

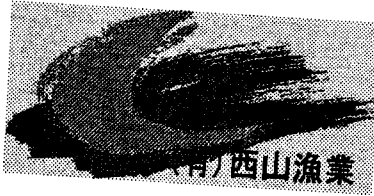


標津町地域 HACCP 推進委員会  
秋サケ部会 確認表決裁

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 17 日分	
秋サケ部会長	馴山修治	
秋サケ部会事務局長	今野 昇	

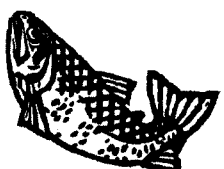
標津町地域 HACCP 推進委員会



HACCP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17日(4時30分~)時3(分) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

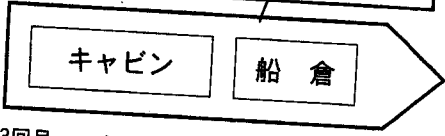
確認者： 蛭山  
(4:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 蛭山  
(7:30)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(45)	°C
		10.	°C
船倉内の海水温度	漁獲前	( : )	°C
		10.	°C

確認者： 蛭山 (7:30)

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

〈船内清掃記録〉

海水にて洗浄.

確認者： 蛭山  
(7:30)

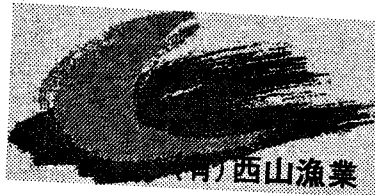
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

TJU

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

TJU.

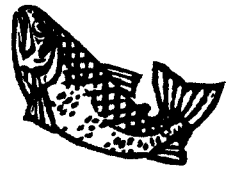
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



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

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 真江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 斉藤 俊己	11	12

確認者： 97カ  
(5:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 97カ  
(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： 97カ  
(7:20)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 0℃
鮮度タンク内海水温	(7:20) 2.3℃
秋サケ腹部内温度	(7:20) 2.2℃

確認者： 97カ  
(7:20)

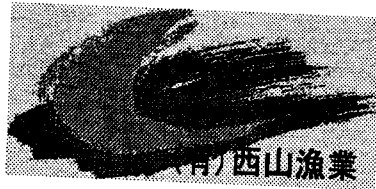
確認者特記欄： 田中 長未 (11/5)

Handwritten signature: 長未

責任者確認欄： 西山 良一 (11/5)

Handwritten signature: 良一

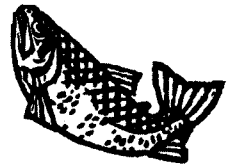
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 11 月 15 日 ( 4 時 00 分 ~ 8 時 00 分 ) 天気： 気温： ℃

## 〈健康チェック表〉

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

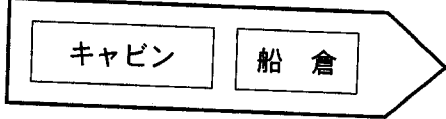
確認者： 蛸山  
( 4:00 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者： 蛸山  
( : )



## 〈温度の測定〉

確認者： 蛸山 ( 6:50 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 4.5 ) 9.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( 4.5 ) 7.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 6:57 ) 5.2 ℃

## 〈船内清掃記録〉

海水にて洗浄

確認者： 蛸山  
( 8:00 )

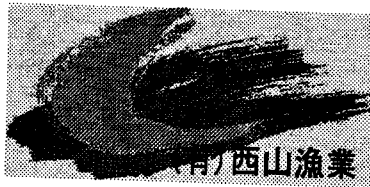
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

蛸山

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

蛸山

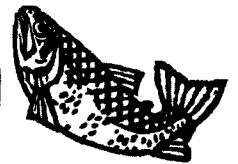
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年11月13日(4時0分~8時0分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

確認者： 西山

(4:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 西山

( : )

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	14.4°C
		11.6°C
船倉内の海水温度	漁獲前	14.4°C
		3.5°C

確認者： 西山 (7:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	7:00 3.6°C

## 〈船内清掃記録〉

海水で洗浄

確認者： 西山

( : )

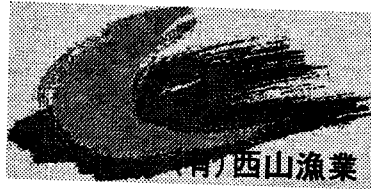
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

谷内 基悦

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山 良一

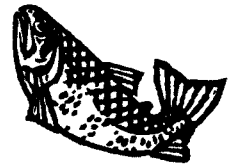
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年11月13日 ( 時 分 ~ 7 時 40 分 ) 天気 / 11 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者： 〇〇〇  
(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： 〇〇〇  
(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： 〇〇〇  
(7:40)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 0℃
鮮度タンク内海水温	(7:40) 2.4℃
秋サケ腹部内温度	(7:40) 2.3℃

確認者： 〇〇〇  
(7:40)

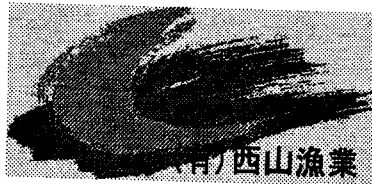
確認者特記欄： 田中 長未 (1/13)

t22

責任者確認欄： 西山 良一 (1/13)

[Signature]

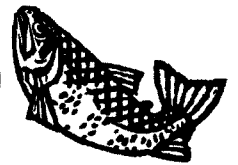
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 11 月 11 日 ( 4 時 5 分 ~ 7 時 0 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

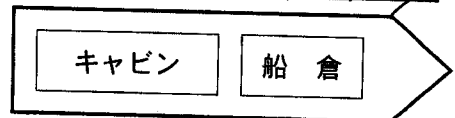
確認者： *[Signature]*  
( : )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者： *[Signature]*  
( 4:27 )



## 〈温度の測定〉

確認者： *[Signature]* ( 7:30 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 5:09 ) 11.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 5:09 ) 3.1 °C

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

## 〈船内清掃記録〉

確認者： *[Signature]*  
( 7:30 )

海内清掃

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

*[Signature]*

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

*[Signature]*

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年11月11日 ( 時 分 ~ 7 時 分 ) 天気：曇り 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 斉藤 俊己	11	12

確認者：タカ  
(5:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(5:30)

### 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：タカ  
(7:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	0(L)
鮮度タンク内海水温	(7:30)	2.6°C
秋サケ腹部内温度	(7:30)	2.7°C

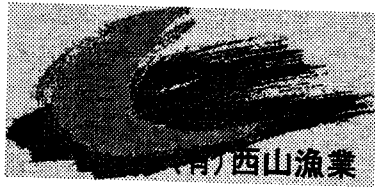
確認者：タカ  
(7:30)

確認者特記欄： 田中 長未 (11/11)

責任者確認欄： 西山 良一 (11/11)



書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年11月9日 (時 分) 時05分 天気：111 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者：タカ  
(5:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(5:30)

#### 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：タカ  
(7:5)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	7:5) 0℃
鮮度タンク内海水温	7:5) 2-6℃
秋サケ腹部内温度	7:5) 2.7℃

確認者：タカ  
(7:5)

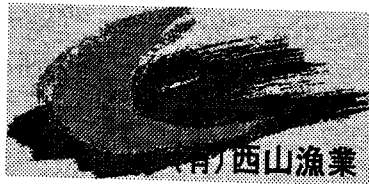
確認者特記欄： 田中 長未 (119)

*田中 長未*

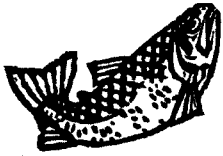
責任者確認欄： 西山 良一 (119)

*西山 良一*

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18年 11月 9日 (4時<sup>00</sup>分~7時<sup>30</sup>分) 天気： 気温： ℃

### 〈健康チェック表〉

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

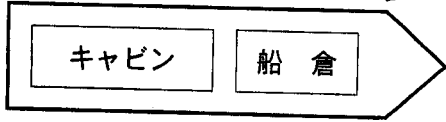
確認者： 蛸山  
( : )

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者： 蛸山  
(7:30)



### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4.5) <del>11.5</del> ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4.5) 3.2 ℃

確認者： 蛸山 (6:25)

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の海水温度	帰港時	6.25 7.0 ℃

### 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者： 蛸山  
(7:30)

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

12 ✓

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

12

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年 11月 8日 ( 時 分 ~ 7時5分 ) 天気：11℃ 気温：℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者：DTカ  
(5:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：DTカ  
(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 \_\_\_\_\_ (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：DTカ  
(7:06)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:05) 0℃
鮮度タンク内海水温	(7:5) 2.7℃
秋サケ腹部内温度	(7:5) 2.6℃

確認者：DTカ  
(7:05)

確認者特記欄： 田中 長未 (11/8)

Handwritten signature of Tanaka Naomasa

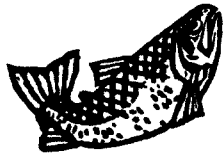
責任者確認欄： 西山 良一 (11/8)

Handwritten signature of Yamashita Ryoichi

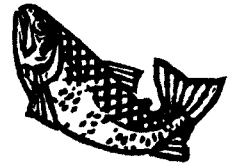
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



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

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者： 田中  
(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： 田中  
(5:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 田中  
(7:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	6℃
鮮度タンク内海水温	(7:00)	2.6℃
秋サケ腹部内温度	(7:00)	2.7℃

確認者： 田中  
(7:00)

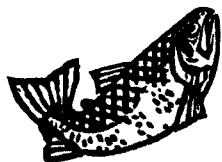
確認者特記欄： 田中 長未 (11/7)  
ねし

責任者確認欄： 西山 良一 (11/7)  
ねし

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年11月6日 ( 時 分~7時40分) 天気：11V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫勝弘	3 勝瀬優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内茂	6 田中長未	7 高橋圭二	8 山崎英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者： 97カ  
(5:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 97カ  
(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： 97カ  
(7:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:40) 6℃
鮮度タンク内海水温	(7:40) 2.7℃
秋サケ腹部内温度	(7:40) 2.6℃

確認者： 97カ  
(7:40)

確認者特記欄： 田中長未 (11/6)

たし

責任者確認欄： 西山良一 (11/6)

たし

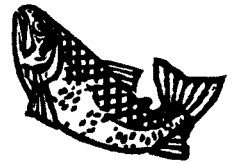
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年11月4日 ( 時 分~6時5分) 天気：VV 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者：夕坊  
(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：夕坊  
(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：夕坊  
(6:5)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:5) OK
鮮度タンク内海水温	(6:05) 2.89 °C
秋サケ腹部内温度	(6:05) 2.8 °C

確認者：夕坊  
(6:5)

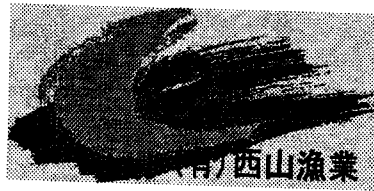
確認者特記欄： 田中 長未 (11/4)

Handwritten signature of Tanaka Naomichi

責任者確認欄： 西山 良一 (11/4)

Handwritten signature of Yamashita Ryoichi

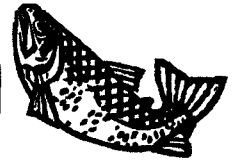
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 11 月 4 日 (14時0分~17時0分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

確認者： あゆ

( 14:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者： あゆ

( : )

キャビン

船倉

3回目 : 4回目 :

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	<u>14:59</u> <u>11.9</u> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	<u>14:50</u> <u>4.0</u> °C

確認者： あゆ ( 16:40 )

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>なし</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の海水温度	帰港時	<u>16:40</u> <u>10.0</u> °C

## 〈船内清掃記録〉

海水口洗浄

確認者： あゆ

( : )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

あゆ

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

あゆ

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 11 月 3 日 (4時30分 ~ 8時00分) 天気：晴 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

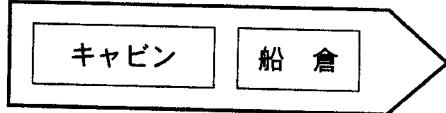
確認者：あや  
(4:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 4:35 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 4:45

確認者：あや  
( : )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:45) 11.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:45) 3.2 °C

確認者：あや (6:40)

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(6:49) 4.0 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水142で洗浄

確認者：あや  
(8:00)

