を観されては登理を受ける。	(6: (6: (6:) ()) ()) ()	0 2,2° 5,7°	<u>A</u> 17	(:)_
・作業場 選別・計量 氷の状 鮮度タ 秋サケ	は整理整頓されては登理を観されては登理を受ける。	(6: (6: (6:) ()) ()) ()	0 2,2° 5,7°	<u>A</u> 17	(:)_

本間('另心 HACCP委員会:



出港・漁獲から帰港までの確認表



・ 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 ・ 水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (出度の測定)	健康チェッ					T ~		確認者: 椎久
船内衛生状態確認表) Fェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・鉛倉の周りは ・鉛倉の中は ・水の投入は ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の		①本間					召助	(/:40)
船内衛生状態確認表) Fェック内容 ・甲板は ・ 治倉の周りは ・ 船倉の中は ・ 氷の投入は ・ 水易が時の氷は十分か (ユニノの) 漁場の海水温度 漁 獲 前 (ユニノの) 船倉内の海水温度 漁 獲 前 (ユニノの) 船倉内の海水温度 漁 獲 前 (ユニノの) 船倉内の海水温度 帰港時 (ムンの) 船倉内の海水温度 帰港時 (ムンの) 船倉内の海水温度 帰港時 (ムンの) 船倉内の海水温度 帰港時 (ムンの)	作業者名							
F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 ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の測定)		9	10	0	<u></u>	12		
F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 ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (コニ/C) (温度の測定) (温度の測定) (コニ/C) (温度の測定) (コニ/C) (温度の測定) (コニ/C) (コニ/C) (コニ/C) (コニ/C) (コニ/C) (コニ/C) (コニ/C) (コニ/C) (コニ/C) (出倉内の氷の状態 帰港時 (コニーム) (コニ/C) (コニ/C) (コニ/C) (出倉内の氷の状態 帰港時 (コニーム) (コニ	船内衛生状	能確認表	>					確認者:太間
・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) 確認者: 本間 (4 : 20) 漁場の海水温度 漁獲前 (2:/0) 船倉内の氷の状態 帰港時 (4 : 20) 船倉内の氷の状態 帰港時 (2:/0) 船倉内の海水温度 帰港時 (4 : 20)	チェック内	容		, 114 ₀				
・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水の投入は ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) 確認者: 本間 (4 シロ) 倫認者: 本間 (4 シロ) 船倉内の氷の状態 帰港時 (2・パロ) 船倉内の氷の状態 帰港時 (2・パロ) 船倉内の氷がサケの状態 帰港時 (2・パロ) 船倉内の海水温度 漁獲前 (2・パロ)	・甲板は							(5:30
・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) 確認者: 本間 (4 : 2 o) 漁場の海水温度 漁獲前 (2 : / C) 船倉内の海水温度 漁獲前 (2 : / C) 船倉内の海水温度 漁獲前 (2 : / C) 船倉内の海水温度 帰港時 (2 : / C) 船倉内の海水温度 帰港時 (2 : / C) 船倉内の海水温度 帰港時 (4 : 2 o) 船倉内の海水温度 帰港時 (4 : 2 o) ・松倉内の海水温度 帰港時 (4 : 2 o)	・キャビ	ンの中は						
・ 氷の投入は ・ 水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (ユニ/の) 漁場の海水温度 漁獲前 (ユニ/の) (ハン・グロン・グロン・グロン・グロン・グロン・グロン・グロン・グロン・グロン・グロ	・船倉の	周りは				=	キャビン	船倉
・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (ユニノの) (温度の測定) (カールの) (・船倉の	中は						
(温度の測定)	・氷の投	入は		1[到目 入:/ c 2回目	: 3回目	: 4回	目 :
漁場の海水温度 漁獲前 (ユ:/O) 船倉内の氷の状態 帰港時 (カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・水揚げ	時の氷は一	├分か 	<u> </u>				4.7
漁場の海水温度 漁獲前 (ユンロ) 船倉内の海水温度 帰港時 (エンロ) 船倉内の海水温度 帰港時 (エンロ) 船倉内の海水温度 帰港時 (エンロ) (エコロ)						確認者	本間	(420)
船倉内の海水温度 漁 獲 前 (つ:10) 船倉内の海水温度 帰港時 (かつ) 船倉内の海水温度 帰港時 (かつ) 4 6	《温度の測》	L /						
船倉内の海水温度 漁 獲 前 (つ:/0) 船倉内の海水温度 帰港時 (4.6) (4.6)			·h v** **	1 '		の氷の状態	帰港時	
4.6			漁獲前	9(C -			
〈船内清掃記録〉	漁場の海	水温度		(2:10)	C 船倉内の)秋サケの状態	帰港時	0
	漁場の海	水温度		15.4	C 船倉内の)秋サケの状態	帰港時	(400)

(10/20) (19) 責任者確認欄: 本間 確認者特記欄: _ 椎久

> 130 なし

本間 (パ/) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



健康チェッ	ク表〉	_						確認者: 椎久
	一本間伊	呆雄	2 椎久紀孝		.77	中道昭	引助	(2:30)
作業者名	5本間	<u> </u>	桜田金人		_			
	9		10	11	12			
 《船内衛生状	 態確認表〉							確認者:本間
チェック内容	\$, waren					(6:00)
・甲板は	_		()	,				(6.00)
・キャビン							チピン	船。
・船倉の原・船倉の原						1	0/12/2	
			,	5.45	園園 ノン・ガ	で 3回目	: 4回]目 :
	•		> 1	回日 3:052	шн 🟏 . с			
氷の投え	•	 分か	1					
氷の投え	入は - 特の氷は十 <u>年</u>					確認者	 本間_	(½ :40
・氷の投 <i>。</i> ・水揚げ 	入は - 時の氷は十: 		(3:05)		倉内の氷	確認者	本間 帰港時	(\(\tau \):\(\tau_0 \)
・氷の投 <i>。</i> ・水揚げ	入は - 時の氷は十: 	分か — ——— 漁 獲 前	(3:05)	℃		確認者の状態	7 1HJ	

〈船内清掃記録〉



確認者: 椎久

(600)

(10/19) (199) 責任者確認欄: 本間 確認者特記欄: _ 椎久 _____

> なし 186





実施日:平成 / 7年 (0月/8日(9時30分~6時)0分)天気:(1) 気温: /0、5

(健康チェック表) 作業者名 1本) 「	確認者: 入() () () () () () () () () (
〈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: 木体人
チェック内容(作業終了後) り ・選別台は清掃されているか り ・計量器は清掃されているか り ・鮮度保持タンクは清掃されているか り ・シートは全タンクにかぶせているか り ・作業場は整理整頓されているか り	確認者: 不住人
(選別・計量後の温度の測定) 氷の状態 (6:20) 鮮度タンク内海水温 (6:20) 秋サケ腹部内温度 (6:20)	確認者:人人人

確認者特記欄:

責任者確認欄:

HACCP委員会: 本 1 () () () () ()



選別場での確認表



実施日:平成 / 7年 / 0月/8日(火時30分~ 6時℃分)天気: (七) 気温: //.6℃

健康チェック表〉	AITELY 3A	问婚次4年	小厅未次	確認者:人が人
作業者名 5 2 分 入 6	样人太子	8		
9 10	11	12		
'RR Dulle (쇼- 나. j.): 상당 T하르지 := \				7/27
選別場衛生状態確認表〉 ⁻ ェック内容(選別前)				確認者:个付人
・選 別 台		→ 0		1 (1/2:21)
・計量器の清潔度		→ 0		7 93
・鮮度保持タンクの清潔度 ―		→ ^Ø		
・シートは清潔に用意されてい	るか	→ ೨		
・海水の清浄度は		→ ೨		
・岸壁海水の状態は		• ა		
・作業場の状態は		→ •		
チェック内容(作業終了後)				700 = X X X
・選別台は清掃されているか		→ 0		確認者:
・計量器は清掃されているか		▶ ∅		(6:49
・鮮度保持タンクは清掃されて		→ •		
・シートは全タンクにかぶせて		→ ⁰		
・作業場は整理整頓されている	か	→ ~		
選別・計量後の温度の測定〉				確認者: 本) 加
氷の状態	(6:30)	0		(6:30)
鮮度タンク内海水温	(6:30)	2./℃		
秋サケ腹部内温度	(6:30)	Y. 8°C		
確認者特記欄: 大休 入	10/85	責任者確認欄:	本町	
	_ ` 7 • '			
	ļ			

本間 (1/2) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



姓塚ノエノ	ク表〉							確認者: 椎久
1	7本間倪	·	②椎久紀	孝(3)位	直賀正昭	中道明	召助	(/:55)
作業者名	5本間栽	‡ —	6 桜田金	人⑦和	田雅人	8		
	9		10	11		12		
—————— 船内衛生岩	 《態確認表》		· <u>···</u>					TW=11+1
デェック内								確認者:本間
・甲板は	_		-	P				(6:30)
	ンの中は -			2				
船倉の				>)		4	テヤビン	船倉
	中は -		(7 ▶1回目 2:	25 2回目 子	(公)3回目	: 4回	
・船倉の	7.1+					7-0		
氷の投	入は - 時の氷は十分	か -	(7				
氷の投	時の氷は十分	か — ——	(<u></u>		確認者	本間	(5:00
・氷の投 ・水揚げ - 水揚ば (温度の測な	時の氷は十分		(2:25)		船倉内の	確認者	· 本間	(5:00 Q
・氷の投 ・水揚げ	時の氷は十分	か 一	(2:25)	°			/T*(H)	
・氷の投 ・水揚げ - 水揚ば (温度の測な	時の氷は十分		(2:25) 16 (2:25)		船倉内の秋	氷の状態	帰港時	

〈船内清掃記録〉

確認者:椎久

(6:60)

責任者確認欄: 本間 _______ (10/15.) (10/13) 確認者特記欄: 椎久

tol

HACCP委員会: 本間 (10/17



出港·漁獲から帰港までの確認表



作業者名 (1本間)		推久紀孝 & 桜田金人 7		道昭助	確認者:椎久
《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 ・船倉の用りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十	 分か		ン:05 ^{-2回目} 3:003[キャビン 3目 : 4回	確認者:本間 (台:30)
〈温度の測定〉			確	^{認者:} 本間	(女:30)
漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:05) 16.1°C	船倉内の氷の氷		0
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:05) °C 0,Z	船倉内の海水温	温度 帰港時	(200)
〈船内清掃記録〉	ব				確認者: 椎久

確認者特記欄: 推久

責任者確認欄: 本間

HACCP委員会: 太) (97)



選別場での確認表



実施日:平成 / 7年 / 0月 / 7日 (4 時 3 0分~6 時 3 分) 天気: (も り 気温: /)、6 ℃

 〈健康チェッ	ク表〉				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	確認者:大体之
	1 五间清	2年1月52子	3 1	TW次	4池湖双美	
作業者名	5大作义朱子	_6	7		8	7 30
	9	10	11		12	
〈選別場衛生	:状態確認表〉					確認者: 木作之
チェック内	容(選別前)					
・選別	台 ———			→ Ø		(4:35)
・計量器	の清潔度			→ Ø		L
・鮮度保	持タンクの清潔度			→ ø		
・シート	は清潔に用意されて	ているか		→ Ø		
・海水の	清浄度は			→ Ø		
・岸壁海	水の状態は			→ ©		
・作業場	の状態は			→ 0		
・選別台 ・計量器 ・鮮度保 ・シート	容(作業終了後) は清掃されている。 は清掃されている。 持タンクは清掃さ は全タンクにかぶ は整理整頓されて	か		→ 0 → 0 → 0 → 0		確認者: 水作人
(選別・計量	量後の温度の測定〉		.,			確認者:入门
氷の物	大態	(6:	20)	Ø		(6:20)
鮮度タ	アンク内海水温	(6:	20)	2.4 5.3	<u>°</u> ℃	
秋サク	∵腹部内温度	(6:	20)	5.3	°C	
確認者特記		(0)	7	責任者確	認欄:工	9/17





実施日:平成 / 7年/0 月/ 5日(y 時 3 D分~ C 時 50分) 天気: (1) 気温: / 5、8 ℃

健康チェッ				, w (L	6 N	確認者: 木作之
	14)的消=	2本間はとう	3 / M	从4个作	173	(Y: 30)
作業者名	5	6	7	8		
	9	10	11	12		
選別場衛生						7.5=7.5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
チェック内3	容(選別前)					確認者: 木作人
・選別	台			9		(Y:35)
・計量器(の清潔度		ć			
	持タンクの清潔度		S			
	は清潔に用意されて	ているか	 → 3			
	清浄度は ―――		> ⟨			
	水の状態は					
・作業場の	の状態は)		
・鮮度保	は清掃されているが 持タンクは清掃され は全タンクにかぶて は整理整頓されてい 	れているか せているか	 o			(6:50)
選別・計量	遺後の温度の測定〉					確認者:
氷の状	態	(6:	40)			(6:40)
鮮度夕	ンク内海水温	(6:	φ o) $ >$. ુ જ હ)	
秋サケ	腹部内温度	(6:	(°C)	- /°C 6	9	
在認者特記			. 責任	者確認欄: 	本加	
						,

本間(グク HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 /7 年 / の 月/ 左 日 () 時のの分~6 時 のの分) 天気: (五字) 気温:

〈健康チェッ	· ク表〉 				確認者: 椎久
作業者名(5本間保雄	② 椎久紀孝 ⑥ 桜田金人 10	3 佐賀正昭 和田雅人	4 中道昭助	(/:50)
(船内衛生状			***************************************		確認者:本間

チェック内容

・甲板は

・キャビンの中は

・船倉の周りは

・船倉の中は

・氷の投入は

・水揚げ時の氷は十分か

▶1回目】:252回目3:303回目

キャビン

〈温度の測定〉

		(2:25)		
漁場の海水温度	漁 獲 前	15.4	${\mathcal C}$	0
		(2:25)	-	
 船倉内の海水温度	漁 獲 前		%	(P)
加石ド10万円/八皿皮	/然 2支 円1	0,2	C	0)

確認者	^{羊:} 本間	(4:40)

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(2:50) 6,2°C	<u>b</u>

〈船内清掃記録〉

到

確認者:椎久

船)倉

(6:00)

(10/15) (10/5) 責任者確認欄: 本間 確認者特記欄: _椎久_____

> なし tol





<u>実施日:平成 / 7年 / 0月 / Y日(Y 時3 0分~ 台時 YO分)天気:日景 気温: / 3、 》</u>

健康チェッ		+, -,	+ . tr 112	+ +1++ K 7	確認者:不序之
	沙河清三	2本付さと子	3/A)11/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/	从4 ////////////////////////////////////	(\(\(\(\(\) \) \) 30)
作業者名	5	6	7	8	
	9	10	11	12	
。 译 则 ! 是 待			<u> </u>		t/1= 7
	容(選別前)				確認者人人
	台 ———		<i>O</i>		(Y:35)
・計量器	の清潔度				<u> </u>
・鮮度保	持タンクの清潔度		→ 0		
・シート	は清潔に用意されて	ているか			
	清浄度は		→ 0		
	水の状態は ――				
・作業場	の状態は				
チェック内	容(作業終了後)				確認者不作人
・選別台	は清掃されている	か			
	は清掃されている		· · · · · ·		(6:49
	持タンクは清掃さ		→ °		
		せているか いるか	•		
・作業場	は金珪金明されて	いるが, ———			
 (選別・計量	量後の温度の測定〉				確認者:入力
氷の物	大態	(6:	30) O		(6:30)
鮮度タ	アンク内海水温	(6:	30) /:	§ ℃ Ø	
秋サク	τ腹部内温度	(6:	go) 5.	/ °C (b)	
確認者特記	2欄: 本体 入	(0/1	責任者	確認欄:	To app
	. ,		′		
			1		

