

平成20年度 秋鮭地域HACCP管理表

第23号
マルは 林漁業



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 11 月 15 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：3.1 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 8
- ・キャビンの中は _____ → 8
- ・船倉の周りは _____ → 8
- ・船倉の中は _____ → 8
- ・氷の投入は _____ → 1回目 4:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0

確認者： 林

(5:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:00) 9.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:00) 3.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄：

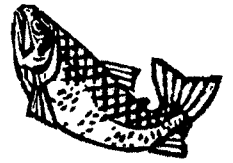
林

責任者確認欄： 田中

1/15



選別場での確認表



実施日：平成20年11月15日（5時00分～7時00分）天気 晴 気温： 3.1℃

〈健康チェック表〉

	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
作業者名	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

5:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

5:20

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

7:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 0
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.1℃

確認者：林

(7:00)

確認者特記欄： 林

11/5

責任者確認欄： 林

11/5

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 11/12



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年11月12日 4時00分～6時30分 天気：124 気温：2.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

430

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は 2
- ・キャビンの中は 0
- ・船倉の周りは 0
- ・船倉の中は 0
- ・氷の投入は 1回目 0 2回目 0 3回目 0 4回目 0
- ・水揚げ時の氷は十分か 0430

確認者： 林

630



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	630 4.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	630 4.2℃

確認者： 林

630

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	630 4.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

630

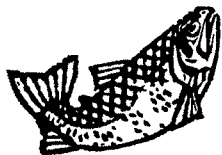
確認者特記欄： 林 11/12

責任者確認欄： 田中 11/12

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

1/2



選別場での確認表



実施日：平成 2011 年 12 月 12 日 (5 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気 14 気温： 2.2 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

500

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

500

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

700

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	7:20	9
鮮度タンク内海水温	3:20	4.2 °C
秋サケ腹部内温度	3:20	4.9 °C

確認者：林

720

確認者特記欄： 林

1/2

X

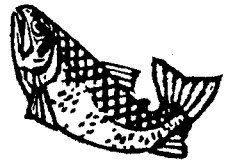
責任者確認欄： 林

1/2

X



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 11 月 11 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気 雨 気温： 2.5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(6:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(7:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (7:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:00) 9.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:00) 2.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	7:00 4.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(2:30)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成20年11月11日（4時30分～8時30分）天気：晴 気温：2.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

4:30

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

5:30

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

8:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(4:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(4:10) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(4:30) 4.1℃

確認者：林

4:30

確認者特記欄： 林

11/11

責任者確認欄： 林

11/11

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 11/7



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 11 月 7 日 4 時 30 分 ~ 6 時 00 分 天気：雨 気温：9.3 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:30)

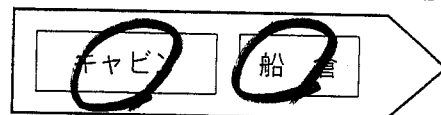
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(6:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(5:00) 11.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:00) 1.2 °C

確認者： 林 (6:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	5:30 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林 11/7

責任者確認欄： 田中 11/7

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

117



選別場での確認表



実施日：平成20年11月7日（5時30分～6時00分）天気：雨 気温：9.3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	⑧
	9	10	11	12

確認者：林

600

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ ①
- ・計量器の清潔度 _____ ②
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ ③
- ・シートは清潔に用意されているか _____ ④
- ・海水の清浄度は _____ ⑤
- ・岸壁海水の状態は _____ ⑥
- ・作業場の状態は _____ ⑦

確認者：林

500

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ ①
- ・計量器は清掃されているか _____ ②
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ ③
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ ④
- ・作業場は整理整頓されているか _____ ⑤

確認者：林

650

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) ①
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3.1℃

確認者：林

700

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 林



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年11月6日（3時30分～6時30分）天気：124 気温：5.6℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(340)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 400 回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者： 林

530

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

570

漁場の海水温度	漁獲前	4.5 11.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4.5 11.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5.30 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(670)

確認者特記欄：

林

11/6

責任者確認欄：

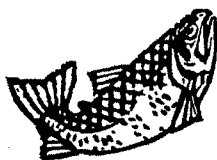
田中

11/6

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

(11/6)



選別場での確認表



実施日：平成20年11月6日(4時30分～6時30分) 天気：晴 気温：5.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:40) 0
鮮度タンク内海水温	(6:40) 2.3℃
秋サケ腹部内温度	(6:40) 4.9℃

確認者：林

(6:40)

確認者特記欄： 林

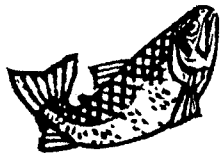
(11/6)

責任者確認欄： 林

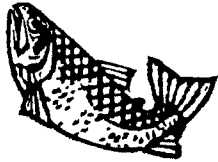
(11/6)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (11/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 11 月 5 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 : 晴 気温 : 3.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ①
- ・キャビンの中は _____ → ②
- ・船倉の周りは _____ → ③
- ・船倉の中は _____ → ④
- ・氷の投入は _____ → 1回目 ⑤ 2回目 _____ 3回目 _____ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ⑥

確認者： 林

(5:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	4.0 11.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	4.0 3.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	5.5 2.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

(11/5)

責任者確認欄： 田中

(11/5)



選別場での確認表



実施日：平成20年11月5日（3時30分～6時30分）天気：174 気温：3.2℃

〈健康チェック表〉

	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
作業者名	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(430)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(630)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	〇
鮮度タンク内海水温	(6:30)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4.9℃

確認者：林

(630)

確認者特記欄： 林

115

責任者確認欄： 林

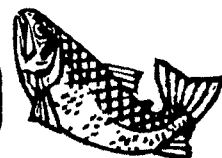
(115)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 114



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年11月4日（3時30分～5時30分）天気：12℃ 気温：4.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

3:30

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 3:50 2回目 4:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 12.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 3.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:30)

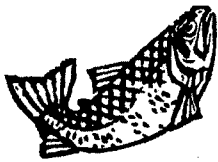
確認者特記欄： 林 114

責任者確認欄： 田中 114

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

114



選別場での確認表



実施日：平成20年11月4日（4時30分～7時00分）天気：104 気温：4.9℃

〈健康チェック表〉

	0 林(裕)	0 林(策)	0 田中	0 渡辺
作業者名	0 本村	0 朝熊	0 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

500

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

500

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

650

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6.50 0
鮮度タンク内海水温	6.50 2.2℃
秋サケ腹部内温度	6.50 3.9℃

確認者：林

650

確認者特記欄： 林

114

+

責任者確認欄： 林

114

✓



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年11月3日（3時00分～5時00分）天気：晴 気温：3.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(5:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 12.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	②
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄：

