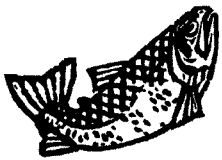
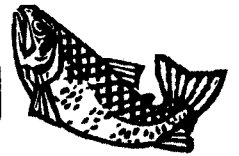


平成22年度  
秋鮭地域HACCP管理表

●  
  
●  
  
第16号  
馴山水産



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 11 月 17 日 (4 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：はれ 気温：-3 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(4:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者： ⑤  
(4:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 10 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 4 °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) 4.6 °C

確認者： ⑤ (5:30)

〈船内清掃記録〉

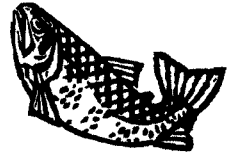
確認者： ⑤  
(5:30)

確認者特記欄： ⑤ (1/7)

責任者確認欄： ② (1/7)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 17 日 ( 5 時 30 分 ~ 6 時 00 分 ) 天気：曇 気温： 4 °C

〈健康チェック表〉

	1 馬川 修治	2 馬川 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
作業者名	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(530)

〈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： ⑤  
(530)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤  
(600)

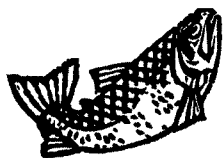
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0	
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4	°C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5	°C

確認者： ⑤  
(600)

確認者特記欄： ⑤ (11/17)

責任者確認欄： ② (11/17)




# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 11 月 15 日 (4時30分~5時00分) 天気：曇 気温： 2 °C






〈健康チェック表〉


作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

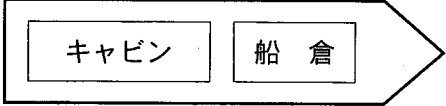
確認者：   
(4:30)

〈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 \_\_\_\_\_ → 
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → 
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 4:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 

確認者：   
(4:30)




〈温度の測定〉

確認者：  (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 11 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 3.8 °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	(4:30) 5.1 °C

〈船内清掃記録〉

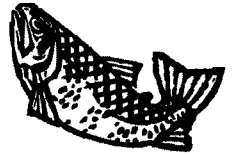
確認者：   
(5:30)

確認者特記欄：  (11/5)

責任者確認欄：  (11/5)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 15 日 (5 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：(晴) 気温： 2 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	(1) 馬川山 修治	(2) 馬川山 好晴	(3) 高橋 欣也	(4) 田中 一
	(5) 村山 良一	(6) 菅原 博行	(7) 大管 学	(8) 山本 一雄
	(9) 太田 安春	(10) 佐賀 恵太	11	12

確認者：(5)  
(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)  
(5:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)  
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	△
鮮度タンク内海水温	(6:00)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	5.2 °C

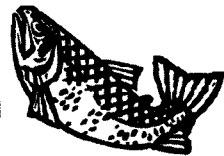
確認者：(5)  
(6:00)

確認者特記欄： (5) (1/15)

責任者確認欄： (2) (1/15)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 11 月 10 日 (4時30分~5時30分) 天気：曇り 気温： 6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 駒山 修治	② 駒山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 木田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

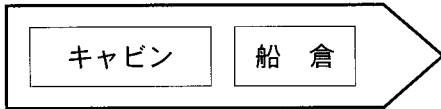
確認者： (5)  
(4:30)

〈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 (4:30) 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・ 水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ →

確認者： (5)  
(5:30)



〈温度の測定〉

確認者： (5) (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30)	°C
		10	
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30)	°C
		3	

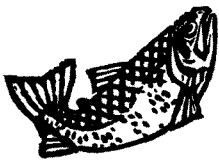
船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 5 °C

〈船内清掃記録〉

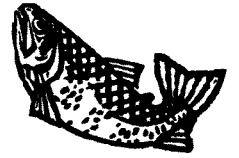
確認者： (5)  
(5:30)

確認者特記欄： (5) (1/10)

責任者確認欄： (2) (1/10)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 10 日 (5 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：小雨 気温： 6 °C

〈健康チェック表〉

	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
作業者名	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 木田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤  
(5:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤  
(6:00)

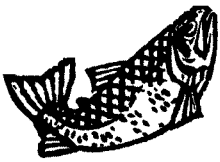
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	8
鮮度タンク内海水温	(6:00)	4.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	5.4 °C

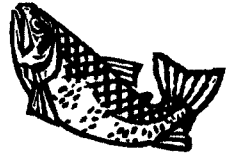
確認者： ⑤  
(6:00)

確認者特記欄： ⑤ (4/10)

責任者確認欄： ② (4/10)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 11 月 8 日 (4時30分~6時0分) 天気：☁️ 気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

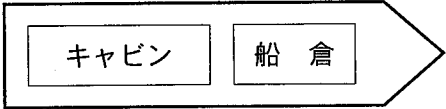
確認者： ⑤  
(4:30)

〈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 ④:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ⑤

確認者： ⑤  
(6:00)



〈温度の測定〉

確認者： ⑤ (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 11 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 2 °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) 3.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： ⑤  
(6:00)

確認者特記欄： ⑤ (1/8)

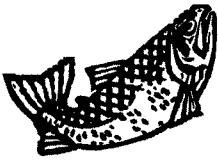
責任者確認欄： ② (1/8)



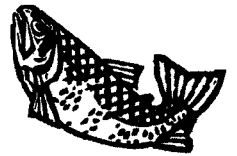
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

② (1/8)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 11月 8日 (6時00分~6時30分) 天気 (☁) 気温： 17 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬川 修治	2 馬川 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤

(6:00)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

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

確認者： ⑤

(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	°C
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4.6	°C

確認者： ⑤

(6:30)

確認者特記欄：

⑤ (1/8)

責任者確認欄：

② (1/8)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 11 月 6 日 (4時30分~5時50分) 天気：はれ 気温： 2 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

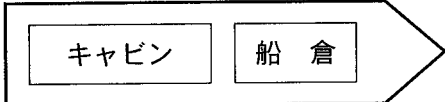
確認者： ⑤  
(4:30)

〈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
- ・水の投入は  1回目(4:30) 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者： ⑤  
(4:50)



〈温度の測定〉

確認者： ⑤ (5:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 11 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 2.9 °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	(5:50) 4.1 °C

〈船内清掃記録〉

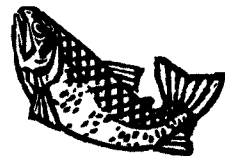
確認者： ⑤  
(5:50)

確認者特記欄： ⑤ (11/6)

責任者確認欄： ② (11/6)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 6 日 (5 時 50 分 ~ 6 時 20 分) 天気：はれ 気温： 2 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：(5)  
(5:50)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)  
(5:50)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)  
(6:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20)	0
鮮度タンク内海水温	(6:20)	2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:20)	3.2 °C

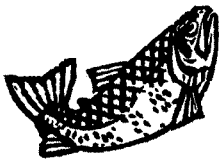
確認者：(5)  
(6:20)  
(5:50)

確認者特記欄： (5) (1/6)

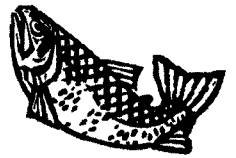
責任者確認欄： (2) (1/6)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (S) (1/3)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 11月 3日 (4時30分~6時00分) 天気：小雨 気温： 2 °C

## 〈健康チェック表〉

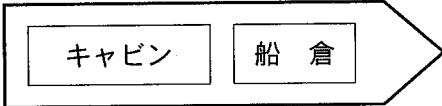
作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者： (S)  
(4:30)

## 〈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 4:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か  〇



確認者： (S)  
(4:30)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 12 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 1.9 °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	(6:00) 3.7 °C

確認者： (S) (6:00)

## 〈船内清掃記録〉

昨日 出漁 せよ

確認者： (S)  
(6:00)

確認者特記欄： (S) (1/3)

責任者確認欄： (S) (1/3)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 3 日 (6時0分~6時45分) 天気：(晴) 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1馬川 修治	2馬川 好晴	3高橋 欣也	4田中 一
	5村山 良一	6菅原 博行	7大管 学	8山本 一雄
	9木田 安春	10佐賀 恵太	11	12

確認者：(5)  
(6:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)  
(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 \_\_\_\_\_ (O)
- ・計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・作業場は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ (O)

確認者：(5)  
(6:45)

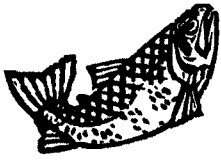
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:45)	0
鮮度タンク内海水温	(6:45)	3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(6:45)	4.2 °C

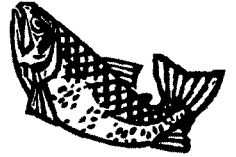
確認者：(5)  
(6:45)

確認者特記欄： (5) (1/3)

責任者確認欄： (2) (1/3)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 11月 / 日 (4時00分~5時30分) 天気：(晴) 気温：10℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 木管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

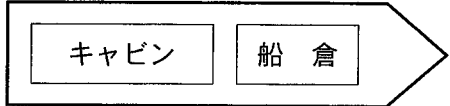
確認者： ⑤  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： ⑤  
(4:30)



〈温度の測定〉

確認者： ⑤ (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 12℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 3.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者： ⑤  
(5:30)

確認者特記欄： ⑤ (1/1)

責任者確認欄： ② (1/1)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 11 月 1 日 (5時30分~6時10分) 天気：(晴) 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬川山 修治	2 馬川山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 木田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者： (5)  
(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： (5)  
(5:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： (5)  
(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10)	0	
鮮度タンク内海水温	(6:10)	3	°C
秋サケ腹部内温度	(6:10)	4.1	°C

確認者： (5)  
(6:10)

確認者特記欄： (5) (11/1)

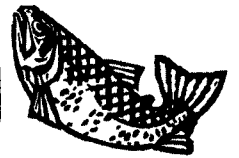
責任者確認欄： (2) (11/1)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (2) (10/30)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 30 日 (3時30分~5時00分) 天気：晴れ 気温： -2 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬川山 修治	2 馬川山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

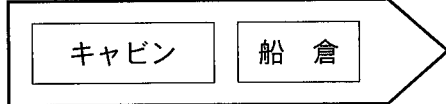
確認者： (5)  
(3:30)

〈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 3:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者： (5)  
(3:30)



〈温度の測定〉

確認者： (5) (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 12 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 1.9 °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	(5:00) 3.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： (5)  
(5:00)

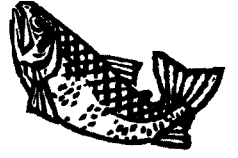
確認者特記欄： (3) (10/30)

責任者確認欄： (2) (10/30)