本間 (')/(() HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成/7年/0月/4日(J時00分~~~ 時/5分)天気: 日春 気温: 12

〈健康チェック表〉

	①本間保雄	②椎久紀孝	《一佐賀正昭	4 中道昭助
作業者名(5本間耕一	6 桜田金人	⑦和田雅人	8
	9	10	11	12

確認者: 椎久

(/:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者:本間

(6:15)

キャビシ

船一倉

- ▶1回目 2:25 2回目 3:3 03回目 :

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2.25)	°C (6	A
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(>:25) 0,4	°C (9

(5:00) 確認者: 本間

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時		
	-	((5:00)	
船倉内の海水温度	帰港時	(00:00)	, Ø
		8,0'	

〈船内清掃記録〉

河

確認者:権久

(6:15)

確認者特記欄: 椎久

(10/14)

責任者確認欄: 本間

(19/K)

to(

tol





	1天灯清三	2 利打士	子3利打	份以4不作人	確認者 水 (すく)
作業者名	5	6	7	8	<u> </u>
	9	10	11	12	
	 E状態確認表〉				
ェック内	容(選別前)		ć)	確認者太伟人
・選別	台 ———		_		(Y:35)
・計量器	の清潔度				
・鮮度保	持タンクの清潔度		<i>S</i>		
	は清潔に用意されて	ているか ――			
	清浄度は		•	?	
	水の状態は ――				
・作業場	の状態は			9	
・作業場	は整理整頓されて(ハるか ―――	-)	*/ t-
発別・計長					確認者 (4)
			://-)	_	ľ
氷の状	態		-1) %	(6:40)
氷の状	意 シップ 大学	(6	:40)	8 °C	(6:40)
氷の状	態	(6	-,	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	(6:40)
氷の状	次ク内海水温度の	(6	:40) /	2°C	
氷の状 鮮度タ 秋サケ	次ク内海水温度の	(6	:40) /	2° °	
氷の状 鮮度タ 秋サケ	次ク内海水温度の	(6	:40) /	2° °	
氷の状 鮮度タ 秋サケ	次ク内海水温度の	(6	:40) /	2° °	
氷の状 鮮度タ 秋サケ	次ク内海水温度の	(6	:40) /	2° °	

HACCP委員会: 本間 (¹⁹₈)



出港·漁獲から帰港までの確認表



施日:平成 🗲		/3日(2時00	分~ 台 時/5分) 5	天気: 日春 気流	
〈健康チェック	本間保雄	② 椎久紀孝 ② ⑥ 桜田金人 ②		中道昭助	確認者: 椎久
(船内衛生状態 チェック内容 ・甲板は ・キャビン・ ・船倉の用 ・氷の周 ・氷の投入 ・水揚げ時	の中は りは は	→ 1回目	2:252回目3:3	キャビシ 3回目 : 4回	確認者:本間(6:/5)
〈温度の測定〉		(2:25)	船倉内の氷	確認者: 本間の状態 帰港時	(5:00)
漁場の海水船倉内の海水		(2:25)	船倉内の秋サケ		(\$:00) 5.6
《船内清掃記録	₹)	<u> </u>			確認者: 椎久
確認者特記欄		(^{/o} //3)	責任者確認欄		(19/13)
	tol		ts (





実施日:平成17年10月12日(女時30分~6時¥0分)天気:日東 気温: 3.8 ℃

健康チェッ		E a Trit	7. () a t \ t	TIME STATE	7 4 1	確認者人作人
41 MM 1 . 4-	****	, , , ,	•	了姆汉4末住,		(Y: 30)
作業者名	5	6	7	8		
	9	10	11	12	<u> </u>	
/ 123 D. J. B. / 15 / 1		.,,				77/4 77
	上状態確認表〉					確認者人作人
	容(選別前)		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	0		(1/.)/
	台 ———			O		(4.35)
	の清潔度			O		·
	持タンクの清潔					
	は清潔に用意さ			<i>> 0</i> <i>> 0</i>		
	清浄度は 水の状態は			• 0		
	水の状態は —— の状態は ——			0		
11-32-33				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		····
チェック内	容(作業終了後)				7¢:31.±z ·
・選別台	は清掃されてい	るか		• 0		確認者:
・計量器	は清掃されてい	るか		▶ 0		(6:40)
	持タンクは清掃			• 0		,
・作業場	は整理整頓され	ているか —		> 0		
(選別・計量	置後の温度の測 気	È〉				確認者:
氷の状	態		(6:30)	0		(6:30)
鮮度タ	アンク内海水温		(6:30)	1.6 ° 0)	67
秋サク	r腹部内温度 ————————————————————————————————————		(6:30)	55-° B		
企	欄: 本体	Z	(0/2)		Total Z	(1912)
· EPU' I 17 PU) III. /			- 1— 141m. k.n. 1141	13''	` '/&
			1			

HACCP委員会: 本間 (「シ」。)



出港·漁獲から帰港までの確認表



	1本間保め	生 2 村	性人紀孝	3 佐	賀正昭	4 神	道昭	引助		(5-2):
作業者名	⑤本間耕-		田金人	The state of the s	田雅人	8	<u> </u>		<u> </u>	
	9	10		11		12		\rightarrow		
船内衛生状	《態確認表》								確認者	: 太問
チェック内	容									
・甲板は									(6	:00)
	ンの中は					Γ		· ==		
・船倉の							#	ヤビン	船	倉
・船倉の			▶ 15	an∧ · `	252回目	L (درنۍ (n B	; A		
・氷の投	人は ──── 時の氷は十分か			티티 (). ·~		, · , C s	ᄪᆸ	. 4	HH .	
・小7勿り	はのいいはしいい。									
			<u> </u>							
温度の測定	Ē>					確	認者:	本間	(<	(:50)
		()). :25)		船倉内の			本間帰港時		
(温度の測定 温度の測定 漁場の海		美前	33		船倉内の	の氷のキ	犬態			
	水温度 漁 狙	美前	(5 J) 2:25)			か氷の料	犬態 状態	帰港時)
漁場の海	水温度 漁 獲	菱前	(5-8) 2:25)		船倉内の	か氷の料	犬態 状態	帰港時帰港時) () (2
漁場の海船倉内の泊	水温度 漁 須 海水温度 漁 須 記録〉	隻前 ((5-8) 2:25)		船倉内の	か氷の料	犬態 状態	帰港時帰港時) () (2
漁場の海船倉内の泊	水温度 漁 須 海水温度 漁 須 記録〉	菱前	(5-8) 2:25)		船倉内の	か氷の料	犬態 状態	帰港時帰港時) a)

なし

なし





実施日:平成 / 7年/ 0 月 //日(y 時30分~ 6 時 50分) 天気: 1 気温: 6°/ ℃

	利利河			MINAX	4 / (17 / 1)	(\square :30)
作業者名	5	6	7		8	
	9	10	11		12	
	 上状態確認表〉					丁
	E1人思唯配衣/ 容(選別前)			_		確認者 / / / /
・選 別				→ °		(y:35T
・計量器	の清潔度			→ ^D		L
・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		-		
	清浄度は			→ 0		
	水の状態は一			0		
・作業場 	Bの状態は —— —————			→ ø		
チェック内]容(作業終了後	·)		2		確認者才作人
	は清掃されてい			→ 0 0		**EDU = / 1/
	は清掃されてい			→ ○		(:)
	持タンクは清掃			• •		
	・は全タンクにか は整理整頓され			— → — → ৩		
・作業场	別は登埕登場で1	. ((() //) -				
〈選別・計	量後の温度の測	€〉				確認者: 人门
氷の	 		(6:40)	0		(6:40)
鮮度			(6:40)	1.8	} ° C (V)	
秋サ	ケ腹部内温度		(6:40)	5./		
確認者特調	□欄: 木作	入	(0/11)	責任者確	認欄:	(P/11)

HACCP委員会: 本間 (「ウィ)



出港·漁獲から帰港までの確認表



N. S.							اسة	
6日:平成 /	7年 101	3 <u>//</u>	日()時の	·分~ 6	。時のの分)	天気:引	気 気温	1: /
 健康チェック	表〉	*						確認者: 椎久
<u> </u>	本間保施	# 2	椎久紀孝	③ 佐	賀正昭 @	〇中道明	召助	(/:50
作業者名(5	本間耕-			_	田雅人 8			
9		10		11	1	2		
船内衛生状態	確認表〉							確認者:本間
チェック内容								(6:00)
・甲板は ・キャビン(Дф.:Н							
・キャロノの							チャビン	船(倉
・船倉の中								
・氷の投入			1回	目之:	25回日子	♂ 3回目	: 4回	目 :
	の氷は十分か	. —						
温度の測定〉						確認者	: 本間	(4:45)
			():25)		船倉内の	 氷の状態	帰港時	0
漁場の海水	温度 漁	蒦 前	58 %		船倉内の秋	サケの状態	帰港時	0
			(2:25)		*** *	と 3 中	帰港時	(4:45)
船倉内の海水	<温度 │ 漁 ៎	獲 前	0.4		船倉内の	海水温及 	市/2时	5
(船内清掃記針	4							
(竹口 ドリノ門 1市 市しま	· * /							確認者:椎久
	清							(6:00)
	7 8							
確認者特記機	 : 椎久		_ (0/,	,)	責任者確認	欄: _本	間	(19)
	to (l		t=1		





実施日:平成 / 7年 / ○月 / ○日 (У 時) ○分~ 7時 5~分) 天気: ☆ ● 気温: // 。 ℃

	70)
(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 ・シートは清潔に用意されているか ・海水の清浄度は ・ に業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ ・ 選別台は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	
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 ・ 庁壁海水の状態は ・ 作業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ ・ 選別台は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	
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 ・ 作業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ ・ 選別台は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	
・選 別 百 ・計量器の清潔度 ・	4
・計量品の清潔度 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	35
・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 ・ 作業場の状態は ・ ・ 選別台は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ 単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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場は整理を頼されているか ・ 作業場は整理を頼されているか ・ 作業場は整理を頼されているか ・ 作業場は整理を頼されているか ・ 作業場はを理を頼されているか ・ 作業場はを理を頼されているか ・ 企	
・海水の清浄度は ・岸壁海水の状態は ・作業場の状態は ・作業場の状態は ・指量器は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・ 針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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 推放を理整頓されているか ・ 作業場は整理をできれているか ・ 作業場はを理整頓されているか ・ 作業場はを理整頓されているか ・ 体業場はを理整頓されているか ・ 体業場はを理をできれているか ・ 体業場はを理をできれているか ・ 体業場はを理をできれているか ・ 体業場はを理をできれているか ・ 体業場はを理をできれているか ・ で は記者: 体認者: 体認者: 体認者: 体認者: 体認者・ 体認者・ 体認者・ 体認者・ 体認者・ 体認者・ 体認者・ 体認者・	
・ 岸壁海水の状態は ・ 作業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ 推認者: // ・ 選別台は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	
・作業場の状態は 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 ・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 ・作業場は整理整頓されているか ・作業場は整理整頓されているか ・作業場は整理整頓されているか ・ 株の状態 (と: 上の)	
チェック内容(作業終了後) ・選別台は清掃されているか ・の ・計量器は清掃されているか ・ の ・ 単度保持タンクは清掃されているか ・ の ・ か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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 体業場は整理整頓されているか ・ 水の状態 (ら: 少の) の 解度タンク内海水温 (ら: 少の) か ・ 水サケ腹部内温度 (ら: 少の) か 確認者特記欄:	
・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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場は整理整頓されているか ・ がの状態	
・選別台は清掃されているか ・ 計量器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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場は整理整頓されているか	旅往之
・計量器は清掃されているか ・	, ,
・	:50)
・作業場は整理整頓されているか	
(選別・計量後の温度の測定) 氷の状態	
氷の状態	
鮮度タンク内海水温 (6 : 火 0)	和协
鮮度タンク内海水温 (&: 火の) え、0 ℃ 秋サケ腹部内温度 (&: 火の)	: KO)
秋サケ腹部内温度(C: Yo) Y, 8 ℃確認者特記欄: (/ ½o) 責任者確認欄: (/ ½o)	
	10/0

HACCP委員会: 本間 (/外_C)



出港·漁獲から帰港までの確認表



6 °c

→1回目 つ シ5 2回目 3 30 3回目

・水揚げ時の氷は十分か

・船倉の周りは・船倉の中は

・氷の投入は

〈温度の測定〉

確認者:	本間	(5:00)

船倉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(<u>):25)</u>	ొ
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:25)	ဗ

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	6.2	$^{\circ}$

キャビン

〈船内清掃記録〉

三百

確認者:椎久

(7:00)

確認者特記欄: __**椎久** ____ (/ C) 責任者確認欄: __**本間** ____ (/ C / C)

to to to

HACCP委員会: 本間 (今分)



出港·漁獲から帰港までの確認表



健康チェック表〉 作業者名 (本間 9		推入紀孝 ③ 桜田金人 ①		中道昭		確認者: 椎久
(船内衛生状態確認表 チェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は			- 25 2回目 3 : 57		・ 4回	確認者:本間(一・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
〈温度の測定〉				確認者:	本間	(5:00)
漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) °C	船倉内の氷の		帰港時	0
		(2:25)		,	.12 \\	(5:20)
船倉内の海水温度	漁獲前	0,2 °C	船倉内の海7	k温度 ————	帰港時	5.5

確認者特記欄: _ 椎久_____

(10/8)

責任者確認欄: 本間

tol





建康チェッ 	/グ衣/	O TO SATEL	1 2 \$ 1	by WRY A	不作为于	(3)	在認者://計入
	1年的消息	2万川下と		8			(y : 30)
作業者名	5	6	7				
	9	10	11	1:	2		
梁则提待							確認者:不停人
	容(選別前)						, (11) HEBUSE (11)
・選 別				→ °			(4:35T
・計量器	の清潔度			→ 0		<u></u>	
	持タンクの清潔度			→ 0			
	・は清潔に用意され	ているか		→ 0			
	清浄度は			→ <i>o</i>			
—	水の状態は ――			→			
・作業場	易の状態は ーーー						
・作業均 	トは全タンクにかる 場は整理整頓されて			• •			X VAT
	·量後の温度の測定 		· · › /)				確認者:
氷の	状態 —————		; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ;	0	•		(6:35)
鮮度	タンク内海水温	(6	(کون	1.6	°C		
秋サ	ケ腹部内温度 ———————	(&	35)	5.5	C		
確認者特	記欄:	2 (0,85	責任者確認	2欄: _ /	计打	
						*	
						:	

HACCP委員会: 本間(/②



出港·漁獲から帰港までの確認表



健康チェッ	ク表〉						確認者: 椎久
	少本間]保雄 🤄	性人紀孝			召助	(1:40)
作業者名	5本間	耕一	桜田金人	7和田雅人	. 8		
	9	1	0	11	12		
————— 船内衛生划	———— 『態確認表	>			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		確認者:本間
チェック内							
・甲板は							(6:10)
	ンの中は					6 m lu S)	₩ À
船倉の船倉の						キャビシ	船倉
・加層の・氷の投			▶1[回目 ユ:202回目	: 3回目	: 4回	目 :
	 時の氷は ⁻	十分か 一					
温度の測え	 定 〉				確認者	: 本間	(500
			():)0)		可の氷の状態	帰港時	0
漁場の海	水温度	漁 獲 前	5.3	C 船倉内	の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の流	毎水温度	漁獲前	(2:20)	℃ 船倉戸	内の海水温度	帰港時	(500) 6.2
《船内清掃							確認者:椎ク
		-6-					確認者:推力
		12					(0.70





