

平成22年度
秋鮭地域HACCP管理表

第22号
鈴木漁業



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 45 分 ~ 7 時 15 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信孝 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

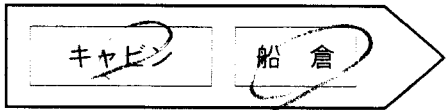
確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (4:40) 9.7 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (4:00) 9.7 °C |

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

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗、流す。

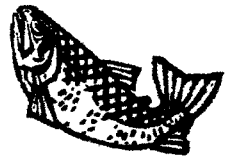
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 11月 17日 (6時15分~7時00分) 天気 晴 気温： -2 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | | | |
|---|-------|------|-------|-----|-------|-------|
| 1 | 木村一男 | 菅原清継 | 3 | 田中恒 | 4 | 小野頼ひび |
| 5 | 木村ひろ子 | 6 | 山口マサエ | 7 | 小野頼晃章 | 8 |
| 9 | | 10 | | 11 | | 12 |

確認者：木也
(6:20)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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：木也
(:)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・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：木也
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：
(:)

確認者特記欄： 木也 (/)

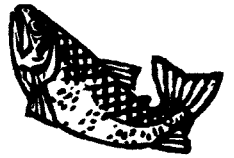
責任者確認欄： 木也 (/)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)



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 15 分 ~ 7 時 10 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

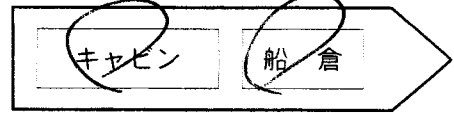
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → 無し

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (4:30) 10.7 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (4:30) 10.7 °C |

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

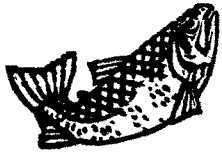
〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

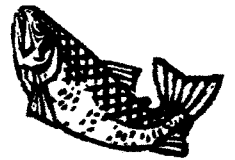
甲板、後倉を海水で洗、流す

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 15 日 (6 時 10 分 ~ 7 時 10 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | | |
|---|-------|-------|-------|-----|-------|
| 1 | 永村一男 | 菅原清継 | 3 | 田中恒 | 小野瀬ひび |
| 5 | 永村ひろ子 | 味口マサエ | 小野瀬辰章 | 8 | |
| 9 | | 10 | | 11 | 12 |

確認者 小野瀬
(6:20)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 OK
- ・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 小野瀬
(6:20)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか OK
- ・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 小野瀬
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：
(:)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 永村 (/)

たし

たし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 11 月 12 日 (4 時 20 分 ~ 7 時 40 分) 天気：雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

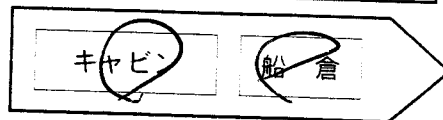
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → 無し

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (4:35) 10.6 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (4:35) 10.6 °C |

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (6:50) 10 °C |

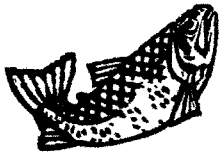
〈船内清掃記録〉

甲板奥倉を海水で洗い流す

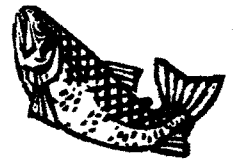
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 12 日 (6 時 15 分 ~ 7 時 15 分) 天気： 晴れ 気温： 0 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | | |
|---|-------|-------|-------|-----|-------|
| 1 | 木村一男 | 菅原清継 | 3 | 田中恒 | 小野頼ひび |
| 5 | 木村ひろ子 | 味口マサエ | 小野頼俊章 | 8 | |
| 9 | | 10 | | 11 | 12 |

確認者： 木村 (:)

4

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → ok
- ・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： 木村 (:)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → ok
- ・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： 木村 (:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： 木村 (:)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： 木村 (藤) (/)

木村

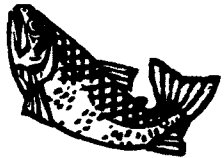
木村

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (3 時 50分 ~ 6 時 35分) 天気： 雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

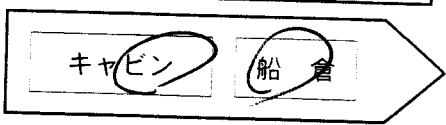
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|---------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (4:05) 10.7 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (4:05) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|--------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:50) 0.2 °C |

〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

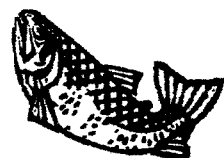
甲板、魚倉を海水で洗い流した。

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 11 月 10 日 (5時40分~6時05分) 天気：くもり 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | | |
|---|-------|-------|--------|------|-------|
| 1 | 木村一男 | 菅原清継 | 3 | 田中 恒 | 小野瀬ひび |
| 5 | 木村ひろ子 | 味口マサエ | 小野瀬 晃章 | 8 | |
| 9 | | 10 | | 11 | 12 |

確認者：小のセ
(:)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：オセ
(:)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：オセ
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：オセ
(:)

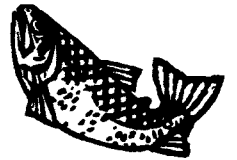
確認者特記欄： _____ (/)

責任者確認欄： _____ (/)

Handwritten signature



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00分 ~ 6時40分) 天気： 曇 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

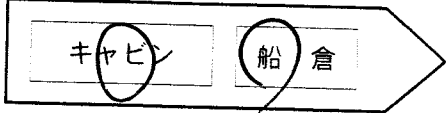
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → } OK
- ・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 _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (4:15) 12.0 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (4:15) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:15) 0.2 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗流した。

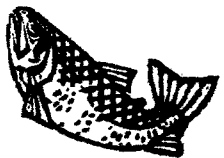
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



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5分) 天気 曇 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | | |
|---|------|-------|-----|-----|-------|
| 1 | 木村一男 | 菅原清継 | 3 | 田中恒 | 小野瀬ひび |
| 5 | 木村ひび | 味口マサエ | 小野瀬 | 晃章 | 8 |
| 9 | | 10 | | 11 | |
| | | | | | 12 |

確認者： オセ
(6:05)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： オセ
(6:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： オセ
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： オセ
(:)

確認者特記欄： オセ (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

OK

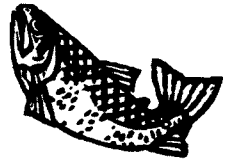
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気： 雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

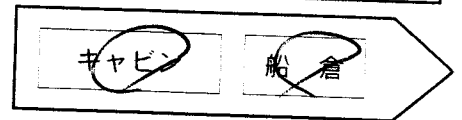
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

} OK
OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (4:15) 11.8 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (4:15) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (6:10) 0.3 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗い流す。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 6 日 (0 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：2 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|----------------|---------------|----------------|----------------|
| 作業者名 | 1 <u>木村一男</u> | 2 <u>菅原清継</u> | 3 <u>田中恒</u> | 4 <u>小野瀬ひび</u> |
| | 5 <u>木村ひろ子</u> | 6 <u>栗口マユ</u> | 7 <u>小野瀬晃章</u> | 8 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：オヤ
(6:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：オヤ
(6:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：オヤ
(6:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：オヤ
(:)

確認者特記欄：小野瀬 (/)

なし

責任者確認欄： _____ (/)

オヤ

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 11 月 4 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 丸崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

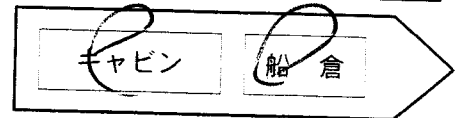
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → 無し

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (4:15) 11.6 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (4:15) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 0.9 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板臭倉を海水で洗流す。

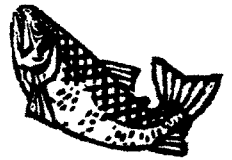
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年 11月4日 (6時00分~6時40分) 天気：(晴) 気温： 2 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|---------|--------|----------|---------|
| 作業者名 | 1 木村一男 | 2 菅原清継 | 3 田中 恒 | 4 小野瀬ひび |
| | 5 木村ひろ子 | 6 栗口マユ | 7 小野瀬 晃章 | 8 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：(木) (:)

5

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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：(木) (6:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・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 (木) (6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：(木) (:)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

木

責任者確認欄： 木村 (/)

木

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (3時55分 ~ 時 分) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

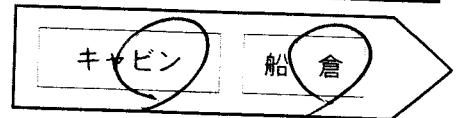
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → } OK
- ・船倉の周りは _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・氷の投入は _____ → 1回目 3:55 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (4:15) 11.2 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (4:15) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | 6:10 0.2 °C |

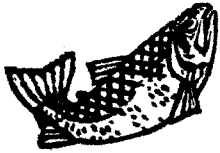
〈船内清掃記録〉

甲板魚倉を海水で洗った。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 3 日 (6:00 時 00 分 5 分) 天気 快 気温：5 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | | | |
|---|------|------|---|-----|---|-------|
| 1 | 木村一男 | 菅原清継 | 3 | 田中恒 | 4 | 小野瀬ひび |
| 5 | 木村ひび | 味口サエ | 6 | 小野瀬 | 7 | 吳章 |
| 9 | | 10 | | 11 | | 12 |

確認者： 木
(6:05)

5名

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 木
(6:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 木
(6:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|---------------|
| 氷の状態 | (:) | <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | <u>0.8</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | <u>2.5</u> °C |

確認者： 木
(:)

確認者特記欄： 木 (/)

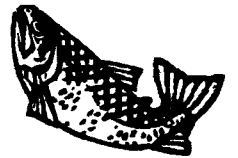
722

責任者確認欄： 木 (/)

722



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 11 月 / 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 05 分) 天気： 雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → 無し

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 12.5 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (4:50) 4.6 °C |

〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

甲板、魚倉を海水で洗い流した。

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 1 日 (4 時 27 分 ~ 6 時 10 分) 天気： 2 割 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|---|-------|-------|-------|-------|
| 1 | 木村一男 | 菅原清継 | 田中恒 | 小野瀬ひび |
| 5 | 木村ひろ子 | 味口マサエ | 小野瀬晃章 | 8 |
| 9 | | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木村 (5 : 00)

5 名

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → OK
- ・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： 木村 (5 : 25)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → OK
- ・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： 木村 (6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|------------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5 : 45) | 2.5 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (5 : 45) | 2.5 °C |

確認者： 木村 (6 : 00)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

702

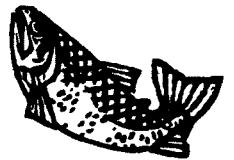
711

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 () 時 00 分 ~ 5 時 55 分 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

