

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (1/9)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 11 月 9 日 (7 時 40 分 ~ 6 時 10 分) 天気：f d 気温： 2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(7 : 40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は 1回目 } : 502回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森

(7 : 50)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 11.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 3.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(6:10)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (1/9)

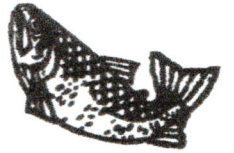
なし

責任者確認欄： 佐藤 (1/9)

f d



選別場での確認表



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

〈健康チェック表〉		確認者：工藤 (3 : 30)												
作業者名	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">1 佐藤</td> <td style="width: 25%;">2 田中</td> <td style="width: 25%;">3 田中</td> <td style="width: 25%;">4 富森</td> </tr> <tr> <td>5 富森</td> <td>6 新井田</td> <td>7 工藤</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </table>	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	5 富森	6 新井田	7 工藤	8	9	10	11	12	
1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森											
5 富森	6 新井田	7 工藤	8											
9	10	11	12											
〈選別場衛生状態確認表〉 チェック内容 (選別前)		確認者：工藤 (4 : 00)												
<ul style="list-style-type: none"> ・選別台 → L ・計量器の清潔度 → L ・鮮度保持タンクの清潔度 → L ・シートは清潔に用意されているか → L ・海水の清浄度は → L ・岸壁海水の状態は → L ・作業場の状態は → L 														
チェック内容 (作業終了後)		確認者：工藤 (5 : 30)												
<ul style="list-style-type: none"> ・選別台は清掃されているか → L ・計量器は清掃されているか → L ・鮮度保持タンクは清掃されているか → L ・シートは全タンクにかぶせているか → L ・作業場は整理整頓されているか → L 														
〈選別・計量後の温度の測定〉		確認者：工藤 (5 : 30)												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">氷の状態</td> <td style="width: 20%;">(5 : 30)</td> <td style="width: 40%;">良好</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5 : 30)</td> <td>1 °C</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5 : 30)</td> <td>1 °C</td> </tr> </table>		氷の状態	(5 : 30)	良好	鮮度タンク内海水温	(5 : 30)	1 °C	秋サケ腹部内温度	(5 : 30)	1 °C				
氷の状態	(5 : 30)	良好												
鮮度タンク内海水温	(5 : 30)	1 °C												
秋サケ腹部内温度	(5 : 30)	1 °C												
確認者特記欄： 工藤 (11/9)	責任者確認欄： 佐藤 (11/9)													



出港・漁獲から帰港までの確認表

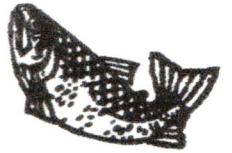


実施日：平成27年11月7日 (3時40分～5時40分) 天気：(曇) 気温：5℃

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 20%;">1 佐藤</td> <td style="width: 20%;">2 麻地</td> <td style="width: 20%;">3 池田</td> <td style="width: 25%;">4 島田</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">作業者名</td> <td>5 富森</td> <td>6 佐藤</td> <td>7 山崎</td> <td>8 和泉</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </table>						1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田	作業者名	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉		9	10	11	12	<p>確認者：富森 (3:20)</p>															
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 島田																															
作業者名	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉																															
	9	10	11	12																															
<p>〈船内衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・甲板は _____ → ○ ・キャビンの中は _____ → ○ ・船倉の周りは _____ → ○ ・船倉の中は _____ → ○ ・氷の投入は _____ → 1回目 3:30 回目 : 3回目 : 4回目 : ・水揚げ時の水は十分か _____ → ○ 					<p>確認者：富森 (3:30)</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">キャビン</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-left: 20px;">船倉</div>																													
<p>〈温度の測定〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">漁場の海水温度</td> <td style="width: 15%;">漁獲前</td> <td style="width: 15%;">(4:40)</td> <td style="width: 15%;">℃</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>11.8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>船倉内の海水温度</td> <td>漁獲前</td> <td>(3:40)</td> <td>℃</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0.1</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					漁場の海水温度	漁獲前	(4:40)	℃				11.8			船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40)	℃				0.1			<p>確認者：富森 (4:50)</p>	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;">船倉内の氷の状態</td> <td style="width: 50%;">帰港時</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>船倉内の秋サケの状態</td> <td>帰港時</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>船倉内の海水温度</td> <td>帰港時</td> <td>(4:50) 217℃</td> </tr> </table>	船倉内の氷の状態	帰港時	○	船倉内の秋サケの状態	帰港時	○	船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 217℃
漁場の海水温度	漁獲前	(4:40)	℃																																
		11.8																																	
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40)	℃																																
		0.1																																	
船倉内の氷の状態	帰港時	○																																	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○																																	
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 217℃																																	
<p>〈船内清掃記録〉</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">海水で清掃</p>					<p>確認者：富森 (5:40)</p>																														
<p>確認者特記欄： 富森 (1/17)</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">en</p>			<p>責任者確認欄： 佐藤 (1/17)</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">en</p>																																



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 7 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(3:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5:30)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	1 °C

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (11/7)

責任者確認欄： 佐藤 (11/7)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 31 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：快晴 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

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

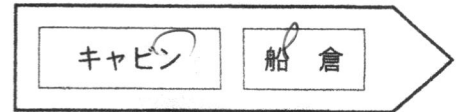
確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:40)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:00) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 3.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(5:20)

海水清掃

確認者特記欄： 富森 (10/31)

責任者確認欄： 佐藤 (10/31)

たし

たし

東京府の工業発展の歴史と展望

昭和十一年 三月 東京府立第一高等学校 東京府立第一高等学校 東京府立第一高等学校

東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校

東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校

東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校

東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校

東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校

東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校

東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校

東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校

東京府立第一高等学校

東京府立第一高等学校
東京府立第一高等学校



選別場での確認表



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

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5 : 30)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 30)	1 °C

確認者：工藤
(5 : 30)

確認者特記欄： 工藤 (10/30)

責任者確認欄： 佐藤 (10/30)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 11 月 1 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森 (3:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

キャビン

船倉

➤

確認者：富森 (3:40)

〈温度の測定〉

確認者：富森 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 13.1 °C	船倉内の水の状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:50) 13.1 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
			船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 1.7 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森 (6:00)

確認者特記欄： 富森 (11/1)

おん

責任者確認欄： 佐藤 (11/1)

おん



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 1 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 15 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(3 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (11/1)

責任者確認欄： 佐藤 (11/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 11 月 2 日 (3 時) 0 分 ~ 6 時 00 分 天気： 15.9 気温： 2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森 (3 : 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森 (3 : 40)

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (5 00)

魚場の海水温度	漁獲前	(3 : 40) 13.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3 : 40) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5 : 00) 2.7 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森 (6 : 00)

確認者特記欄： 富森 (1/2)

etc

責任者確認欄： 佐藤 (1/2)

etc



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 2 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(3:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5:30)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	1 °C

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (11/2)

責任者確認欄： 佐藤 (11/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 11 月 3 日 (3 時 20 分 ~ 6 時 10 分) 天気： 晴 気温： 9 °C