実施日:平成/ 7年/ 0月 7日(大時30分~6時50分) 天気: 11 章 気温: 8.7 ℃

〈健康チェッ	ク表〉				確認者: 木伊人
	1本间清三	2本間をとう	3本灯粉次	4所以来る	(4:30)
作業者名	5	6	7	8	
	9	10	11	12	4.
チェック ・選量量 ・計量度 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	E 状態確認表 〉 容(選別前) 台	ているか			確認者:大作人
チェック内 ・選別台 ・計量器 ・鮮度保 ・シート	□容(作業終了後) □は清掃されている □は清掃されている □は清掃されている □は清掃されている □は清掃されている □は全タンクにかぶ	か			確認者:大作人
〈選別・計	量後の温度の測定)	,			確認者: 本) 方
	状態 タンク内海水温 ケ腹部内温度		:40) 0 :40) /.7 :40 5-8	7 °C	(6:40)
確認者特語	記欄:	2 (9)	(了) 責任者 征	在認欄: 16	() /)





実施日:平成/6年109月 6日(女時30分~ 分時30分) 天気: 内質 気温: / 5、火 ℃

健康チェッ		To tar . 1	- + 1 h 1 h 2 1 7	1. T. A. 2 平	確認者: / / /
	14 19 79 =	2月間をとす	3年179例人	4 M/ X	2 (Y: 30)
作業者名	5	6	7	8	
	9	10	11	12	
	E 状態確認表 〉 容(選別前) 台 ————				確認者: 州 人
	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・				
・鮮度保	持タンクの清潔度		→ ೨		
	は清潔に用意され	ているか	→ ೨		
	清浄度は		——→ 0 ———→ 0		
	水の状態は の状態は				
11777					
・選別台 ・計量器 ・鮮度保 ・シート		か			確認者: () : 3 つ)
《選別・計	量後の温度の測定〉				確認者: 木/ 人
氷の牝	犬態	(51 :	254 0		(9:25)
鮮度な		(5)	25) 2ª/	, c \Q	<u> </u>
秋サケ	ア腹部内温度			- ° (v)	
確認者特認	2欄: 大住人	(P)	(6) 責任者確	認欄:	M (96)
			I		

本間(今人) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 // 年 /0月 6日(2時 00分~ 5時00分) 天気: 日春 気温:

〈健康チェック表〉

	「本間保雄	②椎久紀孝	30佐賀正昭	4 中道昭助
作業者名	5本間耕一	6 桜田金人	9 和田雅人	8
•	9	10	11	12

確認者: 椎久

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者:本間

(6:00)

オヤビン



▶1回目 2:302回目3 :453回目 :

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:36) 16,4°
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 0.4°°°

(4:30) 確認者: 本間

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 68°°

〈船内清掃記録〉

酒

確認者:椎久

(6 00)

確認者特記欄: __椎久_____

(10/6)

責任者確認欄: 本間

(10/6)

tol

本間 (196) HACCP委員会:



〈健康チェック表〉

作業者名 5 本間耕

出港·漁獲から帰港までの確認表



<u>実施日:平成 / 7年 / 0月 6 日(6時/5分~ 9時0</u>分)天気: 8 気温:

①本間保雄 ② 椎久紀孝 ③ 佐賀正昭 4 中道昭助

€ 桜田金人 ②和田雅人 8

1回目台:452回目

 	 -	 -	

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は

〈船内衛生状態確認表〉

- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は

・水揚げ時の氷は十分か

確認者: 椎久

(6:00)

確認者:本間

(9:00)



12

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	16:45	C (V)
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:45) 0.4	° (V)

確認者: 本間 (8:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(8:00)	c

〈船内清掃記録〉



_{確認者:} 椎久

(9:00)

確認者特記欄: __椎久______

(1%)

責任者確認欄: 本間

(10/6)

tol

本間 (25) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



 $^{\circ}$

実施日:平成 / 7年 / で月 5日 () 時のの分~ら時/5分) 天気: 日青 気温: 〈健康チェック表〉 確認者: 椎久 □本間保雄 ② 椎久紀孝 ② 佐賀正昭 ④ 中道昭助 (50: (6) 5本間耕一 ②桜田金人 ②和田雅人 作業者名 11 12 10 〈船内衛生状態確認表〉 確認者:本間 チェック内容 (5:00)・甲板は キャビンの中は キャロン 船)倉 ・船倉の周りは ・船倉の中は →1回目 2:302回目。 503回目 ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か (5:00) 確認者: 本間 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 16.6 °€
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) O.4°

船倉内の氷の状態	帰港時	O	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(5:09	° (V)

〈船内	清掃	記録〉
-----	----	-----

动

確認者:椎久

(6:15)

(10/0) (10/4) 責任者確認欄: 本間 確認者特記欄: 椎久____

> to 1 186

HACCP委員会: 入 (0 5)



選別場での確認表



実施日:平成 / 7年 / 0月 5 日 (4時 30分~ 6時5 5分) 天気: 1 元 気温: / 0、4 ℃

 〈健康チェッ	ク表〉			 		Trans. 7 (\$ 2)
(1)医/探 ノ エ ノ		2年前さと子	3 五) 打り	别人 4 本件	1 * 1	確認者: 人作人
11_31k + 5		6	7	8	/ \/ \	(4:30)
作業者名	5					
	9	10	11	12		
			-			- TIL 9
	三状態確認表〉					確認者法任人
	容(選別前)	<u></u>		0		(1/:36)
· —	台 の清潔度		•	Ð		4.00,
	カルボス 持タンクの清潔度			0		
	は清潔に用意される		-	D		
海水の	清浄度は			0		
・岸壁海	水の状態は ――			0		
・作業場	の状態は 			0		
・選別台 ・計量器 ・鮮度保 ・シート	容(作業終了後) は清掃されている は清掃されている 持タンクは清掃さ は全タンクにかぶ は整理整頓されて	か れているか せているか		0 0 0 0		確認者:不佳人
〈選別・計』	量後の温度の測定〉				**	確認者: 人 人
氷の牝	 犬態	(6:	50)	0		(/: ko)
鮮度タ	タンク内海水温	(6 :	(0)	° 2		<u> </u>
秋サク	で腹部内温度	(6	(50) y	<u>/</u> /°	(v)	
確認者特記	2欄: 大体 ク	(10)	責任	———————— E者確認欄:	本 间	10/57

HACCP委員会: 本間 (¹⁹/₆)



出港·漁獲から帰港までの確認表



6日:平成	1 ② 年	1 9 月 7	∠ 日(<i>)時で</i> ご	(V) 分~	人時子へ分)ヲ	F気: r	到 気温	1: 5
健康チェッ			2 椎久紀孝					確認者:椎久
作業者名	5 本間	耕一	6 桜田金人					
(船内衛生状 チェック内 ・甲 を ヤ に い ・	容 ンの中は 周りは 中は		→ 1回I	123	37 2回目 ← :03		- * ピン : 4回	確認者:本間(〈〉・ろの)
〈温度の測定	≣⟩					確認者	本間	(5:00)
漁場の海	水温度	漁 獲 前	():30) /6.5°		船倉内の氷り	-	帰港時 帰港時	9
船倉内の海	再水温度	漁 獲 前	(2:30) 0,4° °		船倉内の海	水温度	帰港時	(5:00) 68°
〈船内清掃言	记録〉	32						確認者: 椎久 (台:3a)
確認者特記		——— 维久	(10/4)	責任者確認欄	: _本	間	(0/4)
	t	5				to) L	





実施日:平成 / 7年 / 0月 4日(4時 30分~)時の分)天気: <(い) 気温: フ、3 ℃

						/
〈健康チェッ						確認者: 木作人
	1不)有清=	2年17年	2 3 A)	相%汉	4末作久米。	3
作業者名	5	6	7	, , ,	8	(4.70)
1	9	10	11		12	
(建划提衛4	E状態確認表〉					TOTAL - 1/5 7
	容(選別前)					確認者: 人们
・選 別				→ Ø		(4:35)
	 の清潔度 			→ 0		
	持タンクの清潔度			→ •		
	は清潔に用意され			→ °		
	清浄度は			→ °		
・岸壁海	水の状態は ――			> 0		
	の状態は ———			→ °	•	
・選別台 ・計量器 ・鮮度保 ・シート	容(作業終了後) は清掃されている は清掃されている 持タンクは清掃さいる は全タンクにかぶ は整理整頓されて	か <u></u> れているか - せているか -				確認者:入作人
〈選別・計算	量後の温度の測定〉					確認者: 本)力
氷のキ	大態	(6:50)	0		(6:50)
鮮度な	タンク内海水温	(6:50)	/\/	° (√	
秋サク	ケ腹部内温度	(6:50)	4.7	° (V,)	
確認者特証	2欄:	ζ ((b/4)	責任者確	認欄:	M 10/4

本間(〇〇) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



健康チェック表〉 作業者名 「本情	引保雄 ² 引耕一 ⁶	桜田金人	佐賀正昭 4 中道印 印田雅人 8	召助	確認者: 椎久
(船内衛生状態確認ま チェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の中は ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は		→ 1回目)	:302回目 子:303回目	キ(ヤビ) : 4回	確認者:本間 (グ: 0)
〈温度の測定〉			確認者	· 本間	(5:10
漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:30) °C	船倉内の氷の状態 船倉内の秋サケの状態	帰港時 帰港時	0
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) C O4	船倉内の海水温度	帰港時	\$10 7.2
〈船内清掃記録〉	岩				確認者: 椎外

確認者特記欄: 推久 _____

(10/3)

責任者確認欄: _本間

(19/3)

まし

HACCP委員会: 个门 (0;)



選別場での確認表



実施日:平成 / 7年 / ○月 3 日 (夕時 3 ○分~ 7 時 2 ○分) 天気: | → 気温: /3、/ ℃

作業者名 5 6 7 8 9 10 11 12 (学:30) 4 不作	〈健康チェッ	ク表〉				確認者://////
(選別場衝生状態確認表) テェック内容 (選別前) ・選 別 台 ・計量器の清潔度 ・学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 ・作業場の状態は ・作業場の状態は ・作業場では清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・計量器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 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		1本间清三	2年间至2十	3本间省次	4 1/4 / 1/3	(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 ・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 ・ 作業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ 作業場ができた。 ・	作業者名	5	6	7	8	
チェック内容(選別前) ・選別台 ・計量器の清潔度 ・の ・鮮度保持タンクの清潔度 ・の ・海水の清浄度は ・の ・岸壁海水の状態は ・の ・作業場の状態は ・の ・選別台は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・の ・が出は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理を順されているか ・の ・が状態 ・・シートは全タンク内海水温 ・外サケ腹部内温度 ・・シートは全タンク内海水温 ・ア・シートは全タンク内海水温 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		9	10	11	12	
チェック内容(選別前) ・選別台 ・計量器の清潔度 ・の ・鮮度保持タンクの清潔度 ・の ・海水の清浄度は ・の ・岸壁海水の状態は ・の ・作業場の状態は ・の ・選別台は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・の ・が出は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理を順されているか ・の ・が状態 ・・シートは全タンク内海水温 ・外サケ腹部内温度 ・・シートは全タンク内海水温 ・ア・シートは全タンク内海水温 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			<u> </u>			
チェック内容(選別前) ・選別台 ・計量器の清潔度 ・の ・鮮度保持タンクの清潔度 ・の ・海水の清浄度は ・の ・岸壁海水の状態は ・の ・作業場の状態は ・の ・選別台は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・計量器は清掃されているか ・の ・が出は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理整頓されているか ・の ・作業場は整理を順されているか ・の ・が状態 ・・シートは全タンク内海水温 ・外サケ腹部内温度 ・・シートは全タンク内海水温 ・ア・シートは全タンク内海水温 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		1 to 6 to				F/+ 7
・選 別 台 ・計量器の清潔度 ・鮮度保持タンクの清潔度 ・2 ・海水の清浄度は ・2 ・岸壁海水の状態は ・2 ・作業場の状態は ・2 ・選別台は清掃されているか ・3 ・計量器は清掃されているか ・3 ・針度保持タンクは清掃されているか ・3 ・中業場は整理整頓されているか ・4 ・作業場は整理整頓されているか ・4 ・株式は整理整頓されているか ・4 ・株式は整理整頓されているか ・5 ・水の状態 ・1 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・						確認者:
・計量器の清潔度 ・ 詳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 ・ 片壁海水の状態は ・ 作業場の状態は ・ 作業場の状態は ・ ・ 選別台は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ 計量器は清掃されているか ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・						(4: 3t)
・	. —					703
・海水の清浄度は ・岸壁海水の状態は ・作業場の状態は ・作業場の状態は ・ の ・ 選別台は清掃されているか ・ 計量器は清掃されているか ・ がきになるかった。 ・ がまりがです。 から で で で で で で で で で で で で で で で で で で				O		
・	・シート	・ は清潔に用意され [・]	ているか	o		
・作業場の状態は 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 ・ 針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 ・ 作業場は整理整頓されているか ・ 作業場は整理整頓されているか	・海水の	清浄度は		o		
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 ・	・岸壁海	水の状態は ――		•		
・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 ・作業場は整理整頓されているか	・作業場	の状態は		→ 0		
・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 ・作業場は整理整頓されているか	チェック内					7/47
・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 ・作業場は整理整頓されているか			か			確認者://\/ / /
・						(7:20)
・作業場は整理整頓されているか (選別・計量後の温度の測定) 水の状態						
(選別・計量後の温度の測定) 氷の状態						
 氷の状態 (フ:20) ○ 鮮度タンク内海水温 (フ:20) 之、/ ° 秋サケ腹部内温度 (フ:20) 。 ° 	・作業場	は整理整頓されて	いるか	• •		
 氷の状態 (フ:20) ○ 鮮度タンク内海水温 (フ:20) 之、/ ° 秋サケ腹部内温度 (フ:20) 。 ° 						7 15
新り状態 (): 」 () · 」	《選別・計』	量後の温度の測定〉 				【確認者: ∕♣ │ ₺) │
	氷の∜	犬態	(7:	20) 0		(7:20)
T 157	鮮度タ	タンク内海水温	(/):	20) 2.1	<u>°</u> ℃	
確認者特記欄: <u>大</u> (103) 責任者確認欄: <u>人</u> (103)	秋サケ	ア腹部内温度	(/7:	(20) 60	\mathcal{C}	
確認者特記欄: / 17 17 (17 / 17 / 17 / 17 / 17 / 17 /		下什么	<u>/</u>		人	// 0,,
	確認者特証	2欄: / 17 / 17		3) 責任者権	認欄: //つ 1/1/	(/ / 9)
	•					