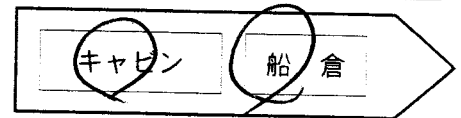
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 〇 〇〇 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 12.3 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 0.4 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗、流した

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年10月30日 (4時50分~5時45分) 天気：<制> 気温：4℃

〈健康チェック表〉

| | |
|------|-----------------------------|
| 作業者名 | 1 木村一男 2 菅原清継 3 田中恒 4 小野瀬ひび |
| | 5 木村ひろ子 6 栗口マユエ 7 小野瀬晃章 8 |
| | 9 10 11 12 |

確認者 小野瀬
(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 _____ →

OK

確認者 小野瀬
(5:05)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者 小野瀬
(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|----------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5:30) | 2-2 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (5:30) | 11 °C |

確認者：木村
(:)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

田一曰兼くおけられた

たし



選別場での確認表



実施日：平成22年10月29日 (4時50分~5時40分) 天気：曇れ 気温： 2 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | | |
|---|-------|------|-----|-----|-------|
| 1 | 木村一男 | 菅原清継 | 3 | 田中恒 | 小野瀬ひび |
| 5 | 木村ひろ子 | 栗口マユ | 小野瀬 | 晃章 | 8 |
| 9 | | 10 | | 11 | 12 |

確認者：オセ (5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選別台 → OK
- ・ 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：オセ (5:15)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか → OK
- ・ 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：オセ (5:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|--------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5:20) | 15 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (5:20) | 2.1 °C |

確認者：オセ (5:40)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

[Signature]

責任者確認欄： 木村 (/)

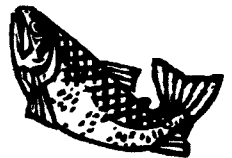
[Signature]

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 () 時00分~6時40分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

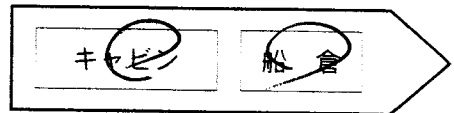
チェック内容

- ・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 _____ →

} OK

無し

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|--------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (15) 12.8 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (15) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|--------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 0.9 °C |

〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

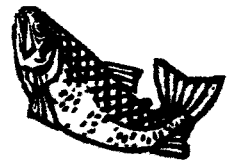
甲板、魚倉を海水で洗、流しぬ。

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 28 日 (5 時 25 分 ~ 6 時 40 分) 天気：18人 気温： -3 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|---------|---------|---------|---------|
| 作業者名 | 1 木村一男 | 2 菅原清継 | 3 田中 恒 | 4 小野瀬ひび |
| | 5 木村ひろ子 | 6 東口みづえ | 7 小野瀬晃章 | 8 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(5:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：木村
(5:18)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：木村
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|----------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (6:20) | 0.2 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (6:20) | 0.2 °C |

確認者：木村
(:)

確認者特記欄： 木村 (/)

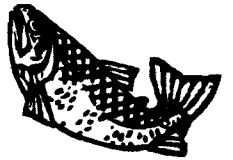
責任者確認欄： 木村 (/)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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00分 ~ 6時05分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 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 | (3:10) 0 °C |

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

〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

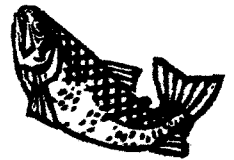
甲板、魚倉を海水で洗、流した。

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年10月26日 (5時00分~6時00分) 天気：2枚 気温：5℃

〈健康チェック表〉

| | | | | | |
|---|------|------|------|-------|-------|
| 1 | 木村一男 | 塔原清健 | 3 | 田中恒 | 小野瀬ひび |
| 5 | 木村ひ子 | 6 | 東口みえ | 小野瀬晃章 | 8 |
| 9 | | 10 | | 11 | 12 |

確認者：オビ
(5:05)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：オビ
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：オビ
(5:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|--------|------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5:50) | 0.2℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (5:50) | 0.1℃ |

確認者：オビ
(5:50)

確認者特記欄：小野瀬 (/)

Handwritten signature

責任者確認欄：木村 (/)

Handwritten signature



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 () 時 07 分 ~ 6 時 15 分 天気： 曇 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

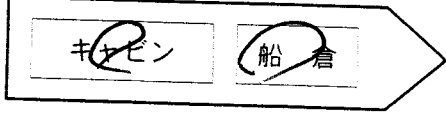
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 : 〇〇 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:10) 13.6 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (5:10) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:10) 1.7 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗い流す

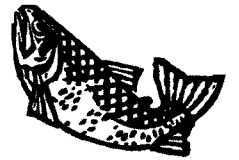
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 25日 (5時03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 木村一男 | 2 菅原清継 | 3 田中恒 | 4 棚瀬ひび |
| | 5 木村ひろ子 | 6 東口マユエ | 7 棚瀬美幸 | 8 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木也
(5:10)

7名

〈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 _____ →

OK

確認者：木也
(5:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：木也
(5:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|----------|--------|
| 氷の状態 | (:) | AC |
| 鮮度タンク内海水温 | (5:45) | 1.4 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (11:1) | 1.4 °C |

確認者：木也
(5:55)

確認者特記欄： JAセ (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

木村

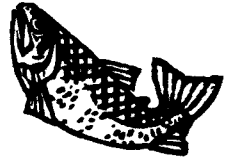
木村

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (2) 時 00 分 ~ 6 時 20 分 天気：雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

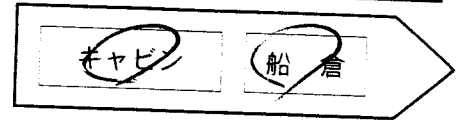
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 200 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:15) 13.6 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:15) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:10) 0.8 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗い流した。

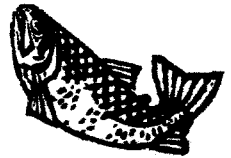
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 23 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 15 分) 天気：曇り 気温：4 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | | |
|------|----------------|----------------|----------------|--------------|--|
| 作業者名 | <u>1 木村一男</u> | <u>2 岩原清継</u> | <u>3 田中恒</u> | <u>小野瀬ひび</u> | |
| | <u>5 木村ひろ子</u> | <u>6 山口マユミ</u> | <u>7 小野瀬晃章</u> | <u>8</u> | |
| | 9 | 10 | 11 | 12 | |

確認者：オビ
(5:05)

7名

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → OK
- ・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：オビ
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → OK
- ・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：オビ
(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|---------------|
| 氷の状態 | (:) | <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | <u>0.4</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | <u>0.2</u> °C |

確認者：オビ
(6:00)

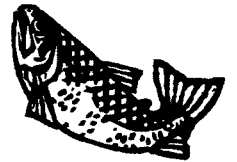
| | |
|--------------------------|-------------------------|
| 確認者特記欄： <u>小野瀬</u> (/) | 責任者確認欄： <u>木村</u> (/) |
| <u>オビ</u> | <u>オビ</u> |

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 () 時 00分 ~ 6時 10分 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → } OK
- ・船倉の周りは _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・水の投入は _____ → 1回目 00 : 00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (5:10) 12.4 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (5:10) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:10) 0.7 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板魚倉を海水で洗い流した。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

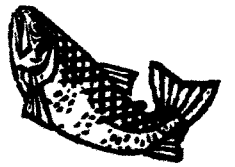
責任者確認欄： 東口吉夫 (/)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月21日 (4時55分~6時05分) 天気：180 気温： / °C

〈健康チェック表〉

| | | | | | | | | | | | | |
|------|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 作業者名 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 木村一男 菅原清継 田中 恒 小野瀬 あり | | | | | | | | | | | |
| | 5 木村のり子 東口エミ 小野瀬 晃章 8 | | | | | | | | | | | |

確認者：木村
(5:05)

72

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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：木村
(5:20)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・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：木村
(6:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|----------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5:50) | 0.6 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (5:50) | 0.2 °C |

確認者：木村
(:)

確認者特記欄： 小のせ (/)

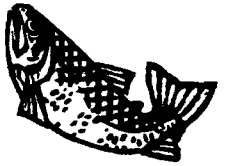
責任者確認欄： 木村 (/)

木村

木村



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 () 時 00 分 ~ 6 時 10 分 天気：雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：東口吉夫 ()

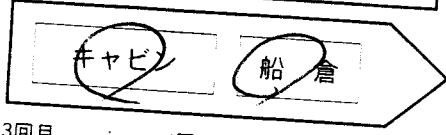
〈船内衛生状態確認表〉

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 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____

OK

確認者：東口吉夫 ()



〈温度の測定〉

| | | | |
|----------|-----|--------|---------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (3:10) | 13.9 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:10) | 0 °C |

確認者：東口吉夫 ()

| | | |
|------------|-----|---------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (4:55) 0.3 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板 魚倉を海水で洗、流して。

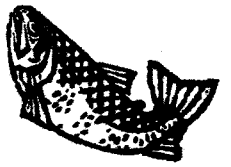
確認者：小野瀬稔之 ()

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 21 日 (5 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 木村 勇 | 2 菅原 清継 | 3 田中 恒 | 4 小野瀬 大輔 |
| | 5 木村 ひろ子 | 6 東 大志 | 7 小野瀬 晃章 | |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 大志
(5:10)

7名

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 大志
(5:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 大志
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|----------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5:50) | 0.4 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (5:50) | 0.2 °C |

確認者： 大志
(5:50)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

Handwritten signature/initials

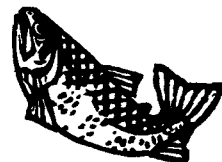
Handwritten signature/initials

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 () 時 00分 ~ 6時 45分 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：東口吉夫 (/)

〈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 4:40 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → OK

確認者：東口吉夫 (/)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|----------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 13.3 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (/)

| | | |
|------------|-----|---------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:20) 0.7 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板 魚倉を海水で洗って流す。

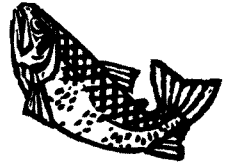
確認者：小野瀬稔之 (/)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



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

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-------|-------|--------|---------|
| 作業者名 | 木村一男 | 菅原清健 | 田中 恒 | 小野瀬 ひとし |
| | 木村ひろ子 | 山口 正元 | 小野瀬 良章 | 8 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(:)

〈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 _____ →

OK

確認者：木村
(:)

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 _____ →

OK

確認者：木村
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|-----------------|
| 氷の状態 | (:) OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (6:10) 0.7 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (6:10) 0.6 °C |

