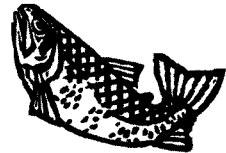


平成22年度
秋鮭地域HACCP管理表

第19号
丸協漁業



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 3日 (8時00分~9時30分) 天気：雨 気温：20 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(8:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(8:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(9:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:10)	良
鮮度タンク内海水温	(9:10)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(9:10)	1 °C

確認者：工藤
(9:10)

確認者特記欄： 工藤 (9/3)

なし

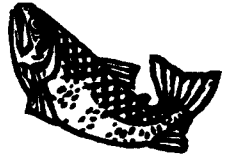
責任者確認欄： 佐藤 (9/3)

なし

9/3 佐藤 (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 3日 (7時00分~9時00分) 天気：雨 気温：20℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(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
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は 1回目 7:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：富森
(7:10)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (8:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:15) 22.7℃	船倉内の氷の状態	帰港時	☞
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:20) 0.1℃	船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
			船倉内の海水温度	帰港時	(8:10) 12.7℃

〈船内清掃記録〉

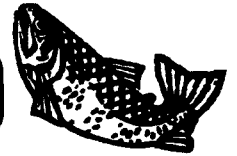
毎水2、清掃非常に高いです。

確認者：富森
(9:00)

確認者特記欄： <u>富森</u> (9/3) <div style="text-align: center; font-size: 1.5em;">fsc</div>	責任者確認欄： <u>佐藤</u> (9/3) <div style="text-align: center; font-size: 1.5em;">fsc</div>
---	---



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() 時00分~5時10分 天気：曇 気温：20℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3:10)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 21.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 14.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(5:10)

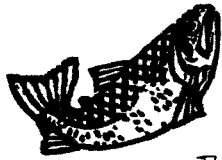
海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (9/4)

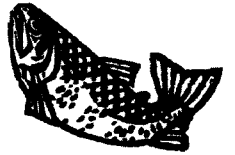
たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/4)

たし



選別場での確認表

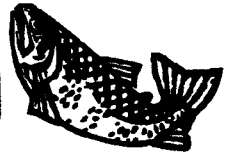


実施日：平成 22 年 9 月 4 日 (4時00分~6時00分) 天気：はれ 気温：20 ℃

<健康チェック表>					確認者：佐藤 (4:00)
作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8	
	9	10	11	12	
<選別場衛生状態確認表> チェック内容 (選別前)					確認者：佐藤 (4:10)
<ul style="list-style-type: none"> ・選別台 <input checked="" type="checkbox"/> ・計量器の清潔度 <input checked="" type="checkbox"/> ・鮮度保持タンクの清潔度 <input checked="" type="checkbox"/> ・シートは清潔に用意されているか <input checked="" type="checkbox"/> ・海水の清浄度は <input checked="" type="checkbox"/> ・岸壁海水の状態は <input checked="" type="checkbox"/> ・作業場の状態は <input checked="" type="checkbox"/> 					
チェック内容 (作業終了後)					確認者：佐藤 (5:00)
<ul style="list-style-type: none"> ・選別台は清掃されているか <input checked="" type="checkbox"/> ・計量器は清掃されているか <input checked="" type="checkbox"/> ・鮮度保持タンクは清掃されているか <input checked="" type="checkbox"/> ・シートは全タンクにかぶせているか <input checked="" type="checkbox"/> ・作業場は整理整頓されているか <input checked="" type="checkbox"/> 					
<選別・計量後の温度の測定>					確認者：佐藤 (5:30)
氷の状態		(5:30) 良			
鮮度タンク内海水温		(5:30) 1 ℃			
秋サケ腹部内温度		(5:30) 1 ℃			
確認者特記欄： 佐藤 (9/4) 丸			責任者確認欄： 佐藤 (9/4) 守し		



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 () 時00分~5時30分 天気：曇 気温：18℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
() : (00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
() : (10)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 21.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 13.7 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

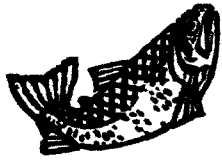
確認者：富森
(5:30)

確認者特記欄： 富森 (9/6)

たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/6)

たし



選別場での確認表

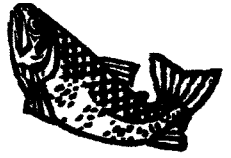


実施日：平成 22 年 9 月 6 日 (4時00分~6時00分) 天気：晴れ 気温：18 °C

〈健康チェック表〉					確認者：佐藤 (4:00)
作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	
	5 富森	6 新井田	7 佐藤	8	
	9	10	11	12	
〈選別場衛生状態確認表〉 チェック内容 (選別前)					確認者：佐藤 (4:10)
<ul style="list-style-type: none"> ・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 _____ → ✓ 					
チェック内容 (作業終了後)					確認者：佐藤 (5:30)
<ul style="list-style-type: none"> ・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 _____ → ✓ 					
〈選別・計量後の温度の測定〉					確認者：佐藤 (6:00)
氷の状態		(6:00)	良		
鮮度タンク内海水温		(6:00)	1 °C		
秋サケ腹部内温度		(6:00)	1 °C		
確認者特記欄： 佐藤 (9/6) なし			責任者確認欄： 佐藤 (9/6) なし		



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 9 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 16 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/9)

なし

責任者確認欄： 佐藤 (9/9)

なし



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 () 時 00 分 ~ 5 時 40 分 天気：曇 気温： 15 °C

〈健康チェック表〉

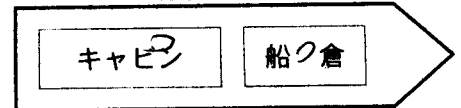
作業者名	1 佐藤(正)	2 池田	3 麻地	4 和泉
	5 富森	6 亀田	7 山崎	8 佐藤(哲)
	9	10	11	12

確認者：富森
() : 00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：富森
() : 10

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:15) 20.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 11.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(5:40)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (9/9)

PIL

責任者確認欄： 佐藤 (9/9)

