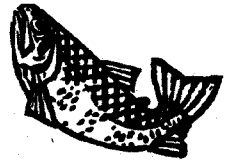


**平成21年度  
秋鮭地域HACCP管理表**

**第19号  
丸協漁業**



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 20 日 ( 4 時 00 分 ~ 8 時 00 分 ) 天気：晴 気温： 1 / °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 佐藤	③ 佐藤	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 富森
	⑨ 今	10	11	12

確認者：伊藤  
( 4 : 00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：伊藤  
( 4 : 10 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：伊藤  
( 5 : 30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 8 : 00 )	1
鮮度タンク内海水温	( 8 : 00 )	1 °C
秋サケ腹部内温度	( 8 : 00 )	1 °C

確認者：伊藤  
( 8 : 00 )

確認者特記欄： 伊藤 (11/20)

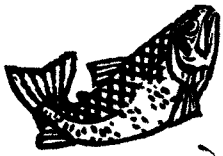
責任者確認欄： 伊藤 (1/20)

なし

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (11/20)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 11 月 20 日 ( 3 時 40 分 ~ 6 時 00 分 ) 天気：( 快 ) 気温： ( 1 ) °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森 ( 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 } 50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○



確認者：富森 ( 3 : 50 )

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 4 00 ) 9.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 4 00 ) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 30 ) 0.7 °C

確認者：富森 ( 5 : 20 )

## 〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森 ( 6 : 00 )

確認者特記欄： 富森 ( 11/20 )

たじ

責任者確認欄： 佐藤 ( 11/20 )

たじ



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 12 日 (4時30分~8時00分) 天気：雨 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 高
	9	10	11	12

確認者： 井  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 井  
(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： 井  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:00)	良
鮮度タンク内海水温	(8:00)	1 ℃
秋サケ腹部内温度	(8:00)	1 ℃

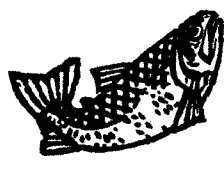
確認者： 井  
(8:00)

確認者特記欄： 井 (11/12)  
石

責任者確認欄： 井 (11/12)  
石

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (11/17)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 11 月 17 日 ( ) 時 20 分 ~ 6 時 30 分 天気：1 f 4 気温： 1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森 ( ) : 29

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

確認者：富森 ( ) : 30

キャビン     船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (5 48)

漁場の海水温度	漁獲前	( ) : 40 9.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) : 40 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5 : 19 0.5 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森 (6 : 30)

確認者特記欄： 富森 (11/17)

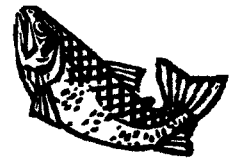
T>L

責任者確認欄： 佐藤 (11/17)

T>L



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 11 日 (4時<sup>00</sup>分~8時<sup>00</sup>分) 天気：ばち 気温： - / °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 伊藤
	9	10	11	12

確認者：伊藤  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：伊藤  
(4:10)

#### チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか
- ・ 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：伊藤  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:00)	なし
鮮度タンク内海水温	(8:00)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(8:00)	1 °C

確認者：伊藤  
(8:00)

確認者特記欄： 伊藤 (11/1)  
220

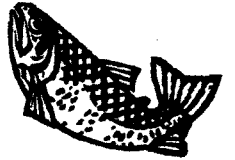
責任者確認欄： 伊藤 (11/1)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 ( ) 時 20 分 ~ 5 時 40 分 天気： 曇り 気温： 2 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

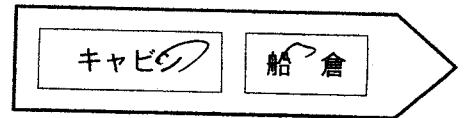
確認者：富森  
( ) : 20

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：富森  
( ) : 30



### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( ) 40	°C
		10.0	
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) 40	°C
		0.1	

確認者：富森 (5:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 0.7 °C

### 〈船内清掃記録〉

海水が清掃

確認者：富森  
(5:40)

確認者特記欄： 富森 (11/11)

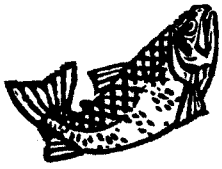
たし

責任者確認欄： 佐藤 (11/11)

たし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 伊藤(11/9)



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 9 日 ( 9時30分 ~ 8時00分 ) 天気：晴 気温：8 °C

### 〈健康チェック表〉

	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
作業者名	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 高
	9	10	11	12

確認者： 伊  
( 4:30 )

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 伊  
( 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： 伊  
( 5:30 )

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>8:00</u> )	<u>良</u>
鮮度タンク内海水温	( <u>8:00</u> )	<u>1</u> °C
秋サケ腹部内温度	( <u>8:00</u> )	<u>1</u> °C

確認者： 伊  
( 8:00 )

確認者特記欄： 伊 ( 11/9 )

なし

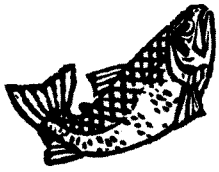
責任者確認欄： 伊 ( 11/9 )

なし



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (1/9)



# 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) 30分~5時50分 天気：(曇) 気温：7℃

## 〈健康チェック表〉

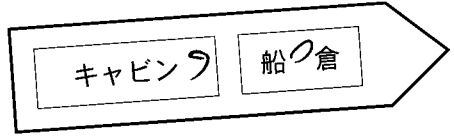
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 倉田
	5 空野	6 今	7 山崎	8 知泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：空野 (3:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は  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：空野 (3:40)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 11.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:50) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	?
船倉内の秋サケの状態	帰港時	?
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 1.3℃

確認者：空野 (3:50)

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：空野 (5:50)

確認者特記欄：

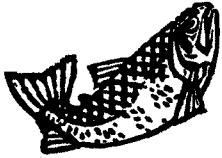
空野 (11/9)

TFC

責任者確認欄：

佐藤 (11/9)

たろ



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 7 日 (4時30分~8時00分) 天気：☁️ 気温： 4 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 冷
	9	10	11	12

確認者： 工藤  
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 工藤  
(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： 工藤  
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:00)	なし
鮮度タンク内海水温	(8:00)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(8:00)	1 °C

確認者： 工藤  
(8:00)

確認者特記欄： 工藤 (1/7)  
なし

責任者確認欄： 佐藤 (1/7)  
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 7 日 ( 2 時 20 分 ~ 6 時 10 分 ) 天気：(E) 気温： 4 °C

〈健康チェック表〉

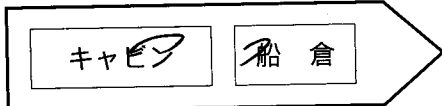
作業者名	1 佐藤	2 藤地	3 池田	4 金田
	5 宮本	6 今	7 山崎	8 知見
	9 佐藤	10	11	12

確認者：宮本  
( 3 : 20 )

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：宮本  
( 3 : 20 )

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 3 : 40 ) 11.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) : 40 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	( 5 : 20 ) 1.3 °C

確認者：宮本 ( 5 : 20 )

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

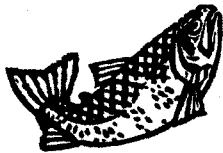
確認者：宮本  
( 6 : 10 )

確認者特記欄： 宮本 (1/1)

たし

責任者確認欄： 佐藤 (1/1)

たし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 5 日 ( 4 時 30 分 ~ 8 時 00 分 ) 天気：曇り 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 伊藤
	9	10	11	12

確認者：伊藤  
( 4:30 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：伊藤  
( 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：伊藤  
( 5:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 8:00 )	なし
鮮度タンク内海水温	( 8:00 )	1 °C
秋サケ腹部内温度	( 8:00 )	1 °C

確認者：伊藤  
( 8:00 )

確認者特記欄：伊藤 (11/5)  
なし

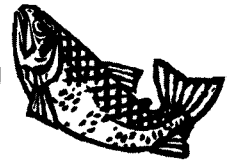
責任者確認欄：伊藤 (11/5)  
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (11/5)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年11月5日 ( ) 時10分~5時<sup>50</sup>~~55~~分 天気：(E) 気温：6℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻生	3 池田	4 岡田
	5 宮本	6 今	7 山崎	8 知泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：伊藤  
( ) : 30

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：宮本  
( ) : 40



## 〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	( ) : 50 11.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) : 50 0.1 °C

確認者：宮本 (5:15)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:15) 0.7 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：宮本  
(5:50)

確認者特記欄：宮本 (11/5)

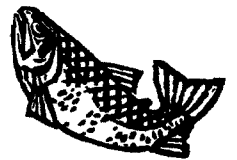
PL

責任者確認欄：佐藤 (11/5)

PL



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 3 日 (5時00分~7時30分) 天気：はれ 気温： - / °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 高
	9	10	11	12

確認者： 工  
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 工  
(5:10)

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： 工  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:30)	1	℃
鮮度タンク内海水温	(7:30)	1	℃
秋サケ腹部内温度	(7:30)	1	℃

確認者： 工  
(7:30)

確認者特記欄： 工 (1/3)

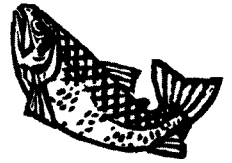
工

責任者確認欄： 佐 (1/3)

