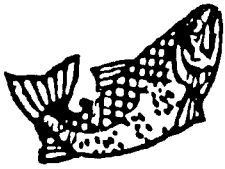


平成21年度  
秋鮭地域HACCP管理表

●  
●  
第1号  
田村漁業



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 11 月 16 日 (12 時 45 分 ~ 5 時 40 分) 天気：雨 気温：4 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉沢 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(12 : 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 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：田村  
(12 : 40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：田村 (15 : 40)

漁場の海水温度	漁獲前	(14:00) 9.9 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	漁獲前	(14:00) 0 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
			船倉内の海水温度	帰港時	(15:40) 4.0 °C

〈船内清掃記録〉

OKマア

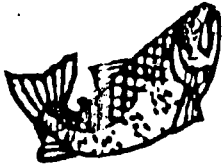
確認者：田村  
( : )

確認者特記欄： 田村 (11/16)

特にありません

責任者確認欄： 田村 正 (11/16)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 16 日 (6時00分~6時30分) 天気：<曇> 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村

(6:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村

(6:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：田村

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	0
鮮度タンク内海水温	(6:30)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4 ℃

確認者：田村

(6:30)

確認者特記欄： 田村

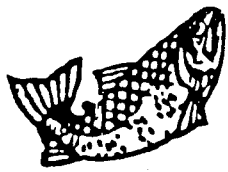
(1/16)

責任者確認欄： 田村

(1/16)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(1/3)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年11月13日(13時5分~5時5分) 天気：(晴) 気温：-4℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①田村 一夫	②工藤 和久	③田村 正人	④若り睦之
	⑤菅原 卓也	⑥林 勇次	⑦角谷 研二	⑧金子 幸平
	⑨田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(13:40)

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



確認者：田村  
(13:40)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(40) 10.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(40) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(5:25) ℃

確認者：田村 (5:25)

## 〈船内清掃記録〉

船内はOKです

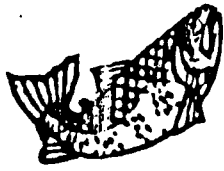
確認者：田村  
(13:30)

確認者特記欄： 田村 (1/3)

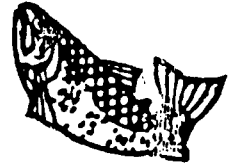
時に存し

責任者確認欄： 田村 正 (11/13)

よし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21年 11月 13日 (6時15分~6時30分) 天気：晴れ 気温：-5.5℃

**〈健康チェック表〉**

	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	9 吉川 正良	10 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(6:15)

**〈選別場衛生状態確認表〉**

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(6:15)

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：田村  
(6:30)

**〈選別・計量後の温度の測定〉**

氷の状態	(6:30)	0
鮮度タンク内海水温	(6:30)	4.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4℃

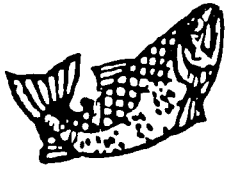
確認者：田村  
(6:30)

確認者特記欄： 田村 (1/13)

責任者確認欄： 田村 (1/13)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(11/11)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年11月11日(8時45分~8時55分) 天気：雨 気温：3℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(8:40)

### 〈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 : 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か



確認者：田村  
(8:40)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 11.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(5:45) 4℃

確認者：田村 (5:45)

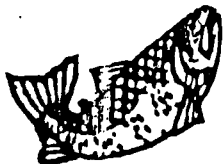
### 〈船内清掃記録〉

清掃はOKです。

確認者：田村  
(6:20)

確認者特記欄： 田村 (11/11)  
特にありません。

責任者確認欄： 田村 正 (11/11)  
たし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 11 日 (6時05分~6時15分) 天気：雨 気温：15℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(6:05)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(6:05)

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：田村  
(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) 0
鮮度タンク内海水温	(6:15) 4.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 4℃

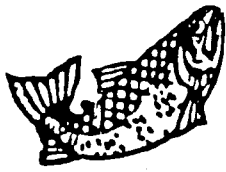
確認者：田村  
(6:15)

確認者特記欄： 田村 (11/11)

責任者確認欄： 田村 (11/11)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(11/19)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年11月9日(3時45分~5時35分) 天気：曇り 気温：6℃

## 〈健康チェック表〉

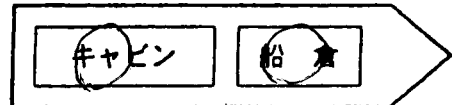
作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(3:40)

## 〈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) : 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か



確認者：田村  
(3:40)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 11.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(5:35) 3.3℃

確認者：田村 (5:35)

## 〈船内清掃記録〉

OK

確認者：田村  
(7:00)

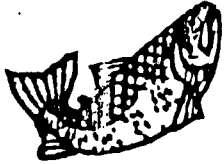
確認者特記欄： 田村 (11/19)

特になし

責任者確認欄： 田村 正 (11/19)

なし





# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 9 日 (6時05分~6時30分) 天気：<晴> 気温： 11.4 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(6:05)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(6:05)

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：田村  
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	○
鮮度タンク内海水温	(6:30)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	3.4 ℃

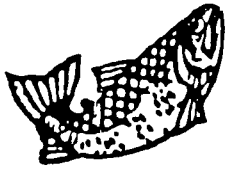
確認者：田村  
(6:30)

確認者特記欄： 田村 (1/9)

責任者確認欄： 田村 (1/9)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(11/7)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年11月7日(8時45分~6時25分) 天気：はれ 気温：12℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(3:40)

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

確認者：田村

(3:40)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (6:25)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 11.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 7.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(6:25) 3.2℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(7:05)

清掃はOKです。

確認者特記欄： 田村

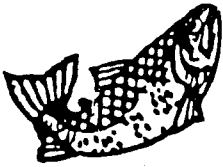
(11/7)

特になし

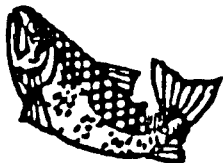
責任者確認欄： 田村 正

(11/7)

なし



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年11月4日(4時05分~6時00分) 天気：曇り 気温：2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 立藤 和久	③ 田村 正人	④ 若林 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：田村  
(4:00)

キャビン    船倉

〈温度の測定〉

確認者：田村 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) 12.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) —/℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋ザケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 4.5℃

〈船内清掃記録〉

OK

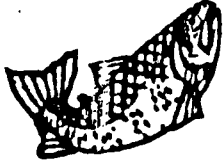
確認者：田村  
(7:20)

確認者特記欄： 田村 (1/4)

特にとり

責任者確認欄： 田村 正 (1/4)

とり



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 7 日 (6時35分~7時10分) 天気：曇り 気温：4.2℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(6:35)

### 〈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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村  
(6:35)

#### 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：田村  
(7:10)

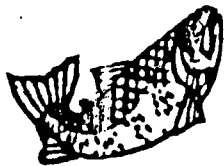
### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:10)	○
鮮度タンク内海水温	(7:10)	4℃
秋サケ腹部内温度	(7:10)	4.2℃

確認者：田村  
(7:10)

確認者特記欄： 田村 (11/7)

責任者確認欄： 田村 (11/7)



# 選別場での確認表



実施日：平成21年11月4日(6時<sup>6</sup>0分~6時55分) 天気：晴れ 気温：15℃

〈健康チェック表〉

作業名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村

(6:40)

〈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：田村

(6:40)

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：田村

(6:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:55)	0
鮮度タンク内海水温	(6:55)	4.3℃
秋サケ腹部内温度	(6:55)	4.0℃

確認者：田村

(6:55)

確認者特記欄： 田村

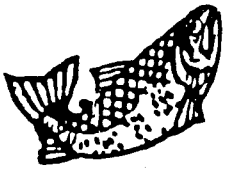
(1/4)

責任者確認欄： 田村

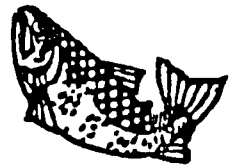
(1/4)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(11/1)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 2 / 年 11 月 1 日 (2 時 50 分 ~ 5 時 20 分) 天気：<曇> 気温： / °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 若川 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:45)

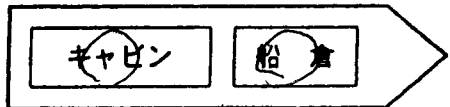
## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：田村

(2:45)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	13.0℃ 12.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	5.0℃ - /

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	15:20 3.3℃

## 〈船内清掃記録〉

OK

確認者：田村

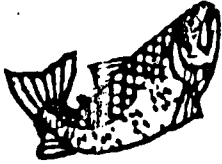
(6:00)

確認者特記欄： 田村 (11/1)

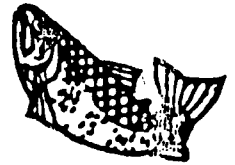
特にありません

責任者確認欄： 田村 正 (11/1)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 2 日 (5 時20分~6 時00分) 天気：<晴> 気温：-0.1 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(5:20)

〈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：田村  
(5:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：田村  
(6:00)

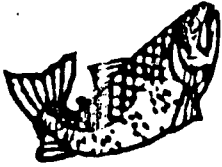
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.1 ℃

確認者：田村  
(6:00)

確認者特記欄： 田村 (1/2)

責任者確認欄： 田村 (1/2)



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 30 日 ( 女 時 30 分 ~ 女 時 55 分 ) 天気： 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	9 吉川 正良	10 杯 徳子	⑪ 田村 幾子	12 小野秀雄

確認者：田村  
( 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 → ○
- ・ 海水の清潔度は → ○
- ・ 岸壁海水の状態は → ○
- ・ 作業場の状態は → ○

確認者：田村  
( 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：田村  
( 4 : 55 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 4 : 55 )	○
鮮度タンク内海水温	( 4 : 55 )	3.8 ℃
秋サケ腹部内温度	( 4 : 55 )	4 ℃

確認者：田村  
( 4 : 55 )

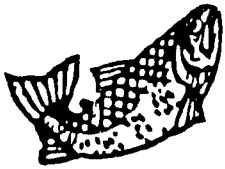
確認者特記欄： 田村 (10/30)

責任者確認欄： 田村 (10/30)

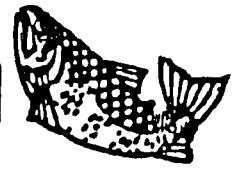


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/30)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月30日(1時50分~3時45分) 天気：(曇) 気温：10℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①田村 一夫	②藤 和久	③田村 正人	④吉川 睦之
	⑤菅原 卓也	⑥林 勇次	⑦角谷 研二	⑧金子 幸平
	⑨田村 正	10	11	12

確認者：田村

(1:50)

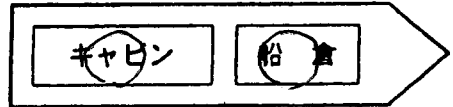
## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：田村

(1:50)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(20.5) 13.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(20.5)℃

確認者：田村 (3:45)

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(3:45) 2.8℃

## 〈船内清掃記録〉

船内外の清掃はOKです。

確認者：田村

(4:50)

