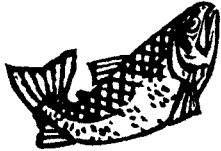


平成21年度 秋鮭地域HACCP管理表

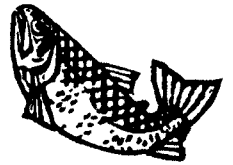
第23号
林 漁業

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (150)



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30分～6時00分）天気：18℃ 気温：1.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ①
- ・キャビンの中は → ②
- ・船倉の周りは → ③
- ・船倉の中は → ④
- ・氷の投入は → 1回目 ⑤ 2回目 ⑥ 3回目 ⑦ 4回目 ⑧
- ・水揚げ時の氷は十分か → ⑨

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:00) 8.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:00) 4.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 4.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

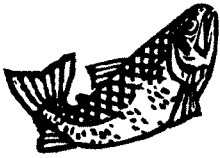
(6:00)

確認者特記欄： 林

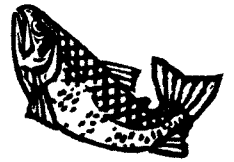
(1:20)

責任者確認欄： 田中

(1:20)



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 20 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気： 10/10 気温： 11.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 7
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.9 °C

確認者： 林

(7:00)

確認者特記欄：

林

11/20

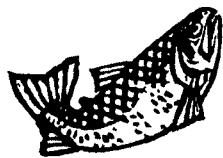
責任者確認欄：

林

(11/20)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 11/7



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年11月17日（3時00分～6時00分）天気：104 気温：2.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(300)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(600)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(400 8.3)℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(400 3.2)℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(530 4.1)℃

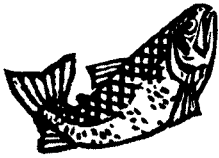
〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(600)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 17 日 4 時 30 分 ~ 6 時 30 分 天気：晴 気温： 2.2 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

4:30

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林

4:30

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林

6:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:30) 3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 5.1 ℃

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄：

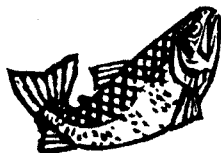
林

責任者確認欄：

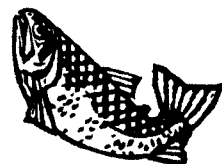
林

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 11/13



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 11 月 13 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：雨 気温：-1.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(3 0 0)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林
(5 3 0)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4.10) 2.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4.10) 3.1 °C

確認者： 林 (5 3 0)

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5.30 3.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
6 3 0

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林^{11/13}



選別場での確認表



実施日：平成21年11月13日 4時00分～6時30分 天気：晴 気温：-1.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林
430

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林
(630)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(3:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:30) 9.9℃
秋サケ腹部内温度	(8:30) 4.9℃

確認者： 林
6:30

確認者特記欄：

林

11/13

責任者確認欄：

林

11/13

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 11/9



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 11 月 14 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気： 雨 気温： 4.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(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 _____ → 0
- ・船倉の中は _____ → 0
- ・氷の投入は _____ → 1回目 : 03:00 回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 03:00

確認者： 林

(5.15)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	4.00 °C
		10.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	4.00 °C
		2.1 °C

確認者： 林

(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 °C
		3.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5.30)

確認者特記欄： 林

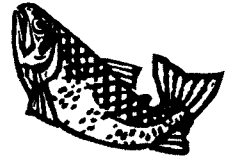
11/11

責任者確認欄： 田中

11/11



選別場での確認表



実施日：平成21年11月11日(4時30分~6時30分) 天気：赤 気温：4.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
4:30

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林
(5:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 0
鮮度タンク内海水温	(6:30) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.7℃

確認者： 林
6:30

確認者特記欄：

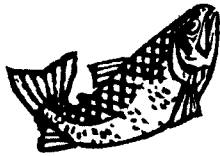
林

責任者確認欄：

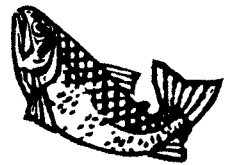
林

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 117



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 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 くもり 気温： 6.4 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	9 田中	1 皆川	0 安達
	6 佐藤	0 桜田	0 上林	8
	9	10	11	12

確認者： 林

3 00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

9
0
0
0
0
0
400

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者： 林

400

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

600

漁場の海水温度	漁獲前	400 11.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	400 1.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	600 2.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

600

確認者特記欄： 林

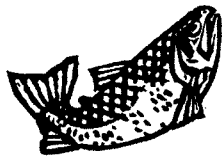
117

責任者確認欄： 田中

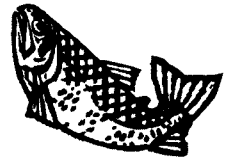
117

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林'17



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 7 日 (7 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気 < 曇り > 気温： 6.4 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	0 林(裕)	0 林(策)	0 田中	4 渡辺
	5 本村	0 朝熊	7 小田部	8
	9	10	11	12

確認者： 林
(500)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林
(520)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林
(700)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) 0
鮮度タンク内海水温	(7:00) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00) 3.9 °C

確認者： 林
(700)

確認者特記欄：

林

'17

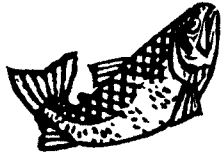
責任者確認欄：

林

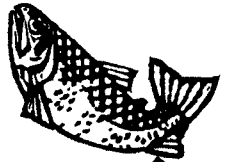
'17

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 11/5



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 11 月 5 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 50 分) 天気 くもり 気温： 26.6 °C

〈健康チェック表〉

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

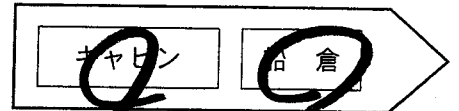
確認者： 林
(330)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林
(440)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (550)

漁場の海水温度	漁獲前	40.0 11.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	40.0 2.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑧
船倉内の海水温度	帰港時	50.0 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(600)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成21年11月5日（4時30分～6時30分）天気：曇り 気温：7.6℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林

(5:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 林
(6:30)

確認者特記欄：

林

11/5

責任者確認欄：

林

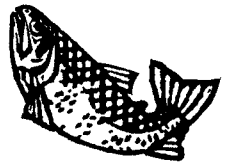
11/5

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 11/3



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（3時00分～5時30分）天気 晴 気温：2.4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(5:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	5:30 10.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	5:30 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	5:30 2.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