佐



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年11月3日 ( ) 時10分~5時10分 天気：快 気温：-2℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 藤地	3 池田	4 亀田
	5 宮本	6 今	7 亀田	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

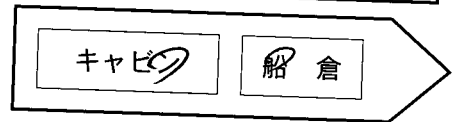
確認者：宮本  
( ) : 10

## 〈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 \_\_\_\_\_ → 0
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → 0
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 0
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 : 40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 0

確認者：  
( ) : 40



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( ) : 50
		10.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) : 50
		0.1℃

確認者：宮本 (4 : 55)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4 : 55) 2.3℃

## 〈船内清掃記録〉

海内清掃

確認者：宮本  
(5 : 30)

確認者特記欄： 宮本 (1/3)

PL

責任者確認欄： 佐藤 (1/3)

PL



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 2 日 (5時00分~6時00分) 天気：曇り 気温：13℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 高森
	9	10	11	12

確認者：工藤  
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤  
(5:10)

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：工藤  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:30)	なし
鮮度タンク内海水温	(7:30)	1℃
秋サケ腹部内温度	(7:30)	1℃

確認者：工藤  
(7:30)

確認者特記欄： 工藤 (1/2)

なし

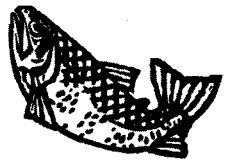
責任者確認欄： 佐々木 (1/2)

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 2 日 (2時35分~5時10分) 天気：曇 気温： 1 °C

〈健康チェック表〉

作業員名	1 佐藤	2 藤地	3 池田	4 梶田
	5 宮森	6 今	7 山崎	8 知良
	9 佐藤	10	11	12

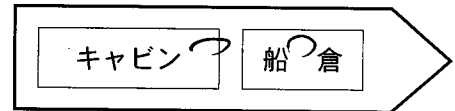
確認者：佐藤  
(2:35)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：宮森  
(2:45)



〈温度の測定〉

確認者：宮森 (4:25)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 10.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0.1 °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	(4:25) 0.5 °C

〈船内清掃記録〉

海水を清掃

確認者：宮森  
(5:10)

確認者特記欄： 宮森 (1/2)

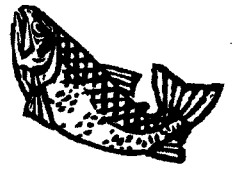
TRC

責任者確認欄： 佐藤 (1/2)

TRU

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 伊 (10/30)



# 選別場での確認表

実施日：平成 21 年 10 月 30 日 (9 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温： 7 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 伊
	9	10	11	12

確認者：伊  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：伊  
(4:10)

#### チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：伊  
(5:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：伊  
(7:00)

確認者特記欄： 伊 (10/30)

なし

責任者確認欄： 伊 (10/30)

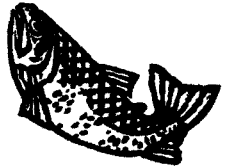
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (2)



# 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 (2 時 30 分 ~ 4 時 50 分) 天気：(曇) 気温： 8 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

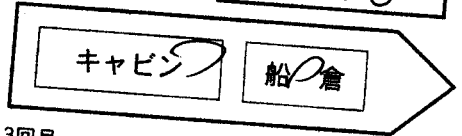
確認者：富森 (2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森 (2:40)



3回目 : 〇 4回目 : 〇

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

確認者：富森 (4:05)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:05) 1.3 °C

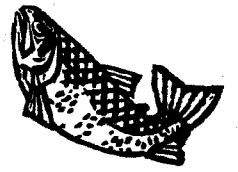
## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森 (4:50)

確認者特記欄： 富森 (10/30) tlc

責任者確認欄： 佐藤 (10/30) tzu



# 選別場での確認表

実施日：平成 21 年 10 月 29 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 晴 気温： 4 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 田中
	9	10	11	12

確認者： 工藤  
( 4:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 工藤  
( 4:10 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか  \_\_\_\_\_
- ・ 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： 工藤  
( 5:00 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 工藤  
( 7:00 )

確認者特記欄： 工藤 (10/29)  
                                なし

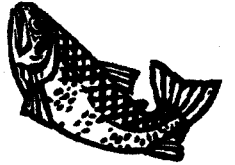
責任者確認欄： 工藤 (10/29)  
                                なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (29)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月29日 (2時40分~5時30分) 天気：19℃ 気温：6℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

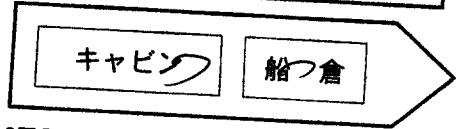
確認者：富森  
(2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：富森  
(2:50)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 12.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:00) 0.1℃

確認者：富森 (4:25)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:25) 0.7℃

## 〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森  
(5:30)

確認者特記欄： 富森 (5/30)

77L

責任者確認欄： 佐藤 (5/30)

77L



# 選別場での確認表

実施日：平成 21 年 10 月 27 日 ( 7 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 晴 気温： 8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	田中	藤	高森	田中
	9	10	11	12

確認者： 作  
( 4:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 伊  
( 9:10 )

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： 伊  
( 5:00 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 伊  
( 7:00 )

確認者特記欄： 伊 (10/27)

伊

責任者確認欄： 伊 (10/27)

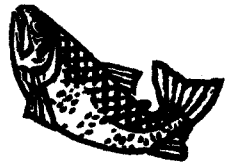
伊

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (0/2)



# 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) (分) ~ 4 (時) (分) 天気：あめ 気温： 8 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

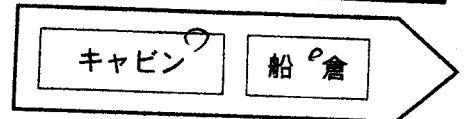
確認者：富森  
(2:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・水の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 : 2: 42回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇

確認者：富森  
(2:45)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:45) 13.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:54) 0.1 °C

確認者：富森 (4:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	△
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 0.6 °C

## 〈船内清掃記録〉

海内清掃

確認者：富森  
(4:45)

確認者特記欄： 富森 (10/17)

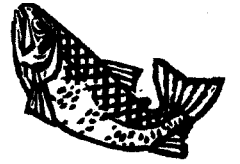
FLC

責任者確認欄： 佐藤 (0/17)

FLC



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 26 日 ( 9 時 00 分 ~ 10 時 00 分 ) 天気： 晴 気温： 4 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①佐藤	②高森	③高森	④田中
	⑤田中	⑥工藤	⑦新井田	⑧高
	9	10	11	12

確認者：伊藤  
( 4 : 00 )

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：伊藤  
( 4 : 10 )

#### チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：伊藤  
( 5 : 00 )

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：伊藤  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 伊藤 ( 10/26 )

なし

責任者確認欄： 伊藤 ( 10/26 )

なし

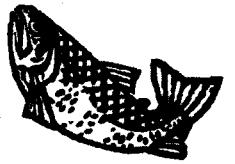


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 (2 時 35 分 ~ 5 時 00 分) 天気：~~曇~~ <sup>曇り</sup> 気温： 6 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森 (2:35)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森 (2:45)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 13.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0.1 °C

確認者：富森 (4:10)

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	(4:10) 1.1 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

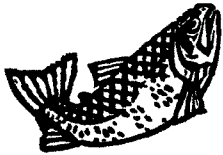
確認者：富森 (5:00)

確認者特記欄： 富森 (10/26)

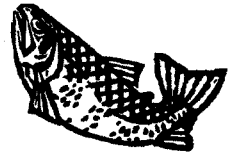
TLC

責任者確認欄： 佐藤 (10/26)

TLC



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10月 29日 ( 9時00分 ~ 7時00分) 天気：晴 気温： 6 °C

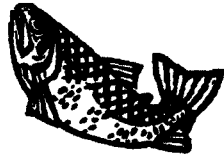
〈健康チェック表〉		確認者： 伊 ( 9:00 )												
作業者名	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">① 佐藤</td> <td style="width: 25%;">② 高森</td> <td style="width: 25%;">③ 高森</td> <td style="width: 25%;">④ 田中</td> </tr> <tr> <td>⑤ 田中</td> <td>⑥ 工藤</td> <td>⑦ 新井田</td> <td>⑧ 高</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </table>	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 高	9	10	11	12	
① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中											
⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 高											
9	10	11	12											
〈選別場衛生状態確認表〉		確認者： 伊 ( 4:10 )												
チェック内容 (選別前)														
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 選別台 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>・ 計量器の清潔度 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>・ 鮮度保持タンクの清潔度 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>・ シートは清潔に用意されているか <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>・ 海水の清浄度は <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>・ 岸壁海水の状態は <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>・ 作業場の状態は <input checked="" type="checkbox"/></li> </ul>														
チェック内容 (作業終了後)		確認者： 伊 ( 5:00 )												
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 選別台は清掃されているか <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>・ 計量器は清掃されているか <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>・ 鮮度保持タンクは清掃されているか <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>・ シートは全タンクにかぶせているか <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>・ 作業場は整理整頓されているか <input checked="" type="checkbox"/></li> </ul>														
〈選別・計量後の温度の測定〉		確認者： 伊 ( 7:00 )												
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 35%;">氷の状態</td> <td style="width: 20%;">( 07:00 )</td> <td style="width: 45%;">良</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>( 7:00 )</td> <td>1 °C</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>( 7:00 )</td> <td>1 °C</td> </tr> </table>		氷の状態	( 07:00 )	良	鮮度タンク内海水温	( 7:00 )	1 °C	秋サケ腹部内温度	( 7:00 )	1 °C				
氷の状態	( 07:00 )	良												
鮮度タンク内海水温	( 7:00 )	1 °C												
秋サケ腹部内温度	( 7:00 )	1 °C												
確認者特記欄： 伊 (10/29)  ぬ	責任者確認欄： 伊 (10/29)  ぬ													