確認者特記欄： 田村

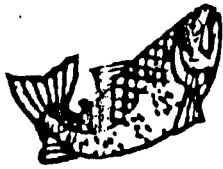
10/30

特にありません。

責任者確認欄： 田村 正

10/30

インフルエンザに注意



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 29 日 (4時40分~5時35分) 天気： 気温： 6.5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村  
(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：田村  
(5:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:35)	○
鮮度タンク内海水温	(5:35)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:35)	4.2 ℃

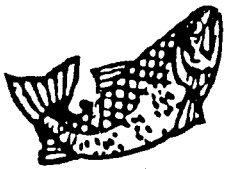
確認者：田村  
(5:35)

確認者特記欄： 田村 (1929)

責任者確認欄： 田村 (1929)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/29)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成~~26~~年10月29日(2時00分~4時45分) 天気：曇り 気温：5℃

### 〈健康チェック表〉

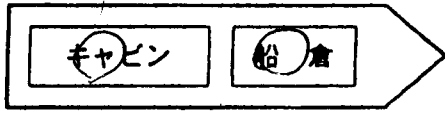
作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若林 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(1:55)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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



確認者：田村  
(1:55)

### 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	②:15 13.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	②:15 0℃

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

### 〈船内清掃記録〉

OK

確認者：田村  
(5:35)

確認者特記欄： 田村 (10/29)

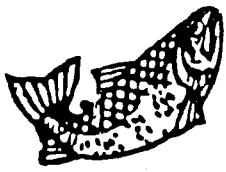
時になし

責任者確認欄： 田村 正 (10/29)

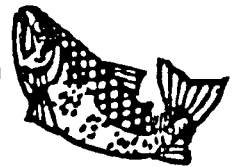
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/27)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月27日(2時05分~4時40分) 天気：曇り 気温：9℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①田村 一夫	②土藤 和久	③田村 正人	④吉川 睦之
	⑤菅原 卓也	⑥林 勇次	⑦角谷 研二	⑧金子 幸平
	⑨田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:10)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：田村

(2:10)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 13.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(3:49) 2.2℃

## 〈船内清掃記録〉

個別巻上子不漁

確認者：田村

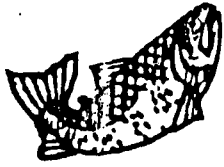
(6:00)

確認者特記欄： 田村

特に残し

責任者確認欄： 田村 正

残し



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 27 日 (5時05分~5時20分) 天気：雨 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(5:05)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(5:05)

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：田村  
(5:20)

〈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	(5:20)	5 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	4.4 ℃

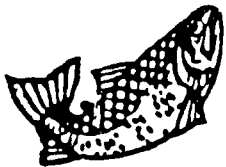
確認者：田村  
(5:20)

確認者特記欄： 田村 (10/27)

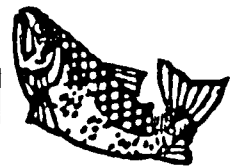
責任者確認欄： 田村 (10/27)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/26)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 26 日 (1 時 55 分 ~ 4 時 40 分) 天気：(曇り) 気温：6 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若川 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(1:50)

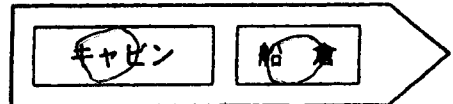
## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

(1:50)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:10) 13.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:10) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 3.3 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:50)

船内外の清掃はOKです。

確認者特記欄： 田村

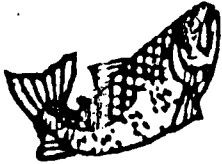
10/26

晴にナシ

責任者確認欄： 田村 正

10/26

ありがとうございます



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 <sup>26</sup>~~25~~ 日 (4時40分~5時50分) 天気：(曇) 気温： 8.6 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村

(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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村

(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：田村

(5:50)

〈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)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	3.6 ℃

確認者：田村

(5:50)

確認者特記欄： 田村

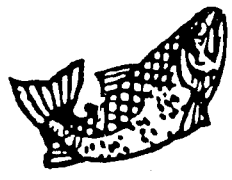
(1926)

責任者確認欄： 田村

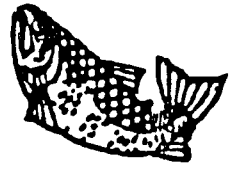
(10/26)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/24)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月24日(2時15分~4時50分) 天気：曇り 気温：7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若林 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村 (2:05)

〈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  回数： 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か

確認者：田村 (2:05)

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 13.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃
船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 3.4℃

〈船内清掃記録〉

船はOK.

確認者：田村 (5:55)

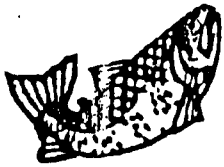
確認者特記欄： 田村 (10/24)

特にありません。

責任者確認欄： 田村 正 (10/24)

なし





# 選別場での確認表



実施日：平成21年10月24日(4時50分~5時50分) 天気：(曇) 気温：6.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか  → ○
- ・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：田村  
(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	4.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	4.3℃

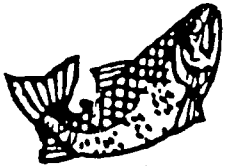
確認者：田村  
(5:50)

確認者特記欄： 田村 (10/24)

責任者確認欄： 田村 (10/24)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/23)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月23日(2時05分~4時50分) 天気：曇り 気温：7℃

## 〈健康チェック表〉

確認者：田村  
(2:00)

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉川 睦文
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

## 〈船内衛生状態確認表〉

確認者：田村  
(2:00)

### 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



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 14.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 3.1℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村  
(6:05)

清掃はOKです

確認者特記欄： 田村 (10/23)

特にありません

責任者確認欄： 田村 正 (10/23)

よし



# 選別場での確認表



実施日：平成21年10月23日(4時45分~6時00分) 天気： 気温： 6.8℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(4:45)

〈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：田村  
(4:45)

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：田村  
(6:00)

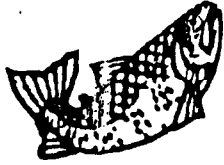
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	<input type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(6:00)	4.3℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4℃

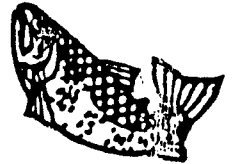
確認者：田村  
(6:00)

確認者特記欄： 田村 (10/23)

責任者確認欄： 田村 (10/23)



# 選別場での確認表



実施日：平成 21年 10月 22日 (4時40分~5時30分) 天気：晴れ 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(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：田村  
(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：田村  
(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)	4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	3 ℃

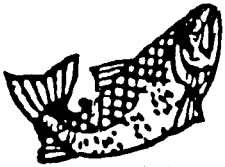
確認者：田村  
(5:30)

確認者特記欄： 田村 (10/22)

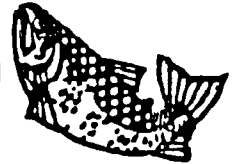
責任者確認欄： 田村 (10/22)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/22)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月22日(2時07分~4時45分) 天気：曇り 気温：6℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉沢 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:09)

## 〈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  回目
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：田村

(2:00)

キャビン

船倉

2回目 : 3回目 : 4回目 :

## 〈温度の測定〉

確認者：田村

(4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:22) 14.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:22) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 2.0℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:40)

清掃はOK

確認者特記欄：

田村

(10/22)

特にアサギせん

責任者確認欄：

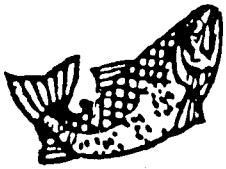
田村 正

(10/22)

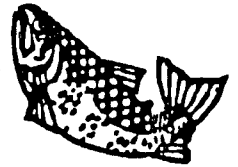
Tok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/21)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月21日(2時00分~4時45分) 天気：ひれ 気温：7℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 青柳 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(1:55)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：田村

(1:55)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 14.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 3.2℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(6:45)

船内外の清掃はOKです

確認者特記欄： 田村

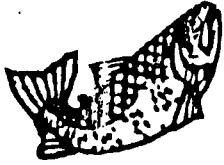
(10/21)

特になし

責任者確認欄： 田村 正

(10/21)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10月 21 日 ( 4 時 40 分 ~ 5 時 45 分 ) 天気：晴 気温： 9.8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
( 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 →
- ・海水の清潔度は →
- ・岸壁海水の状態は →
- ・作業場の状態は →

確認者：田村  
( 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：田村  
( 5 : 45 )

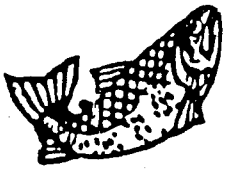
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 5 : 45 )	<input checked="" type="radio"/>
鮮度タンク内海水温	( 5 : 45 )	4 ℃
秋サケ腹部内温度	( 5 : 45 )	3.4 ℃

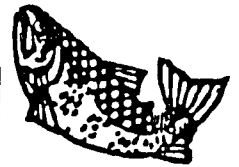
確認者：田村  
( 5 : 45 )

確認者特記欄： 田村 (10/21)

責任者確認欄： 田村 (10/21)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 / 年 10 月 20 日 ( 2 時 05 分 ~ 4 時 50 分 ) 天気：くもり 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉川 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
( 2 : 00 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：田村  
( 2 : 00 )

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：田村 ( 4 : 50 )

漁場の海水温度	漁獲前	( 2 : 20 ) 14.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( 2 : 20 ) 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	( 4 : 50 ) 3.4 ℃

〈船内清掃記録〉

船内外OK可

確認者：田村  
( 6 : 05 )

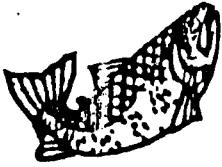
確認者特記欄： 田村 (10/20)

特にありません

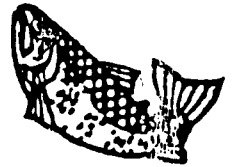
責任者確認欄： 田村 正 (10/20)

T.O.L





# 選別場での確認表



実施日：平成 21年 10月 20日 (4時50分~6時00分) 天気：くもり 気温： 7.8 ℃

〈健康チェック表〉

作業員名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村

(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村

(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：田村

(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)	5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.3 ℃

確認者：田村

(6:00)

確認者特記欄： 田村

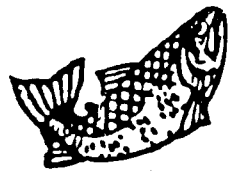
(19/20)

責任者確認欄： 田村

(19/20)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/19)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月19日(2時05分~4時55分) 天気：(晴) 気温：9℃

## 〈健康チェック表〉

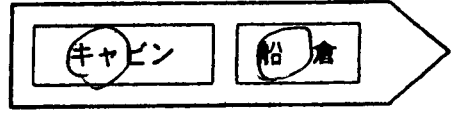
作業名	①田村 一夫	②江藤 和久	③田村 正人	④割り睦之
	⑤菅原 卓也	⑥林 勇次	⑦角谷 研二	⑧金子 幸平
	⑨田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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



確認者：田村  
(2:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:55)

漁場の海水温度	漁獲前	(220) 14.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(220) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 5.2℃

## 〈船内清掃記録〉

なし

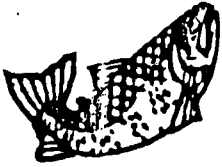
確認者：田村  
(7:10)