林

(11/3)

責任者確認欄：

田中

(11/3)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

11/3



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 11 月 3 日 (4 時 30 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温： 3.9 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

4:30

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

5:00

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

6:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.1 ℃

確認者：林

6:30

確認者特記欄： 林 11/3

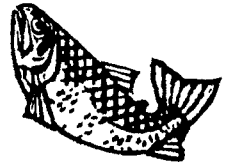
責任者確認欄： 林 11/3

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/31)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 10 月 31 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：17℃ 気温：0.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	<input checked="" type="checkbox"/> 林	<input checked="" type="checkbox"/> 田中	<input checked="" type="checkbox"/> 皆川	<input checked="" type="checkbox"/> 安達
	<input checked="" type="checkbox"/> 佐藤	<input checked="" type="checkbox"/> 桜田	<input checked="" type="checkbox"/> 上林	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4 30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 13.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 8.1℃

確認者： 林 (5 30)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5:30 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6 00)

確認者特記欄： 林

10/31

責任者確認欄： 田中

10/31

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/31



選別場での確認表



実施日：平成20年10月31日（4時00分～6時20分）天気 12h 気温：0.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	<input checked="" type="checkbox"/> 林(裕)	<input checked="" type="checkbox"/> 林(策)	<input checked="" type="checkbox"/> 田中	<input checked="" type="checkbox"/> 渡辺
	<input checked="" type="checkbox"/> 本村	<input checked="" type="checkbox"/> 朝熊	<input checked="" type="checkbox"/> 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

4:30

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

6:20

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 0
鮮度タンク内海水温	(6:30) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.6℃

確認者：林

6:30

確認者特記欄：林

10/31

責任者確認欄：林

10/31



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年11月1日(3時30分～6時30分) 天気：雨 気温：23℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(330)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は _____ → 0
- キャビンの中は _____ → 0
- 船倉の周りは _____ → 0
- 船倉の中は _____ → 0
- 氷の投入は _____ → 1回目 400 2回目 530 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か _____ → 0

確認者： 林
(530)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (630)

漁場の海水温度	漁獲前	(730) 12.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(430) 21℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(630) 3.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(630)

確認者特記欄： 林 (11/1)

責任者確認欄： 田中 (11/1)



選別場での確認表



実施日：平成20年11月1日(4時30分～6時50分) 天気：雨 気温：2.3℃

〈健康チェック表〉

	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
作業者名	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

520

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

440

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

650

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(650) 0
鮮度タンク内海水温	(650) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(650) 3.7℃

確認者：林

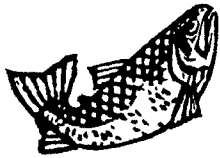
650

確認者特記欄： 林 11/1

責任者確認欄： 林 11/1

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (1030)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 10 月 30 日 (時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雨 気温：5.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒ 0
- ・キャビンの中は ☒ 0
- ・船倉の周りは ☒ 0
- ・船倉の中は ☒ 0
- ・氷の投入は ☒ 1回目 300 2回目 400 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ 0

確認者： 林

(500)

キャビ

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (500)

漁場の海水温度	漁獲前	300 13.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	300 0.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	500 3.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(600)

確認者特記欄： 林

1030

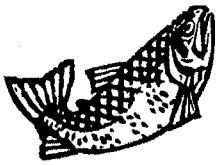
責任者確認欄： 田中

1030

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/30



選別場での確認表



実施日：平成20年10月30日（4時00分～6時00分）天気：雨 気温：5.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	⑧		⑨	
	9	10	11	12

確認者：林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ ①
- ・計量器の清潔度 _____ ②
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ ③
- ・シートは清潔に用意されているか _____ ④
- ・海水の清浄度は _____ ⑤
- ・岸壁海水の状態は _____ ⑥
- ・作業場の状態は _____ ⑦

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ ⑧
- ・計量器は清掃されているか _____ ⑨
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ ⑩
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ ⑪
- ・作業場は整理整頓されているか _____ ⑫

確認者：林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:00	0
鮮度タンク内海水温	6:00	2.2℃
秋サケ腹部内温度	6:00	3.9℃

確認者：林

6:00

確認者特記欄：林

10/30

責任者確認欄：林

10/30

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/29



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月29日（2時30分～5時00分）天気：12人 気温：6.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林
(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 13.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 3.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(5:00)

確認者特記欄： 林 10/29

責任者確認欄： 田中 10/29



選別場での確認表



実施日：平成20年10月29日（14時00分～15時00分）天気124 気温：6.7℃

〈健康チェック表〉

	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
作業者名	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(5:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	9
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	7.6℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

1029

責任者確認欄：林

1029

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 10 月 28 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気 12℃ 気温： 14℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:30)



〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 13.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 14.1℃

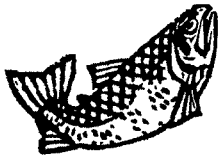
〈船内清掃記録〉

確認者： 林

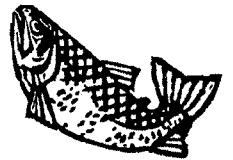
(5:30)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 29 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：174 気温：4.4 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(436)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(600)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(600) 〇
鮮度タンク内海水温	(600) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(600) 4.2 °C

確認者：林

(600)

確認者特記欄： 林

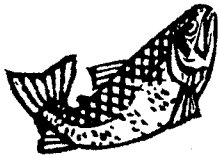
(120)

X

責任者確認欄： 林

(120)

X



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月27日（2時30分～6時00分）天気124℃ 気温：21.7℃
根室振興局産業振興部水産課水産振興係長 様

〈健康チェック表〉

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

標津町農林水産課係長（水産検査者）：林

(2カ)

漁港施設使用許可台帳（平成24年6月追加受付分）の提出について

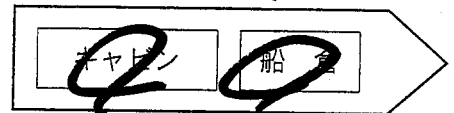
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容
このことについて、許可台帳を別紙のとおり提出しますので、よろしくお取りはからい

- ・甲板は 願います
- ・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回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林

420



〈温度の測定〉

確認者：林

420

漁場の海水温度	漁獲前	(300) 17.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(300) 0.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(420) 4.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

600

確認者特記欄：林

責任者確認欄：田中

10/27



選別場での確認表



実施日：平成20年10月27日（4時00分～6時00分）天気 17℃ 気温：27℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(430)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(600)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(600) 9
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(600) 4.1℃

確認者：林

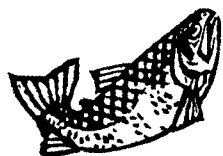
(600)

