

標津町地域 HACCP 推進委員会  
秋サケ部会 確認表決裁

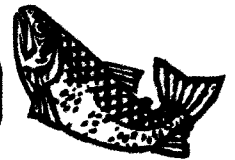
平成 18 年 12 月 25 日

秋サケ確認表	平成 18 年 8 月 29 日～ 平成 18 年 11 月 // 日分	
秋サケ部会長	馴山修治	
秋サケ部会事務局長	今野 昇	

標津町地域 HACCP 推進委員会



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年11月11日(4時00分～6時30分) 天気：晴 気温：25℃

## 〈健康チェック表〉

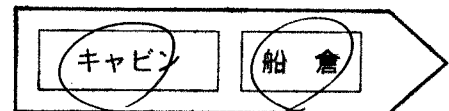
作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
( : )

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 10.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) 13.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	6:00 5.1℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
( : )

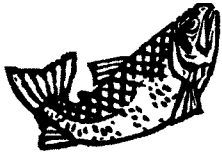
7:10 甲板・船倉内清掃完了

確認者特記欄：林

(1/11)

責任者確認欄：田中

(1/11)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 11 月 11 日 ( 5 時 30 分 ~ 7 時 30 分 ) 天気：晴 気温： 7.5 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	4 <del>林 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 田	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(5:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(5:30)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(7:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:30) 0
鮮度タンク内海水温	(7:30) 2.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(7:30) 4.7 ℃

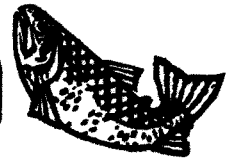
確認者：林  
(7:30)

確認者特記欄： 林 (11/1)

責任者確認欄： 林 (11/1)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年11月9日(4時00分~6時30分) 天気：晴 気温：26℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	の上	林
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:15)

## 〈船内衛生管理確認表〉

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

確認者：林  
(6:00)



## 〈温度の測定〉

確認者：林 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 11.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 11.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 3.5℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(17:00)

デッキ甲板清掃完了

確認者特記欄：林

(11/9)

責任者確認欄：田中

(11/9)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (11/9)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 / 11 月 9 日 (5 時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：21.6 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>林 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ <del>奥 谷</del>	⑦ <del>若 手</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林

(5:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(6:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(7:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

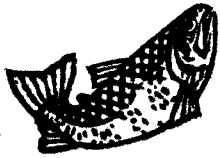
氷の状態	(7:00) ○
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 3.9 °C

確認者：林

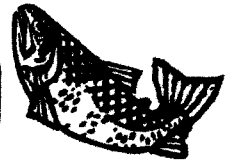
(7:00)

確認者特記欄： 林 (11/9)

責任者確認欄： 林 (11/9)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年11月7日(4時00分～6時00分) 天気：雨 気温：14.7℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(4:30)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:50)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:30) 11.5℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:30) 1.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	15:50 5.1℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(6:50)

ガレージ、甲板、清掃。

確認者特記欄：林

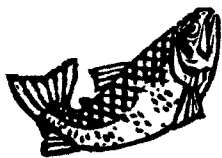
(11/7)

責任者確認欄：田中

(11/7)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (11/7)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 11 月 7 日 (5 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雨 気温：14.7 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	4 <del>本 野</del>
	日本 村	<del>豊 谷</del>	<del>7 音 川</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林

(5:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(5:50)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.7 °C

確認者：林

(7:00)

確認者特記欄：林 (11/7)

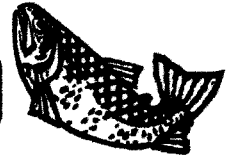
責任者確認欄：林 (11/7)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(11/6)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年11月6日(4時30分~6時00分) 天気：雲 気温：5.2℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:10)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：林  
(6:00)



### 〈温度の測定〉

確認者：林 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 11.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 0.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 6.1℃

### 〈船内清掃記録〉

タンク・甲板清掃OK

確認者：林  
(7:00)

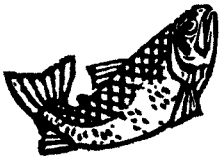
確認者特記欄：林 (11/6)

責任者確認欄：田中 (11/6)

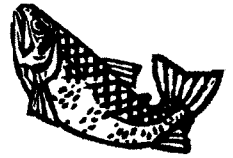


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (1/2)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 11 月 6 日 (6 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雲 気温：5.2 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 林 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 田	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(5:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(5:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(7:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 4.2 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 6.1 °C

確認者：林  
(7:00)

確認者特記欄：林 (1/2)

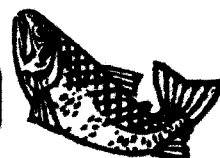
責任者確認欄：林 (1/2)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(11/4)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年11月4日(4時00分~5時40分) 天気：晴 気温：10.0℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林

4:55

### 〈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 ☒ 1回目 4:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林

15:40

キャビン

船倉

### 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 11.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) 0.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:40) 2.0℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林

16:50

ゴミ77L、甲板清掃 0.1c.

確認者特記欄：林

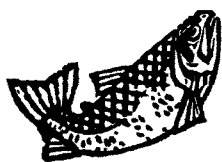
(11/4)

責任者確認欄：田中

(11/4)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (11/4)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 5 / 月 4 日 ( 5 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気：晴 気温：10.0 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>木 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>者 田</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林

(5:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(5:20)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(7:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	①
鮮度タンク内海水温	(7:00)	2.2°C
秋サケ腹部内温度	(7:00)	3.6°C

確認者：林

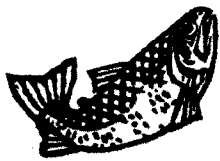
(7:00)

確認者特記欄： 林 (11/4)

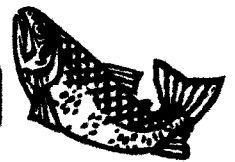
責任者確認欄： 林 (11/4)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(1/3)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年11月3日(4時00分~5時50分) 天気：晴 気温：5.5℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：林

(4:30)

キャビン

船倉

### 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:45) 10.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:15) 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 3.2℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:40)

6:10

ガレージ、甲板、船倉内清掃

確認者特記欄：林

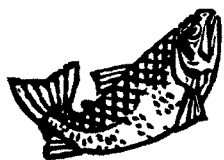
(1/3)

責任者確認欄：田中

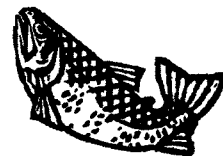
(1/3)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (1/3)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 11 月 3 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：5.8 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>下 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>音 田</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林

(5:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(5:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(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)	2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	3.1 °C

確認者：林

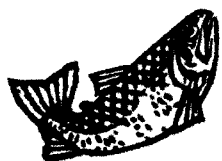
(6:30)

確認者特記欄：林 (1/3)