確認者特記欄： 田村 10/19

特になし

責任者確認欄： 田村 正 10/19

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 19 日 (5 時 15 分 ~ 7 時 15 分) 天気：晴れ 気温：10.9 ℃

〈健康チェック表〉

作業員名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(5:15)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(5:15)

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：田村  
(7:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:15)	0
鮮度タンク内海水温	(7:15)	5.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(7:15)	4.2 ℃

確認者：田村  
(7:15)

確認者特記欄： 田村

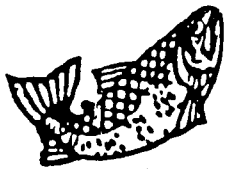
(10/19)

責任者確認欄： 田村

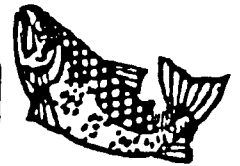
(10/19)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/17)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 17 日 (2時05分~4時45分) 天気：(晴) 気温： 6 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①田村 一夫	②工藤 和久	③田村 正人	④吉沢 睦之
	⑤菅原 卓也	⑥林 勇次	⑦角谷 研二	⑧金子 幸平
	⑨田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:00)

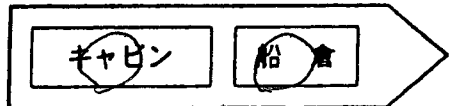
## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：田村

(2:00)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(220) 14.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(220) 0℃

確認者：田村

(4:45)

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(445) 4.2℃

## 〈船内清掃記録〉

船内の清掃はOKです

確認者：田村

(6:10)

確認者特記欄： 田村

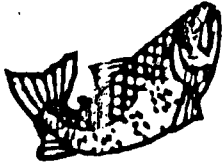
(10/17)

特になし

責任者確認欄： 田村 正

(10/17)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 17 日 (4時50分~6時00分) 天気：<曇> 気温： 24 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：田村  
(6:00)

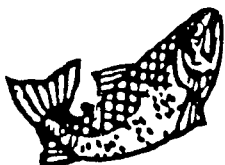
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	4.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4 ℃

確認者：田村  
(6:00)

確認者特記欄： 田村 (19/17)

責任者確認欄： 田村 (19/17)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月16日(2時05分~4時42分) 天気：(f) 気温：2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 立藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：田村  
(2:00)

キャビン    船倉

〈温度の測定〉

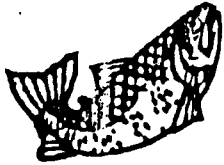
確認者：田村 (4:42)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 14.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0℃
船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:42) 3.0℃

〈船内清掃記録〉

確認者：田村  
(5:35)

確認者特記欄： 田村 (10/16)  特になし	責任者確認欄： 田村 正 (10/16)  なし
--------------------------------	--------------------------------



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 16 日 ( 4 時 40 分 ~ 5 時 45 分 ) 天気：晴れ 気温： 0.7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 江藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
( 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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村  
( 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：田村  
( 5 : 45 )

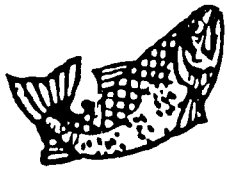
〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：田村  
( 5 : 45 )

確認者特記欄： 田村 (10/16)

責任者確認欄： 田村 (10/16)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月15日 (2時00分~4時45分) 天気：はや 気温：4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村 (1:55)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：田村 (1:55)

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 14.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 4.1℃

〈船内清掃記録〉

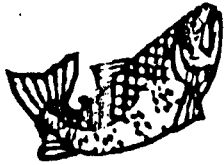
確認者：田村 (5:45)

船内外はOKです。

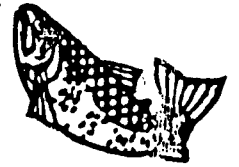
確認者特記欄： 田村 (10/15) 特にとり

責任者確認欄： 田村 正 (10/15) 取り





# 選別場での確認表



実施日：平成21年10月15日(4時<sup>40</sup>分~5時40分) 天気：晴れ 気温：2.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(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：田村  
(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：田村  
(5:40)

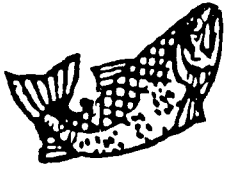
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40)	0
鮮度タンク内海水温	(5:40)	4.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	3.7℃

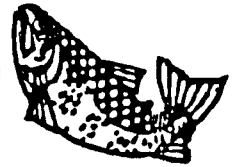
確認者：田村  
(5:40)

確認者特記欄： 田村 (10/15)

責任者確認欄： 田村 (10/15)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月14日(2時05分~4時45分) 天気：(好) 気温：6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:00)

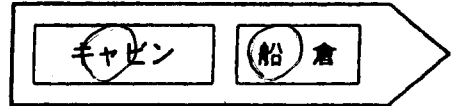
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：田村

(2:00)



〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 15.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 4.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:45)

確認者特記欄： 田村

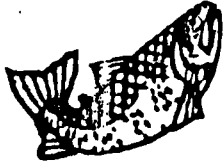
10/14

持にたし

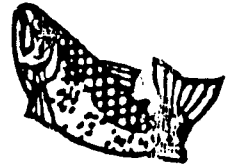
責任者確認欄： 田村 正

10/14

たし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 14 日 (4時50分~5時50分) 天気：晴れ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：田村  
(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	5 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	4.3 ℃

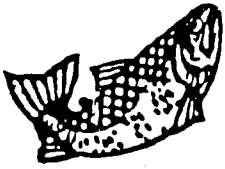
確認者：田村  
(5:50)

確認者特記欄： 田村 (10/14)

責任者確認欄： 田村 (10/14)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/13)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月13日(2時00分~4時40分) 天気：はれ 気温：8℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若川 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(1:55)

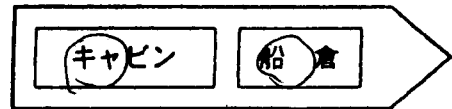
## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：田村

(1:55)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 14.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 3.1℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:30)

清掃OK

確認者特記欄： 田村

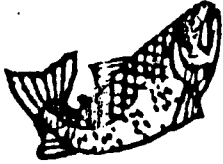
10/13

特になし

責任者確認欄： 田村 正

10/13

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 13 日 (2時40分~5時35分) 天気：晴水 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(2:40)

〈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：田村  
(2:40)

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：田村  
(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)	5 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:35)	4.3 ℃

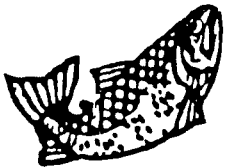
確認者：田村  
(5:35)

確認者特記欄： 田村 (19/13)

責任者確認欄： 田村 (19/13)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/12)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月12日(2時10分~5時25分) 天気：曇り 気温：5℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(2:05)

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



確認者：田村  
(2:05)

### 〈温度の測定〉

確認者：田村 (5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 14.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:20) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 2.8℃

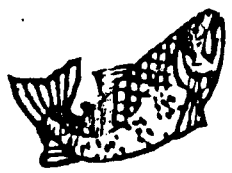
### 〈船内清掃記録〉

OK

確認者：田村  
(6:40)

確認者特記欄： 田村 (10/12)  
特になし

責任者確認欄： 田村 正 (10/12)  
なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 12 日 ( 5 時 25 分 ~ 6 時 40 分 ) 天気：晴 気温： 27.7 ℃

〈健康チェック表〉

	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(5:25)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(5:25)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：田村  
(6:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:40)	○
鮮度タンク内海水温	(6:40)	3.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:40)	4.2 ℃

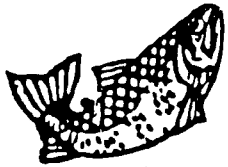
確認者：田村  
(6:40)

確認者特記欄： 田村 (10/12)

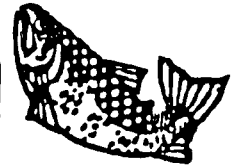
責任者確認欄： 田村 (10/12)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/10)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月10日(5時00分~8時30分) 天気：(よ)れ 気温：9℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉川 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

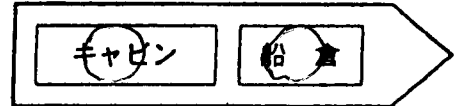
確認者：田村  
(5:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：田村  
(5:00)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (8:30)

漁場の海水温度	漁獲前	( : ) 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( : ) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(8:30) 5.1℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村  
(9:50)

船内外OK

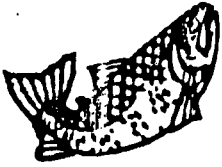
確認者特記欄： 田村 10/10

特になし

責任者確認欄： 田村 正 10/10

なし





# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 10 日 (8 時 35 分 ~ 9 時 35 分) 天気：晴れ 気温： 10.7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(8:35)

〈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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村  
(8:35)

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：田村  
(9:35)

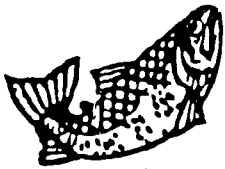
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:35)	0
鮮度タンク内海水温	(9:35)	4.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(9:35)	4 ℃

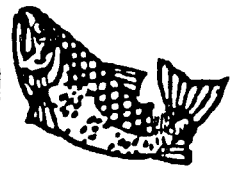
確認者：田村  
(9:35)

確認者特記欄： 田村 (19/10)

責任者確認欄： 田村 (19/10)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 8 日 (2時15分~5時00分) 天気：くもり 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り 睦之
⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村 (2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は
- キャビンの中は
- 船倉の周りは
- 船倉の中は
- 氷の投入は  (1回)
- 水揚げ時の氷は十分か

確認者：田村 (2:00)

キャビン 船倉

2回目 : 9/25 9/26 9/28 130 / 11/2 5/6 19/17 17.2 16.9 16.9 16.8 16.7 15.6 15.5 15.2

〈温度の測定〉

確認者：田村 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃
船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 3.1℃

〈船内清掃記録〉

9/5と10/5で2℃の差あり。134年比でこのくらいは21℃で(海味)

船内外清掃OK

確認者：田村 (5:55)

この日のアイス温度を記録可能設備化を図るため。(海味) 漁場の水温下り比べて... 18℃以下あり。

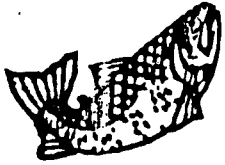
確認者特記欄： 田村 10/8

責任者確認欄： 田村 正 10/8

特になし

なし

船内衛生状態が正常なため。



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 8 日 (5時00分~5時50分) 天気：(曇) 気温：4.8℃

〈健康チェック表〉

作業員名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

新型コロナウイルス対策として、作業員はマスク着用、手洗い、消毒を実施。

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：田村  
(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：田村  
(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	4.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	4.3℃

確認者：田村  
(5:50)

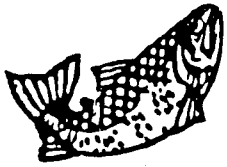
確認者特記欄： 田村 (10/8)

責任者確認欄： 田村 (10/8)