確認者特記欄： 林

10/27

責任者確認欄： 林

10/27



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月25日（2時30分～6時00分）天気：雨 気温：16.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

2:30

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ①
- ・キャビンの中は → ②
- ・船倉の周りは → ③
- ・船倉の中は → ④
- ・氷の投入は → ⑤ 1回目 3:00 2回目 4:10 3回目 4:20 回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ⑥

確認者： 林

(4:30)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	31.0 14.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	31.0 2.1℃

確認者： 林 (4:40)

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	4.40 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

6:00

確認者特記欄： 林

10/25

責任者確認欄： 田中

10/25

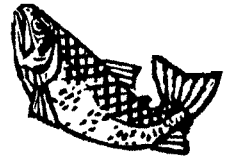
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

1025



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 25 日 (4 時 01 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 雨 気温： 16.7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	5 本村	6 朝熊	7 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.9 ℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林

1025

責任者確認欄： 林

1025



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月24日（2時30分～6時00分）天気：曇り 気温：13.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ⑧
- ・キャビンの中は _____ ⑧
- ・船倉の周りは _____ ⑧
- ・船倉の中は _____ ⑧
- ・氷の投入は _____ 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 4:20 4回目 X
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑧

確認者： 林

(4:20)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 5:00

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 14.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 11.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑧
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 14.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:30)

ガレージ甲板清掃完了

確認者特記欄： 林

10/24

責任者確認欄： 田中

124

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/24



選別場での確認表



実施日：平成20年10月24日 4時00分～6時40分 天気：(晴) 気温：13.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
5	本村	6	朝熊	8
9		10		12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:50) 9
鮮度タンク内海水温	(6:50) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:50) 4.9℃

確認者：林

(6:50)

確認者特記欄： 林

10/24

X

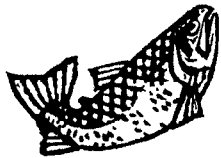
責任者確認欄： 林

10/24

X

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 12/23



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月23日(2時30分～6時00分) 天気：174 気温：11.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	0 林	0 田中	0 皆川	0 安達
	5 佐藤	6 桜田	0 上林	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(240)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(1230)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (500)

漁場の海水温度	漁獲前	320 14.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	320 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	500 3.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(600)

ガンアル甲板洗浄 O.K

確認者特記欄： 林

10/23

+

責任者確認欄： 田中

10/23

+

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/23



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 23 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気 104 気温： 11.6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(400)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(630)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 0
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.8 °C

確認者：林

(630)

確認者特記欄： 林

10/23

X

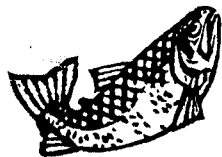
責任者確認欄： 林

10/23

X

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/22)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月22日（2時30分～6時00分）天気：124 気温：6.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ②
- ・キャビンの中は _____ → ②
- ・船倉の周りは _____ → ②
- ・船倉の中は _____ → ②
- ・氷の投入は _____ → 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 5:00 4回目 6:00
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ②

確認者： 林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (500)

漁場の海水温度	漁獲前	320℃ 14.4
船倉内の海水温度	漁獲前	320℃ 2-1

船倉内の氷の状態	帰港時	②
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	500 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(600)

確認者特記欄： 林

10/22

責任者確認欄： 田中

10/22

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/22



選別場での確認表



実施日：平成20年10月22日（4時00分～6時00分）天気 17℃ 気温：6.1℃

〈健康チェック表〉

	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
作業者名	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:20)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.2℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

10/22

責任者確認欄：林

10/22

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/21



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月21日（2時40分～5時00分）天気：124 気温：11.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	0 林	2 田中	3 皆川	0 安達
	6 佐藤	9 桜田	0 上林	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ 0
- ・キャビンの中は _____ 0
- ・船倉の周りは _____ 0
- ・船倉の中は _____ 0
- ・氷の投入は _____ 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 4:30 4回目 5:00
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ 0

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	32.0℃ 14.4
船倉内の海水温度	漁獲前	32.0℃ 2.1

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/21



選別場での確認表



実施日：平成20年10月21日（4時00分～6時00分）天気 12℃ 気温：11.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

4:30

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.9℃

確認者：林

6:00

確認者特記欄： 林

10/21

✓

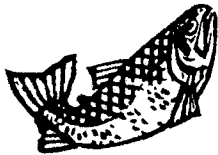
責任者確認欄： 林

10/21

X

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 12/20



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 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：曇 気温：11.3 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林
(430)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (430)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 11.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	⑨
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑨
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 4.3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(600)

甲板清掃完了

確認者特記欄： 林 12/20

責任者確認欄： 田中 10/20



選別場での確認表



実施日：平成20年10月20日(4時00分～6時30分) 天気(曇) 気温：11.3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容(選別前)

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

確認者：林

(4:30)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者：林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	9
鮮度タンク内海水温	(6:30)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	3.9℃

確認者：林

(6:30)

確認者特記欄：

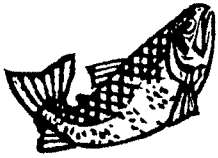
林

120

責任者確認欄：

林

120



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 10 月 18 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気：C E I 気温： 9.9 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 15.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 3.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:00)

確認者特記欄： 林

10/18

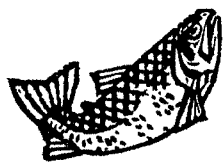
責任者確認欄： 田中

10/18

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

(10/12)



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 12 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温：2.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:50) 4.1 °C

確認者：林

(5:50)

確認者特記欄：林

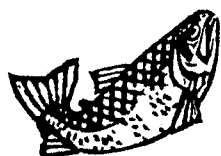
(10/12)

責任者確認欄：林

(10/12)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/17



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月17日（2時30分～5時00分）天気：124 気温：22.8℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 9
- ・キャビンの中は → 9
- ・船倉の周りは → 9
- ・船倉の中は → 9
- ・氷の投入は → 1回目 : 300 2回目 : 300 3回目 : 300 4回目 : 300
- ・水揚げ時の氷は十分か → 9

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	31.0 14.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	31.0 0.8℃

確認者： 林 (4:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成20年10月17日（4時00分～6時00分）天気 晴 気温：7.8℃

〈健康チェック表〉

	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
作業者名	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ ⑧
- ・計量器の清潔度 _____ ⑧
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ ⑧
- ・シートは清潔に用意されているか _____ ⑧
- ・海水の清浄度は _____ ⑧
- ・岸壁海水の状態は _____ ⑧
- ・作業場の状態は _____ ⑧