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

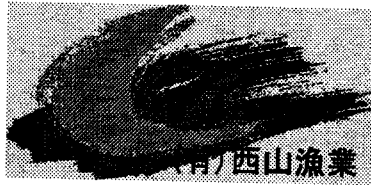
あや

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

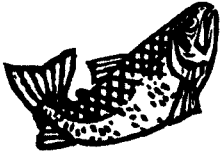
あや



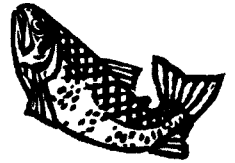
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年 1 月 3 日 ( 時 分 ~ 7 時 5 分 ) 天気： / / 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者：タカ  
(5:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(5:30)

### 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：タカ  
(7:5)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:5) OK
鮮度タンク内海水温	(7:5) 2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(7:5) 2.9 °C

確認者：タカ  
(7:5)

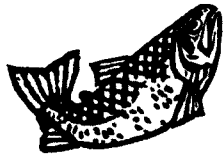
確認者特記欄： 田中 長未 (11/3)  
たな

責任者確認欄： 西山 良一 (11/3)  
たな

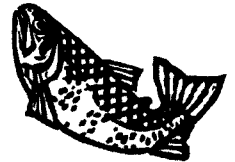
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年 11月 2日 ( 時 分 ~ 7時10分 ) 天気： 18℃ 気温： ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗真 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者： 977  
(5:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 977  
(5:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 977  
(7:10)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:10) OK
鮮度タンク内海水温	(7:10) 4.0℃
秋サケ腹部内温度	(7:10) 3.8℃

確認者： 977  
(7:10)

確認者特記欄： 田中 長未 (1/2)

T2L

責任者確認欄： 西山 良一 (1/2)

T2 L

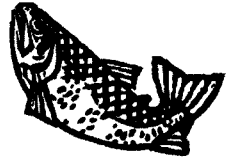
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18年 11月 2日 (4時00分~) 時 20分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

確認者： (4:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 4:00 2回目 5:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → OK 4杯 2杯

確認者： (5:00)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 10.9°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:30) 3.1°C

船倉内の氷の状態	帰港時	72L
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 4.2°C 計 6.3°C

確認者： (7:00)

## 〈船内清掃記録〉

海水に口拭き済

確認者： (7:30)

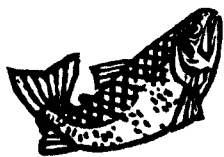
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月31日 ( 時 分~5時40分) 天気： 晴 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者： 田中  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 田中  
(4:30)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 田中  
(5:40)

### 〈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) 2.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:40) 2.5℃

確認者： 田中  
(5:40)

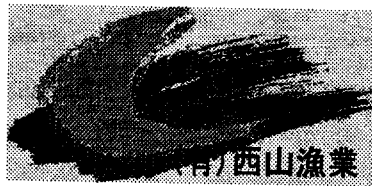
確認者特記欄： 田中 長未 (10/31)

*田中*

責任者確認欄： 西山 良一 (10/31)

*西山*

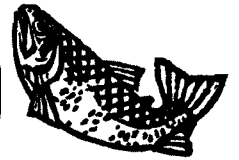
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 10 月 31 日 ( 3 時 0 分 ~ 6 時 0 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

確認者： ADL  
( : )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :  
2:57 4:25
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK

確認者： ADL  
( : )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 12.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 2.9 °C

確認者： ADL ( : )

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 4.0 °C

## 〈船内清掃記録〉

毎水1224洗浄

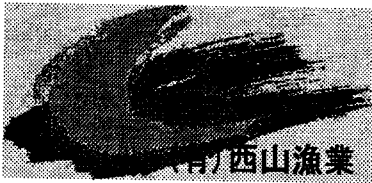
確認者： ADL  
( : )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

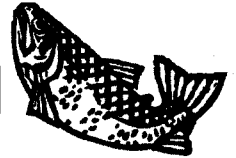
ADL

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

ADL



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 10 月 20 日 ( 7 時 40 分 ~ 9 時 00 分 ) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

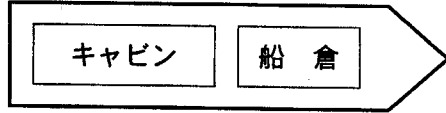
確認者： 蛸山 祐介  
( 2:40 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:50 2回目 4:10
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK

確認者： 蛸山 祐介  
( 5:20 )



〈温度の測定〉

確認者： 東弧 潤平 ( 5:30 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:20 ) 12.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:20 ) 14.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:30 ) 7.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 蛸山 祐介  
( 7:40 )

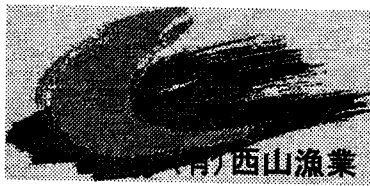
海水4回洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

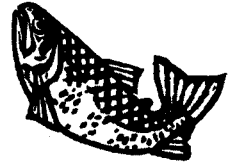
TJL

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

TJL



# 選別場での確認表



実施日：平成18年 10月30日 ( 時 分~5時50分) 天気：110 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：(サイン)  
(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：(サイン)  
(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：(サイン)  
(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) OK
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(5:50) 2.8 °C

確認者：(サイン)  
(5:50)

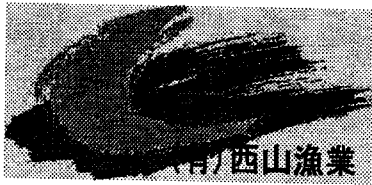
確認者特記欄： 田中 長未 (10/30)

(サイン)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/30)

(サイン)

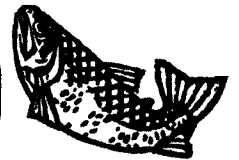
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年10月28日 (12時00分~17時00分) 天気：1.7 気温：℃

## 〈健康チェック表〉

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

確認者：西山 (3:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2.58 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か → OK 4.55

確認者：西山 (7:00)



## 〈温度の測定〉

確認者：西山 (3:25)

魚場の海水温度	漁獲前	(3:30) 3.12℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(3:25) 4.0℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：西山 (7:00)

海水にて洗浄

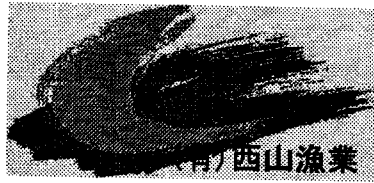
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Handwritten signature/initials for the checker.

Handwritten signature/initials for the responsible person.





# 選別場での確認表



実施日：平成18年 10月28日 ( 時 分~5時50分) 天気：FX 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：夕方  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：夕方  
(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：夕方  
(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 0.1℃
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 2.4℃

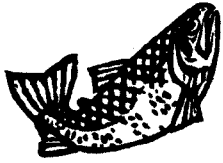
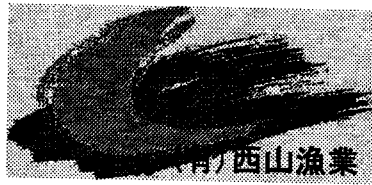
確認者：夕方  
(5:50)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/28)

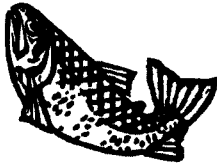
↑2 ✓

責任者確認欄： 西山 良一 (10/28)

↑2 ✓



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月27日 ( 時 分 ~ 5時50分 ) 天気：110 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	⑪ ワカサギ	12

確認者：タカ  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(4:30)

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：タカ  
(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 0.1℃
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.3℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 2.2℃

確認者：タカ  
(5:50)

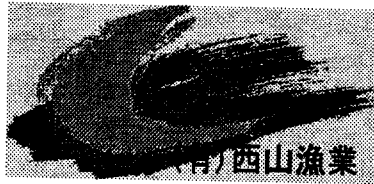
確認者特記欄： 田中 長未 (10/27)

T2 L

責任者確認欄： 西山 良一 (10/27)

T2 V

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 10 月 27 日 ( 7 時 00 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

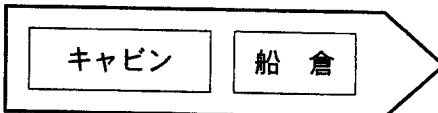
確認者： 西山 ( 7:00 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 西山 ( 7:00 )



## 〈温度の測定〉

確認者： 西山 ( 5:50 )

漁場の海水温度	漁獲前	13.3°C
		11.8°C
船倉内の海水温度	漁獲前	2.2°C
		3.2°C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	4.7°C
		3.5°C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 西山 ( 7:00 )

海水に2回洗浄。

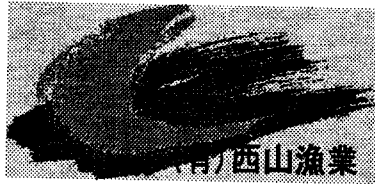
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

Handwritten signature of 谷内 基悦

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Handwritten signature of 西山 良一

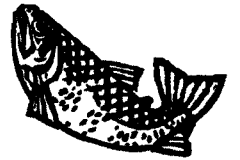
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 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 0分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

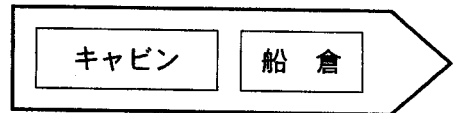
確認者： 蛸山  
( 2 30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は OK
- ・キャビンの中は OK
- ・船倉の周りは OK
- ・船倉の中は OK
- ・氷の投入は 1回目 2:31 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か OK 60%

確認者： 蛸山  
( 5:00 )



## 〈温度の測定〉

確認者： 蛸山 ( 5:00 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:05 ) 13.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:05 ) 3.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:05 ) 3.8 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 蛸山  
( : )

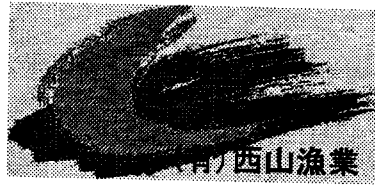
海水120%洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

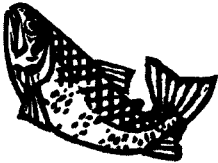
蛸山

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

蛸山



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月26日 ( 時 分 ) 天気： 天気 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長末	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者： 田中  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 田中  
(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 田中  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

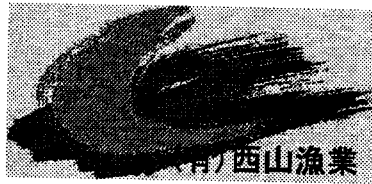
氷の状態	(5:00) OK
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.1 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.0 °C

確認者： 田中  
(5:30)

確認者特記欄： 田中 長末 (10/26)  
田中

責任者確認欄： 西山 良一 (10/26)  
西山

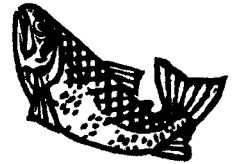
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月25日 ( 時 分~5時40分) 天気：(曇) 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：(タカ)  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(タカ)  
(4:30)

#### 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：(タカ)  
(5:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) OK
鮮度タンク内海水温	(5:40) 2.8 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40) 2.7 °C

確認者：(タカ)  
(5:40)

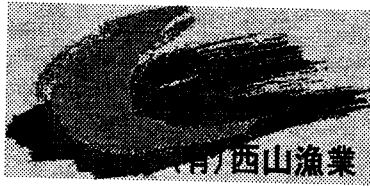
確認者特記欄： 田中 長未 (10/25)

たな

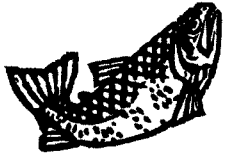
責任者確認欄： 西山 良一 (10/25)

たな

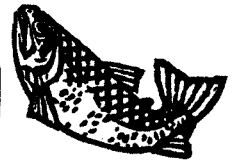
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 10 月 25 日 ( 2 時 30 分 ~ 17 時 00 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

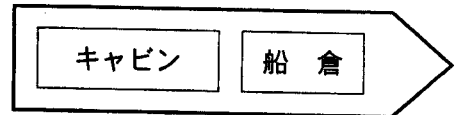
確認者： 西山  
( 2 / 25 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者： 西山  
( : )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 3 : 05 ) 12.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3 : 10 ) 2.8 °C

確認者： 西山 ( 5 / 25 )

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 05 ) 前 5.2 °C 後 3.6 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水で洗浄.