# 選別場での確認表

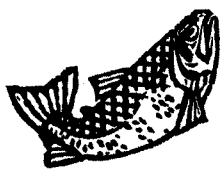


実施日：平成 22 年 10 月 30 日 (5時00分~5時30分) 天気：はれ 気温： 3 °C

〈健康チェック表〉		確認者： (5) (5:00)						
作業者名	(1)馬川 修治 (2)馬川 好晴 (3)高橋 欣也 (4)田中 一 (5)村山 良一 (6)菅原 博行 (7)大管 学 (8)山本 一雄 (9)太田 安春 (10)佐賀 恵太 11 12							
〈選別場衛生状態確認表〉 チェック内容 (選別前)		確認者： (5) (5:00)						
<ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 _____ → (O)</li> <li>・計量器の清潔度 _____ → (O)</li> <li>・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → (O)</li> <li>・シートは清潔に用意されているか _____ → (O)</li> <li>・海水の清浄度は _____ → (O)</li> <li>・岸壁海水の状態は _____ → (O)</li> <li>・作業場の状態は _____ → (O)</li> </ul>								
チェック内容 (作業終了後)		確認者： (5) (5:30)						
<ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか _____ → (O)</li> <li>・計量器は清掃されているか _____ → (O)</li> <li>・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → (O)</li> <li>・シートは全タンクにかぶせているか _____ → (O)</li> <li>・作業場は整理整頓されているか _____ → (O)</li> </ul>								
〈選別・計量後の温度の測定〉		確認者： (5) (5:30)						
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">氷の状態</td> <td style="padding: 2px;">(5:30) 0</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">鮮度タンク内海水温</td> <td style="padding: 2px;">(5:30) 2 °C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">秋サケ腹部内温度</td> <td style="padding: 2px;">(5:30) 3.1 °C</td> </tr> </table>	氷の状態	(5:30) 0	鮮度タンク内海水温	(5:30) 2 °C	秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.1 °C		
氷の状態	(5:30) 0							
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2 °C							
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.1 °C							
確認者特記欄： (5) (10/30)	責任者確認欄： (2) (10/30)							

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：② (10/29)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月29日(3時15分~4時50分) 天気：はれ 気温：-1℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 水田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者 ⑤

(3:15)

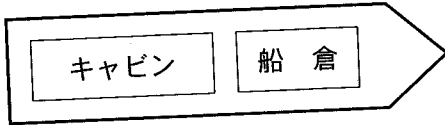
## 〈船内衛生状態確認表〉

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
- ・水の投入は  1回目 3:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：⑤

( : )



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:15)	℃
		13	
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15)	℃
		2	

確認者：⑤ (4:50)

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) 4℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：⑤

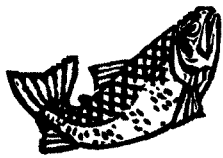
(4:50)

確認者特記欄： ⑤

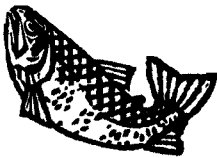
(3:15)  
10/29

責任者確認欄： ②

(10/29)



# 選別場での確認表



実施日：平成 <sup>10</sup>22年 ~~4~~5月29日 (4時<sup>20</sup>分~5時<sup>20</sup>分) 天気：はれ 気温： / °C

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川 修治	②馬川 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤  
(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤  
(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20)	0
鮮度タンク内海水温	(5:20)	2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(5:20)	3.8 °C

確認者： ⑤  
(5:20)

確認者特記欄： ⑤ (10/29)

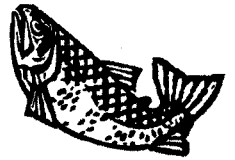
責任者確認欄： ③ (10/29)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 2 (10/28)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 28 日 (3時15分~5時0分) 天気：はれ 気温： -3 °C

## 〈健康チェック表〉

作業員名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

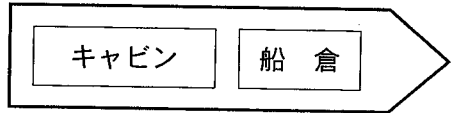
確認者： ⑤  
(3:15)

## 〈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 3 : 15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か

確認者： ⑤  
(3:15)



## 〈温度の測定〉

確認者： ⑤ (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:15	°C
		13	
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15	°C
		1	

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 2-9 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： ⑤  
(5:00)

確認者特記欄： ⑤ (10/28)  
昨日 晴化の 五  
出漁せよ。

責任者確認欄： ② (10/28)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会： (2) (10/28)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 28日 (5時00分~5時45分) 天気：はく 気温： -4 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川 修治	②馬川 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨木田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者：(5)  
(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：(5)  
(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：(5)  
(5:40)

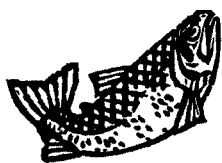
### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40)	0
鮮度タンク内海水温	(5:40)	2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40)	2.9 °C

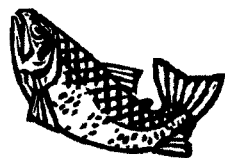
確認者：(5)  
(5:40)

確認者特記欄： (5) (10/28)

責任者確認欄： (2) (10/28)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月26日 (3時15分~4時45分) 天気：(曇) 気温：9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川山修治	②馬川山好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨太田安春	⑩佐賀恵太	11	12

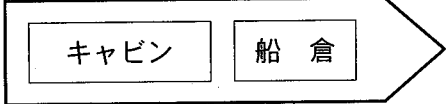
確認者： (5)  
(3:15)

〈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 3:15 2回目 4:45 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ →

確認者 (5)  
(4:45)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:15	℃
		14	
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15	℃
		2-9	

確認者： (5) (4:45)

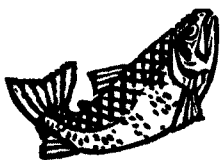
船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:45 4℃

〈船内清掃記録〉

確認者： (2)  
(4:45)

確認者特記欄： (3) (10/26)

責任者確認欄： (2) (10/26)



# 選別場での確認表



実施日：平成22年10月26日 (4時45分~5時30分) 天気：(晴) 気温：10℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬川 修治	2 馬川 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 木田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤ (4:45)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤ (4:45)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤ (5:30)

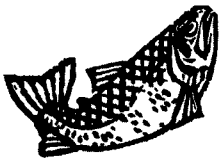
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 0
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2.7℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.7℃

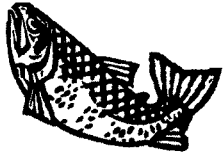
確認者： ⑤ (5:30)

確認者特記欄： ⑤ (10/26)

責任者確認欄： ② (10/26)




# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 25 日 (3時15分~5時00分) 天気：(晴) 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

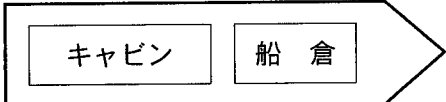
作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 大田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12


確認者：   
(3:15)

〈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
- ・水の投入は  1回目 3:15 2回目 5:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か



確認者：   
(5:00)


〈温度の測定〉


確認者：  (5:00)


漁場の海水温度	漁獲前	(3:15) 13 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 2.0 °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	(5:00) 4 °C

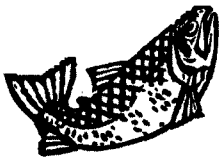
〈船内清掃記録〉

確認者：   
(5:00)

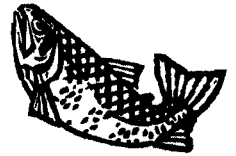
確認者特記欄：  (10/25)

責任者確認欄：  (10/25)





# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 26日 (15時 00分 ~ 15時 50分) 天気：(曇) 気温： 10 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川 修治	②馬川 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者： (5) (15:00)

### 〈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： (5) (15:00)

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： (5) (15:45)

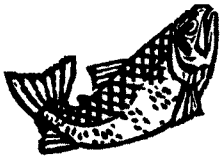
### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45)	0
鮮度タンク内海水温	(5:45)	2.6°C
秋サケ腹部内温度	(5:45)	3.9°C

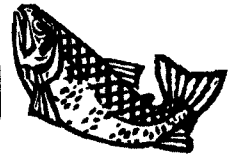
確認者： (5) (15:45)

確認者特記欄： (5) (10/25)

責任者確認欄： (2) (10/25)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 23 日 (3 時 20 分 ~ 5 時 30 分) 天気：(曇) 気温： 6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑧ (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
- ・水の投入は  1回目 3:20 2回目 5:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者： ⑤ (3:30)

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

確認者： ⑤ (5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) °C
		13
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) °C
		19

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) °C
		3.1

〈船内清掃記録〉

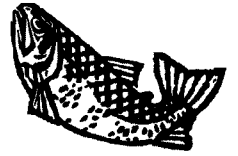
確認者： ⑤ (5:20)

確認者特記欄： ⑤ (10/23)

責任者確認欄： ② (10/23)



# 選別場での確認表



実施日：平成22年10月23日 (5時30分~6時10分) 天気：(☁) 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

1 馬川 修治	2 馬川 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者： (5) (5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： (5) (5:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： (5) (6:10)

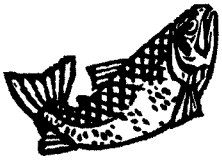
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10)	0
鮮度タンク内海水温	(6:10)	2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:10)	34 °C

確認者： (5) (6:10)

確認者特記欄： (5) (10) 23

責任者確認欄： (2) (10) 23



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 22 日 (3 時 20 分 ~ 4 時 40 分) 天気：は + 気温： -0.7 °C

〈健康チェック表〉

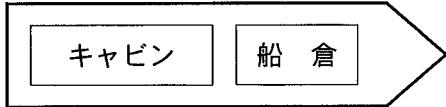
作業者名	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(3 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者： ⑤  
( : )

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3 00) 14 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3 00) 1.6 °C

確認者： ⑤ (4 : 40)

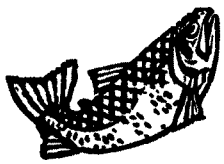
船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4 : 40) 3.9 °C

〈船内清掃記録〉

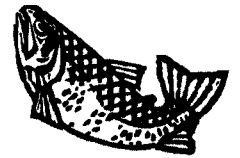
確認者： ⑤  
(4 : 40)


確認者特記欄： ⑤ (10/22)

責任者確認欄： ② (10/22)




# 選別場での確認表



実施日：平成22年10月22日(4時40分~5時30分) 天気： 気温：-1℃








### 〈健康チェック表〉


作業者名	①馬山修治	②馬山好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨太田安春	⑩佐賀恵太	11	12

確認者：  
(4:40)






### 〈選別場衛生状態確認表〉


チェック内容 (選別前)

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

確認者：  
(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：  
(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℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	3.4℃

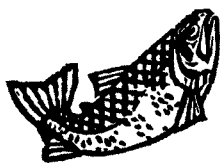
確認者：  
(5:30)

確認者特記欄： (10/22)

責任者確認欄： (10/22)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(1) (10/21)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月21日 (3時00分~5時00分) 天気：☁️ 気温：4℃

〈健康チェック表〉

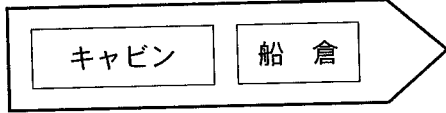
作業者名	①馬川山修治	②馬川山好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨太田安春	⑩佐賀恵太	11	12