<p>〈健康チェック表〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td rowspan="3" style="width: 15%;">作業者名</td> <td style="width: 15%;">1 佐藤</td> <td style="width: 15%;">2 麻地</td> <td style="width: 15%;">3 池田</td> <td style="width: 15%;">4 畠田</td> </tr> <tr> <td>5 富森</td> <td>6 佐藤</td> <td>7 山崎</td> <td>8 和泉</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </table>		作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 畠田	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉	9	10	11	12	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 確認者：富森 (3 : 20) </div>												
作業者名	1 佐藤		2 麻地	3 池田	4 畠田																						
	5 富森		6 佐藤	7 山崎	8 和泉																						
	9	10	11	12																							
<p>〈船内衛生状態確認表〉</p> <p>チェック内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 { 30 2回目 : 3回目 : 4回目 : ・水揚げ時の水は十分か _____ → ○ 		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 確認者：富森 (3 : 30) </div> <div style="margin-top: 10px; text-align: center;"> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; border-radius: 15px;">キャビン</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; border-radius: 15px;">船倉</div> </div> </div>																									
<p>〈温度の測定〉</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 20%;">漁場の海水温度</td> <td style="width: 20%;">漁獲前</td> <td style="width: 20%;">(3 : 40)</td> <td style="width: 10%;">℃</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>13.1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>船倉内の海水温度</td> <td>漁獲前</td> <td>(3 : 40)</td> <td>℃</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0.1</td> <td></td> </tr> </table>		漁場の海水温度	漁獲前	(3 : 40)	℃			13.1		船倉内の海水温度	漁獲前	(3 : 40)	℃			0.1		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 確認者：富森 (5 : 20) </div> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 60%;">船倉内の氷の状態</td> <td style="width: 40%;">帰港時</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>船倉内の秋サケの状態</td> <td>帰港時</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>船倉内の海水温度</td> <td>帰港時</td> <td>(5 : 20) 4.7 °C</td> </tr> </table>	船倉内の氷の状態	帰港時	9	船倉内の秋サケの状態	帰港時	0	船倉内の海水温度	帰港時	(5 : 20) 4.7 °C
漁場の海水温度	漁獲前	(3 : 40)	℃																								
		13.1																									
船倉内の海水温度	漁獲前	(3 : 40)	℃																								
		0.1																									
船倉内の氷の状態	帰港時	9																									
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0																									
船倉内の海水温度	帰港時	(5 : 20) 4.7 °C																									
<p>〈船内清掃記録〉</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">海水で清掃</p>		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 確認者：富森 (6 : 10) </div>																									
<p>確認者特記欄： 富森 (1/3)</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">+ 20</p>		<p>責任者確認欄： 佐藤 (1/3)</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">12/1</p>																									



選別場での確認表



実施日：平成 23年 11月 3日 (3時30分~5時30分) 天気：晴 気温：12℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(3:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (11/3)

責任者確認欄： 佐藤 (11/3)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27年 11月 4日 (3時20分 ~ 5時40分) 天気：1/4 気温： 7 °C

<健康チェック表> <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 確認者：富森 (3:20) </div>				
作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉	
9	10	11	12	
<船内衛生状態確認表> <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 確認者：富森 (3:30) </div>				
チェック内容				
・甲板は	_____ →	7		
・キャビンの中は	_____ →	0		
・船倉の周りは	_____ →	0		
・船倉の中は	_____ →	7		
・氷の投入は	_____ →	1回目 3:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :		
・水揚げ時の水は十分な	_____ →	7		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px;"> キャビン </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px;"> 船倉 </div> </div>				
<温度の測定> <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 確認者：富森 (5:00) </div>				
漁場の海水温度	漁獲前	(3:30)	12.7	°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30)	0.1	°C
船倉内の氷の状態	帰港時	0		
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0		
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 4.2 °C		
<船内清掃記録> <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 確認者：富森 (5:40) </div>				
海水清掃				
確認者特記欄： 富森 (1/4)			責任者確認欄： 佐藤 (1/4)	
7			7	

① 薪炭 種類別



夫國削の薪炭計画の概要・薪出



国削 薪炭計画 概要 薪出 2019年度設計資料

薪炭 種類別
()

(薪炭計画内容)

薪炭計画の概要
薪炭の種類
薪炭の出産地
薪炭の出産量

薪炭 種類別
()

(薪炭計画内容)

薪炭計画の概要

- 薪炭の種類
- 薪炭の出産地
- 薪炭の出産量
- 薪炭の出産時期
- 薪炭の出産方法
- 薪炭の出産場所
- 薪炭の出産回数
- 薪炭の出産回数
- 薪炭の出産回数
- 薪炭の出産回数

薪炭 種類別
()

(薪炭計画内容)

薪炭計画の概要

薪炭の種類

薪炭の出産地

薪炭の出産量

薪炭の出産時期

薪炭の出産方法

薪炭の出産場所

薪炭の出産回数

薪炭の出産回数

薪炭の出産回数

薪炭の出産回数

薪炭 種類別
()

(薪炭計画内容)

() 薪炭計画の概要

薪炭の種類

薪炭の出産地

薪炭の出産量

薪炭の出産時期

薪炭の出産方法

薪炭の出産場所

薪炭の出産回数

薪炭の出産回数

薪炭の出産回数

薪炭の出産回数



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 4 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(3 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 30) 良好
鮮度タンク内海水温	(5 : 30) 1 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 30) 1 °C

確認者：工藤
(5 : 30)

確認者特記欄： 工藤 (11/4)

責任者確認欄： 佐藤 (11/4)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (11/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 11 月 5 日 (3 時 20 分 ~ 5 時 40 分) 天気：曇り 気温： 8 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森 (3 : 20)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森 (3 : 30)

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3 : 40) 12.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3 : 40) 0.1 °C

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

確認者：富森 (5 : 00)

〈船内清掃記録〉

海水の清掃

確認者：富森 (5 : 40)

確認者特記欄： 富森 (11/5) 帆

責任者確認欄： 佐藤 (11/5) 帆

国語科 国語の活用



志留期の魚類化石の産出



志留紀 魚類化石の産出 志留紀 魚類化石の産出

志留紀 魚類化石

(志留紀 魚類化石)

志留紀 魚類化石の産出

志留紀 魚類化石の産出

志留紀 魚類化石の産出

志留紀 魚類化石の産出

志留紀 魚類化石

(志留紀 魚類化石)

志留紀 魚類化石

- 志留紀 魚類化石の産出
- 志留紀 魚類化石の産出
- 志留紀 魚類化石の産出
- 志留紀 魚類化石の産出
- 志留紀 魚類化石の産出
- 志留紀 魚類化石の産出

志留紀 魚類化石

(志留紀 魚類化石)

志留紀 魚類化石の産出

志留紀 魚類化石の産出

志留紀 魚類化石の産出

志留紀 魚類化石の産出

志留紀 魚類化石

(志留紀 魚類化石)

志留紀 魚類化石

志留紀 魚類化石



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 5 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 15 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(3 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5 : 30)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 30)	1 °C

確認者：工藤
(5 : 30)

確認者特記欄： 工藤 (11/5)

責任者確認欄： 佐藤 (11/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/29)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月29日 (2時)0分~4時50分 天気：快 気温：7℃

〈健康チェック表〉

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

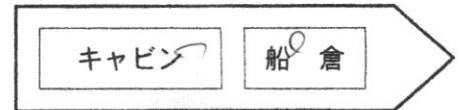
確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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) 40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森
(2:40)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 12.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1℃

確認者：富森 (4:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 0.8℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(4:50)

確認者特記欄： 富森 (10/29)

たじ

責任者確認欄： 佐藤 (10/29)

たじ

いし 和紙 (和紙)

和紙 (和紙)



夫 爾 終 の 了 事 具 心 衣 紙 魚 巻 出



和紙 (和紙) 和紙 (和紙) 和紙 (和紙) 和紙 (和紙) 和紙 (和紙) 和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙) 和紙 (和紙) 和紙 (和紙) 和紙 (和紙) 和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙) 和紙 (和紙) 和紙 (和紙) 和紙 (和紙) 和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)

和紙 (和紙)





選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 29 日 (2時30分～5時00分) 天気：晴 気温：10℃

(健康チェック表)					確認者：工藤 (2:30)
作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	
5 富森	6 新井田	7 工藤	8		
9	10	11	12		
(選別場衛生状態確認表)					確認者：工藤 (3:00)
チェック内容 (選別前)					
・選別台 → ✓					
・計量器の清潔度 → ✓					
・鮮度保持タンクの清潔度 → ✓					
・シートは清潔に用意されているか → ✓					
・海水の清浄度は → ✓					
・岸壁海水の状態は → ✓					
・作業場の状態は → ✓					
チェック内容 (作業終了後)					確認者：工藤 (5:00)
・選別台は清掃されているか → ✓					
・計量器は清掃されているか → ✓					
・鮮度保持タンクは清掃されているか → ✓					
・シートは全タンクにかぶせているか → ✓					
・作業場は整理整頓されているか → ✓					
(選別・計量後の温度の測定)					確認者：工藤 (5:00)
氷の状態	(5:00) 良好				
鮮度タンク内海水温	(5:00) / °C				
秋サケ腹部内温度	(5:00) / °C				
確認者特記欄： 工藤 (10/29)			責任者確認欄： 佐藤 (10/29)		