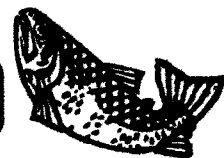
責任者確認欄：林 (1/3)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(1/2)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年11月2日(3時45分~5時00分) 天気：晴 気温：-2.0℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：林

(4:50)

キャビン

船倉

### 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 10.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	5:50 5.1℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:15)

確認者特記欄：

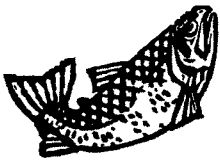
林

(1/2)

責任者確認欄：

田中

(1/2)



## 選別場での確認表



実施日：平成18年11月2日（5時00分～7時00分）天気：晴 気温：-2.0℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①林（裕）	②林（崇）	③田中	4林野
	5本村	6奥谷	7音川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(5:00)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容（選別前）

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

確認者：林  
(5:00)

## チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林  
(7:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 3.9℃

確認者：林  
(7:00)

確認者特記欄：

林

(11/2)

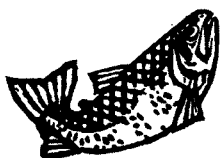
責任者確認欄：

林

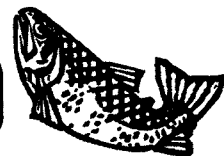
(11/2)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/30



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 10 月 30 日 ( 2 時 10 分 ~ 5 時 30 分 ) 天気：晴 気温：3.2 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林

(2:40)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：林

(4:30)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:00) 11.0 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:00) 0.9 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 4.9 °C

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:30)

デッキ・甲板清掃 完了

確認者特記欄：林

(10/30)

責任者確認欄：田 中

(10/30)

林

田中

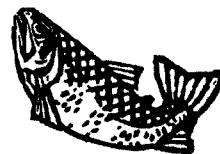


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/30)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 30 日 (4 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：31.8 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>木 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>音 川</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) ②
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.8 °C

確認者：林  
(5:30)

確認者特記欄：

林

(10/30)

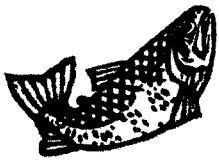
責任者確認欄：

林

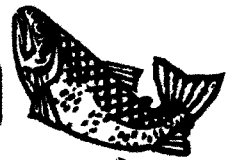
(10/30)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (19) 3/1



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 10 月 30 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：19.5℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 指 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林

(3:15)

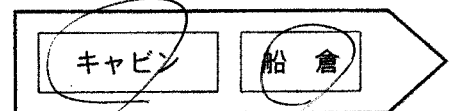
### 〈船内衛生状態確認表〉

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

確認者：林

( : )



### 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 11.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 11.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 4.9℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:00)

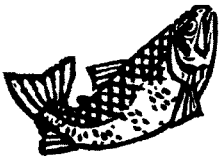
7/27/11 甲板清掃

確認者特記欄：林 (10/31)

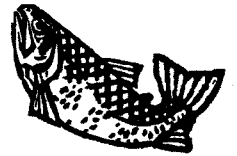
責任者確認欄：田中 (10/31)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/31)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 31 日 (4 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：10.2℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (晴)	③ 田 中	4 <del>村 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	7 <del>香 川</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(5:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.7℃

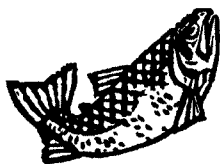
確認者：林  
(8:00)

確認者特記欄：林 (10/31)

責任者確認欄：林 (10/31)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/2)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 28 日 (4時30分~5時00分) 天気：雪 気温：2.7℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>小 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>音 川</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(5:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:00) 1.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:00) 3.9℃

確認者：林  
(5:00)

確認者特記欄：

林

(10/28)

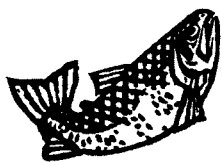
責任者確認欄：

林

(10/28)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(30)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月22日(2時00分～4時30分) 天気：雨 気温：21.7℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

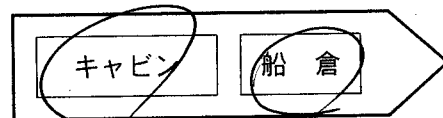
確認者：林  
(2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：林  
(4:30)



## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 21.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 3.9℃

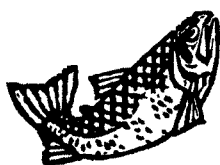
## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(4:30)

ダニール甲板清掃 〇

確認者特記欄：林 (10分)

責任者確認欄：田中 (10分)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 27 日 (4 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温：21.6 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>木 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>音 田</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(5:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) 2
鮮度タンク内海水温	(5:00) 21.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:00) 21.9 °C

確認者：林

(5:00)

確認者特記欄：

林

(10/27)

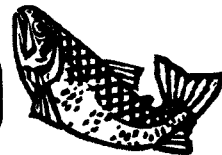
責任者確認欄：

林

(10/27)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月27日( ) 時00分~4時30分 天気：晴 気温：0.6℃

## 〈健康チェック表〉

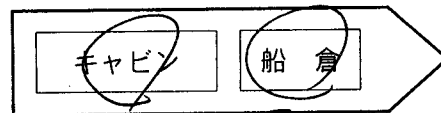
作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(4:30)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:00) 11.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 2.2℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:00)

ゲニール・甲板清掃、〇

確認者特記欄：

林

(10/27)

責任者確認欄：

田中

(10/27)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林<sup>(10/56)</sup>



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月26日(2時00分~4時30分) 天気：晴 気温：9.2℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

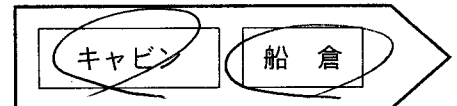
確認者：林  
(2:30)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：林  
(4:30)



### 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 12.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 4.2℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:30)

タニール甲板清掃 〇、K.

確認者特記欄：林

(10/26)

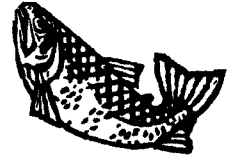
責任者確認欄：田中

(10/26)





## 選別場での確認表



実施日：平成18年10月26日(4時00分～ 時 分) 天気：晴 気温：9.2℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①林(裕)	②林(晴)	③田中	4 <del>林野</del>
	⑤本村	⑥奥谷	7 <del>音</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容(選別前)

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

確認者：林  
(4:30)

## チェック内容(作業終了後)

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

確認者：林  
(5:50)

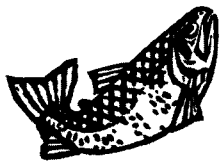
## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:50) 1.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:00) 3.4℃

確認者：林  
(5:50)

確認者特記欄：林 (10/26)

責任者確認欄：林 (10/26)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月25日 (2時00分～4時40分) 天気：晴 気温：7.6℃

## 〈健康チェック表〉

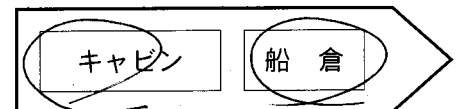
作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:10)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(4:40)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 12.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 4.9℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(4:40)

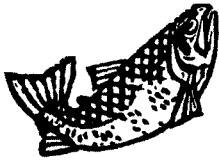
ゴミ・リットル、甲板清掃、Q.A.