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 (10時45分~4時50分) 天気：くもり 気温： 6 °C

### 〈健康チェック表〉

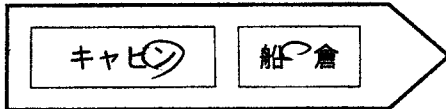
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森 (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
- ・水の投入は  1回目 2 : 55 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か



確認者：富森 (2:55)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 17.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:05) 2.1 °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	(4:05) 0.7 °C

確認者：富森 (4:05)

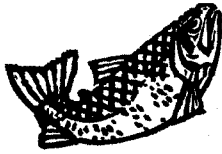
### 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

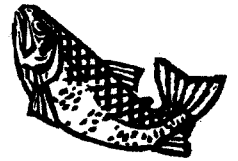
確認者：富森 (4:50)

確認者特記欄： 富森 (10/24)  
frc

責任者確認欄： 佐藤 (10/24)  
frc



# 選別場での確認表



実施日：平成 2 | 年 10 月 23 日 ( 9 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気：好 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 診
	9	10	11	12

確認者：伊人  
( 9 : 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：伊人  
( 9 : 10 )

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：伊人  
( 5 : 30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：伊人  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 伊人 (10/23)

伊人

責任者確認欄： 伊人 (10/23)

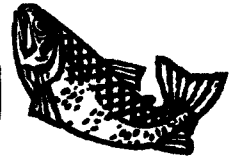
伊人

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 21 日 (2 時 40 分 ~ 4 時 50 分) 天気：快晴 気温： 14 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2 50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇



確認者：富森  
(2:50)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 1.1 °C

確認者：富森 (4:10)

〈船内清掃記録〉

海内清掃

確認者：富森  
(4:50)

確認者特記欄： 富森 (19/27)

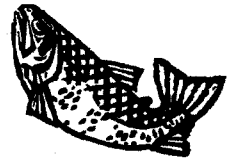
〇〇〇

責任者確認欄： 佐藤 (10/27)

〇〇〇



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 22 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気：曇り 気温： 4 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	○ 佐藤	○ 高森	○ 高森	○ 田中
	○ 田中	○ 工藤	○ 新井田	○ 高
	9	10	11	12

確認者：伊藤  
( 4:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：伊藤  
( 4:10 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか
- ・ 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：伊藤  
( 5:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：伊藤  
( 7:00 )

確認者特記欄： 伊藤 (10/22)

伊藤

責任者確認欄： 伊藤 (10/22)

伊藤

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 40 分 ~ 4 時 50 分 ) 天気：曇 気温： 5 °C

## 〈健康チェック表〉

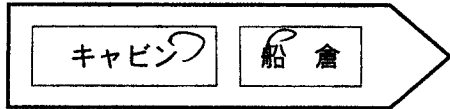
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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



確認者：富森  
(2:56)

## 〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °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	(4:10) °C

## 〈船内清掃記録〉

海上で清掃

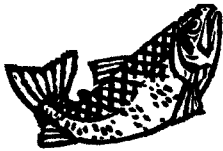
確認者：富森  
(4:50)

確認者特記欄： 富森 (10/22)

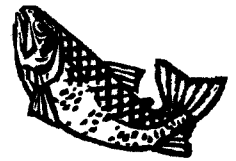
TL

責任者確認欄： 佐藤 (10/22)

TL



# 選別場での確認表



実施日：平成 2 | 年 10 月 2 | 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雨 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 倉
	9	10	11	12

確認者： 工藤  
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 工藤  
(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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： 工藤  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 7:06 )	良
鮮度タンク内海水温	( 7:00 )	1 °C
秋サケ腹部内温度	( 7:00 )	1 °C

確認者： 工藤  
(7:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/2)  
なし

責任者確認欄： 佐藤 (10/2)  
なし

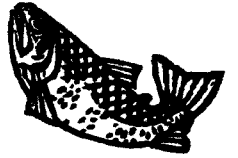


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (0/2)



# 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40分~5時00分) 天気：1F 気温： 7 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・水の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → 〇

確認者：富森  
(2:50)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:00) 0.1 °C

確認者：富森 (4:10)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 1.6 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森  
(5:00)

確認者特記欄： 富森 (0/2)

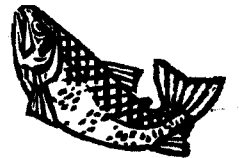
TFL

責任者確認欄： 佐藤 (10/21)

TFL



# 選別場での確認表



実施日：平成 2 | 年 10月 20日 ( 9時00分 ~ 17時00分 ) 天気：曇り 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
作業者名	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 高
	9	10	11	12

確認者： 伊  
( 9:00 )

〈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： 伊  
( 9:10 )

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： 伊  
( 5:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 9:00 )	1
鮮度タンク内海水温	( 9:00 )	1 °C
秋サケ腹部内温度	( 9:00 )	1 °C

確認者： 伊  
( 9:00 )

確認者特記欄： 伊 (19/20)

伊

責任者確認欄： 佐藤 (19/20)

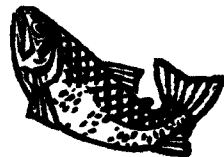
佐

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/20)



# 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 ( ) 時 00 分 ~ 5 時 30 分 天気：( ) 気温： 9 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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



確認者：富森  
(2:50)

### 〈温度の測定〉

確認者：富森 ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 17.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 1.3 °C

### 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森  
(5:30)

確認者特記欄： 富森 (10/20)

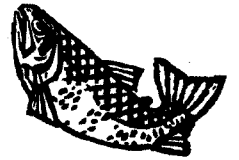
PL

責任者確認欄： 佐藤 (10/20)

PL



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 19 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 曇り 気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧ 今
	9	10	11	12

確認者： 伊  
( 4:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 伊  
( 4:10 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか  → ✓
- ・ 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： 伊  
( 6:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	( 7:00 )	1	℃
鮮度タンク内海水温	( 7:00 )	1	℃
秋サケ腹部内温度	( 7:00 )	1	℃

確認者： 伊  
( 7:00 )

確認者特記欄： 伊 (10/19)

21

責任者確認欄： 佐藤 (10/19)

21

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 40 分 ~ 6 時 30 分) 天気：fz 気温： 10 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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



確認者：富森  
(2:56)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(7:00) 14.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °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) 2.3 °C

確認者：富森 (2:50)

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森  
(6:30)

確認者特記欄： 富森 (19.10)

fsl

責任者確認欄： 佐藤 (10/19)

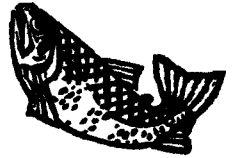
fsl

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 17 日 (2時40分~5時10分) 天気：/ 気温： 8 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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



確認者：富森  
(2:50)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(7:00) 14.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °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	(4:57) 0.7 °C

確認者：富森 (3:00)

### 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森  
(5:10)

確認者特記欄： 富森 (10/17)

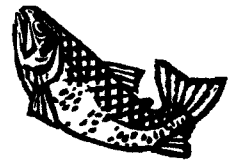
T>L

責任者確認欄： 佐藤 (10/17)

T>L



# 選別場での確認表



実施日：平成 2 | 年 10 月 17 日 ( 9 時 00 分 ~ 17 時 00 分 ) 天気：曇り 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8 野
	9	10	11	12

確認者：佐々  
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤  
(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：工藤  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤  
(7:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/17)

なし

責任者確認欄： 佐々 (10/17)

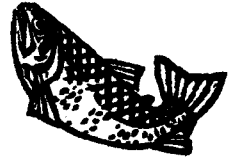
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/16)



# 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50分~5時00分) 天気：晴 気温： 1 / °C

### 〈健康チェック表〉

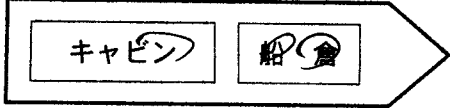
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:50)

### 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・水の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 } : 〇〇2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇



確認者：富森  
(7:00)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(7:10) 12.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 0.3 °C

確認者：富森 (7:10)

### 〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森  
(5:00)

確認者特記欄： 富森 (10/16)

PL

責任者確認欄： 佐藤 (19/16)

T/U





# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 16 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気：曇 気温：2 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>高森</u>	3 <u>高森</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>高</u>
	9	10	11	12

確認者：伊  
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：伊  
(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：伊  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>7:00</u> )	良	
鮮度タンク内海水温	( <u>7:00</u> )		°C
秋サケ腹部内温度	( <u>7:00</u> )		°C