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 28 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 40 分) 天気：曇り 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

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

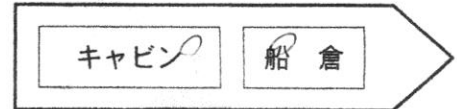
確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ○
- ・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 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か ○

確認者：富森
(2:40)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 12.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 2.3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(5:40)

海水清掃

確認者特記欄： 富森 (10/28)

付記

責任者確認欄： 佐藤 (10/28)

付記



選別場での確認表



実施日：平成23年10月28日（2時30分～5時30分）天気：晴 気温：9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5:30)	1℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	1℃

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (10/28)

責任者確認欄： 佐藤 (10/28)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/27)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 27 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 15 分) 天気：快 気温：8 °C

〈健康チェック表〉

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

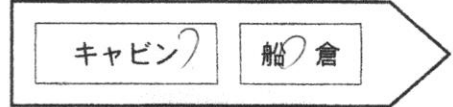
確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ○
- ・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 40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ○

確認者：富森
(2:40)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

魚場の海水温度	漁獲前	(2:40) 13.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 3.6 °C

〈船内清掃記録〉

海内清掃

確認者：富森
(5:15)

確認者特記欄： 富森 (10/27)

tyl

責任者確認欄： 佐藤 (10/27)

tyl



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 27 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(2 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 30) 良好	
鮮度タンク内海水温	(5 : 30)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 30)	1 °C

確認者：工藤
(5 : 30)

確認者特記欄： 工藤 (10/27)

責任者確認欄： 佐藤 (10/27)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (2/26)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 26 日 (2時10分~5時00分) 天気：晴 気温：6 °C

〈健康チェック表〉

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

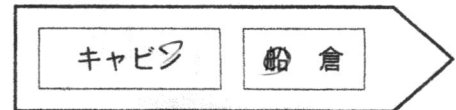
確認者：富森
(2:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:20)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (2:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 13.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(2:50) 2.7 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:00)

確認者特記欄： 富森 (10/26)

PL

責任者確認欄： 佐藤 (10/26)

PL



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 26 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉		確認者：工藤 (2:30)												
作業者名	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">1 佐藤</td> <td style="width: 25%;">2 田中</td> <td style="width: 25%;">3 田中</td> <td style="width: 25%;">4 富森</td> </tr> <tr> <td>5 富森</td> <td>6 新井田</td> <td>7 工藤</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </table>	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	5 富森	6 新井田	7 工藤	8	9	10	11	12	
1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森											
5 富森	6 新井田	7 工藤	8											
9	10	11	12											
〈選別場衛生状態確認表〉 チェック内容 (選別前)		確認者：工藤 (3:00)												
<ul style="list-style-type: none"> ・ 選別台 → ✓ ・ 計量器の清潔度 → ✓ ・ 鮮度保持タンクの清潔度 → ✓ ・ シートは清潔に用意されているか → ✓ ・ 海水の清浄度は → ✓ ・ 岸壁海水の状態は → ✓ ・ 作業場の状態は → ✓ 														
チェック内容 (作業終了後)		確認者：工藤 (5:00)												
<ul style="list-style-type: none"> ・ 選別台は清掃されているか → ✓ ・ 計量器は清掃されているか → ✓ ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか → ✓ ・ シートは全タンクにかぶせているか → ✓ ・ 作業場は整理整頓されているか → ✓ 														
〈選別・計量後の温度の測定〉		確認者：工藤 (5:00)												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">氷の状態</td> <td style="width: 20%;">(5:00)</td> <td style="width: 40%;">良好</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5:00)</td> <td>1 °C</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5:00)</td> <td>1 °C</td> </tr> </table>	氷の状態	(5:00)	良好	鮮度タンク内海水温	(5:00)	1 °C	秋サケ腹部内温度	(5:00)	1 °C					
氷の状態	(5:00)	良好												
鮮度タンク内海水温	(5:00)	1 °C												
秋サケ腹部内温度	(5:00)	1 °C												
確認者特記欄： 工藤 (10/26)	責任者確認欄： 佐藤 (10/26)													



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 25 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：☁️ 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ○
- ・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 2:40 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ○

確認者：富森
(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

確認者：富森 (4:15)

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 3.5 °C

〈船内清掃記録〉

船内清掃

確認者：富森
(6:40)

確認者特記欄： 富森 (10/25)

なし

責任者確認欄： 佐藤 (10/25)

なし

表題欄の「お茶葉」は「茶葉」を出

品名 産地 産地 産地 産地 産地 産地

お茶葉

お茶葉 産地 産地 産地 産地 産地 産地

お茶葉

お茶葉

お茶葉

お茶葉

お茶葉

お茶葉

お茶葉 産地 産地 産地 産地 産地 産地

お茶葉

お茶葉

お茶葉 産地 産地 産地 産地 産地 産地



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 25 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雨 気温：12.5 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/25)

責任者確認欄： 佐藤 (10/25)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 24 日 (7 時 30 分 ~ 6 時 30 分) 天気：曇 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 12.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

確認者：富森 (4:40)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 4.6 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森

(6:30)

確認者特記欄： 富森 (10/24)

ナシ

責任者確認欄： 佐藤 (10/20)

ナシ

素鰯節の加工技術とその歴史・巻出

魚名: 素鰯節



加工工程: 1. 魚の解体、2. 煮込み、3. 乾燥、4. 包装

魚名: 素鰯節



- 1. 魚の解体
- 2. 煮込み
- 3. 乾燥
- 4. 包装

原料: 素鰯

加工工程: 魚の解体

加工工程: 煮込み

加工工程: 乾燥

原料: 素鰯

加工工程: 魚の解体

加工工程: 煮込み

加工工程: 乾燥

魚名: 素鰯節

加工工程: 魚の解体

魚名: 素鰯節

加工工程: 魚の解体



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 24 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 曇り 気温： 12 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/24)

責任者確認欄： 佐藤 (10/24)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 22 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気： 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉		確認者：工藤 (2 : 30)												
作業員名	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">1 佐藤</td> <td style="width: 25%;">2 田中</td> <td style="width: 25%;">3 田中</td> <td style="width: 25%;">4 富森</td> </tr> <tr> <td>5 富森</td> <td>6 新井田</td> <td>7 工藤</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> </tr> </table>	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	5 富森	6 新井田	7 工藤	8	9	10	11	12	
1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森											
5 富森	6 新井田	7 工藤	8											
9	10	11	12											
〈選別場衛生状態確認表〉		確認者：工藤 (0 : 00)												
チェック内容 (選別前)														
<ul style="list-style-type: none"> ・選別台 → <input checked="" type="checkbox"/> ・計量器の清潔度 → <input checked="" type="checkbox"/> ・鮮度保持タンクの清潔度 → <input checked="" type="checkbox"/> ・シートは清潔に用意されているか → <input checked="" type="checkbox"/> ・海水の清浄度は → <input checked="" type="checkbox"/> ・岸壁海水の状態は → <input checked="" type="checkbox"/> ・作業場の状態は → <input checked="" type="checkbox"/> 														
チェック内容 (作業終了後)		確認者：工藤 (5 : 00)												
<ul style="list-style-type: none"> ・選別台は清掃されているか → <input checked="" type="checkbox"/> ・計量器は清掃されているか → <input checked="" type="checkbox"/> ・鮮度保持タンクは清掃されているか → <input checked="" type="checkbox"/> ・シートは全タンクにかぶせているか → <input checked="" type="checkbox"/> ・作業場は整理整頓されているか → <input checked="" type="checkbox"/> 														
〈選別・計量後の温度の測定〉		確認者：工藤 (5 : 00)												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 35%;">氷の状態</td> <td style="width: 35%;">(5 : 00)</td> <td style="width: 30%;">良好</td> </tr> <tr> <td>鮮度タンク内海水温</td> <td>(5 : 00)</td> <td>1 °C</td> </tr> <tr> <td>秋サケ腹部内温度</td> <td>(5 : 00)</td> <td>1 °C</td> </tr> </table>		氷の状態	(5 : 00)	良好	鮮度タンク内海水温	(5 : 00)	1 °C	秋サケ腹部内温度	(5 : 00)	1 °C				
氷の状態	(5 : 00)	良好												
鮮度タンク内海水温	(5 : 00)	1 °C												
秋サケ腹部内温度	(5 : 00)	1 °C												
確認者特記欄： 工藤 (10/22)	責任者確認欄： 佐藤 (10/22)													