確認者特記欄：林

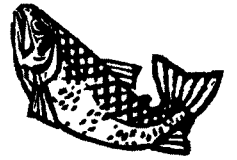
(10/28)

責任者確認欄：田中

(10/25)



## 選別場での確認表



実施日：平成18年10月25日 (4時30分~5時30分) 天気：晴 気温：26℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①林 (裕)	②林 (崇)	③田 中	4. <del>木 野</del>
	④本 村	⑤奥 谷	⑥音 田	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:40)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(5:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:30) 18℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.7℃

確認者：林  
(5:30)

確認者特記欄：

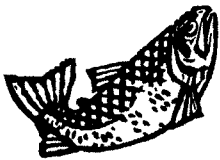
林

(10/25)

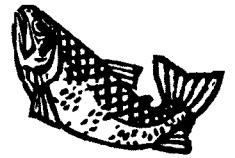
責任者確認欄：

林

(10/25)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 24 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：5.3 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	4 <del>末 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	7 <del>音 川</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:30)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(5:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	Q
鮮度タンク内海水温	(5:30)	2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	4.6 °C

確認者：林  
(5:30)

確認者特記欄：

林

(10/24)

責任者確認欄：

林

(10/24)

書式作成日：平成28年7月10日

HACCP委員会：林<sup>10/24</sup>

## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月24日(2) 時00分4時30分 天気：晴 気温：5.3℃

## 〈健康チェック表〉

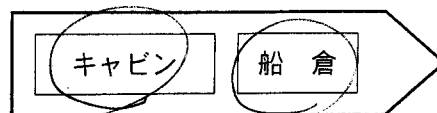
作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:5)

## 〈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 ☒
- ・船倉の周りには ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2:00 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林  
( : )

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 11.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 1.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	Q
船倉内の秋サケの状態	帰港時	Q
船倉内の海水温度	帰港時	4:15 4.6℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(4:30)

ゲージ、甲板、船倉室、ブリック清掃

確認者特記欄：林

10/24

責任者確認欄：田中

10/24

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/23)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 23 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：11/3 気温：4.7 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	4. <del>林 野</del>
	④ 本 村	⑤ 奥 谷	⑥ <del>音 井</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:30)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	0
鮮度タンク内海水温	(6:30)	1.1 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30)	2.9 °C

確認者：林  
(6:30)

確認者特記欄：

林

(10/23)

責任者確認欄：

林

(10/23)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月23日(10/23) 時00分～4時30分 天気：晴 気温：4.7℃

## 〈健康チェック表〉

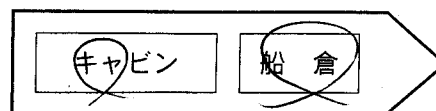
作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 1:30 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か ☒

確認者：林  
(4:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:10) 12.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:10) 12℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 4.1℃

## 〈船内清掃記録〉

デッキ甲板清掃完了

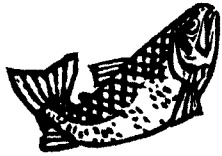
確認者：林  
4:00

確認者特記欄：林

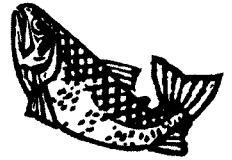
(10/23)

責任者確認欄：田中

(10/23)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月21日(2時30分~5時00分) 天気：晴 気温：8.0℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 0
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 0
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 0
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 0
- ・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 \_\_\_\_\_ → 0

確認者：林  
(4:40)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:45)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:05) 12.6℃
	漁 獲 中	(3:05) 11.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 3.3℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(2:30)

21日、甲板清掃完了

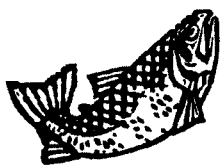
確認者特記欄：林 (10/21)

責任者確認欄：田中 (10/21)

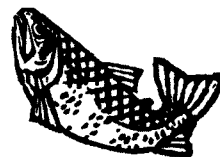


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/21)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 21 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：20.0 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (晴)	③ 田 中	④ <del>小 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>香 川</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:15)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:30) 11.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3.2 °C

確認者：林  
(6:30)

確認者特記欄：

林

(10/21)

責任者確認欄：

林

(10/21)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/20)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 20 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：12.0 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	4 <del>中 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>香 川</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:15)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:40) ○
鮮度タンク内海水温	(6:40) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:40) 4.9 °C

確認者：林  
(6:40)

確認者特記欄： 林 (10/20)

OK.

責任者確認欄： 林 (10/20)

OK.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/20)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月20日(2時30分~5時00分) 天気：晴 気温：12.0℃

## 〈健康チェック表〉

確認者：林  
(2:45)

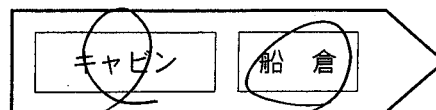
作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	上林	8
	9	10	11	12

## 〈船内衛生状態確認表〉

確認者：林  
(5:00)

## 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 2:30 2回目 3:30 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 0



## 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 13.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 4.2℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(6:00)

タンク内甲板清掃完了

確認者特記欄：林 (10/20)

責任者確認欄：田中 (10/20)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (19)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 19 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：21.7℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>木 野</del>
	日本 村	⑤ 奥 谷	⑥ 音 田	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:15)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) Q
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3.1℃

確認者：林  
(6:30)

確認者特記欄： 林 (10/19)

責任者確認欄： 林 (19)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月19日(2時30分～ 時 分) 天気：晴 気温：27℃

## 〈健康チェック表〉

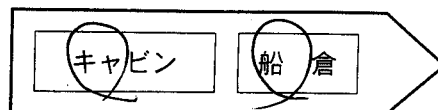
作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:50)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 0
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 9
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 0
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 0
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:50 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 0

確認者：林  
(4:40)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 13.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 11.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 3.2℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(6:00)

デッキ・甲板清掃完了

確認者特記欄：林 (10/9)

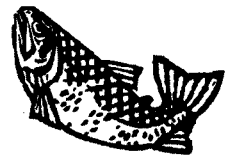
責任者確認欄：田中 (10/9)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 〇〇



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 12 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：23.3 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>林 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>音 川</del>	⑧
	9	10	11	12

確認者：林

(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:50)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	11.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	2.4 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：

林

(10/12)

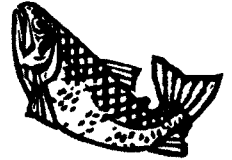
責任者確認欄：

林

(10/12)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月18日(2時00分～5時00分) 天気：曇 気温：13.3℃

