書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（3時15分～5時10分）天気：雨　気温：18　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3:15）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3:15）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（5:10）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:00）18 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（3:40）0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5:10）0 ℃

〈船内清掃記録〉　ok

確認者：椎久（6:00）

確認者特記欄：　有し　（　／　）

有し.

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23年 9月 5日（ 5時 10分～ 5時 20分）天気： 雨　気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:10 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

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：椎久（ 5:40 ）

- 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：椎久（ 5:40 ）

氷の状態	（ 5:40 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	4	℃

確認者特記欄：なし.　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 20 分～ 5 時 05 分）天気：晴　気温： 22 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:20 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:20 ）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（　：　）

漁場の海水温度	漁獲前	（3:45）19 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（　：　）0 ℃

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	（5:05）0 ℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：椎久（ 5:30 ）

確認者特記欄：なし.（　／　）

責任者確認欄：（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　9月　8日（5時05分～5時15分）天気：晴　気温：23　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:05）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:05）

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：椎久（5:35）

- 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：椎久（5:20）

氷の状態	（5:20）	○	
鮮度タンク内海水温	（〃）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	3	℃

確認者特記欄：なし.　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 45 分～ 5 時 35 分）天気：曇　気温：23 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:45 ）

作業者名				
	1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
	5 中田哲也	6 椎久五郎	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 内藤勤	10 小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:45 ）

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:35 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（6:05）19 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

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	（5:35）1 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者 椎久（ 6:10 ）

確認者特記欄：多い　（　／　）
なし。

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23　年　9　月　10　日（5時35分～5時50分）天気：曇　　気温：　23　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:35）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:35）

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：椎久（6:00）

- 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：椎久（5:55）

氷の状態	（5:55）	○	
鮮度タンク内海水温	（〃）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	5	℃

確認者特記欄：赤い　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成　23 年　9 月　12 日（ 3 時 50 分～ 5 時 35 分）天気：雨　気温：　22　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:50 ）

作業者名				
	1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
	5 中田哲也	6 椎久五郎	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 内藤勤	10 小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:50 ）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:35 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（6:15） 19 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（ ） 0 ℃

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	（5:35） 0 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ 6:05 ）

確認者特記欄：なし。（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　9月　12日（　5時35分～5時45分）天気：晴　気温：　22　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（　5:35　）

作業者名	①前川栄子	②椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（　5:35　）

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：椎久（　5:55　）

- 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：椎久（　5:55　）

氷の状態	（5:55）	0	
鮮度タンク内海水温	（　〃　）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（　〃　）	4	℃

確認者特記欄：　変わり無し。　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 16 日（ 3 時 45分～ 5 時 35分）天気： 曇　気温： 20 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3：45）

作業者名	①椎久年浩	②椎田初三郎	③椎久弘隆	④椎久洋市
	⑤中田哲也	⑥椎久五郎	⑦森本浩三	⑧椎久康浩
	⑨内藤勤	⑩小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3：45）

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（4：35）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：10）19 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

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	（4：35）1 ℃

〈船内清掃記録〉

ok.

確認者：椎久（6：10）

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

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　9月　16日（5時35分～5時50分）天気：曇　気温：20　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:35）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:35）

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：椎久（5:55）

- 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：椎久（5:55）

氷の状態	（5:54）	○	
鮮度タンク内海水温	（〃）	3	℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	6	℃

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

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（3時45分～5時35分）天気：曇　気温：21　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3:45）

作業者名				
	1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
	5 中田哲也	6 椎久五郎	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 内藤勤	10 小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3:45）

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（5:35）

漁場の海水温度	漁獲前	（5:10）18 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

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	（5:37）2 ℃

〈船内清掃記録〉　O.K.

確認者：椎久（6:05）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23年 9月 19日（ 5時 35分～ 5時 50分）天気：雲　気温： 20 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:35）

作業者名	①前川栄子	②椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:35）

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：椎久（5:55）

- 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：椎久（5:55）

氷の状態	（5:55）	○	
鮮度タンク内海水温	（〃）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	6	℃

確認者特記欄：有り　（／）	責任者確認欄：　（／）
特に.	