本間 ((シ/) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



呼尿アエツ	ク表〉			// . +n n n N		7 mL	確認者: 椎久
			稚久紀孝(3)		户道昭	到	(6:30)
作業者名	5本間]耕一(桜田金人	和田雅人 8			
	9		0 11	12			
船内衛生物	大態確認表	· >					確認者:本間
チェック内	容						(6:30)
・甲板は							(6.30)
. ,	ンの中は						
・船倉の・船倉の					\	ヤピン	
・氷の投			1回目	5:002014:00	3回目	: 4回	. 目 :
水揚げ							
	時の水は	十分か ―					
温度の測算		十分か ―	<u> </u>	Ā	 確認者:	本間	(5:15
《温度の測算		十分か — ———— ————	(3:00)	船倉内の氷の		本間帰港時	(5:15
漁場の海	包	油獲前	(3:00) 17,1°C	<u>L</u>)状態	7771143	
漁場の海	定〉	漁 獲 前	(3:00)	船倉内の氷の船倉内の秋サケの	が状態の状態	帰港時帰港時	
	定〉		(3:00)	船倉内の氷の	が状態の状態	帰港時	0
漁場の海	水温度	漁 獲 前	(3:00)	船倉内の氷の船倉内の秋サケの	が状態の状態	帰港時帰港時	0 0 0 5 5 7.4
船倉内の流	水温度	漁 獲 前	(3:00)	船倉内の氷の船倉内の秋サケの	が状態の状態	帰港時帰港時	0 0 0 5 5 7.4
船倉内の流	水温度	漁 獲 前	(3:00)	船倉内の氷の船倉内の秋サケの	が状態の状態	帰港時帰港時	0
船倉内の流	水温度	漁 獲 前	(3:00)	船倉内の氷の船倉内の秋サケの	が状態の状態	帰港時帰港時	0 0 0 5 5 7.4





<u>実施日:平成ノフ年/0月/日(火時30分~6時火0分)天気: 1月 気温: /火フ℃</u>

健康チェッ				+ '		7/1	4 W 2	確認者: 大手人
	1不何清三	2 4	1563	3/A)T	MA = 12	4 M \$	775	(1/2:30)
作業者名	5	6		7		8		4 /
	9	10		11		12		
	上状態確認表〉							確認者: 大作之
	容(選別前)				_			
	台 ———				→ °			(6:35)
・計量器	の清潔度				→ <i>0</i>			
	持タンクの清潔度							
	は清潔に用意され				→ 9 → 9			
・海水の	清浄度は				•			
	水の状態は の状態は				_ > 0			
]容(作業終了後)				_			確認者: 木体/
	は清掃されている							
	は清掃されている							(6:40)
	は 全 タンク に かぶ							
	、は全タングにかふ 晶は整理整頓されて				\rightarrow 0			
• TF未场	がは歪柱歪領で作り 			<u>.</u>				
〈選別・計	量後の温度の測定〉							確認者: 人
氷の	 伏態		(6:	30)	0			(3:30)
鮮度:	タンク内海水温		(6	30)	2-7	°C		
秋サイ	ケ腹部内温度		(6	30)	6.1	, C		
	工作	ζ	(19)		 責任者確		本河	19,
確認者特認	記欄: / \ レ /		(' /	/	貝江白畑	「いい」を	/ []	` ′ /

HACCP委員会: 本間(分分)





出港·漁獲から帰港までの確認表



施日:平成	<u>/ /)年</u>	今月 →	}⊙目()時分で	分~ 6 時209	分)天気: ¹	美	<u>:</u> /3 '
〈健康チェッ	ク表〉						確認者: 椎久
	①本間	引保雄	2 椎久紀孝	③ 佐賀正昭	4中道明	召助	(2:25)
作業者名	5 本間	引耕一 (6 桜田金人	和田雅人	8		
	9		10	11	12		
			*		·		
〈船内衛生》		₹〉					確認者:本間
チェック内							(6:20)
・甲板は	ンの中は						
・ヤヤに・船倉の						Fをビン	船倉
・船倉の							
・氷の投	•	-	———▶1回	目3 50 2回目4	- :)- 03回目	: 4回	且 :
・水揚げ	時の氷は	十分か ―					
〈温度の測定	Ē〉				確認者	- 本間_	(5: /57
			(3:00)		の氷の状態	帰港時	0
漁場の海	水温度	漁獲前	C		伙サケの状態	帰港時	0
			(3:00)				15.15

〈船内清掃記録〉

船倉内の海水温度

漁 獲 前

(5:15) 帰港時 船倉内の海水温度 $^{\circ}$ 7.2

> 確認者: 椎久 (6:20)

(9/30) (9/30) 責任者確認欄: 本間 確認者特記欄: _ 椎久 _____

> tol tol

 $^{\circ}$

0,2

HACCP委員会:



選別場での確認表



実施日: 平成/7年 9 月30日(4時30分~ 6時30分) 天気: (七) 気温: / ノ、3

〈健康チェッ 		+ L- >	W	+122 12 2	確認者: 不作人
	1/4/间消三	2人間ことよ	3年间增兴	4/1/1/	(4:30)
作業者名	5	6	7	8	
	9	10	11	12	
/强则坦德丛				.	* / > 7
	容(選別前)				確認者: ★/
	台 ———		•		(1/2:36)
	 の清潔度 		→ δ		1 7 037
	持タンクの清潔度		0		/
	は清潔に用意される				
	清浄度は				
	水の状態は				
	の状態は 		o		
・シート・作業場	持タンクは清掃されば全タンクにかぶては整理整頓されています。 は整理整頓されています。 	せているか	• o		T VAT
氷の状	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	(6:	<i>)</i> 0) 0)	確認者:∕┣ \\ ('/ :) ?)
鮮度夕	ンク内海水温		20) 2.8		(6.20)
秋サケ	腹部内温度	(6:,	20) 6.2	C	
確認者特記	欄: 水 ス	9/3	ひ 責任者確認	恐欄: 17	730



選別場での確認表



実施日:平成/7年 9月 より日(少時30分~ 6時30分) 天気: 1 元 気温: り、フ ℃

作業者名 9 (選別場衛生容 の の の の の の の の の の の の の の の の の の の	6 10 記) 注 注 注 注 注 注 う で い る か で い る か で い る れ て い る さ れ て い る さ れ て い る っ れ っ て い る っ れ っ れ っ れ っ れ っ れ っ れ っ れ っ れ っ れ っ	5か 	$\begin{array}{cccc} & & & & & & & \\ & & & & & & & \\ & & & &$	4 7 1	確認者	(1:30)
9 (選別場の (選別場の (選別場の (選別場の (選別場の (当時の (記書)) を (記書) (記書) (記書) (記書) (記書) (記書) (記書) (記書)	10 10 10 10 10 10 10 10	11 5 th	→ 0 → 0 → 0 → 0 → 0 → 0 → 0		確認者	: 冰汉
(選別場衛生状態を確認すりでは、 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	₹〉 う 清潔度 ── 意されているか 了後) ているか ── 清掃ぶせている	5か 	→ 0 → 0 → 0 → 0 → 0 → 0 → 0	12	確認者	1:357 i:州f人
チェック別の開き、計量とは、大変をは、大変をは、大変をは、大変をは、大変をは、大変をは、大変をは、大変を	清潔度 意されているか でいるか ―― ているか ―― 清掃されている	5か 	$\begin{array}{cccc} & \circ & $		確認者	1:357 1:MFZ
・選別台は清掃され・計量器は清掃され・鮮度保持タンクは・シートは全タンク・作業場は整理整頓	ているか ―― ているか ―― 清掃されている にかぶせている	るか				// // \
〈選別・計量後の温度の			•			
氷の状態)測定〉	(6:20)	. 9		確認者	(:20)
鮮度タンク内海水 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		(6:20)	2.0 4.4	<u>ද</u> ද		
確認者特記欄:	7	(/29)	責任者確認	欄:	165	(/29

HACCP委員会: 本間 (プ/シ)



出港·漁獲から帰港までの確認表



<u>実施日:平成 17年 9月 → 9日()時30分~ 6時(0分) 天気: 日表 気温: // ℃</u>

(健康チェック表) 「本間保雄 2 椎久紀孝 3 佐賀正昭 4 中道昭助 6 桜田金人 7 和田雅人 8 11 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12	確認者: 椎久 () :25) 確認者: 本間 (6 :/0)
作業者名 5 本間耕一 6 桜田金人 7 和田雅人 8 9 10 11 12 12 (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 キャビン	確認者:本間 (6:/0)
(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 ・ おきの周りは	(6:/0)
チェック内容	(6:/0)
・甲板は・キャビンの中は・船倉の周りはキャビン	
・キャビンの中は ・船倉の周りは キャビン	
・船倉の周りはキャデン	船倉
· 业 合の由け	
・氷の投入は → 1回目 3:0℃2回目4/:/5 3回目 : 4回目	:
・水揚げ時の氷は十分か	
〈温度の測定〉 確認者 本間	(5:15)
漁場の海水温度 漁 獲 前 (シ: ひで)	0
船倉内の海水温度 漁 獲 前 (→ : o c)	(5:15) °C
(船内清掃記録)	確認者:椎久
	(6:10)
確認者特記欄: _椎久	(9/59)
to l	

HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成	一年 夕月	》 28 [°] 日(之時3 <i>c</i>	分 分~ 6 時 /5分)	天気:月末 気	温: /2 で
〈健康チェック	表〉				確認者: 椎久
	本間耕一		佐賀正昭 4 7 和田雅人 8 1 12	中道昭助	(2:25)
《船内衛生状態 チェック内容 ・甲板は ・キャビンの ・船倉の用り ・船の投入に ・水揚げ時の	 O中は Jは	→ 1@目	3:602回日4:13	キャビン 3回目 : 4回	確認者:本間 (《 : /57)
〈温度の測定〉			[確認者: 本間	(5:25)
漁場の海水温	温度 漁獲前		船倉内の氷り 船倉内の秋サク		0
船倉内の海水	温度 漁獲前	(3:00)	船倉内の海	水温度 帰港時	(5:25) (4 > °C)

〈船内清掃記録〉

確認者:椎久

(6:5)

確認者特記欄: 推久

(958)

責任者確認欄: 本間

(9₁₈)

to L



選別場での確認表



健康チェッ		o Kytor	7 c /	なななりな	1157-	<u>本 /</u>	確認者: 人情人
	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	2年1月至		M J WO /			(4:30)
作業者名	5	6	7		8		
	9	10	11		12		
選別場衛生	上状態確認表〉					Γ,	r===+ . T/ト 7
	容(選別前)					1	確認者: 大竹人
・選別				→ 0	•		(4:35)
・計量器	の清潔度			→ <i>𝑓</i>			/ 00
・鮮度保	持タンクの清潔度			→ 0	<u> </u>		
・シート	は清潔に用意されて	ているか ―		→ <i>O</i>			
・海水の	清浄度は			→ ೨			
・岸壁海	水の状態は		-	▶ Ø			
・作業場	の状態は			→ °			
チェック内	容(作業終了後)					. Г.	m=1±. +/- 7
・選別台	は清掃されている	か		— → , 0		ľ	確認者:人们人
・計量器	は清掃されている	か		→ 0			(6:40
・鮮度保	持タンクは清掃さ	れているか -		→ 0		Ŀ	
· · · · · ·	は全タンクにかぶ			— ა			
・作業場	は整理整頓されて	いるか ――		→ 9	· .		
選別・計量	置後の温度の測定〉						確認者:不打
氷の状	犬態	(,	6:30)	0			(6:30)
鮮度タ	7ンク内海水温	(6:30)	2.0	° (V	L	
秋サク	r腹部内温度 ————————————————————————————————————	(6:30)	4.4	°		
在認者特記	欄:一丁丁	(/	9/28	責任者確認	認欄:	. I丌	/28
		/	i				/



選別場での確認表



健康チェッ		7.4	Tytoup, S	P P L n V s	確認者法律人
	沙河湾	2月间至2	+3 41191分》	1 1	(y:20)
作業者名	5	6	7	8	· L
	9	10	11	12	
	E 状態確認表 〉 容(選別前)				確認者不停入
-	台 ———		→ 0		(4:25)
・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		— • 0		
・鮮度保 ・シート					(6:50)
選別・計量	量後の温度の測定〉				確認者: 木作 乙
氷の物	態	(6)			(6:45)
				· - 16/1	<u> </u>
鮮度タ	フンク内海水温	(6:	13. 2-1	/ °C 🖟	
	アンク内海水温	(6:	13. 2.1		
	r腹部内温度 エルト		13. 2-1	₹ 1ti	(927
秋サク	r腹部内温度 エルト		y5) 6:2	₹ 1ti	327

HACCP委員会: 本間 (⁹ク)



出港·漁獲から帰港までの確認表



健康チェック表〉 「本間 作業者名」 「ない」 「ない」 「ない」	引保雄 ² 引耕一 ⁶	桜田金人		賀正昭 4 8 12	中道印	召助	確認者:椎久
船内衛生状態確認ま デェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は				3°02°01):5		ギャ ピン : 4回	確認者:本間 (台:30)
温度の測定〉			<u> </u>		確認者	· 本間	(5:00)
漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 16.9	° €	船倉内の氷が	-	帰港時 帰港時	0
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 0,4	© (v)	船倉内の海	水温度	帰港時	(+20)
·····································	3克						確認者:椎久

HACCP委員会: 入 T () 3 C)



選別場での確認表



実施日:平成ノフ年 タ 月ンし日(子時に気か~ 6時子の)天気: 円売 気温: 16、8 ℃

健康チェッ		+ + 1	Ta , farla	7,7	. T /t 7	-Y. \	確認者: 木竹入
h		2年間をとう	3/4 (M) (1)	有人	4人作人	11.4	(4:20
作業者名	5年内天义	6次月正美	7		8		
	9	10	11		12		
選別場衛生	状態確認表〉					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	確認者:不作人
チェック内容	孚(選別前)						柳蛙配有 // // /
・選別	台 ———			D O			(4:25)
・計量器 <i>0</i>	D清潔度 ———		_	9			/
	寺タンクの清潔度		>	<u>o</u>			
-	は清潔に用意され ^っ			9			
	青浄度は ────			0			
	kの状態は			9			
・作業場の	D状態は 			<i>9</i>			
ー チェック内?	字(作業終了後)						(本記 + ·) (1 /)
・選別台(は清掃されている	<i>γ</i> υ ————————————————————————————————————		9			確認者: (小)
· 計量器(は清掃されている	<i>p</i> , ———		9			(6:49
	寺タンクは清掃され			9			
		せているか		0			
・作業場に	は整理整頓されて(いるか		D		-	
〈選別・計量	後の温度の測定〉						確認者:
氷の状	態	(6:	30)	0			(6:30)
鮮度夕	ンク内海水温	(6:	30) à	· . v	°C		
秋サケ	腹部内温度	(6:	30) 6	/	°C		
						§	

HACCP委員会: 本間 (²/₂/₂)



出港·漁獲から帰港までの確認表



<u>実施日:平成 / 年 夕月 26日(2時20分~ 7時00分)天気:日高 気温:</u>

14° °C

〈健康チェック表〉

1本間保雄 2 椎久紀孝 3 佐賀正昭 4 中道昭助 作業者名 5本間耕一 6 桜田金人 7 和田雅人

10

11

★1回目之:5-02回目4:003回目

12

確認者: 椎久

(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

・水揚げ時の氷は十分か

確認者:本間

(7:00)





〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	17	$^{\circ}$
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:50)	$^{\circ}$

確認者: 本間 (5:20)

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	6.4	င

〈船内清掃記録〉



確認者:椎久

確認者特記欄: 推久____

(956)

責任者確認欄: 本間

(9/20)