## 〈健康チェック表〉

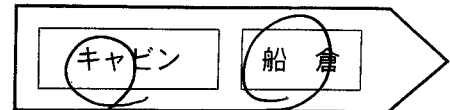
作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	⑧
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 2:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者：林  
(4:30)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	2:40 13.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:40 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 1.3℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(6:00)

確認者特記欄：林 (10/18)

責任者確認欄：田中 (10/18)

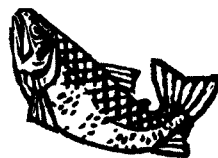
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

林 (10/17)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 17 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温：7.1 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>林 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>香 村</del>	⑧
	9	10	11	12

確認者：林

(4:55)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(5:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(5:00)	1.8 °C
秋サケ腹部内温度	(5:00)	2.9 °C

確認者：林

(5:00)

確認者特記欄：

林

(10/17)

責任者確認欄：

林

(10/17)





## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 10 月 17 日 (2 時 00 分 ~ 4 時 30 分) 天気：晴 気温：7.1 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(4:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 13.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 1.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 1.4 °C

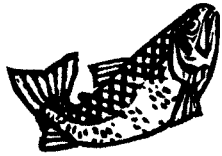
## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:00)

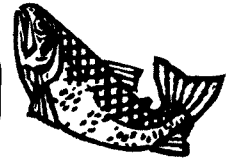
7/27 甲板清掃完了

確認者特記欄：林 (10/17)

責任者確認欄：田中 (10/17)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月16日(1時30分～5時00分) 天気：晴 気温：8.5℃

## 〈健康チェック表〉

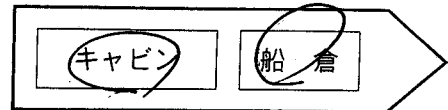
作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(1:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2:00 2回目 2:50 3回目 4:00 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林  
(4:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(1:30) 4.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(1:30) 2.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 2.3℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:00)

確認者特記欄：林

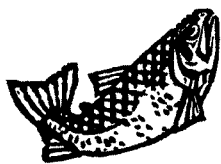
10/16

責任者確認欄：田中

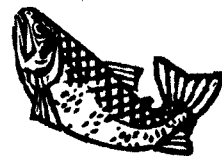
(10/16)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/16)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 16 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：2.5℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>木 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 興 谷	⑦ <del>香 井</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3.1℃

確認者：林

(6:30)

確認者特記欄：

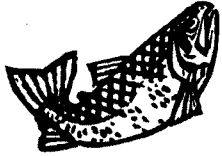
林

(10/16)

責任者確認欄：

林

(10/16)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月14日(2時00分~6時00分) 天気：晴 気温：45℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(5:40)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:40)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 14.0℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 0.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 2.2℃

## 〈船内清掃記録〉

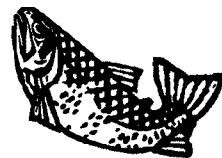
確認者：林  
(6:00)確認者特記欄：林<sup>(10/14)</sup>責任者確認欄：田中<sup>(10/14)</sup>

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 194



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 14 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：08 気温：4.5 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 林 (裕)	2 林 (崇)	3 田 中	4 木 野
	5 本 村	6 奥 谷	7 青 木	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 0
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 2.9 °C

確認者：林

(6:30)

確認者特記欄：林 194

責任者確認欄：林 194



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月13日(2時00分～4時00分) 天気：雲 気温：27℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:20)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 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 3:00 3回目 4:00 4回目 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇

確認者：林  
(4:00)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 13.2℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 2.3℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(6:00)

確認者特記欄：林

(10/13)

責任者確認欄：田 中

(10/13)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/13)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 13 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：雲 気温：27 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	4 <del>小野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>香川</del>	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(5:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(7:00) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.8 °C

確認者：林  
(7:00)

確認者特記欄：

林

(10/13)

責任者確認欄：

林

(10/13)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月12日(4時00分～2時30分) 天気：雲 気温：9.5℃

## 〈健康チェック表〉

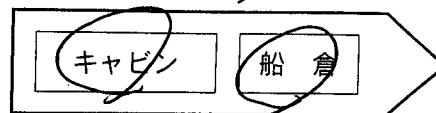
作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は → 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 4:15 2回目 5:00 3回目 6:00 4回目 7:00
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者：林  
(7:00)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) 14.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) 14.7℃

確認者：林 (7:15)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5:15 4.7℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(7:30)

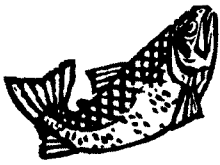
確認者特記欄：林 (10/12)

責任者確認欄：田中 (10/12)

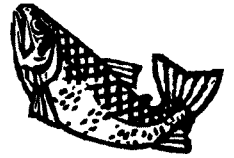


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (12)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 12 日 (4 時 00 分 ~ 10 時 00 分) 天気：雲 気温：9.5 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (晴)	③ 田 中	④ <del>林 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ <del>音 叶</del>	⑧
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:15)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(10:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	10:00	0
鮮度タンク内海水温	10:00	21.2 °C
秋サケ腹部内温度	10:10	3.9 °C

確認者：林  
(10:00)

確認者特記欄：

林 (10/12)

責任者確認欄：

林 (10/12)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(10/6)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月6日(2時00分~4時30分) 天気：晴 気温：11.9℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	月佐 藤	月桜 田	月上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・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 3:30 3回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林  
(3:30)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 1.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 3.2℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(6:00)

確認者特記欄：林

(10/6)

責任者確認欄：田中

(10/6)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (1/6)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 6 日 4 時 00 分 ~ 6 時 00 分 天気：晴 気温：11.9 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>小 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	⑧ 小田部
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

- ・ 選 別 台 \_\_\_\_\_ → 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：林

(4:15)

#### チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか \_\_\_\_\_ → 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：林

(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	O
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	3.9 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林 (1/6)

責任者確認欄： 林 (1/6)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月5日(2時00分~4時40分) 天気：曇 気温：14.2℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は → 9
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 9
- ・船倉の中は → 9
- ・氷の投入は → 1回目 2:30 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 9

確認者：林  
(4:40)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:40)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:47) 16.6℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:47) 1.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 4.8℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(6:00)

カビ・甲板清掃

確認者特記欄：林 (10/5)

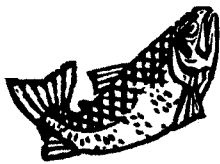
+

責任者確認欄：田中 (10/5)

+

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/5)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 5 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：14.2 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ <del>林 野</del>
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:15)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.6 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：

林

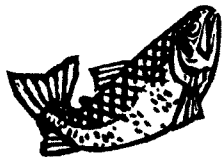
(10/5)

責任者確認欄：

林

(10/5)

書式作成日：平成42年7月7日

HACCP委員会：林<sup>10/4</sup>

## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月4日(2時00分～4時30分) 天気：晴 気温：14.5℃