確認者：⑤  
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：⑤  
(3:00)

〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 3.9℃

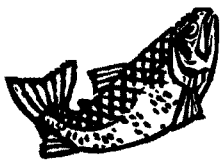
確認者：⑤ (3:00)

〈船内清掃記録〉

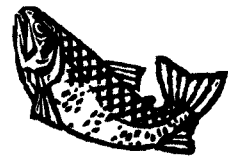
確認者：⑤  
(3:00)

確認者特記欄： ⑤ (10/21)

責任者確認欄： ② (10/21)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 21 日 (4時30分~5時20分) 天気：(秋) 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

	①馬川山 修治	②馬川山 好晴	③高橋 欣也	4 田中 一
作業者名	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	8 山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(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： ⑤  
(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤  
(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20) 0	
鮮度タンク内海水温	(5:20) 3	°C
秋サケ腹部内温度	(5:20) 3.7	°C

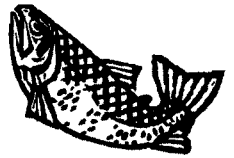
確認者： ⑤  
(5:20)

確認者特記欄： ⑤ (10/24)

責任者確認欄： ② (10/24)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 20 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 50 分) 天気：ばれ 気温： 1 °C

2回目

〈健康チェック表〉

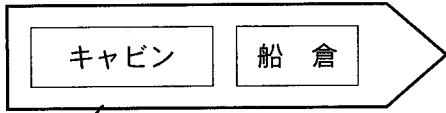
作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(3:50)

〈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
- ・水の投入は  1回目 3:00 2回目 4:30 3回目 6:00 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か



確認者： ⑤  
(6:50)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.9 °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	(6:00) 3.2 °C

確認者： ⑤ (6:50)

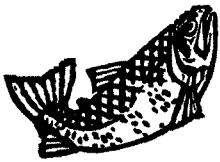
〈船内清掃記録〉

確認者： ⑤  
(6:50)

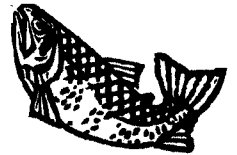
確認者特記欄： ⑤ (19/20)

責任者確認欄： ② (10/20)





# 選別場での確認表



実施日：平成22年10月20日（6時20分～6時30分） 天気：(晴) 気温： 4 °C

〈健康チェック表〉

	①馬川山修治	②馬川山好晴	③高橋欣也	④田中一
作業者名	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨水田安春	⑩佐賀恵太	11	12

確認者： ⑤  
(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： ⑤  
(6:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ①  
(6:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:50)	0
鮮度タンク内海水温	(6:50)	2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(6:50)	3.7 °C

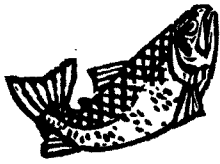
確認者： ⑤  
(6:50)

確認者特記欄： ⑤ (10/20)

責任者確認欄： ③ (10/20)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： ① (10/19)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



3:00 ~ 4:10

実施日：平成22年10月19日 (3時20分 ~ 時 分) 天気：曇り 気温： / °C

5:20 ~ 6:30

〈健康チェック表〉

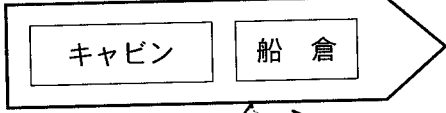
作業者名	① 駒山修治	② 駒山好晴	③ 高橋欣也	④ 田中一
	⑤ 村山良一	⑥ 菅原博行	⑦ 木管学	⑧ 山本一雄
	⑨ 太田安春	⑩ 佐賀恵太	11	12

確認者： ⑤  
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ○
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 3:00 2回目 4:10 3回目 5:20 4回目 6:30
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○



確認者： ⑤  
( : )

〈温度の測定〉

確認者： (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2.6 °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	(4:10) 3.9 °C

〈船内清掃記録〉

2回目 セリ 時間 に 重たい 汁 洗 せ せ せ

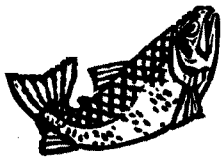
確認者： ⑤  
(4:10)

確認者特記欄：

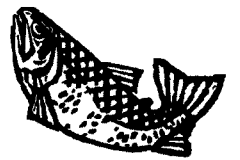
⑤ (10/19)

責任者確認欄：

② (10/19)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 19日 ( 時 分 ~ 7 時 40分) 天気：曇り 気温： 8 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 竜太	11	12

確認者： (S)  
(17:40)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： (S)  
(17:40)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： (S)  
(17:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(17:40)	
鮮度タンク内海水温	(17:40)	°C
秋サケ腹部内温度	(17:40)	°C

確認者：  
(17:40)

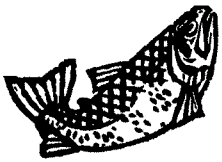
計量機

確認者特記欄： (S) (10/19)

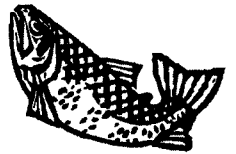
責任者確認欄： (S) (10/19)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： ① (10/18)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 18 日 (3 時 00 分 ~ ~~4 時 00 分~~ 6:00) 天気：ばら 気温： 9 °C

## 〈健康チェック表〉

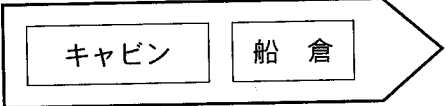
作業員名	① 馬山修治	② 馬山好晴	③ 高橋欣也	④ 田中一
	⑤ 村山良一	⑥ 菅原博行	⑦ 大管学	⑧ 山本一雄
	⑨ 太田安春	⑩ 佐賀恵太	11	12

確認者： ⑤  
(3:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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



確認者： ⑤  
(3:00)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 15 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2.6 °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) 4.2 °C

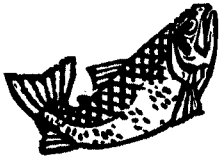
確認者： (6:00)

## 〈船内清掃記録〉

2回 ⑤  
確認者： ⑤  
(6:00)

確認者特記欄： ⑤ (10/18)

責任者確認欄： ② (10/18)



# 選別場での確認表



実施日：平成22年10月18日(6時<sup>20</sup>分~7時<sup>00</sup>分) 天気：はみ 気温：10℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川 修治	②馬川 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	⑪	12

確認者：⑤  
(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：⑤  
(6:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤  
(7:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	0
鮮度タンク内海水温	(7:00)	3℃
秋サケ腹部内温度	(7:00)	3.9℃

確認者：⑤  
(7:00)

→1日目計測です

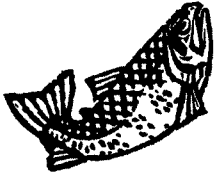
確認者特記欄： ⑤ (10/18)

責任者確認欄： ② (10/18)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①

(10/16)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 16 日 (3 時 15 分 ~ 4 時 30 分) 天気：☁ 気温：8 °C

## 〈健康チェック表〉

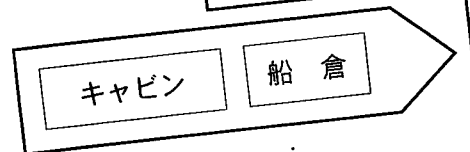
作業員名	① 馬山修治	② 馬山好晴	③ 高橋欣也	④ 田中一
	⑤ 村山良一	⑥ 菅原博行	⑦ 大管学	⑧ 山本一雄
	⑨ 太田安春	⑩ 佐賀恵太	11	12

確認者：⑤  
(3:15)

## 〈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  1回目 3:15 2回目
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か



3回目 : 4回目 :

確認者：⑤  
( : )

## 〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	(3:15) °C
		15
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) °C
		2.6

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) °C
		5

確認者：⑤ ( : )

## 〈船内清掃記録〉

確認者：⑤  
(4:30)

確認者特記欄：

⑤

(10/16)

責任者確認欄：

②

(10/16)



# 選別場での確認表



実施日：平成22年 10月 16日 (4時30分~5時20分) 天気： ~~雨~~ 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

	①馬川山 修治	②馬川山 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
作業者名	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑧  
(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： ⑧  
(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： ⑧  
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20) 9
鮮度タンク内海水温	(5:20) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:20) 4 °C

確認者： ⑧  
(5:20)

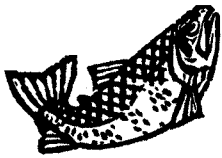
確認者特記欄： ⑤ (10/16)

責任者確認欄： ② (10/16)

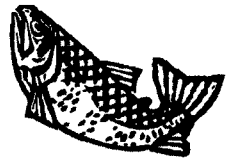
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

(10/15)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月15日(3時15分~4時50分) 天気：(晴) 気温：9℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 駒山 修治	② 駒山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 大田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤

(3:15)

### 〈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 3:15 2回目 4:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：⑤

(4:50)

キャビン

船倉

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	35	℃
		15	
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15	℃
		2-6	

確認者：⑤ (4:50)

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

### 〈船内清掃記録〉

確認者：⑤

(4:50)

確認者特記欄：

⑤

(10/15)

責任者確認欄：

②

(10/15)



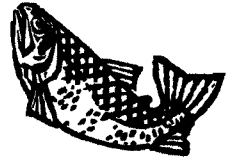
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(1) (10/5)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 15 日 (4 時 50 分 ~ 5 時 40 分) 天気：(晴) 気温： 10 °C

## 〈健康チェック表〉

作業員名	①馬川山 修治	②馬川山 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者：(5)

(4:50)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)

(4:50)

### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)

(5:40)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40)	0
鮮度タンク内海水温	(5:40)	3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40)	4.2 °C

確認者：(5)

(5:40)

確認者特記欄：

(5)

10/15

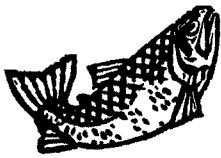
責任者確認欄：

(2)

(10/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (10/14)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月14日(3時00分~4時50分) 天気：雨 気温：11℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 大田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

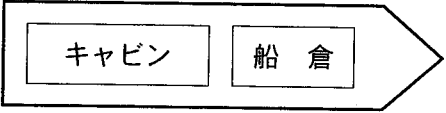
確認者：⑤  
(3:00)

## 〈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
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は  1回目 3:00 2回目 4:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：⑤  
(4:50)



## 〈温度の測定〉

確認者：⑤ (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 15℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2-6℃

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	(4:50) 4.1℃

## 〈船内清掃記録〉

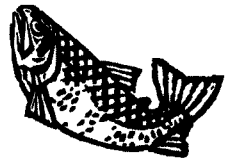
確認者：⑤  
(4:50)

確認者特記欄： ⑤ (10/14)

責任者確認欄： ② (10/14)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 14 日 (4 時 50 分 ~ 5 時 45 分) 天気：☁️ 気温：11 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川 修治	②馬川 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 竜太	11	12

確認者：⑤  
(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤  
(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：③  
(4:58)  
5:50

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 0
鮮度タンク内海水温	(5:50) 2.6 °C
秋サケ腹部内温度	(5:50) 3.9 °C