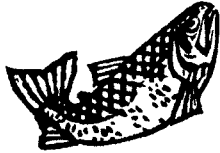
(6:00)

確認者特記欄： 林

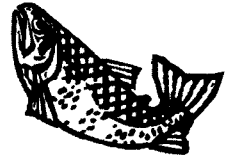
責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林'1/3)



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 3 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 晴 気温： 0.4 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林
(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 林
(6:00)

確認者特記欄：

林

(1/3)

責任者確認欄：

林

(1/3)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 1/2



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 11 月 2 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気 104 気温： 2.6 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2 : 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者： 林

(4 : 20)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4 : 20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 40) 10.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 40) 3.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	2.40 4 : 20 2.0 °C

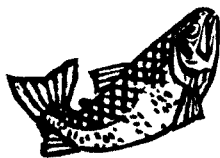
〈船内清掃記録〉

確認者： 林

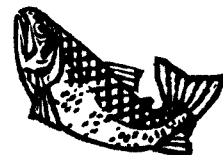
(5 : 30)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 11 月 2 日 4 時 00 分 ~ 5 時 40 分 天気 晴れ 気温： 2.6 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：

林

(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.6 ℃

確認者：

林

(6:00)

確認者特記欄：

林

(1/2)

責任者確認欄：

林

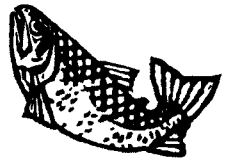
(1/2)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 130



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 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温：10.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

230

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者： 林

430

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

410

漁場の海水温度	漁獲前	(300) 12.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(300) 2.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	4.10 4.6 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

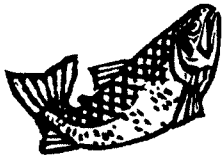
500

確認者特記欄： 林

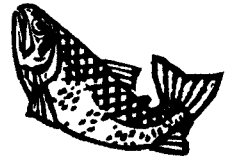
1030

責任者確認欄： 田中

1030



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 30 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：10.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：

林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.9 °C

確認者：

林

(5:30)

確認者特記欄：

林

(1:30)

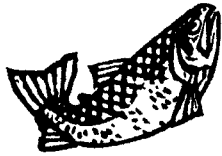
責任者確認欄：

林

(10:30)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



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30分～4時40分）天気：晴 気温：6.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

230

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者： 林

440

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

430

漁場の海水温度	漁獲前	240 11.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	240 0.0℃

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	430 3.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

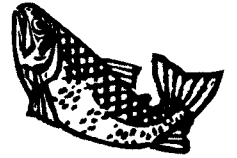
440

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 29 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 10 分) 天気 晴 気温： 6.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林

(5:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:10) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:10) 8.6 °C
秋サケ腹部内温度	(5:10) 4.9 °C

確認者： 林

(5:10)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄：

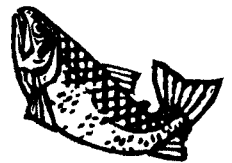
林

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 127



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 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気 (晴) 気温： 11.9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 300 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0300

確認者： 林

400

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (430)

漁場の海水温度	漁獲前	300 12.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	300 2.1 °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	430 3.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(500)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表

実施日：平成²¹年¹⁰月²⁷日（⁷時⁰⁰分～⁵時³⁰分）天気：^{曇り} 気温：^{11.9}℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

林

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：

林

5:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) ④
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.5℃

確認者：

林

(5:30)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄：

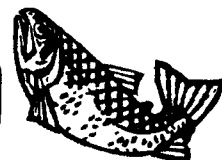
林

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/26



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30分～5時30分）天気 晴 気温：2.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈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時30分 2回目 3時30分 3回目 4時30分 4回目 5時30分
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:50)

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	3:00 0.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 2.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄：

林

10/26

責任者確認欄： 田中

10/26

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 〇 26



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 26 日 (9 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気 124 気温： 23.3 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(3 : 40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林
(4 : 00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林
(6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 10) 〇
鮮度タンク内海水温	(6 : 10) 3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 10) 3.9 ℃

確認者： 林
(6 : 14)

確認者特記欄：

林

10 26

責任者確認欄：

林

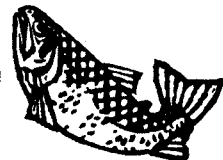
10 26

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 *(signature)*



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 *21* 年 *10* 月 *24* 日 (*2* 時 *30* 分 ~ *4* 時 *30* 分) 天気：*晴* 気温：*21* °C

〈健康チェック表〉

作業者名	<i>9</i> 林	<i>9</i> 田中	<i>8</i> 皆川	<i>9</i> 安達
	<i>9</i> 佐藤	<i>0</i> 桜田	<i>0</i> 上林	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(*2:30*)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は *9*
- ・キャビンの中は *9*
- ・船倉の周りは *9*
- ・船倉の中は *9*
- ・氷の投入は *1回目: 30分*
- ・水揚げ時の氷は十分か *02:30*

確認者： 林

(*4:30*)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	<i>30.0</i> <i>12-9</i> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	<i>(30.0)</i> <i>3.1</i> °C

確認者： 林 (*4:30*)

船倉内の氷の状態	帰港時	<i>0</i>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<i>0</i>
船倉内の海水温度	帰港時	<i>43.0</i> <i>2.9</i> °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(*5:00*)

確認者特記欄： 林

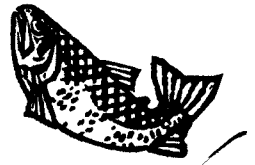
責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 24



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 24 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 20 分) 天気 晴 気温： 21 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林
(4 : 10)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林
(5 : 20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 20) 〇
鮮度タンク内海水温	(5 : 20) 3.4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5 : 20) 4.6 ℃

確認者： 林
(5 : 20)

確認者特記欄：

林

10/24

責任者確認欄：

林

10/24

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/23



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 23 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気 124 気温： 24.4 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

230

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ①
- ・キャビンの中は _____ ②
- ・船倉の周りは _____ ③
- ・船倉の中は _____ ④
- ・氷の投入は _____ ⑤ 1回目 30 2回目 330 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑥

確認者： 林

430

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

430

漁場の海水温度	漁獲前	(240) °C
		13.3
船倉内の海水温度	漁獲前	(240) °C
		2.1

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	430 3.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

530

確認者特記欄： 林

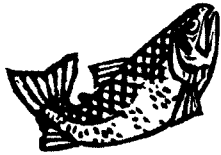
10/23

責任者確認欄： 田中

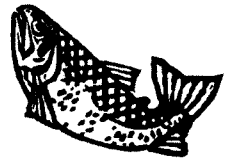
10/23

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 (23)



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 23 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 104 気温： 22.4 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林
(400)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林
(600)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(600) 9
鮮度タンク内海水温	(600) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(600) 4.9 °C

確認者： 林
(600)

確認者特記欄：

林

(1023)

責任者確認欄：

林

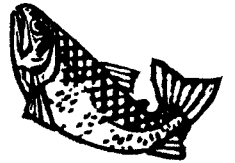
(1023)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 182



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30分～5時00分）天気 10h 気温：6.2℃

〈健康チェック表〉

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

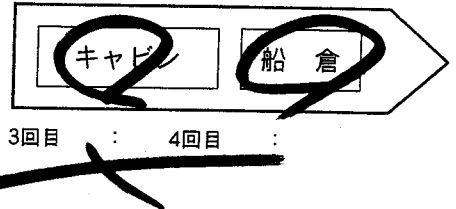
確認者： 林
(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____→
- ・キャビンの中は _____→
- ・船倉の周りは _____→
- ・船倉の中は _____→
- ・氷の投入は _____→ 1回目 230 回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____→

確認者： 林
(430)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (430)

漁場の海水温度	漁獲前	(240 13.3)℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(240 0.9)℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(430 9.2)℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(530)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中

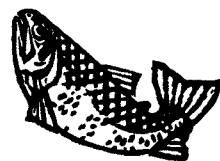


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 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 ~ 6 時 00 分 天気 104 気温： 21.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林
(5:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.3 °C

確認者： 林
(6:00)

確認者特記欄：

林

X

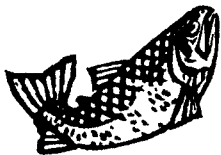
責任者確認欄：

林

X

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (12)



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30分～4時30分) 天気は4 気温：11.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

400

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (400)

漁場の海水温度	漁獲前	24.5℃ 14.1
船倉内の海水温度	漁獲前	24.5℃ 2.1

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	400 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(500)

確認者特記欄： 林

(12)

責任者確認欄： 田中

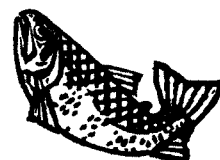
(12)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林⁰²¹



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 21 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気 124 気温： 11.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林

(400)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 0
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.1 °C

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄：

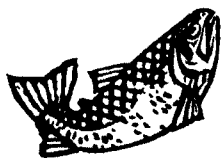
林

1021

責任者確認欄：

林

1021



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 20 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気 晴 気温： 21.2 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2 3 0)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2 30 回目



3回目 4回目

確認者： 林

(4 1 0)

〈温度の測定〉

確認者： 林

4 1 0

漁場の海水温度	漁獲前	(2 4 0) 13.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 4 0) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	4 1 0 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5 3 0)

確認者特記欄： 林

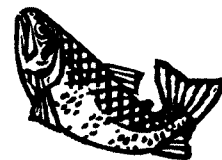
(1 0 3 0)

責任者確認欄： 田中

(1 0 2 0)



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 20 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気 104 気温： 21.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林

(400)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林

(600)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 林

(600)

確認者特記欄：

林

(1020)

責任者確認欄：

林

(1020)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/19



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 19 日 2 時 00 分 ~ 5 時 00 分 天気：くも 気温：12.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

2:15

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

4:20

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

4:20

漁場の海水温度	漁獲前	2:50 13.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:50 11.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

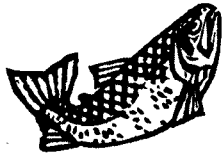
6:15

確認者特記欄： 林

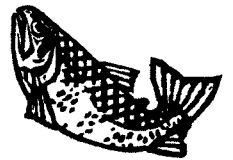
責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 019



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 19 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 30 分) 天気 曇り 気温： 12.9 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(3 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林
(3 : 30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林
(6 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6 30 7
鮮度タンク内海水温	(6 30) 3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 30) 4.9 ℃

確認者： 林
(6 : 30)

確認者特記欄：

林

X

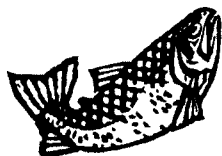
責任者確認欄：

林

X

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/17



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 17 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 30 分) 天気 10/4 気温： 9.5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 8
- ・キャビンの中は _____ → 8
- ・船倉の周りは _____ → 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 _____ → 0 300 400

確認者： 林

(4 10)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4 10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3 00) 13.3 °C
	漁獲後	(3 00) 11.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4 10) 3.2 °C

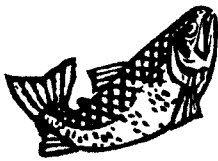
〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(4 30)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 17 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：124 気温：9.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林
(340)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林
(530)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 林
(600)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄：

林

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/16



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 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気 12/4 気温： 5.5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2 3 0)

〈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 4:00 3回目 _____ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ →

確認者： 林

(4 0 0)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4 2 0)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 13.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:00) 1.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 1.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5 0 0)

確認者特記欄： 林

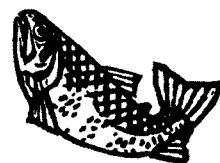
責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林^{0/16}



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 16 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：(晴) 気温： 5.5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4.0)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林

(4.0)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：

林

(5.2)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 9
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.4 °C

確認者：

林

(5.30)

確認者特記欄：

林

10/16

X

責任者確認欄：

林

10/16

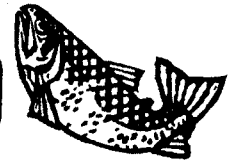
X

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/15



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月15日（2時30分～5時30分）天気104 気温：5.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈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 ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 3:00 回目 3:50 回目 4:00
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者： 林