## 〈健康チェック表〉

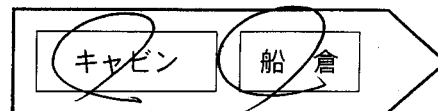
作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(4:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (6:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 4.3℃

## 〈船内清掃記録〉

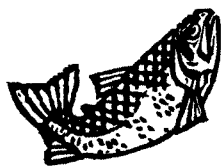
確認者：林  
(6:20)

4:20 4:20 甲板清掃 0.1℃

確認者特記欄：林<sup>10/4</sup>責任者確認欄：田中<sup>10/4</sup>

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (104)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 4 日 (4時00分~6時30分) 天気：晴 気温：14.5℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	<input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(6:30)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4.1℃

確認者：林  
(6:30)

確認者特記欄：

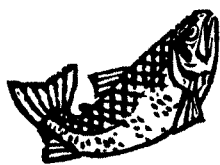
林

(104)

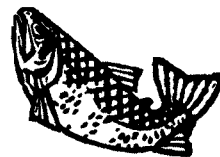
責任者確認欄：

林

(104)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 3 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇 気温：15.9℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	4 <del>林 野</del>
	④ 本 村	⑤ 奥 谷	⑥ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:30)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	9
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.8℃

確認者：林  
(6:00)

確認者特記欄：

林

(10/3)

責任者確認欄：

林

(10/3)



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(10/3)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月3日(2時00分~5時00分) 天気：雲 気温：15.9℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
( : )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 2.8℃

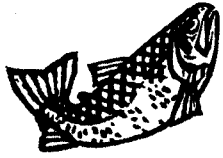
船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(2:50) 4.3.4℃

## 〈船内清掃記録〉

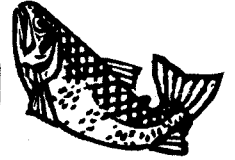
確認者：林  
(6:30)

確認者特記欄：林 (10/3)

責任者確認欄：田中 (10/3)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月2日(2時30分～5時00分) 天気：雲 気温：12.8℃

## 〈健康チェック表〉

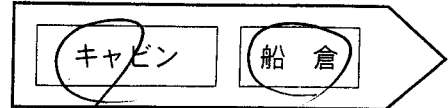
作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(5:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 21.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 4.4℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(8:30)

ダニ等、甲板清掃OK

確認者特記欄：林

(10/2)

責任者確認欄：田中

(10/2)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (1/2)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 2 日 (4時00分) 時 30分) 天気：雲 気温：12.8 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①林 (裕)	②林 (幸)	③田 中	④小 野
	⑤本 村	⑥奥 谷	⑦音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:50)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3.9 °C

確認者：林

(6:30)

確認者特記欄： 林 (1/2)

責任者確認欄： 林 (1/2)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/30)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 30 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：12.4 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (常)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(5:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(5:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.8 °C

確認者：林  
(6:00)

確認者特記欄： 林 (9/30)

OK

責任者確認欄： 林 (9/30)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/30)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月30日(2時00分~5時00分) 天気：晴 気温：12.4℃

## 〈健康チェック表〉

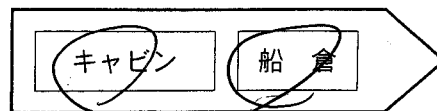
	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
作業者名	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:20)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は → 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 2:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者：林  
(5:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 24.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:45) 0.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 4.1℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:30)

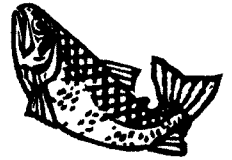
9/25日、甲板清掃

確認者特記欄：林 (9/30)

責任者確認欄：田中 (9/30)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月29日(2時00分～5時00分) 天気：晴 気温：13.1℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林

(2:10)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は → 9
- ・キャビンの中は → 9
- ・船倉の周りは → 9
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 2:10 2回目 3:40 3回目 4:40 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → 9

確認者：林

(5:00)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	25.0℃
		15.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( : )℃
		0.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 4.1℃

## 〈船内清掃記録〉 2230～3:50～5:30

確認者：林

(5:30)

ダンナル、甲板清掃

確認者特記欄：林

(9/29)

責任者確認欄：田中

(9/29)

015.

015.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/29)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 29 日 (3 時 30 分 ~ 7 時 30 分) 天気：晴 気温：13.1 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(7:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:20) 0
鮮度タンク内海水温	(7:10) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(7:20) 4.2 °C

確認者：林  
(7:20)

確認者特記欄：

林

(9/29)

責任者確認欄：

林

(9/29)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月27日(2時00分～4時15分) 天気：晴 気温：9.0℃

## 〈健康チェック表〉

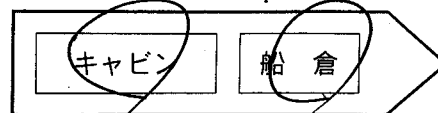
作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 2:50 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0 3:20

確認者：林  
(4:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	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	(4:00) 3.2℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
( : )

7/27日、甲板の清掃

確認者特記欄：林

(9/27)

OK.

責任者確認欄：田中

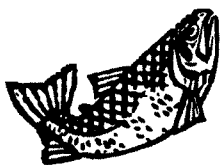
(9/27)

OK

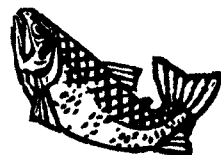


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 27 日 ( 3 = 40 時 27 分 ~ 5 時 30 分 ) 天気：晴 気温： 9.0 ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(5:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(5:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:30) 1.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.6 ℃

確認者：林  
(5:30)

確認者特記欄：

林

(9/27)

〇、ノ、

責任者確認欄：

林

(9/27)

〇、ノ、



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月26日(2時00分～4時25分) 天気：晴 気温：7.3℃

## 〈健康チェック表〉

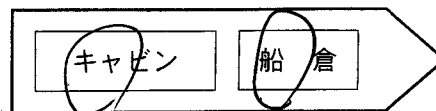
作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:20)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・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 2:15 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林  
(3:40)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 1.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 4.2℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:30)

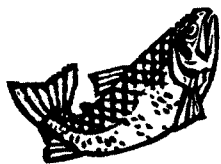
727L・甲板清掃

確認者特記欄：林 (9/26)

責任者確認欄：田中 (9/26)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 956



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 26 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：7.3 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	○
鮮度タンク内海水温	(6:00)	1.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	2.8 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：

林

956

2/1

責任者確認欄：

林

956

2/1



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月25日(2時00分～4時30分) 天気：晴 気温：12.7℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(4:30)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 17.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 4.2℃

## 〈船内清掃記録〉

ガレージ、甲板の清掃、船員室清掃、O.K.

確認者：林  
(4:30)  
6:00

確認者特記欄：林

(9/25)

O.K.