確認者：木村
(:)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

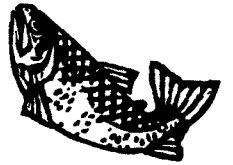
裏山(2022)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 () 時 00分 ~ 6 時 15分 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

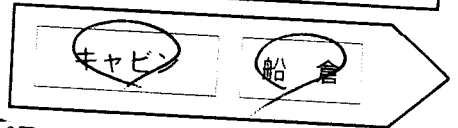
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____
- ・水揚げ時の水は十分か _____

確認者：
東口吉夫
(:)



1回目 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇
2回目 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇
3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 14.2 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (5:15) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | 〇 / 〇 |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | 〇 / 〇 |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:10) 1.2 °C |

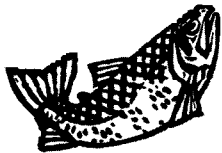
〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗い流した。

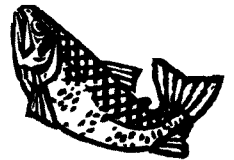
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 19 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温：1 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|--------|-------|-------|
| 作業員名 | 1 木村一男 | 2 菅原清継 | 3 田中恒 | 小野瀬ひび |
| | 木村ひろ子 | 菊川雅之 | 小野瀬晃章 | 8 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木
(5:05)

62

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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： 木
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・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： 木
(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|---------------------|
| 氷の状態 | (:) <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) <u>0.9</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) <u>1.4</u> °C |

確認者： 木
(:)

確認者特記欄： 木 (/)

木

責任者確認欄： 木 (/)

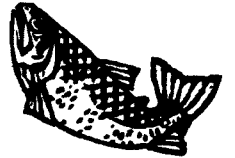
木

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 25 分 ~ 6 時 10 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

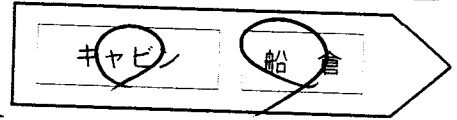
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 2:30 2回目 3:55 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 無し

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (2:45) 15.1 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:45) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:00) 1.7 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉を海水で洗、拭いた

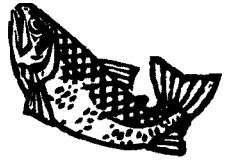
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年10月18日 (4時40分~6時10分) 天気：18↓ 気温：9 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-------|-------|-------|--------|
| 作業者名 | 木村一男 | 菅原清雄 | 田中 恒 | 小野瀬ひかり |
| | 木村ひろ子 | 山口みづえ | 小野瀬晃章 | 8 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：小野瀬
(4:50)

7

〈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 →

OK

確認者：小野瀬
(4:55)

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 →

OK

確認者：木村
(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|--------------|
| 氷の状態 | (:) OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5:55) 22 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (5:55) 22 °C |

確認者：小野瀬
(5:55)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

木村

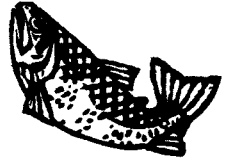
小野瀬

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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25分~5時45分) 天気：雨 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

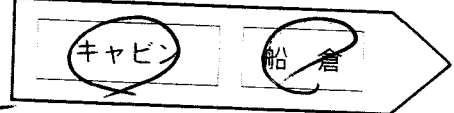
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____
- ・キャビンの中は _____
- ・船倉の周りは _____
- ・船倉の中は _____
- ・氷の投入は _____ 1回目 2時25分 2回目 4時25分 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____

} OK
OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:45) 15.2 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:45) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

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

〈船内清掃記録〉

甲板魚倉を海水で洗い流した。

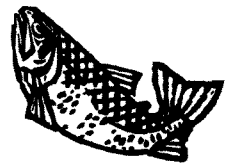
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 16 日 (4 時) 0 分 ~ (5 時) 40 分) 天気：雨 気温：8 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|------|-------|-------|-------|
| 作業者名 | 木村一男 | 菅原清継 | 田中恒 | 小野瀬ひび |
| | 5 | 10 | 11 | 8 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 木村ひび | 山口オズ元 | 小野瀬晃章 | |

確認者：木村
(4:40)

6名

〈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 _____ →

OK

確認者：木村
(4:45)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：木村
(5:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 氷の状態 | (:) <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (<u>5:25</u>) <u>0.7</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (<u>5:25</u>) <u>1.0</u> °C |

確認者：木村
(:)

確認者特記欄：小野瀬 (/)

責任者確認欄：木村 (/)

OK

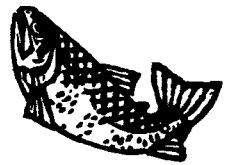
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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30分 ~ 6時10分) 天気： 雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

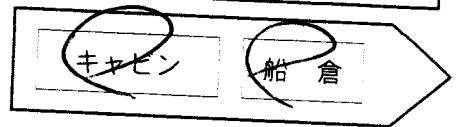
確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:40) 14.6 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:40) 0. °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | 無し |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (4:55) 2.1 °C |

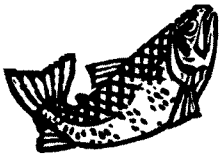
〈船内清掃記録〉

甲板、船倉を海水で洗い流す。

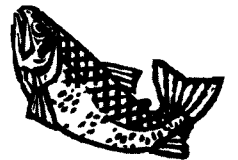
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年10月15日 (4時50分~6時10分) 天気：曇り 気温：9℃

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-------|-------|-------|--------|
| 作業者名 | 木村一男 | 菅原清継 | 3田中 恒 | 4小野瀬ひび |
| | 木村ひろ子 | 東口マユエ | 菅野英章 | 8 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(5:00)

6名

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 水
- ・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：木村
(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → OK
- ・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：木村
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|-------------|
| 氷の状態 | (:) OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5:50) 0.9℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (5:50) 11℃ |

確認者：木村
(:)

確認者特記欄：小野瀬 (/)

責任者確認欄：木村 (/)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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) 0分 ~ 時 分) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

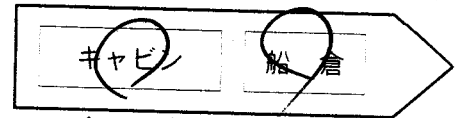
確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ →
- ・キャビンの中は _____ →
- ・船倉の周りには _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・氷の投入は _____ → 1回目 2:30 2回目 3:50 3回目 4:15 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:40) 15.2 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:40) 0 °C |

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

〈船内清掃記録〉

甲板 船倉を海水で洗い流す。

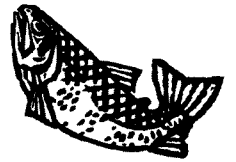
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 14日 (4時5分~6時00分) 天気：雨 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|------------|----------|----------|
| 作業者名 | 1 木村 男 | 2 小野 瀬 晃 章 | 3 菅原 清 継 | 4 田中 恒 |
| | 木村 ひろ子 | 東口 マコト | 藤本 幸子 | 小野 瀬 ひろ子 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：小のせ
(4:40)

7

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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：お池
(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 _____ → OK
- ・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：お池
(5:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|--------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5:40) | 1.9 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (5:40) | 2.1 °C |

確認者：お池
(6:00)

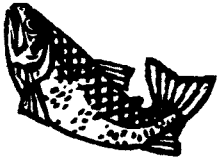
確認者特記欄： _____ (/)

責任者確認欄： _____ (/)

HACCP委員会： (/)



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 (2時30分 ~ 6時00分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

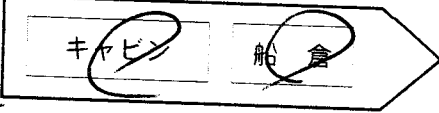
確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:45) 15.9 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:45) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:00) 1.6 °C |

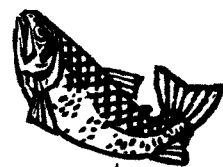
〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉と海水で洗い流した。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表

実施日：平成 22年10月13日 (4時40分~5時50分) 天気：18日 気温：14℃

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|----------|----------|---------|
| 作業者名 | 1 木村 男 | 2 小野 頼 章 | 3 菅原 清 継 | 4 田中 恒 |
| | 木村 ひろ子 | 東口 マユ | 藤本 幸子 | 小野 頼 ひろ |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木村
(4:40)

62

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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： 木村
(4:55)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・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： 木村
(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|--------------|
| 氷の状態 | (:) OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5:40) 14 ℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (5:40) 2.7 ℃ |

確認者： 木村
(:)

確認者特記欄： _____ (/)

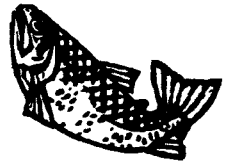
責任者確認欄： _____ (/)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (2時30分 ~ 6時35分) 天気： 曇 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

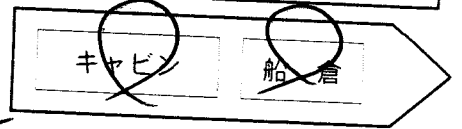
確認者：
東口吉夫
(:)

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:45) 15.6 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:45) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (4:50) 3.4 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板 魚倉を海水で洗い流した。

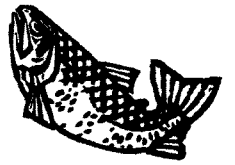
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 12 日 (4 時 45 分 ~ 6 時 15 分) 天気 曇 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|--------|-------|---------|
| 作業者名 | 木村 男 | 小野瀬 晃章 | 菅原 清継 | 田中 恒 |
| | 木村 ひろ子 | 東口 マユ | 鈴木 幸子 | 小野瀬 ひろ子 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(5:00)

62

〈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 _____ →

OK

確認者：木村
(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：木村
(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|-----------------|
| 氷の状態 | (:) OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (6:00) 3.3 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (6:00) 3.0 °C |

確認者：木村
(6:15)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

木村

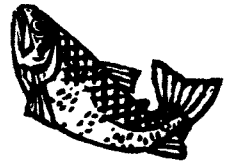
木村

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (2時30分~6時40分) 天気 雨 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

OK



確認者：
東口吉夫
(:)

1回目 2:45 2回目 4:00 3回目 4:20 4回目

〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:45) 15.8 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:45) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 2.7 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗ひ流す

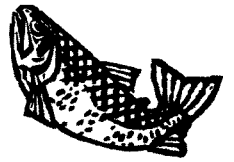
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 11 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 25 分) 天気 曇 気温： 15 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-------|-------|------|-------|
| | 木村一男 | 小野瀬晃章 | 増原清継 | 4田中恒 |
| 作業者名 | 木村ひろ子 | 東口マユ | 藤本菜子 | 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木村
(5:05)