確認者：伊  
(7:00)

確認者特記欄：伊 (10/16)

伊

責任者確認欄：伊 (10/16)

伊

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 5 日 (2時40分~5時15分) 天気：(F) 気温： 2 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：富森  
(2:50)



### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 17.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °C

確認者：富森 (4:20)

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	(4:20) 0.6 °C

### 〈船内清掃記録〉

海水の清掃

確認者：富森  
(5:15)

確認者特記欄： 富森 (10/15)

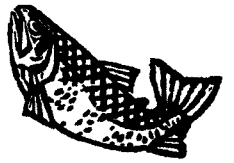
FC

責任者確認欄： 佐藤 (10/12)

FC



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 15 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気：曇 気温：4 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>高森</u>	3 <u>高森</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>伊藤</u>
	9	10	11	12

確認者：伊藤  
( 4:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：伊藤  
( 4:10 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか  → ✓
- ・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：伊藤  
( 5:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>7:00</u> )	<u>良</u>
鮮度タンク内海水温	( <u>7:00</u> )	<u>1</u> °C
秋サケ腹部内温度	( <u>7:00</u> )	<u>1</u> °C

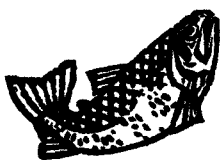
確認者：伊藤  
( 7:00 )

確認者特記欄：伊藤 (10/15)

なし

責任者確認欄：伊藤 (10/15)

なし



# 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 40 分 ~ 5 時 0 分) 天気：曇 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

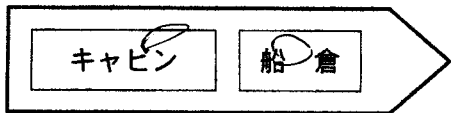
確認者：富森  
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森  
(2:50)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:00) 14.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °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	(4:20) 0.8 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

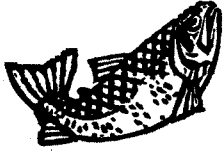
確認者：富森  
(5:0)

確認者特記欄： 富森 (10/14)

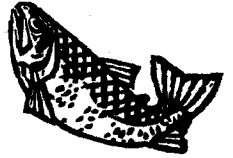
たし

責任者確認欄： 佐藤 (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 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気：曇 気温：7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>高森</u>	3 <u>高森</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>高</u>
	9	10	11	12

確認者：伊  
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：伊  
(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか →
- ・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：伊  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>7:00</u> )	<u>良</u>
鮮度タンク内海水温	( <u>7:00</u> )	<u>1</u> °C
秋サケ腹部内温度	( <u>7:00</u> )	<u>1</u> °C

確認者：伊  
(7:00)

確認者特記欄：伊 (19/4)

伊

責任者確認欄：佐 (19/4)

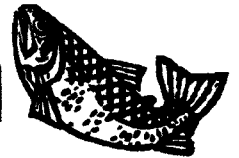
佐

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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40分~5時10分) 天気：曇 気温： 7 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

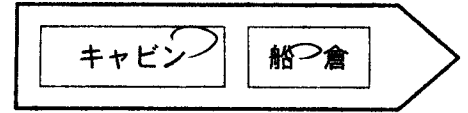
確認者：富森  
(2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森  
2:50  
(2:50)



## 〈温度の測定〉

確認者：富森 (3:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	P
船倉内の秋サケの状態	帰港時	O
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 1.3 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：富森  
(5:10)

海水を清掃

確認者特記欄： 富森 (10/17)

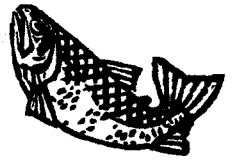
ナシ

責任者確認欄： 佐藤 (10/17)

ナシ



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 13 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気：晴 気温：7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>高森</u>	3 <u>高森</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>診</u>
	9	10	11	12

確認者：工  
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工  
(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか  → /
- ・ 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：工  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>7:00</u> )	<u>氷</u>	
鮮度タンク内海水温	( <u>7:00</u> )	<u>1</u>	°C
秋サケ腹部内温度	( <u>7:00</u> )	<u>1</u>	°C

確認者：工  
(7:00)

確認者特記欄：工 (10/13)

たし

責任者確認欄：佐ト (10/13)

たし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 (7 時<sup>2</sup>40 分~6 時<sup>50</sup>分) 天気：作本 気温： 4 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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



確認者：富森  
(2:50)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(7:00) 14.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:00) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 1.3 °C

確認者：富森 (5:10)

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森  
(6:50)

確認者特記欄： 富森 (10/12)

FL

責任者確認欄： 佐藤 (10/12)

FL





# 選別場での確認表



実施日：平成 2 年 10 月 12 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 晴 気温： 6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>高森</u>	3 <u>高森</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>今</u>
	9	10	11	12

確認者：イト  
( 7:00 )

〈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：イト  
( 7:10 )

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：イト  
( 5:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>7:00</u> )	<u>良</u>
鮮度タンク内海水温	( <u>7:00</u> )	°C
秋サケ腹部内温度	( <u>7:00</u> )	°C

確認者：イト  
( 7:00 )

確認者特記欄：イト (10/12)

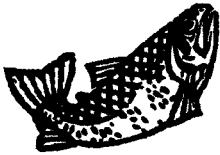
なし

責任者確認欄：イト (10/12)

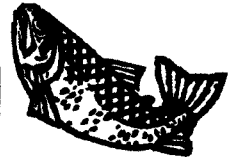
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (08)



# 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 4 0 分 ~ 6 時 0 0 分 ) 天気：(F) 気温： 7 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:50)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森  
(2:50)



## 〈温度の測定〉

確認者：富森 (3:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.2 °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) 1.3 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森  
(6:00)

確認者特記欄： 富森 (10/8)

TFL

責任者確認欄： 佐藤 (10/8)

TFC

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 佐藤 (10/8)



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 8 日 ( 9 時 00 分 ~ 17 時 00 分 ) 天気： 晴れ 気温： 17 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 工藤  
( 9:00 )

## 〈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： 工藤  
( 9:10 )

### 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： 工藤  
( 5:30 )

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 9:00 )	良
鮮度タンク内海水温	( 9:00 )	1 °C
秋サケ腹部内温度	( 9:00 )	1 °C

確認者： 工藤  
( 9:00 )

確認者特記欄： 工藤 (10/8)

工藤

責任者確認欄： 佐藤 (10/8)

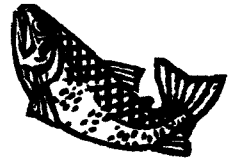
佐藤

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/7)



# 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 (2時40分~5時20分) 天気：曇り 気温： 8 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森 (2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森 (2:50)



## 〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 1.7 °C

## 〈船内清掃記録〉

甲板清掃

確認者：富森 (5:20)

確認者特記欄： 富森 (10/7)

T&L

責任者確認欄： 佐藤 (10/7)

T&L



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 7 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気：18ch 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者：佐ト  
( 4 : 00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：佐ト  
( 4 : 10 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → ✓
- ・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：佐ト  
( 5 : 30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：佐ト  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 佐ト (10/7)

なし

責任者確認欄： 佐ト (10/7)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (1/6)



# 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40分~6時00分) 天気：(曇) 気温：9℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

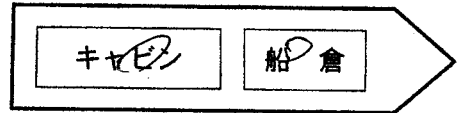
確認者：富森  
(2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：富森  
(2:56)



## 〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.5	℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 0.7

## 〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森  
(8:00)

確認者特記欄： 富森 (1/6)

PL

責任者確認欄： 佐藤 (10/6)

PL



# 選別場での確認表



実施日：平成 2 | 年 10 月 6 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 曇 気温： 8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8 伊...
	9	10	11	12

確認者： 伊ト  
( 4:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 伊ト  
( 4:10 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか
- ・ 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： 伊ト  
( 6:00 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 伊ト  
( 7:00 )

確認者特記欄： 伊ト (10/6)

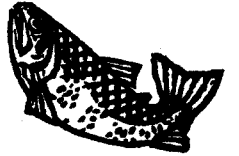
伊ト

責任者確認欄： 伊ト (10/6)

伊ト



# 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40分~6時00分) 天気：曇 気温：9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森  
(2:50)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

魚場の海水温度	漁獲前	(?):00 0.1 <del>0.1</del>
船倉内の海水温度	漁獲前	(?):00 16.9 <del>76.9</del> °C

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

〈船内清掃記録〉

確認者：富森  
(6:00)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (10/5)

TEL

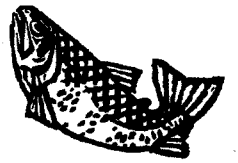
責任者確認欄： 佐藤 (10/5)

FPU





# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10月 5日 (4時00分～7時00分) 天気：はれ 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8 斎
	9	10	11	12

確認者：工ト  
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工ト  
(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか  → ✓
- ・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：工ト  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

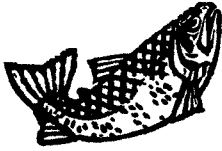
確認者：工ト  
(7:00)

確認者特記欄： 工ト (10/5)