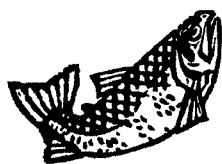
責任者確認欄：田中

(9/25)

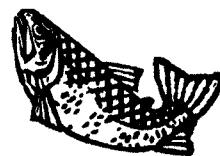
O.K.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/5)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 25 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：12.7 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	日本 村	興 谷	音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林

(6:00)

4:00

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	3.8 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：

林

(9/5)

責任者確認欄：

林

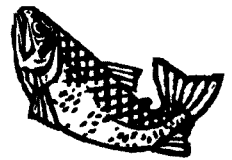
(9/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/23)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 23 日 (3 時30分～ 5 時50分) 天気：晴 気温：11.5 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(5:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 12 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 2.6 °C

確認者：林  
(6:00)

確認者特記欄： 林 (9/23)

責任者確認欄： 林 (9/23)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/23)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月23日(2時15分～4時20分) 天気：晴 気温：11.5℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

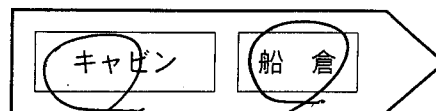
確認者：林  
(2:00)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：林  
(4:00)



### 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 1.4℃

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	帰港時	(4:00) 2.8℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:20)

タレ、氷、餌の処理

確認者特記欄：林 (9/23)

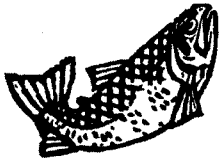
責任者確認欄：田中 (9/23)

書式作成日：平成12年7月1日

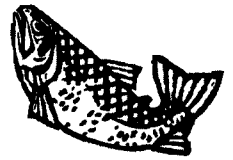
記録内容に記入します

1718  
9/22

HACCP委員会： 林 (9/22)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 22 日 (3 時 40 分～5 時 30 分) 天気：晴 気温：12.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者： 林  
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林  
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) 0
鮮度タンク内海水温	(5:40) 1.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:40) 3.2℃

確認者： 林  
(5:40)

確認者特記欄：

林

9/22

責任者確認欄：

林

9/22

4~7℃未満の水温には...条件を  
満たすため...注意帯と見なす。



書式作成日：平成12年7月1日

1 記帳の旨は良いと思ふ。  
1718 9/22  
林

HACCP委員会：林(9/22)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 9 月 22 日 (2 時 15 分 ~ 4 時 00 分) 天気：晴 気温：12.2℃

〈健康チェック表〉うけ付け台表用1確認表に付す。

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:00)

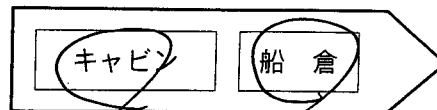
〈船内衛生状態確認表〉

衛生管理は地域HACCPの前提条件。  
又家族の外出に注意。

チェック内容

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

確認者：林  
(4:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 (3:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 18.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 2.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(3:50) 4.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:50)

〆2711. 7/15 清掃

\*A → B → C の内連性再確認済。

確認者特記欄：林

9/22

〆、に。

責任者確認欄：田中

(9/22)

〆、に。

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (2/21)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 21 日 (4時00分~5時30分) 天気：雲 気温：13.8 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①林 (裕)	②林 (幸)	③田 中	④小 野
	⑤本 村	⑥奥 谷	⑦音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(4:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.8 °C

確認者：林

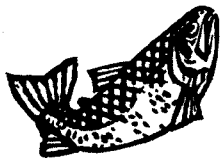
(5:30)

確認者特記欄：

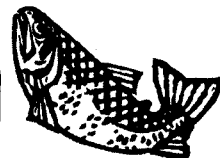
林 (2/21)

責任者確認欄：

林 (2/21)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月21日(2時00分~4時20分) 天気：晴 気温：13.5℃

## 〈健康チェック表〉

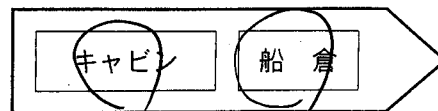
確認者：林  
(2:30)

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ①
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ②
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → ③
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ④
- ・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 \_\_\_\_\_ → ⑤

確認者：林  
(4:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(24.0) 17.6℃ 18.0
船倉内の海水温度	漁獲前	(24.0) 1.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 4.7℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:00)

タニール、甲板、船倉

確認者特記欄：林

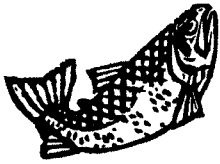
(9/21)

責任者確認欄：田中

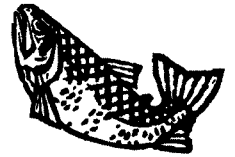
(9/21)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 (9/30)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 20 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 雲 気温： 16.3 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者： 林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林  
(4:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林  
(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 0
鮮度タンク内海水温	(5:30) 12.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 2.6 °C

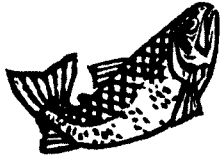
確認者： 林  
(5:30)

確認者特記欄：

林 (9/30)

責任者確認欄：

林 (9/30)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 9 月 20 日 12 時 00 分～4 時 30 分 天気：雲 気温：16.3 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(4:00)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 17.2 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 1.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 4.4 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:30)

7/20 甲板清掃

確認者特記欄：林 (9:20)

責任者確認欄：田 中 (9:50)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 9/16



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 16 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：14.0 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ ト 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者： 林  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林  
(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.1 °C

確認者： 林  
(6:00)

確認者特記欄： 林 9/16

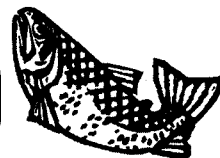
OK.

責任者確認欄： 林 9/16

OK



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月16日(2時00分~4時30分) 天気：晴 気温：14.0℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	⑧
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(4:00)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 18.4℃
	漁獲後	(2:45) 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 4.1℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:30)

タニール、甲板清掃

確認者特記欄：林

(9/16)

責任者確認欄：田中

(9/16)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月19日(2時00分~4時30分) 天気：雨 気温：17.1℃

## 〈健康チェック表〉

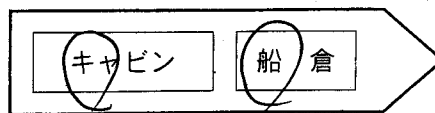
	① 林	③ 田 中	⑤ 皆 川	⑦ 安 達
作業者名	② 佐 藤	④ 桜 田	⑥ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:20)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 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 2:30 2回目 4:00 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇

確認者：林  
(4:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 18.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 2.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 4.4℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(4:30)

7271L.甲板清掃

確認者特記欄：林

(9/9)

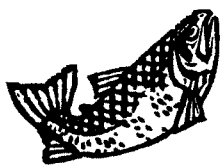
責任者確認欄：田中

(9/9)

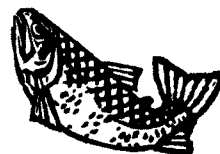


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (8/9)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 19 日 (4時00分~5時30分) 天気：雨 気温：19.0 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①林 (裕)	②林 (崇)	③田 中	④小 野
	⑤本 村	⑥奥 谷	⑦音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:20)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45) 0
鮮度タンク内海水温	(5:45) 1.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:45) 3.9 °C

確認者：林  
(5:45)

確認者特記欄：

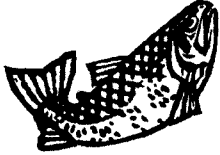
林

(9/9)

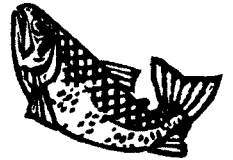
責任者確認欄：

林

(9/9)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月18日(2時00分～4時00分) 天気：晴 気温：12.4℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(3:30)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (3:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 12.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 11.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	( : ) 4.1℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:30)

ダニール、甲板清掃

確認者特記欄：林 (9/18)

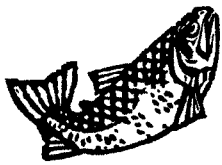
O.K.