PIL

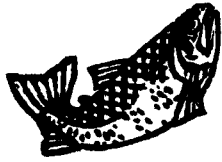


選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 11 日 (9 時00 分~6 時00 分) 天気：晴 気温：17 ℃

〈健康チェック表〉					確認者：工藤 (7:00)
作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	
5 富森	6 新井田	7 工藤	8	9	
10	11	12			
〈選別場衛生状態確認表〉					確認者：工藤 (7:10)
チェック内容 (選別前)					
・選別台 <input checked="" type="checkbox"/>					
・計量器の清潔度 <input checked="" type="checkbox"/>					
・鮮度保持タンクの清潔度 <input checked="" type="checkbox"/>					
・シートは清潔に用意されているか <input checked="" type="checkbox"/>					
・海水の清浄度は <input checked="" type="checkbox"/>					
・岸壁海水の状態は <input checked="" type="checkbox"/>					
・作業場の状態は <input checked="" type="checkbox"/>					
チェック内容 (作業終了後)					確認者：工藤 (5:30)
・選別台は清掃されているか <input checked="" type="checkbox"/>					
・計量器は清掃されているか <input checked="" type="checkbox"/>					
・鮮度保持タンクは清掃されているか <input checked="" type="checkbox"/>					
・シートは全タンクにかぶせているか <input checked="" type="checkbox"/>					
・作業場は整理整頓されているか <input checked="" type="checkbox"/>					
〈選別・計量後の温度の測定〉					確認者：工藤 (6:00)
氷の状態	(6:00)	1	2	3	4
鮮度タンク内海水温	(6:00)	1	2	3	4
秋サケ腹部内温度	(6:00)	1	2	3	4
確認者特記欄： 工藤 (9/11)					責任者確認欄： 佐藤 (9/11)
互し					互し



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 () 時 06分 ~ 5 時 20分 天気：曇 気温： 16 °C

〈健康チェック表〉

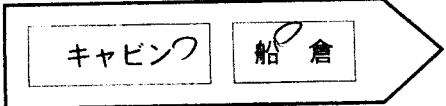
作業者名	1 佐藤(正)	2 池田	3 麻地	4 和泉
	5 富森	6 亀田	7 山崎	8 佐藤(哲)
	9	10	11	12

確認者：富森
() : ()

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：富森
() : ()

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	() : 20 19.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	() : 20 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 10.9 °C

確認者：富森 (4:40)

〈船内清掃記録〉

海水清掃

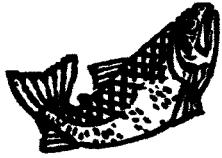
確認者：富森
() : ()

確認者特記欄： 富森 9/11

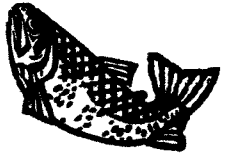
ナシ

責任者確認欄： 佐藤 9/11

ナシ



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 13 日 (4時⁰⁰分~6時⁰⁰分) 天気：(晴) 気温：16 °C

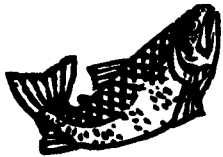
(健康チェック表)				確認者：工藤 (4:00)
作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

(選別場衛生状態確認表)		確認者：工藤 (4:10)
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	_____→✓	

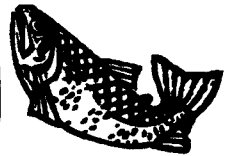
チェック内容 (作業終了後)		確認者：工藤 (5:30)
・選別台は清掃されているか	_____→✓	
・計量器は清掃されているか	_____→✓	
・鮮度保持タンクは清掃されているか	_____→✓	
・シートは全タンクにかぶせているか	_____→✓	
・作業場は整理整頓されているか	_____→✓	

(選別・計量後の温度の測定)		確認者：工藤 (6:00)
氷の状態	(6:00) 良	
鮮度タンク内海水温	(6:00) 1 °C	
秋サケ腹部内温度	(6:00) 1 °C	

確認者特記欄： 工藤 (9/13) <div style="text-align: center; font-size: 2em;">工藤</div>	責任者確認欄： 佐藤 (9/13) <div style="text-align: center; font-size: 2em;">佐藤</div>
--	--



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 ()時00分~6時00分 天気：() 気温：13℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
() : ()

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：富森
() : ()

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	() : () 18.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	() : () 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	() : () 12.127℃

確認者：富森 () : ()

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
() : ()

確認者特記欄： 富森 (9/15)
fsc

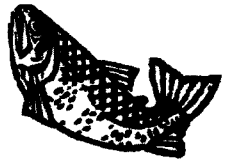
責任者確認欄： 佐藤 (9/15)
fsc

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤 (9/15)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 15 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 19 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 00)	2
鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	1 °C

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/15)

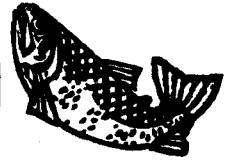
乱

責任者確認欄： 佐藤 (9/15)

乱



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 () 時 00 分 ~ 6 時 00 分 天気：曇 気温： 15℃

〈健康チェック表〉

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

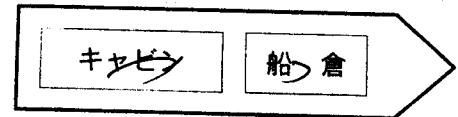
確認者：富森
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3:10)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 19.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1 °C

確認者：富森 (3:00)

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) 12.6 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(6:00)

確認者特記欄： 富森 (9/17)

おし

責任者確認欄： 佐藤 (9/17)

おし



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 17 日 (4時00分~6時00分) 天気：雨 気温：16 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 00)	16 °C
鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	1 °C

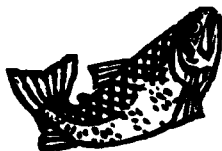
確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (9/17)

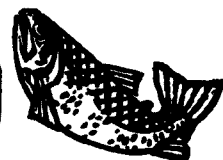
石V

責任者確認欄： 佐藤 (9/17)