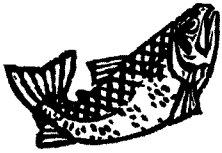
確認者：⑤  
(5:50)

確認者特記欄： ⑤ (10/14)

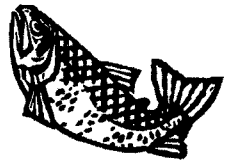
責任者確認欄： ② (10/14)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (A) (1/2) (B)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 10月 13日 (3時 00分 ~ 4時 50分) 天気：曇れ 気温： 16 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山修治	② 馬山好晴	③ 高橋欣也	④ 田中一
	⑤ 村山良一	⑥ 菅原博行	⑦ 大管学	⑧ 山本一雄
	⑨ 太田安春	⑩ 佐賀恵太	11	12

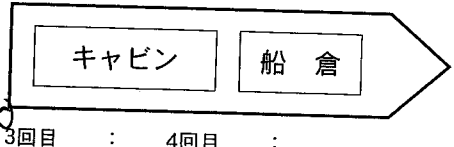
確認者： (5)  
(3:03)

## 〈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 3:00 2回目 4:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者： (5)  
(3:00)



## 〈温度の測定〉

確認者： (5) (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00)	°C
		15	
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00)	°C
		2-6	

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	(4:50) 3 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： (5)  
(4:50)

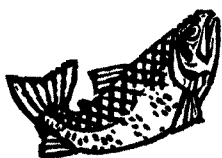
確認者特記欄： (5) (10/13)

責任者確認欄： (2) (10/13)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

① (1/13)



# 選別場での確認表



実施日：平成 2年 10月 13日 (4時50分~5時40分) 天気：晴 気温：14℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬川山 修治	② 馬川山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤

(4:50)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(4:50)

### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(5:40)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40)	0
鮮度タンク内海水温	(5:40)	29℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	4.1℃

確認者：⑤

(5:40)

確認者特記欄：

⑤

(1/13)

責任者確認欄：

②

(1/13)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (10/12)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 10月 12日 (4時30分~7時00分) 天気：(晴) 気温：(10) °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 水谷 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 水田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤

(4:30)

2航海日

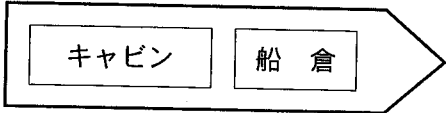
### 〈船内衛生状態確認表〉

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 4:30 2回目 6:00 回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：

( : )



### 〈温度の測定〉

確認者：⑤ (4:30)

魚場の海水温度	漁獲前	(4:30) 15 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 2.7 °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) 3.9 °C

〈船内清掃記録〉 一回目 計測せよ。

確認者：⑤

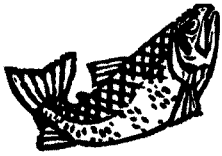
(4:00)

確認者特記欄：⑤ (10/12)

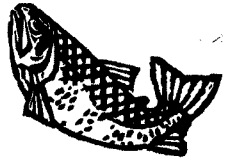
責任者確認欄：② (10/12)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会： (1) (10/12)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 12日 (6時00分 ~ 7時5分) 天気：(E) 気温： 11 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川 修治	②馬川 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者： (5)  
(6:00)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

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

確認者： (D)  
(6:50)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:50) 0
鮮度タンク内海水温	(6:50) 2.7 °C
秋サケ腹部内温度	(6:50) 3.9 °C

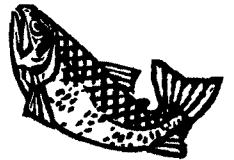
確認者： (D)  
(6:50)

確認者特記欄： (5) (19/12)

責任者確認欄： (2) (19/12)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 11 日 (5時20分~6時~~5分~~<sup>30</sup>) 天気：(晴) 気温：14 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 駒山修治	② 駒山好晴	③ 高橋欣也	④ 田中一
	⑤ 村山良一	⑥ 菅原博行	⑦ 大管学	⑧ 山本一雄
	⑨ 太田安春	⑩ 佐賀恵太	11	12

確認者：⑤  
(5:20)

〈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 ⑤:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○

確認者：⑤  
(5:20)



〈温度の測定〉

確認者：⑤ (6:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:20) °C
		15
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:20) °C
		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	(6:30) °C
		4

〈船内清掃記録〉

確認者：⑤  
(6:30)

確認者特記欄：⑤ (10/11)

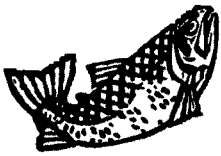
責任者確認欄：② (10/11)



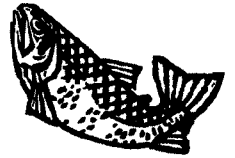
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

① (10/11)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 11 日 (6時30分~7時10分) 天気：(曇) 気温： 17 °C

## 〈健康チェック表〉

作業名	①馬川 修治	②馬川 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者：③

(6:30)

## 〈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：⑤

(6:30)

### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(7:10)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:10) 0
鮮度タンク内海水温	(7:10) 3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(7:10) 4.2 °C

確認者：⑧

(7:10)

確認者特記欄：

⑤ (10/11)

時代の急出通時間を遅くした為この時間になった

責任者確認欄：

② (10/11)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： ① (10/9)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月9日 (3時15分~5時00分) 天気：曇 気温：10℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

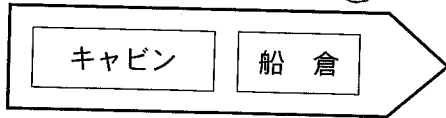
確認者： ⑤  
(3:15)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ⑤
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ⑤
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ⑤
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ⑤
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 3:15 2回目 5:00 回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ⑤

確認者： ⑤  
(3:15)



## 〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	3:15 16℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 2.6℃

確認者： ⑤ (5:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	⑤
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑤
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 4.2℃

## 〈船内清掃記録〉

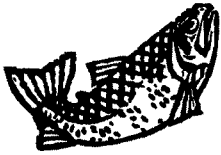
確認者： ⑤  
(5:00)

確認者特記欄： ① (10/9)

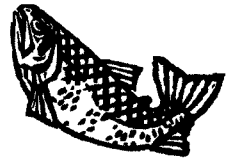
責任者確認欄： ② (10/9)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会： D (10/9)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 9 日 ( 5 時 00 分 ~ 5 時 45 分 ) 天気： 晴 気温： 9 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： (5) (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： (5) (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： (5) (5:45)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:45)	0
鮮度タンク内海水温	(5:45)	2.8 °C
秋サケ腹部内温度	(5:45)	3.6 °C

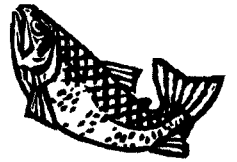
確認者： (5) (5:45)

確認者特記欄： (2) (10/9)

責任者確認欄： (2) (10/9)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 10月 8日 (3時15分~5時00分) 天気：(晴) 気温：12℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

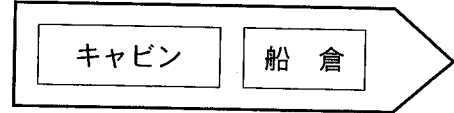
確認者：⑤  
(3:15)

〈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 3:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ →

確認者：⑤  
(3:15)



〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	3:15 16℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 7.9℃

確認者：⑤ (5:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 4.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：⑤  
(5:00)

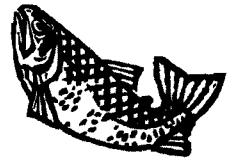
確認者特記欄：⑤ (10/8)

魚の 減り

責任者確認欄：② (10/8)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 8日 (5時00分~5時45分) 天気：(晴) 気温：(11) °C

〈健康チェック表〉

作業員名	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 木田 安春	⑩ 佐賀 竜太	11	12

確認者：(5)  
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)  
(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 \_\_\_\_\_ (O)
- ・ 計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・ シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・ 作業場は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ (O)

確認者：(5)  
(5:45)

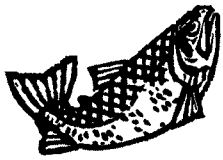
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45) 0
鮮度タンク内海水温	(5:45) 3.1 °C
秋サケ腹部内温度	(5:47) 4.0 °C

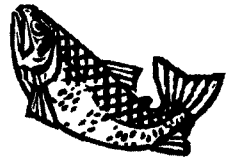
確認者：(5)  
(5:45)

確認者特記欄： (5) (10/8)

責任者確認欄： (2) (10/8)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 7 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：曇り 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川山修治	②馬川山好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨太田安春	⑩佐賀恵太	11	12

確認者：⑤  
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：⑤  
(3:00)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2 °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	(5:00) 3.9 °C

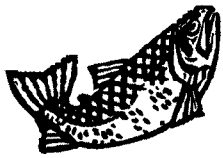
確認者：⑤ (5:00)

〈船内清掃記録〉

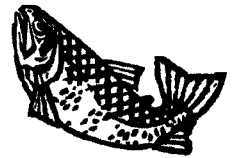
確認者：⑤  
(5:00)

確認者特記欄：⑤ (10/7)  
魚が増えた

責任者確認欄：② (10/7)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 7 日 ( 5 時 00 分 ~ 6 時 15 分 ) 天気：晴れ 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

作業員名	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(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： ⑤  
(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： ⑤  
(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:15) 3.1 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 3.9 °C

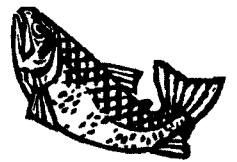
確認者： ⑤  
(6:15)

確認者特記欄： ⑤ (10/7)

責任者確認欄： ② (10/7)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 6 日 ( 3 時 15 分 ~ 3 時 00 分 ) 天気：曇 気温： 12 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

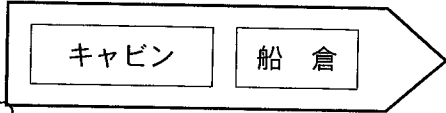
確認者： (5)  
(3:15)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → (5)
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → (5)
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → (5)
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → (5)
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 3:15 2回目 3:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → (5)

確認者： (5)  
(3:15)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:15 16 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 2.9 °C

確認者： (5) (3:00)

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	3:00 4.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： (5)  
(3:00)

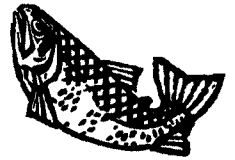
確認者特記欄： (5) (10/6)

責任者確認欄： (2) (10/6)





# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 6 日 (5時00分~5時40分) 天気：晴 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川修治	②馬川好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨太田安春	⑩佐賀恵太	11	12

確認者：⑤

(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：⑤

(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：⑤

(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) 0
鮮度タンク内海水温	(5:40) 3 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40) 4.1 °C

確認者：⑤

(5:40)

確認者特記欄：

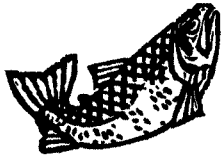
⑤

(10/6)