(4:20)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 12.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

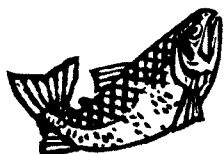
(5:30)

確認者特記欄： 林

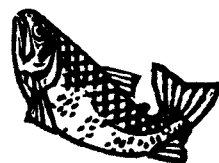
責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 〇/〇



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 15 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：17℃ 気温：5.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.9℃

確認者：

林

(6:00)

確認者特記欄：

林

10/15

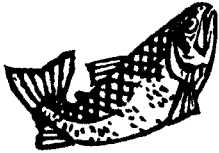
責任者確認欄：

林

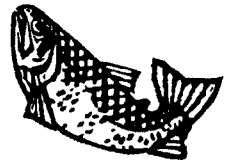
10/15

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 19/4



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30分～5時00分）天気12/4 気温：9.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(300)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林
(400)

キャビン ☒ 船倉 ☒

〈温度の測定〉

確認者： 林 (410)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	4.0 4.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(500)

確認者特記欄： 林

10/4

責任者確認欄： 田中

19/4

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 〇 4



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 14 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 104 気温： 9.9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林

(4:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	9
鮮度タンク内海水温	(6:06)	3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.9 °C

確認者：

林

(6:00)

確認者特記欄：

林

10 14

責任者確認欄：

林

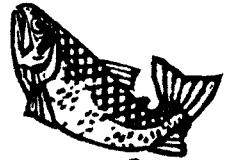
10 14

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/3



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 13 日 2 時 30 分 ~ 5 時 00 分 天気：10/4 気温：20.9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:40)

〈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 〇 2回目 〇 3回目 〇 4回目 〇
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	30.0 °C
		14.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	30.0 °C
		2.7 °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	4.40 °C
		2.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

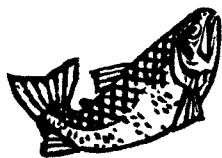
(5:30)

確認者特記欄： 林

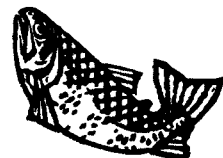
10/13

責任者確認欄： 田中

10/13



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 13 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気 12.7 気温： 21.9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(4.00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林
(4.00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林
(6.00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 林
(6.00)

確認者特記欄：

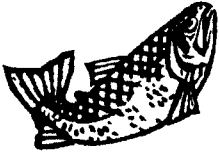
林

責任者確認欄：

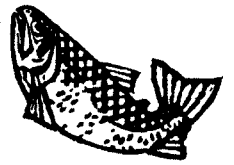
林

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年10月12日 (2時30分～5時30分) 天気：124 気温：7.9℃

〈健康チェック表〉

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

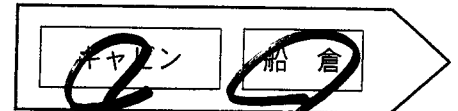
確認者： 林
(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ①
- ・キャビンの中は → ②
- ・船倉の周りは → ③
- ・船倉の中は → ④
- ・氷の投入は → 1回目 ⑤ 230回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ⑥

確認者： 林
(430)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (440)

漁場の海水温度	漁獲前	(240) 13.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(240) -0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	(440) 3.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(530)

確認者特記欄： 林

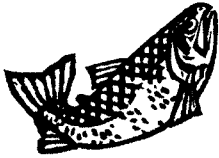
10/12

責任者確認欄： 田中

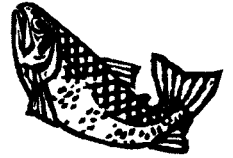
10/12

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 (10/12)



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 12 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 30 分) 天気： 晴 気温： 20 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(3 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林
4:30

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林
(6 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 30) 0
鮮度タンク内海水温	(6 : 30) 2.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 30) 3.9 ℃

確認者： 林
(6 : 30)

確認者特記欄：

林

(10 / 12)

責任者確認欄：

林

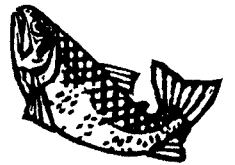
(10 / 12)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/10



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 10 日 (3 時 00 分 ~ 10 時 00 分) 天気 晴 気温： 12.7 °C

〈健康チェック表〉

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

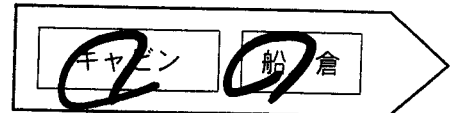
確認者： 林
(3 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林
(5 00)



1回目 4:00 2回目 4:30 3回目 5:00

〈温度の測定〉

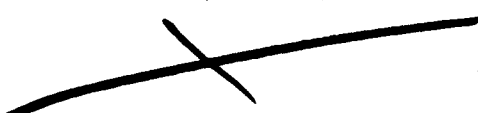
確認者： 林 (5 00)

漁場の海水温度	漁獲前	5:00 13.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	5:00 1.5 °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	6:00 3.2 °C

〈船内清掃記録〉

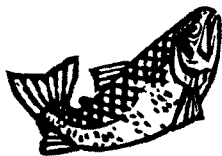
確認者： 林
(10:00)



確認者特記欄： 林 10/10

責任者確認欄： 田中 10/10





選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 10 日 (3 時 00 分 ~ 10 時 00 分) 天気 晴 気温： 12.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(3 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林
(5 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林
(10 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	10:00 ②
鮮度タンク内海水温	10:00 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	10:00 4.8 °C

確認者： 林
(10 : 00)

確認者特記欄：

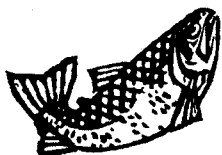
林

責任者確認欄：

林

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10A



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30分～5時30分 天気 124 気温：9.4℃

〈健康チェック表〉

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

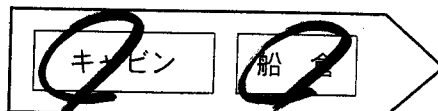
確認者： 林
(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林
(330)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (430)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 15.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	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) 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(530)

確認者特記欄： 林

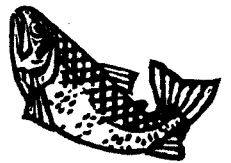
責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林102)