2名

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 木村
(5:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 木村
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-----------------|---------------|
| 氷の状態 | (:) | <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (<u>6:20</u>) | <u>4.3</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (<u>6:20</u>) | <u>2.3</u> °C |

確認者： 木村
(6:20)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

木村

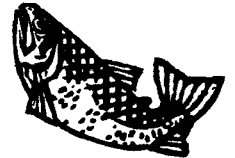
木村

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (2 時 40 分 ~ 6 時 25 分) 天気： 雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

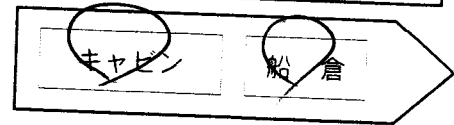
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:50) 16.2 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:55) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:00) 1.4 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板魚倉を海水で洗、流した。

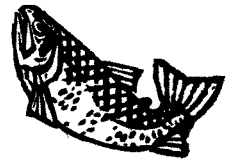
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 9 日 (5 時 10 分 ~ 6 時 20 分) 天気：曇 気温：9 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|--------|--------|--------|
| | 1 木村 男 | 2 小野 章 | 3 菅原 清 | 4 田中 恒 |
| 作業者名 | 木村 ひろ子 | 東口 マユ | 藤本 幸子 | 小野 頼 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(9:50)

6名

〈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 →

OK

確認者：木村
(5:70)

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 →

OK

確認者：木村
(6:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|------------------------------|
| 氷の状態 | (:) <u>水</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (<u>6:00</u>) <u>23</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (<u>6:00</u>) <u>21</u> °C |

確認者：木村
(6:10)

確認者特記欄： 木村 (/)

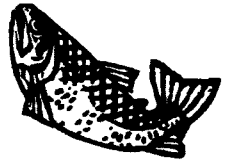
責任者確認欄： 木村 (/)

木村

木村



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 (9時 00分 ~ 6時 40分) 天気： 雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 丸崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

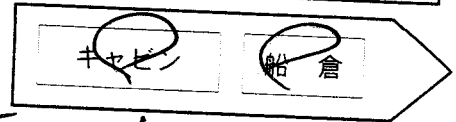
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → } OK
- ・船倉の周りは _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・氷の投入は _____ → 1回目 3:00 2回目 4:35 3回目 6:50 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | | |
|----------|-----|--------|---------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:10) | 16.1 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:30) | 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 1.4 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗、流した。

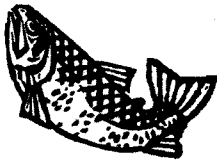
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 8 日 (5時25分 ~ 6時20分) 天気：曇 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|-------|
| 作業者名 | 1 木村一男 | 2 小野瀬晃章 | 3 菅原清継 | 4 田中恒 |
| | 木村ひろ子 | 東口マユミ | 藤本幸子 | 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：オセ
(5:10)

6/2

〈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 _____ →

OK

確認者：オセ
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：オセ
(6:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 氷の状態 | (:) <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (<u>6:20</u>) <u>2.8</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (<u>1:4</u>) <u>1.2</u> °C |

確認者：オセ
(:)

確認者特記欄：オセ (/)

責任者確認欄：オセ (/)

オセ

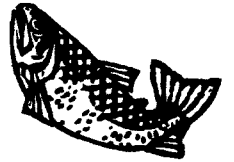
オセ

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (0 時 00分 ~ 6 時 05分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

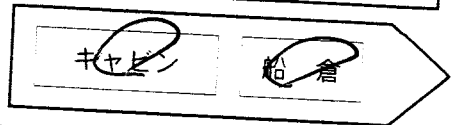
確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-----------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (0 : 10) 15.9 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (0 : 10) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|----------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5 : 20) 1.9 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板 魚倉を海水で洗い流した。

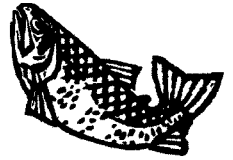
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



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30分) 天気：曇 気温：9 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|--------|--------|-------|
| | 1 木村一男 | 2 小野瀬章 | 3 増原清継 | 4 田中恒 |
| 作業者名 | 木村ひろ子 | 東口マユ | 藤本麻子 | 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 村
(5:10)

67

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 村
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 村
(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-----------------|---------------|
| 氷の状態 | (:) | <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (<u>6:20</u>) | <u>14</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (<u>6:20</u>) | <u>2.2</u> °C |

確認者： 村
(:)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 村 (/)

村

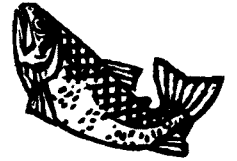
村

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 () 時 00分 ~ 6時 15分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

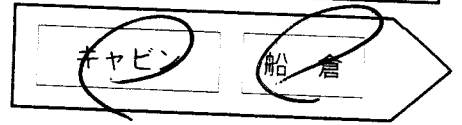
確認者：東口吉夫 ()

〈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 _____ → OK

確認者：東口吉夫 ()



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 ()

| | | |
|----------|-----|---------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | () : 10 15.9 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | () : 10 0 °C |

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

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗い流す。

確認者：小野瀬稔之 ()

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



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

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|---------|----------|---------|---------|
| | 1 木村 一男 | 2 小野瀬 昇章 | 3 菅原 清継 | 4 田中 恒 |
| 作業者名 | 木村 ひろ子 | 東口 マユ | 藤本 幸子 | 小野瀬 ひろみ |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木村
(5:10)

62g

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 木村
(5:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 木村
(6:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (5 : 5) | 0.3 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (11 : 11) | 1.9 °C |

確認者： 木村
(:)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

THV

THV

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 () 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

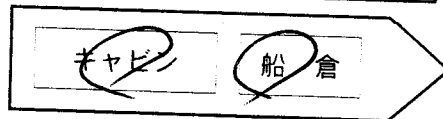
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → } OK
- ・船倉の周りは _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・氷の投入は _____ → 1回目 000 2回目 400 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (3:10) 15.1 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:10) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:15) 0.2 °C |

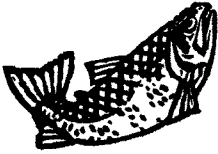
〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

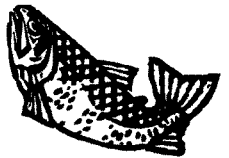
甲板、魚倉を海水で洗い流す。

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 10月 5日 (5時05分~6時20分) 天気：晴 気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-------|------|------|-------|
| | 木村一男 | 小野瀬章 | 増原清継 | 4田中恒 |
| 作業者名 | 木村ひろ子 | 東口マユ | 藤本幸子 | 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(5:10)

6

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：木村
(5:5)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：木村
(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|----------|-------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (6:10) | 17 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (6:10) | 12 °C |

確認者：木村
(:)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

木村

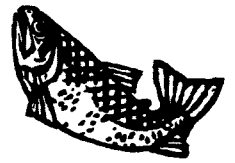
木村

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (3時00分~7時30分) 天気：雨 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

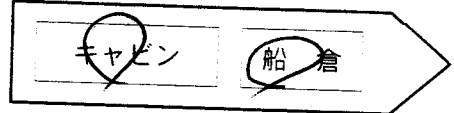
確認者：東口吉夫 (/)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → OK
- ・キャビンの中は → OK
- ・船倉の周りは → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・氷の投入は → 1回目 3:00 2回目 4:20 3回目 4:40 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK

確認者：東口吉夫 (/)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-----------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (10:20) 16.5 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (13:20) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (/)

| | | |
|------------|-----|---------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (6:05) 3.4 °C |

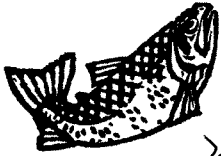
〈船内清掃記録〉

甲板・船倉を海水で洗い流す。

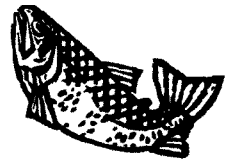
確認者：小野瀬稔之 (/)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成²²~~20~~年10月4日 (5時³⁰~~30~~分~7時¹⁵分) 天気：雨 気温：12℃

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|---------|---------|--------|---------|
| | 1 木村一男 | 2 小野瀬昇章 | 3 菅原清継 | 4 田中恒 |
| 作業者名 | 5 木村ひろ子 | 6 東口マユ | 7 藤永麻子 | 8 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(5:35)

7:20

〈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 _____ →

OK

確認者：木村
(5:40)

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 _____ →

OK

確認者：木村
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|----|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | ℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | ℃ |

確認者：
(:)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

木村

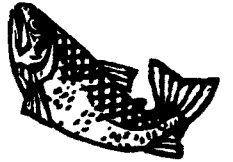
木村

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 () 時 00 分 ~ 6 時 20 分 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

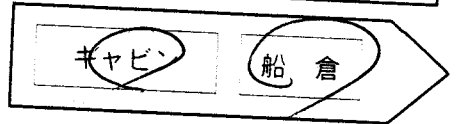
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 → 20K
- ・船倉の周りは →
- ・船倉の中は →
- ・氷の投入は → 1回目 3:00 2回目 4:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|--------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (15:15) 16.7 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (15:15) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|-------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (15:20) 2.7 °C |

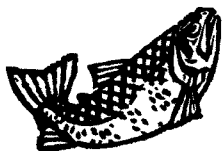
〈船内清掃記録〉

甲板・魚倉を海水で洗流
した。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表

実施日：平成 22 年 10 月 2 日 15 時 10 分 ~ 16 時 20 分 天気：晴 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|---------|----------|----------|--------|
| 作業者名 | 1 木村 一男 | 2 小野 瀨 章 | 3 菅原 清 継 | 4 田中 恒 |
| | 木村 ひろ子 | 東口 マサエ | 藤本 岸子 | 小野 頼 心 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
(5:5)

6

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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：村
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・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：村
(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 水の状態 | (:) <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (<u>6:00</u>) <u>0.2</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (<u>6:00</u>) <u>3.7</u> °C |

確認者：村
(6:10)

確認者特記欄：小野瀨 (/)

責任者確認欄：木村 (/)

特列マセン

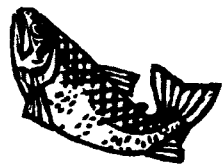
ナシ

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 ²²~~20~~ 年 10月 / 日 (0 時 00 分 ~ 6 時 40 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

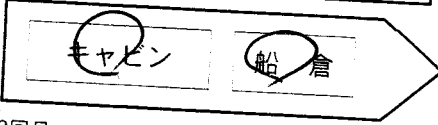
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____
- ・水揚げ時の水は十分か _____

OK



確認者：
東口吉夫
(:)

〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:15) 16.9 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:15) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 6.1 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