なし

HACCP委員会: 入り ジン



選別場での確認表



実施日:平成17年 9 月2 4日 (4 時3℃分~ 6 時4分) 天気: 1 10 気温: 14-3 ℃

健康チェッ		2 175	と 計3 本)	打場心	4.7.作人术子	確認者: 人作人
作業者名	5	6	7	1 1// / 2	8	(4:30)
	9	10	11		12	
選別場衛生						確認者:不作入
チェック内	容(選別前)					, WEBUTE /(1)/
•選 別	台 ———			→ o		(7:05)
	の清潔度			→ 0		
	持タンクの清潔度			_ → 0		
•	は清潔に用意されて		100	>		
	清浄度は			_ → ♡		
	水の状態は					
・作業場	の状態は 			<u>→ </u>		
チェック内	容(作業終了後)					7#=1 + · T / F /
・選別台	は清掃されている	か 		— ১		│確認者: 人////
・計量器	は清掃されている	か		→ <i>O</i>		(6:40
	持タンクは清掃さ			→ 0		
,	は全タンクにかぶ			→ 0		
・作業場	は整理整頓されて	いるか ――		\rightarrow \circ		
選別・計	量後の温度の測定〉				:	確認者:入了
氷の牝	大態	(6:35)	9		(6:30)
鮮度タ	アンク内海水温	(,	6:35)	2.0	င	
秋サク	ア腹部内温度 	(,	6:35	6-1	C	
確認者特記	2欄: 大体 /	` (,	924	責任者確	認欄:	920
	1.0					

HACCP委員会: 本間 (⁹/₂₄)



出港·漁獲から帰港までの確認表



健康チェック表〉 「本間 作業者名	引耕一 ⑤		佐賀正昭 Ø 中道昭助 和田雅人 8	(2:35)
船内衛生状態確認ま デェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は		→ 1回目 ÷	3:052回目4:/53回目: 4回目	(6 : /S)
温度の測定〉			確認者 [:] 本間	(5:15
漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:05) (6.5°	船倉内の氷の状態 帰港時 船倉内の秋サケの状態 帰港時	0
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:25) °C 0.4	船倉内の海水温度 帰港時	5,6
—————————————————————————————————————	菏			_{確認者:} 椎ク (七:/s

HACCP委員会: 本間 (⁹/₂₃)



出港·漁獲から帰港までの確認表



施 日:平成 / 7 年 9	(V) 月 <u>23日(</u> 2 時/0分~	台盼 0 分 天気: 河 気流	<u> </u>
作業者名 5 本間耕一	The same of the sa	E賀正昭 4 中道昭助 1田雅人 8	確認者: 椎久
《船内衛生状態確認表》 チェック内容 ・甲板は ―― ・キャビンの中は ―― ・船倉の周りは ―― ・船倉の中は ―― ・氷の投入は ―― ・水揚げ時の氷は十分か		:/02回目 4:/53回目 : 4回	確認者:本間 (台:30)
〈温度の測定〉		確認者: 本間	(5:30)
漁場の海水温度 漁	(3:/0) (3:/0) (3:/0)	船倉内の氷の状態 帰港時 船倉内の秋サケの状態 帰港時	0
船倉内の海水温度 漁	獲前 (3:/0) ℃ (6)	船倉内の海水温度 帰港時	(±30) 6,2°
〈船内清掃記録〉	7		確認者: 椎久 (う 30)
確認者特記欄: _椎久	(953)	責任者確認欄: 本間	(9/23
toL		tol	



選別場での確認表



実施日:平成 / 7年 9月 23日(少時, 5分~ 6時 火切) 天気:) 五 気温: / 5、/ ℃

 〈健康チェッ	/ ク表〉					確認者:不住之
	派的清三	2人间色之)3本何Y	别尺 4不1	手入犬よ	(4:15)
作業者名	5	6	7	8		
	9	10	11	12		
〈選別場衛生	上状態確認表〉				, <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	確認者:不作之
	容(選別前)					
・選別	台 ———			- \$		(4:20)
	の清潔度		-	0		•
	持タンクの清潔度		>	0		
	は清潔に用意され			0		
· -	清浄度は			9 0		
. ,	i水の状態は iの状態は			0		
		······································				
チェック内]容(作業終了後)					Transity . 下位 7
・選別台	は清掃されている	か	>	0		│確認者: 大竹 人
・計量器	は清掃されている	か	>	0		(6:40)
	持タンクは清掃さ		>	0		/
	は全タンクにかぶ			9 0		
・作業場	は整理整頓されて	いるか	——	C)		_
〈選別・計	量後の温度の測定〉					確認者:入り
氷のキ	 犬態	(6	:30)	0		(6:30)
鮮度。	タンク内海水温	(6	: 30)	∴./°C		
秋サケ	ケ腹部内温度	(6	:30)	6.2°	<u>\(\ell \)</u>	
確認者特証	2欄: 大作 ス	9/2	() 青	任者確認欄:	本间	()/si
	,	•			•	•

HACCP委員会:本(打())



選別場での確認表



実施日:平成 / 7年 9 月 上 2日 (夕時 5分~ 6時 4 0分) 天気: 月 草 気温: 23 ℃

		6 F 037 XX F	/\
〈健康チェック表〉 「作業者名 5 6 9 16)可以分次 4. 4. 4. 4. 4. 4. 12	株子 (メンルケ)
〈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 ・海水の清浄度は ・岸壁海水の状態は ・作業場の状態は	いるか	$\begin{array}{cccc} \rightarrow & \mathfrak{d} \\ \rightarrow & \mathfrak{G} \\ \rightarrow$	確認者:不作又(ソ・ング)
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 ・がまる。・シートは全タンクにかぶせて ・作業場は整理整頓されている。	ているか	→ 0 → 0 → 0	確認者:大作人(B:YO
(選別・計量後の温度の測定) 氷の状態 鮮度タンク内海水温 秋サケ腹部内温度	(6:30) (6:30)	0 1.2 °C Ø 6.2 °C Ø	確認者: 入(方)
確認者特記欄:	(/21)	責任者確認欄:	51万 19/22

本間 (9/22) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成/プーチ年 9月 ユン日(ユ時30分~ 6時/5分)天気: 日本 気温:

全 椎久紀孝 | 3 佐賀正昭 4) 中道昭助 **全本間保雄** 作業者名 6 本間耕一 6 桜田金人 7 和田雅人 8

〈健康チェック表〉

12

確認者: 椎久

(2:25)

確認者:本間

船倉

(6:15)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

・甲板は

・水揚げ時の氷は十分か

キャビンの中は -

・船倉の周りは

・船倉の中は

・氷の投入は

→1回目子:002回目 4:003回目 :

#ヤビン

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:00) 17,2°	
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:00) 0,2 °C	

確認者:本間 (5:20)

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(5·29) 7.1	℃

〈船内清掃記録〉

確認者:椎久

(6:15)

確認者特記欄: 推久

(9/22)

責任者確認欄: 本間

(9/22)

なし

TEU

本間 (9/21) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



(金融チェック表) (本間保雄 2 椎久紀孝 5 佐賀正昭 9 中道昭助 (2 :35) (本間保雄 2 椎久紀孝 5 佐賀正昭 9 中道昭助 (2 :35) (本間耕一 6. 桜田金人 7 和田雅人 8 12 12 11 12 12 11 12 12 12 11 12 12 12									
作業者名 5 本間耕一 6 桜田金人 110 111 12 12 12 11 12 12 11 11 12 12 11 12 12	健康チェック	長〉		-					確認者: 椎久
(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 ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (漁場の海水温度 漁 獲 前 (3:/の) を 船倉内の氷の状態 帰港時 (5:20) メ 船倉内の海水温度 帰港時 (5:20) メ イン (船内清掃記録)	(1	本間保加	雄 2	椎久紀孝	③佐	賀正昭	④ 中道	召助	(2:35)
船内衛生状態確認表) Fェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船舎の用りは ・水の投入は ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (場場の海水温度 漁 獲 前 (3:/0)	作業者名 5	本間耕-	<u> </u>	桜田金人	夕和	田雅人	8		
・ 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 ・ 水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (コンク) ・ 総倉内の氷の状態 帰港時 ・ パラング ・ 船倉内の氷が状態 帰港時 ・ パラング ・ 船倉内の海水温度 帰港時 ・ パラング ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	9				11		12		
### 1 (6:30) ・ 甲板は ・ キャビンの中は ・ 船倉の周りは ・ 氷の投入は ・ 水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の測定) (日本) ・ 本間 ・ 大口シ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	10 1 24-11 15 MA								
・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 ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の測定) (A : 10) 漁場の海水温度 漁獲前 (A : 10) ・ 1回目 3 / 2 2回目 (4 : / (2回目 : 4回目 : 4□目 : 4□		催認表〉							確認者:本間
・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か 温度の測定) 確認者: 本間 (5:20) 漁場の海水温度 漁獲前 (3:/0) 船倉内の氷の状態 帰港時 (3:/0) 船倉内の氷がりがま 帰港時 (3:/0) 船倉内の氷がりがま 帰港時 (5:20) 外船倉内の海水温度 帰港時 (5:20) が (6:30)									(6:30)
・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (出場の海水温度 漁 獲 前 (3:/の) の 分)中は —							
・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (温度の測定) (出場の海水温度 漁 獲 前 (3:/の) の 分								サヤビン	船倉
・水揚げ時の氷は十分か (温度の測定) (3:/0) 漁場の海水温度 漁獲前 (3:/0) 船倉内の氷の状態 帰港時 (5:20) 船倉内の海水温度 漁獲前 (3:/0) 船倉内の海水温度 帰港時 (5:20) (船内清掃記録) (船内清掃記録)	・船倉の中に	t —							
(3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (3:/0) (4:30)	・氷の投入に	t —		1⊡	43 /	10 2回目 4	仁: / ② 回目	: 4回]目 :
漁場の海水温度 漁獲前 (3:/0) 船倉内の泳の状態 帰港時 (3:/0) 船倉内の海水温度 漁獲前 (3:/0) 船倉内の海水温度 帰港時 (5:20) (船内清掃記録) 確認者: 椎り (6:30)	・水揚げ時 <i>0</i>)氷は十分か), ——						
漁場の海水温度 漁 獲 前	 (温度の測定)		-				確認者	·····································	(5:20)
船倉内の秋サケの状態 帰港時 (3:20) 州倉内の海水温度 帰港時 (2:20) イ (名)								_	
船倉内の海水温度 漁 獲 前 の 4 配倉内の海水温度 帰港時 フュース (船内清掃記録) 確認者: 椎り (6:3°)			v++ 14			船倉内の	の氷の状態	帰港時	0
(船内清掃記録) (船内清掃記録) (福認者: 椎か	漁場の海水流	温度 漁	獲前	90	c				+ -
(6:30				175		船倉内の	秋サケの状態	帰港時	0
(6:30)				(3:10)		船倉内の	秋サケの状態	帰港時	(5:20) V
	船倉内の海水	温度 漁		(3:10)		船倉内の	秋サケの状態	帰港時	(5:20) / / 2 (2 2 2 2 2
	船倉内の海水	温度 漁		(3:10)		船倉内の	秋サケの状態	帰港時	(5:20) / / 2 (2 2 2 2 2
^	船倉内の海水	温度 漁		(3:10)		船倉内の	秋サケの状態	帰港時	(5:20) / / 2 (2 2 2 2 2
_ I	船倉内の海水	温度 漁		(3:10)		船倉内の	秋サケの状態	帰港時	(5:20) / / Z (<u>Aray</u> : 椎/

なし

なし



選別場での確認表



(健康チェッ						+- V	確認者:不信久
作業者名	1本内清三	2 / M 5	7	阿姆克	8 4 7 1 日	身美	(Y:/5)
	9	10	11		12		
	上状態確認表〉						確認者:不作人
	容(選別前)						
	台 ———			→ •			(4.10)
	の清潔度			$\rightarrow o$			
	持タンクの清潔度 は満潮に思うされ			— > 0			
	は清潔に用意される	こころか ―		—			
	清浄度は			→ Ø			
·	水の状態は の状態は			→ 0			
・選別台 ・計量器 ・鮮度保 ・シート	容(作業終了後) は清掃されている は清掃されている 持タンクは清掃さ は全タンクにかぶ は整理整頓されて	か れているか せているか		→ \$ → \$ → \$ → \$ → \$ → \$			確認者: 木侍人 (6:30)
〈選別・計	量後の温度の測定〉						確認者:入り
氷のキ	 犬態	(6:20)	0			(6:20)
鮮度な	タンク内海水温	(6:20)	22	℃ ✓		
秋サク	ケ腹部内温度	(6:20)	6.4	✓ ° ✓		
確認者特証	e欄: 大作 入		(9/21)	責任者	在認欄:	1 (10)	(/2)



選別場での確認表



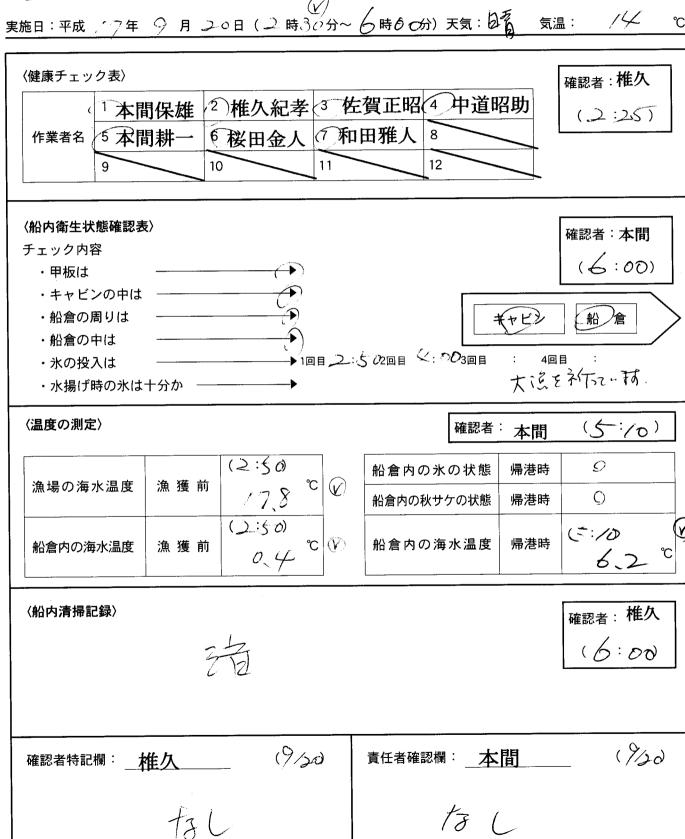
 〈健康チェッ 	· ク表〉 					確認者:人体之
	净何清	2本何	上子 3 不	河省分	34~也因真美	(4:15)
作業者名	5种久入	6	7		8	
	9	10	11		12	
<u> </u>		70 x 67	記して-20	<u>= をしてき</u>	Tu.	
/ 译明 电流升	:状態確認表〉	本号のと	コレ俱新	A237E12	向乱队健	-13 417"
		790	を養うに		7 ء ، ، د	T#2=31 +x -\A // 42 - \A
・選 別			- ,	a	XEYENGUE	(× :20)
・計量器	の清潔度			→ 0	とかべいドング	
・鮮度保	持タンクの清潔度			→ ∅	くの知伊東	は選が分がら10分か
・シート	は清潔に用意されて	ているか ー		→ 0	目的7寸.	
・海水の	清浄度は			→ 0	,	
・岸壁海:	水の状態は ――			→ 0		
・作業場の	の状態は			→ o		
・選別台(・計量器(・鮮度保: ・シート(容(作業終了後)は清掃されている。は清掃されている。は清掃されている。持タンクは清掃されている。は全タンクにかぶては整理整頓されて	か れているか せているか いるか	J. 911-Jab	$\begin{array}{ccc} & 0 \\ & 0 \\ & 0 \\ & 0 \\ & 0 \\ & 10 \\ &$	471 to 40 0 4	確認者:不修入 (6:火の)
┃ ┃ 〈選別・計量	遺後の温度の測定〉	回归	234 111	· VFIU	•	
氷の状	 態	(6:30)			確認者: 入 17
鮮度夕	ンク内海水温		6:30)		°C Ø	(6:30)
秋サケ	腹部内温度	(6:30)	5-3	℃以北次分	1757141777FTM.
確認者特記	欄: 本作久		(/20	責任者確認	認欄: 本 「	/20
					×	
					.A-	