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 2 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 104 気温： 2.4 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

400

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → 600000
- ・計量器の清潔度 _____ → 600000
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 600000
- ・シートは清潔に用意されているか _____ → 600000
- ・海水の清浄度は _____ → 600000
- ・岸壁海水の状態は _____ → 600000
- ・作業場の状態は _____ → 600000

確認者： 林

400

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → 600000
- ・計量器は清掃されているか _____ → 600000
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 600000
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ → 600000
- ・作業場は整理整頓されているか _____ → 600000

確認者：

林
620

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(620) 0
鮮度タンク内海水温	(620) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(620) 3.9 °C

確認者：

林
620

確認者特記欄：

林

102)

責任者確認欄：

林

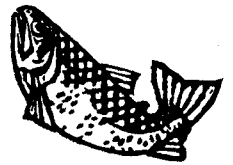
102)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (107)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 7 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気 10/4 気温：13.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:00)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(300) 15.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(300) 1.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	(400) 3.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林 (107)

責任者確認欄： 田中 (107)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林^{10/7}



選別場での確認表



実施日：平成²¹年10月7日（4時00分～6時00分）天気^{12/4} 気温^{13.2}℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 9
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.7℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.7℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄：

林

10/7

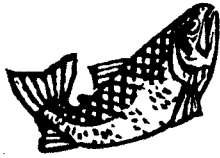
責任者確認欄：

林

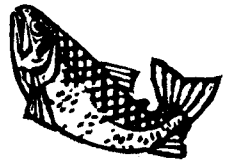
10/7

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/6



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 6 日 (時 2 分 30 分 ~ 時 5 分 00 分) 天気 10/4 気温：10.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

⑧
⑧
⑧
⑧
⑧
⑧

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者： 林

(4:10)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3.00 15.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3.00 1.2℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄：

林

10/6

責任者確認欄：

田中

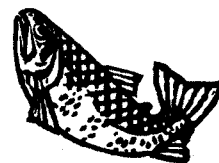
10/6

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林(19/6)



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 6 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気 184 気温：19.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

400

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林

400

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林

530

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	530) ①
鮮度タンク内海水温	530) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	530) 3.1℃

確認者： 林

530

確認者特記欄：

林

19/6

責任者確認欄：

林

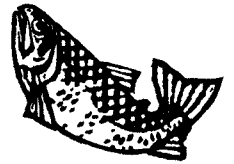
10/6

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 105



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00分～5時30分）天気 晴 気温：12.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(200)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(350)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(350)

漁場の海水温度	漁獲前	23.0 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	23.0 1.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	35.0 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(530)

確認者特記欄： 林

105

責任者確認欄： 田中

105

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 〇 〇 〇



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 5 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気 174 気温：12.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林

4:00

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 7
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.1 °C

確認者： 林

6:00

確認者特記欄：

林

10/5

X

責任者確認欄：

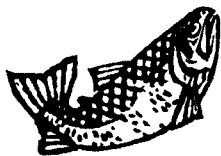
林

10/5

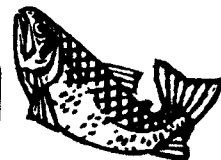
X

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/3)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 3 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気： 雨 気温： 12.3 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4 10)

キャビン

船倉

1回目 3:00 2回目 3:40 3回目 4:10 4回目 4:10

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4 10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	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	(4:10) 9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

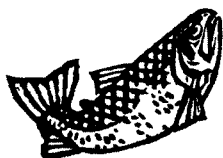
(5 30)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄： 田中

(10/3)



選別場での確認表



実施日：平成21年10月3日（4時00分～6時30分）天気：曇 気温：17.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 0
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.9℃

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄：

林

103)

責任者確認欄：

林

103)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (102)



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 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気 10/4 気温：12.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 2.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄：

林

(102)

責任者確認欄：

田中

(102)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林¹⁰²



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 2 日 (4時00分 ~ 6時00分) 天気 12.2 気温： 12.2 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	<u>9</u> 林(裕)	<u>9</u> 林(策)	<u>0</u> 田中	<u>4</u> 渡辺
	<u>0</u> 本村	<u>0</u> 朝熊	<u>0</u> 小田部	8
	9	10	11	12

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ → 0000000000
- ・計量器の清潔度 _____ → 0000000000
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 0000000000
- ・シートは清潔に用意されているか _____ → 0000000000
- ・海水の清浄度は _____ → 0000000000
- ・岸壁海水の状態は _____ → 0000000000
- ・作業場の状態は _____ → 0000000000

確認者： 林

6:00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ → 0000000000
- ・計量器は清掃されているか _____ → 0000000000
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 0000000000
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ → 0000000000
- ・作業場は整理整頓されているか _____ → 0000000000

確認者： 林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	<u>6:00</u> <u>9</u>
鮮度タンク内海水温	<u>6:00</u> <u>2.2</u> °C
秋サケ腹部内温度	<u>6:00</u> <u>3.1</u> °C

確認者： 林

6:00

確認者特記欄：

林

102

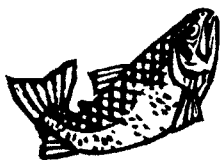
責任者確認欄：

林

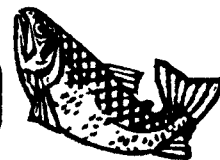
102

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (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 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気 124 気温： 13.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4 30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4 30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 15.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 0.9 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	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 3.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

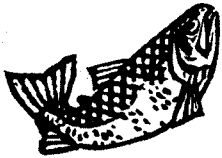
5:00

確認者特記欄： 林

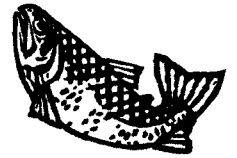
責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林(19,)



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 10 月 1 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 12h 気温：13.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林

4:00

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 9
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.4℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.1℃

確認者： 林

6:00

確認者特記欄：

林

(19,)

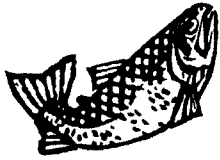
責任者確認欄：

林

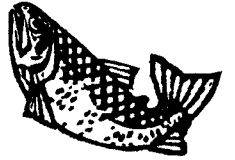
(19,)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9:30)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 30 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気: 晴 気温: 15.1 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.0 °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	5:30 3.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄： 林