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 8 月 21 日（ 3 時 45 分～ 5 時 30 分）天気： 晴　気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:45 ）

作業者名	1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
	5 中田哲也	6 椎久五郎	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 内藤勤	10 小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:45 ）

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:10） 18 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃） 0 ℃

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

〈船内清掃記録〉

OK

確認者 椎久（ 6:00 ）

確認者特記欄：なし。（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 21 日（ 5 時 30 分～ 5 時 45 分）天気：晴　気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

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：椎久（ 5:55 ）

- 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：椎久（ 5:55 ）

氷の状態	（ 5:55 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	0	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	3	℃

確認者特記欄：なし、（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成　23年　9月　23日（5時15分～7時30分）天気：晴　気温：14　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:15）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:15）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（7:30）

漁場の海水温度	漁獲前	5:45 ~~(帰港)~~ 17 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（7:30）2 ℃

〈船内清掃記録〉　OK

確認者：椎久（8:00）

確認者特記欄：なし。（台風後日）　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23 年　9 月　23日（ 7 時 30分～ 7 時 45分）天気：晴　気温：16　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 7:30 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 7:30 ）

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：椎久（ 7:55 ）

- 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：椎久（ 7:55 ）

氷の状態	（ 7:55 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	3	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	6	℃

確認者特記欄：なし.　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（3時45分～5時45分）天気：晴　気温：14　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3:45）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3:45）

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（5:45）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:10）17 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

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	（5:45）2 ℃

〈船内清掃記録〉　ok

確認者：椎久（6:10）

確認者特記欄：承知し、（／）

責任者確認欄：　　（／）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　9月　24日（　5時 45分～　6時 00分）天気：晴　気温：　15　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:45）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:45）

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：椎久（6:10）

- 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：椎久（6:10）

氷の状態	（6:10）	○	
鮮度タンク内海水温	（〃）	3	℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	6	℃

確認者特記欄：なし.　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 8 月 26 日（ 3 時 40 分～ 5 時 30 分）天気：晴　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3：40）

作業者名				
	①椎久年浩	②椎田初三郎	③椎久弘隆	④椎久洋市
	⑤中田哲也	⑥椎久五郎	⑦森本浩三	⑧椎久康浩
	⑨内藤勤	⑩小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3：40）

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 3：35　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（5：30）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：05）16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	×
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5：30）7 ℃

〈船内清掃記録〉　OK

確認者：椎久（6：05）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　9月　26日（5時30分～5時55分）天気：晴　気温：13　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:30）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:30）

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：椎久（6:00）

- 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：椎久（6:00）

氷の状態	（6:00）	○
鮮度タンク内海水温	（〃）	5 ℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	7 ℃

確認者特記欄：なし。（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成　23年　9月　27日（3時45分～5時35分）天気：晴　気温：16　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3:45）

作業者名				
	1 椎久年浩 休	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
	5 中田哲也	6 椎久五郎	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 内藤勤	10 小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3:45）

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（5:35）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:10) 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(〃) 0 ℃

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	(5:35) 5 ℃

〈船内清掃記録〉　OK

確認者：椎久（6:00）

確認者特記欄：斉一　（　／　）

なし。

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　9月　27日（5時35分～5時55分）天気：晴　気温：15　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:35）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:35）

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：椎久（6:05）

- 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：椎久（6:00）

氷の状態	（6:00）	○	
鮮度タンク内海水温	（〃）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	7	℃

確認者特記欄：　無し　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 28 日（ 3 時 40 分～ 5 時 30 分）天気：晴　気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:40）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:40）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:20）

漁場の海水温度	漁獲前	（6:05） 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃） 0 ℃

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

〈船内清掃記録〉

ok

確認者：椎久（ 5:50）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　9月　28日（5時30分～5時45分）天気：晴　気温：13　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:30）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:30）

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：椎久（6:00）

- 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：椎久（6:00）

氷の状態	（6:00）	○
鮮度タンク内海水温	（〃）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	5 ℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成　23年　9月　30日（3時35分～5時30分）天気：雨　気温：13　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3:35）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3:35）

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 3:20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（　：　）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:00）15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	×
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5:30）7 ℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：椎久（6:10）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　9月　30日（5時30分～5時50分）天気：曇　気温：　14　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:30）