確認者：林

4:30

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ ⑧
- ・計量器は清掃されているか _____ ⑧
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ ⑧
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ ⑧
- ・作業場は整理整頓されているか _____ ⑧

確認者：林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	⑥ 00	⑦ 9
鮮度タンク内海水温	⑥ 00	2.2℃
秋サケ腹部内温度	⑥ 00	4.1℃

確認者：林

⑥ 00

確認者特記欄： 林

10/17

責任者確認欄： 林

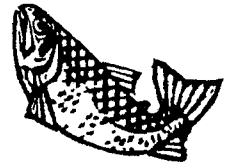
10/17

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 19.6



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 10 月 16 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：17.6 気温：11.9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 15.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 11.9 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	1:30 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/16



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 16 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：174 気温：11.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	9 本村	10 朝熊	11 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 00) 0
鮮度タンク内海水温	(6 : 00) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 00) 4.1 °C

確認者：林

(8:00)

確認者特記欄： 林

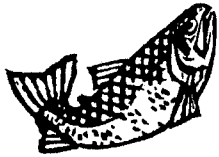
+

責任者確認欄： 林

+

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/15



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月14日（2時30分～5時30分）天気：134 気温：11.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・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 ☒

確認者：林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 15.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 2.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄：林

10/15

責任者確認欄：田中

10/15

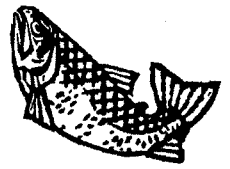
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/14



選別場での確認表



実施日：平成20年10月14日（4時00分～6時10分）天気 晴 気温：11.3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	9
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.6℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

10/15

—

責任者確認欄：林

10/15

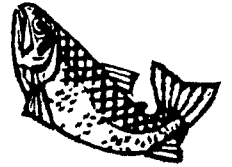
—

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/14



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月14日（2時30分～6時00分）天気：12℃ 気温：10.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 300 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者： 林
(430)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3.00 15.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3.00 2.1℃

確認者： 林 (470)

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.30 2.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(600)

確認者特記欄： 林

10/14

責任者確認欄： 田中

10/14

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/14



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 14 日 (24 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：124 気温：10.8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → ①
- ・計量器の清潔度 → ②
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → ③
- ・シートは清潔に用意されているか → ④
- ・海水の清浄度は → ⑤
- ・岸壁海水の状態は → ⑥
- ・作業場の状態は → ⑦

確認者：林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → ①
- ・計量器は清掃されているか → ②
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → ③
- ・シートは全タンクにかぶせているか → ④
- ・作業場は整理整頓されているか → ⑤

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	9
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	3.9 °C

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 林



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月13日（2時30分～5時00分）天気：174℃ 気温：24.4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(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 3:00 2回目 3:30 3回目 4:00 4回目 4:20
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 15.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:00)

確認者特記欄：

林

10/13

責任者確認欄：

田中

193



選別場での確認表



実施日：平成20年10月13日（4時00分～7時00分）天気：174 気温：24℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(430)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(700)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 2
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.6℃

確認者：林

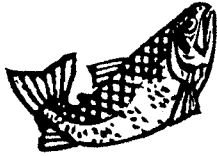
(700)

確認者特記欄： 林

(193)

責任者確認欄： 林

(193)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 10 月 10 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 晴れ 気温： 12.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4 00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4 30)

漁場の海水温度	漁獲前	3 10 14.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3 10 11.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4 30 2.8 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6 00)

ダニアル甲板清掃

確認者特記欄： 林

10/10

X

責任者確認欄： 田中

10/10

X



選別場での確認表



実施日：平成20年10月10日（4時00分～6時00分）天気：12/4 気温：12.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	2 林(策)	9 田中	4 渡辺
	9 本村	6 朝熊	0 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 8
- ・計量器の清潔度 → 8
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 8
- ・シートは清潔に用意されているか → 8
- ・海水の清浄度は → 8
- ・岸壁海水の状態は → 8
- ・作業場の状態は → 0

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 8
- ・計量器は清掃されているか → 8
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 8
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 8
- ・作業場は整理整頓されているか → 8

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 9
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.1℃

確認者：林

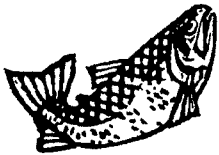
(6:00)

確認者特記欄： 林 10/10

O.K.

責任者確認欄： 林 10/10

O.K.



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月11日（2時30分～6時15分）天気 曇り 気温：15.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 4:20 4回目 4:40
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇

確認者：林

4:30

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 3.4℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

6:15

ダンボール片取作業 〇、〇

確認者特記欄：林

10/11

責任者確認欄：田中

10/11

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

191)



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 11 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：くもり 気温：15.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	9 林(策)	9 田中	9 渡辺
	6 本村	● 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(400)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(620)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:30	9
鮮度タンク内海水温	6:30	2.2 °C
秋サケ腹部内温度	6:30	4.1 °C

確認者：林

(630)

確認者特記欄： 林

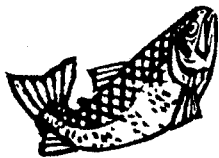
191)

+

責任者確認欄： 林

191)

+



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 10 月 8 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：174 気温：11.4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(5 30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5 30)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:30) 4:00 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	5:30 3.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6 30)

確認者特記欄：

林

(108)

責任者確認欄： 田中

(108)



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 8 日 (4 時 10 分 ~ 6 時 30 分) 天気：17℃ 気温：11.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	9 林(策)	9 田中	9 渡辺
	9 本村	9 朝熊	9 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20) 9
鮮度タンク内海水温	(6:20) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:20) 3.1℃

確認者：林

(6:30)

確認者特記欄： 林

19)

+

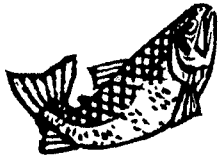
責任者確認欄： 林

10/8)

+

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 107



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 10 月 7 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：雨 気温：12.1 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4 00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5 00)

漁場の海水温度	漁獲前	④ 10 15.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	④ 10 1.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑧
船倉内の海水温度	帰港時	⑤ 00 3.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6 00)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

197



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 7 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 雨 気温： 12.1 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(5 : 20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 00)	9
鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	2.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	4.1 ℃

確認者：林

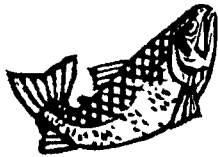
(6 : 00)

確認者特記欄： 林 (10 : 7)

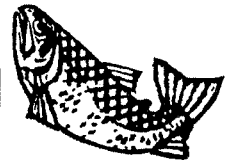
責任者確認欄： 林 (10 : 7)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月6日(2時30分～6時00分) 天気：晴 気温：20.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 11.1℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:30)

タンク・甲板・甲板下等、OK.