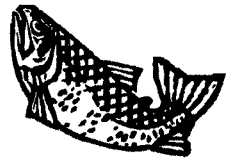
責任者確認欄：

⑤

(10/6)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27年 10月 5日 (5:00 6:00 → 2回目) (2時40分 ~ 時 分) 天気：晴 気温：11 °C

〈健康チェック表〉

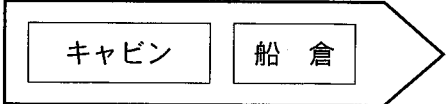
作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者：①  
(5:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：①  
(5:00)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(5:00) 16 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:00) 2 °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	(5:00) 4 °C

確認者：① (5:00)

〈船内清掃記録〉

一回目計量したから

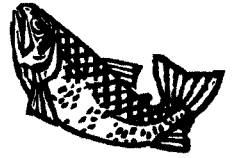
確認者：  
( : )

確認者特記欄： ① (10/5)

責任者確認欄： ② (10/5)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 5日 (6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 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 竜太	11	12

確認者： (10/5)  
(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： (10/5)  
(6:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： (10/5)  
(7:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	0
鮮度タンク内海水温	(7:00)	3.1 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00)	4.2 °C

確認者： (10/5)  
(7:00)

確認者特記欄： (10/5)

10/4 出漁せす。

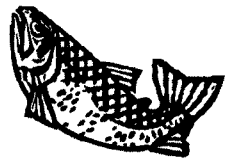
責任者確認欄： (10/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： ① (1/2)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 10月 2日 (3時<sup>00</sup>分~4時<sup>50</sup>分) 天気：曇 気温： 12 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

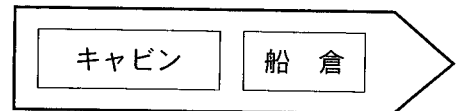
確認者： ⑤  
(3:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者： ⑤  
( : )



## 〈温度の測定〉

確認者： ⑤ (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 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	(4:50) 3.9 °C

## 〈船内清掃記録〉

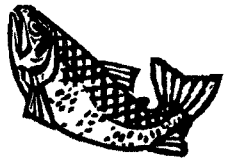
確認者： ⑤  
(4:50)

確認者特記欄： ⑤ (10/2)

責任者確認欄： ② (1/2)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月1日(3時00分~4時50分) 天気：曇り 気温：9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑧ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 木田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

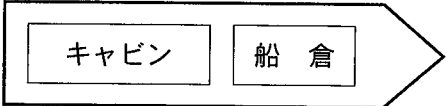
確認者：⑤  
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：⑤  
(4:50)



〈温度の測定〉

確認者：⑤ (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 17℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2℃

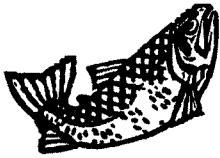
船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 4.6℃

〈船内清掃記録〉

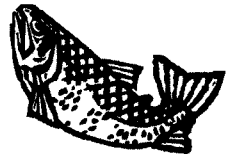
確認者：⑤  
(4:50)

確認者特記欄：⑤ (10/1)

責任者確認欄：② (10/1)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 1 日 ( 4 時 05 分 ~ 5 時 45 分 ) 天気：fch 気温： 8 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(5:45)  
450

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤  
(4:50)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤  
(5:45)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45) ①
鮮度タンク内海水温	(5:45) 3 °C
秋サケ腹部内温度	(5:45) 4.1 °C

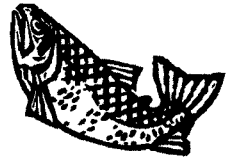
確認者： ⑤  
(5:45)

確認者特記欄： ① (10/1)

責任者確認欄： ② (10/1)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 30 日 (3時00分~4時50分) 天気：fch 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

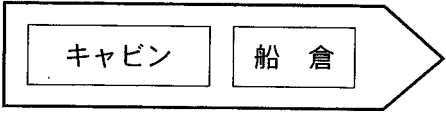
作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者：(5)  
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：(5)  
(4:50)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:00	°C
		16	
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00	°C
		2	

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

確認者：(5) (4:50)

〈船内清掃記録〉

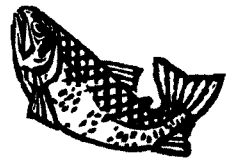
確認者：(5)  
(4:50)

確認者特記欄： (5) (9/30)

責任者確認欄： (2) (9/30)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 30 日 (4 時 50 分 ~ 5 時 50 分) 天気：曇 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬川 修治	2 馬川 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤  
(550)

〈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：⑤  
(550)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤  
(550)

〈選別・計量後の温度の測定〉

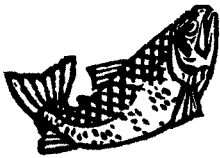
氷の状態	(550)	0
鮮度タンク内海水温	(550)	2.9 °C
秋サケ腹部内温度	( <del>550</del> )	3.8 °C

確認者：⑤  
(550)

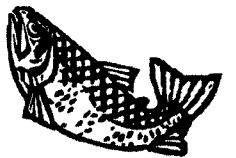
確認者特記欄： ⑤ (1/3)

責任者確認欄： ② (1/3)





# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年 9月29日 (3時00分~4時30分) 天気：(曇) 気温：15℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山修治	② 馬山好晴	③ 高橋欣也	④ 田中一
	⑤ 村山良一	⑥ 菅原博行	⑦ 大管学	⑧ 山本一雄
	⑨ 太田安春	⑩ 佐賀恵太	11	12

確認者：⑤  
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：⑤  
(3:00)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:00	℃
		16	
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00	℃
		2	

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 3.9℃

確認者：⑤ (4:30)

〈船内清掃記録〉

海水温度低かったため、  
明日から大漁は予定していません。

確認者：①  
(4:30)

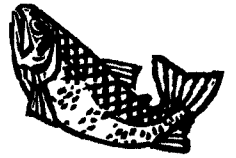
確認者特記欄： \_\_\_\_\_ ⑤ (9:59)

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ② (9:59)

船日誌現電報して。 (9:59)



# 選別場での確認表



実施日：平成22年9月29日 (4時30分～5時30分) 天気：曇 気温：12℃

〈健康チェック表〉

	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
作業者名	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(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： ⑤  
(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： ①  
(5:30)

---

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:35)	0
鮮度タンク内海水温	(5:35)	3℃
秋サケ腹部内温度	(5:35)	3.8℃

確認者： ⑤  
(5:35)

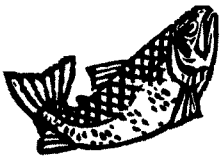
→ この温度は非常に取り扱

---

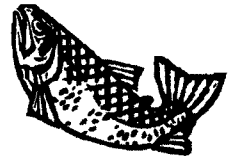
確認者特記欄： ⑤ (9/29)

責任者確認欄： ③ (9/29)

選別場は3時以内清掃を心がけて  
夕方に片付けを  
⑤ 片付け



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 28 日 (3時00分~4時45分) 天気：(☁) 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ →
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ →
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ →
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ →
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 3:00 回目 4:45 回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ →



確認者： ⑤  
(3:20)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:00	°C
		17	
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00	°C
		2	

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 4 °C

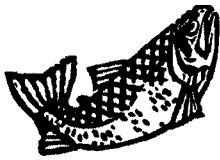
確認者： ⑤ (4:45)

〈船内清掃記録〉

確認者： ⑤  
(4:45)

確認者特記欄： ⑤ (9/28)

責任者確認欄： ② (9/28)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 28日 (4時 45分~5時 30分) 天気：(曇り) 気温： 13 °C

〈健康チェック表〉

作業員名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤ (4:45)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤ (4:45)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤ (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 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	3.6 °C

確認者： ⑤ (5:30)

確認者特記欄： ⑤ (9/28)

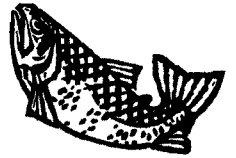
責任者確認欄： ② (9/28)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (9/27)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 27 日 (3時00分~5時00分) 天気：ばれ 気温：4 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山修治	② 馬山好晴	③ 高橋欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山良一	⑥ 菅原博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田安春	⑩ 佐賀恵太	11	12

確認者：⑤ (3:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：⑤ (5:00)

## 〈温度の測定〉

確認者：⑤ (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2 ℃

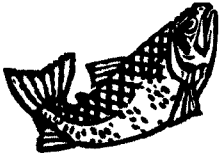
船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 5 ℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：⑤ (5:00)

確認者特記欄：⑤ (9/27)

責任者確認欄：② (9/27)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 9 月 27 日 (15時00分~6時05分) 天気：曇り 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 木田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(15:00)

〈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： ⑤  
(15:00)

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： ⑤  
(16:00)

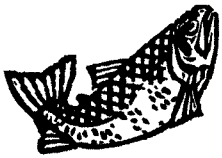
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(16:00)	0
鮮度タンク内海水温	(16:00)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(16:00)	4.4 °C

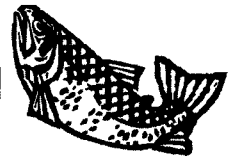
確認者： ⑤  
(16:00)

確認者特記欄： ⑤ (9/27)

責任者確認欄： ② (9/27)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 25 日 (3 時 15 分 ~ 4 時 30 分) 天気：(晴) 気温： 6 °C

〈健康チェック表〉

1 馬川山修治	2 馬川山好晴	3 高橋欣也	4 田中一
5 村山良一	6 菅原博行	7 大管学	8 山本一雄
9 太田安春	10 佐賀恵太	11	12

確認者： ⑤  
(3:15)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者： ⑤  
(3:15)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:15) 17 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	(O)
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	(4:30) 3.4 °C

確認者： ⑤ (4:30)

〈船内清掃記録〉

確認者： ⑤  
(4:30)

確認者特記欄： ⑤ (9/25)

責任者確認欄： ② (9/25)

9/26 (4:15)




# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 9 月 25 日 (4時 35分 ~ 5時 20分) 天気：(曇り) 気温： 9 °C








〈健康チェック表〉


作業者名	①馬川 修治	②馬川 好晴	⑧高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	⑪	12

確認者：   
(4:35)






〈選別場衛生状態確認表〉


チェック内容 (選別前)

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

確認者：   
(4:35)


チェック内容 (作業終了後)

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

確認者   
(5:20)

〈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)	3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	4.2 °C

確認者：   
(5:30)

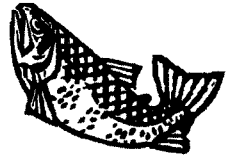
確認者特記欄：  (9/25)

責任者確認欄：  (9/25)





# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 24 日 (3 時 10 分 ~ 4 時 45 分) 天気：(曇) 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬山修治	②馬山好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨太田安春	⑩佐賀恵太	11	12

確認者：⑤  
(3:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：⑤  
(3:10)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10)	°C
		17	
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10)	°C
		2	

確認者：⑤ (4:45)

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	(4:45) 3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：⑤  
(4:45)