(9:30)

責任者確認欄： 田中

(9:30)

船内清掃完了。整理整頓確認済み。

記録内容良好です。

(9:30)

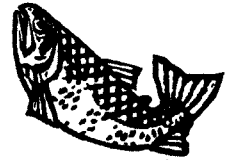
穴をあける器具をふいふあしかり
かりて下さし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 930



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 30 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 124 気温：15.1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	0 林(裕)	9 林(策)	8 田中	4 渡辺
	6 本村	6 朝熊	7 小田部	8
	9	10	11	12

確認者： 林

400

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・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 _____

風邪対策として、手洗いは必須です。 (50)

確認者： 林

400

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林

600

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:10 9
鮮度タンク内海水温	6:10 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	6:10 3.9 °C

確認者： 林

610

確認者特記欄：

林

930

責任者確認欄：

林

930

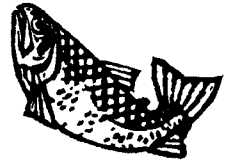
選別場(16) 岸壁毎 清掃 17.7
清潔に保たれて、いた。(50)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (129)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 1 月 29 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：雨 気温：15.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

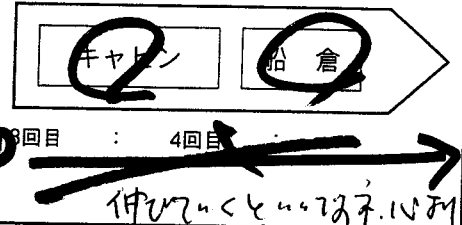
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 16.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 0.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	3
船倉内の秋サケの状態	帰港時	3
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 4.7℃

確認者： 林 (4:00)

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:00)

確認者特記欄： 林 (12)

責任者確認欄： 田中 (129)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 929



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 29 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 雨 気温： 16.1 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：

林

(6:00)

確認者特記欄：

林

929

責任者確認欄：

林

929

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月28日（2時30分～6時00分）天気：18℃ 気温：10.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 3:10 2回目 4:00 3回目 4:20 4回目 4:30

確認者： 林

(4:20)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	3.00℃
		0.9
船倉内の海水温度	漁獲前	3.00℃
		15.6

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.20℃
		4.9

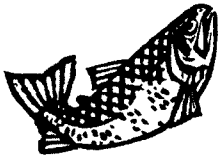
〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:20)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成21年9月20日（4時00分～6時30分）天気：12℃ 気温：10.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林

(400)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林

(630)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(630) 7
鮮度タンク内海水温	(630) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(630) 4.9℃

確認者： 林

(630)

確認者特記欄：

林

(9/20)

責任者確認欄：

林

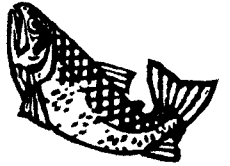
(9/20)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



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30分～5時30分) 天気 104 気温：13.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

410

キャビン

船

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	300 15.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	300 1.2℃

確認者： 林

(410)

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	410 4.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

530

確認者特記欄： 林

926

責任者確認欄： 田中

926

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

林 926



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 7 月 26 日 (4 時 00 分) 天気： 晴 気温： 13.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：

林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

林

4:00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 6
- ・計量器は清掃されているか → 6
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 6
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 6
- ・作業場は整理整頓されているか → 6

確認者：

林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：

林

6:00

確認者特記欄：

林

926

責任者確認欄：

林

926

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月25日(2時30分～5時20分) 天気124 気温：18.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(420)

漁場の海水温度	漁獲前	300 16.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	300 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	②
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	420 3.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

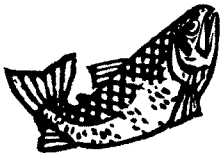
(520)

確認者特記欄： 林

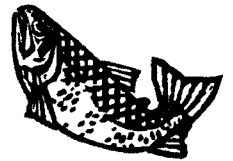
責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 9/25



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 25 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：12/4 気温：12.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林

4:00

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林

5:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:30 7
鮮度タンク内海水温	5:30 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	5:30 3.9 °C

確認者： 林

5:30

確認者特記欄：

林

9/25

責任者確認欄：

林

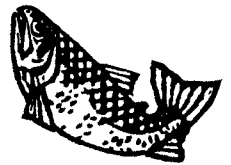
9/25

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (924)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 24 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 20 分) 天気 104 気温：16.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(410)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(30.8 16.8)℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3.00 1.5)℃

確認者： 林 (410)

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4.0 5.8)℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(520)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 24 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 晴 気温：16.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：

林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：

林

(6:00)

確認者特記欄：

林

9/24

責任者確認欄：

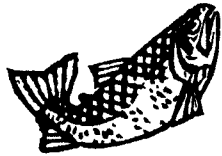
林

9/24

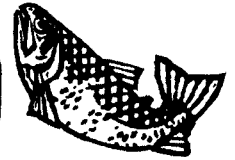
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/23



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月23日（時30分～5時30分）天気曇り気温：16.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 300 2回目 3回目 4回目

確認者： 林

4:10

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

4:10

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 0.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	4:10 3.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(530)

確認者特記欄： 林

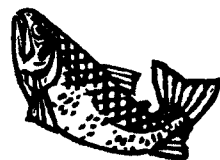
9/23

責任者確認欄： 田中

9/23



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 23 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 124 気温：16.3 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

林

4:00

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：

林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 9
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.6 °C

確認者：

林

(6:00)

確認者特記欄：

林

(9/23)

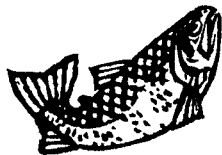
責任者確認欄：

林

(9/23)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/22)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月22日 (2時20分～6時00分) 天気 12/4 気温：10.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(220)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ⑧
- ・キャビンの中は _____ ⑧
- ・船倉の周りは _____ ⑧
- ・船倉の中は _____ ⑧
- ・氷の投入は _____ 1回目 ③ 00 2回目 400 3回目 ~~_____~~
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑧

確認者： 林

400

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	300 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	300 11.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑧
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 4.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(600)