確認者特記欄：林 (10/6)

OK

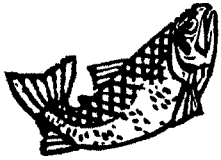
責任者確認欄：田中 (10/6)

OK

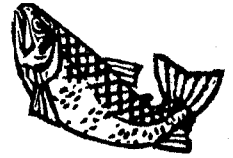
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/6



選別場での確認表



実施日：平成20年10月6日（4時00分～6時00分）天気：（27）気温：27.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・計量器の清潔度 → 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 8
- ・シートは清潔に用意されているか → 8
- ・海水の清浄度は → 0
- ・岸壁海水の状態は → 9
- ・作業場の状態は → 0

確認者：林

(4:15)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 9
- ・計量器は清掃されているか → 9
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 8
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 8
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：林

(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 9
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 3.9℃

確認者：林

(5:50)

確認者特記欄：林

10/6

+

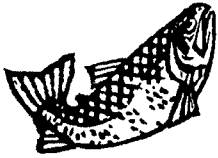
責任者確認欄：林

10/6

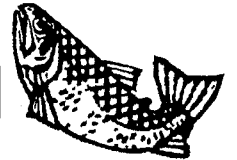
—

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/4



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月4日（2時30分～6時00分）天気：曇り 気温：12.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:40)

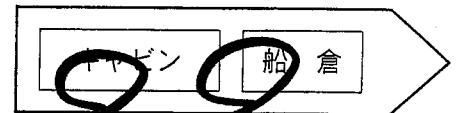
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 300 2回目 400 3回目 400 4回目 400
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇

確認者： 林

5:30



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 0.8℃

確認者： 林 (5:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5:30 2.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(7:00)

確認者特記欄： 林 10/4

責任者確認欄： 田中 10/4



選別場での確認表



実施日：平成20年10月4日（4時00分～7時00分）天気：晴気温：12.7℃

〈健康チェック表〉

	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
作業者名	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:20)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 0
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 3.7℃

確認者：林

(7:00)

確認者特記欄：林

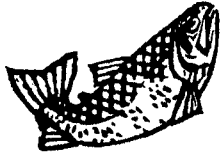
(10/4)

責任者確認欄：林

(10/4)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/3)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月3日 (2時30分～5時30分) 天気：124 気温：10.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(250)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(430)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(430)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(600)

確認者特記欄： 林

(10/3)

責任者確認欄： 田中

(10/3)



選別場での確認表



実施日：平成20年10月3日（4時00分～6時00分）天気：17t 気温：10.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	0 林(裕)	9 林(策)	3 田中	4 渡辺
	5 本村	0 朝熊	0 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 0
- ・計量器の清潔度 → 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 9
- ・シートは清潔に用意されているか → 9
- ・海水の清浄度は → 2
- ・岸壁海水の状態は → 0
- ・作業場の状態は → 0

確認者：林

(4:10)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 9
- ・計量器は清掃されているか → 8
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.7℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林 103

責任者確認欄： 林 103



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年10月1日（2時30分～5時30分）天気 124℃ 気温：27℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	300 15.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	300 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	⑨
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑨
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 2.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

5:30

確認者特記欄：

林

(10/1)

責任者確認欄：

田中

(10/1)



選別場での確認表



実施日：平成20年10月1日（4時00分～5時40分）天気：曇 気温：21.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 0
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.1℃

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄：林

10/1

責任者確認欄：林

10/1

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9:30)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年 9 月 30 日 (2 時 40 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：9.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：林

(3:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 15.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 11.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 2.0 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄：

林

(9:30)

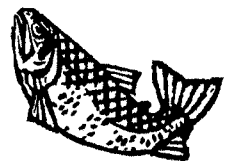
責任者確認欄：

田中

(9:30)



選別場での確認表



実施日：平成20年9月30日（4時00分～6時00分）天気：124 気温：9.2℃

〈健康チェック表〉

	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
作業者名	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:20)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(4:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 9
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 9.8℃

確認者：林

(5:50)

確認者特記欄： 林 9/30

責任者確認欄： 林 9/30

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (29)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年 7月29日 (2時30分～5時30分) 天気：05 気温：2.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 2:40 2回目 3:40 3回目 4:00 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者：林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (430)

漁場の海水温度	漁獲前	16.0℃ 15.0
船倉内の海水温度	漁獲前	3.00℃ 1.2

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(530)

ダングル等汚損等. OK

確認者特記欄：林

(29)

責任者確認欄：田中

(29)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/9



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 9 月 29 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：21.3 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ ⑧
- ・計量器の清潔度 _____ ⑧
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ ⑧
- ・シートは清潔に用意されているか _____ ⑧
- ・海水の清浄度は _____ ⑧
- ・岸壁海水の状態は _____ ⑧
- ・作業場の状態は _____ ⑧

確認者：林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ ⑧
- ・計量器は清掃されているか _____ ⑧
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ ⑧
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ ⑧
- ・作業場は整理整頓されているか _____ ⑧

確認者：林

(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) ⑧
鮮度タンク内海水温	(5:40) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40) 3.9 °C

確認者：林

5:40

確認者特記欄：

林

9:39

O.K

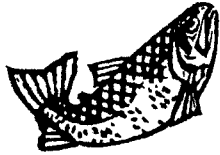
責任確認欄：林

9:29

O.K

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/27)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月27日 (2時30分～5時30分) 天気：晴 気温：6.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(X:20)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 1.9℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

(9:27)

O.K

責任者確認欄： 田中

(9:27)

O.K



選別場での確認表



実施日：平成20年 7月 7日 (4時00分～6時00分) 天気：晴 気温：6.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	♀ 林(裕)	♀ 林(策)	♂ 田中	♂ 渡辺
	♀ 本村	♀ 朝熊	♂ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林

97

OK

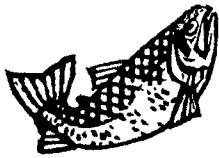
責任者確認欄： 林

(97)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/26)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月26日(2時30分～5時30分) 天気：雨 気温：12.4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:15 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 2.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

ダニカール清掃OK

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/26



選別場での確認表



実施日：平成20年9月26日（4時00分～6時00分）天気：雨 気温：12.4℃

〈健康チェック表〉

	9 林(裕)	9 林(策)	3 田中・	4 渡辺
作業者名	5 本村	6 朝熊	7 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:20)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	9
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	3.9℃

確認者：林

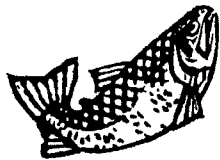
(6:00)