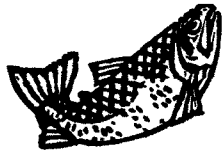
〈船内清掃記録〉

甲板魚倉と海水で洗流す

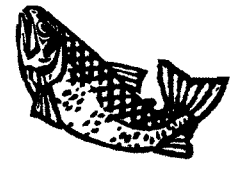
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年10月1日 (5時25分~6時5分) 天気：晴 気温：8℃

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|------------------|------------------|-------------------|
| 作業者名 | 1 木村 男 | 小野 義章 | 菅原 清継 | 4 田中 恒 |
| | 木村 ひろ子 | 東口 マユ | 藤本 幸子 | 小野 頼比呂 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：オバ
(5:10)

6:50

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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：オバ
(5:15)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・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：オバ
(6:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|-----|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 10℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 28℃ |

確認者：オバ
(6:35)

確認者特記欄： オバ (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

(Handwritten signature)

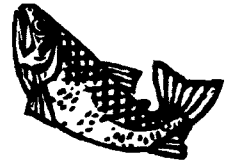
(Handwritten signature)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 ~ 6 時 10 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：
東口吉夫
(:)



1回目 3:00 2回目 4:20 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 16.9 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | 0/0 |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | 0/K |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 2.6 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板魚倉を海水で洗流す。

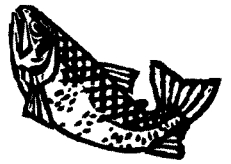
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 30 日 (5 時 05 分 ~ 6 時 10 分) 天気：晴れ 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-------|-------|------|-------|
| 作業者名 | 木村一男 | 小野瀬晃章 | 菅原清継 | 4田中恒 |
| | 木村ひろ子 | 栗江みゆ | 鈴木幸子 | 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(5:08)

〈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 _____ →

OK

確認者：木村
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：木村
(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 0.8 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 2.5 °C |

確認者：木村
(5:55)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

木村

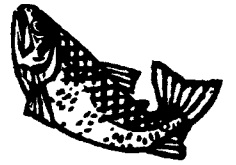
木村

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (〇) 時 00 分 ~ 6 時 05 分 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

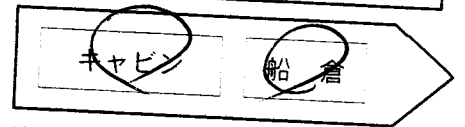
確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-----------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (〇 : 15) 16.7 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (〇 : 15) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|----------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5 : 10) 2.7 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、漁倉を海水で洗い流す。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

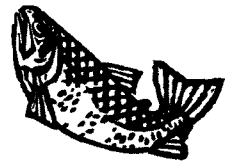
確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)

船内清掃の様子、水温度の測定結果、明瞭に記録した。船倉内の氷の状態も確認済み。



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月29日 (5時05分~6時05分) 天気：曇り 気温：13℃

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|-------|
| 作業者名 | 1 木村一男 | 2 小野瀬晃章 | 3 増原清継 | 4 田中恒 |
| | 木村ひろ子 | 東口マユ | 藤本幸子 | 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(5:10)

〈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 _____ →

OK

確認者：木村
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：木村
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 1.3℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 3.1℃ |

確認者：木村
(5:50)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

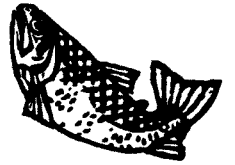
選別場、計量器、鮮度保持タンク、作業場の清掃状況を確認

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)



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 ~ 6 時 00 分) 天気： 曇 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | ① 東口吉夫 | ② 小野瀬稔之 | ③ 山本 勉 | ④ 元崎功康 |
| | ⑤ 木村正男 | ⑥ 上林隆明 | ⑦ 高波 慎 | ⑧ 鈴木信幸 |
| | ⑨ 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

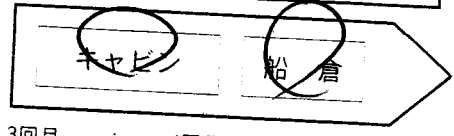
確認者：
東口吉夫
(/)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____
 - ・キャビンの中は _____
 - ・船倉の周りは _____
 - ・船倉の中は _____
 - ・氷の投入は _____
 - ・水揚げ時の氷は十分か _____
- 4277V0e入れてFEM
- OK
- 回目 300 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- OK

確認者：
東口吉夫
(/)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-----------------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (3 : 15) 16.8 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (:) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (/)

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 1.2 °C |

〈船内清掃記録〉

漁獲の海水を甲板と船倉に洗い流す。甲板と船倉を海水で洗い流す。甲板と船倉を海水で洗い流す。

甲板・船倉を海水で洗い流す。

確認者：
小野瀬稔之
(/)

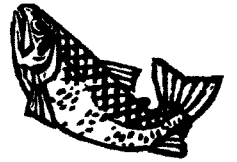
確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)

船内にて再確認し、清掃したことを確認。



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 28日 (5時00分 ~ 6時00分) 天気： 快 気温： 13 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-------|-------|------|-------|
| 作業者名 | 木村一男 | 小野瀬晃章 | 増原清継 | 4田中恒 |
| | 木村ひろ子 | 東口マユ | 藤永幸子 | 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木村
(5:00)

73

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 木村
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 木村
(6:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|-------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 17 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 20 °C |

確認者： 木村
(5:45)

確認者特記欄： 木村

責任者確認欄： 木村 (/)

選別台. 計量器. シート. 海水. 岸壁. 作業場. 整理整頓. 確認. 木村

73

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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~6時40分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 丸崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

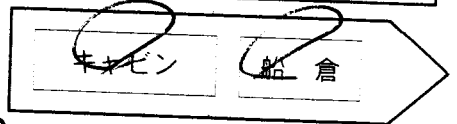
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 16.0 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | 5:45 2.2 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板 魚倉を海水で洗流す。

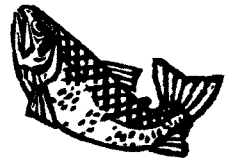
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 27日 (5時00分~6時05分) 天気：18h 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|----------|---------|---------|
| 作業者名 | 1 木村 男 | 2 小野瀬 昇章 | 3 菅原 清継 | 4 田中 恒 |
| | 木村 ひろ子 | 東江 マユ | 藤本 幸子 | 小野瀬 ひろ子 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木村
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選別台 → OK
- ・ 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： 木村
(5:15)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか → OK
- ・ 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： 木村
(6:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|---------------|
| 氷の状態 | (:) OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (.) -0.2 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) 2.1 °C |

確認者： 木村
(6:20)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

Tjw

時間(6時24分)
記録(木村)

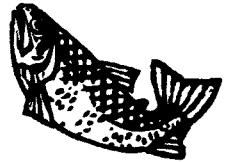
Tjw

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 00 分 ~ 6 時 15 分) 天気： 曇 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

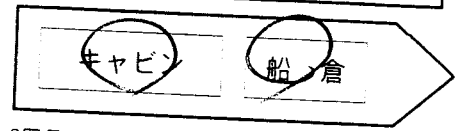
確認者： 東口吉夫 (:)

〈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 _____ → OK

確認者： 東口吉夫 (:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|----------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 17.1 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0 °C |

確認者： 東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|--------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 1.0 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、船倉と海水で洗流した。

確認者： 小野瀬稔之 (:)

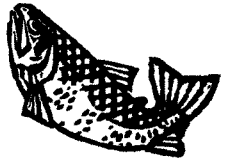
確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)

9/25 稔之



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 25 日 (15 時 00 分 ~ 時 分) 天気： 快 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|----------|----------|---------|-----------|
| | 1 木村 男 | 2 小野瀬 昇章 | 3 菅原 清継 | 4 田中 恒 |
| 作業者名 | 5 木村 ひろ子 | 6 東口 マユ | 7 藤永 幸子 | 8 小野瀬 ひろ子 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木村
(:)

6名

〈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 _____ →

OK

確認者： 木村
(:)

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 _____ →

OK

確認者： 木村
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|---------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | -1.1 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 3.1 °C |

確認者： 木村
(:)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

木村

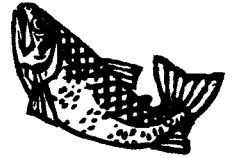
小野瀬

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (0時00分~6時00分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 17.2 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (6:15) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:10) 0 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板 頑倉を海水で洗い流す。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 24日 (5時 0分) 時 分) 天気：曇り 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|----------|------------|----------|------------|
| 作業者名 | 1 木村 男 | 2 小野 瀬 晃 章 | 3 菅原 清 継 | 4 田中 恒 |
| | 5 木村 ひろ子 | 6 東口 マチ | 7 藤本 幸子 | 8 小野 瀬 ひろ子 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(5:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選 別 台 → OK
- ・ 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：木村
(:)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか → OK
- ・ 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：木村
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 0.8 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 2.6 °C |

確認者：木村
(5:45)

確認者特記欄： 小野 瀬 晃 章 (/)

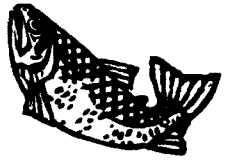
責任者確認欄： 木村 (/)

木村

木村



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 ~ 6 時 15 分) 天気：雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 4:45 3回目 5:05 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2/15) 8.2 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2/15) 0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 1.4 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、環倉と海水で洗い流した。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)

18.2°C 27.7°C 27.0°C



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 23 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 05 分) 天気：曇り 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|-------|
| | 1 木村一男 | 2 小野瀬真章 | 3 菅原清継 | 4 田中恒 |
| 作業者名 | 木村ひろ子 | 東口マユ | 藤永幸子 | 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木
(5:05)
6

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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： 木
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・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： 木
(5:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|---------------|
| 氷の状態 | (:) | <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | <u>1.8</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | <u>2.1</u> °C |

確認者： 木
(5:55)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 木 (/)

木

木

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 22 日 (0 時 00 分 ~ 6 時 15 分) 天気： 曇 気温： _____ °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

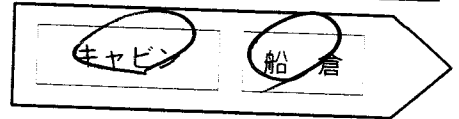
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 0 : 00 2回目 4 : 40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|--|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (<u>0</u> : <u>15</u>) <u>18.6</u> °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (<u>0</u> : <u>15</u>) <u>0</u> °C |

| | | |
|------------|-----|---|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | <u>OK</u> |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | <u>OK</u> |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (<u>5</u> : <u>20</u>) <u>1.3</u> °C |