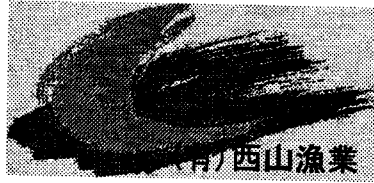
確認者： 西山  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Tj ✓

Tj ✓



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月24日 ( 時 分 <sup>5</sup>時 <sup>50</sup>分 ) 天気：(快) 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11 若 利	12

確認者：(タカ)  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(タカ)  
(4:30)

#### 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：(タカ)  
(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20) OK
鮮度タンク内海水温	(5:50) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:50) 3.1 °C

確認者：(タカ)  
(5:50)

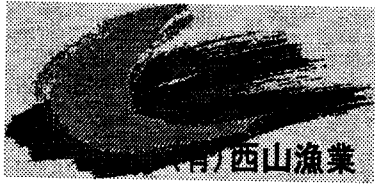
確認者特記欄： 田中 長未 (10/24)

T2 ✓

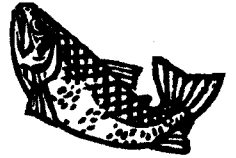
責任者確認欄： 西山 良一 (10/24)

T2 ✓





# 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 ( 12時0分 ~ 17時0分 ) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

確認者 西山  
( 2:58 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:33 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 10分

確認者 西山  
( : )



〈温度の測定〉

確認者：西山 ( 7:00 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 7:00 ) 12.85 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 7:00 ) 2.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:05 ) 4.32 4.26 °C

〈船内清掃記録〉

海水で洗浄

確認者：西山  
( 7:00 )

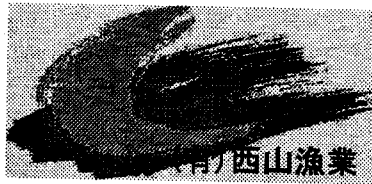
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

*(Handwritten signature)*

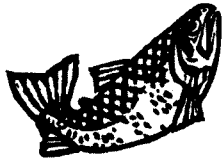
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

*(Handwritten signature)*

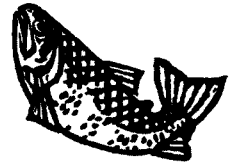
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月23日 ( 時 分 ~ 時30分 ) 天気：(2h) 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：(9)カ  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(9)カ  
(4:30)

### 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：(9)カ  
(6:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) OK
鮮度タンク内海水温	(6:30) 3.3 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3.2 °C

確認者：(9)カ  
(6:30)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/23)

12L

責任者確認欄： 西山 良一 (10/23)

+2L

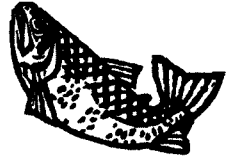
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18年 10月 27日 ( 7時 00分 ~ 7時 00分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

確認者： あや  
( 12:00 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： あや  
( 5:20 )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:40 ) 3.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2:35 ) 13.7 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:20 ) 15.2 °C

確認者： あや ( 5:20 )

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者： あや  
( 7:00 )

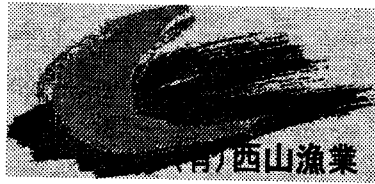
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

あや ✓

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

あや

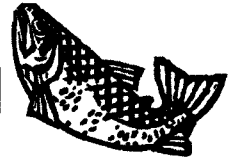
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 0 月 20 日 ( 2 時 0 分 ~ 7 時 0 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

確認者： 松崎 敏美  
( 2 時 0 分 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者： 松崎 敏美  
( 4 : 45 )



## 〈温度の測定〉

確認者： 松崎 敏美 ( 5 : 15 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3 : 00 ) 14.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3 : 05 ) 3.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 15 ) 前 7.2 °C 後 7.2 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水で洗浄。

確認者： 松崎 敏美  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

OK

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

OK



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月21日 ( 時 分 ) 天気：すく 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：タカ  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(4:30)

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：タカ  
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20) 0℃
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.1℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.0℃

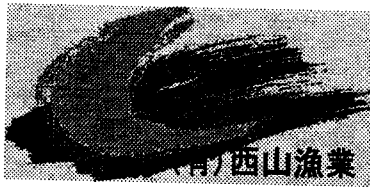
確認者：タカ  
(6:00)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/21)

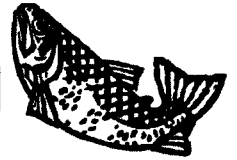
たし

責任者確認欄： 西山 良一 (10/21)

たし



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 28 年 10 月 19 日 ( 2時30分 ~ 7時 ) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

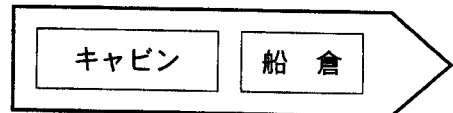
確認者：西山  
( 2:30 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:37 2回目 4:19 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK (10枚, 4枚)

確認者：西山  
( fine )



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(30.5) 14.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(30.5) 3.4 °C

確認者：西山 ( fine )

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 7.6 °C 後 7.0

〈船内清掃記録〉

海水にて洗浄

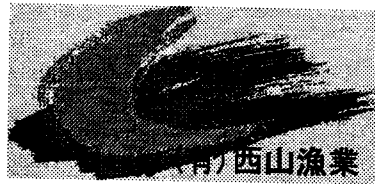
確認者：西山  
( fine )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

よし

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

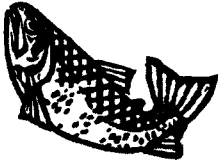
よし



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月20日 ( 時 分~6時28分) 天気：☁️ 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：タカ  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(4:30)

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：タカ  
(6:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	(6:26) 3.4°C
秋サケ腹部内温度	(6:26) 3.0°C

確認者：タカ  
(6:25)

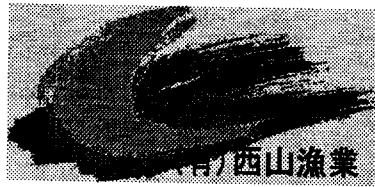
確認者特記欄： 田中 長未 (10/20)

TDL

責任者確認欄： 西山 良一 (10/20)

TDL

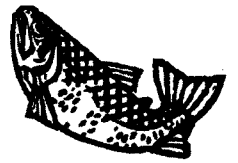
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 10 月 19 日 ( 3 時 30 分 ~ 7 時 10 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

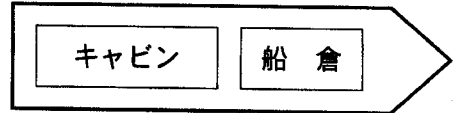
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 西山  
( : )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:59 2回目 4:28 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 4:40, 4:45



確認者： 西山  
( : )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:09) 13.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 3.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK?
船倉内の海水温度	帰港時	(6:09) 前 11.6 °C 後 11.6 °C

確認者： 西山 (7:00)

## 〈船内清掃記録〉

海水にて洗浄  
氷不足  
漁倉温度確認  
済

確認者： 西山  
(7:00)

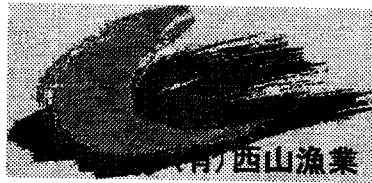
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

TSV

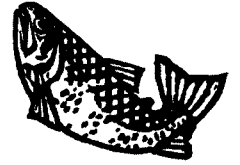
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

TSV





# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月19日 ( 時 分 ~ 7時00分 ) 天気：110 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 斉藤 俊己	11	12

確認者：97カ  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：97カ  
(4:30)

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：97カ  
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	17:00 2.7℃
秋サケ腹部内温度	17:00 2.6℃

確認者：97カ  
17:00

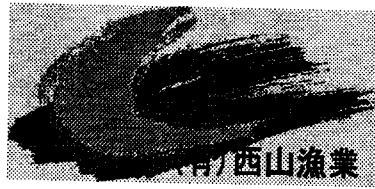
確認者特記欄： 田中 長未 (10/19)

Handwritten signature of Tanaka Naomi

責任者確認欄： 西山 良一 (10/19)

Handwritten signature of Yamashiro Ryoichi

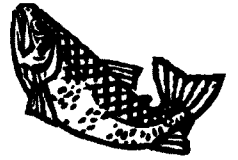
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 10 月 18 日 ( 3 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 晴 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	✓ 西山 良一	✓ 谷内 基悦	✓ 永井 市治	✓ 桜田 裕二
	✓ 蠟山 祐介	✓ 富崎 洋尚	✓ 入松崎 敏美	✓ 東弧 潤平
	9	10	11	12

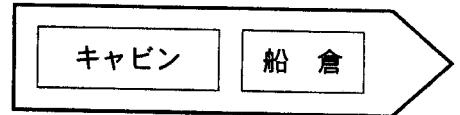
確認者： 西山 ( 3:00 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者： 西山 ( : )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:30 ) 14.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:30 ) 3.0 °C

確認者： 西山 ( 6:45 )

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:45 ) 14.4 °C

## 〈船内清掃記録〉

清掃記録 (Handwritten notes)

確認者： 西山 ( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

Handwritten signature of 谷内 基悦

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

Handwritten signature of 西山 良一

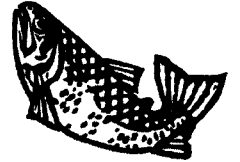
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月18日 ( 時 分~6時00分) 天気：11℃ 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：(Signature)  
(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：(Signature)  
(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：(Signature)  
(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) 2.8℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 2.7℃

確認者：(Signature)  
(6:00)

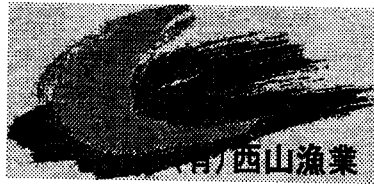
確認者特記欄： 田中 長未 (19/10)

(Signature)

責任者確認欄： 西山 良一 (19/10)

(Signature)

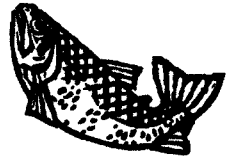
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



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

## 〈健康チェック表〉

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

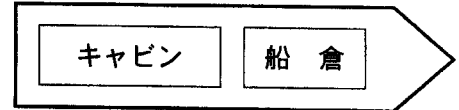
確認者： 蛸山  
( : )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:32 2回目 10分
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → OK

確認者： 蛸山  
( : )



3回目 : 4回目 :

## 〈温度の測定〉

確認者： 蛸山 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:05) 13.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 3.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:15) 前 3.7 °C 後 3.7

## 〈船内清掃記録〉

確認者 蛸山  
(7:00)

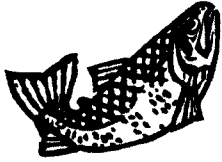
2 毎12:00に清掃

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

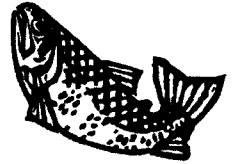
蛸山 ✓

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

蛸山 ✓



# 選別場での確認表



実施日：平成18年 10月17日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：11/17 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：9th  
(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：9th  
(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：9th  
(5:55)

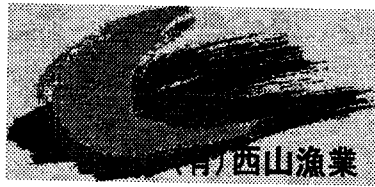
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00)	0℃
鮮度タンク内海水温	(5:55)	2.8℃
秋サケ腹部内温度	(6:55)	2.9℃

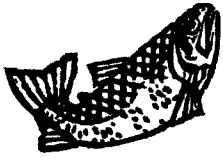
確認者：9th  
(5:55)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/17)  	責任者確認欄： 西山 良一 (10/17)  
-------------------------------	-------------------------------

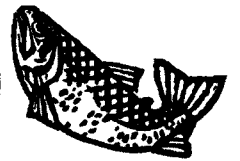
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 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 ( 2時 0分 ~ 6時 0分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

確認者： 蛸山  
( 2時 )

## 〈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 2:03 2回目 4:30 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者： 蛸山  
( 6:30 )



## 〈温度の測定〉

確認者： 蛸山 ( 6:30 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 24.0 ) 15.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 20.0 ) 7.0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	5:19 1.6 4.7 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 蛸山  
( 6:30 )

海水に清掃

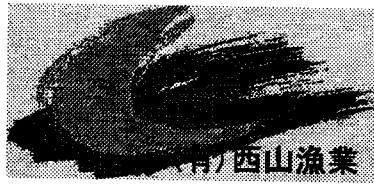
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