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月20日(2時30分~5時20分) 天気：曇 気温：2℃

〈健康チェック表〉

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

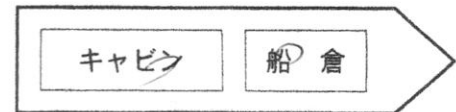
確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ○
- ・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 4回 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か ○

確認者：富森
(2:40)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.4	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.1	℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 1.4

〈船内清掃記録〉

海水の清掃

確認者：富森
(5:20)

確認者特記欄： 富森 (10/20)

責任者確認欄： 佐藤 (10/20)

TL

TL

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

素数の性質とその応用

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

素数は自然数の中で最も重要な性質を持つ数である。素数の性質を研究することは、数論の基礎となる。

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号

第 1 章 第 1 節 第 1 項 第 1 号



選別場での確認表



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

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5 : 30)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 30)	1 °C

確認者：工藤
(5 : 30)

確認者特記欄： 工藤 (10/24)

責任者確認欄： 佐藤 (10/24)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 10 月 21 日 (2時30分 ~ 5時00分) 天気：曇り 気温： 8 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

確認者：富森 (4:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 2.6 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森

(5:00)

確認者特記欄： 富森 (10/21)

富森

責任者確認欄： 佐藤 (10/21)

佐藤



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 20 日 (2時30分～5時30分) 天気：晴 気温：4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5:30)	1℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	1℃

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (10/30)

責任者確認欄： 佐藤 (10/30)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/22)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 22 日 (2時10分~5時00分) 天気：(F) 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・水の投入は _____ → 1回目 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か _____ → 〇

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 1.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森

(5:00)

確認者特記欄： 富森 (10/22)

fil

責任者確認欄： 佐藤 (10/22)

fil



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 10 月 19 日 (2時30分~5時10分) 天気：快晴 気温： 3 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 2.8 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:10)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (10/19)

責任者確認欄： 佐藤 (10/19)

fil

たし



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 19 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5:30)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	1 °C

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (10/19)

責任者確認欄： 佐藤 (10/19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 18 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：177 気温：5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は 〇
- ・キャビンの中は 〇
- ・船倉の周りは 〇
- ・船倉の中は 〇
- ・氷の投入は 1回目 2:40 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か 〇

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 3.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(6:00)

海水清掃

確認者特記欄：

富森

(19/8)

TR

責任者確認欄：

佐藤

(19/8)

TR



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 18 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5:30)	1 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	1 °C

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (10/18)

責任者確認欄： 佐藤 (10/18)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 17 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 50 分) 天気：快晴 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

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

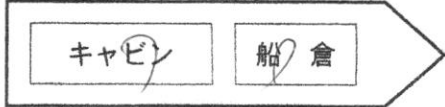
確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森
(2:40)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

確認者：富森 (4:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.5 °C 3.7 °C

〈船内清掃記録〉

海水を清掃

確認者：富森
(5:50)

確認者特記欄： 富森 (10/17)

責任者確認欄： 佐藤 (10/17)

たし

たし



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 17 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (10/17)

責任者確認欄： 佐藤 (10/17)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 29 年 10 月 15 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 20 分) 天気：曇り 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

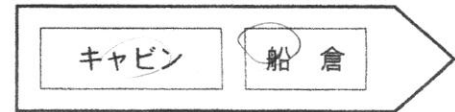
確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森
(2:40)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

確認者：富森 (4:20)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 0.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(5:20)

確認者特記欄： 富森 (10/15)

責任者確認欄： 佐藤 (10/15)

fil

fil

日本の文化と心

日本の文化は、長い歴史の中で形成されてきた。その中心には、自然と調和を重んじる思想がある。茶道、花道、書道などの伝統文化は、日本人の心を育ててきた。また、和食は、季節の食材を使い、健康と美味を追求している。現代の日本は、伝統と現代文化が融合し、独自の文化を築いている。

日本の文化は、海外にも大きな影響を与えている。アニメ、マンガ、ゲームなどのポップ文化は、世界中の若者に愛されている。また、日本の伝統文化も、海外で人気を集めている。和食は、ユネスコの世界遺産に登録された。日本の文化は、世界を魅了し続けている。

日本の文化は、日本人の心を育ててきた。それは、自然と調和を重んじる思想、そして、伝統と現代文化の融合である。日本の文化は、世界を魅了し続けている。それは、日本人の心を育ててきた文化であり、世界を魅了し続けている文化である。

日本の文化は、長い歴史の中で形成されてきた。その中心には、自然と調和を重んじる思想がある。茶道、花道、書道などの伝統文化は、日本人の心を育ててきた。また、和食は、季節の食材を使い、健康と美味を追求している。現代の日本は、伝統と現代文化が融合し、独自の文化を築いている。

日本の文化は、海外にも大きな影響を与えている。アニメ、マンガ、ゲームなどのポップ文化は、世界中の若者に愛されている。また、日本の伝統文化も、海外で人気を集めている。和食は、ユネスコの世界遺産に登録された。日本の文化は、世界を魅了し続けている。



選別場での確認表



実施日：平成 29 年 10 月 15 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：雨 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5:31)	1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	1 ℃

確認者：工藤
(10:15)

確認者特記欄： 工藤 (10/15)

責任者確認欄： 佐藤 (10/15)

Faint, illegible text at the top of the page, possibly a header or title.

Second section of faint, illegible text.

Third section of faint, illegible text.

Fourth section of faint, illegible text.

Fifth section of faint, illegible text.

Sixth section of faint, illegible text.

Final section of faint, illegible text at the bottom of the page.



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 10 月 6 日 (2時 30分 ~ 5時 10分) 天気：15本 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ○
- ・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 ○

確認者：富森
(2:40)

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.1 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
			船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 1.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:10)

確認者特記欄： 富森 (10/6)

OK

責任者確認欄： 佐藤 (10/6)