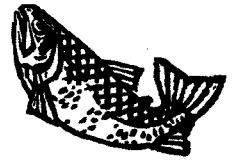
なし

責任者確認欄： 佐ト (10/5)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 2 | 年 | 10 月 | / 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気：晴 気温： / 0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 高森	③ 高森	④ 田中
	⑤ 田中	⑥ 工藤	⑦ 新井田	⑧
	9	10	11	12

確認者：工藤  
(4:00)

確認の記入済

〈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

新製のパネルが取り付け済。  
ご自身で確認。追加の作業を完了済。  
(5:10)

確認者：工藤  
(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・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：工藤  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤  
(7:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/1)

責任者確認欄： 佐藤 (10/1)

工藤

佐藤

選別場(台)等又岸壁に付いては、整理整頓済み

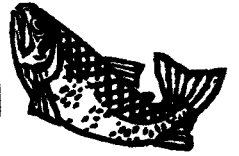
清掃に付いては、

記録済。ご確認

(5:10)



# 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 40 分 ~ 5 時 10 分) 天気：快 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 佐藤	② 麻地	③ 池田	④ 島田
	⑤ 富森	⑥ 今	⑦ 山崎	⑧ 和泉
	⑨ 佐藤	10	11	12

確認者：富森 (240)

〈船内衛生状態確認表〉

風邪をひくおそろい。自分で下す。  
ついでに、十割の検査をこの船の検査員に見てもら  
深田。

確認者：富森 (250)

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 (2:50) 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

〈温度の測定〉

確認者：富森 (420)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:00) <del>0.1</del> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 16.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 13 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

非常に他の方で  
深田の方か?

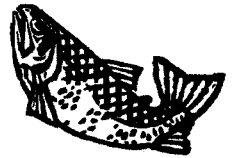
確認者：富森 (510)

確認者特記欄： 富森 (10/1)  
fzL

責任者確認欄： 佐藤 (10/1)  
fzU



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 29 日 ( 7 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 雨 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者：伊藤  
( 7 : 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：伊藤  
( 7 : 10 )

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：伊藤  
( 6 : 00 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：伊藤  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 伊藤 (9/29)

たし

責任者確認欄： 伊藤 (9/29)

たし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/29)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 29 日 (2時50分~5時30分) 天気：あめ 気温：12℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森

(250)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：富森

( ): 00

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:15) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 17.3 °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	4:30 0.7 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (9/29)

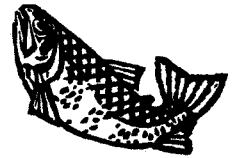
fsl

責任者確認欄： 佐藤 (9/29)

fsl



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 28 日 ( 9 時 00 分 ~ 17 時 00 分 ) 天気： 晴れ 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 伊藤  
( 9:00 )

〈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： 伊藤  
( 4:10 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか
- ・ 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： 伊藤  
( 5:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 17:00 )	良	
鮮度タンク内海水温	( 17:00 )	1	°C
秋サケ腹部内温度	( 17:00 )	1	°C

確認者： 伊藤  
( 17:00 )

確認者特記欄： 伊藤 (9/28)

なし

責任者確認欄： 伊藤 (9/28)

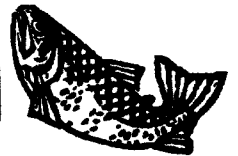
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/28)



# 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45分~5時50分) 天気：曇 気温： 8 °C

## 〈健康チェック表〉

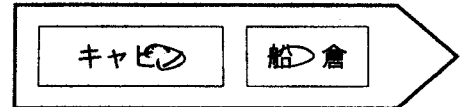
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(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 \_\_\_\_\_ → ○
- ・水の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:55 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → ○



確認者：富森  
(2:55)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( ) : 05 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3 : 05 ) 17.4 °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) 1.7 °C

確認者：富森 (4:40)

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森  
(5:50)

確認者特記欄： 富森 (9/28)

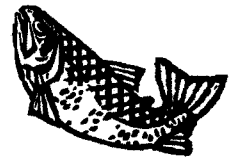
fil

責任者確認欄： 佐藤 (9/28)

fil



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 29 日 (4時00分~7時00分) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 工ト  
(9:00)

〈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： 工ト  
(9:10)

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： 工ト  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 工ト  
(7:00)

確認者特記欄： 工ト (9/29)

なし

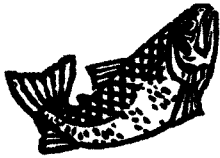
責任者確認欄： 佐ト (9/29)

なし

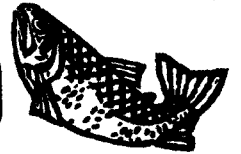


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (2)



# 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 ( ) 時 00 分 ~ 5 時 10 分 天気：曇り 気温： 12 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
( ) : 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 ? 10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○



確認者：富森  
( ) : 10

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( ) : 20 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) : 20 17.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 0.7 °C

確認者：富森 (4:20)

### 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

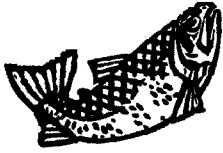
確認者：富森  
(5:10)

確認者特記欄： 富森 (9/24)

なし

責任者確認欄： 佐藤 (9/24)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 23 日 (4時00分~7時00分) 天気： 晴れ 気温： 12 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 伊藤  
(4:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 伊藤  
(4:10)

#### チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか
- ・ 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： 伊藤  
(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	是
鮮度タンク内海水温	(7:00)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00)	2 °C

確認者： 伊藤  
(7:00)

確認者特記欄： 伊藤 (9/23)

なし

責任者確認欄： 伊藤 (9/23)

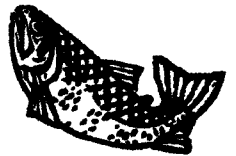
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 ( ? 時00分~5時10分) 天気：快 気温： 12 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森

( ? : 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：富森

( ? : 10 )



## 〈温度の測定〉

確認者：富森 ( 4 : 30 )

漁場の海水温度	漁獲前	( ? : 20 ) 0.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( ? : 20 ) 17.0 ℃

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 : 30 ) 0.1 ℃

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森

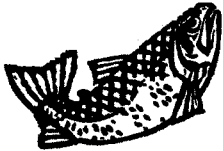
( 5 : 10 )

確認者特記欄： 富森 ( 9 / 23 )

たし

責任者確認欄： 佐藤 ( 9 / 23 )

たし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 21 日 ( 6 時 00 分 ~ 8 時 00 分 ) 天気： 雨 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 伊藤  
( 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： 伊藤  
( 6:10 )

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： 伊藤  
( 7:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 7:55 )	良	
鮮度タンク内海水温	( 7:56 )	✓	°C
秋サケ腹部内温度	( 7:56 )	2	°C

確認者： 伊藤  
( 8:00 )

確認者特記欄： 伊藤 (9/21)

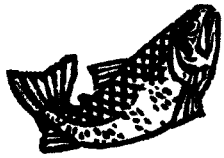
なし

責任者確認欄： 佐藤 (9/21)

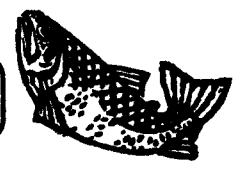
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (8/4)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 2 日 (5時00分~8時20分) 天気：雨天 気温： 13 ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(5:00)

### 〈船内チェック表〉

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 5:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇



確認者：富森  
(5:10)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(5:15) 0.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:15) 18.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(6:40) 1.8 ℃

確認者：富森 (6:40)

### 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

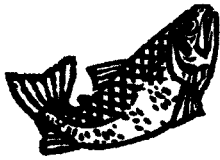
確認者：富森  
(8:20)

確認者特記欄： 富森 (8:30)  
なし

富森 (9:40)  
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (19)



# 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 40 分 ~ 5 時 10 分) 天気：(晴) 気温： 9 °C

### 〈健康チェック表〉

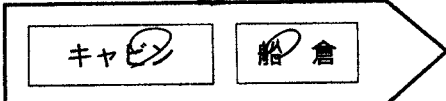
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇



確認者：富森  
(2:50)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(7:00) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:00) 17.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 1.2 °C

確認者：富森 (4:30)

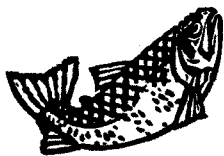
### 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森  
(5:10)

確認者特記欄： 富森 (10/2)  
TSL

責任者確認欄： 佐藤 (19/2)  
TSL



# 選別場での確認表



実施日：平成 2 | 年 10 月 2 日 ( 9 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 曇り 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
作業者名	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 伊藤  
( 9 : 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： 伊藤  
( 9 : 10 )

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： 伊藤  
( 5 : 30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 伊藤  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 伊藤 (10/2)

よし

責任者確認欄： 佐藤 (10/2)

よし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/3)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 3 日 (2時40分~5時30分) 天気：雨 気温： 12 °C

### 〈健康チェック表〉

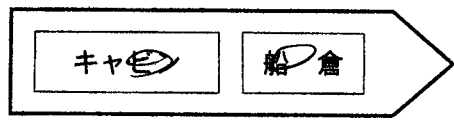
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

### 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：富森  
(2:50)

### 〈温度の測定〉

確認者：富森 (3:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:00) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(1:00) 17.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 1.5 °C