HACCP委員会: 本間 (⁹/2。)



出港·漁獲から帰港までの確認表







選別場での確認表



実施日:平成/7年 9月/9日(火時か分~ 6時火分)天気、竹村 気温: 16、8

44 NI4	<u> </u>			、阿锡汉	4>也因真美	(火: 49)
作業者名	5天作入术	3 6	7		8	
	9	10	11		12	
罗则坦急	 上状態確認表〉		44			T+/1- 3
. —	E1人恐惧秘-2人 容(選別前)					確認者人作人
	台 ——			> ೨		(V:35)
・計量器	の清潔度	W. 1 W.		— ა		
・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		→ 9		
・海水の	清浄度は			→ 0		
・岸壁海	水の状態は 一			→ 0		
・作業場	の状態は			· •		
・作業場	は全タンクにか は整理整頓され 	ているか -		→ 0		
氷の状			(6:30)	0		確認者:人口
鮮度タ	フンク内海水温		(6:30)	2.5	°C	(6.90)
秋サク	r腹部内温度		(6:39	6.8	C	
在認者特記	欄: 本作 /	ζ	(9/19)	責任者確認	2欄: 入 「	S/19

HACCP委員会: 本間 (9/9)



出港·漁獲から帰港までの確認表



施日:平成 / 7年 9月/9	日()時/5分~	人時 O分) 天気: 图 気	i温: 17 ℃
(健康チェック表) 作業者名 (本間保雄 (5本間耕一 (6 (9	桜田金人 (禾	左賀正昭 4 中道昭助 12 12	確認者: 椎久
〈船内衛生状態確認表〉 チェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か		:352回目 : 3回目 : 4	確認者:本間 (6:30)
〈温度の測定〉	<u></u>	確認者: 本間	(¿+ :/o)
漁場の海水温度 漁 獲 前	(2:40) 17.6 °C	船倉内の氷の状態 帰港時 船倉内の秋サケの状態 帰港時	
船倉内の海水温度 漁獲前	D.4 ℃ D.4	船倉内の海水温度 帰港時	(5:10) 7.6 °C
〈船内清掃記録〉			確認者: 椎久
確認者特記欄: _ 椎久	(9/1q)	責任者確認欄: 本間	(9/19)
fa (tal	

HACCP委員会: 入 ()// 2)



選別場での確認表



実施日:平成ノフ年 9 月/7日(→ 時30分~ 6時30分) 天気: (モリ気温: / → 、/ ℃

健康チェッ		- 2 末 Ý	the 2 1 2 th	17 UZ - V 1	地口百至	確認者:木作人
	1 11 1 11	\	りをと 3本		では多人	(Y: 30)
作業者名	5不作久木) 6	7	8		,
	9	10	11	12		
選別提衛4	上状態確認表〉				***	t/t 7
	容(選別前)					確認者:木作人
	台 ——			→ ⁰		(V:35)
	の清潔度			→ ②		7 00
	持タンクの清潔			→ o		
	は清潔に用意さ			→ 0		
・海水の	清浄度は			→ ೨		
・岸壁海	水の状態は ―			→ Ø		
・作業場	の状態は ――			→ 0		
—— チェック内	容(作業終了後))				T1> 7
•	は清掃されてい			→ Ø		▲ 確認者: 人作 人
・計量器	は清掃されてい	るか		→ 0		(6:39
・鮮度保	持タンクは清掃	されている	か	→ 0		
・シート	は全タンクにか	ぶせている	か <u> </u>	→ ೨		
・作業場	は整理整頓され	ているか -		→ 0		
〈選別・計』	量後の温度の測定	≣>				確認者: / / / / / / / / / / / / / / / / / / /
氷のキ	 犬態		(6:20)	0		(6:20)
鮮度タ	アンク内海水温		(6:20)	2.5 %		
秋サケ	で腹部内温度		(6:20)	5-1 %		
確認者特証	2欄: 不作 /	7	(9/17)	責任者確認根	1: 本市	(9/17)
		·	/ .			,
				i.		

HACCP委員会:本間(ゲ//フ)



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成/7年 9月/7日(ユ時少かから 時/5分) 天気: 1夏 気温:

〈健康チェック表〉

	本間保雄	②椎久紀孝	③佐賀正昭	4 中道昭助
作業者名 (5本間耕一	6 桜田金人	7和田雅人	8 舘 秀貴
• 	9	10	11	12

確認者: 椎久

(2:40)

確認者:本間

般意

(6:15)

〈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

・水揚げ時の氷は十分か

→1回目子 15 2回目 4 分 3回目

4回目

サイザン

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:15)	° (v	Ŋ
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:15)	င ပ)

(5:25 確認者: 本間

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(5-25) 6.8	°

〈船内清掃記録〉



確認者:椎久

(6:15)

確認者特記欄: _ 椎久

(9/17)

責任者確認欄: 本間

(9/17)

tal

本間 (9/16) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



E施日:平成 / 7年	9月/6	日()時分分	~ 6 時(5 分) 天空	氣:日有 東	温: // ℃
作業者名 (5)本 (9)	間耕一(》推久紀孝 ③ 桜田金人 7 0 11		道昭助	確認者:椎久
〈船内衛生状態確認を チェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は		101	: 2回目 : 3	キ ヤビン 回目 : 4回	確認者:本間 (6:人)
〈温度の測定〉			確	^{認者:} 本間	(\$:20)
漁場の海水温度	漁獲前	(3:15) 17.8°	船倉内の氷の料船倉内の秋サケの		0
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:/5) 0.4 °()	船倉内の海水流	温度 帰港時	(5:20)
〈船内清掃記録〉	<u> </u>				確認者: 椎久
確認者特記欄:	准久	_ (⁹ /6)	責任者確認欄:	本間	(9/16)
Fa			tol	/	

HACCP委員会: 本) f (// 6)



選別場での確認表



〈健康ナエッ						- 17	確認者:人作人
			r) 3]	内份次	4三中国真	美	(×:30)
作業者名	5天作入米3	- 6	7		8		
	9	10	11	į	12		
	<u> </u>						
							~/\ 7
	E状態確認表〉						確認者:不作人
	容(選別前)			0			(4:35)
	台						(9.03)
	の清潔度						
	持タンクの清潔度			o			
	は清潔に用意され [.] 清浄度は 			_ → 9			
	清浄度は ──── 水の状態は ──						
	の状態は						
· TF未场	· V)(人思は						
チェック内	容(作業終了後)						7157
	は清掃されている	<i>か</i> ———		<i>→ 0</i>			確認者:///┡/人
	は清掃されている			→ 0			(6:30)
	持タンクは清掃さ			→ 0			(8.70)
	は全タンクにかぶ			→ 0			
	は整理整頓されて			→ 0			
〈選別・計量	- 量後の温度の測定〉						確認者; 入 打
			1 .) . a)	-			
氷の制	大態 		6:20)				(6:20)
鮮度タ	アンク内海水温	(6:20)	2. Y	(° ℃		
秋サケ	ア腹部内温度		6:20	4.6	(v)		
						. 47	0
確認者特証	:欄:本作入	(9/16)	責任者確認	認欄: ∕ ├	[For	_ (%)
THE POPULATION FOR THE POPULATIO	(1)	`	/		, <u> </u>	<u>~</u>	

本間 (2/15) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



/3 実施日:平成 / 7 年 9 月 / 5 日 (一時 / 5 分~ 6 時 / 5 分) 天気:日杏 気温:

〈健康チェック表〉 確認者:椎久 一本間保雄 2 椎久紀孝 3 佐賀正昭 4 中道昭助 (2:40)5本間耕一 6 桜田金人 和田雅人 8 舘 秀貴 11 12 〈船内衛生状態確認表〉 確認者:本間 チェック内容 (6:15) ・甲板は キャビンの中は ・船倉の周りは サセンン 船倉 ・船倉の中は →10目3:/O2回針20 3回目 ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か 〈温度の測定〉 確認者: 本間 (5:20) (3/5) 船倉内の氷の状態 帰港時 \bigcirc 漁場の海水温度 $^{\circ}$ 漁獲前 '73 船倉内の秋サケの状態 帰港時 (3:15) (S DE) 船倉内の海水温度 漁 獲 前 船倉内の海水温度 帰港時 $^{\circ}$ 0.8

〈船内清掃記録〉

確認者:椎久

(6:15)

確認者特記欄: 推入

(9/15)

責任者確認欄: 本間

(7/15)

Tal

HACCP委員会: 4 1 (%)



〈健康チェック表〉

選別場での確認表



実施日:平成/7年 月15日(火時30分~6時2分)天気:(7 小気温: 8.8 ℃

	17.77	75 - 12 A)	11 + (, \) 2	不 かけいとこ	1 124 17	7 百主	· '
	1/1/1/7	ור עו	"	不用份元		1-4-1	(Y:30)
作業者名	5/11年人	大	7		8		
	9	10	11	Company Company	12	43778	
				1811	····		
選別場衛生	E状態確認表〉						確認者: 入 人
チェック内	容(選別前)			•			
. —	台 ———			•			(4:35)
	の清潔度 一						
	持タンクの清			→ 0			
		されているか					
	清浄度は一			→ 9			
—	水の状態は			→ 8			
・作業場	の状態は 一						
・選別台 ・計量器 ・鮮度保	は清掃されて 持タンクは清	後) いるか ―― いるか ―― 掃されている	か				確認者: 木体人 (6:20)
・選別台 ・計量器 ・鮮度保 ・シート	は清掃されて は清掃されて 持タンクは清 は全タンクに	後) 「いるか ―― 「いるか ―― 「掃されている こかぶせている					
・選別台・計量器・鮮度保・シート・作業場	は清掃されて は清掃されて 持タンクは清 は全タンクに	後) 「いるか ―― 「いるか ―― 「掃されている こかぶせている れているか	か				
・選別台・計量器・鮮度保・シート・作業場	は清掃されては清掃されて持タンクは清は全タンクには整理整頓さ	後) 「いるか ―― 「いるか ―― 「掃されている こかぶせている れているか	か				(6:20)
・選別台・計量とは、一部では、一部では、一部では、一部では、一部では、一部では、一部では、一部で	は清掃されては清掃されて持タンクは清は全タンクには整理整頓さ	後) 「いるか ―― 「いるか ―― 「掃されている」 かぶせている れているか	(6:/((6:20)
・選別量とは、一選別量をは、一選別を表して、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一	は清掃されては清掃されて は清掃されて 持タンクに は全タンクに は整理整頓さ 置後の温度の 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、	後) 「いるか ―― 「いるか ―― 「掃されている」 かぶせている れているか	(6:/($\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$			(6:20)
・選別量とは、一選別量をは、一選別を表して、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一、一	は清掃されては清掃されては は 持タクタ は 整理整頓 は を を の 温度の に に は と と の は と と の と の と の た り た り た り た り た り た り た り た り た り た	後) 「いるか ―― 「いるか ―― 「掃されている」 かぶせている れているか	(6:70 (6:70	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	/ °C	AIT	(6:20) 確認者:入作人(6:10)
・選別・計算シャ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	は清掃されては清掃されては は 持タクタ は 整理整頓 は を を の 温度の に に は と と の は と と の と の と の た り た り た り た り た り た り た り た り た り た	後) 「いるか ―― 「いるか ―― 「掃されている」 かぶせている れているか	(6:70	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	/ °C	AIT	(6:20)
・選別・計算シャ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	は清掃されては清掃されては は 持タクタ は 整理整頓 は を を の 温度の に に は と と の は と と の と の と の た り た り た り た り た り た り た り た り た り た	後) 「いるか ―― 「いるか ―― 「掃されている」 かぶせている れているか	(6:70 (6:70	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	/ °C	AIT	(6:20) 確認者:入作人(6:10)
・選別・計算シャ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	は清掃されては清掃されては は 持タクタ は 整理整頓 は を で は を の 温度 の に は と り ク り り り り り り り り り り り り り り り り り	後) 「いるか ―― 「いるか ―― 「掃されている」 かぶせている れているか	(6:70 (6:70	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	/ °C	AIT	(6:22) 確認者:入作人
・選別・計算シャ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	は清掃されては清掃されては は 持タクタ は 整理整頓 は を で は を の 温度 の に は と り ク り り り り り り り り り り り り り り り り り	後) 「いるか ―― 「いるか ―― 「掃されている」 かぶせている れているか	(6:70 (6:70	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	/ °C	AIT	(6:20) 確認者:入作人(6:10)

確認者特記欄: 大作 人

HACCP委員会: 本()



選別場での確認表



実施日:平成/ 7年 9 月/ 4 日 (4 時30分~ 6 時 40分) 天気: (七 り 気温: //、6 ℃

〈健康チェック表〉	- 10 · 10 · 10 · 10 · 10 · 10 · 10 · 10		
	to Da Tatur	コルカガ杏美	確認者:不作人
14 11 3/1 = 24	1月55年3季1月份	次4沙田真美	(4:30)
作業者名 5 大住 入 十 6	7	8	<i></i>
9 10	11	12	
〈選別場衛生状態確認表〉			F/F 2]
(選別場倒生()思惟認及/ チェック内容(選別前)			確認者: 水作人
・選 別 台 		୭	(V:05)
・計量器の清潔度		0	
・鮮度保持タンクの清潔度 ――		0	
・シートは清潔に用意されている	か	9	
・海水の清浄度は		O	
・岸壁海水の状態は ――――		O	
・作業場の状態は ――――		Ø	
チェック内容(作業終了後)			T/F 7
・選別台は清掃されているかー	_	0	確認者: 人情人
・計量器は清掃されているか 一		D	(6:K0)
・鮮度保持タンクは清掃されてい	るか	0	() / /
・シートは全タンクにかぶせてい	るか	O	
・作業場は整理整頓されているか	—	0	
 			Th=11+111
			確認者:4~
氷の状態	(6:30)	5	(630)
鮮度タンク内海水温	(6:30) Y	<u>ی</u> د _	
秋サケ腹部内温度	(6 30) 6	.8 °C	

責任者確認欄:

HACCP委員会: 本間 () //y)



出港·漁獲から帰港までの確認表

▶1回目 3:*2*₀ 2回目 :



実施日:平成///年 9月/仁日(一)時、大分~6時/(一分)天気: 気温:

〈健康チェック表〉

	本間保雄	2 椎久紀孝	③佐賀正昭	4 中道昭助
作業者名(5本間耕一	6 桜田金人	7 和田雅人	8 舘 秀貴
	9	10	11	12

確認者:椎久

(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

・甲板は

・キャビンの中は

・船倉の周りは

・船倉の中は

・氷の投入は

・水揚げ時の氷は十分か

確認者:本間

(8:15)





3回目 :

〈温度の測定〉

		(3 25)	
漁場の海水温度	漁獲前	18.1	°C
		(3:25)	
船倉内の海水温度	漁 獲 前		${\mathbb C}$
		0.4	

(5:30) ^{確認者:} 本間

	1 344 -4		
船倉内の氷の状態	帰港時	Ç	
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	(=:30)	90
		5.2	C

〈船内清掃記録〉

確認者:椎久

(5:15)

確認者特記欄: _椎久 _____

(9/14)