+OK

表題欄の了る葉巻の生産・蒸出

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

表題欄

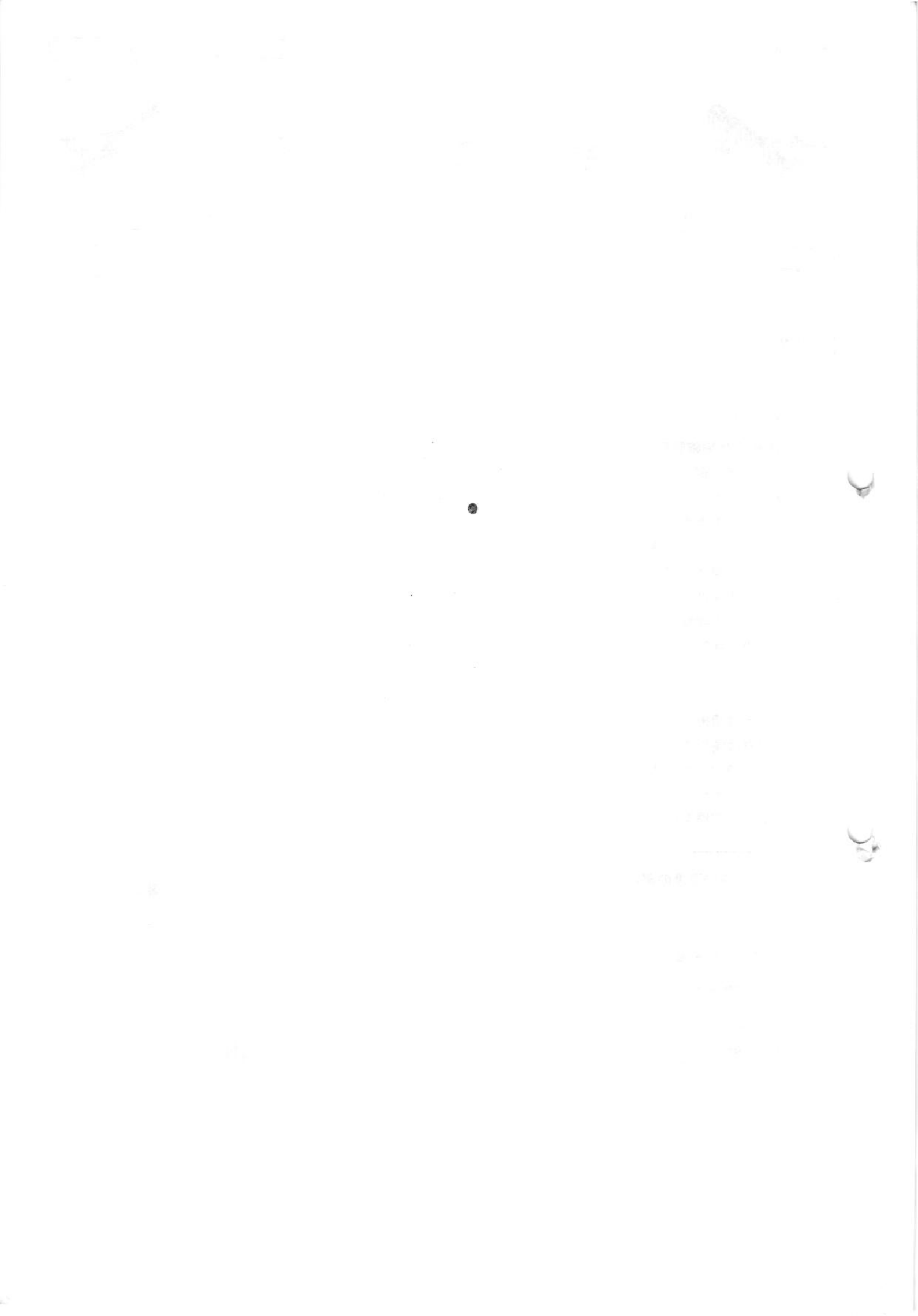


選別場での確認表



実施日：平成 23年 10月 14日 (2時30分~5時30分) 天気：晴 気温：5℃

(健康チェック表)					確認者：工藤 (2:30)
作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森	
5 富森	6 新井田	7 工藤	8		
9	10	11	12		
(選別場衛生状態確認表)					確認者：工藤 (5:00)
チェック内容 (選別前)					
・選別台 <input type="checkbox"/> → ✓					
・計量器の清潔度 <input type="checkbox"/> → ✓					
・鮮度保持タンクの清潔度 <input type="checkbox"/> → ✓					
・シートは清潔に用意されているか <input type="checkbox"/> → ✓					
・海水の清浄度は <input type="checkbox"/> → ✓					
・岸壁海水の状態は <input type="checkbox"/> → ✓					
・作業場の状態は <input type="checkbox"/> → ✓					
チェック内容 (作業終了後)					確認者：工藤 (5:30)
・選別台は清掃されているか <input type="checkbox"/> → ✓					
・計量器は清掃されているか <input type="checkbox"/> → ✓					
・鮮度保持タンクは清掃されているか <input type="checkbox"/> → ✓					
・シートは全タンクにかぶせているか <input type="checkbox"/> → ✓					
・作業場は整理整頓されているか <input type="checkbox"/> → ✓					
(選別・計量後の温度の測定)					確認者：工藤 (5:30)
氷の状態	(5:30) 良好				
鮮度タンク内海水温	(5:30) 1℃				
秋サケ腹部内温度	(5:30) 1℃				
確認者特記欄： 工藤 (10/14)			責任者確認欄： 佐藤 (10/14)		



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/7)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 21 年 10 月 7 日 (2時30分~5時20分) 天気：(曇) 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は →
- ・キャビンの中は →
- ・船倉の周りには →
- ・船倉の中は →
- ・水の投入は → 1回目 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か →

確認者：富森
(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

確認者：富森 (4:10)

船倉内の水の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 2.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:20)

確認者特記欄： 富森 (10/7)

たし

責任者確認欄： 佐藤 (10/7)

たし

奉天省の丁も養蠶は蠶魚・蒸出

奉天省

蠶魚

蠶

蠶魚

蠶魚

蠶魚

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省

奉天省



選別場での確認表



実施日：平成 23年 10月 13日 (2時30分～6時00分) 天気：晴 気温：℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(6:00)

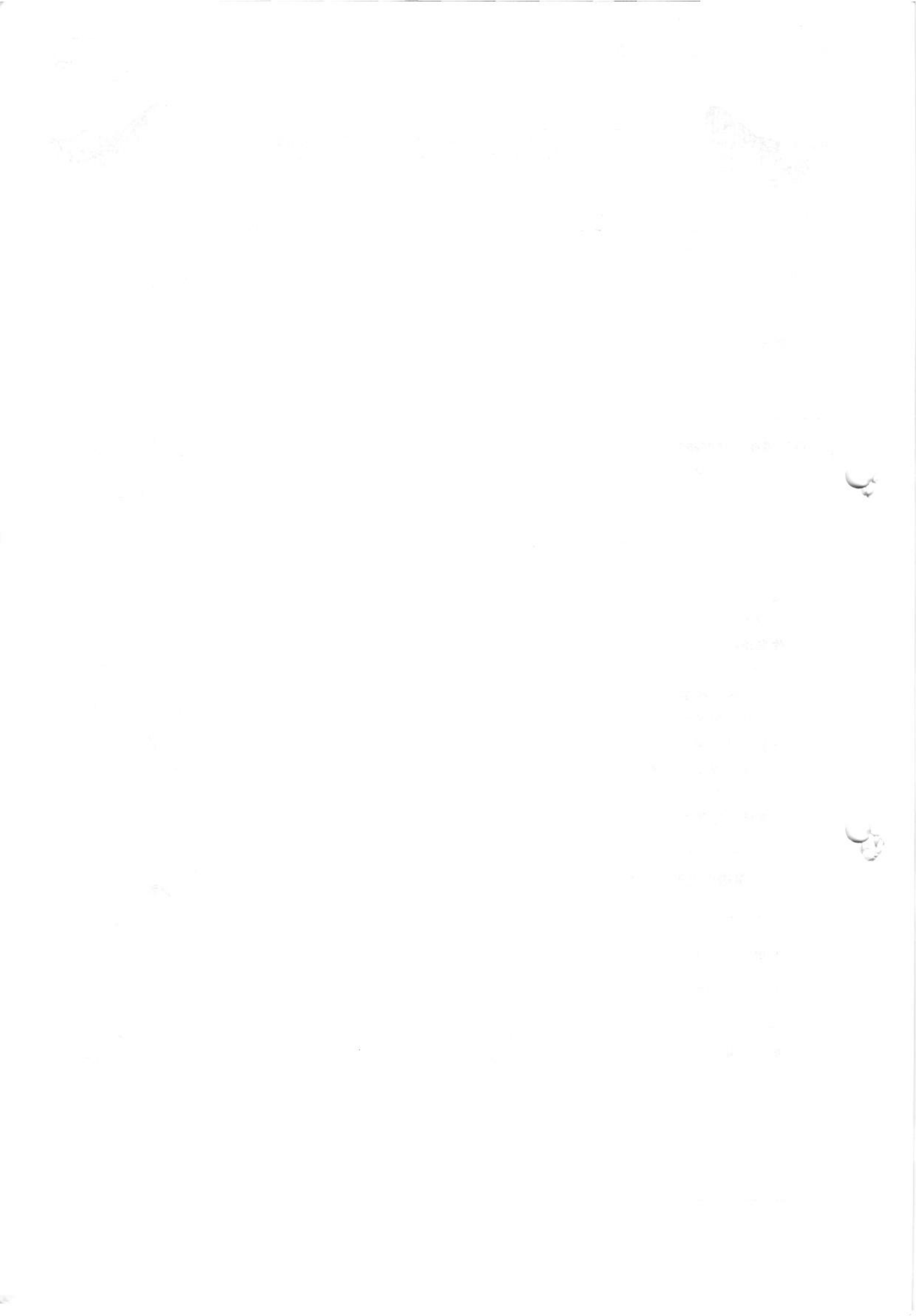
〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/13)