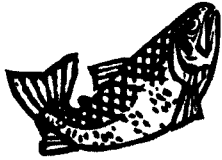
OK

OK

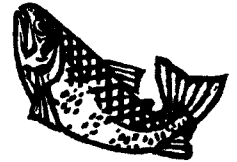
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月16日 ( 時 分 ) 天気： / 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者： 夕力  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 夕力  
(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： 夕力  
(6:06)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:10) OK
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 2.9 °C

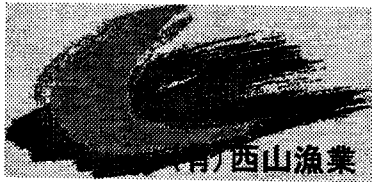
確認者： 夕力  
(6:06)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/16)

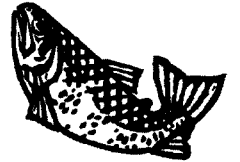
T2 L

責任者確認欄： 西山 良一 (10/16)

T2 L



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月14日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： / 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者： *DTA*  
(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： *DTA*  
(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： *DTA*  
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 0 K
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2-6 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 2-6 °C

確認者： *DTA*  
(6:30)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/14)

*DTA*

責任者確認欄： 西山 良一 (10/14)

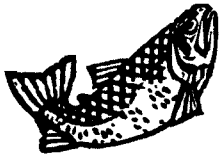
*DTA*



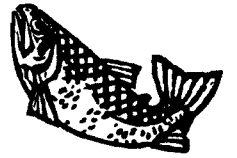
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 10 月 12 日 ( 7 時 30 分 ~ 7 時 0 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	✓ 西山 良一	✗ 谷内 基悦	✗ 永井 市治	✗ 桜田 裕二
	✓ 蛸山 祐介	✗ 富崎 洋尚	✓ 松崎 敏美	✗ 東弧 潤平
	9	10	11	12

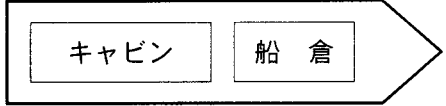
確認者： 蛸山  
( : )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:36 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 4枚

確認者： 蛸山  
( 5:20 )



## 〈温度の測定〉

確認者： 蛸山 ( 5:40 )

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 14.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 2.9 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 前 2.9 °C 後 3.9 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 蛸山  
( 7:00 )

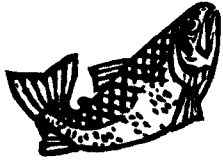
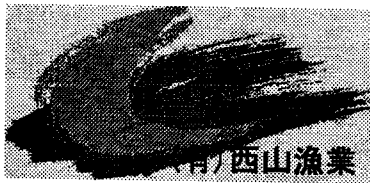
2箇所洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

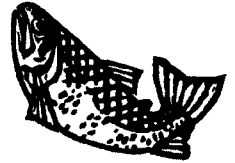
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

蛸山

西山



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月13日 ( 時 分 ~ 7<sup>06</sup> 時 分 ) 天気： / 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者： 977  
(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： 977  
(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： 977  
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

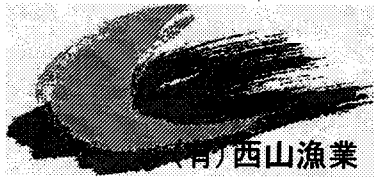
氷の状態	(0:0) 5:00
鮮度タンク内海水温	(7:00) 3.8 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 3.2 °C

確認者： 977  
(7:00)

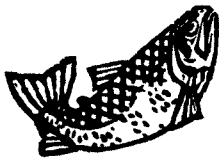
確認者特記欄： 田中 長未 (10/13)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/13)

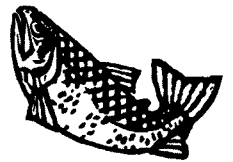
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年 10月 12日 ( 2時30分 ~ 7時00分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

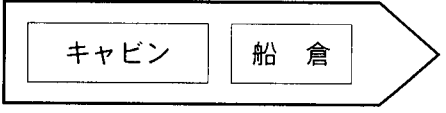
確認者： 西山 ( 2時 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・水の投入は → 1回目 235 2回目 431 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK

確認者： 西山 ( 4時 )



## 〈温度の測定〉

確認者： 西山 ( 5時 )

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 15.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 3.4 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:40) 前 4.8 °C 後 5.2 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 西山 ( 7時 )

海水口洗浄

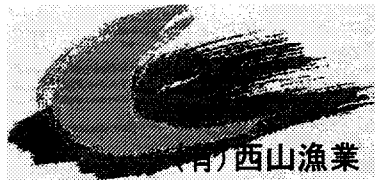
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

Handwritten signature of the checker: 谷内 基悦

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

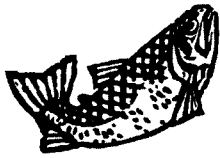
Handwritten signature of the responsible person: 西山 良一

書式作成日：平成12年7月1日

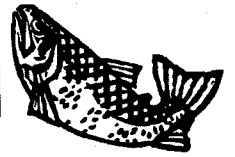


(有) 西山漁業

HACCP委員会： ( / )



# 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 ( 12時 30分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

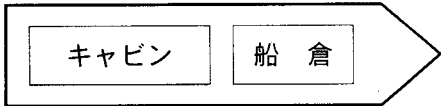
確認者： アサ  
( 17:10 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 276 2回目 \_\_\_\_\_ : 3回目 \_\_\_\_\_ : 4回目 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK - 14枚

確認者： アサ  
( 17:36 )



## 〈温度の測定〉

確認者： アサ ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:15 ) 15.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:15 ) 3.0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:45 ) 前 3.0 °C 後 2.0 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： アサ  
( 17:00 )

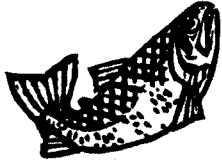
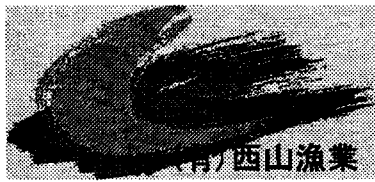
海水清掃

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

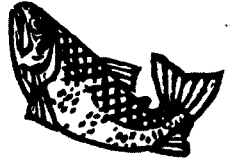
アサ

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

アサ



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月12日 ( 時 分~6時45分) 天気：1、V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：(サイン)  
(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：(サイン)  
(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：(サイン)  
(6:45)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) OK
鮮度タンク内海水温	(6:45) 2.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:45) 3.9 °C

確認者：(サイン)  
(6:45)

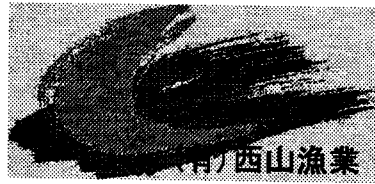
確認者特記欄： 田中 長未 (10/12)

(サイン)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/12)

(サイン)

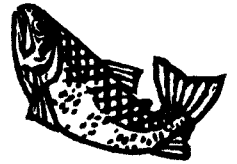
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月11日 ( 時 分 ~ ) 時0分 天気：(曇り) 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：(タカ)  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(タカ)  
(4:30)

### 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：(タカ)  
(7:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

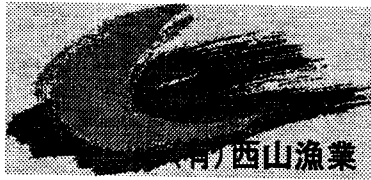
氷の状態	(5:00) OK
鮮度タンク内海水温	(7:00) 3.3 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 3.8 °C

確認者：(タカ)  
(7:00)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/11)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/11)

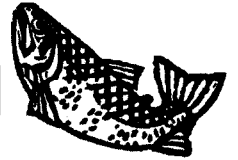
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18年 10月 11日 ( 2時0分 ~ 17時0分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

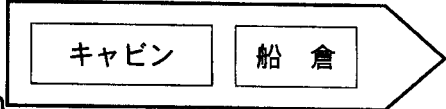
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 嶺山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 坂下  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:35 2回目 4:47 3回目 5:18 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 1杯、2杯、3杯、4杯



確認者： 坂下  
(5:18)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 13.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:55) 前 4.6℃ 後 5.5℃

確認者： 坂下 (5:55)

## 〈船内清掃記録〉

海水は清潔。  
工場の後継機は。

確認者： 坂下  
(7:00)

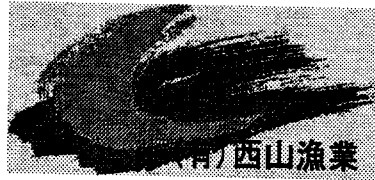
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

OK

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

OK

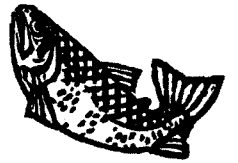
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



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

## 〈健康チェック表〉

作業者名	✓ 西山 良一	✗ 谷内 基悦	✗ 永井 市治	✗ 桜田 裕二
	✗ 蠟山 祐介	✗ 富崎 洋尚	✗ 松崎 敏美	✗ 東弧 潤平
	9	10	11	12

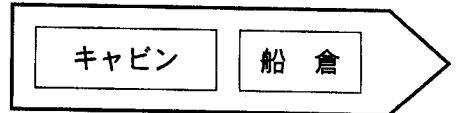
確認者：西山  
( 4 : 00 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：西山  
( 2 : 00 )



4:20 1回目  
6:07 2回目  
6:42 3回目  
6:43 4回目  
6:43 5回目  
7:40 6回目

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(5:00) 15.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:00) 3.4 °C

確認者：西山 ( : )

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

## 〈船内清掃記録〉

大掃除 30 (7~9日)  
20442 清掃

確認者：西山  
( 2 : 00 )

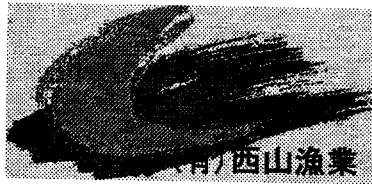
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

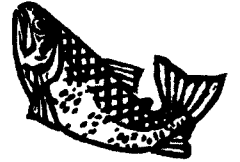
OK

OK





# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月6日 ( 時 分 ~ 6時 分 ) 天気：( # ) 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者： 97カ  
( 4 : 30 )

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 97カ  
( 4 : 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： 97カ  
( 6 : 00 )

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : ) OK
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 3.1 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 4.0 °C

確認者： 97カ  
( 6 : 00 )

確認者特記欄： 田中 長未 (10/6)

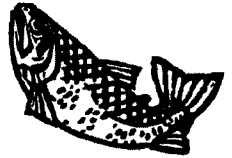
責任者確認欄： 西山 良一 (10/6)



HACCP委員会： ( / )



# 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 30 分 ~ 6 時 30 分 ) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：西山  
( 2:30 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周り → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 23 / 2回目 42 / 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 14時 15分



確認者：西山  
( 4:20 )

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:30 ) 17.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:00 ) 3.9 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:05 ) 前 0.9 °C 後 7.0 °C

確認者：西山 ( 5:05 )

〈船内清掃記録〉

海水2回洗浄

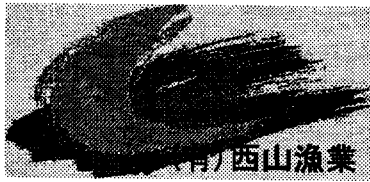
確認者：西山  
( 6:20 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

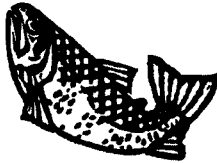
OK

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

OK



# 選別場での確認表



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

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：田中  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(田中)  
(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(田中)  
(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) OK
鮮度タンク内海水温	(6:10) 1.7 °C
秋サケ腹部内温度	(6:10) 9.6 °C

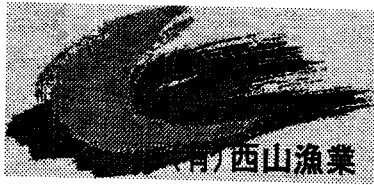
確認者：(田中)  
(6:10)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/5)

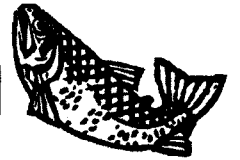
T2 ✓

責任者確認欄： 西山 良一 (10/5)

T2 ✓



# 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30分 ~ 6時30分 ) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

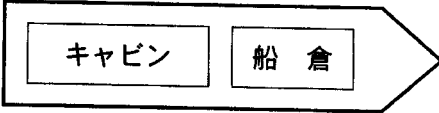
確認者：西山  
( 2:30 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：西山  
( 4:30 )



2:30 回目 0:30 3回目 : 4回目 :  
15箱・4箱

〈温度の測定〉

確認者：西山 ( 5:10 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:05 ) 17.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( <del>4:20</del> 3:20 ) <del>17.7</del> °C