確認者特記欄： ⑤ (9/24)  
今秋一番の冷え込み


















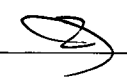
責任者確認欄： ② (9/24)

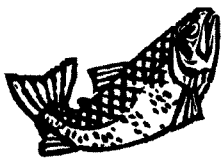


# 選別場での確認表

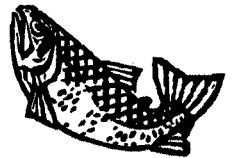


実施日：平成22年9月24日 (4時45分~5時20分) 天気：ばけ 気温： 8 °C

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; padding: 5px;">作業者名</td> <td style="width: 25%; padding: 5px;">① 馬山 修治</td> <td style="width: 25%; padding: 5px;">② 馬山 好晴</td> <td style="width: 25%; padding: 5px;">③ 高橋 欣也</td> <td style="width: 25%; padding: 5px;">④ 田中 一</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑤ 村山 良一</td> <td style="padding: 5px;">⑥ 菅原 博伸</td> <td style="padding: 5px;">⑦ 大管 学</td> <td style="padding: 5px;">⑧ 山本 一雄</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑨ 太田 安春</td> <td style="padding: 5px;">⑩ 佐賀 恵太</td> <td style="padding: 5px;">11</td> <td style="padding: 5px;">12</td> </tr> </table>		作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一		⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博伸	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄		⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12	<p>確認者： </p> <p>(4:45)</p>
作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一													
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博伸	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄													
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 選別台 _____ </li> <li>・ 計量器の清潔度 _____ </li> <li>・ 鮮度保持タンクの清潔度 _____ </li> <li>・ シートは清潔に用意されているか _____ </li> <li>・ 海水の清浄度は _____ </li> <li>・ 岸壁海水の状態は _____ </li> <li>・ 作業場の状態は _____ </li> </ul>		<p>確認者： </p> <p>(4:45)</p>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 選別台は清掃されているか _____ </li> <li>・ 計量器は清掃されているか _____ </li> <li>・ 鮮度保持タンクは清掃されているか _____ </li> <li>・ シートは全タンクにかぶせているか _____ </li> <li>・ 作業場は整理整頓されているか _____ </li> </ul>		<p>確認者： </p> <p><del>5:20</del></p> <p>4:45</p>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 35%; padding: 5px;">氷の状態</td> <td style="width: 35%; padding: 5px;">(5:20) 0</td> <td style="width: 30%; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">鮮度タンク内海水温</td> <td style="padding: 5px;">(5:20) 3</td> <td style="padding: 5px;">°C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">秋サケ腹部内温度</td> <td style="padding: 5px;">(5:20) 4</td> <td style="padding: 5px;">°C</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:20) 0		鮮度タンク内海水温	(5:20) 3	°C	秋サケ腹部内温度	(5:20) 4	°C	<p>確認者： </p> <p>(4:45)</p>						
氷の状態	(5:20) 0																
鮮度タンク内海水温	(5:20) 3	°C															
秋サケ腹部内温度	(5:20) 4	°C															
<p>確認者特記欄：  9/24</p>		<p>責任者確認欄：  (9/24)</p>															



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月23日 (3時30分～5時00分) 天気：(晴) 気温：11℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 駒山 修治	② 駒山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤  
(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
- ・船倉の周りには
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は  1回目 3:30 2回目 (5:00) 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：⑤  
(5:00)



〈温度の測定〉

確認者：⑤ (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 18℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 2.9℃

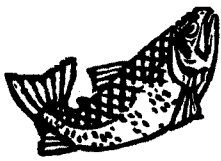
船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 5℃

〈船内清掃記録〉

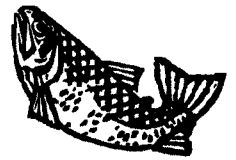
確認者：⑤  
(5:00)

確認者特記欄： ⑤ (9/23)

責任者確認欄： ② (9/23)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 23 日 (15時00分~15時45分) 天気：曇り 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川山 修治	②馬川山 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者： (5)  
(15:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： (5)  
(15:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： (5)  
(15:45)

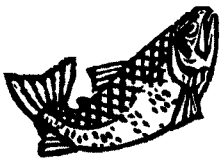
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(15:45)	0
鮮度タンク内海水温	(15:45)	3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(15:47)	4.6 °C

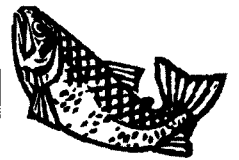
確認者： (5)  
(15:45)

確認者特記欄： (5) (9/23)

責任者確認欄： (2) (9/23)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 22 日 (3 時 30 分 ~ 4 時 ~~45~~ 分) 天気：(晴) 気温：15 °C

〈健康チェック表〉

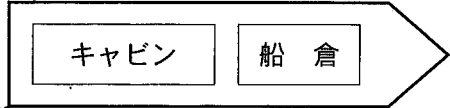
作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：(5)  
(3:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → (O)
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → (O)
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → (O)
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → (O)
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 3:30 2回目 4:~~45~~ 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ → (O)



確認者：(5)  
(3:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30	°C
		18	
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30	°C
		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: <del>45</del> 5 °C

確認者：(5) (4:45)

〈船内清掃記録〉

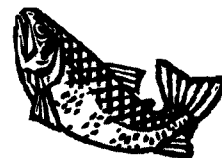
確認者：(5)  
(4:45)

確認者特記欄： (5) (9/22)

責任者確認欄： (2) (9/22)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月22日 (4時45分~5時30分) 天気：(晴) 気温：16℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川山修治	②馬川山好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨水田安春	⑩佐賀恵太	11	12

確認者：⑤

(4:45)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(4:45)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	0
鮮度タンク内海水温	(5:30)	4℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	4.6℃

確認者：⑤

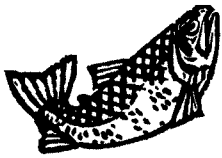
(5:30)

確認者特記欄：

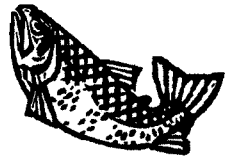
⑤ 9/22

責任者確認欄：

② 9/22



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月21日 (3時30分~5時00分) 天気：(晴) 気温：14℃

〈健康チェック表〉

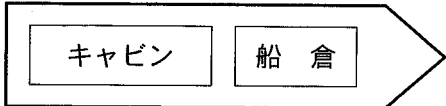
作業者名	①馬山修治	②馬山好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨太田安春	⑩佐賀恵太	11	12

確認者： ⑤  
(3:30)

〈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
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ → 〇
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 3:30 2回目 5:00 回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → 〇



確認者： ⑤  
(3:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	33.0℃
		18
船倉内の海水温度	漁獲前	33.0℃
		3

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5.00℃
		5.6℃

確認者： ⑤ (5:00)

〈船内清掃記録〉

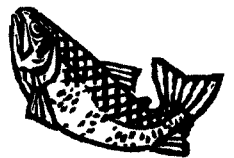
確認者： ⑤  
(5:00)

確認者特記欄： ⑤ (9/21)
















責任者確認欄： ② (9/21)



# 選別場での確認表



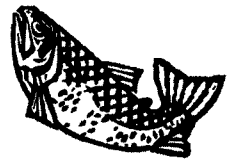
実施日：平成 22 年 9 月 21 日 ( 5時00分 ~ 5時40分 ) 天気：曇 気温：15 °C

<健康チェック表>		確認者：  (5:00)												
作業者名	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; padding: 2px;">①馬川山 修治</td> <td style="width: 25%; padding: 2px;">②馬川山 好晴</td> <td style="width: 25%; padding: 2px;">③高橋 欣也</td> <td style="width: 25%; padding: 2px;">④田中 一</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">⑤村山 良一</td> <td style="padding: 2px;">⑥菅原 博行</td> <td style="padding: 2px;">⑦大管 学</td> <td style="padding: 2px;">⑧山本 一雄</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">⑨木田 安春</td> <td style="padding: 2px;">⑩佐賀 恵太</td> <td style="padding: 2px;">11</td> <td style="padding: 2px;">12</td> </tr> </table>	①馬川山 修治	②馬川山 好晴	③高橋 欣也	④田中 一	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄	⑨木田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12	
①馬川山 修治	②馬川山 好晴	③高橋 欣也	④田中 一											
⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄											
⑨木田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12											
<選別場衛生状態確認表> チェック内容 (選別前)		確認者：  (5:00)												
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 選別台 _____ → </li> <li>・ 計量器の清潔度 _____ → </li> <li>・ 鮮度保持タンクの清潔度 _____ → </li> <li>・ シートは清潔に用意されているか _____ → </li> <li>・ 海水の清浄度は _____ → </li> <li>・ 岸壁海水の状態は _____ → </li> <li>・ 作業場の状態は _____ → </li> </ul>														
チェック内容 (作業終了後)		確認者：  (5:40)												
<選別・計量後の温度の測定>		確認者：  (5:40)												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 35%; padding: 2px;">氷の状態</td> <td style="padding: 2px;">(5:40) 0</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">鮮度タンク内海水温</td> <td style="padding: 2px;">(5:40) 3.6 °C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">秋サケ腹部内温度</td> <td style="padding: 2px;">(5:40) 4.2 °C</td> </tr> </table>		氷の状態	(5:40) 0	鮮度タンク内海水温	(5:40) 3.6 °C	秋サケ腹部内温度	(5:40) 4.2 °C							
氷の状態	(5:40) 0													
鮮度タンク内海水温	(5:40) 3.6 °C													
秋サケ腹部内温度	(5:40) 4.2 °C													
確認者特記欄：  	責任者確認欄：  													





# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月30日 (3時30分~5時00分) 天気：曇り 気温：15℃

〈健康チェック表〉

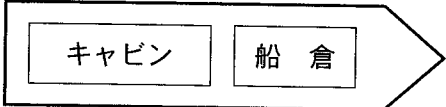
作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 木田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤  
(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 3:30 2回目 5:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ →



確認者：⑤  
(5:00)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30	℃
		19	
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30	℃
		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	5:00 4.9℃

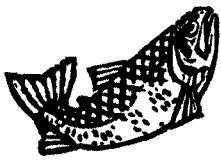
確認者：⑤ (5:00)

〈船内清掃記録〉

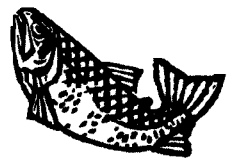
確認者：⑤  
5:00

確認者特記欄：⑤ (9/30)

責任者確認欄：② (9/30)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 20 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：(晴) 気温：(15) °C

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川 修治	②馬川 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者：(5)  
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)  
(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 \_\_\_\_\_ (5)
- ・計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ (5)
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ (5)
- ・シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ (5)
- ・作業場は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ (5)

確認者：(5)  
(6:00)

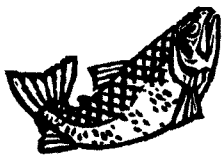
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	(5)
鮮度タンク内海水温	(8:00)	4.2°C
秋サケ腹部内温度	(8:00)	4.9°C