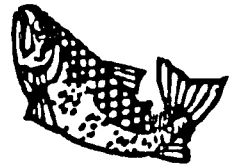
選別場周辺にても衛生管理を徹底。(田村)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(19/7)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月7日(日) 時05分~4時40分 天気：<天気> 気温：10℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：田村

(2:00)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 2.8℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:30)

清掃OK

確認者特記欄： 田村

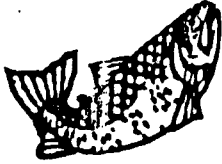
19/7

時に取

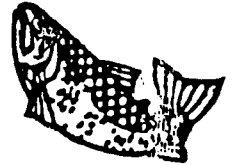
責任者確認欄： 田村 正

19/7

取



# 選別場での確認表



実施日：平成 21年 10月 7日 (4時40分~5時25分) 天気：くも 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村  
(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：田村  
(5:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:25)	0
鮮度タンク内海水温	(5:25)	3.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:25)	3 ℃

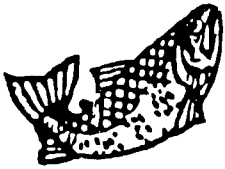
確認者：田村  
(5:25)

確認者特記欄： 田村 (10/7)

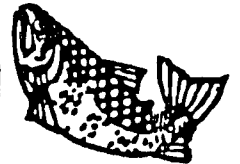
責任者確認欄： 田村 (10/7)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/6)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 6 日 (2 時 05 分 ~ 4 時 40 分) 天気：(晴れ) <sup>曇り</sup> 気温： 6 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:00)

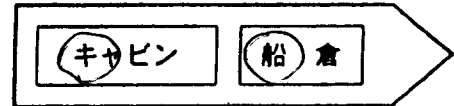
## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：田村

(2:00)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 15.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 3.0 °C

## 〈船内清掃記録〉

船内外OK

確認者：田村

(5:20)

確認者特記欄： 田村

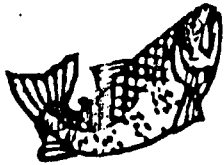
(10/6)

特にナシ

責任者確認欄： 田村 正

(10/6)

ナシ



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 6 日 (4時40分~5時20分) 天気：晴 気温： 27 ℃

〈健康チェック表〉

	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村  
(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：田村  
(5:20)

〈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	(5:20)	3 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	3 ℃

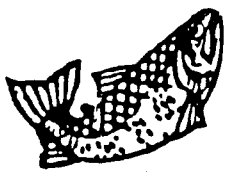
確認者：田村  
(5:20)

確認者特記欄： 田村 (10/6)

責任者確認欄： 田村 (10/6)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/5)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 5 日 (2時05分~5時00分) 天気：(好) 気温： 12 ℃

## 〈健康チェック表〉

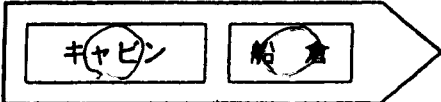
作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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



確認者：田村  
(2:00)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 3.2℃

確認者：田村 (5:00)

## 〈船内清掃記録〉

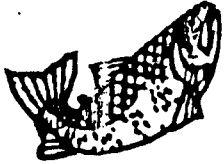
OK

確認者：田村  
(6:10)

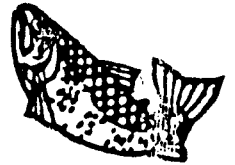
確認者特記欄： 田村 (10/5)  
特になし

責任者確認欄： 田村 正 (10/5)  
なし





# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 5 日 (5時00分~6時05分) 天気：晴 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村

(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村

(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：田村

(6:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:05)	0
鮮度タンク内海水温	(6:05)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:05)	3.7 ℃

確認者：田村

(6:05)

確認者特記欄： 田村

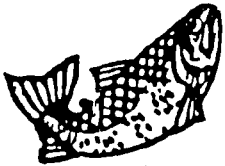
(10/5)

責任者確認欄： 田村

(10/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/2)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 2 日 (2 時 10 分 ~ 4 時 40 分) 天気：<sup>KEY</sup> 曇り 気温： 8 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 若林 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:05)

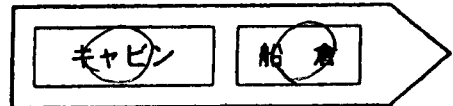
## 〈船内衛生状態確認表〉

### 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：田村

(2:05)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) 16.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 2.8 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:25)

確認者特記欄： 田村

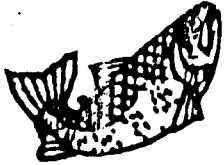
(10/2)

特になし

責任者確認欄： 田村 正

(10/2)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 2 日 (4時40分~5時20分) 天気：くもり 気温：12.8℃

〈健康チェック表〉

	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村

(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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村

(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：田村

(5:20)

〈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	(5:20)	4.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	3℃

確認者：田村

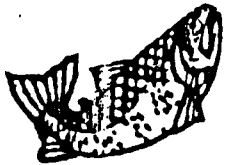
(5:20)

確認者特記欄： 田村

(1/2)

責任者確認欄： 田村

(1/2)



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 / 10 月 / 1 日 (4 時 40 分 ~ 5 時 20 分) 天気：晴 気温：11.3 °C

〈健康チェック表〉

作業名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村  
(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：田村  
(5:20)

〈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	(5:20)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(5:20)	24 °C

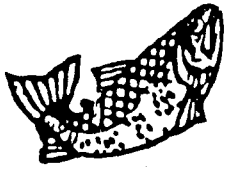
確認者：田村  
(5:20)

確認者特記欄： 田村 (10/1)

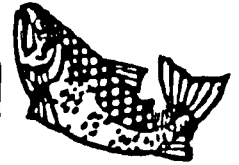
責任者確認欄： 田村 (10/1)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(10/1)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月1日(2時15分~4時35分) 天気：(晴) 気温：9℃

## 〈健康チェック表〉

作業名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若り 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

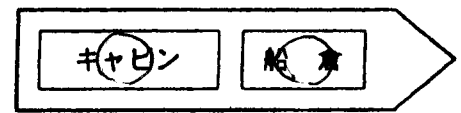
確認者：田村  
(2:10)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：田村  
(2:10)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

確認者：田村 (4:35)

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35) 2.4℃

## 〈船内清掃記録〉

船内外OK

確認者：田村  
(5:15)  
(~~4:35~~)

確認者特記欄： 田村 (10/1)

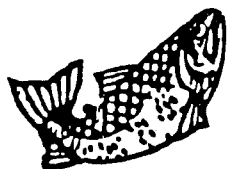
特になし

責任者確認欄： 田村 正 (10/1)

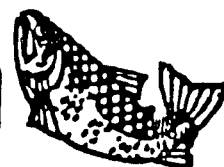
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/30)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年 9月30日 (2時25分~4時40分) 天気：ほれ 気温：10℃

## 〈健康チェック表〉

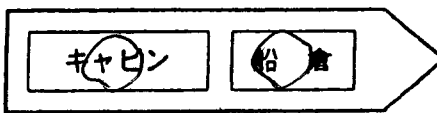
作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉沢 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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



確認者：田村  
(2:00)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0℃

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

確認者：田村 (4:40)

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村  
(5:30)

確認者特記欄： 田村 (9/30)

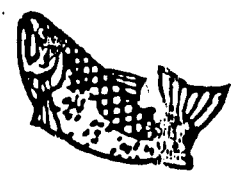
特になし

責任者確認欄： 田村 正 (9/30)

特になし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 30 日 (4時40分~5時30分) 天気：晴れ 気温：13.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(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：田村  
(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：田村  
(5:30)

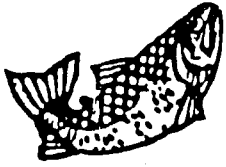
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	0
鮮度タンク内海水温	(5:30)	4℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	3℃

確認者：田村  
(5:30)

確認者特記欄： 田村 (9/30)

責任者確認欄： 田村 (9/30)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 28 日 (2時15分~4時50分) 天気：ほれ 気温： 6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉川 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(2:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

キャビン

船倉

確認者：田村  
(2:10)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 16.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 3.3 °C

確認者：田村 (4:50)

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：田村  
(5:50)

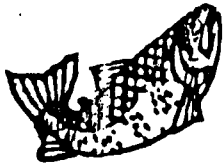
確認者特記欄： 田村 (9/28)

特になし

責任者確認欄： 田村 正 (9/28)

なし





# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 28 日 (4 時 50 分 ~ 5 時 55 分) 天気：晴れ 気温： 9.5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：田村  
(5:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:55)	0
鮮度タンク内海水温	(5:55)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:55)	3.7 ℃

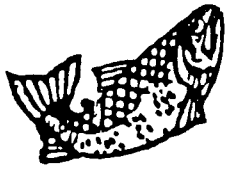
確認者：田村  
(5:55)

確認者特記欄： 田村 (9/28)

責任者確認欄： 田村 (9/28)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/26)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 26 日 (2 時 0 分 ~ 4 時 45 分) 天気：雨 気温： 17 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 若川 睦文
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(2:05)

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

確認者：田村  
(2:05)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) 17.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 3.8 °C

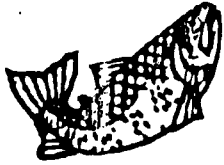
## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村  
(5:45)

船内外OK

確認者特記欄： 田村 (9/26)  
特に存し

責任者確認欄： 田村 正 (9/26)  
Tに存し



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 26 日 (4時45分~5時20分) 天気：南 気温：12.3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(4:45)

〈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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村  
(4:45)

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：田村  
(5:20)

〈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	(5:20)	4.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	4℃

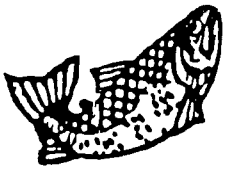
確認者：田村  
(5:20)

確認者特記欄： 田村 (9/26)

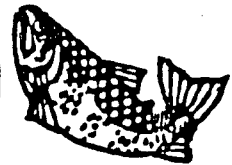
責任者確認欄： 田村 (9/26)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/25)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月25日(2時15分~4時45分) 天気：曇り 気温：17℃

### 〈健康チェック表〉

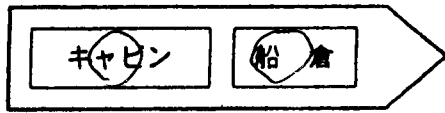
作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉川 幸之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(2:10)

### 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：田村  
(2:10)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 17℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 2.9℃

確認者：田村 (4:45)

### 〈船内清掃記録〉

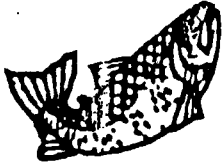
確認者：田村  
(5:25)

確認者特記欄： 田村 (9/25)

特になし

責任者確認欄： 田村 正 (9/25)

たし



# 選別場での確認表



実施日：平成21年 9月25日 (4時50分~5時25分) 天気：(晴) 気温：16℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村

(4:50)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村

(4:50)

### チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：田村

(5:25)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:25)	0
鮮度タンク内海水温	(5:25)	4.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:25)	4℃

確認者：田村

(5:25)