確認者特記欄： 林

9/22

責任者確認欄： 田中

1/22

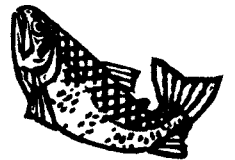
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

林 922



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 22 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気 124 気温：10.3 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林

(4:10)

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：

林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 9
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3.9 °C

確認者：

林

(6:50)

確認者特記欄：

林

922

責任者確認欄：

林

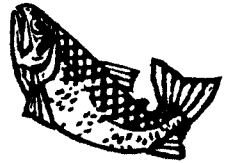
922

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/9)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 19 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 20 分) 天気 < 曇り > 気温：15.3 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林
(4:15)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 16.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 1.12 °C

確認者： 林 (4:20)

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 4.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(5:30)

確認者特記欄： 林

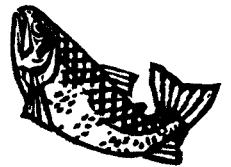
責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 9/9



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 19 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：くもり 気温：15.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：

林

6:00

確認者特記欄：

林

9/19

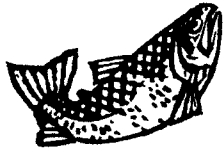
責任者確認欄：

林

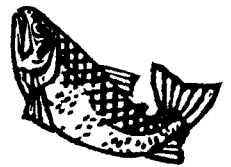
9/19

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年 9月18日 (2時30分～5時00分) 天気：12/4 気温：15.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 8
- ・キャビンの中は _____ → 8
- ・船倉の周りは _____ → 8
- ・船倉の中は _____ → 8
- ・氷の投入は _____ → 1回目 3:00 2回目 4:00 回目 : 4回
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 0

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 1.2℃

確認者： 林

(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 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

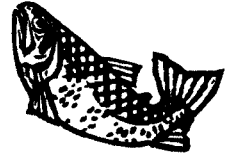
(5:00)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 18 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 10 分) 天気 124 気温：15.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
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： 林
9:00

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林
8:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)
鮮度タンク内海水温	5:30 3.2℃
秋サケ腹部内温度	5:30 4.1℃

確認者： 林
5:30

確認者特記欄：

林

(9/2)

責任者確認欄：

林

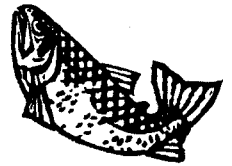
(9/2)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/7)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月17日 (2時30分～5時00分) 天気 1241 気温：15.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☐
- ・キャビンの中は ☐
- ・船倉の周りは ☐
- ・船倉の中は ☐
- ・氷の投入は ☐ 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 4:15 4回目 4:30
- ・水揚げ時の氷は十分か ☐

確認者： 林

(4:15)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:00 1.9℃

確認者： 林

(4:15)

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	4:15 3.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:00)

確認者特記欄： 林

(9/7)

責任者確認欄： 田中

9/7



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 17 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気 104 気温： 15.1 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 9
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.1 °C

確認者：

林

(5:30)

確認者特記欄：

林

9/7

責任者確認欄：

林

(9/7)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (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 (2時30分～5時00分) 天気：雨 気温：16.6℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (400)

漁場の海水温度	漁獲前	300 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	300 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	400 3.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

500

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 田中

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/16



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 16 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：雨 気温：16.6 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.9 °C

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄：

林

9/16

X

責任者確認欄：

林

9/16

—

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9.5



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月15日（2時30分～6時00分）天気 17℃ 気温：11.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(345)



1回目 300 2回目 345 3回目 4回目

〈温度の測定〉

確認者： 林

(400)

漁場の海水温度	漁獲前	300 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	300 1.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	400 3.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(600)

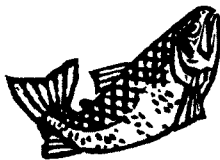
ダニアル、甲板清掃、水

確認者特記欄： 林

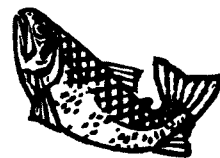
9.5

責任者確認欄： 田中

9.5



選別場での確認表



実施日：平成21年 9月15日 (4時00分～6時00分) 天気：晴 気温：11.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄：

林

9/5

責任者確認欄：

林

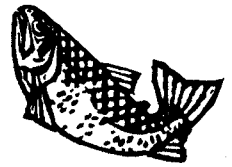
9/5

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



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（2時30分～5時30分）天気：124 気温：13.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒ 8
- ・キャビンの中は ☒ 8
- ・船倉の周りは ☒ 8
- ・船倉の中は ☒ 8
- ・氷の投入は ☒ 1回目 3:00 2回目 3:50 3回目 4:00 4回目 4:15
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒ 3:00 3:50 4:00 4:15

確認者： 林

400



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 2-8℃

確認者： 林

(415)

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:15 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(530)

デジタル甲板清掃 O.K.

確認者特記欄： 林

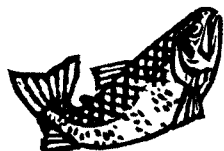
(9/14)

責任者確認欄： 田中

(9/14)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 9/14



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 14 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 晴 気温： 13.5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 林
(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 林
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 林
(6:00)

確認者特記欄：

林

(9/14)

責任者確認欄：

林

(9/14)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/12)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 12 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：124 気温：12.1 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫

1回目 : 3:00 2回目 : 4:00 3回目 : 4:10 4回目 :

確認者： 林

(4:10)



〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	3.00 16.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3.00 2.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	4.10 2.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄： 林

9/12

責任者確認欄： 田中

9/12

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/12



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 12 日 4 時 00 分 ~ 6 時 00 分 天気：124 気温：12.1 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

4:00

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.8 °C

確認者：林

6:00

確認者特記欄：

林

9/12

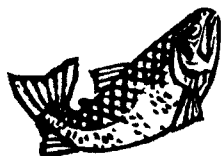
責任者確認欄：

林

9/12

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林（9/11）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月11日（2時30分～4時00分）天気：124 気温：14.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

240

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 8
- ・キャビンの中は → 8
- ・船倉の周りは → 8
- ・船倉の中は → 8
- ・氷の投入は → 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者： 林

4:00



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3.10 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	9.10 1.9℃

確認者： 林

4:20

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 2.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