石V



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 () 時 00 分 ~ 5 時 20 分 天気：晴 気温： 14 °C

〈健康チェック表〉

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

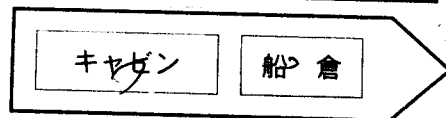
確認者：富森
() : (00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
() : (10)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 18.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1 °C

確認者：富森 (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) 10.5 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(5:20)

確認者特記欄： 富森 (9/18)

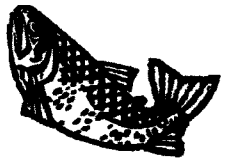
たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/18)

たし



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 18日 (4時00分~6時00分) 天気：ほり 気温：15℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/18)

たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/18)

たし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/20)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 20 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

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

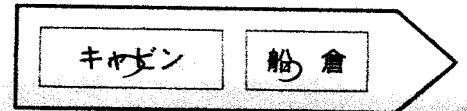
確認者：富森
(3 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3 : 10)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3 : 20) 19.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3 : 20) 0.1 ℃ 2.2

確認者：富森 (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) 12.6 ℃

〈船内清掃記録〉

海水清掃 海水温度高いため
他 crew 大浴場は
清掃しな

確認者：富森
(6 : 00)

確認者特記欄： 富森 (9/20)

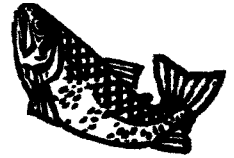
なし

責任者確認欄： 佐藤 (9/20)

なし



選別場での確認表



実施日：平成 27年 9月20日 (4時00分~6時00分) 天気：曇り 気温：15℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (9/20)

責任者確認欄： 佐藤 (9/20)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 21日 (3時00分 ~ 5時20分) 天気：曇 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森

(2:10)

キャビン

船倉

3:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 18.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1 ℃

確認者：富森 (4:40)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 14.2 ℃

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森

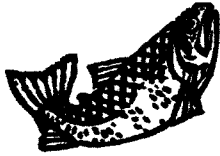
(5:20)

確認者特記欄： 富森 (9/21)

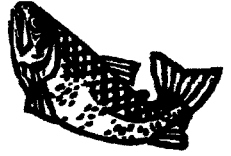
たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/21)

たし



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 21 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温： 14 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 00)	良好
鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	1 °C

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/21)

責任者確認欄： 佐藤 (9/21)



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 () 時 00 分 ~ () 時 20 分 天気：Lモリ 気温： 13 °C

〈健康チェック表〉

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

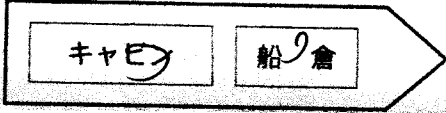
確認者：富森
() : ()

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
() : ()



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:40)

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

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 11.9 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(5:20)

確認者特記欄： 富森 (9/22)

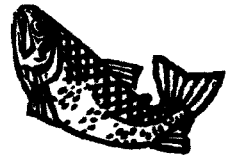
PL

責任者確認欄： 佐藤 (9/22)

PL



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 22 日 (4時00分~6時00分) 天気：曇り 気温：15℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:30)

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：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:20)

確認者特記欄： 工藤 (9/22)

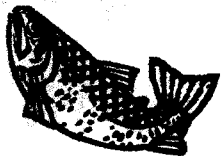
責任者確認欄： 佐藤 (9/22)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 23 日 () 時 00 分 ~ 5 時 20 分 天気：(曇) 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

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

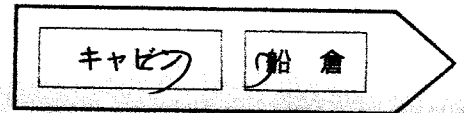
確認者：富森
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3:10)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 18.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1℃

確認者：富森 (4:30)

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) 10.7℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

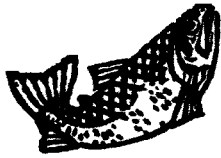
確認者：富森
(5:20)

確認者特記欄： 富森 (9/23)

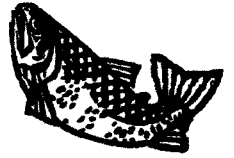
たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/23)

たし



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 20 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

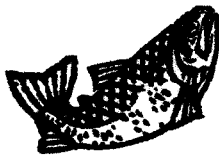
確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/23)

責任者確認欄： 佐藤 (9/23)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/24)



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00分~5時20分) 天気：17℃ 気温： 5℃

〈健康チェック表〉

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

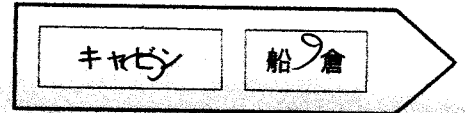
確認者：富森
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3:10)



〈温度の測定〉

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

確認者：富森 (4:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 9.3℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

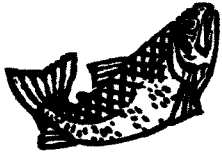
確認者：富森
(5:20)

確認者特記欄： 富森 (9/24)

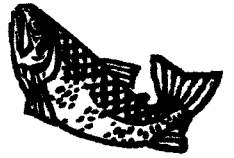
なし

責任者確認欄： 佐藤 (9/24)

なし



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 24 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6 : 00)

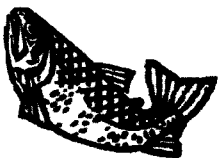
4 ~ 5°C < 4...0...2...29
+ 1...1...3...17...