確認者特記欄： 田村

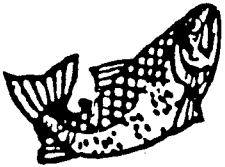
(9/25)

責任者確認欄： 田村

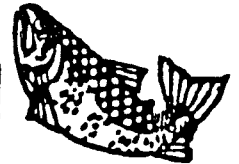
(9/25)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/24)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月24日(2時15分~4時40分) 天気：雨 気温：14℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉川 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:10)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：田村

(2:10)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 3.3℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:25)

OK

確認者特記欄： 田村

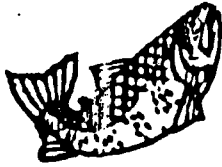
(9/24)

特なし

責任者確認欄： 田村 正

(9/24)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成21年9月24日(4時40分~5時25分) 天気：<雨> 気温：15℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村  
(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：田村  
(5:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:25)	○
鮮度タンク内海水温	(5:25)	4.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:25)	4℃

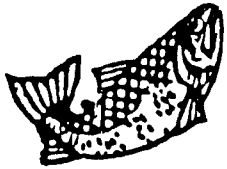
確認者：田村  
(5:25)

確認者特記欄： 田村 (924)

責任者確認欄： 田村 (924)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/23)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 23 日 (7時10分~12時44分) 天気：はれ 気温： 15 °C

## 〈健康チェック表〉

確認者：田村  
(205)

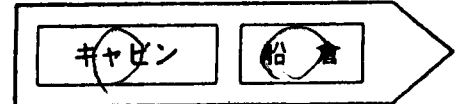
作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉川 隆之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は  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：田村  
(205)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(225) 16.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(225) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 3.2 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村  
(5:25)

OK

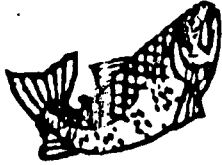
確認者特記欄： 田村 (9/23)

なし

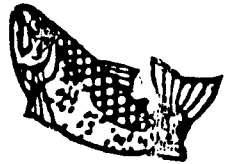
責任者確認欄： 田村 正 (9/23)

特になし





# 選別場での確認表

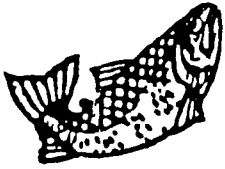


実施日：平成 21 年 9 月 23 日 (4時40分~5時20分) 天気：晴れ 気温： 15 ℃

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 20%; padding: 5px;">作業者名</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">③ 田村 正人</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑤ 白木 則夫</td> <td style="padding: 5px;">⑥ 林 勇次</td> <td style="padding: 5px;">⑦ 菅原 卓也</td> <td style="padding: 5px;">⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑨ 吉川 正良</td> <td style="padding: 5px;">⑩ 林 穂子</td> <td style="padding: 5px;">⑪ 田村 幾子</td> <td style="padding: 5px;">⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>		作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平		⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二		⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:40)             </div>
作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平													
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二													
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 選別台 <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・ 計量器の清潔度 <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・ 鮮度保持タンクの清潔度 <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・ シートは清潔に用意されているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・ 海水の清浄度は <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・ 岸壁海水の状態は <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・ 作業場の状態は <span style="float: right;">—————→○</span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:40)             </div>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 選別台は清掃されているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・ 計量器は清掃されているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・ 鮮度保持タンクは清掃されているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・ シートは全タンクにかぶせているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・ 作業場は整理整頓されているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:20)             </div>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 40%; padding: 5px;">氷の状態</td> <td style="width: 30%; padding: 5px;">(5:20)</td> <td style="width: 30%; padding: 5px;">○</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">鮮度タンク内海水温</td> <td style="padding: 5px;">(5:20)</td> <td style="padding: 5px;">4.5 ℃</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">秋サケ腹部内温度</td> <td style="padding: 5px;">(5:20)</td> <td style="padding: 5px;">4 ℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:20)	○	鮮度タンク内海水温	(5:20)	4.5 ℃	秋サケ腹部内温度	(5:20)	4 ℃	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:20)             </div>						
氷の状態	(5:20)	○															
鮮度タンク内海水温	(5:20)	4.5 ℃															
秋サケ腹部内温度	(5:20)	4 ℃															
<p>確認者特記欄： 田村 (9/23)</p>		<p>責任者確認欄： 田村 (9/23)</p>															

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/22)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 22 日 (2時10分~4時45分) 天気：曇り 気温： 16 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉川 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:05)

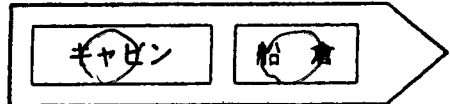
## 〈船内衛生状態確認表〉

### 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：田村

(2:05)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 0℃

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

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:45)

OK

確認者特記欄： 田村

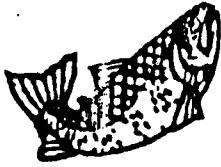
(9/22)

たし

責任者確認欄： 田村 正

(9/22)

たし

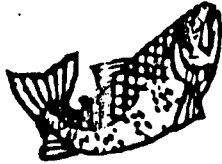


# 選別場での確認表



実施日：平成21年9月22日(4時45分~5時30分) 天気：くも 気温：10℃

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 15%;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 15%;">③ 田村 正人</td> <td style="width: 15%;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">作業者名</td> <td>⑤ 白木 則夫</td> <td>⑥ 林 勇次</td> <td>⑦ 菅原 卓也</td> <td>⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⑨ 吉川 正良</td> <td>⑩ 林 徳子</td> <td>⑪ 田村 幾子</td> <td>⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>			① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平	作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二		⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<p style="border: 1px solid black; padding: 5px;">確認者：田村 (4:45)</p>
	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平													
作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二													
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 _____ → ○</li> <li>・計量器の清潔度 _____ → ○</li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → ○</li> <li>・シートは清潔に用意されているか _____ → ○</li> <li>・海水の清浄度は _____ → ○</li> <li>・岸壁海水の状態は _____ → ○</li> <li>・作業場の状態は _____ → ○</li> </ul>		<p style="border: 1px solid black; padding: 5px;">確認者：田村 (4:45)</p>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか _____ → ○</li> <li>・計量器は清掃されているか _____ → ○</li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → ○</li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか _____ → ○</li> <li>・作業場は整理整頓されているか _____ → ○</li> </ul>		<p style="border: 1px solid black; padding: 5px;">確認者：田村 (5:30)</p>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 35%;">氷の状態</td> <td style="width: 15%;">(5:30)</td> <td style="width: 15%;">0</td> <td style="width: 35%;"></td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5:30)</td> <td>4</td> <td>℃</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5:30)</td> <td>3.4</td> <td>℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:30)	0		鮮度タンク内海水温	(5:30)	4	℃	秋サケ腹部内温度	(5:30)	3.4	℃	<p style="border: 1px solid black; padding: 5px;">確認者：田村 (5:30)</p>			
氷の状態	(5:30)	0															
鮮度タンク内海水温	(5:30)	4	℃														
秋サケ腹部内温度	(5:30)	3.4	℃														
<p>確認者特記欄： 田村 (9/22)</p>	<p>責任者確認欄： 田村 (9/22)</p>																



# 選別場での確認表



実施日：平成21年9月21日(4時50分~5時40分) 天気：~~晴~~ 気温：11.8℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → ○
- ・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：田村  
(5:40)

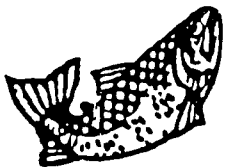
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) 9	
鮮度タンク内海水温	(5:40) 4℃	
秋サケ腹部内温度	(5:40) 3.4℃	

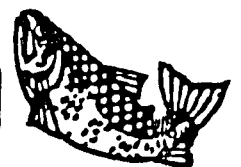
確認者：田村  
(5:40)

確認者特記欄： 田村 (9/21)

責任者確認欄： 田村 (9/21)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月21日(2時10分~4時50分) 天気(小雨) 気温：13℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村  
(2:05)

〈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：田村  
(2:05)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 3.2℃

〈船内清掃記録〉

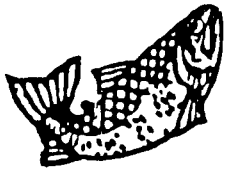
OK

確認者：田村  
(5:45)

確認者特記欄： 田村 (9/2)  なし	責任者確認欄： 田村 正 (9/2)  なし
----------------------------	------------------------------

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/19)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月19日(2時10分~4時45分) 天気：曇り 気温：18℃

## 〈健康チェック表〉

確認者：田村

(2:05)

作業者名	①田村 一夫	②藤 和久	③田村 正人	④吉川 睦之
	⑤菅原 卓也	⑥林 勇次	⑦角谷 研二	⑧金子 幸平
	⑨田村 正	10	11	12

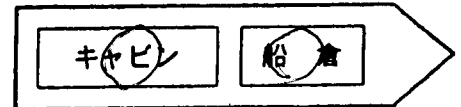
## 〈船内衛生状態確認表〉

確認者：田村

(2:05)

### 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



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 4.0℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:05)

OK

確認者特記欄： 田村

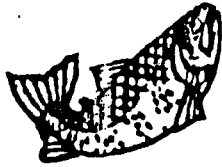
(9/19)

なし

責任者確認欄： 田村 正

(9/19)

なし



# 選別場での確認表

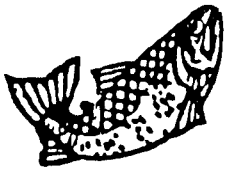


実施日：平成 21 年 9 月 19 日 (4時40分~5時05分) 天気：<天> 気温：13.6℃

(健康チェック表)		確認者：田村 (4:40)												
作業者名	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="padding: 2px;">① 田村 一夫</td> <td style="padding: 2px;">② 工藤 和久</td> <td style="padding: 2px;">③ 田村 正太</td> <td style="padding: 2px;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">⑤ 白木 則夫</td> <td style="padding: 2px;">⑥ 林 勇次</td> <td style="padding: 2px;">⑦ 菅原 卓也</td> <td style="padding: 2px;">⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">⑨ 吉川 正良</td> <td style="padding: 2px;">⑩ 林 徳子</td> <td style="padding: 2px;">⑪ 田村 幾子</td> <td style="padding: 2px;">⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	
① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平											
⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二											
⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄											
(選別場衛生状態確認表) チェック内容 (選別前)		確認者：田村 (4:40)												
<ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・計量器の清潔度 <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・シートは清潔に用意されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・海水の清潔度は <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・岸壁海水の状態は <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・作業場の状態は <span style="float: right;">→ ○</span></li> </ul>														
チェック内容 (作業終了後)		確認者：田村 (5:05)												
<ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・計量器は清掃されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・作業場は整理整頓されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> </ul>														
(選別・計量後の温度の測定)		確認者：田村 (5:05)												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">氷の状態</td> <td style="padding: 2px;">(5:05) ○</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">鮮度タンク内海水温</td> <td style="padding: 2px;">(5:05) 4℃</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">秋サケ腹部内温度</td> <td style="padding: 2px;">(5:05) 3.4℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:05) ○	鮮度タンク内海水温	(5:05) 4℃	秋サケ腹部内温度	(5:05) 3.4℃							
氷の状態	(5:05) ○													
鮮度タンク内海水温	(5:05) 4℃													
秋サケ腹部内温度	(5:05) 3.4℃													
確認者特記欄： 田村 (9/19)	責任者確認欄： 田村 (9/19)													