責任者確認欄: 本間

(//W)

tal

Fal

HACCP委員会: 本() / 3

確認者: /



〈健康チェック表〉

選別場での確認表



実施日:平成/ 7年 9 月/3 日(→時30分~ 6時30分) 天気: (も) 気温: /8 3 ℃

確認者特記	欄: 下作 入		(7/3)	責任者確認	欄:	可 (別)
秋サク	-腹部内温度		(6:20)	5-5	<u>ဗ</u> ြ	
鮮度タ	'ンク内海水温 ———————		(6:20)			
氷の状	能	.=	(6:20)			(6:20)
《選別・計量	置後の温度の測定〉					確認者:入 力
・作業場	は整理整頓されて 	いるか —		• 0		
	は全タンクにかる					
	持タンクは清掃さ					(6.30)
	は清掃されている は清掃されている			— > 9 — > 9		(6:30)
	容(作業終了後)					確認者:不作人
・作業場 ——	の状態は 			→ 0		
	水の状態は ――					
・海水の	清浄度は			▶ 0		
	は清潔に用意され			-		
	の清潔度 持タンクの清潔度			→ り → り		·
	台 ———			→ Ø		(4:35)
	:状態 確認表 〉 容(選別前)					確認者某作人
					<u> </u>	
	9	10	11	1	2	
作業者名	15人作入术)- 6	7	3	3	

本間 (9/3) HACCP委員会:



〈健康チェック表〉

出港·漁獲から帰港までの確認表

€ 椎久紀孝 3 佐賀正昭 ← 中道昭助

6 桜田金人 ⑦和田雅人 8 舘 秀貴

▶1回目(子:) 202回目 4: (€03回目

12



実施日:平成//年 9 月/3 日(3時00分~6時/5分)天気: 氦

一般な	で行う	北十	能確	図表 〉

作業者名 5 本間耕

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は

・水揚げ時の氷は十分か

確認者:本間

確認者: 椎久

(2:50

(6:15)





〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3 30) 17.7°	2
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 08 °C	2

10

確認者: 本間 (5:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(<:30) 4,8	°

〈船内清掃記録〉

到

確認者:椎久

(6:15)

確認者特記欄: _ 椎久_____

(9/13)

責任者確認欄: 本間

(9/3)

tol

t81



選別場での確認表



実施日:平成ノフ年 タ月ノみ日(火時初分~ 6時火分) 天気:|| 〒 気温:

 健康チェッ						確認者:大作之
		2年間さとう	3 4 1	W : 4 -	也因真美	
作業者名	5天住入米子	6	7	8	, O (10) - 1	(4:30)
作来有有	1111/1/			12		
	9	10	11	12		
/ '22 미리18 (추' 시						14.7
	E 状態確認表 〉 容(選別前)					確認者 人体 人
_ ·	台 ————			0		(4:35)
	□ の清潔度 			Ð		
	持タンクの清潔度	_		0		
	は清潔に用意されて			0		
	清浄度は			0		
	····································			0		
	の状態は			۵		
・選別台 ・計量器 ・鮮度保	容(作業終了後) は清掃されている は清掃されている 持タンクは清掃さ -は全タンクにかぶ	か れているか		0 0 0		確認者:人は人
・作業場	は整理整頓されて	いるか ―――		0		
〈選別・計	量後の温度の測定〉					確認者:
氷のキ	大態	(6	: 30)	0		(6:30)
鮮度	タンク内海水温	(6	: 30)	3.9 °		L
秋サ?	ケ腹部内温度	(6	: ૩૦)	6.79		
	+11	9/			:本内	(/12

HACCP委員会: 本間 (9//2)



出港·漁獲から帰港までの確認表



施日:平成 //フ 年	9月12	日(2時/5分	~ 台 時3 め)	天気:日育	気温:	/6 °
作業者名 5 本間			佐賀正昭 4 和田雅人 8- 12	館 秀貴	,	f:椎久 シ: 00
《船内衛生状態確認表 チェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は			- <i>4</i> 0 2回目 分 :	**************************************	(6	音:本間 :30)
〈温度の測定〉				確認者: 本	間(く	5:20)
漁場の海水温度	漁獲前	18.6° C	船倉内の氷船倉内の秋サ		港時	
船倉内の海水温度	漁 獲 前	2:45) Q6	船倉内の海	水温度 帰	港時(ぐ)	5,2°
《船内清掃記録》	三百				確認者	音: 椎久
確認者特記欄:	基 久	(9/12)	責任者確認欄	: 本間		(9/12
	+- 1		1 to	<i>!</i>		



選別場での確認表



実施日:平成 / 7年 9月 / □日 (女時 30分~ 6時 40分) 天気: (もり) 気温: / 3 、 女 ℃

健康チェッ					- Long V	確認者: 木作久
	4. 4.	2科何江と	3/1/1	143/2	沙地国真美	(7:30)
作業者名	5种人为	6	7	8	3	
	9	10	11	1	2	
(選別場衛生	:状態確認表〉	,				10mm 子・入人を ス
	容(選別前)					確認者 : 人 人
	台 ———			> 0		(7:35)
	の清潔度			→ • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
	持タンクの清潔度 は清潔に用意され			→ ව		
・海水の				→ 9		
	水の状態は ――			→ 9		
・作業場	の状態は			→ 9		
・計量器 ・鮮度保 ・シート	は清掃されている は清掃されている 持タンクは清掃さ は全タンクにかぶ は整理整頓されて 	か		→ 9 → 9 → 0 → 0		確認者: 入様人
《選別・計量	遣後の温度の測定〉 ────			<u>.</u>		確認者;入人力
氷の状		(6	:40)	0		(6:40)
鮮度タ	7ンク内海水温	(6	:40)	4.8	°C	
秋サク	腹部内温度	(6	:49	7.7	C	
確認者特記	欄: 木佳 ス	(),	(0)		欄: 本方	(///0

本間 (%/10) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



/ 7年	9月/	0日(3時0	<i>○</i> 分~ € 時子の5	分)天気: 🥳	复 氖	<u>a:</u> /5	~ °(
ク表〉		4-14-14-14-1				確認者: 椎久	
1 本間]保雄	2 椎久紀孝	3 佐賀正昭	4 中道	召助		
	制耕一	6 桜田金人		<u> </u>	貴		
3		10		12	<u> </u>		
	{ }					確認者:本間	
容							
						(8:30)
				=	FEED	船倉	
			S S == 4:				/
		1回	目3:202回目 夕	.: 2 08回目	: 4回		
時の氷は ⁻ 	十分か - ————	<i>→ /</i> /					
?>				確認者	· 本間	(6:3	۶)
	. Б. У# У	(3:25)		氷の状態	帰港時	0	
水温度	温 獲 則	18.6	1	火サケの状態	帰港時	0	
水温度	漁 獲 前	(3:25)	船倉内 <i>の</i>)海水温度	帰港時	(5:40)	ా
	ク1 5 9 態容 ン割中入時で 水温 中は 水 度	ク表〉 1 本間保雄 5 本間耕一 9 ・	ク表) 1 本間保雄 2 椎久紀孝 5 本間耕一 6 桜田金人 9 10 態確認表〉 2 中は 10 おは 10 中は 10 おは 10 おより 10 水温度 漁獲前 (3:25) 18 水温度 18 (3:25) 18 (3:25) 18	1 本間保雄 2 椎久紀孝 3 佐賀正昭 5 本間耕一 6 桜田金人 7 和田雅人 9 10 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	1 本間保雄 2 椎久紀孝 3 佐賀正昭 4 中道B 5 本間耕一 6 桜田金人 7 和田雅人 8 編 タ 10 11 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12	ク表) 1 本間保雄 2 椎久紀孝 3 佐賀正昭 4 中道昭助 5 本間耕一 6 桜田金人 7 和田雅人 8 緒 秀貴 10 11 12 2 修確認表) 10 11 12 2 (3 : 25) 10 12 12 2 (3 : 25) 10 12 12 3 (3 : 25) 10 12 12 4 (2 : 2 : 2 : 2 : 2 : 2 : 2 : 2 : 2 : 2	ク表〉 1 本間保雄 2 椎久紀孝 3 佐賀正昭 4 中道昭助 5 本間耕一 6 桜田金人 7 和田雅人 8 第 秀貴 10 11 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12

〈船内清掃記録〉

到

確認者:椎久

(6:30)

確認者特記欄: _椎久 _____

(9/10)

責任者確認欄: 本間

(9/10)

18 L

tsl



選別場での確認表



実施日:平成 1′7年 9月9 日(女 時のひ分~6 時子の分) 天気:日井 気温: 1女6 ℃

〈健康チェッ		T					+ V	確認者:本住入
	1本内清三	2本時	267	3/1	可错兴	4 > 1	田县美	(4:00)
作業者名	5本作人术子	6		7		8		
	9	10		11		12		
〈選別場衛生	主状態確認表〉							磁型表 人作 入
チェック内	容(選別前)				_			確認者:入作入
・選 別	台 ———				→ [©]			(Y:057
・計量器	の清潔度				→ 9			
・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			▶ Ω			
・海水の	清浄度は				→ D			
・岸壁海	水の状態は ――				→ 9			
・作業場	の状態は			-	→ ೨			
チェック内				-				715 7
	は清掃されている	φ ——			→ 9			確認者末作之
	は清掃されている				→ Ø			(6:40
	。 R持タンクは清掃さ		· —		→ 0			
	は全タンクにかぶ				→ 9			
・作業場	場は整理整頓されて	いるか —			→ 9			
〈選別・計	量後の温度の測定〉							確認者:入(す)
氷のキ	 犬態		(6:	30)	9			(6:30)
鮮度			(6:	30)	4.5	- ℃		
秋サク	ケ腹部内温度		(6:	30)	5.8			
	T/上 7		5/5		責任者確	この根・	A内	9/9)
確認者特証 	は 入作 入		V/7) 	頁廿石傩	高心作列・	/[]	—
								,

HACCP委員会: 本間



出港·漁獲から帰港までの確認表



<u>実施日:平成 / 7年 9月 9日(2時30分~</u>	6時/0分)天気包育 気温: /火 ℃
(健康チェック表) 「本間保雄」で推入紀孝 3 位 作業者名 「本間保雄」で推入紀孝 3 位 「大間耕一」の 桜田金人 「和 10 11	在賀正昭 4 中道昭助 1田雅人 8 舘 秀貴 12
(船内衛生状態確認表) チェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か	確認者:本間 (6:/0) (6:/0) (6:/0) (7) 2回目 (4回目 :
〈温度の測定〉	確認者: 本間 (6:/0)
漁場の海水温度 漁獲前 (3:645)	船倉内の氷の状態 帰港時 船倉内の秋サケの状態 帰港時
船倉内の海水温度 漁獲前 つ 6 °C	船倉内の海水温度 帰港時 (た: ん) ℃
〈船内清掃記録〉	確認者: 椎久 (ら:/の)
確認者特記欄: _椎久 (9/9)	責任者確認欄: 本間 (9/9)
To C	tol

HACCP委員会: 本間 (⁹/₇)



出港·漁獲から帰港までの確認表



② 実施日:平成 / 7年 9月 7日 (3 時 o o 分~ ら 時 o o o) 天気: \五3 気温: 16 ℃

〈健康チェッ	/ ク表〉				確認者:椎久
W NIG 1 - 4	本間保雄			●中道昭助	(2:50)
作業者名	5本間耕一		7和田雅人	8	
	9	10	11	12	
《船内衛生状					確認者:本間
チェック内を	容				
・甲板は					(:)
・キャビ: ・船倉の/					
・船倉の		•		キャビン	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
・加启の・			3 3 Dome /	.//~ 388	
	へは 時の氷は十分か <i>-</i>		1330201 ×	· / >미日 · 4	9目:
				M.,	
温度の測定	<u>'</u>			確認者: 本間	(600)
漁場の海フ	水温度 漁 獲 前	(3:20)	₩倉内の)氷の状態 帰港時	0
	<i></i>	1/23	_	メサケの状態 帰港時	0
船倉内の海	水温度 漁 獲 前	1 08 °C	船倉内の)海水温度 帰港時	(6:50) (6:50)
船内清掃記	绿〉	***************************************	WH " " " " " " " " " " " " " " " " " " "	- 11	
		<u>-17</u> -			│ _{確認者} : 椎久 │ │
		1			(6:00)
雀認者特記棋	^{闌:} 椎久	(9/7)	責任者確認	陽: 本間	(9/7)
	tsl			tsl	
		76.1			

HACCP委員会: 入) 万



〈健康チェック表〉

選別場での確認表



気温: 16 8 ℃ 実施日:平成 / 7年 9月 7日(4時30分~ 6時 3分) 天気:) 和

					確認者:太佳人
	体内 清三	2本的主义	3本时份兴	4沙巴田夏美	
作業者名	5年2米)	6	7	8	(4:30)
	9	10	11	12	•
/ 22 DA LE 24- (1	.1 445 745 = 77 - 4- \				
	E 状態確認表 〉 容(選別前)				確認者:入作人
	台 (選別則 <i>)</i> 台				(7:35)
	 の清潔度 				(4.35)
	持タンクの清潔度		o		
	は清潔に用意されて				
	清浄度は				
・岸壁海	水の状態は		→ 0		
・作業場の	の状態は		• o		
	は全タンクにかぶせ	にているか とているか			<u> </u>
・シート		ているか ——			
・シート(・作業場(は全タンクにかぶせ	ているか ——	· •		確認者:入1万
・シート(・作業場(は全タンクにかぶせは整理整頓されている。	さているか ——— いるか ————	→ o → o		
・シート(・作業場(選別・計量 氷の状	は全タンクにかぶせは整理整頓されている。	(6:	> 0 > 0	°C Y	確認者:入り
・シート(・作業場(選別・計量 氷の状 鮮度タ	は全タンクにかぶせ は整理整頓されてい 後の温度の測定 〉 態	(6:20)	> 0 > 0	° ° °	
・シート(・作業場) (選別・計量 氷の状 鮮度タ 秋サケ	は全タンクにかぶせば整理整頓されている。 は整理整頓されている。 は後の温度の測定〉 態 ンク内海水温 腹部内温度	(6:20)	$\begin{array}{ccc} & \circ & \circ \\ & & \circ & \circ \\ & & \circ & \circ \\ & & & \circ & \circ \\ & & & & \circ & \circ \\ & & & & & \circ & \circ \\ & & & & & & & \circ \\ & & & & & & & & \\ & & & & & & & & \\ & & & & $	° ° °	(6:20)
・シート(・作業場(選別・計量	は全タンクにかぶせば整理整頓されている。 は整理整頓されている。 は後の温度の測定〉 態 ンク内海水温 腹部内温度	(6:20)	$\begin{array}{ccc} & \circ & \circ \\ & & \circ & \circ \\ & & \circ & \circ \\ & & & \circ & \circ \\ & & & & \circ & \circ \\ & & & & & \circ & \circ \\ & & & & & & & \circ \\ & & & & & & & & \\ & & & & & & & & \\ & & & & $	° ° °	
・シート(・作業場) (選別・計量 氷の状 鮮度タ 秋サケ	は全タンクにかぶせば整理整頓されている。 は整理整頓されている。 は後の温度の測定〉 態 ンク内海水温 腹部内温度	(6:20)	$\begin{array}{ccc} & \circ & \circ \\ & & \circ & \circ \\ & & \circ & \circ \\ & & & \circ & \circ \\ & & & & \circ & \circ \\ & & & & & \circ & \circ \\ & & & & & & & \circ \\ & & & & & & & & \\ & & & & & & & & \\ & & & & $	° ° °	(6:20)
・シート(・作業場) (選別・計量	は全タンクにかぶせば整理整頓されている。 は整理整頓されている。 は後の温度の測定〉 態 ンク内海水温 腹部内温度	(6:20)	$\begin{array}{ccc} & \circ & \circ \\ & & \circ & \circ \\ & & \circ & \circ \\ & & & \circ & \circ \\ & & & & \circ & \circ \\ & & & & & \circ & \circ \\ & & & & & & & \circ \\ & & & & & & & & \\ & & & & & & & & \\ & & & & $	° ° °	(6:20)
・シート(・作業場) 選別・計量 氷の状 鮮度タ 秋サケ	は全タンクにかぶせば整理整頓されている。 は整理整頓されている。 は後の温度の測定〉 態 ンク内海水温 腹部内温度	(6:20)	$\begin{array}{ccc} & \circ & \circ \\ & & \circ & \circ \\ & & \circ & \circ \\ & & & \circ & \circ \\ & & & & \circ & \circ \\ & & & & & \circ & \circ \\ & & & & & & & \circ \\ & & & & & & & & \\ & & & & & & & & \\ & & & & $	° ° °	(6:20)