確認者特記欄： 工藤 (9/24)

責任者確認欄： 佐藤 (9/24)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 25日 (4時00分~6時00分) 天気：曇り 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤 (4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤 (4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤 (5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤 (6:00)

確認者特記欄： 工藤 (9/25)

責任者確認欄： 佐藤 (9/25)

選別台、その周辺を清掃
された。 (新井田)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 25日 (2時 5分 ~ 5時 3分) 天気：くもり 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:50)

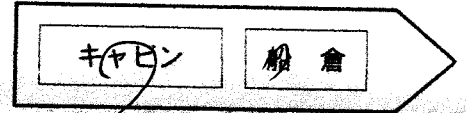
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

〇の4回を記入済み

確認者：富森
(3:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:25) 17.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(9:25) 0.1 °C

確認者：富森 (4:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 10.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

海水で船内を清掃し、
大漁の準備が整った。
船内を清掃した。

確認者：富森
(5:30)

確認者特記欄： 富森 (9/25)

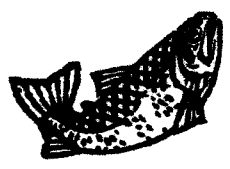
責任者確認欄： 佐藤 (9/25)

FLC

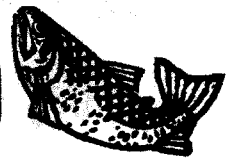
FLC

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/29)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 29 日 (2 時 50 分 ~ 5 時 40 分) 天気：快 気温：12 °C

〈健康チェック表〉

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

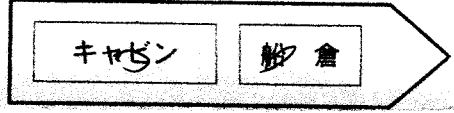
確認者：富森
(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ○
- ・キャビンの中は _____ → ○
- ・船倉の周りは _____ → ○
- ・船倉の中は _____ → ○
- ・水の投入は _____ → 1回目 } : 002回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → ○

確認者：富森
(3:00)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 16.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
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) 9.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(5:40)

確認者特記欄： 富森 (9/29)

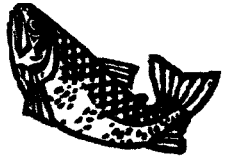
たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/29)

たし



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 29 日 (4時00分~6時00分) 天気：晴 気温：14℃

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 20%;">1 佐藤</td> <td style="width: 20%;">2 田中</td> <td style="width: 20%;">3 田中</td> <td style="width: 25%;">4 富森</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">作業者名</td> <td>5 富森</td> <td>6 新井田</td> <td>7 工藤</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </table>						1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	作業者名	5 富森	6 新井田	7 工藤	8		9	10	11	12	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 確認者：工藤 (4:00) </div>
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森																
作業者名	5 富森	6 新井田	7 工藤	8																
	9	10	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"> ・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 → ✓ 					<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 確認者：工藤 (4:30) </div>															
<p>チェック内容 (作業終了後)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 → ✓ 					<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 確認者：工藤 (5:30) </div>															
<p>〈選別・計量後の温度の測定〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 35%;">氷の状態</td> <td>(6:00) 良好</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(6:00) 1℃</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(6:00) 1℃</td> </tr> </table>					氷の状態	(6:00) 良好	鮮度タンク内海水温	(6:00) 1℃	秋サケ腹部内温度	(6:00) 1℃	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 確認者：工藤 (6:00) </div>									
氷の状態	(6:00) 良好																			
鮮度タンク内海水温	(6:00) 1℃																			
秋サケ腹部内温度	(6:00) 1℃																			
確認者特記欄： 工藤 (9/29)		責任者確認欄： 佐藤 (9/29)																		



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 (2時50分~ 5時10分) 天気：(曇) 気温：11℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3:00)

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 16.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 12.3℃

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:30)

確認者特記欄： 富森 (9/28)

fsl

責任者確認欄： 佐藤 (9/28)

fsl

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年 9月 30日 (2時50分~5時40分) 天気：(PR) 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

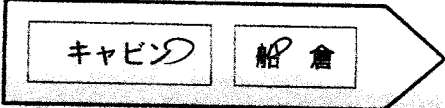
確認者：富森
(2:59)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 17.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0.1 °C

確認者：富森 (4:40)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.40 11.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:40)

確認者特記欄： 富森 (9/10)

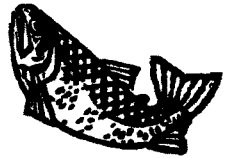
FFL

責任者確認欄： 佐藤 (9/10)

FFL



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 20 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:30)

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：工藤
(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (9/30)

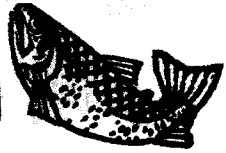
責任者確認欄： 佐藤 (9/30)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 1 日 () 時 50 分 ~ 5 時 50 分 天気：曇 気温：7 °C

〈健康チェック表〉

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

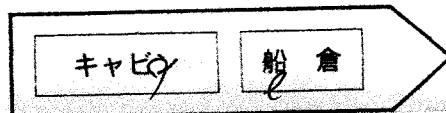
確認者：富森
(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 16.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0.1 °C

確認者：富森 (4:55)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 9.9 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:50)

確認者特記欄： 富森 (10/1)

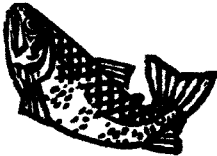
PTL

責任者確認欄： 佐藤 (10/1)

PTL



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 1 日 (4 時 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 6 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 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：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (10/1)

責任者確認欄： 佐藤 (10/1)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年 10月 〇日 (2時50分～5時50分) 天気：FR 気温：11℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:15) 17.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 8.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:50)

海水の清掃

確認者特記欄： 富森 (10/2)

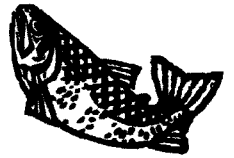
FR

責任者確認欄： 佐藤 (10/2)

FR



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 2 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 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：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

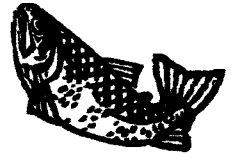
確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (10/2)

責任者確認欄： 佐藤 (10/2)



選別場での確認表



実施日：平成 27年 9月 28日 (4時00分～6時00分) 天気：曇 気温： 11℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:30)

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：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (9/28)

責任者確認欄： 佐藤 (9/28)



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 (2時50分～6時10分) 天気：ばら 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