責任者確認欄：田中 (9/18)

O.K.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/2



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 18 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 晴 気温：12.4 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:05)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	<input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.9 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：

林

9/18

0、1、2

責任者確認欄：

林

9/18

0、1、2

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 (9/12)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 15 日 (4時00分～6時00分) 天気 晴 気温： 11.3 ℃

### 〈健康チェック表〉

確認者： 林

(4:15)

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (幸)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

### 〈選別場衛生状態確認表〉

確認者： 林

(4:30)

#### チェック内容 (選別前)

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

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林

(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者： 林

(6:00)

氷の状態	(6:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(6:00)	11.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	31.6 ℃

確認者特記欄：

林

(9/15)

〇、〇、

責任者確認欄：

林

(9/15)

〇、〇、



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月15日(2時10分～5時40分) 天気：晴、気温：11.3℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(4:30)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 17.1	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2.0	℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 4.1

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:40)

7:17に甲板の清掃

確認者特記欄：林

(9/15)

OK.

責任者確認欄：田中

(9/15)

OK.



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月14日(2時15分～4時30分) 天気：晴 気温：14.2℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：林  
(4:00)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 12.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 4.0℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:00)

ガンテール甲板の清掃。OK.

確認者特記欄：林

(9/4)

OK.

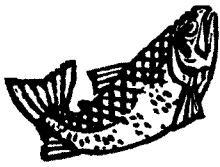
責任者確認欄：田中

(9/4)

OK.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/4)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 14 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：14.2 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	9
鮮度タンク内海水温	(5:30)	2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	4.8 °C

確認者：林  
(5:30)

確認者特記欄：

林

(9/4)

0.12

責任者確認欄：

林

(9/4)

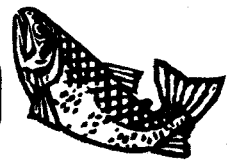
0.12

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/13)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月13日 12時15分～14時40分 天気：晴 気温：14.3℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

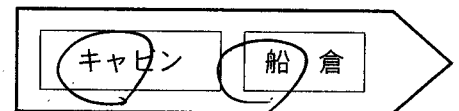
確認者：林  
(12:30)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 2:15 2回目 3:30 3回目 4:10 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇

確認者：林  
(14:10)



### 〈温度の測定〉

確認者：林 (14:10)

漁場の海水温度	漁獲前	2:50 18.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:50 21.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	4:10 3.6℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(15:00)

2:15 甲板清掃 OK.

確認者特記欄：林 (9/13)

OK.

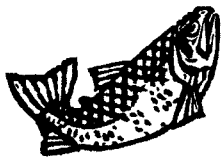
責任者確認欄：田中 (9/13)

OK.



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/13



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 13 日 (4 時00分~6 時00分) 天気：晴 気温：14.3 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	Q
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	5.2 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林

(9/13)

O.K.

責任者確認欄： 林

(9/13)

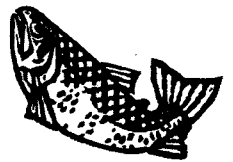
O.K.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/12)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 9 月 12 日 (2 時 10 分 ~ 4 時 30 分) 天気：晴 気温：12.2 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

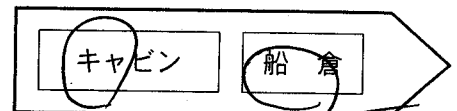
確認者：林  
(2:30)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：林  
(4:30)



### 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:15)

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:00
		16.9 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:00
		0.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 6.2 °C

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:00)

ダニフル甲板清掃

確認者特記欄：林 (9/12)

O.K.

責任者確認欄：田中 (9/12)

O.K.



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 12 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：12.8 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	林 (裕)	林 (崇)	田 中	小 野
	本 村	興 谷	音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:20)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:15)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(5:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 0
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.8 °C

確認者：林  
(5:30)

確認者特記欄：林 (9/12)

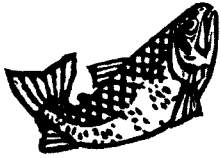
0.1k.

責任者確認欄：林 (9/12)

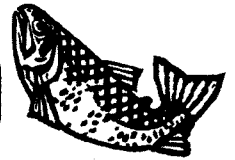
0.1k.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/11)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月11日(2時15分~4時40分) 天気：雨 気温：12.3℃

## 〈健康チェック表〉

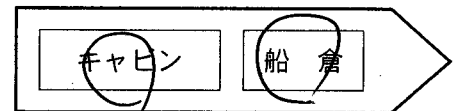
作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(230)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は → 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 230 2回目 400 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者：林  
(4:10)

## 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(250) 12.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(250) 26℃

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	4:10 4.2℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:20)

ダニアル、甲板の清掃

確認者特記欄：林 (9/11)

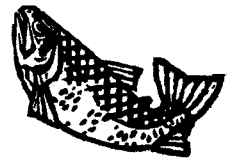
責任者確認欄：田中 (9/11)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/1)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 11 日 4 時 00 分 ~ 6 時 00 分 天気：雨 気温：12.3 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	⑧
	9	10	11	12

確認者：林

(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.7 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林 (9/1)

OK.

責任者確認欄： 林 (9/1)

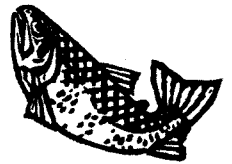
OK.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/9)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月9日(2時20分~5時00分) 天気：晴 気温：15.5℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：林  
(4:00)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 12.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 11.7℃

確認者：林 (4:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 4.7℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:00)

OK

確認者特記欄：林

(9/9)

OK

責任者確認欄：田中

(9/9)

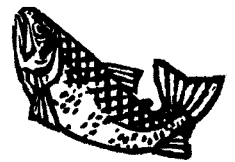
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/9)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 9 日 (4時00分~5時00分) 天気：晴 気温：15.5℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①林 (裕)	②林 (常)	③田 中	④小 野
	⑤本 村	⑥奥 谷	⑦音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:15)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(5:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.8℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林 (9/9)

〇、△

責任者確認欄： 林 (9/9)

〇、△

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/8)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月8日(2時15分~4時40分) 天気：雨 気温：17.4℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

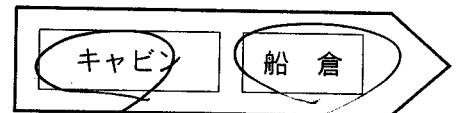
確認者：林  
(2:30)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：林  
( : : )



### 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 18.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	Q
船倉内の秋サケの状態	帰港時	Q
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 4.9℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:40)

ダンプに甲板清掃

確認者特記欄：林

(9/8)

O.K.