### 〈船内清掃記録〉

毎回2回清掃

確認者：富森  
(3:30)

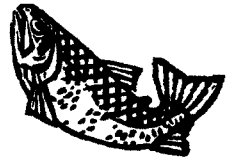
確認者特記欄： 富森 (10/3)  
なし

責任者確認欄： 佐藤 (10/3)  
なし





# 選別場での確認表



実施日：平成 2 | 年 10月 3日 ( 4時00分 ~ 7時00分) 天気：雨 気温： 12 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者：伊藤  
( 9:00 )

〈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：伊藤  
( 9:10 )

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：伊藤  
( 5:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：伊藤  
( 7:00 )

確認者特記欄： 伊藤 (10/3)

伊藤

責任者確認欄： 伊藤 (10/3)

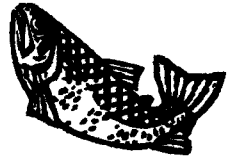
伊藤

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 40 分 ~ 5 時 00 分) 天気：曇 気温： 9 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(2:40)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：富森  
(2:50)



## 〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 17.0 °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	(4:10) 0.5 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森  
(5:00)

確認者特記欄： 富森 (9/30)

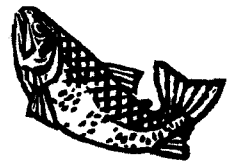
fi

責任者確認欄： 佐藤 (9/30)

fi



# 選別場での確認表



実施日：平成 2 | 年 9 月 30 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 晴 気温： 13 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 工藤 ( 9:00 )

### 〈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： 工藤 ( 9:10 )

#### 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： 工藤 ( 5:30 )

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 工藤 ( 9:00 )

確認者特記欄： 工藤 ( 9/30 )

工藤

責任者確認欄： 佐藤 ( 9/30 )

佐藤

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 45 分 ~ 6 時 0 分) 天気：曇り 気温： 10 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森 (2:45)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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



確認者：富森 (2:55)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 17.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 1.2 °C

確認者：富森 (4:40)

### 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森 (6:00)

確認者特記欄： 富森 (9/25)

f2L

責任者確認欄： 佐藤 (9/26)

f2L



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 26 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 雨 気温： \_\_\_\_\_ °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者：佐ト  
( 4 : 00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：佐ト  
( 4 : 10 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか  → ✓
- ・ 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：佐ト  
( 5 : 30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：佐ト  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 佐ト (9/26)

なし

責任者確認欄： 佐ト (9/26)

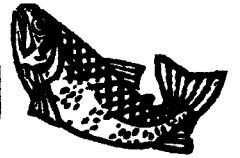
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 ( ) 時 00 分 ~ 5 時 40 分 天気：(曇り) 気温： 9 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
( ) : 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 } : 10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○



確認者：富森  
( 9 ) : 10

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( 3 : 20 ) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( 3 : 20 ) 16.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	( 4 : 40 ) 13 °C

確認者：富森 ( 34 : 240 )

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森  
( 5 : 40 )

確認者特記欄： 富森 ( 9/22 )

fil

責任者確認欄： 佐藤 ( 9/22 )

fil



# 選別場での確認表



実施日：平成 2 | 年 9 月 22 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気：<E> 気温： 8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 工ト  
( 4 : 00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 工ト  
( 4 : 10 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか
- ・ 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： 工ト  
( 6 : 00 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 6 : 55 )	良	
鮮度タンク内海水温	( 6 : 55 )	1	°C
秋サケ腹部内温度	( 6 : 56 )	1	°C

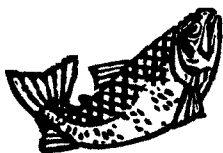
確認者： 工ト  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 工ト (9/22)

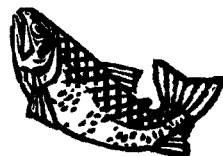
工ト

責任者確認欄： 佐ト (9/22)

佐ト



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 19 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 曇 / 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 佐ト  
( 4 : 00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 佐ト  
( 4 : 20 )

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか
- ・ 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： 佐ト  
( 6 : 00 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 7:55 )	良	
鮮度タンク内海水温	( 6:55 )	1	°C
秋サケ腹部内温度	( 6:55 )	1	°C

確認者： 佐ト  
( 7 : 00 )

確認者特記欄： 佐ト (9/19)

なし

責任者確認欄： 佐ト (9/19)

なし



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (7/9)



# 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 ( ) 時 00 分 ~ 5 時 20 分 天気：くもり 気温： 11 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森

( ) : 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 ? : 10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○

確認者：富森

( ) : 10



## 〈温度の測定〉

確認者：富森 (7/9)

漁場の海水温度	漁獲前	( ) : 20 0.1	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) : 20 18.1	℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○	
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 1.8	℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (7/9)

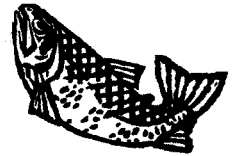
たし

責任者確認欄： 佐藤 (7/9)

たし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 18 日 ( 4 時 00 分 ~ 7 時 00 分 ) 天気： 曇 気温： \_\_\_\_\_ °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>高森</u>	3 <u>高森</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>...</u>
	9	10	11	12

確認者： 伊ト  
( 4:30 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 伊ト  
( 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： 伊ト  
( 5:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>7:00</u> )	<u>2</u>	
鮮度タンク内海水温	( <u>7:00</u> )	<u>1</u>	°C
秋サケ腹部内温度	( <u>7:01</u> )	<u>1</u>	°C

確認者： 伊ト  
( 7:00 )

確認者特記欄： 伊ト ( 9/18 )  
  
なし

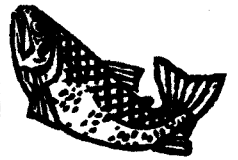
責任者確認欄： 伊ト ( 9/18 )  
  
なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 ( ) 時 00分 ~ 5 時 00分 天気：くもり 気温： 11 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(3:00)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 0
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 0
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 1
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 0
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 } 10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → 0



確認者：富森  
(3:10)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.9 °C

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

確認者：富森 (4:20)

### 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

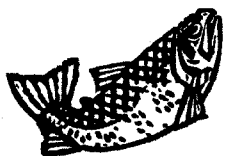
確認者：富森  
(5:00)

確認者特記欄： 富森 (9/18)

なし

責任者確認欄： 佐藤 (9/18)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 17 日 ( 5 時 00 分 ~ 7 時 30 分 ) 天気： 曇 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>高森</u>	3 <u>高森</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>  </u>
	9 <u>  </u>	10 <u>  </u>	11 <u>  </u>	12 <u>  </u>

確認者： イト  
( 5:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： イト  
( 5:10 )

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： イト  
( 6:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>7:25</u> )	<u>10</u> °C
鮮度タンク内海水温	( <u>7:26</u> )	<u>1</u> °C
秋サケ腹部内温度	( <u>7:26</u> )	<u>1</u> °C

確認者： イト  
( 7:30 )

確認者特記欄： イト ( 8/17 )

互

責任者確認欄： イト ( 9/17 )

互

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 ( ) 時00分~4時50分 天気は ☁ 気温： 10 °C

## 〈健康チェック表〉

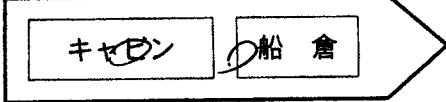
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(3:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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



確認者：富森  
(3:10)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 16.1 °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	(4:00) 0.5 °C

確認者：富森 (3:20)

## 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森  
(4:50)

確認者特記欄： 富森 (9/17)

たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/17)

たし

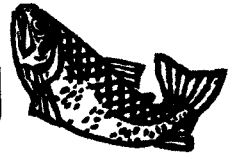


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/16)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 16 日 ( } 時 00 分 ~ 4 時 50 分) 天気：あめ 気温： 12 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森

( } : 00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：富森

( ? : 10)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	( } : 20 ) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( } : 20 ) 17. °C

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 0.7 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(4:50)

海水で清掃

確認者特記欄：

富森

(9/16)

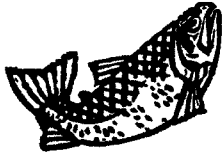
FL

責任者確認欄：

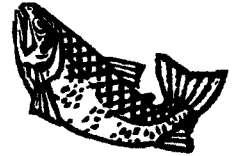
佐藤

(9/16)

FL



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 19 日 ( 5 時 00 分 ~ 7 時 30 分 ) 天気：曇り 気温：10 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>高森</u>	3 <u>高森</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>...</u>
	9	10	11	12

確認者：エト  
(5:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：エト  
(5:10)

#### 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：エト  
(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>7:25</u> ) <u>PC</u>
鮮度タンク内海水温	( <u>7:25</u> ) <u>1</u> °C
秋サケ腹部内温度	( <u>7:26</u> ) <u>1</u> °C

確認者：エト  
(7:30)

確認者特記欄：エト (9/19)

互し

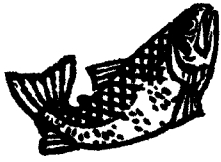
責任者確認欄：エト (9/19)

互し

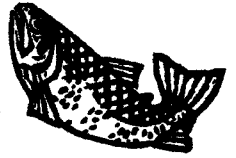


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/15)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月15日( )時00分~5時10分 天気：曇り 気温：18.5℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森