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

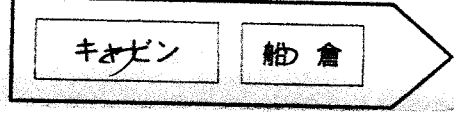
確認者：富森
(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 16.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0.1 ℃

確認者：富森 (5:10)

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 10.3 ℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

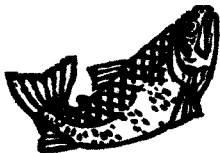
確認者：富森
(6:10)

確認者特記欄： 富森 (9/29)

たし

責任者確認欄： 佐藤 (9/29)

たし



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 27日 (4時00分～6時00分) 天気：晴 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:30)

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：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

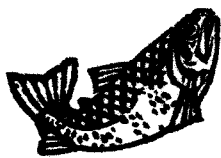
確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (9/27)

責任者確認欄： 佐藤 (9/27)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (19/4)



出港・漁獲から帰港までの確認表



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

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:45)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は 2:55回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森

(2:55)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) (6.7) °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	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) 10.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森

(6:10)

確認者特記欄：

富森 (19/4)

FLC

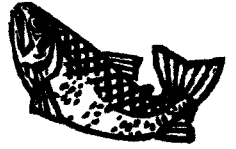
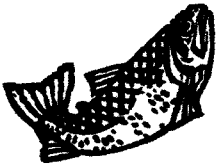
責任者確認欄：

佐藤 (19/4)

FLC

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/4)



選別場での確認表

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

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/4)

責任者確認欄： 佐藤 (10/4)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年 10月5日 (2時⁶45分~¹⁰時30分) 天気：曇 気温：13℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:45)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:55)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 0.1℃

確認者：富森 (5:10)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 9.3℃

〈船内清掃記録〉

海水にて清掃

確認者：富森
(6:10)

確認者特記欄： 富森 (10/5)

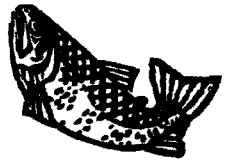
たし

責任者確認欄： 佐藤 (10/5)

たし



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 5日 (4時00分～6時00分) 天気：晴 気温：12℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤 (4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤 (4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤 (5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤 (6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/5)

責任者確認欄： 佐藤 (10/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/6)



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 (2時50分~5時10分) 天気：(P) 気温： 10℃

〈健康チェック表〉

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

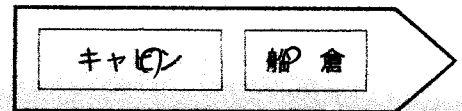
確認者：富森
(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.7℃
	漁獲前	(3:10) 0.1℃

確認者：富森 (3:10)

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

〈船内清掃記録〉

海水清掃

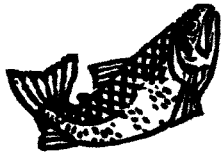
確認者：富森
(5:10)

確認者特記欄： 富森 10/6

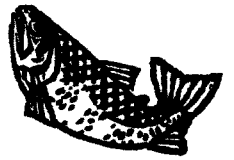
トシ

責任者確認欄： 佐藤 (10/6)

トシ



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 6日 (4時 00分～ 6時 00分) 天気：晴 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/6)

責任者確認欄： 佐藤 (10/6)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/7)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 10月 7日 (2時45分~ 5時30分) 天気：快 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

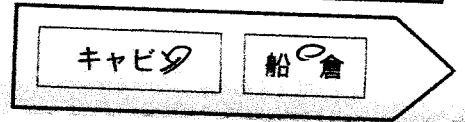
確認者：富森
(2:45)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:55)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 0.1℃

確認者：富森 (4:50)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 9.3℃

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:30)

確認者特記欄： 富森 (10/7)

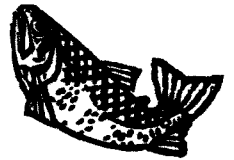
fil

責任者確認欄： 佐藤 (10/7)

fil



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 7 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤 (4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤 (4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤 (5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤 (6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/7)

責任者確認欄： 佐藤 (10/7)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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8日 (2時50分~5時10分) 天気：(曇り) 気温：11℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) 0.1℃

確認者：富森 (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	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 6.3℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森

(5:10)

確認者特記欄： 富森 (10/8)

なし

責任者確認欄： 佐藤 (10/8)

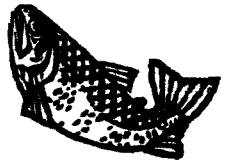
なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/8)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 8 日 (4時00分~6時00分) 天気：曇り 気温：12℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/8)

責任者確認欄： 佐藤 (10/8)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 5日 (2時50分~5時40分) 天気：(天) 気温：() °C

〈健康チェック表〉

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

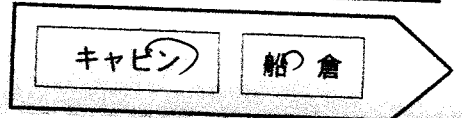
確認者：富森
(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(7:10) 15.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:10) 0.1 °C

確認者：富森 (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) 9.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:40)

確認者特記欄： 富森 (10/9)

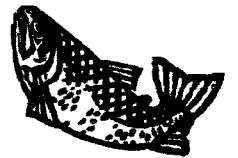
たし

責任者確認欄： 佐藤 (10/9)

たし



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 9 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

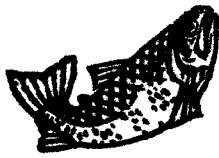
確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/9)

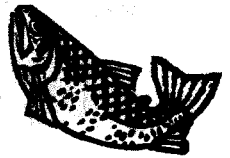
責任者確認欄： 佐藤 (10/9)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (2/1)



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 (3時00分~6時50分) 天気：曇り 気温：13.7℃

〈健康チェック表〉

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

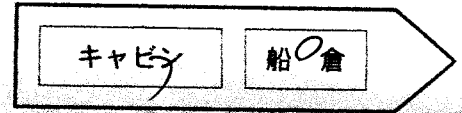
確認者：富森
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(3:10)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:15) 16.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:15) 0.1℃

確認者：富森 (5:20)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 13.4℃

〈船内清掃記録〉

海水を清掃

確認者：富森
(6:50)