船倉内の氷の状態	帰港時	なし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:10 ) 15.6 °C 前 1.8 後 5.6

〈船内清掃記録〉

確認者：西山  
( 6:30 )

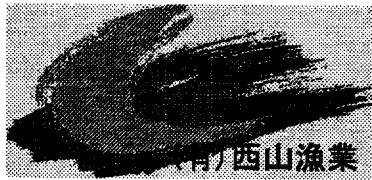
海水(27)洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

なし

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成18年 10月4日 (時 分~6時20分) 天気：(11) 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：(977)  
(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：(977)  
(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：(977)  
(6:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

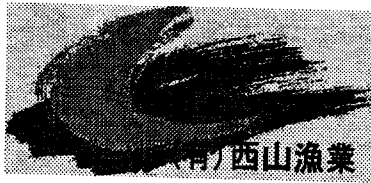
氷の状態	(5:00) OK
鮮度タンク内海水温	(6:20) 13 °C
秋サケ腹部内温度	(6:20) 4.4 °C

確認者：(977)  
(6:20)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/4)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/4)

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



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

### 〈健康チェック表〉

作業者名	✓ 西山 良一	✓ 谷内 基悦	✓ 永井 市治	✓ 桜田 裕二
	✓ 蠟山 祐介	✓ 富崎 洋尚	✓ 松崎 敏美	✓ 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 西山  
( 2 : 30 )

### 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者： 西山  
( : )

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 2 : 00 ) 17.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 00 ) 3.7 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 15 ) 前 3.3 °C 後 2.0 °C

確認者： 西山 ( 5 : 15 )

### 〈船内清掃記録〉

海水にて洗浄

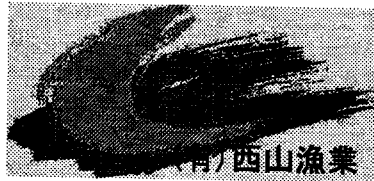
確認者： 西山  
( 6 : 30 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山

西山



# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月3日 ( 時 分 ~ 6 時 10 分 ) 天気：小雨 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：夕カ  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：夕カ  
(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：夕カ  
(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

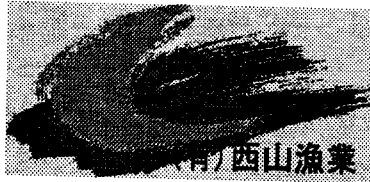
氷の状態	(5:00) OK
鮮度タンク内海水温	(6:10) 5.5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:10) 4.3 °C

確認者：夕カ  
(6:10)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/3)

責任者確認欄： 西山 良一 (10/3)

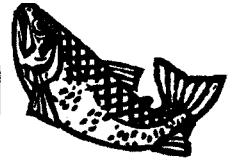
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18年 10月 3日 ( 2時00分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

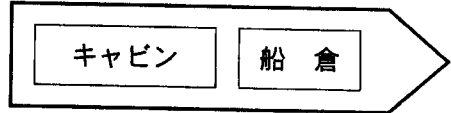
確認者 アサ  
( 2:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者 アサ  
( : )



## 〈温度の測定〉

確認者： アサ ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 17.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 3.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の海水温度	帰港時	(5:05) 前 8.5 °C 後 9.5 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： アサ  
( 7:00 )

2時水拭き

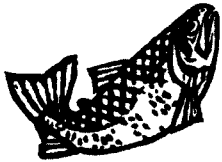
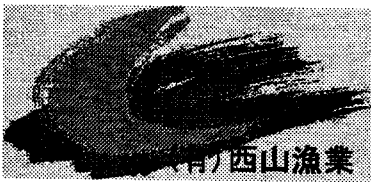
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

OK

OK





# 選別場での確認表



実施日：平成18年10月2日 ( 時 分~6時5分) 天気：110 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：タカ  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(4:30)

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：タカ  
(6:5)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20) OK
鮮度タンク内海水温	(6:5) 3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(6:5) 3.2 °C

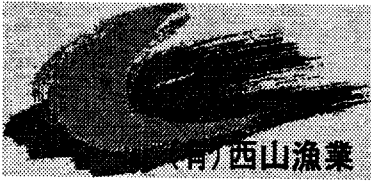
確認者：タカ  
(6:5)

確認者特記欄： 田中 長未 (10/2)

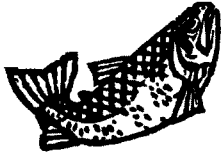
Taka

責任者確認欄： 西山 良一 (10/2)

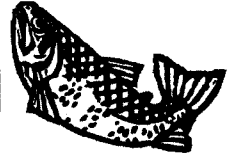
Taka



HACCP委員会： ( / )



# 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 ~ 7 時 00 分 ) 天気： ~~晴~~ 気温： °C

**〈健康チェック表〉**

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

確認者： 西山  
( 2:00 )

**〈船内衛生状態確認表〉**

チェック内容

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

確認者： 西山  
( 5:00 )

キャビン    船倉

**〈温度の測定〉**

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:00 ) 18.0 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	F/U
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:00 ) 3.3 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
			船倉内の海水温度	帰港時	( 5:15 ) 前 3.6 °C 後 6.7 °C

確認者： 西山 ( 7:00 )

**〈船内清掃記録〉**

海水にて洗浄

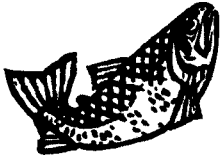
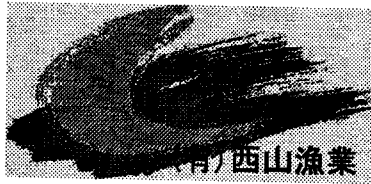
確認者： 西山  
( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

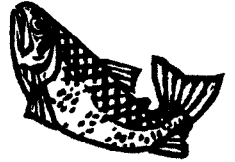
F/U

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

F/U



# 選別場での確認表



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

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11 谷内	12

確認者：STP  
(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：STP  
(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：STP  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) OK
鮮度タンク内海水温	(5:35) 3.4 °C
秋サケ腹部内温度	(7:35) 3.7 °C

確認者：STP  
(5:30)

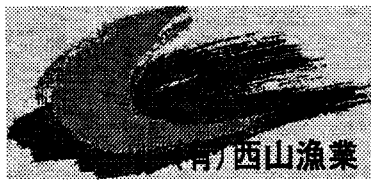
確認者特記欄： 田中 長未 (9:30)

*(Handwritten signature)*

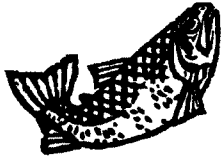
責任者確認欄： 西山 良一 (9:30)

*(Handwritten signature)*

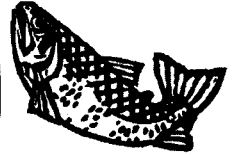
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



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

## 〈健康チェック表〉

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

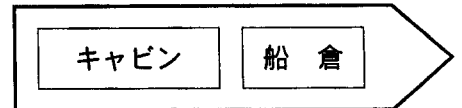
確認者：西山  
( 2:00 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：西山  
( 2:55 )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:35 ) 17.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2:40 ) 3.6 °C

確認者：西山 ( 4:55 )

船倉内の氷の状態	帰港時	ok
船倉内の秋サケの状態	帰港時	ok
船倉内の海水温度	帰港時	( 4:55 ) 前 3.7 °C 後 4.2 °C

## 〈船内清掃記録〉

漁具 海水にて洗浄

確認者：西山  
( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

Handwritten signature of the checker: 谷内 基悦

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

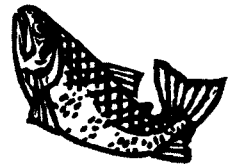
Handwritten signature of the responsible person: 西山 良一



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月29日 (5時30分~7時05分) 天気：11V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11 谷内 茂	12

確認者：タカ  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(4:30)

#### 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：タカ  
(7:5)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)
鮮度タンク内海水温	(7:5) 3.3℃
秋サケ腹部内温度	(7:5) 3.7℃

確認者：タカ  
(7:5)

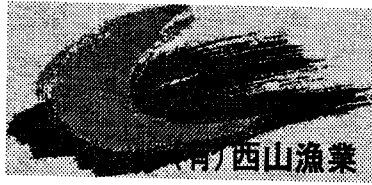
確認者特記欄： 田中 長未 (9/29)

ねし

責任者確認欄： 西山 良一 (9/29)

ねし

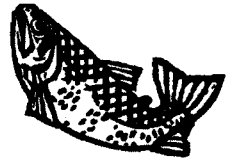
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 9 月 29 日 ( 2 時 00 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

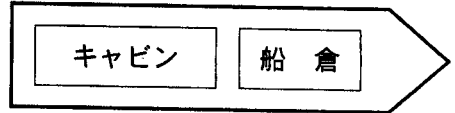
確認者：西山  
( 2:00 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → ok
- ・キャビンの中は → ok
- ・船倉の周りは → ok
- ・船倉の中は → ok
- ・氷の投入は → 1回目 2:09 2回目 4:21 3回目 7:12 4回目 8:12
- ・水揚げ時の水は十分か → ok

確認者：西山  
( 5:12 )



## 〈温度の測定〉

確認者：西山 ( 5:50 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:00 ) 17.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2:50 ) °C

船倉内の氷の状態	帰港時	f.o.c
船倉内の秋サケの状態	帰港時	ok
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:50 ) 前 5.7 °C 後 6.7 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水に清掃

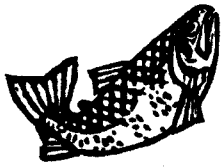
確認者：西山  
( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

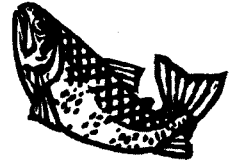
T.J.L

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

T.J.L



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月27日 ( 時 分~6時30分) 天気：11V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：97カ  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：97カ  
(4:30)

#### 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：97カ  
16:30

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	440 (6:30) 0℃
鮮度タンク内海水温	(6:30) 3.1℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3.7℃

確認者：97カ  
16:30

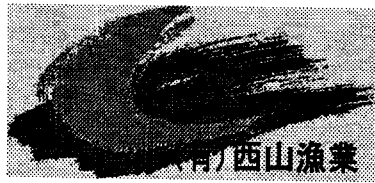
確認者特記欄： 田中 長未 (9/27)

tnv

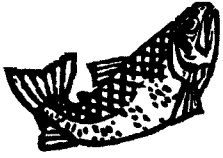
責任者確認欄： 西山 良一 (9/27)

tn

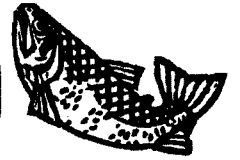
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成18年9月27日(2時30分~) 時00分 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

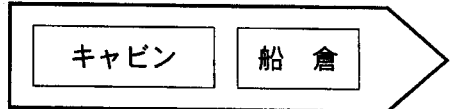
確認者： あゆ  
(5:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者： あゆ  
(5:00)



2:30 2回目 4:30 3回目 4:45 4回目

## 〈温度の測定〉

確認者： 西山 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	13.5 18.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	19.05 3.0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	7.5
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	15.25 前 8.9 °C 後 8.4

## 〈船内清掃記録〉

確認者 あゆ  
(7:00)

海水を2回洗浄

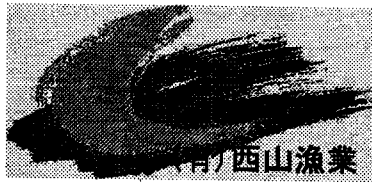
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

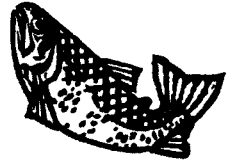
TJU

TJU





# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月26日 (5時00分~5時55分) 天気：1/V 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：タカ  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(4:30)

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：タカ  
(5:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(4:50) OK
鮮度タンク内海水温	(5:55) 3.3 °C
秋サケ腹部内温度	(5:55) 3.8 °C

確認者：タカ  
(5:55)

確認者特記欄： 田中 長未 (9/26)

*田中 長未*

責任者確認欄： 西山 良一 (9/26)

*西山 良一*



# 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30分 ~ 6 時30分 ) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： アサ  
( 2:30 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

キャビン

船倉

確認者： アサ  
( 4:20 )

〈温度の測定〉

確認者： アサ ( 5:10 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:10 ) 18.9 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	ナシ
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:15 ) 34 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
			船倉内の海水温度	帰港時	( 5:19 ) 前 5.0 °C 後 6.7 °C