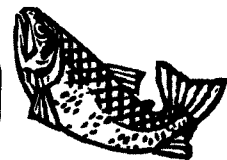
確認者：(5)  
(6:00)

確認者特記欄：(5) (9/20)

責任者確認欄：(5) (9/20)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 18 日 (6時00分~5時0分) 天気：はれ 気温：16℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： (5)  
(5:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ (5)
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ (5)
- ・船倉の周りには \_\_\_\_\_ (5)
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ (5)
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ 1回目 4:00 2回目 5:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ (5)

確認者 (5)  
(5:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 19	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 3	℃

確認者： (5) (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) 6

〈船内清掃記録〉

確認者： (5)  
(5:00)

確認者特記欄： (5) (9/18)

責任者確認欄： (2) (9/18)

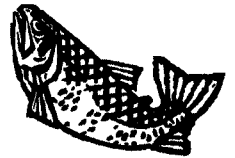
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

② (9/18)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 18 日 ( 5 時 00 分 ~ 5 時 45 分 ) 天気：曇 気温： 17 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬川 修治	2 馬川 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 大田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤

(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：⑤

(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：⑤

(5:45)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

5 45

氷の状態	( : ) 5
鮮度タンク内海水温	(5:45) 4 °C
秋サケ腹部内温度	(5:45) 4.9 °C

確認者：⑤

5:45

確認者特記欄：

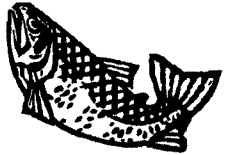
⑤ 9/18

責任者確認欄：

② (9/18)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 9月 17日 (4時00分~5時00分) 天気：小-南 気温：16℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川山修治	②馬川山好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨太田安春	⑩佐賀恵太	11	12

確認者：⑤  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：⑤  
(5:00)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 19℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 3℃

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) 5-7℃

確認者：⑤ (5:00)

〈船内清掃記録〉

確認者：⑤  
(5:00)

確認者特記欄： ⑤ (9:00)

責任者確認欄： ② 9/17



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 17 日 (5 時 0 分) から (5 時 45 分) 天気：(毛) 気温：16 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤

(5:02)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(5:04)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

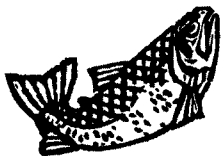
氷の状態	(5:45) 0
鮮度タンク内海水温	(5:45) 3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(5:45) 4.8 °C

確認者：⑤

(5:45)

確認者特記欄： ⑤ (9/17)

責任者確認欄： ③ (9/17)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 16 日 (4 時 00 分) 天気：曇り 気温： 14 °C

〈健康チェック表〉

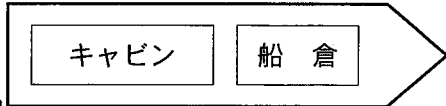
作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 木田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者： ⑤  
(5:00)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 19 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 4 °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	5:00 6 °C

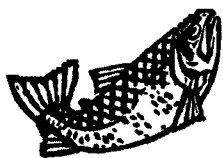
確認者： (5:00)

〈船内清掃記録〉

確認者： ⑤  
(5:00)

確認者特記欄： ⑤ 9/16

責任者確認欄： ② 9/16



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 16日 (5時00分~5時45分) 天気：(晴) 気温：14℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川 修治	②馬川 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨木田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者： ⑤  
(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： ⑤  
(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： ⑤  
(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45) 0
鮮度タンク内海水温	(5:45) 3℃
秋サケ腹部内温度	(5:45) 4.7℃

確認者： ⑤  
(5:45)

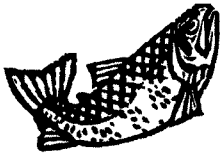
確認者特記欄： ⑤ (9/16)

責任者確認欄： ② (9/16)

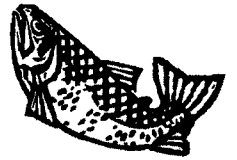


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/15)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 15 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気： 曇れ 気温： 11 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 剛山 修治	② 馬川山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

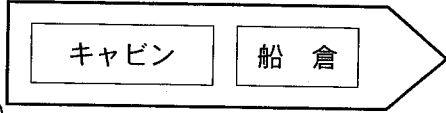
確認者： (5)  
(4:00)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者： (5)  
(5:00)



## 〈温度の測定〉

確認者： (5) (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 20 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 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	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 4.6 °C

## 〈船内清掃記録〉

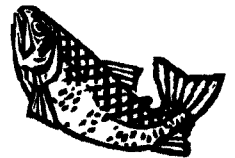
確認者： (5)  
(5:00)

確認者特記欄： (5) (9/15)

責任者確認欄： (9/15)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 15 日 15 時 00 分 ~ 15 時 40 分) 天気：曇り 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川山修治	②馬川山好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨太田安春	⑩佐賀恵太	11	12

確認者：⑤

(15:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(15:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(15:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(15:40)	0
鮮度タンク内海水温	(15:40)	3 °C
秋サケ腹部内温度	(15:40)	3.9 °C

確認者：⑤

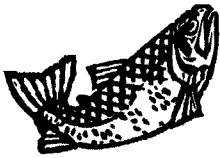
(15:40)

確認者特記欄：

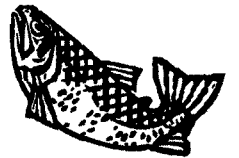
⑤ (9/15)

責任者確認欄：

② (9/15)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 9月 14日 (4時 01分 ~ 5時 00分) 天気：ばら 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

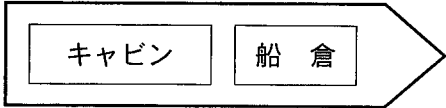
確認者： ⑤  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ → ○
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ → ○
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ → ○
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 4:02 2回目 4:08 3回目 4:15 4回目 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ → ○

確認者： ⑤  
(4:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 20 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 5 °C

確認者： ② (5:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 4 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： ⑤  
(5:00)

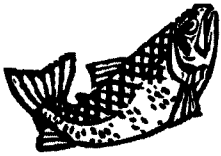
確認者特記欄： ⑤ (9/14)  
今日は朝冷えだった

責任者確認欄： ② (9/14)

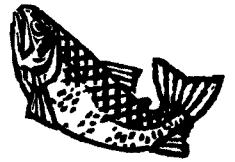
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

② (1/14)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 14 日 (5時00分~5時45分) 天気：はれ 気温： 10 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬川山 修治	② 馬川山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤

(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：⑤

(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：⑤

(5:45)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45)	0	
鮮度タンク内海水温	(5:45)	3	°C
秋サケ腹部内温度	(5:45)	4	°C

確認者：⑤

(5:45)

確認者特記欄：

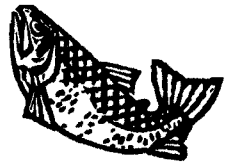
⑤ (9/14)  
527.5 一本 x せ  
やりたかった。  
良くなるはずか?

責任者確認欄：

② (9/14)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 13 日 (4時 00分 ~ 5時 00分) 天気：(曇) 気温：(16) °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

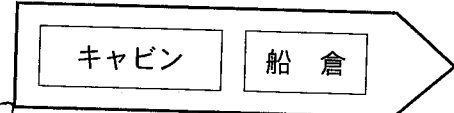
確認者：(5)  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：(5)  
(5:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 20 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 15 °C

確認者：(5) (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) 17 °C

〈船内清掃記録〉

高い部分、早く回ると大変  
1回だけ清掃して終了。

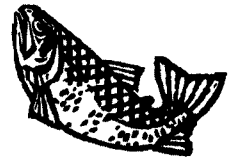
確認者：(5)  
(5:00)

確認者特記欄： (5) (9/13)

責任者確認欄： (5) (9/13)

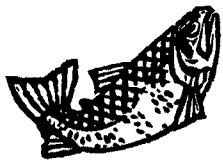


# 選別場での確認表

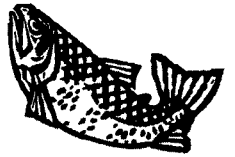


実施日：平成 22年 9 月 13 日 (5 時 00分~5 時 40分) 天気：ばら 気温： 16 °C

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:15%; padding: 5px;">作業者名</td> <td style="width:25%; padding: 5px;">①馬川山修治</td> <td style="width:25%; padding: 5px;">②馬川山好晴</td> <td style="width:25%; padding: 5px;">③高橋欣也</td> <td style="width:25%; padding: 5px;">④田中一</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑤村山良一</td> <td style="padding: 5px;">⑥菅原博行</td> <td style="padding: 5px;">⑦大管学</td> <td style="padding: 5px;">⑧山本一雄</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px;">⑨太田安春</td> <td style="padding: 5px;">⑩佐賀亀太</td> <td style="padding: 5px;">11</td> <td style="padding: 5px;">12</td> </tr> </table>		作業者名	①馬川山修治	②馬川山好晴	③高橋欣也	④田中一		⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄		⑨太田安春	⑩佐賀亀太	11	12	<p>確認者： ⑤ (5:00)</p>
作業者名	①馬川山修治	②馬川山好晴	③高橋欣也	④田中一													
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄													
	⑨太田安春	⑩佐賀亀太	11	12													
<p>〈選別場衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容 (選別前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台 _____ → <input checked="" type="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>		<p>確認者： ⑤ (5:00)</p>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・選別台は清掃されているか _____ → <input 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>		<p>確認者： ⑤ (5:40)</p>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:35%; padding: 5px;">氷の状態</td> <td style="width:35%; padding: 5px;">(5:45) 0</td> <td style="width:30%;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">鮮度タンク内海水温</td> <td style="padding: 5px;">(5:45) 4 °C</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">秋サケ腹部内温度</td> <td style="padding: 5px;">(5:45) 6 °C</td> <td></td> </tr> </table>		氷の状態	(5:45) 0		鮮度タンク内海水温	(5:45) 4 °C		秋サケ腹部内温度	(5:45) 6 °C		<p>確認者： ⑤ (5:45)</p>						
氷の状態	(5:45) 0																
鮮度タンク内海水温	(5:45) 4 °C																
秋サケ腹部内温度	(5:45) 6 °C																
<p>確認者特記欄： ⑤ (9/3)</p>		<p>責任者確認欄： ② (9/3)</p>															



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月11日 (4時00分~5時00分) 天気：(晴) 気温：16℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：②  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：③  
(5:00)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 20℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 6℃

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) 5℃

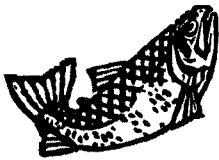
確認者：⑤ (5:00)

〈船内清掃記録〉

確認者：⑤  
(5:00)

確認者特記欄： ② (9/1)

責任者確認欄： ② (9/4)



# 選別場での確認表



実施日：平成22年 9 月 11 日 ( 15 時 00 分 ~ 15 時 40 分 ) 天気：(晴) 気温： 16 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 水田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者： (2)  
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： (5)  
(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 \_\_\_\_\_ → (O)
- ・計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ → (O)
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ → (O)
- ・シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ → (O)
- ・作業場は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ → (O)