確認者特記欄： 富森 (10/11)

責任者確認欄： 佐藤 (10/11)

TRC

TRC

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 10/12



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 10月 12日 (2時45分~5時40分) 天気：1休水 気温：11 / °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:45)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・水の投入は 1回目 2:55 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森

(2:50)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 15.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 7.8 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:40)

海水清掃

確認者特記欄：

富森

10/12

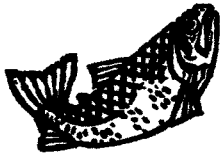
たし

責任者確認欄：

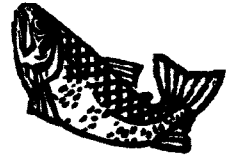
佐藤

10/12

たし



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 11 日 (4時00分～6時00分) 天気：曇 気温：15℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/11)

責任者確認欄： 佐藤 (10/11)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/12)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 12 日 (4時00分~6時00分) 天気：晴 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/12)

責任者確認欄： 佐藤 (10/12)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 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 (2時45分~5時20分) 天気：曇 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

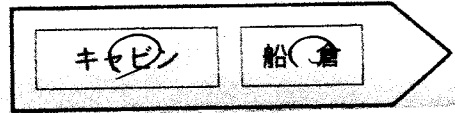
確認者：富森
(2:47)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 2 : 55 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇

確認者：富森
(2:55)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 0.1℃

確認者：富森 (4:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 96.10.7℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

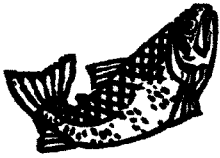
確認者：富森
(5:30)

確認者特記欄： 富森 10/15

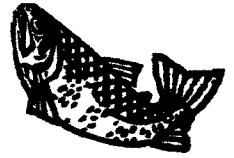
よし

責任者確認欄： 佐藤 10/15

よし



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 15 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温： 8 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

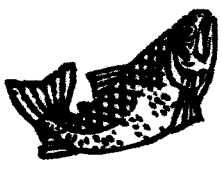
確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (10/15)

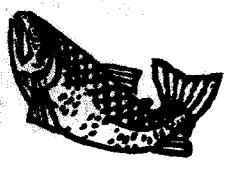
責任者確認欄： 佐藤 (10/15)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (0/14)



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(2時40分~5時20分) 天気：☁️ 気温：11℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森 (2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:50)

チェック内容

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

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 16.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	():(05) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	▷
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 9.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (19/14)

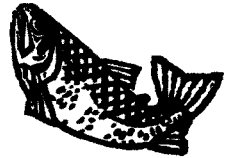
よし

責任者確認欄： 佐藤 (19/14)

よし



選別場での確認表



実施日：平成22年10月14日（4時00分～6時00分） 天気：雨 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：工藤
(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/14)

責任者確認欄： 佐藤 (10/14)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/13)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年~~10~~¹³月~~30~~日 (2時45分~5時20分) 天気：15℃ 気温：11℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:45)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ○
- ・キャビンの中は _____ → ○
- ・船倉の周りは _____ → ○
- ・船倉の中は _____ → ○
- ・氷の投入は _____ → 1回目 2:55 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ○

確認者：富森

(2:55)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 16℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 2.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (10/13)

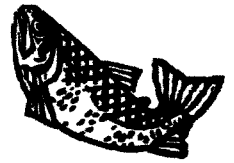
なし

責任者確認欄： 佐藤 (10/13)

なし



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 10 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：日青 気温： 15 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(:)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (10/13)

責任者確認欄： 佐藤 (10/13)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 (2時40分~5時10分) 天気：女の 気温： 11℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ○
- ・キャビンの中は _____ → ○
- ・船倉の周りは _____ → ○
- ・船倉の中は _____ → ○
- ・水の投入は _____ → 1回目 2.50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → ○

確認者：富森
(2:50)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:00) 15.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1℃

確認者：富森 (4:30)

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) 7.0℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(5:10)

確認者特記欄： 富森 (10/16)

富森

責任者確認欄： 佐藤 (10/16)

佐藤



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 16日 (4時00分~6時00分) 天気：雨 気温：9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/16)

責任者確認欄： 佐藤 (10/16)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 (2 時 40 分 ~ 6 時 30 分) 天気：曇 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:56)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(100) 15.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(300) 0.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 10.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(6:10)

毎12分清掃

確認者特記欄： 富森 10/18
TLC

責任者確認欄： 佐藤 10/18
TLC



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 18日 (4時00分~ 6時00分) 天気：晴 気温：10.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/18)

責任者確認欄： 佐藤 (10/18)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 19 日 (2 時40 分~ 6 時10 分) 天気：15本 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:50)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (5:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(1:00) 14.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:00) 0.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 11.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(6:10)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (10/19)

TR

責任者確認欄： 佐藤 (10/19)

TR



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 19 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 27 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(:)

確認者特記欄： 工藤 (10/19)

責任者確認欄： 佐藤 (10/19)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (05)



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 (2時40分～6時40分) 天気：~~快~~ 気温：0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:50)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:00) 0.1℃

確認者：富森 (5:20)

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	(5:20)℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(6:00)

確認者特記欄： 富森 (10:50)

PL

責任者確認欄： 佐藤 (19:20)

PL



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 20日 (4時 00分 ~ 6時 00分) 天気：曇 気温： 0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	良好
鮮度タンク内海水温	(6:00)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(6:06)	1 °C

確認者：工藤
(:)

確認者特記欄： 工藤 (10/20)

責任者確認欄： 佐藤 (10/20)



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 (2 時 40 分 ~ 5 時 50 分) 天気：曇 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :



確認者：富森
(2:50)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 1.4 °C

確認者：富森 (4:50)

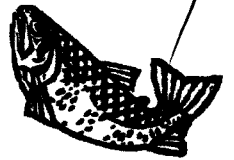
〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(5:50)