作業者名	①前川栄子	②椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:30）

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：椎久（6:05）

- 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：椎久（6:05）

氷の状態	（6:05）	○	
鮮度タンク内海水温	（〃）	4	℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	8	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（3時35分～5時30分）天気：雨　気温：10　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3:35）

作業者名				
	1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
	5 中田哲也	6 椎久五郎	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 内藤勤	10 小野瀬静 休	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3:35）

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 3:20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（　：　）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:00）15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	~~○~~ ×
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5:30）2 ℃

〈船内清掃記録〉　OK

確認者：椎久（6:00）

確認者特記欄：なし。（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23年 10月 1日（ 5時30分～ 5時50分）天気： 晴　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:30）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

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：椎久（ 6:00 ）

- 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：椎久（ 6:00 ）

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

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 3 日（ 3 時 30 分～ 5 時 30 分）天気： 雨　気温： ~~4~~ 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:30 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:30 ）

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 → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:00） 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃） 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5:30） 1 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ 6:10 ）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年　10月　3 日（ 5時 30 分～ 6 時 00 分）天気： 晴　気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

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：椎久（ 6:10 ）

- 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：椎久（ 6:10 ）

氷の状態	（ 6:10 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	4	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	5	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 40 分～ 5 時 30 分）天気：晴　気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:40 ）

作業者名				
	1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
	5 中田哲也	6 椎久五郎	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 内藤勤	10 小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:40 ）

チェック内容

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

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:05） 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（11:　） 0 ℃

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

〈船内清掃記録〉 Ok

確認者：椎久（ 6:00 ）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 4 日（ 5 時 30 分～ 5 時 50 分）天気：晴　気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

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 → ー
- 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：椎久（ 6:20 ）

- 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：椎久（ 6:00 ）

氷の状態	（ 6:00 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	1	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	3	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 10月 6日（ 3時 40分～ 5時 40分） 天気： 晴 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3：40）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3：40 ）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5：40）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:10） 14 ℃	船倉内の氷の状態	帰港時	×
船倉内の海水温度	漁獲前	（ ） 0 ℃	船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
			船倉内の海水温度	帰港時	（5：50） 6 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ 6：20 ）

確認者特記欄： 無し （ ／ ）	責任者確認欄： （ ／ ）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 6 日（ 5 時 40 分～ 6 時 10 分）天気：雨　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

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：椎久（ 6:20 ）

- 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：椎久（ 6:20 ）

氷の状態	（ 6:20 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 11 ）	6	℃
秋サケ腹部内温度	（ 11 ）	9	℃

確認者特記欄：　赤　（　／　）

OK.

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 7 日（ 3 時 35 分～ 5 時 25 分）天気： 曇　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:35 ）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:35 ）

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 3:25　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:25 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（ 5:05 ） 14 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（ 〃 ） 0 ℃

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	（5:25） 0 ℃

〈船内清掃記録〉 ok

確認者：椎久（ 5:50 ）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 7 日（ 5時25分～ 5時35分）天気： 曇り　気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:25 ）

作業者名	1前川栄子	2椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:25 ）

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：椎久（ 5:55 ）

- 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：椎久（ 5:55 ）

氷の状態	（ 5:55 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	/	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	6	℃

確認者特記欄：なし.　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（3時30分～5時50分）天気：晴　気温：9　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3:30）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3:30）

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 3:20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（5:50）

漁場の海水温度	漁獲前	(5:00) 14 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(〃) 0 ℃

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	(5:50) 6 ℃

〈船内清掃記録〉　OK

確認者：椎久（6:35）

確認者特記欄：なし.　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23年 10月 10日（ 5時50分～ 6時 20分）天気：曇　気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:50）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（〃）

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：椎久（7:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：椎久（6:30）

氷の状態	（ 6:30 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	4	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	8	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 35 分～ 5 時 35 分）天気：晴　気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3：35 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3：35 ）

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 3：25　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5：35 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（6：00）13 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

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	（5：35）0 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ 5：55 ）

確認者特記欄：なし.（ ／ ）

責任者確認欄：　　（ ／ ）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 11 日（ 5 時 35 分～ 5 時 50 分）天気： 晴　気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5：30 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5：30 ）