(3:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：富森

(3:10)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 0.3℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:10)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (9/15)

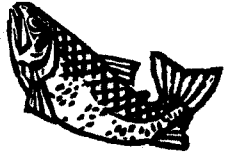
なし

責任者確認欄： 佐藤 (9/15)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 14 日 ( 5 時 00 分 ~ 7 時 30 分 ) 天気： 曇 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 佐藤  
( 5 : 00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 佐藤  
( 5 : 10 )

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： 佐藤  
( 6 : 30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 7 : 25 )	1℃
鮮度タンク内海水温	( 7 : 26 )	1℃
秋サケ腹部内温度	( 7 : 28 )	1℃

確認者： 佐藤  
( 7 : 30 )

確認者特記欄： 工藤 (9/14)

責任者確認欄： 佐藤 (9/14)

SL

SL

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/14)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 14 日 ( ) 時 00 分 ~ ( ) 時 ( ) 分) 天気：曇 気温： 10 °C

### 〈健康チェック表〉

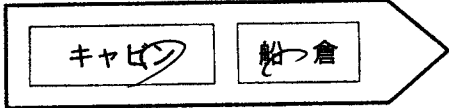
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
( ) : ( )

### 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：富森  
( ) : ( )

### 〈温度の測定〉

確認者：富森 ( ) : ( )

漁場の海水温度	漁獲前	( ) : ( ) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) : ( ) 16.9 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 1.2 °C

### 〈船内清掃記録〉

海水で清掃

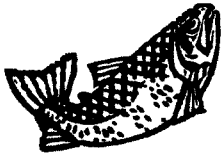
確認者：富森  
( ) : ( )

確認者特記欄： 富森 (9/14)

たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/14)

たし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 12 日 (5時00分～7時30分) 天気：曇 気温： 11 ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者： 佐藤  
(5:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： 佐藤  
(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： 工藤  
(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:26)	1	℃
鮮度タンク内海水温	(7:26)	1	℃
秋サケ腹部内温度	(7:28)	1	℃

確認者： 工藤  
(7:30)

確認者特記欄： 佐藤 (9/11)

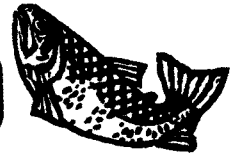
なし

責任者確認欄： 佐藤 (9/11)

なし



# 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 ( ) 時00分 ~ 5時10分 天気：15℃ 気温：11℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

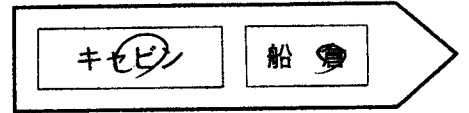
確認者：富森  
( ) : 00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・水の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 } : 〇〇 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → 〇

確認者：富森  
( ) : 10



〈温度の測定〉

確認者：富森 ( ) : 20

漁場の海水温度	漁獲前	( ) : 20 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) : 20 12.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 0.5 °C

〈船内清掃記録〉

海水を清掃

確認者：富森  
(5:10)

確認者特記欄： 富森 (9/12)

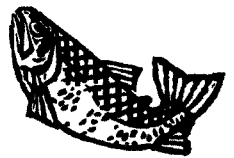
たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/12)

たし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 11 日 ( 5 時 00 分 ~ 7 時 30 分 ) 天気：曇 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>高森</u>	3 <u>高森</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8
	9	10	11	12

確認者：イト  
( 5:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：イト  
( 5:10 )

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：イト  
( 6:30 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>7:25</u> ) <u>良</u>
鮮度タンク内海水温	( <u>7:26</u> ) <u>1</u> °C
秋サケ腹部内温度	( <u>7:27</u> ) <u>1</u> °C

確認者：イト  
( 7:30 )

確認者特記欄：イト (9/11)

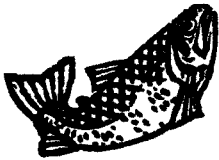
よし

責任者確認欄：イト (9/11)

よし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/1)



# 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 ( ) 時 00 分 ~ 5 時 00 分 天気：曇 気温： 10 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
( ) : 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 ) 10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ◯



確認者：富森  
( ) : 10

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	( ) : 20 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) : 20 16.8 °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	(4:20) 0.8 °C

確認者：富森 ( ) : 20

## 〈船内清掃記録〉

海水清掃

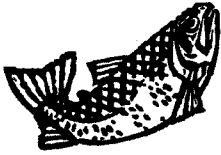
確認者：富森  
(5:00)

確認者特記欄： 富森 (9/11)

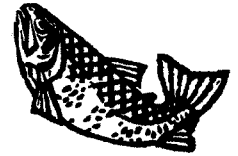
たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/11)

たし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 10 日 ( 5 時 00 分 ~ 5 時 30 分 ) 天気：雨 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 高森	3 高森	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8
	9	10	11	12

確認者：エト  
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：エト  
(5:10)

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：エト  
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:26)	良
鮮度タンク内海水温	(7:27)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(2:27)	2 °C

確認者：エト  
(7:30)

確認者特記欄： 工藤 (9/10)

5L

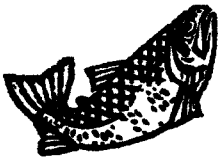
責任者確認欄： 佐ト (9/10)

72L



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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(9) 時0分~5時10分 天気：~~曇~~<sup>雨</sup> 気温：10℃

## 〈健康チェック表〉

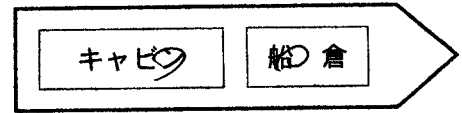
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 今	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森  
(3:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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



確認者：富森  
(3:10)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 16.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 1.3℃

確認者：富森 (3:20)

## 〈船内清掃記録〉

海内清掃

確認者：富森  
(5:10)

確認者特記欄： 富森 9/10

なし

責任者確認欄： 佐藤 9/10

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 9 日 ( 5 時 00 分 ~ 6 時 30 分 ) 天気： partly 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>佐藤</u>	3 <u>佐藤</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>富森</u>
	9 <u>富森</u>	10	11	12

確認者： エド  
( 5:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： エド  
( 5:10 )

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： エド  
( 6:30 )

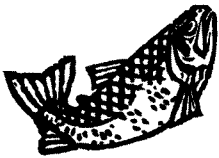
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>6:27</u> )	<u>1</u>	
鮮度タンク内海水温	( <u>6:27</u> )	<u>1</u>	°C
秋サケ腹部内温度	( <u>6:28</u> )	<u>1</u>	°C

確認者： エド  
( 6:30 )

確認者特記欄： エド ( 9/9 )

責任者確認欄： エド ( 9/9 )



# 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 ( ) 時 00分 ~ 5時20分 天気：曇 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 池田	3 麻生	4 亀田
	5 宮本	6 今	7 山崎	8 佐藤
	9 初見	10	11	12

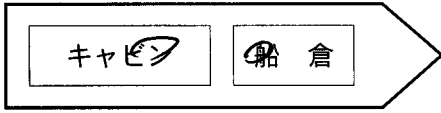
確認者：宮本  
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：宮本  
(3:10)



〈温度の測定〉

確認者：宮本 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 15.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 1.3 °C

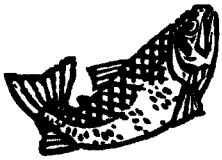
〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：宮本  
(5:20)

確認者特記欄： 宮本 (9/9)  
たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/9)  
たし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 8 日 ( 5 時 00 分 ~ 6 時 30 分 ) 天気： 雨 気温： 15 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>佐藤</u>	3 <u>佐藤</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>富森</u>
	9 <u>富森</u>	10	11	12

確認者： エド  
( 5:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： エド  
( 5:10 )

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： エド  
( 6:00 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>6:29</u> )	1 度
鮮度タンク内海水温	( <u>6:29</u> )	1 °C
秋サケ腹部内温度	( <u>6:28</u> )	1 °C

確認者： エド  
( 6:30 )

確認者特記欄： エド (98)

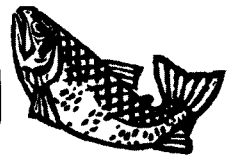
ㇿ

責任者確認欄： エド (98)

ㇿ



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 2 / 年 9 月 8 日 ( 3 時 00 分 ~ 5 時 45 分 ) 天気：(雨) 気温：15 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 池田	3 麻地	4 亀田
	5 宮本	6 今	7 山崎	8 佐藤
	9 知良	10	11	12

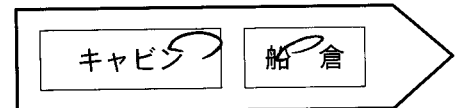
確認者：宮本  
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：宮本  
(3:10)



〈温度の測定〉

確認者：宮本 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:35) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:35) 18.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 0.3 °C

〈船内清掃記録〉

特になし

確認者：宮本  
(5:44)

確認者特記欄：宮本 (7/8)

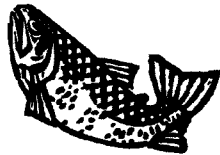
なし

責任者確認欄：佐藤 (7/8)