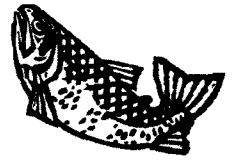
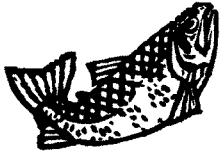
〈船内清掃記録〉

甲板・船倉を海水で洗い流した。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表

実施日：平成 22年 9 月 22日 (5時00分~6時10分) 天気：13 気温：5.0/℃

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|----------|----------|---------|-----------|
| 作業者名 | 1 木村 一男 | 2 小野瀬 真章 | 3 菅原 清継 | 4 田中 恒 |
| | 5 木村 ひろ子 | 6 東江 マユ | 7 藤本 幸子 | 8 小野瀬 ひろ子 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者 木村 (5:00)

6

〈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 →

OK

確認者 木村 (5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者 木村 (6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 0.7℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 2.1℃ |

確認者 木村 (6:00)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

特記欄の署名

責任者確認欄の署名

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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～6時00分 天気 雨のち曇 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

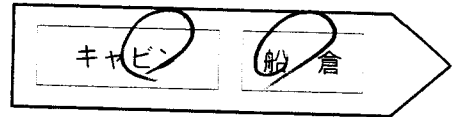
確認者：
東口吉夫
(:)

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 18.7 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0. °C |

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (4:55) 0. °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉と海水をきれい流した。

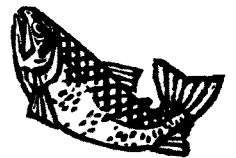
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年9月21日 (5時0分~6時0分) 天気：小雨 気温：15℃

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|--------|--------|----------|
| 作業者名 | 1 木村 男 | 小野 瀬 章 | 菅原 清 継 | 4 田中 恒 |
| | 木村 ひろ子 | 東口 マユ | 藤本 幸子 | 小野 瀬 ひろ子 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：小野
(5:05)

6

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：小野
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：小野
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | |
|-----------|------------|
| 氷の状態 | (:) OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) 0.2℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) 2.0℃ |

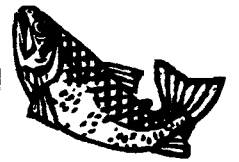
確認者：小野
(5:50)

確認者特記欄： 小野 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 9月 20日 (3時 00分 ~ 6時 50分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

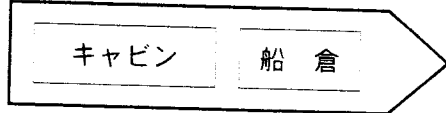
確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

OK



確認者：
東口吉夫
(:)

〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|---------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (2:15) 19.0 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (2:15) 0.1 °C |

| | | |
|------------|-----|--------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | 無し |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:45) 7.0 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

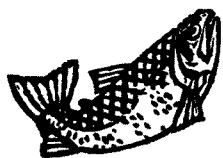
〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗い流した。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年 9月20日 (5時10分~6時35分) 天気：(曇) 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|---------|---------|--------|---------|
| 作業者名 | 1 木村一男 | 2 小野瀬昇章 | 3 菅原清継 | 4 田中恒 |
| | 5 木村ひろ子 | 6 東口みえ | 7 藤永幸子 | 8 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：小野瀬 (:)

7名

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：小野瀬 (5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：小野瀬 (6:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 2.2 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 4.2 °C |

確認者：小野瀬 (6:35)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

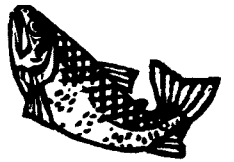
責任者確認欄： 木村 (/)

Handwritten signature/initials in the bottom left corner.

Handwritten signature/initials in the bottom right corner.



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 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → } OK
- ・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 _____ → 無

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 18.9 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0. °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | 無し |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:15) 5.2 °C |

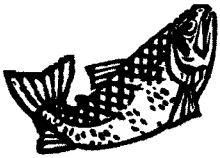
〈船内清掃記録〉

甲板 船倉を海水で洗い流した。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9 月 18 日 (5 時 05 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 16 気温： 18.2℃

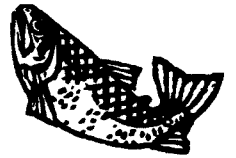
| | | | | | |
|------------------------------|--------|--------|-----------------|--------|----------------------------|
| 〈健康チェック表〉 | | | | | 確認者： 杉 (5:10) OK |
| 作業者名 | 木村 一男 | 小野瀬 晃章 | 菅原 清継 | 田中 恒 | |
| | 木村 ひろ子 | 栗口 マユ | 坂本 幸子 | 小野瀬 ひろ | |
| | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| 〈選別場衛生状態確認表〉 | | | | | 確認者： 杉 (5:20) |
| チェック内容 (選別前) | | | | | |
| ・選別台 _____ → OK | | | | | |
| ・計量器の清潔度 _____ → OK | | | | | |
| ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → OK | | | | | |
| ・シートは清潔に用意されているか _____ → OK | | | | | |
| ・海水の清浄度は _____ → OK | | | | | |
| ・岸壁海水の状態は _____ → OK | | | | | |
| ・作業場の状態は _____ → OK | | | | | |
| チェック内容 (作業終了後) | | | | | 確認者： 杉 (5:30) |
| ・選別台は清掃されているか _____ → OK | | | | | |
| ・計量器は清掃されているか _____ → OK | | | | | |
| ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → OK | | | | | |
| ・シートは全タンクにかぶせているか _____ → OK | | | | | |
| ・作業場は整理整頓されているか _____ → OK | | | | | |
| 〈選別・計量後の温度の測定〉 | | | | | 確認者： 杉 (5:50) |
| 氷の状態 | (:) | OK | | | |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 2-9℃ | | | |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 4-7℃ | | | |
| 確認者特記欄： 小野瀬 (/) | | | 責任者確認欄： 杉 (/) | | |
| 杉 | | | 小野瀬 | | |

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気: 曇り雨 気温: °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 丸崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

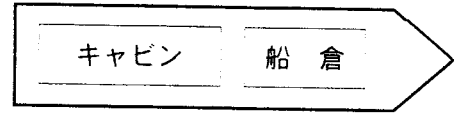
確認者：
東口吉夫
(:)

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

ok
ok



確認者：
東口吉夫
(:)

〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 20.0 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | ok |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | ok |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:10) 0.2 °C |

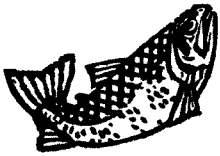
〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

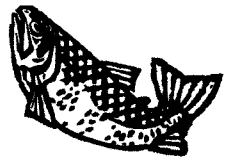
甲板、倉倉を海水で洗ひ流す。

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年 9月17日 (5時0分~6時0分) 天気：曇り 気温：17℃

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|---------|---------|--------|---------|
| | 1 木村一男 | 2 小野瀬昇章 | 3 菅原清継 | 4 田中恒 |
| 作業者名 | 5 木村ひろ子 | 6 東口マユ | 7 藤永幸子 | 8 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木村
(5:10)

〈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 _____ →

OK

確認者： 木村
(5:12)

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 _____ →

OK

確認者： 木村
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 2.8℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 9.2℃ |

確認者：
(5:45)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

TOU

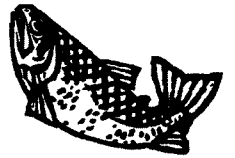
TOU

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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 (0 時 00分 ~ 15 時 55分) 天気： 曇 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

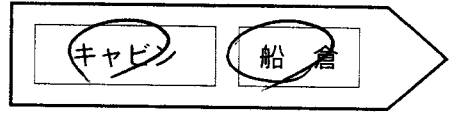
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → } OK
- ・船倉の周りは _____ →
- ・船倉の中は _____ →
- ・氷の投入は _____ → 1回目 0 2回目 4:25 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (0:15) 20.4°C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (0:15) 0 °C |

| | | |
|------------|-----|-------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (4:15) -0.2 °C |

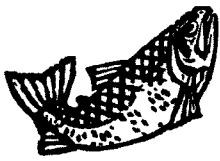
〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

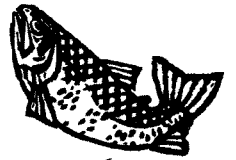
甲板 船倉を海水で洗い流した

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 16日 (4時50分~5時50分) 天気：(利) 気温：15℃

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-------|-------|------|-------|
| 作業者名 | 木村一男 | 小野瀬晃章 | 増原清継 | 4田中恒 |
| | 木村ひろ子 | 東口マユ | 藤永幸子 | 小野瀬ひろ |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村 (5:00)

870

〈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 →

OK

確認者：木村 (5:05)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：木村 (5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 10℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 2-1℃ |

確認者：木村 (5:30)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

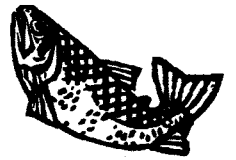
Handwritten signature of Onose

責任者確認欄： 木村 (/)

Handwritten signature of Kimura



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：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

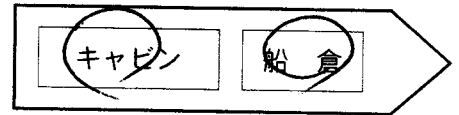
確認者：
東口吉夫
(:)

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 20.5 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0.2 °C |

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:15) 2.2 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板魚倉を海水で洗った。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)

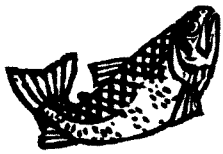


選別場での確認表

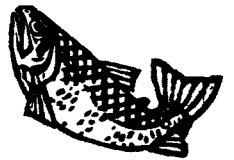


実施日：平成 22年 9月 15日 (14時 55分 ~ 16時 00分) 天気： 晴 気温： 11 °C

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|---|---------------------|---------|--------|-------|---------|--------|--------|---------|---|----|----|----|----|
| <健康チェック表> | | 確認者： 木村 (5:00) | | | | | | | | | | | | |
| 作業者名 | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">1 木村一男</td> <td style="width: 25%;">2 小野瀬真章</td> <td style="width: 25%;">3 菅原清継</td> <td style="width: 25%;">4 田中恒</td> </tr> <tr> <td>5 木村ひろ子</td> <td>6 東口マエ</td> <td>7 藤永幸子</td> <td>8 小野瀬ひび</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </table> | 1 木村一男 | 2 小野瀬真章 | 3 菅原清継 | 4 田中恒 | 5 木村ひろ子 | 6 東口マエ | 7 藤永幸子 | 8 小野瀬ひび | 9 | 10 | 11 | 12 | 7名 |
| 1 木村一男 | 2 小野瀬真章 | 3 菅原清継 | 4 田中恒 | | | | | | | | | | | |
| 5 木村ひろ子 | 6 東口マエ | 7 藤永幸子 | 8 小野瀬ひび | | | | | | | | | | | |
| 9 | 10 | 11 | 12 | | | | | | | | | | | |
| <選別場衛生状態確認表> | | 確認者： 木村 (5:10) | | | | | | | | | | | | |
| チェック内容 (選別前) | | OK | | | | | | | | | | | | |
| ・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： 木村 (6:00) | | | | | | | | | | | | |
| ・選別台は清掃されているか _____ → | | OK | | | | | | | | | | | | |
| ・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： 木村 (5:50) | | | | | | | | | | | | |
| 水の状態 | (:) OK | | | | | | | | | | | | | |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) 1.2 °C | | | | | | | | | | | | | |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) 2.2 °C | | | | | | | | | | | | | |
| 確認者特記欄： 木村 (/) | 責任者確認欄： 木村 (/) | | | | | | | | | | | | | |
| 木村 | 木村 | | | | | | | | | | | | | |