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：椎久（ 5：55 ）

- 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：椎久（ 5：55 ）

氷の状態	（ 5：55 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	1	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	4	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 12 日（ 3 時 30分～ 5 時 40分）天気： 晴　気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:30 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静 休	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:30 ）

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 3:25　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（ 6:00 ） 13 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（ 〃 ） 0 ℃

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	（5:40） 3.5 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者 椎久（ 6:10 ）

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

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 12 日（ 5 時 40 分～ 6 時 05 分）天気： 晴　気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

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：椎久（ 6:05 ）

- 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：椎久（ 6:10 ）

氷の状態	（ 6:10 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	5	℃

確認者特記欄： 赤 なし	（　／　）	責任者確認欄：	（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 35 分～ 5 時 35 分）天気： 晴　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:35 ）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静 休	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:35 ）

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 :25　2回目　:　3回目　:　4回目　:
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:35 ）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（ 6:00 ） 16 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（ 〃 ） 0 ℃

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	（ 5:35 ） 6 ℃

〈船内清掃記録〉 ok

確認者：椎久（ 6:05 ）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 13 日（ 5 時 35 分～ 5 時 55 分）天気： 晴　気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5：35）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5：35）

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：椎久（6：00）

- 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：椎久（6：00）

氷の状態	（6：00）	○
鮮度タンク内海水温	（〃）	3 ℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	8 ℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 14 日（ 3 時 40 分～ 5 時 40 分）天気：晴　気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:40）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静 休	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:40）

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 3:35　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:40）

漁場の海水温度	漁獲前	（6:10）13.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

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	（5:40）0 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者 椎久（ 6:05）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 14 日（ 5 時 40 分～ 5 時 50 分）天気： 晴 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

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：椎久（ 6:00 ）

- 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：椎久（ 6:00 ）

氷の状態	（ 6:00 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	1	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	4	℃

確認者特記欄： 特記なし。（　／　）	責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 40 分～ 5 時 40 分）天気：晴　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:40）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静 休	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:40 ）

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 3:25　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（6:10）13.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5:40）0 ℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者 椎久（ 5:55 ）

確認者特記欄：角～ 切し　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　10月　15日（3時 40分～ 5時 50分）天気：雨　気温：10　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:40）

作業者名	1 前山栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:40）

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：椎久（6:00）

- 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：椎久（6:00）

氷の状態	（6:00）	○
鮮度タンク内海水温	（〃）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	4 ℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 40分～ 6 時 00分）天気：晴　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:40 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静 休	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:40 ）

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 3:25 2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 6:00 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（6:10） 13 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃） 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	×
船倉内の秋サケの状態	帰港時	×
船倉内の海水温度	帰港時	（6:00） 13 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ ~~8:00~~ 7:30 ）

確認者特記欄：原（　／　）

イカ 13t.

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　10月　17日（　6時00分～　7時30分）天気：晴　　気温：9　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（　6:00）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（　6:00）

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：椎久（　7:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：椎久（　7:25）

氷の状態	（　7:25　）	○
鮮度タンク内海水温	（　〃　）	5 ℃
秋サケ腹部内温度	（　〃　）	11 ℃

確認者特記欄：なし.　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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～５時00分）天気：晴　気温：6　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（2:30）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静 休	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（2:30）

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 → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（5:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 13 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(〃) 0 ℃

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) 13 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（6:20）

確認者特記欄：　（　／　）

イカ　7t

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 18 日（ 5 時 00 分～ 6 時 20 分）天気： 晴　気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:00 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:00 ）

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：椎久（ 6:25 ）

- 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：椎久（ 6:25 ）

氷の状態	（ 6:25 ）	○
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	4 ℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	9 ℃

確認者特記欄：なし。（　／　）

責任者確認欄：＿＿＿＿＿＿（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 19 日（ 2 時 30 分～ 4 時 45 分）天気： 晴　気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 2:30 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静 休	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 2:30 ）

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 → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（　：　）

漁場の海水温度	漁獲前	（3:00） 13 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃） 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	×
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（　：　） 7 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者 椎久（ 5:60 ）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　10月　19日（　6時45分～　5時20分）天気：晴　気温：3　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（　6：45）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（　6：45）

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：椎久（　5：20）

- 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：椎久（　5：25）

氷の状態	（　5：25　）	○	
鮮度タンク内海水温	（　〃　）	3	℃
秋サケ腹部内温度	（　〃　）	8	℃

確認者特記欄：　無し　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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～ 4 時 30 分）天気： 晴　気温： 1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 2:30 ）

作業者名	1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
	5 中田哲也	6 椎久五郎	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 内藤勤	10 小野瀬静 休	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 2:30 ）

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 → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 4:30 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（ 3:00 ） 12.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（ 〃 ） 0 ℃

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 ） 0 ℃

〈船内清掃記録〉 OK.