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/18)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 18 日 (2 時 10 分 ~ 4 時 45 分) 天気：曇り 気温： 14 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 土藤 和久	③ 田村 正人	④ 吉川 睦之
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:05)

## 〈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：田村

(2:05)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：田村

(4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	2:25 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:25 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:45 4.6℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:10)

確認者特記欄：

田村

(9/18)

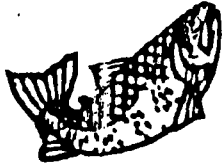
なし

責任者確認欄：田村 正

(9/18)

なし





# 選別場での確認表

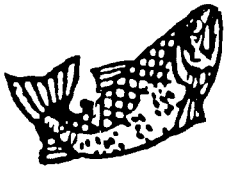


実施日：平成 21 年 9 月 18 日 (4 時45分~5 時10分) 天気： 気温： 13℃

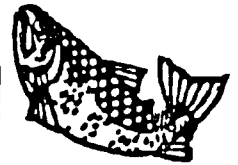
<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 20%;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 20%;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 20%;">③ 田村 正太</td> <td style="width: 25%;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">作業者名</td> <td>⑤ 白木 則夫</td> <td>⑥ 林 勇次</td> <td>⑦ 菅原 卓也</td> <td>⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⑨ 吉川 正良</td> <td>⑩ 林 徳子</td> <td>⑪ 田村 幾子</td> <td>⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>			① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平	作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二		⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:45)             </div>
	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平													
作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二													
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・計量器の清潔度 <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・シートは清潔に用意されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・海水の清潔度は <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・岸壁海水の状態は <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・作業場の状態は <span style="float: right;">→ ○</span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:45)             </div>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・計量器は清掃されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・作業場は整理整頓されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:10)             </div>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 35%;">氷の状態</td> <td style="width: 30%;">(5:10)</td> <td style="width: 35%;">0</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5:10)</td> <td>4℃</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5:10)</td> <td>4.6℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:10)	0	鮮度タンク内海水温	(5:10)	4℃	秋サケ腹部内温度	(5:10)	4.6℃	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:10)             </div>						
氷の状態	(5:10)	0															
鮮度タンク内海水温	(5:10)	4℃															
秋サケ腹部内温度	(5:10)	4.6℃															
<p>確認者特記欄： 田村 (9/18)</p>		<p>責任者確認欄： 田村 (9/18)</p>															

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/17)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 17 日 (2時05分~4時35分) 天気：曇り 気温：14℃

## 〈健康チェック表〉

作業員名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

(2:00)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 17.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0℃

船倉内の水の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35) 4.0℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(4:55)

確認者特記欄： 田村

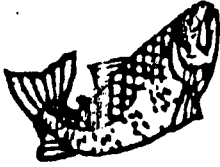
9/17

よし

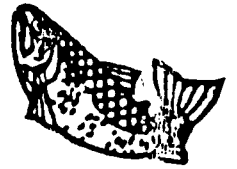
責任者確認欄： 田村 正

9/17

よし



# 選別場での確認表

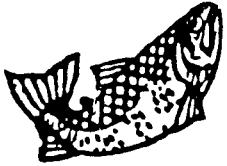


実施日：平成 21 年 9 月 17 日 (4時35分~ 時 分) 天気： 気温： 12.5 °C

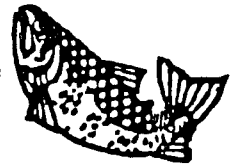
(健康チェック表)		確認者：田村 4:35 (女: 85)						
作業者名	① 田村 一夫   ② 工藤 和久   ③ 田村 正人   ④ 金子 幸平 ⑤ 白木 則夫   ⑥ 林 勇次   ⑦ 菅原 卓也   ⑧ 角谷 研二 ⑨ 吉川 正良   ⑩ 林 徳子   ⑪ 田村 幾子   ⑫ 小野秀雄							
(選別場衛生状態確認表)		確認者：田村 (4:35)						
チェック内容 (選別前) <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・計量器の清潔度 _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・シートは清潔に用意されているか _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・海水の清浄度は _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・岸壁海水の状態は _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・作業場の状態は _____ → <input checked="" type="radio"/></li> </ul>								
チェック内容 (作業終了後) <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・計量器は清掃されているか _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・作業場は整理整頓されているか _____ → <input checked="" type="radio"/></li> </ul>		確認者：田村 (4:55)						
(選別・計量後の温度の測定)		確認者：田村 (4:55)						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">氷の状態</td> <td style="padding: 2px;">(4:55) 0</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">鮮度タンク内海水温</td> <td style="padding: 2px;">(4:55) 4 °C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">秋サケ腹部内温度</td> <td style="padding: 2px;">(4:55) 4.0 °C</td> </tr> </table>	氷の状態	(4:55) 0	鮮度タンク内海水温	(4:55) 4 °C	秋サケ腹部内温度	(4:55) 4.0 °C		
氷の状態	(4:55) 0							
鮮度タンク内海水温	(4:55) 4 °C							
秋サケ腹部内温度	(4:55) 4.0 °C							
確認者特記欄： 田村 (9/17)		責任者確認欄： 田村 (9/17)						

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/16)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 ~~24~~ 年 9 月 16 日 (2時05分~4時45分) 天気：雨 気温：16℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:05)

## 〈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：田村

(2:05)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：田村

(4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 2.6℃

## 〈船内清掃記録〉

OK

確認者：田村

(5:10)

確認者特記欄：

田村

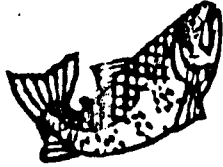
(9/16)

TSL

責任者確認欄：田村 正

(9/16)

TSL



# 選別場での確認表

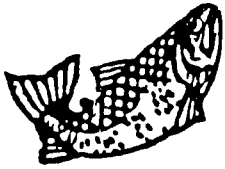


実施日：平成21年9月16日(4時45分~5時05分) 天気：<晴> 気温：15℃

<健康チェック表>		確認者：田村 (4:45)												
作業者名	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 25%;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 25%;">③ 田村 正人</td> <td style="width: 25%;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td>⑤ 白木 則夫</td> <td>⑥ 林 勇次</td> <td>⑦ 菅原 卓也</td> <td>⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td>⑨ 吉川 正良</td> <td>⑩ 林 徳子</td> <td>⑪ 田村 幾子</td> <td>⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	
① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平											
⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二											
⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄											
<選別場衛生状態確認表> チェック内容 (選別前)		確認者：田村 (4:45)												
<ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 _____ → ○</li> <li>・計量器の清潔度 _____ → ○</li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → ○</li> <li>・シートは清潔に用意されているか _____ → ○</li> <li>・海水の清潔度は _____ → ○</li> <li>・岸壁海水の状態は _____ → ○</li> <li>・作業場の状態は _____ → ○</li> </ul>														
チェック内容 (作業終了後)		確認者：田村 (5:05)												
<ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか _____ → ○</li> <li>・計量器は清掃されているか _____ → ○</li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → ○</li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか _____ → ○</li> <li>・作業場は整理整頓されているか _____ → ○</li> </ul>														
<選別・計量後の温度の測定>		確認者：田村 (5:05)												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">氷の状態</td> <td style="width: 30%;">(5:05)</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">○</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5:05)</td> <td style="text-align: center;">3.8℃</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5:05)</td> <td style="text-align: center;">3.4℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:05)	○	鮮度タンク内海水温	(5:05)	3.8℃	秋サケ腹部内温度	(5:05)	3.4℃				
氷の状態	(5:05)	○												
鮮度タンク内海水温	(5:05)	3.8℃												
秋サケ腹部内温度	(5:05)	3.4℃												
確認者特記欄： 田村 (9/16)		責任者確認欄： 田村 (9/16)												

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/15)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26年 9月 15日 (2時0分~4時40分) 天気：(F) 気温： 12℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(205)

## 〈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：田村

(205)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (440)

漁場の海水温度	漁獲前	(205) 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(205) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:40 2.4℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

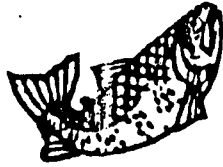
(505)

確認者特記欄： 田村 9/15

For

責任者確認欄： 田村 正 9/15

For



# 選別場での確認表

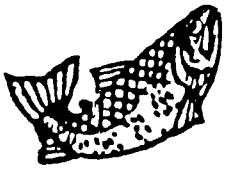


実施日：平成 21 年 9 月 15 日 (4時40分~5時05分) 天気：晴れ 気温： 10 ℃

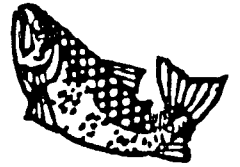
<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 20%; padding: 5px;">作業者名</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">③ 田村 正太</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑤ 白木 則夫</td> <td style="padding: 5px;">⑥ 林 勇次</td> <td style="padding: 5px;">⑦ 菅原 卓也</td> <td style="padding: 5px;">⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑨ 吉川 正良</td> <td style="padding: 5px;">⑩ 林 徳子</td> <td style="padding: 5px;">⑪ 田村 幾子</td> <td style="padding: 5px;">⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>		作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平		⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二		⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:40)             </div>
作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平													
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二													
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・計量器の清潔度 <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・シートは清潔に用意されているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・海水の清潔度は <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・岸壁海水の状態は <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・作業場の状態は <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:40)             </div>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・計量器は清掃されているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・作業場は整理整頓されているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:05)             </div>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 40%; padding: 5px;">氷の状態</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">(5:05)</td> <td style="width: 40%; padding: 5px;">○</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">鮮度タンク内海水温</td> <td style="padding: 5px;">(5:05)</td> <td style="padding: 5px;">4 ℃</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">秋サケ腹部内温度</td> <td style="padding: 5px;">(5:05)</td> <td style="padding: 5px;">27 ℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:05)	○	鮮度タンク内海水温	(5:05)	4 ℃	秋サケ腹部内温度	(5:05)	27 ℃	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:05)             </div>						
氷の状態	(5:05)	○															
鮮度タンク内海水温	(5:05)	4 ℃															
秋サケ腹部内温度	(5:05)	27 ℃															
<p>確認者特記欄： 田村 (9/15)</p>	<p>責任者確認欄： 田村 (9/15)</p>																

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/14)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成20年 9月14日 (2時10分~4時55分) 天気：曇り 気温：18℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①田村 一夫	②藤 和久	③田村 正人	4
	⑤菅原 卓也	⑥林 勇次	⑦角谷 研二	⑧金子 幸平
	⑨田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:05)

## 〈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：田村

(2:05)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:55)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 2.8℃

## 〈船内清掃記録〉

OK

確認者：田村

(5:40)

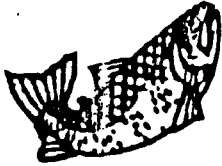
確認者特記欄： 田村 (9/14)

よし

責任者確認欄： 田村 正 (9/14)