確認者特記欄：林

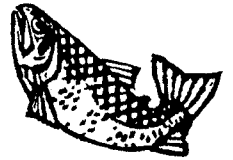
(9:26)

責任者確認欄：林

(9:26)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月25日(2時30分～5時30分) 天気：12月 気温：24℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(250)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は → 9
- キャビンの中は → 9
- 船倉の周りは → 9
- 船倉の中は → 0
- 氷の投入は → 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 4:20 回目
- 水揚げ時の氷は十分か → 9

確認者： 林

(420)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(430)

漁場の海水温度	漁獲前	31.0℃
		16.2
船倉内の海水温度	漁獲前	31.0℃
		2.1

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	45.0℃ 3.2

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(600)

確認者特記欄：

林

(9/28)

責任者確認欄：

田中

(9/28)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/25



選別場での確認表



実施日：平成20年9月25日（4時00分～6時30分）天気124 気温：24℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(420)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(600)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20)	0
鮮度タンク内海水温	(6:20)	3.3℃
秋サケ腹部内温度	(6:20)	4.9℃

確認者：林

(620)

確認者特記欄：林

9/25

責任者確認欄：林

9/25

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (2/24)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年 9月24日 (時10分～5時30分) 天気124 気温：10.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(250)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(420)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(310) 16.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(310) 1.2℃

確認者： 林

(420)

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑨
船倉内の海水温度	帰港時	(420) 3.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(530)

確認者特記欄： 林

(2/24)

責任者確認欄： 田中

(2/24)

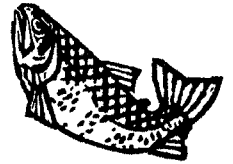
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

24



選別場での確認表



実施日：平成20年9月24日(4時00分～6時00分) 天気124 気温：10.3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容(選別前)

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

確認者：林

(4:15)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.1℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林

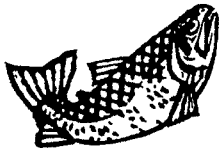
(24)

責任者確認欄： 林

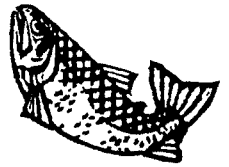
(24)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/23



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年 9月23日 (3時00分～5時30分) 天気：12℃ 気温：12.3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	9 田中	9 皆川	8 安達
	9 佐藤	9 桜田	7 上林	8
	9	10	11	12

確認者： 林
300

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林
(500)

キャビン 2 船倉 2

1回目 300 2回目 400 3回目 4回目

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	310 17.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	310 0.9℃

確認者： 林 (500)

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	500 2.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
530

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

123



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 9 月 23 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：03 気温：17.3 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(X-00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(K-20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(5-30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 0
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:50) 4.7 °C

確認者：林

(5:50)

確認者特記欄： 林

OK

123

責任者確認欄： 林

OK

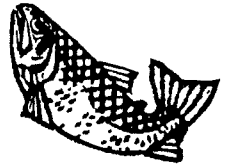
123

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/22



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年 9月22日 (2時30分～6時00分) 天気 晴 気温：14.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ⑧
- ・キャビンの中は → ⑧
- ・船倉の周りは → ⑧
- ・船倉の中は → ⑧
- ・氷の投入は → 1回目 300 2回目 330 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ⑧

確認者： 林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	9.10℃ 17.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3.10℃ 1.8℃

確認者： 林 (500)

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑧
船倉内の海水温度	帰港時	5.00℃ 3.2℃

〈船内清掃記録〉

甲板清掃済

確認者： 林

(800)

確認者特記欄： 林

9/22

OK

責任者確認欄： 田中

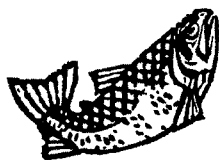
9/22

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/22



選別場での確認表



実施日：平成20年 9月22日 (2時30分～6時00分) 天気：晴 気温：14.2℃

〈健康チェック表〉

	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
作業者名	① 本村	② 朝熊	③ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → ①
- ・計量器の清潔度 → ①
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → ①
- ・シートは清潔に用意されているか → ①
- ・海水の清浄度は → ①
- ・岸壁海水の状態は → ①
- ・作業場の状態は → ①

確認者：林

(400)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → ①
- ・計量器は清掃されているか → ①
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → ①
- ・シートは全タンクにかぶせているか → ①
- ・作業場は整理整頓されているか → ①

確認者：林

(600)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	①
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.9℃

確認者：林

(600)

確認者特記欄：林

9/22

X

責任者確認欄：林

9/22

X



選別場での確認表



実施日：平成20年9月20日（4時00分～5時30分）天気：124 気温：13.5℃

〈健康チェック表〉

	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
作業者名	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:45) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:45) 3.9℃

確認者：林

(5:45)

確認者特記欄：林

(9/20)

✕

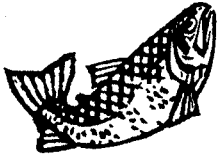
責任者確認欄：林

(9/20)

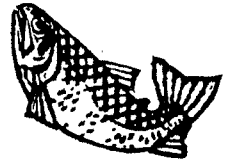
—

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9:30)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月20日(2時50分～5時00分) 天気 12℃ 気温：12.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 12.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 3.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

ダンボール甲板清掃完了。

確認者特記欄： 林

(9:20)

責任者確認欄： 田中

(9:20)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年 9月19日 3時00分～5時30分 天気 晴 気温：20.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(3:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 10.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 3.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄：

林 9/9

責任者確認欄： 田中 9/9

何回かの作業記録に記入。(月・潮・天気・漁獲量・)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/9



選別場での確認表



実施日：平成20年9月19日（4:00分～6:00分）天気：晴 気温：20.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	⑨ 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑩ 本村	① 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

4:00

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

5:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) ⑨
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.1℃

確認者：林

6:00

確認者特記欄：林

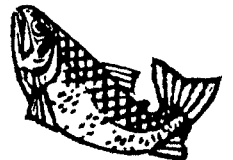
9/9

責任者確認欄：林

9/9



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月12日 白（3時00分～5時30分） 天気：124 気温：14.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(300)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 0
- ・キャビンの中は _____ → 0
- ・船倉の周りは _____ → 0
- ・船倉の中は _____ → 0
- ・氷の投入は _____ → 1回目 330 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0

確認者： 林

(450)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(450)

漁場の海水温度	漁獲前	315 17.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	315 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	450 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(530)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成20年9月12日（4時00分～5時50分）天気：12/4 気温：14.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

4:15

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

5:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:50 8
鮮度タンク内海水温	(5:50 8) °C
秋サケ腹部内温度	5:50 3.9 °C