確認者： (5)  
(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

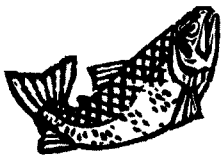
氷の状態	(5:40)	0
鮮度タンク内海水温	(5:40)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(5:40)	5-6 °C

確認者： (5)  
(5:40)

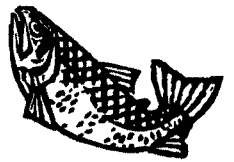
確認者特記欄： (5) (9/11)

責任者確認欄： (2) (9/11)





# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 10 日 (4時00分~5時00分) 天気：(曇) 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬山 修治	2 馬山 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 太田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

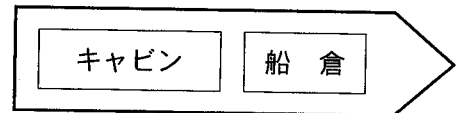
確認者： ⑤  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りには
- ・船倉の中は
- ・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

確認者： ⑥  
(4:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 20 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 5 ℃

確認者： ⑦ (4:00)

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 7 ℃

〈船内清掃記録〉

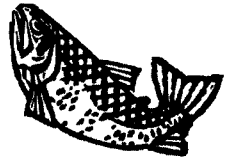
確認者： ⑧  
(5:00)

確認者特記欄： ⑤ (9/10)

責任者確認欄： ② (9/10)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 9 月 10 日 (5時00分~5時40分) 天気：(曇り) 気温： 18 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 水田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤

(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：⑤

(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：⑤

(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40)	0
鮮度タンク内海水温	(5:40)	3.6°C
秋サケ腹部内温度	(5:40)	5 °C

確認者：⑤

(5:40)

確認者特記欄：

⑤ (9/10)

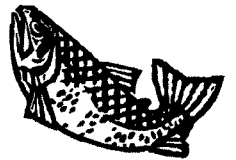
若4増えた気がする。

責任者確認欄：

② (9/10)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月9日 (4時00分~5時00分) 天気：晴 気温：15℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬川山 修治	② 馬川山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

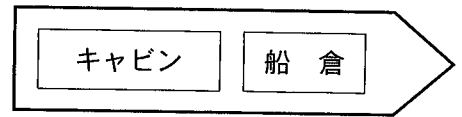
確認者： ⑤  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りには
- ・船倉の中は
- ・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

確認者： ⑤  
(4:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 20℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 5℃

確認者： ⑤ (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	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 6.2℃

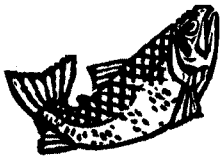
〈船内清掃記録〉

確認者： ⑤  
(5:00)

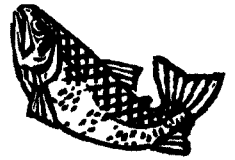
確認者特記欄： ⑤ (9/9)

昨日、降化休憩  
この記録は...  
この記録は...  
字を...  
...  
...

責任者確認欄： ② (9/9)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 9 日 (5時00分~5時30分) 天気：曇れ 気温：15 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	(1) 馬山 修治	(2) 馬山 好晴	(3) 高橋 欣也	(4) 田中 一
	(5) 村山 良一	(6) 菅原 博行	(7) 大管 学	(8) 山本 一雄
	(9) 木田 安春	(10) 佐賀 恵太	11	12

確認者：(5)  
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)  
(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 \_\_\_\_\_ (O)
- ・計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ (O)
- ・作業場は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ (O)

確認者：(5)  
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	0
鮮度タンク内海水温	(5:30)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	4.9 °C

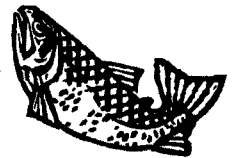
確認者：(5)  
(5:30)

確認者特記欄：(5) (9/9)

責任者確認欄：(2) (9/9)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 9月 7日 (4時00分~5時00分) 天気：あ 気温： 20 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 駒山 修治	② 駒山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 太田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

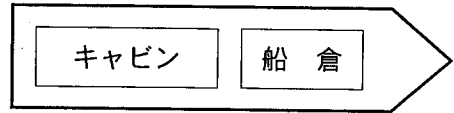
確認者： ⑤  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： ⑤  
(5:00)



〈温度の測定〉

確認者： (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 21 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 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	(5:00) 6-7 °C

〈船内清掃記録〉

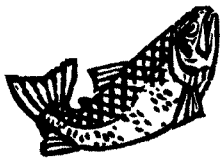
確認者： ⑤  
(5:00)

確認者特記欄： ⑤ (9/7)

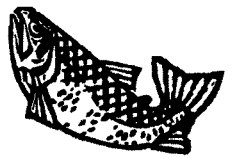
魚のいさこ

責任者確認欄： ② (9/7)





# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 6 日 (4時00分~5時00分) 天気：曇り 気温：19 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 水田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

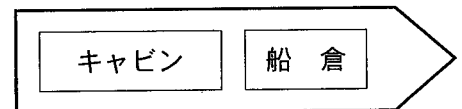
確認者： ①  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： ②  
(4:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 21 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 21.6 °C

確認者： ③ (5:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 2 °C

〈船内清掃記録〉

海水温高相取り。  
早く使った使いつつ。現状  
高相取りして取り。

確認者： ④  
(5:00)

確認者特記欄： ⑤ (9/6)

責任者確認欄： ② (9/6)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 6 日 (5時20分~5時45分) 天気：はれ 気温： 21 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①馬川山 修治	②馬川山 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤  
(5:20)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤  
(5:20)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤  
(5:45)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

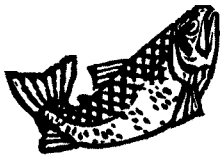
氷の状態	(5:45)	0
鮮度タンク内海水温	(5:45)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(5:45)	5.6 °C

確認者：⑤  
(5:45)

確認者特記欄： ① (9/6)

責任者確認欄： ② (9/6)





# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 9月 4日 (4時20分~ 5時00分) 天気：(晴) 気温： 21 °C

〈健康チェック表〉

作業員名	①馬山修治	②馬山好晴	③高橋欣也	④田中一
	⑤村山良一	⑥菅原博行	⑦大管学	⑧山本一雄
	⑨太田安春	⑩佐賀恵太	11	12

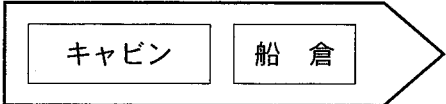
確認者： (5)  
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： (5)  
(5:00)



〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	(4:00)	°C
		21	
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00)	°C
		7	

確認者： (5) (5:00)

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	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 8 °C

〈船内清掃記録〉

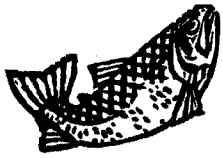
確認者： (5)  
(5:00)

確認者特記欄：

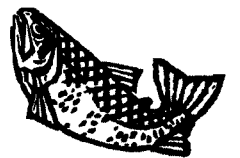
(5) (9/4)  
機関故障停止  
途中帰港

責任者確認欄：

(2) (9/4)




# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 4 日 ( 15 時 00 分 ~ 15 時 15 分 ) 天気：曇り 気温：21 °C








〈健康チェック表〉


	① 馬川 修治	② 馬川 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
作業者名	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 大田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：   
 (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：   
 (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 → 

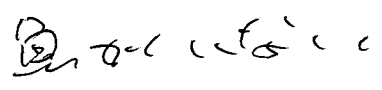
確認者：   
 (5:15)


〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：   
 (5:15)

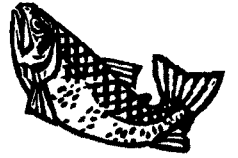
確認者特記欄：  (9/2)



責任者確認欄：  (9/2)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 9月 3日 (7時00分~ 8時00分) 天気：(晴) 気温： 22 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 馬山 修治	② 馬山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
	⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
	⑨ 木田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

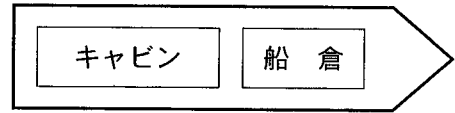
確認者： ⑤  
(7:00)

〈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 9:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者： ⑤  
(7:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(7:00) 20 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:00) 6 °C

確認者： (7:00)

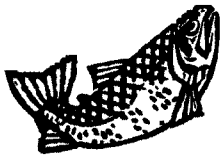
船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	( : ) 6 °C

〈船内清掃記録〉

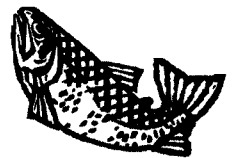
確認者： ⑤  
(8:00)

確認者特記欄： ⑤ (9/3)

責任者確認欄： ② (9/3)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 3日 (8時00分~8時30分) 天気：曇り 気温： 22 ℃

〈健康チェック表〉

	①馬川山 修治	②馬川山 好晴	③高橋 欣也	④田中 一
作業者名	⑤村山 良一	⑥菅原 博行	⑦大管 学	⑧山本 一雄
	⑨太田 安春	⑩佐賀 恵太	11	12

確認者： ①  
(8:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ①  
(8:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ①  
(8:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:30)	①
鮮度タンク内海水温	(8:30)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(8:30)	4 ℃

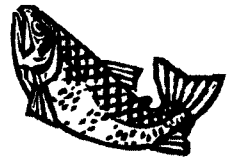
確認者： ①  
(8:30)

確認者特記欄： ① (9/3)

責任者確認欄： ② (9/3)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月2日(6時30分~7時30分) 天気：快晴 気温：24℃

〈健康チェック表〉

① 駒山 修治	② 駒山 好晴	③ 高橋 欣也	④ 田中 一
⑤ 村山 良一	⑥ 菅原 博行	⑦ 大管 学	⑧ 山本 一雄
⑨ 大田 安春	⑩ 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤  
(6:30)

〈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
- ・船倉の周りには
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は  1回目 6:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か



確認者：⑤  
(6:30)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(6:30) 21℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:30) 6℃

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	(7:30) 2.6℃

確認者：⑤ (7:30)

〈船内清掃記録〉

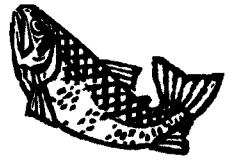
確認者：⑤  
(7:30)

確認者特記欄：⑤ (9/2)  
新選

責任者確認欄：② (9/2)



# 選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 2 日 (7時4分 ~ 7時20分) 天気：晴 気温：26 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 馬川 修治	2 馬川 好晴	3 高橋 欣也	4 田中 一
	5 村山 良一	6 菅原 博行	7 大管 学	8 山本 一雄
	9 本田 安春	10 佐賀 恵太	11	12

確認者：⑤

(7:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(7:40)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(8:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:20)	0
鮮度タンク内海水温	(8:20)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(8:20)	6.2 °C

確認者：⑤

(8:20)

確認者特記欄：

⑤ (9/2)

責任者確認欄：

⑤ (9/2)