書式作成日:平成12年7月1日

本間 (分人) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 / 7年 9月 5日(2時久5分~	6 時/6分)天気:「夏」気温:
	在賀正昭 4 中道昭助 1田雅人 8 舘 秀貴
〈船内衛生状態確認表〉 チェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は十分か	確認者:本間 (5:50) (5:50) (5:50) (5:50)
〈温度の測定〉	確認者: 本間 (5:20)
漁場の海水温度 漁獲前 ℃	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 漁 獲 前 (3:20) C / 4	船倉内の海水温度 帰港時 ((√:2∞) 4、3 ℃
〈船内清掃記録〉	確認者: 椎久 (&: 0 0)
確認者特記欄: _椎久 ()/ら)	責任者確認欄: 本間 9/5)
tsl	tsl





実施日:平成/ 7年 9 月 5日 (子 時30分~6 時2℃) 天気: (も) 気温: /3 8 ℃

《健康チェッ			T 1 10	T 2	確認者: 木作人
	1本的清三	2年1月5七十	34/11/19/12	4次田夏美	(42:20)
作業者名	5天作入米?	6	7	8	
	9	10	11	12	
					T / /
	三状態確認表〉				確認者法作久
	容(選別前)		.	9	(,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
	台 ———			0	1 7 3 57
	の清潔度		→ •	0	·
	持タンクの清潔度		 → ∅		
	は清潔に用意される	ているか	→ 0	0	
	清浄度は		→ 0	0	
	水の状態は ――		•	0	
・作業場 	の状態は 		• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	9	
チェック内	容(作業終了後)	· ·			確認者: 木体
・選別台	は清掃されている	<i></i>	∂	9	
・計量器	は清掃されている	<i>p</i> ,		0	(6:20)
・鮮度保	持タンクは清掃さ	れているか	o	0	
・シート	は全タンクにかぶ [・]	せているか ——		0	
・作業場	は整理整頓されて	いるか ―――	o	0	
《選別・計量	量後の温度の測定〉				確認者:入人
- N I	h. 44 m		(2)		HERWA //

氷の状態	(6:,0)	D	
鮮度タンク内海水温	(6:10)	4.6	$^{\circ}$
秋サケ腹部内温度	(6:10)	5.8	ొ

(6:10)

確認者特記欄:

(//5)

責任者確認欄:

9/57

HACCP委員会:本間()ろ)



出港·漁獲から帰港までの確認表



施日:平成 / // 年	9月、	3日(3 時)。	分~ ろ 時 00分)	天気:夏	気流	島: /ゟ
作業者名 5 本 9		桜田金人	6 佐賀正昭 7 和田雅人 11 12	中道昭		確認者:椎久
《船内衛生状態確認表 チェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の周りは ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は			13 302回目ぐ 後の	ま ₍ 23回目	ヤビン : 4回	確認者:本間(6:00)
〈温度の測定〉				確認者:	本間	(5:30)
漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) /8.4°	船倉内の氷り		帰港時 帰港時	0
船倉内の海水温度	漁獲前	(\$:30) 2,2	船倉内の海	水温度	帰港時	(5:20)
〈船内清掃記録〉	273	<i>†</i>				確認者: 椎久
確認者特記欄:	 隹久		責任者確認欄	·····································		(9/3)

tol

tol





実施日:平成 / 7年 9月 3日 4時30分~ 6時 0分) 天気 くもり 気温: / 7・3 ℃

〈健康チェック表〉			確認者:末作ス
1本的清=2本的243	本内省次4本	和未从	(K:30)
TFREE STORY			
9 10 11	12		
〈選別場衛生状態確認表〉			確認者未作入
チェック内容(選別前)	0		(4:35)
·選 別 台 ——————————————————————————————————	→ °		7.037
・計量器の清潔度			
・鮮度保持タンクの清潔度	→ 0		
・シートは清潔に用意されているか	→ 0		
・海水の清浄度は	—→		
・岸壁海水の状態は	—		
・作業場の状態は 			
チェック内容(作業終了後)			Transact 1
・選別台は清掃されているか	→ 9		確認者 作
計量器は清掃されているか —————			(6:10)
・鮮度保持タンクは清掃されているか ――――	→ 9		
・シートは全タンクにかぶせているか ――――	>		
・作業場は整理整頓されているか ―――――	0		
〈選別・計量後の温度の測定〉			確認者:
氷の状態 (6: 0~			(6:00)
鮮度タンク内海水温 (6: 00	ربر (م ک کر بر		
秋サケ腹部内温度 (6: 5)	D) 6-8°C		
確認者特記欄: 末作 久 (9/3)		科博	(% 3)
/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /		•	, –
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·





実施日:平成/ 7年 9月 日(4 時3·0分~ 6 時 2·5分) 天気 (もり 気温: 20、6 ℃

〈健康チェッ	· ク表〉				·	確認者:私主人
	本的清三	2 17 5	とよ 3 <u>本</u> 1	可省次	4沙田政美	(4:30)
作業者名	5和打未汉	- /\ - \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	7		8	
	9	10	11		12	
〈選別場衛生	E状態確認表〉					確認者:不住人
チェック内	容(選別前)					WEND HIT I IF
・選別	台 ———			⊅		(<i>\forall 35</i>)
・計量器	の清潔度			→ 9		
• 鮮度保	持タンクの清潔度			— ა		
・シート	は清潔に用意される	ているか ―		→ ○		
・海水の	清浄度は			→ 0		
・岸壁海	水の状態は	ž.		→ Ø		
	の状態は	<u> </u>		→ ⊙		
・選別台 ・計量器 ・鮮度保 ・シート	容(作業終了後)は清掃されている。は清掃されている。 は清掃されている。 持タンクは清掃さ は全タンクにかぶ は整理整頓されて	か れているか - せているか -				確認者:不住人
〈選別・計量	量後の温度の測定〉					確認者:入门
氷の状	大態	(((15)	<u>o</u>		(6:15)
鮮度タ	フンク内海水温	(6:15)	3.4	°	
秋サク	r腹部内温度	(6:5	3.4 6.4	\mathbb{C}	
確認者特記	欄: 末作 入	()	9/2)	責任者確認	2欄: 人(万)	(/2)
			ļ			

本間 (学/2) HACCP委員会:



出港·漁獲から帰港までの確認表



作業者名 9		権久紀孝 ③ 桜田金人 ⑦ 0 11		對	確認者:椎久 (6:00)
(船内衛生状態確認を チェック内容 ・甲板は ・キャビンの中は ・船倉の中は ・船倉の中は ・氷の投入は ・水揚げ時の氷は			:302回目 : 3回目	・ヤビ ノ : 4回	確認者:本間(台:00)
〈温度の測定〉			確認者:	本間	(5:30)
漁場の海水温度	漁獲前	(3 3°) 19,3°	船倉内の氷の状態 船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) /8°°	船倉内の海水温度	帰港時	(+30) 5.2
《船内清掃記録》			A		確認者:椎久

なし

tal

確認者特記欄: _椎久_____

HACCP委員会: 本内 (タ/)



選別場での確認表



<u>実施日:平成/7年9月/日(从時の分~6時の分)天気:(もり気温:/6、8 ℃</u>

〈健康チェック表〉				確認者: 大住人
1本竹清三2	不同ごとナョシ	也田汉美	4 山下直人	(K: 05)
作業者名 5 人作 入 米 3 6	4月岁27		8	
9 10) 11		12	
選別場衛生状態確認表〉				Tes = 1 / 2
チェック内容(選別前)				確認者人作人
・選 別 台		→ \$		(6:10)
・計量器の清潔度		→ 0		
・鮮度保持タンクの清潔度 -		→ 0		
・シートは清潔に用意されてい	るか ―――	— າ		
・海水の清浄度は		→ ₀		•
・岸壁海水の状態は ――――		→ 0		
・作業場の状態は		— ა		
・鮮度保持タンクは清掃されて・シートは全タンクにかぶせて・作業場は整理整頓されている	いるか	→ o → o		(6:00)
(選別・計量後の温度の測定)				確認者:人作ス
氷の状態	(5:50)	D		(\$:050)
鮮度タンク内海水温	(5:50)	4.5	°C	\ \(\mathcal{B}\) = \(\mathcal{B}\)
秋サケ腹部内温度	(5:50)	6.8	${\mathbb C}$	
確認者特記欄:	_ (]//)	責任者確認	欄: 下	
	,			

書式作成日:平成12年7月1日

HACCP委員会: 本間 (9//)



出港·漁獲から帰港までの確認表



実施日:平成 / 7 年 9 月 /日(ユ 時3 0分~ 6 時 0 0分) 天気: 🗐 気温

気温: /8

(健康チェック表)

作業者名 ② 本間保雄 ② 椎久紀孝 ③ 佐賀正昭 ④ 中道昭助 (ユ・3の)

「本間耕一 ⑥ 桜田金人 ⑦ 和田雅人 8 緒 秀貴 10 11 12

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

・甲板は -----

キャビンの中は

・船倉の周りは

・船倉の中は

・氷の投入は

・水揚げ時の氷は十分か

確認者:本間

(6:00)



--▶1回目*子:6 ○*2回目*☆ :○0* 3回目 :



〈温度の測定〉

		(3:00)	
漁場の海水温度	漁獲前	19.7	${\mathbb C}$
		()	
		(3:00)	
船倉内の海水温度	漁獲前	2.2	${\mathbb C}$

確認者:本間 (6:00)

4回目

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(*:K) 5,8°C

〈船内清掃記録〉

艺节

確認者:椎久

(h :00)

確認者特記欄: _椎久 _____

(9/1)

責任者確認欄: 本間

(9//)

tsl

tol





〈健康チェッ	ク表〉					確認者:太作入
	1本的清=	2 7 1752	3、巴田真	美4小	下直人	(6:30)
作業者名	5年2米3		7	8	1	(6)0/
	9	10	11	12		
〈選別場衛生	状態確認表〉					確認者: 大作入
チェック内	容(選別前)			_		1 '' '
・選別				D		(6:38
	の清潔度		,	9		
	持タンクの清潔度			9		
	は清潔に用意され ⁻ まみまは	(いるか ―――		0		
	清浄度は 水の状態は 			0		
	水の水態は の状態は 			0		
· TF未场·	クルない				·	
	容(作業終了後) は清掃されている	h		0		確認者: 大作人
	は清掃されているだ					(> ()
	持タンクは清掃され		<	>		():/3
		せているか ——		>		,
・作業場	は整理整頓されて	いるか ―――		0		
《選別・計量	置後の温度の測定〉			.,		確認者:入1
氷の状	態	(7:	35)	D		(7:45)
鮮度タ	アンク内海水温		35) 2	°/°°		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\
秋サク	腹部内温度	(7:	35 7.	ی ر		
	t / 注	· P.		+ Th=7 188 .	本向	(8 4 D)
確認者特記	欄: 人作 人	(8/3		者確認欄:	1 1/7/	
						124
		•				

本間 (8分。) HACCP委員会:



B·漁獲から帰港までの確認表



施日:平成 / 7年 5 月 3 0 日 (5 時 3 0 分	~ / 時/ S分) 天気: 図 気温: /// ℃
	佐賀正昭 ④ 中道昭助 中道昭助 中道昭助 12 確認者: 椎久 (5:20)
(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 ・水揚げ時の氷は十分か	確認者:本間 (ク:/5) 船倉 :00 2回目: 3回目: 4回目:
〈温度の測定〉	確認者: 本間 (2:00)
(6:00) 漁場の海水温度 漁 獲 前 °C シの 4	船倉内の氷の状態 帰港時 船倉内の秋サケの状態 帰港時
船倉内の海水温度 漁獲前 (6:00) (6:00)	船倉内の海水温度 帰港時 (つ 条9)
〈船内清掃記録〉	確認者: 椎久
確認者特記欄: _ 椎久 (8/30)	責任者確認欄: 本間 (多/3~)
to L	tal

書式作成日:平成12年7月1日

HACCP委員会: 本間



出港·漁獲から帰港までの確認表

→ 10目5 ·3 02回目



実施日:平成 / / 年 % 月 / % 月 / % 日 / 日 (/ 時 / 6分) 天気 : 1. 15 気温:

〈健康チェック表〉

(1本間保雄	2 椎久紀孝	③佐賀正昭9	4)中道昭助
作業者名	5本間耕一	6 桜田金人	辽和田雅人	8 舘 秀貴
	9	10	11	12

確認者:椎久

(5:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者:本間

(6:30)





3回目 4回目

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(E:30) 192	°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(f ids) 2	C

確認者: 本間 (6:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	0	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	
船倉内の海水温度	帰港時	(1) DO	င

〈船内清掃記録〉

活

確認者: 椎久

(7:00)

確認者特記欄: _椎久____

8=27)

責任者確認欄: 本間

tal

tal

HACCP委員会: 入了南(学之)



選別場での確認表



実施日:平成/ 7年 8 月 J 7日 (6 時 v つ 分 ~ 7 時 3 v 分) 天気: 1 気温: 18 ° 9 ℃

健康チェッ	ク表〉	,		···		確認者:太体入
	本的清=	2年1月52	} 3 Jr F	值人4不	作入术生	(6:00)
作業者名	5	6	7	8	• /	
	9	10	11	12		
選別場衛生	上状態確認表〉				<u> </u>	確認者: 入作人
ニェック内	容(選別前)					
・選別	台 ———			• •		(6:10)
・計量器	の清潔度	<u> </u>		• •		
	持タンクの清潔度			• 5		
	は清潔に用意され	ているか ――		• 0		
	清浄度は) 0		
	水の状態は の状態は			•		
チェック内	容(作業終了後)					T / L
	は清掃されている	か		D		確認者:人仆/
・計量器	は清掃されている	か		₽		(7:20)
・鮮度保	持タンクは清掃さ	れているか ―		• •		
	は全タンクにかぶ			• 0		
・作業場	は整理整頓されて 	いるか ―――		• •		
選別・計	量後の温度の測定〉				_	確認者: 人(1)
氷の物	大態	ク	9D)	0		(7:20)
鮮度タ	タンク内海水温	(7	: (0)	4,6°		
秋サク	で腹部内温度	(/-	1:10)	2 & °C		
	丁化 -	7 .8	(27) I		不切	8 (3
確認者特記	2欄: 人作 /	()	<i>1</i> 27) 1	責任者確認欄:	1 1/1	(2)