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 (3 時 00 分 ~ 6 時 10 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

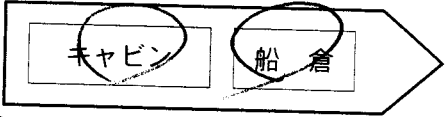
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:10) 20.5 °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 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:00) 0. °C |

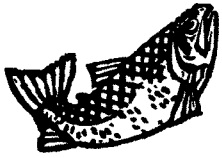
〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

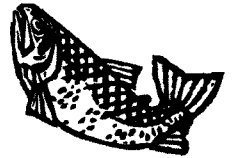
漁倉、甲板を海水で洗い流した。

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年 9月14日 (4時50分~5時50分) 天気：晴 気温：10℃

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|---------|---------|--------|----------|
| 作業者名 | 1 木村一男 | 2 小野瀬晃章 | 3 菅原清継 | 4 田中恒 |
| | 5 木村ひろ子 | 6 東口マユ | 7 藤本幸子 | 8 小野瀬ひろ子 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：木村
(4:55)

72

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：木村
(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：木村
(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 1.5℃ |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 1.0℃ |

確認者：木村
(5:30)

確認者特記欄： 木村 (/)

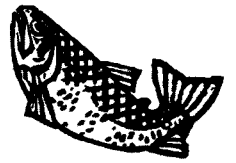
責任者確認欄： 木村 (/)

木村

木村



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 (3時00分~5時50分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

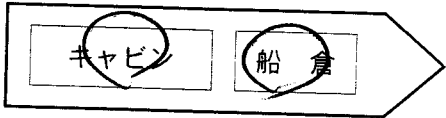
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 4:30 回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 20.7 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 0.2 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (6:00) 2.3 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、漁倉を海水で洗流す。

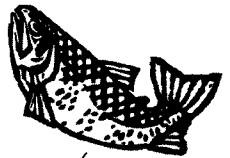
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成22年 9月13日 (4時50分~5時45分) 天気：<掛> 気温： 15 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-------|-------|------|-------|
| 作業者名 | 木村一男 | 小野瀬真章 | 菅原清継 | 4田中恒 |
| | 木村ひろ子 | 栗口マユ | 藤永幸子 | 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木村
(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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： 木村
(5:05)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・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： 木村
(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 5.5 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 4.8 °C |

確認者： 木村
(5:30)

確認者特記欄： 小野 (/)

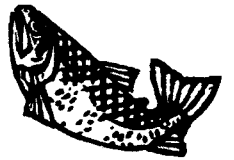
責任者確認欄： 木村 (/)

Handwritten signature of the checker (小野).

Handwritten signature of the responsible person (木村).



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 (0時00分 ~ 5時50分) 天気： 雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 丸崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

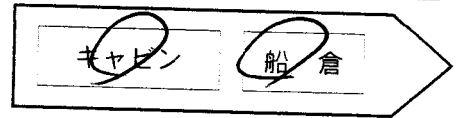
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → } OK
- ・船倉の周りは _____ → } OK
- ・船倉の中は _____ → } OK
- ・水の投入は _____ → 1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → OK

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (0:15) 19.9 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (0:15) 0.2 °C |

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|------------|-----|------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:10) 0.2 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗い流す。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 11 日 (4 時 50 分 ~ 5 時 45 分) 天気：(利) 気温：15 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|-------|
| | 1 木村一男 | 2 小野瀬真章 | 3 菅原清継 | 4 田中恒 |
| 作業者名 | 木村ひろ子 | 東口マユ | 藤永幸子 | 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：(利)
(:)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → OK
- ・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：木村
(:)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・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：木村
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 7.7 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 1.0 °C |

確認者：(利)
(:)

確認者特記欄： 小野瀬 (/)

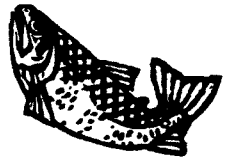
責任者確認欄： 木村 (/)

特V-なし

ナシ



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 (3時00分 ~ 6時00分) 天気：雲 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 丸崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

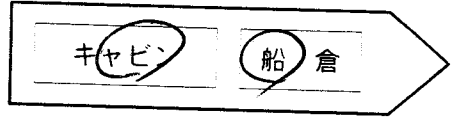
確認者：
東口吉夫
(:)

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3:15) 20.9 °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 | 無し |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (5:20) 6.5 °C |

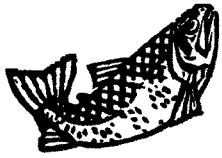
〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

甲板、魚倉を海水で洗い流す。

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



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 50 分) 天気： 曇り 気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|---------------|-----------------|----------------|----------------|
| | 1 <u>木村 男</u> | 2 <u>小野瀬 晃章</u> | 3 <u>菅原 清継</u> | 4 <u>田中 恒</u> |
| 作業者名 | <u>木村 ひろ子</u> | <u>東口 マエ</u> | <u>藤永 幸子</u> | <u>小野瀬 ひろ子</u> |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木村
(:)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 木村
(:)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： 木村
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|---------------|
| 氷の状態 | (:) | <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | <u>7.9</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | <u>7.2</u> °C |

確認者： 木村
(:)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： 木村 (/)

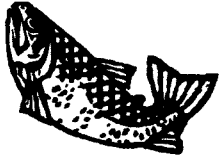
木村

木村

HACCP委員会： (/)



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 (13時 00分 ~ 15時 45分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

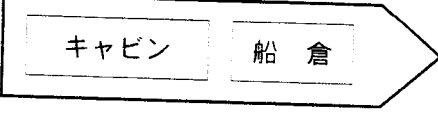
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 13:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → 無し

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|--------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (13:15) 20.1 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (13:15) 0.2 °C |

| | | |
|------------|-----|-------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (15:20) 3.2 °C |

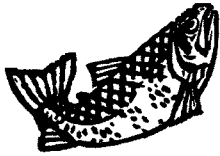
〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

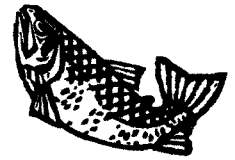
甲板 魚倉を海水で洗い流す。

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



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 40分) 天気：~~晴~~ 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|---------|---------|--------|---------|
| 作業者名 | 1 木村一男 | 2 小野瀬晃章 | 3 菅原清継 | 4 田中恒 |
| | 5 木村ひろ子 | 6 東口マユ | 7 鈴木幸子 | 8 小野瀬ひび |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：オバ
(:)

〈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 →

OK

確認者：木ね
(:)

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 →

OK

確認者：木ね
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|-----------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 4.8 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | OK 3.1 °C |

確認者：オバ
(:)

確認者特記欄： 木ね (/)

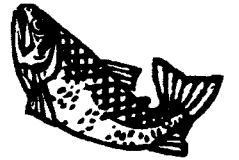
木ね

責任者確認欄： 木ね (/)

木ね



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 8 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

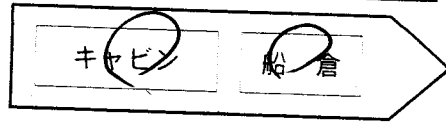
確認者：
東口吉夫
(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|----------------------------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (<u>W:15</u>) <u>2.3</u> °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (<u>J:15</u>) <u>0.2</u> °C |

確認者：**東口吉夫** (:)

| | | |
|------------|-----|------------------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | <u>OK</u> |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | <u>OK</u> |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) <u>2.4</u> °C |

〈船内清掃記録〉

甲板、魚倉を海水で洗い流した。

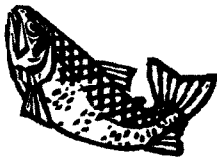
確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄：小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄：東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 8日 (4時40分~5時30分) 天気：雨/曇 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|----------|-----------|----------|------------|
| 作業者名 | 1 木村 男 | 2 小野 潤 晃章 | 3 菅原 清 継 | 4 田中 恒 |
| | 5 木村 ひろ子 | 6 東口 マユ | 7 藤本 幸子 | 8 小野 潤 ひろ子 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者：オセ
(:)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → OK
- ・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：オセ
(:)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → OK
- ・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：オセ
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|--------|
| 氷の状態 | (:) | OK |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | 5.1 °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | 3.8 °C |

確認者：オセ
(:)

確認者特記欄： 木村 (/)

責任者確認欄： (/)

木村

オセ



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 (0 時 00 分 ~ 6 時 45 分) 天気：雨 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

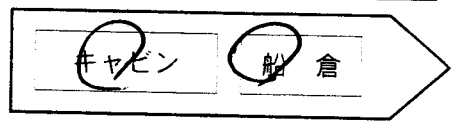
確認者：
東口吉夫
(:)

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

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-----------------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (0 : 10) 21.0 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (3 : 10) 0.2 °C |

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 4.0 °C |

〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

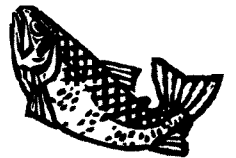
甲板 船倉を海水で洗、流す。

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 7 日 (4時5分 ~ 5時40分) 天気： 雨 気温： _____ °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|----------------|---------------|---------------|-----------------|
| | <u>木村一男</u> | <u>小野瀬晃章</u> | <u>菅原清継</u> | <u>田中恒</u> |
| 作業者名 | <u>5 木村ひさ子</u> | <u>6 栗口マユ</u> | <u>7 鈴木素子</u> | <u>8 小野瀬ひさ子</u> |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： 木
(:)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選別台 _____ → OK
- ・ 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： _____
(:)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか _____ → OK
- ・ 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： _____
(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

| | | |
|-----------|-------|---------------|
| 氷の状態 | (:) | <u>OK</u> |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) | <u>7.5</u> °C |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) | <u>4.5</u> °C |

確認者 木
(5:25)