確認者特記欄： 富森 (10/21)
TFL

責任者確認欄： 佐藤 (10/21)
TFL



選別場での確認表

実施日：平成 22年 10月 21日 (4時00分~6時00分) 天気：曇 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/21)

責任者確認欄： 佐藤 (10/21)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/22)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 22 日 (2 時 50 分 ~ 5 時 30 分) 天気：快 気温： 0 °C

〈健康チェック表〉

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

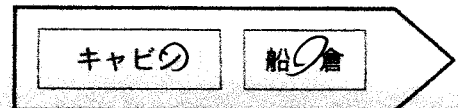
確認者：富森
(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ◯
- ・キャビンの中は _____ → ◯
- ・船倉の周りは _____ → ◯
- ・船倉の中は _____ → ◯
- ・水の投入は _____ → 1回目 7:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → A

確認者：富森
(3:00)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 14.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 7.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:30)

確認者特記欄： 富森 (10/22)

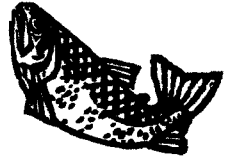
TR

責任者確認欄： 佐藤 (10/22)

TR



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 22 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(:)

確認者特記欄： 工藤 (10/22)

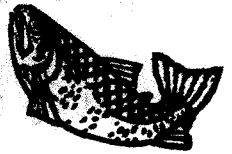
責任者確認欄： 佐藤 (10/22)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (1/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成²⁰22年10月23日 (2時40分~5時~~10~~分) 天気：1ff 気温：9℃

〈健康チェック表〉

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

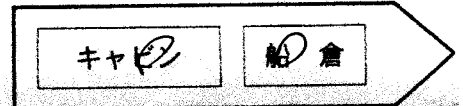
確認者：富森
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:50)



〈温度の測定〉

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

確認者：富森 (4:40)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 9.8℃

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:20)

確認者特記欄： 富森 (10/22)

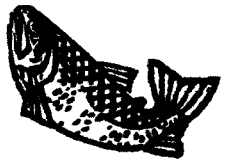
富森

責任者確認欄： 佐藤 (10/22)

佐藤



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 23日 (4時00分~6時00分) 天気： 気温： 9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/23)

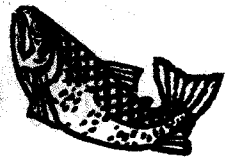
責任者確認欄： 佐藤 (10/23)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/25)



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 (2時40分~5時40分) 天気：(天) 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

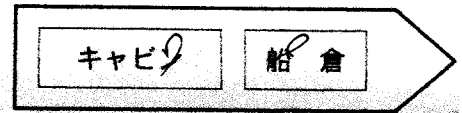
確認者：富森
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:50)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(7:00) 14.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:00) 0.1℃

確認者：富森 (4:50)

船倉内の水の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) ℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(5:40)

確認者特記欄： 富森 (19/25)

たし

責任者確認欄： 佐藤 (19/25)

たし



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 28 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：曇り 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(:)

確認者特記欄： 工藤 (10/28)

責任者確認欄： 佐藤 (10/28)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/26)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月26日 (2時40分~5時10分) 天気：曇 気温：5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:50)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:00) 14.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 9.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(5:10)

海水を清掃

確認者特記欄： 富森 (10/20)

責任者確認欄： 佐藤 (10/26)

たじ

たじ



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 26日 (4時00分~6時00分) 天気：晴 気温： 4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

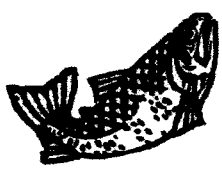
確認者：工藤
(:)

確認者特記欄： 工藤 (10/26)

責任者確認欄： 佐藤 (10/26)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 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（2時45分～5時40分）天気：晴 気温：-1℃

〈健康チェック表〉

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

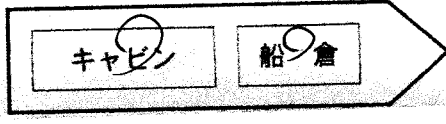
確認者：富森
(2:45)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は 1回目 2:55 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：富森
(2:55)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 13.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 5.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(5:20)

海内清掃

確認者特記欄： 富森 (10/28)
た

責任者確認欄： 佐藤 (10/28)
た



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 27 日 (4時00分～6時00分) 天気：晴 気温：-1.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(:)

確認者特記欄： 工藤 (10/27)

責任者確認欄： 佐藤 (10/27)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 (2時40分～5時30分) 天気：18℃ 気温：9℃

〈健康チェック表〉

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

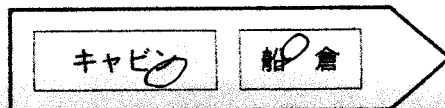
確認者：富森
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・水の投入は _____ → 1回目 2 45 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇

確認者：富森
(2:45)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 13.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 9.3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(5:30)

海水清掃

確認者特記欄： 富森 (10/29)

責任者確認欄： 佐藤 (10/29)

トシ

トシ



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 29 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉					確認者：工藤 (4 : 00)
作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8	
	9	10	11	12	

〈選別場衛生状態確認表〉					確認者：工藤 (4 : 00)
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		→	✓	

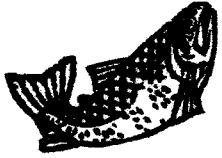
チェック内容 (作業終了後)					確認者：工藤 (5 : 30)
	・選別台は清掃されているか				
	→	✓			
	・計量器は清掃されているか		→	✓	
	・鮮度保持タンクは清掃されているか		→	✓	
	・シートは全タンクにかぶせているか		→	✓	
	・作業場は整理整頓されているか		→	✓	

〈選別・計量後の温度の測定〉					確認者：工藤 (6 : 00)
氷の状態	(6 : 00)	良好			
鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	1℃			
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	1℃			

確認者特記欄： 工藤 (10/29)	責任者確認欄： 佐藤 (10/29)
--------------------	--------------------

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 (2時40分~4時50分) 天気：曇 気温：1℃

〈健康チェック表〉

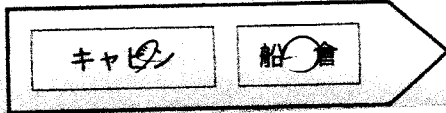
作業名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田
	5 富森	6 全	7 山崎	8 和泉
	9 佐藤	10	11	12