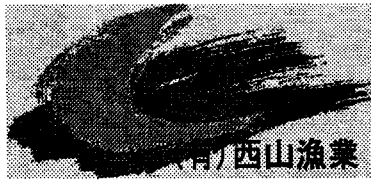
〈船内清掃記録〉

海水で洗浄

確認者： アサ  
( 6:30 )

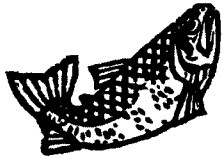
確認者特記欄： <u>谷内 基悦</u> ( / )  	責任者確認欄： <u>西山 良一</u> ( / )  
------------------------------------	------------------------------------

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )

(有) 西山漁業



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17年 9月 25日 ( 2時00分 ~ 6時20分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

確認者： 西山  
( ) : ( )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 205 2回目 349 3回目 : 4回目 :  
OK 12分 4分
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK



確認者： 西山  
( : )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( <del>18.9</del> ) 18.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(24.0) 3.4 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(4.55) 4.4 °C 7.2

確認者： 西山 ( : )

## 〈船内清掃記録〉

海水洗浄

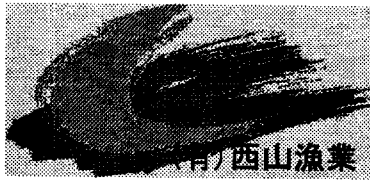
確認者： 西山  
( ) : ( )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

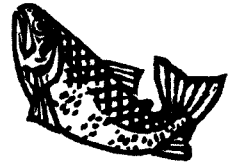
OK

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

OK



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月25日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：11 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：DTA  
(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：DTA  
(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：DTA  
(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(4:30) 0℃
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 7.5℃

確認者：DTA  
(5:50)

確認者特記欄： 田中 長未 (9/25)

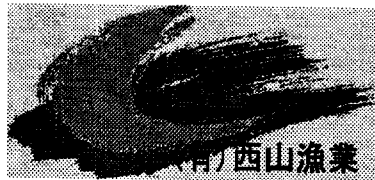
Handwritten signature/initials

責任者確認欄： 西山 良一 (9/25)

Handwritten signature/initials

書式作成日：平成12年7月1日

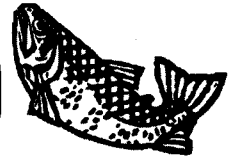
大漁を祈るため「おまじない」を  
（おまじない） 7/22



HACCP委員会： ( / )



# 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 ( 7 時 30 分 ~ ) 時 00 分) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉 うけとれりし魚の検査と確認を厳重に行われし事。

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

確認者：西山  
( 2:30 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

字を標準の地域HACCPの手帳等参照。又  
家族のおおむねOK

確認者：西山  
( : )



〈温度の測定〉

原料と氷の温度を厳重に

確認者：西山 ( 5:40 )

魚場の海水温度	漁獲前	( 3:20 ) 19.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:20 ) 2.4 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:40 ) 2.4 °C

〈船内清掃記録〉

海水で洗浄

\*A→B→Cの1区画性を  
確認して終了

確認者：西山  
( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

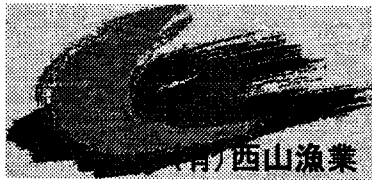
OK

OK

大漁を祈るため 葉田

書式作成日：平成12年7月1日

記解内者いんこしんす  
（赤田）9/22



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月22日（時 分～時 分）天気：11V 気温：℃

〈健康チェック表〉の分かるように書き加えておいてください。記解FSU.

作業者名	1 坂本 洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	⑥ 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢 哲也	10 齊藤 俊己	11	12

確認者：9Tカ  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

記解FSU.

確認者：9Tカ  
(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：9Tカ  
(6:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) 0℃
鮮度タンク内海水温	(6:00) 0.9℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 2.9℃

確認者：9Tカ  
(6:00)

確認者特記欄： 田中 長未 (9/22)

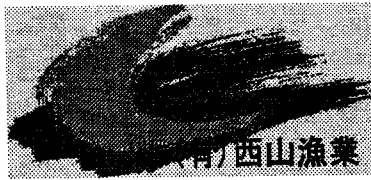
926

責任者確認欄： 西山 良一 (9/22)

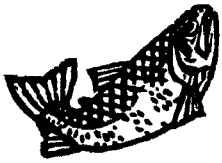
12 ✓

氷の状態は4〜7℃がBestと管理されているが、今回は0.9℃と低く管理されている。記解FSU.

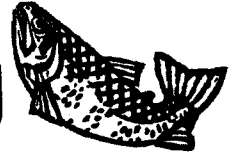
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



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

## 〈健康チェック表〉

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

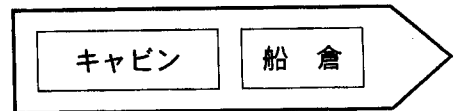
確認者： 西山  
( 2:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → ok
- ・キャビンの中は → ok
- ・船倉の周りは → ok
- ・船倉の中は → ok
- ・氷の投入は → 1回目 2:35 2回目 4:27 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ok

確認者： 西山  
( : )



## 〈温度の測定〉

確認者： 西山 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:10 ) 19.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:15 ) 3.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	よし
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:00 ) 前 6.9 °C 後 4.2

## 〈船内清掃記録〉

海水1221洗浄

確認者： 西山  
( 7:00 )

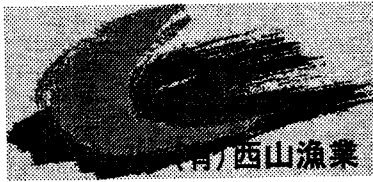
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

222

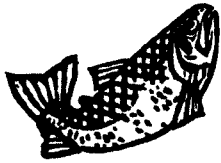
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

よし

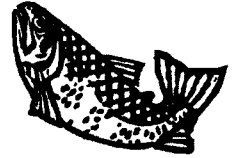
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月21日 ( 時 分 ~ 5時30分 ) 天気：11℃ 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10 斎藤 俊己	11	12

確認者：977  
(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：977  
(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：977  
(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

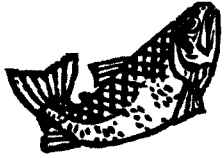
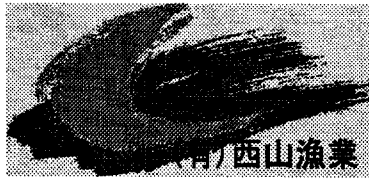
氷の状態	(4:50) OK
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2.0℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.8℃

確認者：977  
(5:30)

確認者特記欄： 田中 長未 (9/21)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/21)





# 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 ( 2時30分 ~ ) 時 0分) 天気：曇 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

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

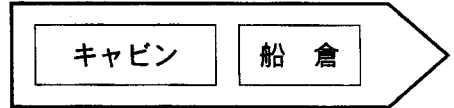
確認者：西川 ( 20 )

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 235 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → OK

確認者：西川 ( 5:00 )



### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:10 ) 19.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2:15 ) 3.4 °C

確認者：西川 ( 5:15 )

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

### 〈船内清掃記録〉

海水1222清掃

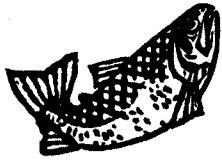
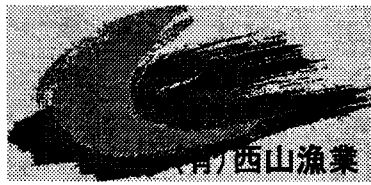
確認者：西川 ( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

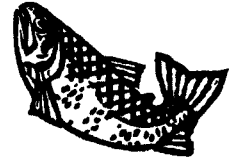
西川

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西川



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月20日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：11/4 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10 齊卜俊己	11	12

確認者：97b  
(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：97b  
(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：97b  
(5:45)

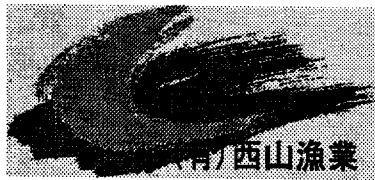
### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(4:50) OK
鮮度タンク内海水温	(5:45) 4.0°C
秋サケ腹部内温度	(5:45) 3.5°C

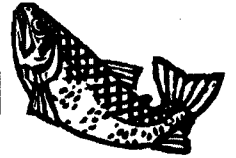
確認者：97b  
(5:45)

確認者特記欄： 田中 長未 (9/20)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/20)



# 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30分 ~ 7時20分 ) 天気： 晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

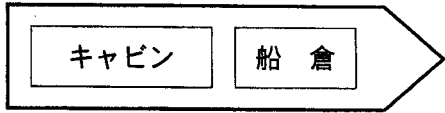
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 西山  
( 2:30 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者： 西山  
( : )

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:05 ) 19.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:20 ) 2.4 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:20 ) 前 5.5 °C 後 5.8 °C

確認者： 西山 ( 5:20 )

〈船内清掃記録〉

海水に洗浄

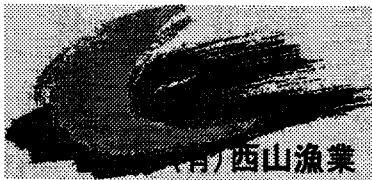
確認者： 西山  
( 7:20 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

TSU

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

TSU



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月19日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：  $\Delta$  気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10 有卜俊己	11	12

確認者：  $\Delta$   
 (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：  $\Delta$   
 (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：  $\Delta$   
 (6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20) OK
鮮度タンク内海水温	(6:00) 5.1 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 6.3 °C

確認者：  $\Delta$   
 (6:00)

確認者特記欄： 田中 長未 (9/19) 	責任者確認欄： 西山 良一 (9/19) 
--------------------------	--------------------------

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 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 分 ~ 7時 分 ) 天気：曇れ 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

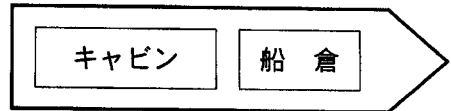
確認者： 207  
( 2:00 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:07 2回目 3:18 3回目 4:07 4回目 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK

確認者： 207  
( : )



## 〈温度の測定〉

確認者： 207 ( 5:50 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:07 ) 19.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2:50 ) 34 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:50 ) 前 8.2 °C 後 7.0 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水で洗浄

確認者： 207  
( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

207

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

207



# 選別場での確認表



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

<健康チェック表>				確認者：DTK (4:30)
作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬 喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10 崎ト俊己	11 若杉 浩志	12

<選別場衛生状態確認表>		確認者：DTK (4:30)
チェック内容 (選別前)		
・選別台 _____	○	
・計量器の清潔度 _____	○	
・鮮度保持タンクの清潔度 _____	○	
・シートは清潔に用意されているか _____	○	
・海水の清浄度は _____	○	
・岸壁海水の状態は _____	○	
・作業場の状態は _____	○	

チェック内容 (作業終了後)		確認者：DTK (5:55)
・選別台は清掃されているか _____	○	
・計量器は清掃されているか _____	○	
・鮮度保持タンクは清掃されているか _____	○	
・シートは全タンクにかぶせているか _____	○	
・作業場は整理整頓されているか _____	○	

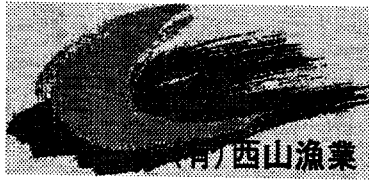
  

<選別・計量後の温度の測定>		確認者：DTK (5:55)
氷の状態	(4:45) OK	
鮮度タンク内海水温	(5:55) 2.9 ℃	
秋サケ腹部内温度	(5:55) 6.2 ℃	

確認者特記欄： 田中 長未 (9/18)	責任者確認欄： 西山 良一 (9/18)

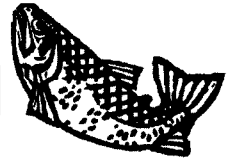
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 9 月 16 日 ( 2 時 30 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

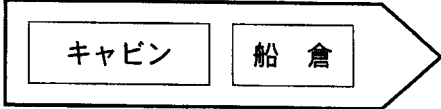
作業者名	1/ 西山 良一	2/ 谷内 基悦	3/ 永井 市治	4/ 桜田 裕二
	5/ 蠟山 祐介	6/ 富崎 洋尚	丸松崎 敏美	8/ 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 西山  
( 2:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 23P 2回目 4:43 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 10分 9分