なし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 7 日 ( 5時00分 ~ 6時30分 ) 天気： 曇 気温： 13 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>佐藤</u>	3 <u>佐藤</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>富森</u>
	9 <u>富森</u>	10	11	12

確認者：エド  
( 5:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：エド  
( 5:10 )

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：エド  
( 6:00 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>6:27</u> )	<u>氷</u>
鮮度タンク内海水温	( <u>6:28</u> )	<u>1</u> °C
秋サケ腹部内温度	( <u>6:28</u> )	<u>1</u> °C

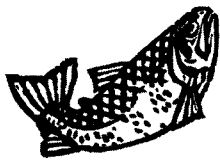
確認者：エド  
( 6:30 )

確認者特記欄： エド ( 9/7 )

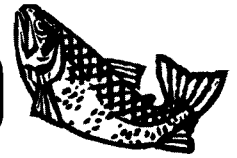
互し

責任者確認欄： 佐藤 ( 9/7 )

互し



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月7日( )時00分~6時00分 天気：曇 気温：13℃

〈健康チェック表〉

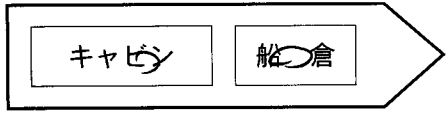
作業者名	1 佐藤	2 池田	3 新井地	4 亀田
	5 高取	6 今	7 山崎	8 佐藤
	9 和泉	10	11	12

確認者：高取 (7:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：高取 (7:10)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:39) 0.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 18.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 1.5℃

確認者：高取 (5:00)

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：高取 (6:30)

確認者特記欄：高取 (9/9)

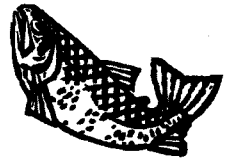
f2L

責任者確認欄：佐藤 (9/9)

f2L



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 5 日 ( 5 時 00 分 ~ 6 時 30 分 ) 天気： 雨 気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>佐藤</u>	3 <u>佐藤</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>富森</u>
	9 <u>富森</u>	10	11	12

確認者：エト  
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：エト  
(5:10)

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：エト  
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>6:26</u> )	<u>良</u>	
鮮度タンク内海水温	( <u>6:27</u> )	/	°C
秋サケ腹部内温度	( <u>6:28</u> )	/	°C

確認者：エト  
(6:30)

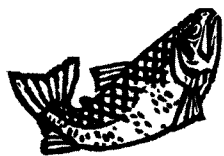
確認者特記欄：エト (9/5)

なし

責任者確認欄：エト (9/5)

なし





# 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 ( 3 時 00 分 ~ 6 時 30 分 ) 天気：雨 気温： 17 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 池田	3 麻生	4 亀田
	5 宮越	6 今	7 山崎	8 佐藤
	9 知見	10	11	12

確認者：佐藤  
( ) ( )

## 〈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 ? : 10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ◯

確認者：宮越  
( ) ( )



## 〈温度の測定〉

確認者：宮越 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 18.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	◯
船倉内の秋サケの状態	帰港時	◯
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 0.8 °C

## 〈船内清掃記録〉

特になし

確認者：宮越  
(6:30)

確認者特記欄： 宮越 (9/5)

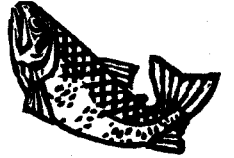
なし

責任者確認欄： 佐藤 (9/5)

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 ~ 6時30分 ) 天気は 水 気温： 15 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>佐藤</u>	2 <u>佐藤</u>	3 <u>佐藤</u>	4 <u>田中</u>
	5 <u>田中</u>	6 <u>工藤</u>	7 <u>新井田</u>	8 <u>富森</u>
	9 <u>富森</u>	10	11	12

確認者： イト  
( 5:00 )

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： イト  
( 5:10 )

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： イト  
( 6:00 )

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>6:27</u> )	<u>良</u>
鮮度タンク内海水温	( <u>6:29</u> )	<u>1</u> °C
秋サケ腹部内温度	( <u>6:28</u> )	<u>2</u> °C

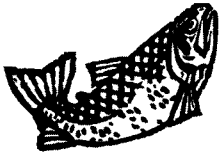
確認者： イト  
( 6:30 )

確認者特記欄： イト ( 9/4 )

ㇿ

責任者確認欄： イト ( 9/4 )

ㇿ



# 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 00 分 ~ 6 時 00 分 天気：曇 気温：15 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 池田	3 麻生	4 尾田
	5 宮森	6 今	7 山崎	8 佐藤
	9 知泉	10	11	12

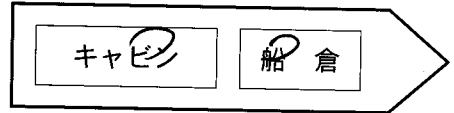
確認者：宮森 (3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：宮森 (3:10)



〈温度の測定〉

確認者：宮森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 0.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 18.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 0.3 °C

〈船内清掃記録〉

特にナシ

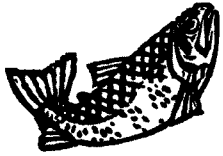
確認者：宮森 (6:00)

確認者特記欄：宮森 (9/4)

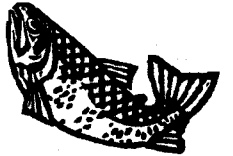
ナシ

責任者確認欄：佐藤 (7/4)

ナシ



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 3 日 ( 5 時 00 分 ~ 6 時 30 分 ) 天気： 曇 気温： 19 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1	<u>佐藤</u>	2	<u>佐藤</u>	3	<u>佐藤</u>	4	<u>田中</u>
	5	<u>田中</u>	6	<u>工藤</u>	7	<u>新井田</u>	8	<u>富森</u>
	9	<u>宮森</u>	10		11		12	

確認者：イト  
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：イト  
(5:10)

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：イト  
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( <u>6:27</u> )	<u>良</u>
鮮度タンク内海水温	( <u>6:27</u> )	°C
秋サケ腹部内温度	( <u>6:28</u> )	°C

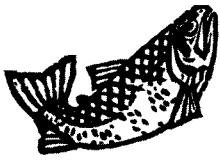
確認者：イト  
(6:30)

確認者特記欄：イト (9/3)

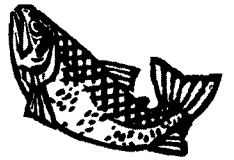
よし

責任者確認欄：イト (9/3)

よし



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 3 日 (7 時 00 分 ~ 10 時 00 分) 天気：曇 気温：19 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① <u>左藤</u>	② <u>池田</u>	③ <u>麻生</u>	④ <u>亀田</u>
	⑤ <u>宮本</u>	⑥ <u>今</u>	⑦ <u>山崎</u>	⑧ <u>和泉</u>
	⑨ <u>左藤</u>	10	11	12

確認者：宮本  
(7:00)

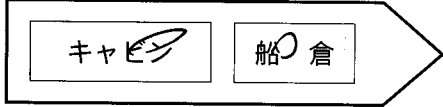
各名を記入してから20分後に戻す。  
健康に37度は帯状の部分に0印を記入した。

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ○
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 7:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → ○

確認者：宮本  
(7:10)



〈温度の測定〉

確認者：宮本 (8:25)

漁場の海水温度	漁獲前	( <u>7:20</u> ) <u>0.1</u> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	( <u>9:10</u> ) <u>18.0</u> °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>○</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>○</u>
船倉内の海水温度	帰港時	( <u>8:25</u> ) <u>0.3</u> °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：宮本  
(10:00)

確認者特記欄：宮本 (9/3)

たし

責任者確認欄：宮本 (9/3)

たし



# 選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 1 日 (5時00分~6時30分) 天気：~~晴~~ 気温：19 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 佐藤	3 佐藤	4 田中
	5 田中	6 工藤	7 新井田	8 富森
	9 富森	10	11	12

確認者：工藤  
(5:00)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤  
(5:10)

#### 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：工藤  
(6:00)

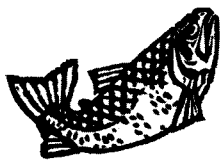
### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:27)	氷
鮮度タンク内海水温	(6:28)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(6:28)	1 °C

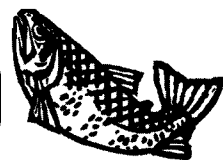
確認者：工藤  
(6:30)

確認者特記欄： 工藤 (9/1)

責任者確認欄： 工藤 (9/1)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年 9月 1日 (7:00分~ 9:30分) 天気：曇り 気温：19℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 佐藤	2 池田	3 麻地	4 亀田
	5 宮本	6 今	7 山崎	8 和見
	9 佐藤	10	11	12

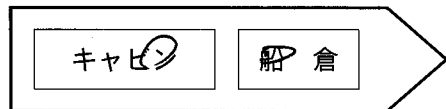
確認者：宮本 (7:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 7:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → 〇

確認者：宮本 (7:10)



〈温度の測定〉

確認者：宮本 (7:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:10) 18.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:10) <del>18.5</del> 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(8:00) 0.1℃

〈船内清掃記録〉

特になし

確認者：宮本 (9:45)

確認者特記欄：宮本 (9/1)

なし

責任者確認欄：佐藤 (9/1)

なし