責任者確認欄： 佐藤 (10/13)



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 8 日 (2時30分~5時30分) 天気：(F) 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 2.3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:20)

海水清掃

確認者特記欄： 富森 (19)

た

責任者確認欄： 佐藤 (10)

た



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 12 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(0 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5 : 20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 30) 良好
鮮度タンク内海水温	(5 : 30) 1 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 30) 1 °C

確認者：工藤
(5 : 30)

確認者特記欄： 工藤 (10/12)

責任者確認欄： 佐藤 (10/12)





出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月10日 (2時20分~6時³⁰分) 天気：15℃ 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:20)

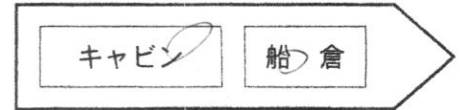
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森

(2:30)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 4.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(6:30)

船内海水にて清掃

確認者特記欄： 富森 (10/10)
TR

責任者確認欄： 佐藤 (10/10)
TR



選別場での確認表



実施日：平成 28 年 10 月 11 日 (2時30分～5時30分) 天気：晴 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良好
鮮度タンク内海水温	(5:30) 1 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 1 °C

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (10/11)

責任者確認欄： 佐藤 (10/11)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/11)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 11 日 (2時30分~5時30分) 天気：曇 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森
(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 13.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 8.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 1.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(5:20)

海水7m清掃

確認者特記欄： 富森 (10/11)

DL

責任者確認欄： 佐藤 (10/11)

佐



選別場での確認表



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

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良好
鮮度タンク内海水温	(5:30) 1 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 1 °C

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (10/10)

責任者確認欄： 佐藤 (10/10)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (19/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23年 10月 11日 (2時30分~5時30分) 天気：曇り 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 〇
- ・キャビンの中は _____ → 〇
- ・船倉の周りは _____ → 〇
- ・船倉の中は _____ → 〇
- ・氷の投入は _____ → 1回目 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分な _____ → 〇

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.95°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

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

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:30)

海内清掃

確認者特記欄： 富森 (10/1)

富森

責任者確認欄： 佐藤 (10/1)

佐藤



選別場での確認表



実施日：平成 27年 10月 8日 (2時30分～6時00分) 天気：晴 気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(2:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/8)

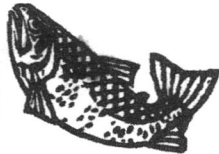
責任者確認欄： 佐藤 (10/8)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (19/13)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年 10月 13日 (2時30分～6時10分) 天気：曇 気温：7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森 (2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 : 40 2回目 : 3:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森 (2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.57℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	?
船倉内の秋サケの状態	帰港時	
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 4.2℃

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森 (6:10)

確認者特記欄： 富森 (19/13)

TR

責任者確認欄： 佐藤 (19/13)

TR

読者の立場から読みとらなければならない。



春期朝のぼた餅の賞味と生産者の志



この文章は、2017 年度「国語」科目の第 1 問として出題されたものである。

春期朝のぼた餅

ぼた餅は、春の訪れを告げる季節の食べ物である。ぼた餅の賞味と生産者の志について、以下の文章を読み、問いに答えよ。

賞味と生産者の志

ぼた餅の歴史

ぼた餅は、古くから春の訪れを告げる季節の食べ物である。ぼた餅の賞味と生産者の志について、以下の文章を読み、問いに答えよ。

賞味と生産者の志

ぼた餅の賞味と生産者の志について、以下の文章を読み、問いに答えよ。

賞味と生産者の志

(1) 賞味と生産者の志

賞味と生産者の志



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 7 日 (2時30分～5時30分) 天気：雨 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(2:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (10/6) 7

責任者確認欄： 佐藤 (10/6) 7

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (14)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 10 月 14 日 (2時30分~5時30分) 天気：曇 気温： 3 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 : 402回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分な

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 0.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:10)

海内清掃

確認者特記欄：

富森

(10/14)

責任者確認欄：

佐藤

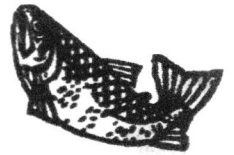
(10/14)

丸

丸



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 6 日 (2時30分~5時00分) 天気：晴 気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/6)

責任者確認欄： 佐藤 (10/6)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月5日(2時30分~5時10分) 天気：1/2 気温：5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	12:50 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 0.8℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森

(5:10)

確認者特記欄：

富森

10/5
(5:10)

責任者確認欄：

佐藤

10/5

10/5

10/5

表層部の丁も養魚とは異なる・蒸出



表層部 蒸出部



表層部 蒸出部



表層部層が主面の計
 蒸出部
 表層部層が主面の計
 蒸出部
 表層部層が主面の計
 蒸出部
 表層部層が主面の計
 蒸出部

表層部 蒸出部



表層部 蒸出部

表層部 蒸出部





選別場での確認表



実施日：平成23年 10月 5日 (2時30分～5時00分) 天気：晴 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5:00)

確認者特記欄： 工藤 (10/5)

責任者確認欄： 佐藤 (10/5)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (12/4)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 4 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 20 分) 天気：曇 気温： 2

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

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

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (10/4)

PL

責任者確認欄： 佐藤 (10/4)

PL

出煮・魚の煮つけの了も煮魚



平野 日新 平野 日新

出煮 煮魚

田舎

田舎

田舎

田舎

(平野 日新)

煮魚 煮魚



目録

目録

目録

目録

煮魚の煮つけ

煮魚の煮つけ

煮魚の煮つけ

煮魚の煮つけ

煮魚の煮つけ

煮魚の煮つけ

煮魚の煮つけ

煮魚の煮つけ

煮魚 煮魚

(平野 日新)

煮魚 煮魚

煮魚 煮魚

煮魚 煮魚

煮魚 煮魚

煮魚 煮魚

煮魚 煮魚

(平野 日新)

煮魚

煮魚

煮魚

煮魚



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 4 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(2:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20)	
鮮度タンク内海水温	(5:30)	℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	℃

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (10/4)

責任者確認欄： 佐藤 (10/4)

臺灣通志



臺灣通志卷之九

第 11 册

第 11 册

臺灣通志卷之九

第 11 册

第 11 册

臺灣通志卷之九

第 11 册

第 11 册

臺灣通志卷之九

第 11 册

第 11 册

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年 10月 13日 (2時30分~6時20分) 天気：1/2 気温：4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 2.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(6:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (19)

トシ

責任者確認欄： 佐藤 (19)

トシ



出雲・出雲の産物



出雲 産物

(出雲産物)

出雲産物
出雲産物
出雲産物
出雲産物

出雲産物

出雲 産物

(出雲産物)

出雲産物

出雲産物

出雲産物

出雲産物

出雲産物

出雲産物

出雲産物

出雲産物

出雲産物

出雲 産物

(出雲産物)

出雲産物
出雲産物
出雲産物

出雲産物

出雲産物

出雲 産物

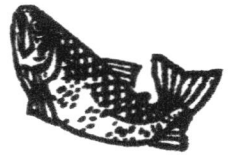
(出雲産物)

出雲 産物

出雲 産物



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 3 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (10/3)

責任者確認欄： 佐藤 (10/3)



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (01)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 1 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：☁️ 気温：12 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周り
- ・船倉の中は
- ・水の投入は 1回目 2 40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

船倉内の水の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 1.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:00)

海に清掃

確認者特記欄： 富森 (01)

PR

責任者確認欄： 佐藤 (01)