確認者特記欄： 木 (/)

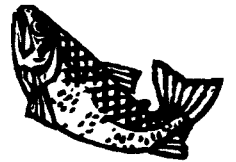
責任者確認欄： 木 (/)

木

木



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 00分 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 〇 : 〇〇 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → 無し

} OK



確認者：
東口吉夫
(:)

〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (0:15) 21.8 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (0:15) 0.5 °C |

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 5.0 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板 魚倉を海水で洗い流す。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 6 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：18 気温：18 °C

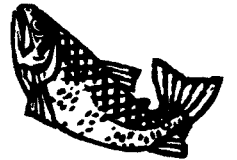
| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------------------------------|-----------------|-------------|----------------------|--------------|---------------------|-------------|---------------|---|----|----|----|----|
| 〈健康チェック表〉 | | 確認者： <u>木村</u> (<u>5:00</u>) | | | | | | | | | | | | |
| 作業者名 | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;"><u>木村一男</u></td> <td style="width: 25%;"><u>小野瀬晃章</u></td> <td style="width: 25%;"><u>菅原清継</u></td> <td style="width: 25%;"><u>田中恒</u></td> </tr> <tr> <td><u>木村ひさ子</u></td> <td><u>東マユエ</u></td> <td><u>鈴木幸子</u></td> <td><u>小野瀬ひさ子</u></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </table> | <u>木村一男</u> | <u>小野瀬晃章</u> | <u>菅原清継</u> | <u>田中恒</u> | <u>木村ひさ子</u> | <u>東マユエ</u> | <u>鈴木幸子</u> | <u>小野瀬ひさ子</u> | 9 | 10 | 11 | 12 | ok |
| <u>木村一男</u> | <u>小野瀬晃章</u> | <u>菅原清継</u> | <u>田中恒</u> | | | | | | | | | | | |
| <u>木村ひさ子</u> | <u>東マユエ</u> | <u>鈴木幸子</u> | <u>小野瀬ひさ子</u> | | | | | | | | | | | |
| 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： <u>木村</u> (<u>5:00</u>) | | | | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・選別台 → <u>OK</u> ・計量器の清潔度 → <u>OK</u> ・鮮度保持タンクの清潔度 → <u>OK</u> ・シートは清潔に用意されているか → <u>OK</u> ・海水の清浄度は → <u>OK</u> ・岸壁海水の状態は → <u>OK</u> ・作業場の状態は → <u>OK</u> | | ok | | | | | | | | | | | | |
| チェック内容 (作業終了後) | | 確認者： <u>木村</u> (<u>6:00</u>) | | | | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・選別台は清掃されているか → <u>OK</u> ・計量器は清掃されているか → <u>OK</u> ・鮮度保持タンクは清掃されているか → <u>OK</u> ・シートは全タンクにかぶせているか → <u>OK</u> ・作業場は整理整頓されているか → <u>OK</u> | | ok | | | | | | | | | | | | |
| 〈選別・計量後の温度の測定〉 | | 確認者： <u>木村</u> (<u>5:00</u>) | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">氷の状態</td> <td style="width: 70%;">(:) <u>OK</u></td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(:) <u>11.0</u> °C</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(:) <u>2.5</u> °C</td> </tr> </table> | | 氷の状態 | (:) <u>OK</u> | 鮮度タンク内海水温 | (:) <u>11.0</u> °C | 秋サケ腹部内温度 | (:) <u>2.5</u> °C | ok | | | | | | |
| 氷の状態 | (:) <u>OK</u> | | | | | | | | | | | | | |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) <u>11.0</u> °C | | | | | | | | | | | | | |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) <u>2.5</u> °C | | | | | | | | | | | | | |
| 確認者特記欄： <u>小野瀬(秘)</u> (/) | 責任者確認欄： <u>木村</u> (/) | | | | | | | | | | | | | |
| <u>木村</u> | <u>木村</u> | | | | | | | | | | | | | |

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 20 年 9 月 4 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

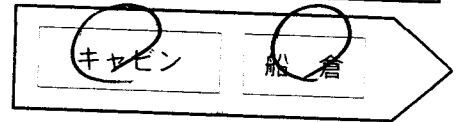
確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 : 〇〇 2回目 : _____ 3回目 : _____ 4回目 : _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 無し

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：東口吉夫 (:)

| | | |
|----------|-----|-----------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (3 : 15) 22.2 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (:) 0.4 °C |

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 4.5 °C |

〈船内清掃記録〉

甲板魚倉を海水で洗い流す。

確認者：
小野瀬稔之
(:)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22年 9月 4日 (5時10分~6時0分) 天気：曇 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-------|-----|------|-------|
| 作業者名 | 木村一男 | 野瀬章 | 菅原清継 | 田中 恒 |
| | 木村ひさ子 | 東みえ | 鈴木幸子 | 野瀬ひさ子 |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： (:)

8/20

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → OK
- ・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： 木村 (:)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → OK
- ・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： 木村 (:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： (:)

確認者特記欄： 木村 (/)

木村

責任者確認欄： 木村 (/)

木村

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



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30分~9時00分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

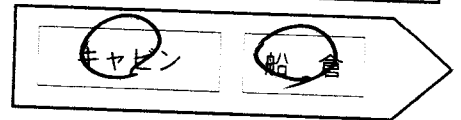
確認者：東口吉夫 (/)

〈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 → OK

確認者：東口吉夫 (/)



〈温度の測定〉

| | | |
|----------|-----|-------------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (7:20) 22.7 °C |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (7:20) 1.8 °C |

確認者：東口吉夫 (/)

| | | |
|------------|-----|-----------------|
| 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (/) 1.4 °C |

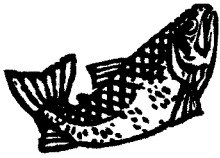
〈船内清掃記録〉

甲板 船倉を海水で洗ひ流す。

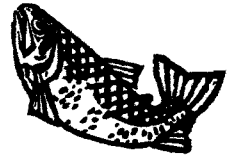
確認者：小野瀬稔之 (/)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表

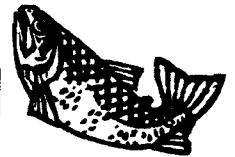


実施日：平成 22年 9月 3日 (8時10分 ~ 9時00分) 天気：小雨 気温： °C

| | | | | | |
|---------------------------|----------|---------|------|---------------|---------------|
| 〈健康チェック表〉 | | | | | 確認者： (:) |
| 作業者名 | 木村一男 | 野瀬章 | 菅原清継 | 田中恒 | |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 木村のり子 野瀬ひび | |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 野瀬ひび | |
| 〈選別場衛生状態確認表〉 | | | | | 確認者： (:) |
| 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) | | | | | |
| ・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： (:) |
| 氷の状態 | (:) OK | | | | |
| 鮮度タンク内海水温 | (:) °C | | | | |
| 秋サケ腹部内温度 | (:) °C | | | | |
| 確認者特記欄： | 村 (/) | 責任者確認欄： | | | 村 (/) |
| 村 | | 村 | | | |



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22年 7月 2日 (7時30分 ~ 8時50分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 日吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：東口吉夫 (/)

〈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：東口吉夫 (/)

キャビン 船倉

OK

〈温度の測定〉

| | | | | | |
|----------|-----|----------------|------------|-----|--------------|
| 漁場の海水温度 | 漁獲前 | (7:45) 22.2 °C | 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (7:45) 1.0 °C | 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| | | | 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (/) 3.4 °C |

確認者：東口吉夫 (/)

高い77. (注) 船倉内

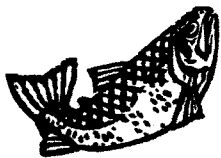
〈船内清掃記録〉

甲板・船倉を海水で洗・流す。

確認者：小野瀬稔之 (/)

確認者特記欄： 小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄： 東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 2 日 (8 時 50 分 ~ 9 時 10 分) 天気： 晴 気温： _____ °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|------|------|------|-------|
| 作業者名 | 木村一男 | 野瀬寛章 | 菅原清継 | 田中一恒 |
| | 木村ゆう | 東いさみ | 鈴木幸子 | 野瀬いづみ |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： (:)

2

〈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： (:)

OK

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： (:)

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： (:)

← とてびやんや、おぼやか
かこ

確認者特記欄： _____ (/)

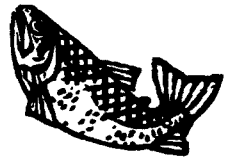
なし

責任者確認欄： _____ (/)

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 1 日 (7 時 20 分 ~ 8 時 30 分) 天気： 晴 気温： _____ °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 作業者名 | 1 東口吉夫 | 2 小野瀬稔之 | 3 山本 勉 | 4 元崎功康 |
| | 5 木村正男 | 6 上林隆明 | 7 高波 慎 | 8 鈴木信幸 |
| | 9 白吉康博 | 10 | 11 | 12 |

確認者：
東口吉夫
(:)

〈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 _____ → } **OK**
- ・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 _____ → **OK**

確認者：
東口吉夫
(:)



〈温度の測定〉

確認者：**東口吉夫** (:)

| | | | | | |
|----------|-----|-------------------|------------|-----|-----------------|
| 魚場の海水温度 | 漁獲前 | (7:45) 22.7 °C | 船倉内の氷の状態 | 帰港時 | OK |
| 船倉内の海水温度 | 漁獲前 | (7:45) 0.5 °C | 船倉内の秋サケの状態 | 帰港時 | OK |
| | | | 船倉内の海水温度 | 帰港時 | (:) 0.7 °C |

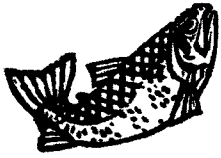
〈船内清掃記録〉

確認者：
小野瀬稔之
(:)

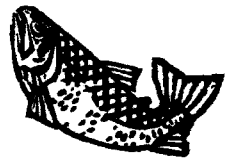
甲板、魚倉と海水で洗、流す。

確認者特記欄：小野瀬稔之 (/)

責任者確認欄：東口吉夫 (/)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 17 日 (時 分 ~ 9 時 分) 天気：ぼり 気温： _____ °C

〈健康チェック表〉

| | | | | |
|------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| | 木村一男 | 野瀬章 | 菅原清継 | 田中垣 |
| 作業者名 | 木村ひろ | 東マユ | 鈴木幸子 | 野瀬ひこ |
| | 9 | 10 | 11 | 12 |

確認者： _____
 (:)

〈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 _____ →

OK

確認者： _____
 (:)

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 _____ →

OK

確認者： _____
 (:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： _____
 (:)

確認者特記欄： _____ (/)

T

責任者確認欄： _____ (/)

T