5:00

確認者特記欄： 林

9/11

責任者確認欄： 田中

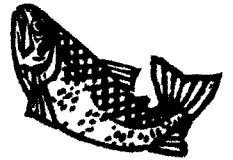
9/11

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/11)



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 11 日 (4時00分～5時30分) 天気：104 気温：14.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	⑨ 林(裕)	⑨ 林(徹)	③ 田中	④ 渡辺
	⑨ 本村	⑥ 奥谷	⑨ 小田部	8
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 0
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.9℃

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄：

林

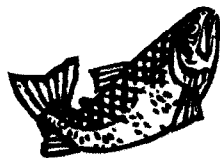
(9/11)

責任者確認欄：

林

(9/11)

9/10



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年9月10日（2時30分～6時00分）天気：124 気温：10.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 9
- ・キャビンの中は → 9
- ・船倉の周りは → 9
- ・船倉の中は → 9
- ・氷の投入は → 1回目 2:50 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 9

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 16.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 2.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

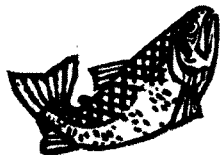
9/10

責任者確認欄：田中

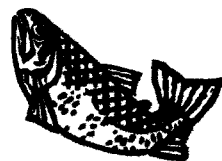
9/10

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 林 9/10



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 10 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 184 気温：10.9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：

林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

林

4:00

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：

林

6:00

確認者特記欄：

林

9/10

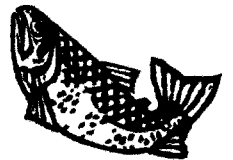
責任者確認欄：

林

9/10



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 9 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温：11.9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(2:30)

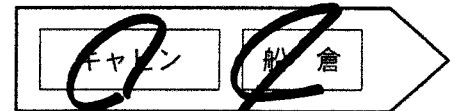
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ①
- ・キャビンの中は _____ → ②
- ・船倉の周りは _____ → ③
- ・船倉の中は _____ → ④
- ・水の投入は _____ → 1回目 ⑤ : 2回目 ⑥ : 3回目 ⑦ : 4回目 ⑧
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ⑨

確認者：林

(4:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 4:00

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 15.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 3.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:00)

確認者特記欄：林

99

責任者確認欄：田中

99

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

林 99



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 9 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気 124 気温 11.9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

林

(4:20)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：

林

(5:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:15) 9
鮮度タンク内海水温	(5:15) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:15) 4.8 °C

確認者：

林

(5:15)

確認者特記欄：

林

99

責任者確認欄：

林

99



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 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：☁️ 気温：18.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	3:20 17.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:20 2.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	4:10 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

ゴミ・甲板清掃完了。

確認者特記欄：

林

9/7

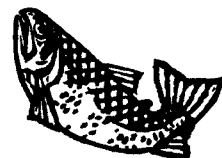
責任者確認欄：

田中

9/7



選別場での確認表



実施日：平成 21 年 9 月 7 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 雨 気温： 18.10℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 林
(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 林
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 9
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.9℃

確認者： 林
(5:30)

確認者特記欄：

林

(9/7)

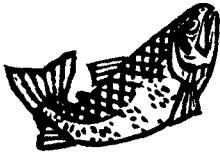
責任者確認欄：

林

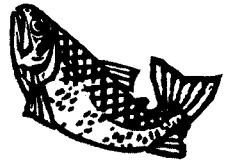
(9/7)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



選別場での確認表



実施日：平成21年9月2日（10時00分～11時30分）天気：雨 気温：17.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(400)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(500)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(570 0)
鮮度タンク内海水温	(510 2.2℃)
秋サケ腹部内温度	(510 4.9℃)

確認者：林

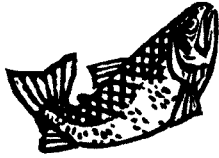
(570)

確認者特記欄： 林

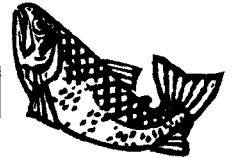
(90)

責任者確認欄： 林

(90)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成21年 9 月 8 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：雨 気温：12.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(410)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(410)

漁場の海水温度	漁獲前	300 12.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	300 2.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	410 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(500)

ダニアル 甲板清掃 OK.

確認者特記欄： 林

(98)

+

責任者確認欄： 田中

(98)

+

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 5 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雨 気温：17.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ →
- ・キャビンの中は _____ →
- ・船倉の周りは _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・氷の投入は _____ → 1回目 3:00 回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 2.8

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 17.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 2.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5:20 4.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

ダ：71L 甲板16kg.0/c

確認者特記欄： 林

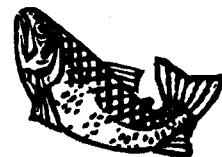
(9/5)

責任者確認欄： 田中

(9/5)



選別場での確認表



実施日：平成21年 9月 5日（4時00分～6時00分）天気：雨 気温：17.1℃

〈健康チェック表〉

1 林(裕)	9 林(策)	8 田中	4 渡辺
5 本村	9 奥谷	C 小田部	8
9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：林

(4:20)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 0
鮮度タンク内海水温	(5:50) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 4.9℃

確認者：林

(5:50)

確認者特記欄：

林

(95)

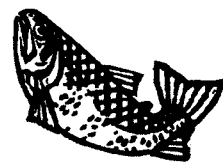
責任者確認欄：

林

(95)



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：晴れ 気温：17.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：林

(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：林

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 9
鮮度タンク内海水温	(6:30) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.8 °C

確認者：林

(6:30)

確認者特記欄：

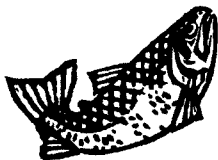
林

(9/4)

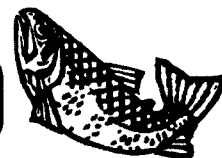
責任者確認欄：

林

9/4



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 9 月 4 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：12/9 気温：17.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： 林

(2:30)

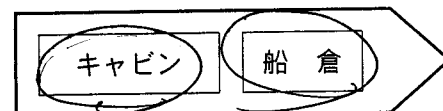
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： 林

(3:30)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 8℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:30)

ダブル甲板清掃 O.K.

確認者特記欄： 林

(9/4)

責任者確認欄： 田中

(9/4)