確認者： 西山  
( 4:43 )

## 〈温度の測定〉

確認者： 西山 ( 5:20 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:00 ) 19.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:05 ) 3.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>OK</u>
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:29 ) 前 9.4 °C 後 5.4

## 〈船内清掃記録〉

海水にて洗浄

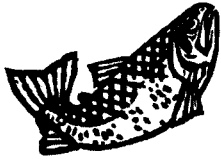
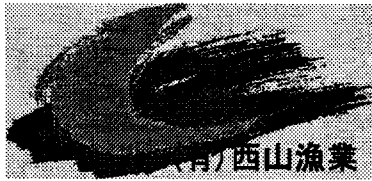
確認者： 西山  
( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

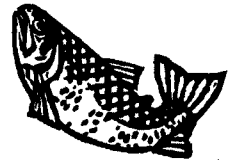
なし

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月16日 ( 時 分 ~ 5時45分 ) 天気：1、V 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10 水本 俊己	11	12

確認者：DTC  
(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：DTC  
(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：DTC  
(5:45)

### 〈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	(5:45) 3.3℃
秋サケ腹部内温度	(5:45) 4.6℃

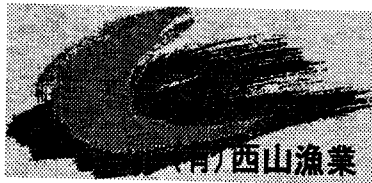
確認者：DTC  
(5:45)

確認者特記欄： 田中 長未 9/16

責任者確認欄： 西山 良一 9/16



書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18年 9月 15日 ( 2時30分 ~ ) 時 分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

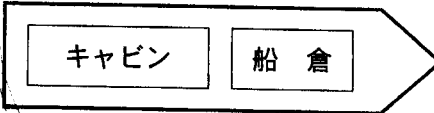
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 石川  
( 2:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 236 2回目 400 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 8枚 4枚



確認者： 石川  
( : )

## 〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	( 3:19 ) 19.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:10 ) 3.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:15 ) 前 2.5 °C 後 6.5 °C

確認者： 石川 ( 5:25 )

## 〈船内清掃記録〉

海水に2洗浄

確認者： 石川  
( 7:00 )

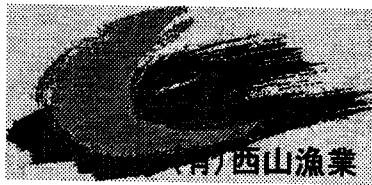
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

石川

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

石川

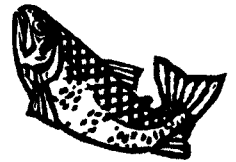
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月15日 ( 時 分~5時5分) 天気：11 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10 有卜俊己	11	12

確認者：97カ  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：97カ  
(4:30)

#### 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：97カ  
(5:51)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

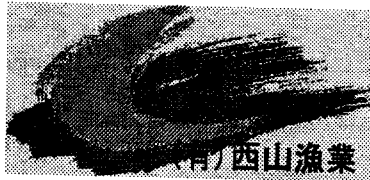
氷の状態	(5:10) 0℃
鮮度タンク内海水温	(5:55) 3.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:57) 4.6℃

確認者：97カ  
( : )

確認者特記欄： 田中 長未 (9/15)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/15)

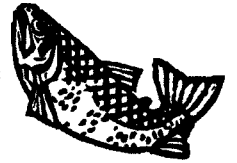
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 8年 9月 14日 ( 2時30分 ~ 4時00分 ) 天気 晴 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

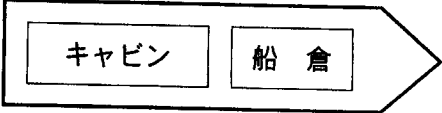
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蛸山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者： 西山  
( 2:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:30 2回目 4:03 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → OK 8枚 4枚



確認者： 西山  
( : : )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 18.9 19.8
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 3.0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 前 8.1 °C 後 5.0

確認者： 西山 ( : )

## 〈船内清掃記録〉

海水122洗浄

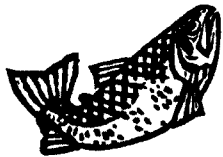
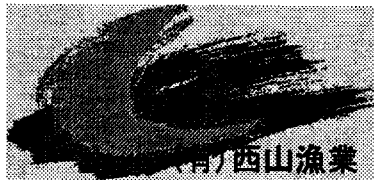
確認者： 西山  
( 7:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

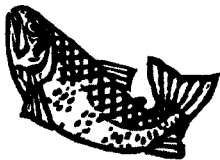
谷内

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月14日 ( 時 分 ~ 5時50分 ) 天気：( ) 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫勝弘	3 勝瀬優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内茂	6 田中長未	7 高橋生二	8 山崎英樹
	9 黒沢哲也	10 齋藤俊己	11	12

確認者：( )  
(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：( )  
(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：( )  
(5:50)

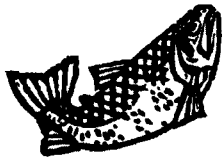
### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) 0cc
鮮度タンク内海水温	(5:50) 5.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:50) 6.4 °C

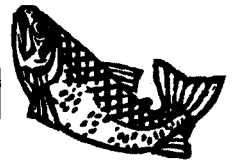
確認者：( )  
(5:50)

確認者特記欄： 田中長未 (9/14)

責任者確認欄： 西山良一 (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 13 日 ( 2 時 30 分 ) 時 ( 分 ) 天気： ☀️ 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 西山  
( 230 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者 西山  
( 100 )

〈温度の測定〉

確認者： 西山 ( 15:10 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:00 ) 19.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:15 ) 2.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:15 ) 前 2.6 °C 後 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 西山  
( 7:10 )

海水を洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

OK

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山

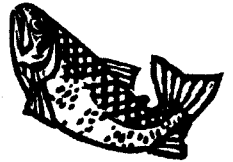
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月13日 ( 時 分 6 時 00 分 ) 天気： 14 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 棟貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10 春本 俊己	11	12

確認者： 夕ヶ  
( 4 : 30 )

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 夕ヶ  
( 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： 夕ヶ  
( 6 : 00 )

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 5 : 20 ) OK
鮮度タンク内海水温	( 6 : 00 ) 5.1 °C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 00 ) 7.7 °C

確認者： 夕ヶ  
( 6 : 00 )

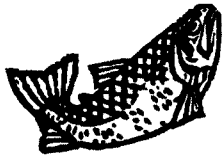
確認者特記欄： 田中 長未 ( 9 / 13 )

責任者確認欄： 西山 良一 ( 9 / 13 )

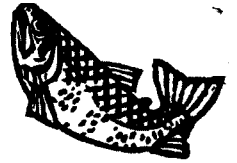
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 12 年 9 月 12 日 ( 2 時 30 分 ~ 6 時 00 分 ) 天気： 気温： ℃

## 〈健康チェック表〉

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

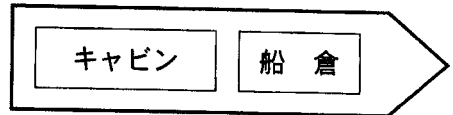
確認者：西山  
( 2:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者： 〆〆  
( : )



## 〈温度の測定〉

確認者： 〆〆 ( 6:00 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:15 ) 19.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2:15 ) 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〆〆
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( : ) 前 ? ℃

## 〈船内清掃記録〉

海水は清掃

確認者： 〆〆  
( : )

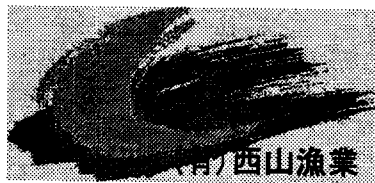
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

〆〆

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

〆〆

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月12日 ( 時 分~5時55分) 天気：1、V 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗真 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内茂	6 田中長未	7 高橋圭二	8 山崎英樹
	9 黒沢哲也	10 補後	11	12

確認者：タカ  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(4:30)

### 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：タカ  
(5:55)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) 0℃
鮮度タンク内海水温	(5:55) 1.4 °C
秋サケ腹部内温度	(5:55) 3.6 °C

確認者：タカ  
(5:55)

確認者特記欄： 田中 長未 (9/12)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/12)



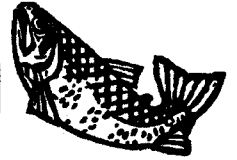
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 18 年 9 月 11 日 ( 2 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 晴 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

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

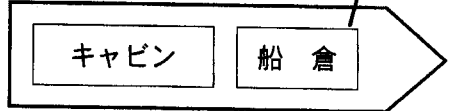
確認者： 西山 ( 2:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周り → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 206 2回目 4:59 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK 12A 4A

確認者： 西山 ( 4:59 )



## 〈温度の測定〉

確認者： 西山 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 20.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:59) 3.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(5:49) 前 7.6 °C 後 6.9

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 西山 ( 7:00 )

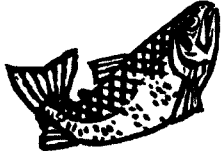
海水で洗浄

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

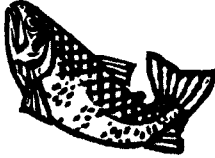
OK

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月11日 ( 時 分 ~ 6時15分 ) 天気：PM 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗眞 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10 斎藤 俊己	11	12

確認者：タナ  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：タナ  
(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：タナ  
(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) 0℃
鮮度タンク内海水温	(6:15) 3.9℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 6.2℃

確認者：タナ  
(6:15)

確認者特記欄： 田中 長未 (9/11) 	責任者確認欄： 西山 良一 (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 9 日 ( 2 時 00 分 ~ ) 時 00 分) 天気： 和 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

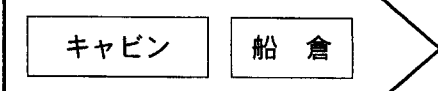
確認者： 西山 ( 220 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → OK
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → OK
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → OK
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:30 2回目 5:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → OK

確認者： 西山 ( 55 )



〈温度の測定〉

確認者： 西山 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(8:10) 19.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:13) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 8.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 西山 ( 7:00 )

海水122:先着

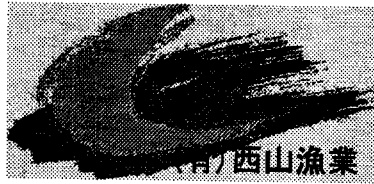
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

180

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

持込

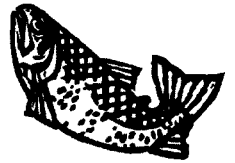
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月9日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：PK 気温：~~PK~~ °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者：夕ナカ  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：夕ナカ  
(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：夕ナカ  
(6:45)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) OK
鮮度タンク内海水温	(6:45) 2.6°C
秋サケ腹部内温度	(6:45) 4.4°C

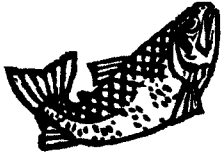
確認者：夕ナカ  
( : )

確認者特記欄： 田中 長未 (9/9)

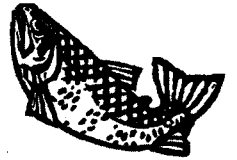
TL

責任者確認欄： 西山 良一 (9/9)

Handwritten signature of Ryoichi Nishiyama



# 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 30 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

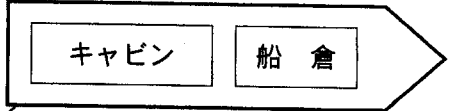
確認者 蛭山  
( 2:30 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 2:26 2回目 4:32 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK

確認者： 蛭山  
( : )



〈温度の測定〉

確認者： 蛭山 ( 5:10 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:00 ) 29.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3:05 ) 27.4 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	tj ✓
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:10 ) 8.0 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 蛭山  
( 6:30 )

海水にて洗浄

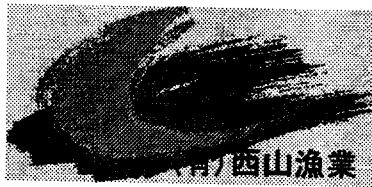
確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

tj ✓

蛭山

書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月8日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：PX 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗重 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者：タカ  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(4:30)

#### 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：タカ  
(6:00)

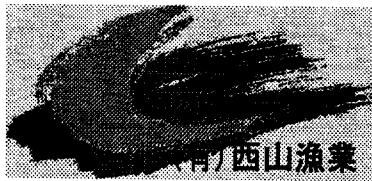
### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) 0℃
鮮度タンク内海水温	(6:00) 1.6℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.4℃