確認者：椎久（ 5:05 ）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10月 20日（ 4時 30分～ 4時 45分）天気： 晴　気温： 0 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 6:30 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 6:30 ）

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：椎久（ 6:50 ）

- 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：椎久（ 6:55 ）

氷の状態	（ 6:55 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	／	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	3	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 21 日（ 3 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：晴　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:30）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静 休	11上田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:30）

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 3:20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:30）

漁場の海水温度	漁獲前	（6:00） 12 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃） 0 ℃

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

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ 5:50）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 21 日（ 5 時 30分～ 5 時 50分）天気：曇　気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

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：椎久（ 5:50 ）

- 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：椎久（ 5:50 ）

氷の状態	（ 5:50 ）	○
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	~~0~~ 2 ℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	6 ℃

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

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10月 22日（ 3 時 30分～ 5 時 30分）天気：晴　気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:30）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静 休	11上田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:30）

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 3:20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

漁場の海水温度	漁獲前	(6:00) 12 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( ) 0 ℃

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

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ 5:50）

確認者特記欄：なし.（　／　）

責任者確認欄：（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10月 22 日（ 5時30分～ 5時 54分）天気：晴　気温：8　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:30）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

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：椎久（ 5:54 ）

- 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：椎久（ 5:54 ）

氷の状態	（ 5:54 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	6	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10月 22 日（ 5時30分～ 5時 54分）天気：晴　気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

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：椎久（ 5:54 ）

- 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：椎久（ 5:54 ）

氷の状態	（ 5:54 ）	○
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	6 ℃

確認者特記欄：なし　（　／　）	責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 25 分～ 5 時 50 分）天気：曇　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3：25 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11 上田	12 村山

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3：25 ）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5：50 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（6：00）12 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（ ※ ）0 ℃

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	（5：50）6 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ 6：15 ）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 24日（ 5時50分～ 6 時10 分）天気： 晴　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:50 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:50 ）

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：椎久（ 6:15 ）

- 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：椎久（ 6:10 ）

氷の状態	（ 6:10 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	3	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	7	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 25 分～ 5 時 35 分）天気：雨　気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:25 ）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:25 ）

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 3:20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:35 ）

漁場の海水温度	漁獲前	(6:00) 12 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(〃) 0 ℃

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	(5:35) 6 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ 6:00 ）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 25 日（ 4 時 35 分～ 5 時 45 分）天気：曇　気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 4:35 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:35 ）

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：椎久（ 5:55 ）

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 → ○

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:55 ）

氷の状態	（ 5:55 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	1	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	6	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 25 分～ 5 時 35 分）天気：晴　気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3:25）

作業者名				
	1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
	5 中田哲也	6 椎久五郎	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 内藤勤	10 野瀬静	11 上田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3:25）

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 3:20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（5:35）

漁場の海水温度	漁獲前	（3:50）3/12 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

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	（5:35）0 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（5:55）

確認者特記欄：なし（／）	責任者確認欄：（／）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 26 日（ 5 時 35 分～ 5 時 45 分）天気：晴　気温：9　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:35 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:35 ）

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：椎久（ 5:50 ）

- 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：椎久（ 5:50 ）

氷の状態	（ 5:50 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	/	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃: ）	4	℃

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

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（3 時 25 分～ 5 時 30分）天気：晴　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3:25）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3:25）

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 3:20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（5:30）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 12 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(　〃　) 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 1 ℃

〈船内清掃記録〉　OK

確認者：椎久（6:10）

確認者特記欄：　（　／　）

カメ.