確認者：林

5:50

確認者特記欄： 林

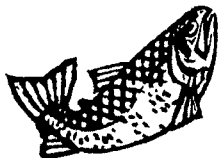
9/2

責任者確認欄： 林

9/2

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月17日（2時30分～4時30分）天気：晴 気温：17.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(300)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(500)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.1℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

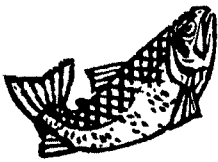
(530)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



選別場での確認表



実施日：平成20年 7月 7日 (4時00分～6時00分) 天気：晴 気温：17.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 林(策)	3 田中	4 渡辺
	5 本村	6 朝熊	7 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(X.OO)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(7.15)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(6.00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.9℃

確認者：林

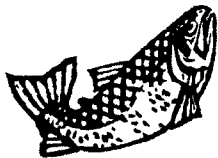
(6.00)

確認者特記欄： 林

9.17

責任者確認欄： 林

9.17



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月16日(2時30分～5時30分) 天気：124 気温：14.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(300)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

0
0
0
0
1回目 330 2回目 400 3回目 : 4回目 :
0

確認者： 林

(430)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (530)

漁場の海水温度	漁獲前	330 18.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	330 3.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	430 4.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(530)

確認者特記欄： 林

9/16

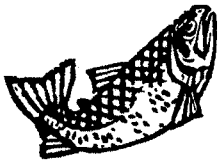
責任者確認欄： 田中

9/16

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/16



選別場での確認表



実施日：平成20年9月16日（4時00分～6時00分）天気 124 気温：14.3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

400

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

420

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

530

〈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) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:40) 3.9℃

確認者：林

5:40

確認者特記欄： 林

7/16

責任者確認欄： 林

9/16



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 2 年 9 月 15 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：124 気温：14.3 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	9 田中	9 皆川	4 安達
	9 佐藤	9 桜田	9 上林	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(250)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 0
- ・キャビンの中は _____ → 0
- ・船倉の周りは _____ → 9
- ・船倉の中は _____ → 9
- ・氷の投入は _____ → 1回目 3 00 2回目 400 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0

確認者： 林

(700)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (450)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:15) 12.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 3.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.50 4.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(530)

ガレージ甲板清掃. O.K

確認者特記欄： 林 (9/18)

O.K.

責任者確認欄： 田中 (9/18)

O.K.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/5



選別場での確認表



実施日：平成20年7月15日（4時00分～6時00分）天気124 気温：14.3℃

〈健康チェック表〉

	林(裕)	林(策)	田中	渡辺
作業者名	本村	朝熊	小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:15)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 9
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 4.1℃

確認者：林

(5:50)

確認者特記欄：林

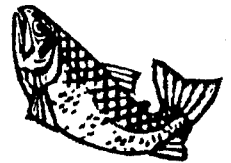
9/5

責任者確認欄：林

9/5



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月13日 (3時00分～5時00分) 天気 124 気温：17.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(300)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 0
- ・キャビンの中は _____ → 0
- ・船倉の周りには _____ → 0
- ・船倉の中は _____ → 0
- ・氷の投入は _____ → 1回目 : 300 2回目 : 400 3回目 : 400 4回目 : 400
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0

確認者： 林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (500)

漁場の海水温度	漁獲前	330 12.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	330 4.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	500 2.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(530)

確認者特記欄： 林

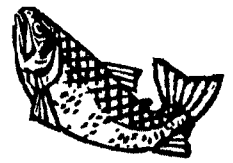
(9/15)

責任者確認欄： 田中

(9/13)



選別場での確認表



実施日：平成20年9月13日（4時00分～6時00分）天気 174 気温：12.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	9 林(策)	9 田中	9 渡辺
	9 本村	9 朝熊	9 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(X:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・計量器の清潔度 → 00
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 00
- ・シートは清潔に用意されているか → 00
- ・海水の清浄度は → 00
- ・岸壁海水の状態は → 9
- ・作業場の状態は → 0

確認者：林

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 0
- ・計量器は清掃されているか → 9
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 9
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 9
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林

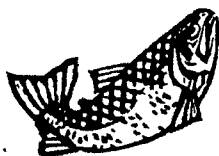
9/13

責任者確認欄： 林

9/13

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/12



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年 9 月 12 日 (2 時 40 分 ~ 5 時 00 分) 天気 124 気温：18.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2 時 40 分)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 4:30 4回目 5:00
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者： 林

(3 時 00 分)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 12.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 2.9 °C

確認者： 林 (4:50)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 4.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

5:50

ゴミはすべて回収済み。

確認者特記欄： 林

9/12

責任者確認欄： 田中

(9/12)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

(9/12)



選別場での確認表



実施日：平成20年9月12日(4時00分~6時00分) 天気：雨 気温：12.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 林(策)	3 田中	4 渡辺
	5 本村	6 朝熊	7 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(X00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

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：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 9
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.1℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

9/12

責任者確認欄：林

9/12



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年 9月11日 (8時00分～5時00分) 天気：ほく 気温：16.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	2 田中	3 皆川	4 安達
	6 佐藤	6 桜田	0 上林	8
	9	10	11	12

確認者：林

(8:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 12.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 3.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5.00 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:30)

タ：フル甲板清掃OK

確認者特記欄：林

(9/11)

責任者確認欄：田中

(9/11)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/11)



選別場での確認表



実施日：平成20年9月11日(4時00分～6時00分) 天気：124 気温：16.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(X00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ 0
- ・計量器の清潔度 _____ 00
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ 88
- ・シートは清潔に用意されているか _____ 88
- ・海水の清浄度は _____ 00
- ・岸壁海水の状態は _____ 00
- ・作業場の状態は _____ 00

確認者：林

(X30)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ 0
- ・計量器は清掃されているか _____ 00
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ 00
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ 00
- ・作業場は整理整頓されているか _____ 00

確認者：林

(600)

〈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 2.2℃
秋サケ腹部内温度	5:40 4.3℃

確認者：林

(5:40)

確認者特記欄： 林

(9/11)

X

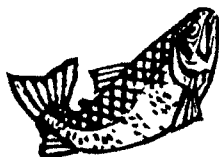
責任者確認欄： 林

(9/11)

X

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 9 月 10 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：124 気温：12.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 8
- ・キャビンの中は _____ → 8
- ・船倉の周りは _____ → 7
- ・船倉の中は _____ → 0
- ・氷の投入は _____ → 1回目 300 2回目 400 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 7

確認者：林

(4:50)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	330 19.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	330 3.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5.00 5.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

(9/10)