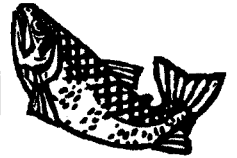
確認者：タカ  
(6:00)

確認者特記欄： 田中 長未 (9/8)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/8)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 19 年 9 月 7 日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気： 晴 気温： ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 蛸山 ( 2:30 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は → OK
- キャビンの中は → OK
- 船倉の周りは → OK
- 船倉の中は → OK
- 氷の投入は → 1回目 2:35 2回目 4:15 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → OK 9:45 9:45

確認者： 蛸山 ( 4:15 )

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

確認者： 蛸山 ( 5:00 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2:00 ) 20.8 ℃	船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	漁獲前	( 5:00 ) 9.8 ℃	船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
			船倉内の海水温度	帰港時	( 5:00 ) 9.8 ℃

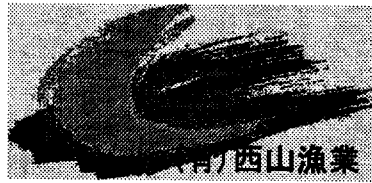
〈船内清掃記録〉

確認者： 蛸山 ( 6:00 )

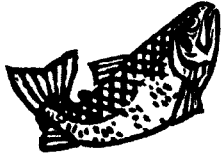
海水に2回洗浄

確認者特記欄： <u>谷内 基悦</u> ( / )  蛸山 12-20	責任者確認欄： <u>西山 良一</u> ( / )  78
--	--------------------------------------

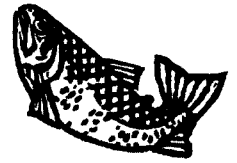
書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月7日 ( 時 分 ~ 時 分 ) 天気：雨 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者：97カ  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：97カ  
(4:00)

### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：97カ  
(6:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	4:45 OK
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 6.9 °C

確認者：97カ  
(6:00)

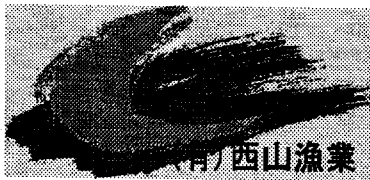
確認者特記欄： 田中 長未 (9/7)

責任者確認欄： 西山 良一 (9/7)

92 し

*(Handwritten signature)*





# 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 ( 6 時 0 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

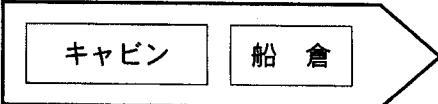
作業者名	1 西山 良一	2 谷内 基悦	3 永井 市治	4 桜田 裕二
	5 蠟山 祐介	6 富崎 洋尚	7 松崎 敏美	8 東弧 潤平
	9	10	11	12

確認者：西山  
( 2:30 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は → OK
- キャビンの中は → OK
- 船倉の周りは → OK
- 船倉の中は → OK
- 氷の投入は → 1回目 36分 2回目 4:06 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → OK 5分 4分



確認者：西山  
( 4:26 )

〈温度の測定〉

確認者：西山 ( 5:06 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 3:30 ) 20.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 5:20 ) 5.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5:46 ) 7.5 °C

〈船内清掃記録〉

甲板の汚れ  
海水に洗浄

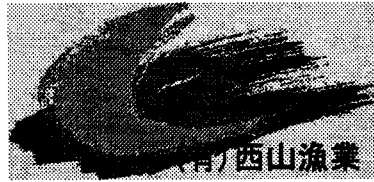
確認者：西山  
( 6:00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

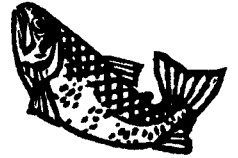
責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山 良一

西山 良一



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月5日(5時00分~5時35分) 天気：(曇) 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

確認者： ㍉㍈  
(4:45)

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

### 〈選別場衛生状態確認表〉

確認者： ㍉㍈  
(4:45)

#### チェック内容 (選別前)

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

#### チェック内容 (作業終了後)

確認者： ㍉㍈  
(5:30)

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

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者： ㍉㍈  
(5:35)

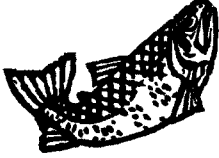
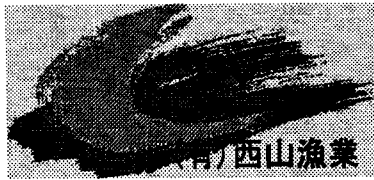
氷の状態	5:00 (5:35) OK
鮮度タンク内海水温	(5:35) 2.7 °C
秋サケ腹部内温度	(5:35) 5.6 °C

確認者特記欄： 田中 長未 (9:5)

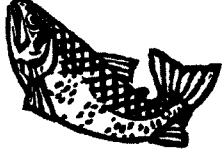
責任者確認欄： 西山 良一 (9:5)

Handwritten signature of Tanaka Naomasa

Handwritten signature of Yamashita Ryoichi



# 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 ( ) 時 0分 ~ 時 分) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 204  
(2:15)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 204  
(2:15)

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	2:40 (2:40) 20.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:49) 4.5 °C

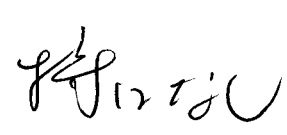
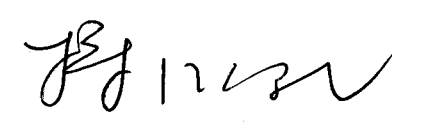
船倉内の氷の状態	帰港時	20
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0.2
船倉内の海水温度	帰港時	(2:49) 6.7 °C

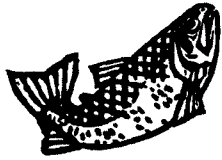
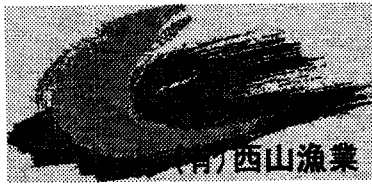
確認者： 204 (4:50)

〈船内清掃記録〉

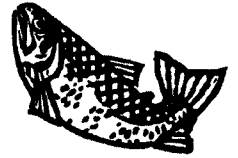
海水にて洗浄

確認者： 204  
(5:30)

確認者特記欄： <u>谷内 基悦</u> ( / )	責任者確認欄： <u>西山 良一</u> ( / )
	



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月4日 (4時50分~5時30分) 天気：<曇> 気温： °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内茂	6 田中長未	7 高橋圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者：タカ  
(4:40)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：タカ  
(4:40)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：タカ  
(5:35)

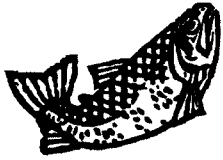
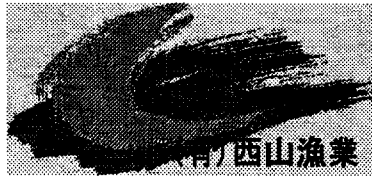
### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:35) 0℃
鮮度タンク内海水温	(5:35) 2.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:35) 5.9℃

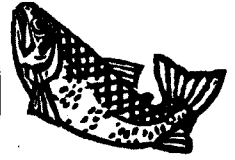
確認者：タカ  
(5:35)

確認者特記欄： 田中 長未 (94)

責任者確認欄： 西山 良一 (94)



# 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 15 分 ) 天気：晴れ 気温：~~25~~ °C

### 〈健康チェック表〉

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

確認者：富崎  
( 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 : 15 2回目 4 : 30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 9 枚 2 枚

確認者：富崎  
( 5 : 10 )



### 〈温度の測定〉

確認者：富崎 ( 5 : 30 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2 : 46 ) 20.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 46 ) 2.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 30 ) 8.5 °C

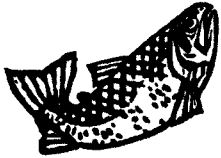
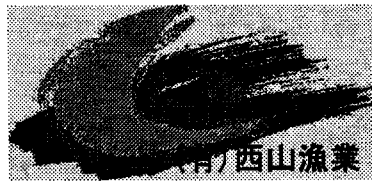
### 〈船内清掃記録〉

甲板 船倉 清掃

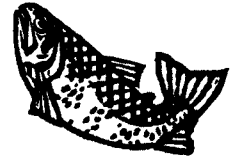
確認者：富崎  
( 6 : 15 )

確認者特記欄：~~谷内 基悦~~ ( 9 / 2 )  
富崎 洋尚

責任者確認欄：~~西山 良一~~ ( 9 / 2 )  
谷内 基悦



# 選別場での確認表



実施日：平成18年9月2日 (5時30分~6時15分) 天気：1、V 気温：℃

### 〈健康チェック表〉

確認者：タカ  
(5:00)

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫 勝弘	3 勝瀬 優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内 茂	6 田中 長未	7 高橋 圭二	8 山崎 英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

### 〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：タカ  
(5:00)

#### チェック内容 (選別前)

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

#### チェック内容 (作業終了後)

確認者：タカ  
(6:15)

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

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

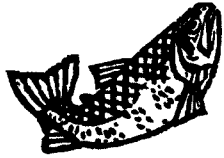
5:00

確認者：タカ  
(6:15)

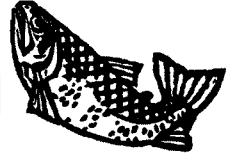
氷の状態	(5:15)
鮮度タンク内海水温	(6:15) 3.6℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 7.1℃

確認者特記欄： 田中 長未 (9/2)

責任者確認欄： 西山 良一 (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 1 日 ( 2 時 20 分 ~ 時 分 ) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

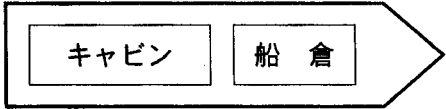
作業者名	1 西山良一	2 谷内基悦	3 永井市治	4 桜田裕二
	5 蠟山祐介	6 富崎洋尚	7 松崎敏美	8 東弧潤平
	9	10	11	12

確認者： 丸山  
( 2 : 20 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者： 丸山  
( 4 : 32 )

〈温度の測定〉

確認者： 丸山 (5:40)

漁場の海水温度	漁獲前	( 2 : 40 ) 20.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 40 ) 3.4 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	7.5 L
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 40 ) 7. °C

〈船内清掃記録〉

海水にて洗浄

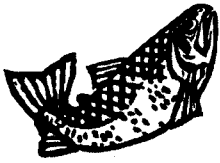
確認者： 丸山  
( 6 : 00 )

確認者特記欄： 谷内 基悦 ( / )

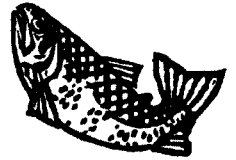
谷内 基悦

責任者確認欄： 西山 良一 ( / )

西山 良一



# 選別場での確認表



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

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫勝弘	3 勝瀬優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内茂	6 田中長未	7 高橋圭二	8 山崎英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

確認者：田中  
(7:40)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：田中  
(7:40)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：田中  
(6:10)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20)
鮮度タンク内海水温	(6:10) 3.6℃
秋サケ腹部内温度	(6:10) 7.2℃

確認者：田中  
(6:10)

確認者特記欄： 田中長未 (9/1)

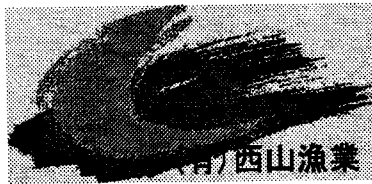
*(Handwritten signature)*

責任者確認欄： 西山良一 (9/1)

*(Handwritten signature)*



書式作成日：平成12年7月1日



HACCP委員会： ( / )



# 選別場での確認表



実施日：平成18年8月29日(6時30分~) 時00分) 天気：1 \ V 気温：2 / °C

### 〈健康チェック表〉

確認者：田中  
(5:30)

作業者名	1 坂本洋美	2 稗貫勝弘	3 勝瀬優	4 勝瀬喜江子
	5 谷内茂	6 田中長未	7 高橋圭二	8 山崎英樹
	9 黒沢哲也	10	11	12

### 〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：田中  
(5:30)

#### 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)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：田中  
(7:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：田中  
(7:30)

氷の状態	6:30 <del>7:30</del> OK
鮮度タンク内海水温	(7:30) 10 °C
秋サケ腹部内温度	(7:30) 2.4 °C

確認者特記欄： 田中 長未 (8/29)

*田中 長未*

責任者確認欄： 西山 良一 (8/29)

*西山 良一*