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 28 日（ 5 時 30 分～ 5 時 45 分）天気：晴　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

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：椎久（ 6:00 ）

- 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：椎久（ 6:00 ）

氷の状態	（ 6:00 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	5	℃

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

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 21 日（ 3 時 30 分～ 5 時 35 分）天気：晴　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3：30）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11 上田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3：30 ）

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 3：20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（　：　）

漁場の海水温度	漁獲前	（3：54）12 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

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	（5：35）0 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者 椎久（ 6：05 ）

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

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 29 日（ 5時 35分～ 5時50分）天気：晴　気温：4　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:35）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:35）

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：椎久（6:05）

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 → ○

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：椎久（6:00）

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

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（　3時 25分～　5時 40分）天気：晴　　気温：　9　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久
（　3:25　）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久
（　3:25　）

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 3:20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久　（　：　）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（3:50）12 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（〃）0 ℃

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	（5:40）1 ℃

〈船内清掃記録〉　OK

確認者 椎久
（　6:15　）

確認者特記欄：　森　（　／　）
なし
仲 8も

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23 年　10 月　31 日（ 5 時 60 分～ 6 時 10 分）天気：晴　　気温：8　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:60 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:60 ）

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：椎久（ 6:15 ）

- 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：椎久（ 6:15 ）

氷の状態	（ 6:15 ）	○
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	1 ℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	4 ℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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 20分～ 6時00 分）天気：晴　気温：　9　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（　3:20　）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11 上田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（　3:20　）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（　6:00　）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（3:50）11.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（〃）0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	×
船倉内の秋サケの状態	帰港時	×
船倉内の海水温度	帰港時	（6:00）11 ℃

〈船内清掃記録〉　OK

確認者：椎久（　8:00　）

確認者特記欄：　森　（　／　）

仕 13t

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 1 日（ 6 時00分～ 8 時00分）天気：晴　気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 6:00 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 6:00 ）

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：椎久（ 8:05 ）

- 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：椎久（ 8:00 ）

氷の状態	（ 8:00 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	10	℃

確認者特記欄：なし.（　／　）

責任者確認欄：（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 2 日（ 3 時 25 分～ 5 時 50 分）天気：晴　気温： 1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3：25 ）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11 上田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3：25 ）

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 3：20　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5：50 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（3:50） 11.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（ ） 0 ℃

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	（5:50） 1 ℃

〈船内清掃記録〉

Ok

確認者 椎久（ 6:15 ）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23年 11月 2日（5時50分～ 6時10分）天気：曇　気温：4　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（5:50）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（5:50）

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：椎久（6:15）

- 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：椎久（6:10）

氷の状態	（6:10）	○
鮮度タンク内海水温	（〃）	1 ℃
秋サケ腹部内温度	（〃）	3 ℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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～ 5 時 45 分）天気：曇　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3：20 ）

作業者名				
	1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
	5 中田哲也	6 椎久五郎	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 内藤勤	10 小野瀬静	11 上田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3：20 ）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5：45 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（3：50）11 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0 ℃

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	（5：45）0 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者 椎久（ 6：05 ）

確認者特記欄： 異なし（　／　）	責任者確認欄：（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 3 日（ 5 時 45 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5：45 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5：45 ）

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：椎久（ 6：05 ）

- 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：椎久（ 6：05 ）

氷の状態	（ 6：05 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	/	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	3	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 4 日（ 3 時 20 分～ 5 時 35 分）天気： 雪　気温： 3.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:20 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:20 ）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:35 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（3:50） 11 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（ ） 0 ℃

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	（5:35） 10 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ 6:00 ）

確認者特記欄：森　（　／　）

チョウザメを活きため 海水を大量に入れた

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 6 日（ 5時 35分～ 5時 45分）天気：晴　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:35 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:35 ）

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：椎久（ 5:50 ）

- 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：椎久（ 5:50 ）

氷の状態	（ 5:50 ）	○
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	3 ℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	8 ℃

確認者特記欄：椎久　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 11月 5日（3時50分～6時10分）天気：曇　気温：3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3:50）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	~~6椎久五郎~~ 休	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11上田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3:50）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（6:10）

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

船倉内の氷の状態	帰港時	×
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（6:10） 〃 ℃

〈船内清掃記録〉

ok

確認者：椎久（6:35）

確認者特記欄：斉（　／　）

なし.