確認者：富森
(2:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：富森
(2:45)

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 13℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 4.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(4:50)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (10/30)
e2c

責任者確認欄： 佐藤 (10/30)
fai



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 30 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： / ℃

〈健康チェック表〉		確認者：工藤 (4 : 00)												
作業者名	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">1 佐藤</td> <td style="width: 25%;">2 田中</td> <td style="width: 25%;">3 田中</td> <td style="width: 25%;">4 富森</td> </tr> <tr> <td>5 富森</td> <td>6 新井田</td> <td>7 工藤</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </table>	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	5 富森	6 新井田	7 工藤	8	9	10	11	12	
1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森											
5 富森	6 新井田	7 工藤	8											
9	10	11	12											
〈選別場衛生状態確認表〉 チェック内容 (選別前)		確認者：工藤 (4 : 00)												
<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 _____ → ✓ 														
チェック内容 (作業終了後)		確認者：工藤 (5 : 30)												
<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 _____ → ✓ 														
〈選別・計量後の温度の測定〉		確認者：工藤 (6 : 00)												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">氷の状態</td> <td style="width: 40%;">(6 : 00)</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(6 : 00)</td> <td style="text-align: right;">℃</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(6 : 00)</td> <td style="text-align: right;">℃</td> </tr> </table>		氷の状態	(6 : 00)		鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	℃	秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	℃				
氷の状態	(6 : 00)													
鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	℃												
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	℃												
確認者特記欄： 工藤 (10/30)	責任者確認欄： 佐藤 (10/30)													

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (1/6)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 11 月 6 日 (} 時 40 分 ~ 6 時 30 分) 天気：18φ 気温： 4 °C

〈健康チェック表〉

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

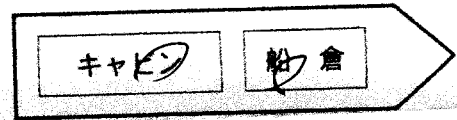
確認者：富森
(3:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 } 495 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇

確認者：富森
(3:45)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(1:55) 11.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:55) 0.1 °C

確認者：富森 (5:20)

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	(5:20) 2.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(6:30)

確認者特記欄： 富森 (1/6)

TR

責任者確認欄： 佐藤 (1/6)

TR

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (11/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年11月1日 (2時45分~5時30分) 天気：~~晴~~ 気温：7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森 (2:45)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森 (2:50)

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 11.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 8.3℃

確認者：富森 (4:50)

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森 (5:30)

確認者特記欄： 富森 (11/1)

tll

責任者確認欄： 佐藤 (11/1)

tll



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 11 月 / 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温： 27 ℃

<健康チェック表>					確認者：工藤 (4:00)
作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8	
	9	10	11	12	
<選別場衛生状態確認表> チェック内容 (選別前)					確認者：工藤 (4:00)
・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 _____>✓					
チェック内容 (作業終了後)					確認者：工藤 (5:30)
・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 _____>✓					
<選別・計量後の温度の測定>					確認者：工藤 (6:00)
氷の状態		(6:00) 良好			
鮮度タンク内海水温		(6:00) 1℃			
秋サケ腹部内温度		(6:00) 1℃			
確認者特記欄： 工藤 (1/1)			責任者確認欄： 佐藤 (1/1)		

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (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 (9時46分~6時10分) 天気：曇 気温：24℃

〈健康チェック表〉

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

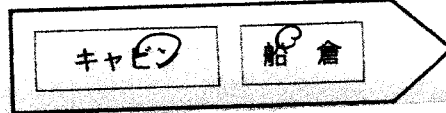
確認者：富森
(3:48)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 } :45 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 〇

確認者：富森
(3:45)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (5:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:55) 11.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:55) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 4.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(6:10)

海水清掃

確認者特記欄： 富森 (1/3)

責任者確認欄： 佐藤 (1/3)

FL

FL



選別場での確認表



実施日：平成 22年 11月 10日 (5時00分~7時00分) 天気：雨 気温： 15℃

〈健康チェック表〉					確認者：工藤 (5:00)
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	
作業者名	5 富森	6 新井田	7 工藤	8	
	9	10	11	12	

〈選別場衛生状態確認表〉		確認者：工藤 (5:00)
チェック内容 (選別前)		
・選別台	→ <input checked="" type="checkbox"/>	
・計量器の清潔度	→ <input checked="" type="checkbox"/>	
・鮮度保持タンクの清潔度	→ <input checked="" type="checkbox"/>	
・シートは清潔に用意されているか	→ <input checked="" type="checkbox"/>	
・海水の清浄度は	→ <input checked="" type="checkbox"/>	
・岸壁海水の状態は	→ <input checked="" type="checkbox"/>	
・作業場の状態は	→ <input checked="" type="checkbox"/>	

チェック内容 (作業終了後)		確認者：工藤 (6:30)
・選別台は清掃されているか	→ <input checked="" type="checkbox"/>	
・計量器は清掃されているか	→ <input checked="" type="checkbox"/>	
・鮮度保持タンクは清掃されているか	→ <input checked="" type="checkbox"/>	
・シートは全タンクにかぶせているか	→ <input checked="" type="checkbox"/>	
・作業場は整理整頓されているか	→ <input checked="" type="checkbox"/>	

〈選別・計量後の温度の測定〉		確認者：工藤 (7:00)
氷の状態	(7:00) 良好	
鮮度タンク内海水温	(7:00) ℃	
秋サケ腹部内温度	(7:00) ℃	

確認者特記欄： 工藤 (1/3)

責任者確認欄： 佐藤 (1/3)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 5 日 (5 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) 良好
鮮度タンク内海水温	(5:00) 1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:00) 1 ℃

確認者：工藤
(7:00)

確認者特記欄： 工藤 (11/5) 6

責任者確認欄： 佐藤 (11/5) 6