責任者確認欄：田中

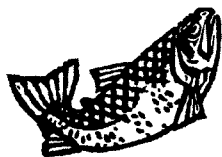
(9/8)

O.K.



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/8)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 8 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雨 気温：17.4 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (晴)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.3 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林 (9/8)

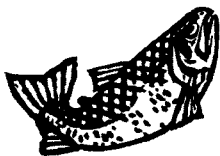
OK.

責任者確認欄： 林 (9/8)

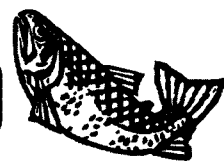
OK.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/14)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月7日(2時15分~5時00分) 天気：雲 気温：16.3℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:40)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 2 30 2回目 400 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇 8枚

確認者：林  
(5:00)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:00) 12.5℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:00) 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 6.4℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:50)

ゴミフル、甲板清掃、OK.

確認者特記欄：

林

(9/14)

OK.

責任者確認欄：

田 中

(9/14)

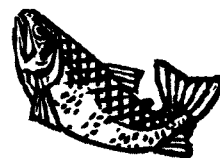
OK.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 〇〇



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 7 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雲 気温：16.3 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林

4:30

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

4:50

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

6:00

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.7 °C

確認者：林

6:00

確認者特記欄： 林 (9/7)

OK.

責任者確認欄： 林 (9/7)

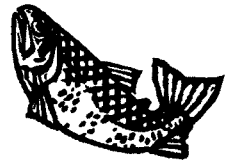
OK.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/5)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月5日(2時00分~4時00分) 天気：雲 気温：19.7℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・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 2:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ OK

確認者：林  
( : )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	19.1 (2:30) °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2.2 (2:30) °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	3.5 6.5 °C

確認者：林 (3:50)

## 〈船内清掃記録〉

ダニ、カビ、甲板清掃

確認者：林  
(3:00)

確認者特記欄：林 (9/5)

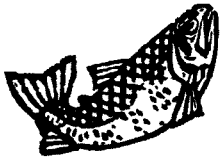
OK

責任者確認欄：田中 (9/5)

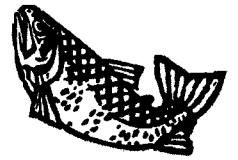
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 (9/5)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 5 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：雲 気温：×9.7 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (幸)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者： 林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林  
(4:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林  
(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:30) 21.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 6.2 °C

確認者： 林  
(5:30)

確認者特記欄： 林 (9/5)

0.1

責任者確認欄： 林 (9/5)

+

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/4)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 9 月 4 日 (12 時 00 分 ~ 15 時 30 分) 天気：雲 気温：12.3 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

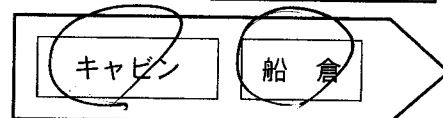
確認者：林  
(12:00)

### 〈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 215 2回目 400 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林  
(4:00)



### 〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	12:30 12.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	12:30 2.0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 3.2 °C

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(5:00)

サニタリー-甲板の清掃

確認者特記欄：林

(9/4)

O.K.

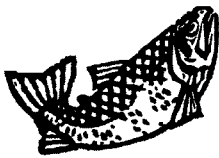
責任者確認欄：田中

(9/4)

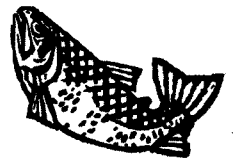
O.K.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 (9/4)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 4 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 40 分) 天気： ☁️ 気温： 12.3 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	8
	9	10	11	12

確認者： 林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林  
(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林  
(5:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:40) 1.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40) 5.2 °C

確認者： 林  
(5:40)

確認者特記欄： 林 (9/4)

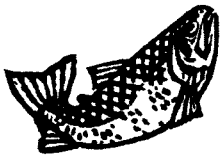
〇、林

責任者確認欄： 林 (9/4)

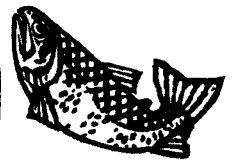
〇、林

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/2)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月2日(2時30分～6時00分) 天気：晴 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(2:30)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：林  
(4:00)

キャビン

船倉

### 〈温度の測定〉

確認者：林 (3:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 19.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5:30 6.1℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：林  
(6:00)

デッキ、甲板の清掃。

確認者特記欄：林

9/2

OK

責任者確認欄：田中

(9/2)

OK



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/2)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 2 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林 (裕)	② 林 (崇)	③ 田 中	④ 小 野
	⑤ 本 村	⑥ 奥 谷	⑦ 音 川	⑧
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(4:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 9
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.1℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 2.8℃

確認者：林  
(6:00)

確認者特記欄：林 (9/2)

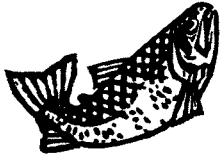
OK.

責任者確認欄：林 (9/2)

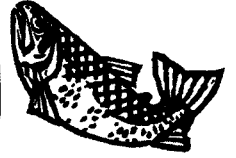
OK.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/1)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 9 月 / 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田 中	③ 皆 川	④ 安 達
	⑤ 佐 藤	⑥ 桜 田	⑦ 上 林	8
	9	10	11	12

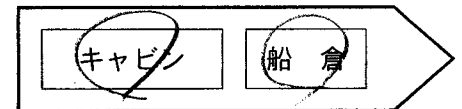
確認者：林  
(2:00)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：林  
(3:00)



### 〈温度の測定〉

確認者：林 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 20.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	6:00 4.2℃

### 〈船内清掃記録〉

デッキ、甲板の清掃

確認者：林  
(7:00)

確認者特記欄：林 (9/1)

〇. K

責任者確認欄：田中 (9/1)

〇. K

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/1)



## 選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 1 日 (4時00分~7時00分) 天気：月 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①林 (裕)	②林 (崇)	③田 中	④小 野
	⑤本 村	⑥奥 谷	⑦音 川	8
	9	10	11	12

確認者：林  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：林  
(5:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林  
(6:45)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:45)	〇
鮮度タンク内海水温	(6:45)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:45)	4.7℃

確認者：林  
(6:45)

確認者特記欄： 林 (9/1)

O.K.

責任者確認欄： 林 (9/1)

O.K.