PR

表題欄の丁老紫殿は鯉魚・蒸出

全題：平賀紫
（平賀紫）

（表題欄の丁老紫殿）

田舎の 蒸出の 大徳の 紫殿の
黒い 煙の 紫殿の 紫殿の
（平賀紫）

全題：平賀紫
（平賀紫）

（表題欄の丁老紫殿）

表内くびヤキ

お中納

お中のくびヤキ

お中の紫殿

お中の紫殿

お中納の紫

くびヤキお中の紫殿

田舎の 蒸出の 大徳の 紫殿の

全題：平賀紫
（平賀紫）

（表題欄の丁老紫殿）

田舎の 蒸出の 大徳の 紫殿の

田舎の 蒸出の 大徳の 紫殿の

田舎の 蒸出の 大徳の 紫殿の

田舎の 蒸出の 大徳の 紫殿の

田舎の 蒸出の 大徳の 紫殿の

全題：平賀紫
（平賀紫）

（表題欄の丁老紫殿）

田舎の 蒸出の 大徳の 紫殿の

田舎の 蒸出の 大徳の 紫殿の



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 / 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (10/1)

責任者確認欄： 佐藤 (10/1)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/30)



出港・漁獲から帰港までの確認表



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

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2 : 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森

(2 : 30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 18.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 50) 0.1 °C

確認者：富森 (4 : 10)

船倉内の水の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4 : 10) 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森

(5 : 20)

確認者特記欄： 富森 (9 : 30)

なし

責任者確認欄： 佐藤 (9 : 30)

なし

赤尾野のふるぎんは銀魚 煮出

赤尾野 煮出

赤尾野のふるぎんは銀魚 煮出
 赤尾野のふるぎんは銀魚 煮出
 赤尾野のふるぎんは銀魚 煮出

赤尾野 煮出

赤尾野 煮出

赤尾野 煮出
 赤尾野 煮出
 赤尾野 煮出

品名	単位	数量	金額
赤尾野	箱	10	1000
赤尾野	箱	10	1000
赤尾野	箱	10	1000

赤尾野 煮出

赤尾野 煮出
 赤尾野 煮出
 赤尾野 煮出



赤尾野 煮出



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 30 日 (2時30分~5時30分) 天気： 気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(2:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良好	
鮮度タンク内海水温	(5:30)	1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	1 ℃

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (9/30)

責任者確認欄： 佐藤 (9/30)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (12/29)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 29 日 (2時30分~5時20分) 天気：曇り 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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

確認者：富森
(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 4.7℃

〈船内清掃記録〉

海水清掃

確認者：富森
(5:20)

確認者特記欄： 富森 (12/29)

FR

責任者確認欄： 佐藤 (12/29)

FR



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 29 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：12 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (9/29)

責任者確認欄： 佐藤 (9/29)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/28)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成28年9月28日(2時30分~5時00分) 天気：(晴) 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 3.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(5:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (9/28)

丸

責任者確認欄： 佐藤 (9/28)

丸

表題欄の了る資料は魚類・魚出



魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

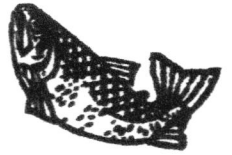
魚類

魚類

魚類



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 27 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： // °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (9/28)

責任者確認欄： 佐藤 (9/28)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/27)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年 9月27日 (2時30分~5時30分) 天気：晴 気温：11℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・水の投入は 1回目 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森
(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 2.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(5:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (9/27)

OK

責任者確認欄： 佐藤 (9/27)

OK

表層部の丁老魚類の生態調査



調査種

調査地

調査日

調査時間

調査者

調査内容



調査種



水面

水深

底層

水深

調査内容

調査内容

調査内容

水中の水草

水中の魚類

水中の魚類

水深の水

水深の水の調査結果



調査種

調査地

調査日

調査種

調査地

調査日

調査種

調査地

調査日

調査内容

調査内容

調査内容



調査種

調査内容

調査種



調査内容



選別場での確認表



実施日：平成 29 年 9 月 29 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気： 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良好
鮮度タンク内海水温	(5:30) 1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 1 ℃

確認者：工藤
(5:30)

確認者特記欄： 工藤 (9/22)

責任者確認欄： 佐藤 (9/22)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (7/26)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 26 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇 気温：13 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：富森
(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	50 (2:40) 19.5 °C
	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

確認者：富森 (4:20)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 2.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(6:00)

確認者特記欄： 富森 (7/26)

たか

責任者確認欄： 佐藤 (7/26)

たか



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 26 日 (2時30分～6時00分) 天気： 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (9/26)

責任者確認欄： 佐藤 (9/26)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 〇〇



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 24 日 (2 時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気：曇り 気温： 13 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2 : 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は →
- ・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 2.4 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か →

確認者：富森

(2 : 40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	12.50 16.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	25.0 0.1 °C

確認者：富森 (6 : 00)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	16.00 5.3 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森

(7 : 00)

確認者特記欄： 富森 (9/24)

富森

責任者確認欄： 佐藤 (9/24)

佐藤



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 9 月 24 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 21 / °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(5 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/24)

責任者確認欄： 佐藤 (9/24)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月21日 (2時30分~5時00分) 天気：曇 気温：9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は →
- ・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な →

確認者：富森
(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1℃

確認者：富森 (4:10)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 1.3℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(5:00)

確認者特記欄： 富森 (9/21)

富森

責任者確認欄： 佐藤 (9/21)

佐藤

表題欄の丁を基載心は鰯魚・蒸出



表題欄
新開欄

表題欄
新開欄
表題欄
新開欄
表題欄
新開欄
表題欄
新開欄

表題欄
新開欄



表題欄
新開欄
表題欄
新開欄
表題欄
新開欄
表題欄
新開欄
表題欄
新開欄

表題欄
新開欄

表題欄
新開欄
表題欄
新開欄
表題欄
新開欄
表題欄
新開欄
表題欄
新開欄

表題欄
新開欄



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 21 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：曇り 気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(4:30)

確認者特記欄： 工藤 (9/21)

責任者確認欄： 佐藤 (9/21)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9:00)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 20 日 (2時30分~5時00分) 天気：曇 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森 (2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分な

確認者：富森 (2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.3	°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1	°C

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

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森 (5:00)

確認者特記欄： 富森 (9:00)

富森

責任者確認欄： 佐藤 (9:10)

佐藤

表裏翻の丁お茶歌のは舞魚・蒸出



表裏翻
お茶歌

魚

舞

蒸

出

表裏翻
お茶歌

魚

魚

舞

蒸

出

表裏翻お茶歌

魚

舞

蒸

出

魚

舞

蒸

出

表裏翻
お茶歌

魚

舞

蒸

魚

舞

蒸

魚

舞

蒸

魚

舞

蒸

魚

舞

蒸

表裏翻
お茶歌

魚

舞

蒸

出



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 19 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(4:30)

確認者特記欄： 工藤 (9/19) 20

責任者確認欄： 佐藤 (9/19) 20



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 17 日 (2時30分~5時00分) 天気： 気温： 20 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5:00)

確認者特記欄： 工藤 9(5/00)

責任者確認欄： 佐藤 (9/17)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 17 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：曇り 気温：19 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は 〇
- ・キャビンの中は 〇
- ・船倉の周りは 〇
- ・船倉の中は 〇
- ・氷の投入は 1回目 240 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か 〇

確認者：富森
(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 19.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

確認者：富森 (4:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 1.3 °C

〈船内清掃記録〉

海内清掃

確認者：富森
(5:30)

確認者特記欄： 富森 (9/19)

〇

責任者確認欄： 佐藤 (9/19)

〇

素鰯の丁も鰯のは鰯魚・魚出



素鰯 魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出



魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

魚出

2

3



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 16 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気： 気温： 22 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/16)

責任者確認欄： 佐藤 (9/16)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 29 年 9 月 16 日 (12 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：曇 気温：19 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(12:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森

(12:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	2:50 19.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

確認者：富森 (14:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(14:30) 1.7 °C

〈船内清掃記録〉

〇

確認者：富森

(14:30)

確認者特記欄：

富森

9/16

TZL

責任者確認欄：

佐藤

9/16

TZL

表陽郡のふるさと献金は鮎魚・蒸出

昭和二十一年

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

目録

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚

表陽郡 鮎魚



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 9 月 15 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 00) 良好
鮮度タンク内海水温	(5 : 00) 1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5 : 06) 1 ℃

確認者：工藤
(5 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/15)