よし





# 選別場での確認表

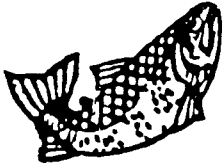


実施日：平成 21 年 9 月 14 日 ( 4 時 50 分 ~ 5 時 35 分 ) 天気：晴れ 気温： 10.4 °C

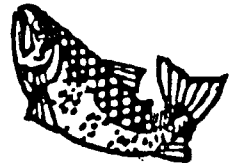
<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 20%; padding: 5px;">作業者名</td> <td style="padding: 5px;">① 田村 一夫</td> <td style="padding: 5px;">② 工藤 和久</td> <td style="padding: 5px;">③ 田村 正人</td> <td style="padding: 5px;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑤ 白木 則夫</td> <td style="padding: 5px;">⑥ 林 勇次</td> <td style="padding: 5px;">⑦ 菅原 卓也</td> <td style="padding: 5px;">⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑨ 吉川 正良</td> <td style="padding: 5px;">⑩ 林 徳子</td> <td style="padding: 5px;">⑪ 田村 幾子</td> <td style="padding: 5px;">⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>		作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平		⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二		⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:50)             </div>
作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平													
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二													
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 <input type="checkbox"/></li> <li>・計量器の清潔度 <input type="checkbox"/></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 <input type="checkbox"/></li> <li>・シートは清潔に用意されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・海水の清潔度は <input type="checkbox"/></li> <li>・岸壁海水の状態は <input type="checkbox"/></li> <li>・作業場の状態は <input type="checkbox"/></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:50)             </div>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・計量器は清掃されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか <input type="checkbox"/></li> <li>・作業場は整理整頓されているか <input type="checkbox"/></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:35)             </div>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 30%;">氷の状態</td> <td style="width: 30%;">(5:35)</td> <td style="width: 40%;">○</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5:35)</td> <td>6 °C</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5:35)</td> <td>5.5 °C</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:35)	○	鮮度タンク内海水温	(5:35)	6 °C	秋サケ腹部内温度	(5:35)	5.5 °C	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:35)             </div>						
氷の状態	(5:35)	○															
鮮度タンク内海水温	(5:35)	6 °C															
秋サケ腹部内温度	(5:35)	5.5 °C															
<p>確認者特記欄： 田村 (9/14)</p>	<p>責任者確認欄： 田村 (9/14)</p>																

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/12)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年 9月12日 (2時10分~4時45分) 天気：(晴) 気温：10℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①田村 一夫	②藤 和久	③田村 正人	4
	⑤菅原 卓也	⑥林 勇次	⑦角谷 研二	⑧金子 幸平
	⑨田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:05)

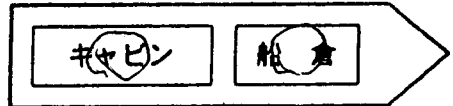
## 〈船内衛生状態確認表〉

### 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：田村

(2:05)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 0℃

確認者：田村

(4:50)

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 3.3℃

## 〈船内清掃記録〉

OK

確認者：田村

(5:20)

確認者特記欄： 田村

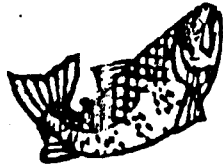
(9/12)

たし

責任者確認欄： 田村 正

(9/12)

たし



# 選別場での確認表

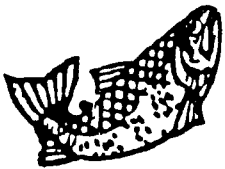


実施日：平成21年 9月12日 (4時45分~5時20分) 天気：晴 気温：10.4℃

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 25%;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 25%;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 25%;">③ 田村 正人</td> <td style="width: 25%;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">作業者名</td> <td>⑤ 白木 則夫</td> <td>⑥ 林 勇次</td> <td>⑦ 菅原 卓也</td> <td>⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⑨ 吉川 正良</td> <td>⑩ 林 徳子</td> <td>⑪ 田村 幾子</td> <td>⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>			① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平	作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二		⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<p>確認者：田村 (4:45)</p>
	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平													
作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二													
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 _____ → <input checked="" type="radio"/></li> <li>・計量器の清潔度 _____ → <input type="radio"/></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → <input type="radio"/></li> <li>・シートは清潔に用意されているか _____ → <input type="radio"/></li> <li>・海水の清浄度は _____ → <input type="radio"/></li> <li>・岸壁海水の状態は _____ → <input type="radio"/></li> <li>・作業場の状態は _____ → <input type="radio"/></li> </ul>		<p>確認者：田村 (4:45)</p>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか _____ → <input type="radio"/></li> <li>・計量器は清掃されているか _____ → <input type="radio"/></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → <input type="radio"/></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか _____ → <input type="radio"/></li> <li>・作業場は整理整頓されているか _____ → <input type="radio"/></li> </ul>		<p>確認者：田村 (5:20)</p>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 40%;">氷の状態</td> <td style="width: 20%;">(5:20)</td> <td style="width: 40%;">Q</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5:20)</td> <td>5℃</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5:20)</td> <td>5.0℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:20)	Q	鮮度タンク内海水温	(5:20)	5℃	秋サケ腹部内温度	(5:20)	5.0℃	<p>確認者：田村 (5:20)</p>						
氷の状態	(5:20)	Q															
鮮度タンク内海水温	(5:20)	5℃															
秋サケ腹部内温度	(5:20)	5.0℃															
<p>確認者特記欄： 田村 (9/12)</p>		<p>責任者確認欄： 田村 (9/12)</p>															

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/11)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 11 日 (予時 10分~4時50分) 天気：(ふゆ) 気温： 16 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:05)

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

確認者：田村

(2:05)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	②:25 16.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	②:25 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="radio"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="radio"/>
船倉内の海水温度	帰港時	④:50 2.8℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

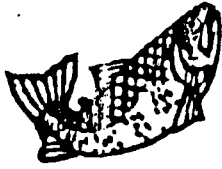
(5:20)

確認者特記欄： 田村 (9/11)

たし

責任者確認欄： 田村 正 (9/11)

たし



# 選別場での確認表

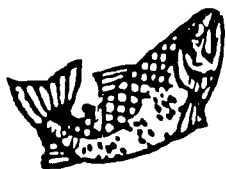


実施日：平成21年9月11日(4時50分~5時20分) 天気：晴れ 気温：10.8℃

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 20%; padding: 5px;">作業者名</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">③ 田村 正太</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑤ 白木 則夫</td> <td style="padding: 5px;">⑥ 林 勇次</td> <td style="padding: 5px;">⑦ 菅原 卓也</td> <td style="padding: 5px;">⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑨ 吉川 正良</td> <td style="padding: 5px;">⑩ 杯 徳子</td> <td style="padding: 5px;">⑪ 田村 幾子</td> <td style="padding: 5px;">⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>		作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平		⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二		⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:50)             </div>
作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平													
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二													
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・計量器の清潔度 <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・シートは清潔に用意されているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・海水の清潔度は <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・岸壁海水の状態は <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・作業場の状態は <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:50)             </div>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・計量器は清掃されているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> <li>・作業場は整理整頓されているか <span style="float: right;">→ <input type="radio"/></span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:20)             </div>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 40%; padding: 5px;">氷の状態</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">(5:20)</td> <td style="width: 40%; padding: 5px;">○</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">鮮度タンク内海水温</td> <td style="padding: 5px;">(5:20)</td> <td style="padding: 5px;">4.6℃</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">秋サケ腹部内温度</td> <td style="padding: 5px;">(5:20)</td> <td style="padding: 5px;">4.9℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:20)	○	鮮度タンク内海水温	(5:20)	4.6℃	秋サケ腹部内温度	(5:20)	4.9℃	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:20)             </div>						
氷の状態	(5:20)	○															
鮮度タンク内海水温	(5:20)	4.6℃															
秋サケ腹部内温度	(5:20)	4.9℃															
<p>確認者特記欄： 田村 (9/11)</p>	<p>責任者確認欄： 田村 (9/11)</p>																

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/10)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 10 日 (2 時 10 分 ~ 4 時 55 分) 天気 曇り 気温： 10 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(2:05)

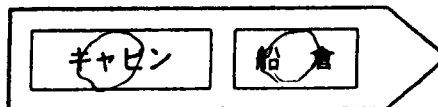
## 〈船内衛生状態確認表〉

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

確認者：田村

(2:05)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (4:55)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 16.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 2.8 ℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:20)

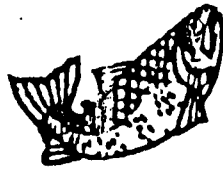
船内外OK

確認者特記欄： 田村 9/10

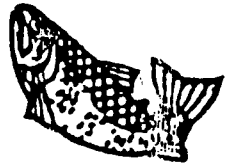
特になし

責任者確認欄： 田村 正 9/10

なし



# 選別場での確認表

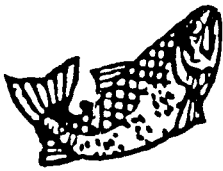


実施日：平成 21 年 9 月 10 日 (4時50分~5時20分) 天気：<多> 気温： 10.9 ℃

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 20%;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 20%;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 20%;">③ 田村 正太</td> <td style="width: 25%;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">作業者名</td> <td>⑤ 白木 則夫</td> <td>⑥ 林 勇次</td> <td>⑦ 菅原 卓也</td> <td>⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⑨ 吉川 正良</td> <td>⑩ 林 穂子</td> <td>⑪ 田村 幾子</td> <td>⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>			① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平	作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二		⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">                 確認者：田村 (4:50)             </div>
	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平													
作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二													
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・計量器の清潔度 <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・シートは清潔に用意されているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・海水の清潔度は <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・岸壁海水の状態は <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・作業場の状態は <span style="float: right;">—————→○</span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">                 確認者：田村 (4:50)             </div>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・計量器は清掃されているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> <li>・作業場は整理整頓されているか <span style="float: right;">—————→○</span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">                 確認者：田村 (5:20)             </div>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 40%;">氷の状態</td> <td style="width: 20%;">(5:20)</td> <td style="width: 40%;">○</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5:20)</td> <td>6 ℃</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5:20)</td> <td>5.0 ℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:20)	○	鮮度タンク内海水温	(5:20)	6 ℃	秋サケ腹部内温度	(5:20)	5.0 ℃	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">                 確認者：田村 (5:20)             </div>						
氷の状態	(5:20)	○															
鮮度タンク内海水温	(5:20)	6 ℃															
秋サケ腹部内温度	(5:20)	5.0 ℃															
<p>確認者特記欄： 田村 (9/10)</p>		<p>責任者確認欄： 田村 (9/10)</p>															

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/19)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年 9月 9日 (2時19分~5時10分) 天気：晴れ 気温：11℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村 (2:05)

〈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：田村 (2:05)

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

確認者：田村 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(220) 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(220) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 3.6℃

〈船内清掃記録〉

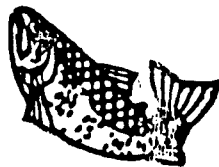
確認者：田村 (5:40)

確認者特記欄： 田村 (9/19) 特になし	責任者確認欄： 田村 正 (9/19) なし
---------------------------	---------------------------