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 5 日（ 6 時 10分～ 6 時 20分）天気：曇　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 6:10 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 6:10 ）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：椎久（ 6:30 ）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：椎久（ 6:30 ）

氷の状態	（ 6:30 ）	○
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	8 ℃

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

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 7 日（3 時 45 分～ 5 時 55 分）天気：曇　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（3：45）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11 村山	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（3：45）

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 → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（5：55）

漁場の海水温度	漁獲前	（6：10）11 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）11 ℃

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	（5：55）11 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（6：15）

確認者特記欄：承　なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 7 日（ 6 時 44 分～ 8 時 10 分）天気：曇　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 6:44 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 6:44 ）

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：椎久（ 6:30 ）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：椎久（ 6:15 ）

氷の状態	(6:45)	○
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	3 ℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	9 ℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

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（ 3 時 45 分～ 5 時 40 分）天気：晴　気温： 0 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:45 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11 村山	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:45 ）

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 → ~~○~~

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（ 5:10 ） 11 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（ 〃 ） 11 ℃

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	（ 5:40 ） 11 ℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：椎久（ 6:00 ）

確認者特記欄：森 （ ／ ）

責任者確認欄：　（ ／ ）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 9 日（ 5 時 40 分～ 5 時 45 分）天気：晴　　気温：2　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:40）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:40）

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：椎久（ 6:05）

- 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：椎久（ 6:05）

氷の状態	（ 6:05 ）	○
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	6 ℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	9 ℃

確認者特記欄：椎久　（　／　）

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 11 日（ 3 時 50 分～ 6 時 15 分）天気：晴　気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:50 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:50 ）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 6:15 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（ 4:20 ） 10.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（ 〃 ） 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	×
船倉内の秋サケの状態	帰港時	×
船倉内の海水温度	帰港時	（ 6:15 ） 10 ℃

〈船内清掃記録〉 OK

確認者：椎久（ 7:40 ）

確認者特記欄：伊藤（／）

責任者確認欄：　（／）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 11 日（ 6 時 15 分～ 7 時 30 分）天気：晴　気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 6:15 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 6:15 ）

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：椎久（ 7:50 ）

- 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：椎久（ 7:50 ）

氷の状態	（ 7:50 ）	○	
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	3	℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	9	℃

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成　23年　11月　12日（ 3時 20分～ 5時 30分）天気：晴　気温：　6　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:20 ）

作業者名	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:20 ）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（3:55）10.　℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（〃）0　℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5:30）3　℃

〈船内清掃記録〉　OK

確認者：椎久（ 5:55 ）

確認者特記欄：なし.（ ／ ）

責任者確認欄：　（ ／ ）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 12 日（ 5時 30分～ 5時 60分）天気：晴　気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:30 ）

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：椎久（ 5:55 ）

- 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：椎久（ 5:60 ）

氷の状態	（ 5:60 ）	○
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	5 ℃

確認者特記欄：椎久　（　／　）

なし、

責任者確認欄：　　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 14 日（ 3 時 45 分～ 5 時 40 分）天気：晴　気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 3:45 ）

作業者名				
	1椎久年浩	2椎田初三郎	3椎久弘隆	4椎久洋市
	5中田哲也	6椎久五郎	7森本浩三	8椎久康浩
	9内藤勤	10小野瀬静	11上田	12村山

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 3:45 ）

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：椎久（ 5:40 ）

漁場の海水温度	漁獲前	（ 4:10 ） 10 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（ 〃 ） 0 ℃

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	（ 5:40 ） 4 ℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：椎久（ 6:05 ）

確認者特記欄：なし　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

ウタリ漁業生産組合

選別場での確認表

実施日：平成　23年　11月　14日（ 5時 55分～ 5時 55分）天気：晴　気温：　1　℃

〈健康チェック表〉

確認者：椎久（ 5:55 ）

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：椎久（ 5:45 ）

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：椎久（ 6:15 ）

- 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：椎久（ 6:15 ）

氷の状態	（ 6:15 ）	○
鮮度タンク内海水温	（ 〃 ）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（ 〃 ）	5 ℃

確認者特記欄：　（　／　）

責任者確認欄：　（　／　）