責任者確認欄：田中

(9/10)

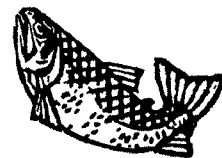
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/10



選別場での確認表



実施日：平成20年9月10日（4時00分～6時00分）天気 174 気温：12.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → ①
- ・計量器の清潔度 → ②
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → ③
- ・シートは清潔に用意されているか → ④
- ・海水の清浄度は → ⑤
- ・岸壁海水の状態は → ⑥
- ・作業場の状態は → ⑦

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → ⑧
- ・計量器は清掃されているか → ⑨
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → ⑩
- ・シートは全タンクにかぶせているか → ⑪
- ・作業場は整理整頓されているか → ⑫

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) ①
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.1℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄： 林

9/10

—

責任者確認欄： 林

9/10

—



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月9日(3時00分～5時30分) 天気 (F1) 気温：18.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ①
- ・キャビンの中は _____ → ②
- ・船倉の周りは _____ → ③
- ・船倉の中は _____ → ④
- ・氷の投入は _____ → 1回目 ⑤ 2回目 _____ 3回目 _____ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ⑥

確認者： 林

(5:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	③ 30 ④ 19.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	③ 30 ④ 3.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	⑤ 5.00 ⑥ 5.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

2nd Floor. 甲板清掃 OK.

確認者特記欄： 林

(9/9)

責任者確認欄： 田中

(9/9)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (99)



選別場での確認表



実施日：平成20年9月9日 (4時00分～6時00分) 天気：曇り 気温：12.0℃

〈健康チェック表〉

	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
作業者名	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 9
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.9℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

(99)

責任者確認欄：林

(99)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月2日 (2時30分～5時30分) 天気：曇り 気温：19.6℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(300)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 330 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇

確認者：林

(330)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (530)

漁場の海水温度	漁獲前	35.00 18.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	35.00 4.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5.00 6.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(530)

ダニ・カビ・臭気等確認済。OK

確認者特記欄：林

(9/1)

責任者確認欄：田中

(9/1)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

(9/2)



選別場での確認表



実施日：平成20年9月8日(4時00分～6時00分) 天気：(晴) 気温：19.6℃

〈健康チェック表〉

	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
作業者名	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容(選別前)

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

確認者：林

(4:15)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.8℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

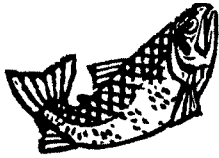
(9/2)

19日に72

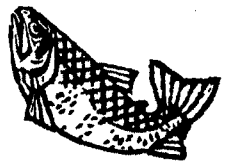
責任者確認欄：林

(9/2)

19日に72



選別場での確認表



実施日：平成20年9月6日(4時00分～6時00分) 天気：晴 気温：12.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容(選別前)

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

確認者：林

(4:30)

チェック内容(作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.6℃

確認者：林

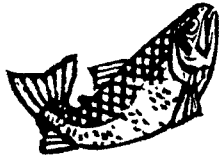
(6:00)

確認者特記欄： 林 9/6

責任者確認欄： 林 9/6

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月6日 (3時00分～5時30分) 天気 (晴) 気温：12.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林
5:30

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 12.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 4.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 5.6℃

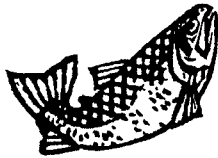
〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(6:00)

ダニカシ甲板清掃

確認者特記欄： 林 (9/6)

責任者確認欄： 田中 (9/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月5日(3時00分～5時30分) 天気くもり 気温：15.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(5:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 12.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 4.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 5.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

7:11L 甲板清掃完了。

確認者特記欄： 林

(9/5)

O.K

責任者確認欄： 田中

(9/5)

O.K



選別場での確認表



実施日：平成20年9月5日(4時00分～6時00分) 天気：(晴) 気温：18.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

5:40

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.8℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.2℃

確認者：林

6:00

確認者特記欄： 林 (9/5)

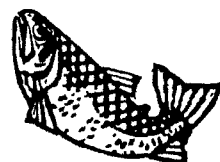
責任者確認欄： 林 (9/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/4)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 9 月 4 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：くもり 気温：20.8 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 18.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 4.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	⑨
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑨
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 5.8 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

ダンボール甲板清掃 OK.

確認者特記欄： 林

9/4

O.K.

責任者確認欄： 田中

(9/4)

O.K.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

94



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 9 月 4 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：(晴) 気温：20.8℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	0
鮮度タンク内海水温	(5:30)	3.4℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	4.9℃

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄： 林

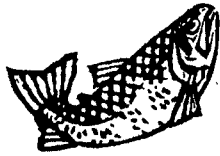
94

責任者確認欄： 林

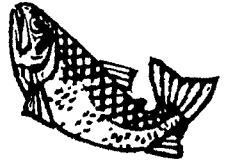
94

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 92



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 9 月 2 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：雨 気温：18.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 17.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 4.9 °C

確認者： 林

(4:40)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:40 6.3 °C

〈船内清掃記録〉

9/2 7/11 甲板清掃

確認者： 林

5:30

確認者特記欄： 林

92

責任者確認欄： 田中

92

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/2



選別場での確認表



実施日：平成20年9月2日（4時00分～5時30分）天気：雨 気温：18.0℃

〈健康チェック表〉

	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
作業者名	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 8
- ・計量器は清掃されているか → 8
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 8
- ・作業場は整理整頓されているか → 8

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 0
鮮度タンク内海水温	(5:30) 9.4℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 5.9℃

確認者：林

5:30

確認者特記欄：林

9/2

責任者確認欄：林

9/2

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/1



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 9 月 1 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温：18.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 林(策)	③ 田中	④ 渡辺
	⑤ 本村	⑥ 朝熊	⑦ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:00	8:00
鮮度タンク内海水温	6:00	3.2 °C
秋サケ腹部内温度	6:00	3.9 °C

確認者：林

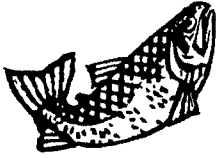
(6:00)

確認者特記欄： 林

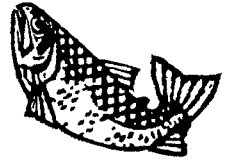
9/1

責任者確認欄： 林

(9/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年9月1日(2時30分～6時00分) 天気(モ) 気温：18.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈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 300 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ →

確認者： 林

(A5:16)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (430)

漁場の海水温度	漁獲前	300 12.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	300 3.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	430 6.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(600)

ダ：711年5月5日 0.6

確認者特記欄： 林

(9/1)

責任者確認欄： 田中

(9/1)