# 選別場での確認表

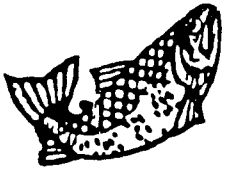


実施日：平成 21年 9月 9日 (4時55分~5時40分) 天気：晴 気温： 7.3℃

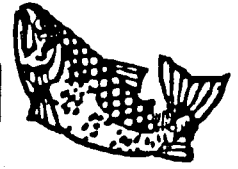
<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 25%;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 25%;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 25%;">③ 田村 正太</td> <td style="width: 25%;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">作業者名</td> <td>⑤ 白木 則夫</td> <td>⑥ 林 勇次</td> <td>⑦ 菅原 卓也</td> <td>⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⑨ 吉川 正良</td> <td>⑩ 杯 穂子</td> <td>⑪ 田村 幾子</td> <td>⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>			① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平	作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二		⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:55)             </div>
	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平													
作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二													
	⑨ 吉川 正良	⑩ 杯 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 <input type="checkbox"/></li> <li>・計量器の清潔度 <input type="checkbox"/></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 <input type="checkbox"/></li> <li>・シートは清潔に用意されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・海水の清浄度は <input type="checkbox"/></li> <li>・岸壁海水の状態は <input type="checkbox"/></li> <li>・作業場の状態は <input type="checkbox"/></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (4:55)             </div>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・計量器は清掃されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか <input type="checkbox"/></li> <li>・作業場は整理整頓されているか <input type="checkbox"/></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:40)             </div>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">氷の状態</td> <td style="width: 20%;">(5:40)</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5:40)</td> <td style="text-align: center;">4.5℃</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5:40)</td> <td style="text-align: center;">4℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:40)	0	鮮度タンク内海水温	(5:40)	4.5℃	秋サケ腹部内温度	(5:40)	4℃	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 (5:40)             </div>						
氷の状態	(5:40)	0															
鮮度タンク内海水温	(5:40)	4.5℃															
秋サケ腹部内温度	(5:40)	4℃															
<p>確認者特記欄： 田村 (9/9)</p>		<p>責任者確認欄： 田村 (9/9)</p>															

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村 (9/18)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 8 日 ( 1 時 45 分 ~ 4 時 05 分 ) 天気：雨 気温：16 °C

## 〈健康チェック表〉

確認者：田村

( 1 : 40 )

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

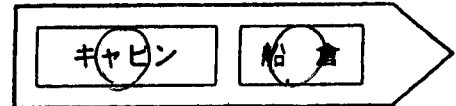
## 〈船内衛生状態確認表〉

確認者：田村

( 1 : 40 )

### 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



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:00) 16.9°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:00) 11.0°C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35) 3.0°C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

( 5 : 05 )

なし

確認者特記欄： 田村

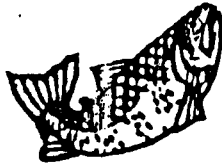
(9/18)

特になし

責任者確認欄： 田村 正

(9/18)

なし

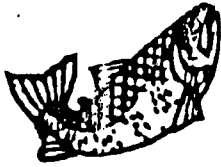


# 選別場での確認表

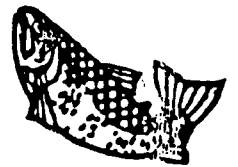


実施日：平成 21 年 9 月 8 日 ( 4 時 32 分 ~ 5 時 00 分 ) 天気： 雨 気温： 16.4 ℃

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 15%;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 15%;">③ 田村 正人</td> <td style="width: 15%;">④ 金子 幸平</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">作業者名</td> <td>⑤ 白木 則夫</td> <td>⑥ 林 勇次</td> <td>⑦ 菅原 卓也</td> <td>⑧ 角谷 研二</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⑨ 吉川 正良</td> <td>⑩ 林 穂子</td> <td>⑪ 田村 幾子</td> <td>⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>			① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平	作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二		⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 ( 4 : 32 )             </div>
	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平													
作業者名	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二													
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・計量器の清潔度 <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・シートは清潔に用意されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・海水の清潔度は <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・岸壁海水の状態は <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・作業場の状態は <span style="float: right;">→ ○</span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 ( 4 : 32 )             </div>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・計量器は清掃されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> <li>・作業場は整理整頓されているか <span style="float: right;">→ ○</span></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 ( 5 : 00 )             </div>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 35%;">氷の状態</td> <td style="width: 15%;">( 5 : 00 )</td> <td style="width: 15%;">○</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>( 5 : 00 )</td> <td>6 ℃</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>( 5 : 00 )</td> <td>5 ℃</td> </tr> </table>		氷の状態	( 5 : 00 )	○	鮮度タンク内海水温	( 5 : 00 )	6 ℃	秋サケ腹部内温度	( 5 : 00 )	5 ℃	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 確認者：田村 ( 5 : 00 )             </div>						
氷の状態	( 5 : 00 )	○															
鮮度タンク内海水温	( 5 : 00 )	6 ℃															
秋サケ腹部内温度	( 5 : 00 )	5 ℃															
<p>確認者特記欄： 田村 ( 9/8 )</p>	<p>責任者確認欄： 田村 ( 9/8 )</p>																



# 選別場での確認表



実施日：平成21年9月7日(4時50分~5時20分) 天気： 気温： 16.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 穂子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村  
(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：田村  
(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：田村  
(5:20)

〈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	(5:20) 5℃
秋サケ腹部内温度	(5:20) 4.5℃

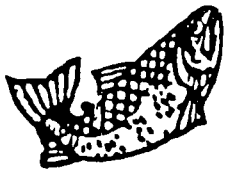
確認者：田村  
(5:20)

確認者特記欄： 田村 (9/7)

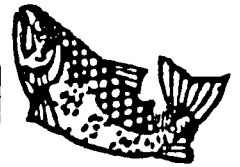
責任者確認欄： 田村 (9/7)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(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7日(17時46分~17時50分) 天気：雨 気温：16℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 土藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(17:46)

## 〈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：田村

(17:46)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 (17:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(17:50) 17.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(17:50) 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(17:50) 2.0℃

## 〈船内清掃記録〉

なし

確認者：田村

(17:50)

確認者特記欄： 田村

9/17

特になし

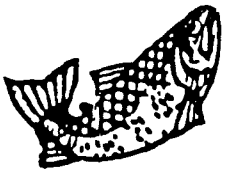
責任者確認欄： 田村 正

9/17

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/5)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 5 日 (1 時 50 分 ~ 4 時 45 分) 天気：雨 気温：17 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(1 : 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 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：田村

(1 : 40)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	12:05 17.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	12:05 0 °C

確認者：田村 (4 : 50)

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	14:50 3.5 °C

## 〈船内清掃記録〉

なし

確認者：田村

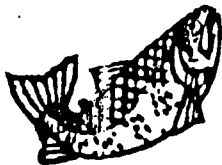
(5 : 00)

確認者特記欄： 田村 (9/5)

特になし

責任者確認欄： 田村 正 (9/5)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成21年9月5日(4時40分~5時00分) 天気：雨 気温：17.5℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正太	④ 金子 幸平
	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二
	⑨ 吉川 正良	⑩ 林 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄

確認者：田村

(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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：田村

(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：田村

(5:00)

## 〈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	(5:00)	3.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:00)	3.5℃

確認者：田村

(5:00)

確認者特記欄： 田村

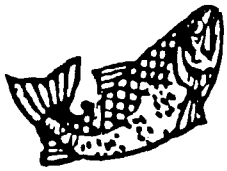
(9/5)

責任者確認欄： 田村

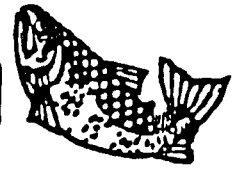
(9/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：田村(9/4)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 4 日 ( 時 50 分 ~ 4 時 50 分 ) 天気：(曇) 気温： 9 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 田村 一夫	② 藤 和久	③ 田村 正人	4
	⑤ 菅原 卓也	⑥ 林 勇次	⑦ 角谷 研二	⑧ 金子 幸平
	⑨ 田村 正	10	11	12

確認者：田村

(1:44)

## 〈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：田村

(1:49)



## 〈温度の測定〉

確認者：田村 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(2:10) 17.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:10) 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 5.4 ℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：田村

(5:50)

確認者特記欄： 田村

9/4

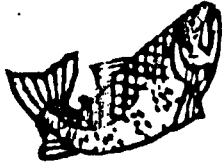
特になし

責任者確認欄： 田村 正

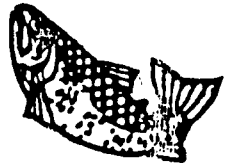
9/4

なし





# 選別場での確認表



実施日：平成21年9月4日(5時00分～ 時 分) 天気： 気温： 15.5℃

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">作業者名</td> <td style="width: 25%;">① 田村 一夫</td> <td style="width: 25%;">② 工藤 和久</td> <td style="width: 25%;">③ 田村 正人</td> </tr> <tr> <td></td> <td>④ 金子 幸平</td> <td>⑤ 白木 則夫</td> <td>⑥ 林 勇次</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⑦ 菅原 卓也</td> <td>⑧ 角谷 研二</td> <td>⑨ 吉川 正良</td> </tr> <tr> <td></td> <td>⑩ 杯 徳子</td> <td>⑪ 田村 幾子</td> <td>⑫ 小野秀雄</td> </tr> </table>		作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人		④ 金子 幸平	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次		⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二	⑨ 吉川 正良		⑩ 杯 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">                 確認者：田村 (5:00)             </div>
作業者名	① 田村 一夫	② 工藤 和久	③ 田村 正人															
	④ 金子 幸平	⑤ 白木 則夫	⑥ 林 勇次															
	⑦ 菅原 卓也	⑧ 角谷 研二	⑨ 吉川 正良															
	⑩ 杯 徳子	⑪ 田村 幾子	⑫ 小野秀雄															
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 <input type="checkbox"/></li> <li>・計量器の清潔度 <input type="checkbox"/></li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 <input type="checkbox"/></li> <li>・シートは清潔に用意されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・海水の清潔度は <input type="checkbox"/></li> <li>・岸壁海水の状態は <input type="checkbox"/></li> <li>・作業場の状態は <input type="checkbox"/></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                 確認者：田村 (5:00)             </div>																
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・計量器は清掃されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか <input type="checkbox"/></li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか <input type="checkbox"/></li> <li>・作業場は整理整頓されているか <input type="checkbox"/></li> </ul>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                 確認者：田村 (5:50)             </div>																
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">氷の状態</td> <td style="width: 60%;">(5:50)</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5:50) 6℃</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5:50) 4.5℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:50)	鮮度タンク内海水温	(5:50) 6℃	秋サケ腹部内温度	(5:50) 4.5℃	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                 確認者：田村 (5:50)             </div>										
氷の状態	(5:50)																	
鮮度タンク内海水温	(5:50) 6℃																	
秋サケ腹部内温度	(5:50) 4.5℃																	
<p>確認者特記欄： 田村 (9/4)</p>	<p>責任者確認欄： 田村 (9/4)</p>																	