責任者確認欄： 佐藤 (9/15)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 9/15



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 15 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：曇り 気温： 18 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は 〇
- ・キャビンの中は 〇
- ・船倉の周りは 〇
- ・船倉の中は 〇
- ・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な 〇

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	12:50 19.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2:50 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 2.7 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森

(5:30)

確認者特記欄：

富森

(9/15)

〇〇

責任者確認欄：

佐藤

9/15

〇〇

表 露 露 の 了 老 甚 敬 の 代 謝 魚 蒸 出



本 報 表 露 露

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

本 報 表 露 露



魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

本 報 表 露 露

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

本 報 表 露 露

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

魚 蒸 出

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月19日(2時30分~5時30分) 天気：(曇) 気温：15℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りには
- ・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

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:10) 1.7℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森

(5:30)

確認者特記欄：

富森

(9/19)

TR

責任者確認欄：

佐藤

9/19

TR

表題欄のたまげ魚は鯉魚・蒸出



表題欄 (Title Box)

魚名 (Fish Name): 鯉魚 (Carp)

産地 (Origin): 大福 (Daifuku)

備考 (Remarks): 蒸出 (Steamed)

表題欄 (Title Box)

魚名 (Fish Name): 鯉魚 (Carp)

産地 (Origin): 大福 (Daifuku)

備考 (Remarks): 蒸出 (Steamed)

備考欄 (Remarks Box):

- 産地 (Origin): 大福 (Daifuku)
- 備考 (Remarks): 蒸出 (Steamed)

表題欄 (Title Box)

魚名 (Fish Name): 鯉魚 (Carp)

産地 (Origin): 大福 (Daifuku)

備考 (Remarks): 蒸出 (Steamed)

備考欄 (Remarks Box):

- 産地 (Origin): 大福 (Daifuku)
- 備考 (Remarks): 蒸出 (Steamed)

表題欄 (Title Box)

魚名 (Fish Name): 鯉魚 (Carp)

産地 (Origin): 大福 (Daifuku)

備考 (Remarks): 蒸出 (Steamed)

備考欄 (Remarks Box):

- 産地 (Origin): 大福 (Daifuku)
- 備考 (Remarks): 蒸出 (Steamed)

備考欄 (Remarks Box)

産地 (Origin): 大福 (Daifuku)

備考 (Remarks): 蒸出 (Steamed)



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 9 月 19 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：曇り 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(2 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/19)

責任者確認欄： 佐藤 (9/19)



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 9 月 10 日 (時 30 分 ~ 5 時 00 分) 天気：晴 気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(0 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(4 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(5 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/10)

責任者確認欄： 佐藤 (9/10)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/13)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年 9月13日 (2時30分~4時30分) 天気：曇り 気温：16℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ○
- ・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 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か ○

確認者：富森
(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 0.1℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(4:30)

確認者特記欄： 富森 (9/13)

富森

責任者確認欄： 佐藤 (9/13)

佐藤

表層部の老熟魚は鯉魚・魚出

表層部
老熟魚

表層部の老熟魚は、
鯉魚、魚出、
などである。

表層部
老熟魚

表層部
老熟魚

表層部の老熟魚は、
鯉魚、魚出、
などである。

表層部
老熟魚

表層部の老熟魚は、
鯉魚、魚出、
などである。

表層部の老熟魚は、
鯉魚、魚出、
などである。

表層部
老熟魚

表層部
老熟魚

表層部
老熟魚



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 9 月 12 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雨 気温：15 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:20)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(0:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(0:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄：工藤 (9/12)

責任者確認欄：佐藤 (9/12)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/12)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成13年 9月 12日 (2時30分~5時30分) 天気：曇り 気温：16℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1℃

確認者：富森 (4:30)

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

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：富森
(5:30)

確認者特記欄： 富森 (9/12)

責任者確認欄： 佐藤 (9/12)

富森

佐藤

春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出



春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出

春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出

春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出

春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出

春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出

春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出

春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出

春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出

春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出

春陽節の丁も葉散るは鯉魚巻出



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 〇〇



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23年 9月 10日 (2時30分~5時20分) 天気：曇 気温：17

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森 (2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・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 40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分な

確認者：富森 (2:40)

キャビン
船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 1.3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (9/10)

〇〇

責任者確認欄： 佐藤 (9/10)

〇〇



選別場での確認表



実施日：平成 23年 9月 10日 (2時30分 ~ 6時00分) 天気：晴 気温： 16℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：工藤
(2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(3:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6:00)

確認者特記欄： 工藤 (9/10)

責任者確認欄： 佐藤 (9/10)



選別場での確認表



実施日：平成 2012 年 9 月 8 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 (曇) 気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1	2	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(3 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(3 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/8)

責任者確認欄： 佐藤 (9/8)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (S)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23年 9月 8日 (2時20分~5時30分) 天気：(晴) 気温：(17)

〈健康チェック表〉

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

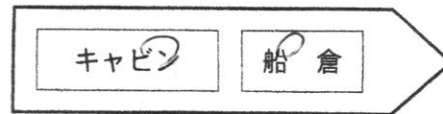
確認者：富森
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森
(2:40)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 0.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森
(5:30)

海水清掃

確認者特記欄： 富森 (9/8)

責任者確認欄： 佐藤 (9/8)

トク

トク



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 9 月 7 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：LEV 気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1	2	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：工藤
(2 : 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：工藤
(0 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：工藤
(0 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：工藤
(6 : 00)

確認者特記欄： 工藤 (9/7)

責任者確認欄： 佐藤 (9/7)



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (印)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 7 日 (7 時) 0 分 ~ 6 時 0 分 天気：(曇) 気温：19

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2 : 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ○
- ・キャビンの中は _____ → ○
- ・船倉の周りには _____ → ○
- ・船倉の中は _____ → ○
- ・水の投入は _____ → 1回目 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分な _____ →

確認者：富森

(2 : 30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4 : 40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 : 40) 17.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2 : 40) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4 : 30) 2.4 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(6 : 00)

海水の清掃

確認者特記欄：

富森

(印)

富森

責任者確認欄：

佐藤

(印)

佐藤

美商... 有限公司

姓名: ...

地址: ...

姓名: ...

地址: ...

姓名: ...

地址: ...

姓名: ...

地址: ...

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 5 日 (230 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：20 気温：20

〈健康チェック表〉

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

確認者：富森

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：富森

(2:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 19.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 1.3 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：富森

(6:00)

海水で掃き掃除

確認者特記欄：

富森 (9/5)

責任者確認欄：

佐藤 (9/5)

富森

佐藤

表恩謝の言葉

お世話になりました

お世話になりました。ありがとうございました。

お礼申し上げます

(既名宛宛主宛内書)

お礼

お礼

お礼

お礼

お礼

お礼

お礼申し上げます。

お礼

お世話になりました。

お礼申し上げます。

お礼申し上げます。

お礼申し上げます。

お礼申し上げます。

お礼

お礼申し上げます

お礼

お世話になりました

お礼申し上げます

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (9/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月3日 (7時30分~9時30分) 天気：快 気温：25

〈健康チェック表〉

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

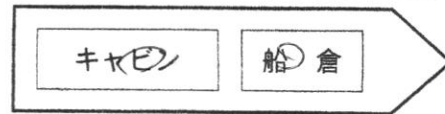
確認者：富森 (9:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・水の投入は 1回目 7:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分な

確認者：富森 (9:40)



〈温度の測定〉

確認者：富森 (9:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(9:50) 19.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(9:50) 0.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(:) 0.6 °C

〈船内清掃記録〉

海水で船内清掃

確認者：富森 (9:30)

確認者特記欄： 富森 (9/3)

FM

責任者確認欄： 佐藤 (9/3)

TS

表紙部の文字と図の印刷・表示

1

2

3

4

5

6

印刷の注意事項
1. 文字の大きさ
2. 行間の広さ
3. 図の大きさ
4. 色指定
5. 印刷機種の指定
6. 印刷枚数の指定
7. 印刷場所の指定
8. 印刷日時の指定
9. 印刷物の納品場所の指定
10. 印刷物の納品方法の指定

印刷物の納品方法

印刷物の納品場所

印刷物の納品日時

印刷物の納品場所