

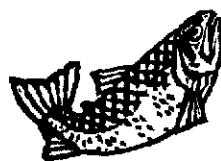
ウタリ生産組合

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 27 年 9 月 4 日 (3 時 15 分～5 時 50 分) 天気：晴 気温：17 °C

<健康チェック表>

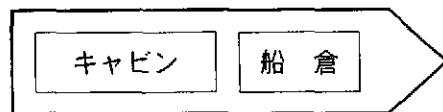
1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久
(3:15)

<船内衛生状態確認表>

チェック内容

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

確認者：植久
(4:00)

<温度の測定>

確認者：植久 (5:50)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 17 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:00) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	X
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) 8 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久
(6:30)確認者特記欄： 永 (/)

もしも

責任者確認欄： _____ (/)

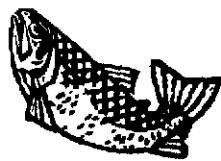
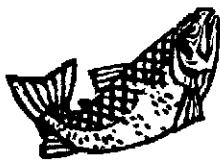
TPPの事、日本海セラフに近づき、「安全」が求められてます。HACCPの事は

合意書本にあります。並へ組織といえども、まだ(5:50) 107 1/23

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 27年 9月 6日 (5時50分～6時20分) 天気：晴 気温：19 °C

〈健康チェック表〉

<input checked="" type="checkbox"/> 前川栄子	<input checked="" type="checkbox"/> 椎久千歳	<input checked="" type="checkbox"/> 椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久
(5:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → ○
- ・計量器の清潔度 → ○
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → ○
- ・シートは清潔に用意されているか → ○
- ・海水の清浄度は → 一
- ・岸壁海水の状態は → 一
- ・作業場の状態は → ○

確認者 椎久
(5:50)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → ○
- ・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 → 一
- ・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 椎久
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	○
鮮度タンク内海水温	()	6 °C
秋サケ腹部内温度	()	10 °C

確認者 椎久
(6:30)確認者特記欄： 有 (/)有.

責任者確認欄： _____ (/)

10°C以上に上昇しないように管理すること。

薄川栄 10/10

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 27 年 9 月 5 日 (3 時 20 分 ~ 5 時 25 分) 天気：晴 気温：19 ℃

<健康チェック表>

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12

確認者：椎久
(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 : 15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：椎久
(4:00)

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	(3:50) 17	℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:15) 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

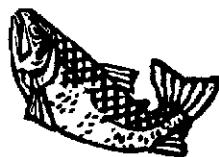
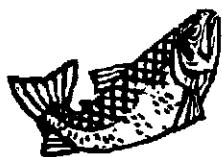
確認者：椎久
(5:50)確認者特記欄： 有 (/)
なし

責任者確認欄： (/)

この日の出来事を記録していくと、次の日の作業がスムーズに進むと思われる。

漁獲量が変わっていく、それが漁獲量になると本漁につかなかつた本でも。

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 5 日 (5 時 25 分 ~ 5 時 40 分) 天気： 晴 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	◀前川栄子	椎久千歳	3椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:25)

〈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 椎久

(5:25)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → ○
- ・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 椎久

(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45)	○
鮮度タンク内海水温	(5:45)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:45)	3 ℃

確認者 椎久

(5:45)

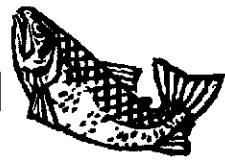
確認者特記欄： 原 (/)tj C.

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 27 年 9 月 7 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 40 分) 天気：晴 気温：17 ℃

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久

(3:30)

<船内衛生状態確認表>

チェック内容

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

確認者：植久

(3:30)



<温度の測定>

確認者：植久 (5:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:51) 17 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:5) 0 °C

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	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:40) 0 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久

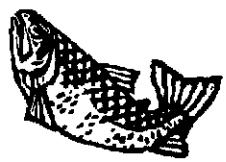
(6:10)

確認者特記欄： <u>原</u> (/) <u>12/1</u>	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 27 年 9 月 7 日 (5 時 40 分～ 5 時 55 分) 天気：晴 気温：17 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	前川栄子	椎久千歳	椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → ○
- ・計量器の清潔度 → ○
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → ○
- ・シートは清潔に用意されているか → ○
- ・海水の清浄度は → 一
- ・岸壁海水の状態は → ○
- ・作業場の状態は → ○

確認者 椎久

(5:40)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → ○
- ・計量器は清掃されているか → ○
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 一
- ・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 椎久

(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	(11)	22 ℃
秋サケ腹部内温度	(11)	5

確認者 椎久

(6:00)

確認者特記欄： 原一 (/)

× 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 27 年 9 月 9 日（3 時 30 分～6 時 00 分）天気：晴 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

① 植久年浩	② 植田初三郎	③ 植久弘隆	④ 植久洋市
作業者名 ⑤ 中田哲也	⑥ 植久文仁	⑦ 森本浩三	⑧ 植久康浩
⑨ 植久慎介	⑩ 小野瀬静	⑪ 植久文仁	12

確認者：植久

(3:30)

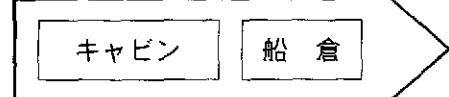
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：植久

(4:00)



〈温度の測定〉

確認者：植久 (: :)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 16.5 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港時	○

確認者：植久

(6:30)

〈船内清掃記録〉

OK

確認者特記欄： 原 (/) 責任者確認欄： _____ (/)

なし。

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 9 日 (1 時 00 分 ~ 6 時 15 分) 天気：晴 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

1 前川栄子	2 椎久千歳	3 椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(6:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(6:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20)	○
鮮度タンク内海水温	(11:)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(11:)	6 ℃

確認者 椎久

(6:20)

確認者特記欄： 原 (/)りし

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 27 年 9 月 12 日 (3 時 40 分 ~ 6 時 15 分) 天気：晴 気温：17 °C

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文一	12

確認者：植久

(3:40)

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

確認者：植久

(3:40)

キャビン

船 倉

<温度の測定>

確認者：植久 (/)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:20) 16.5 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:20) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	X
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 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久

(6:50)

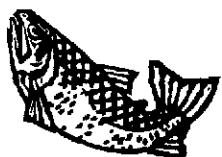
確認者特記欄： 植久 ○	責任者確認欄： (/)
------------------------	----------------------

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



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 12 日 (6 時 15 分～6 時 50 分) 天気：晴 気温：19 °C

〈健康チェック表〉

前川栄子	椎久千歳	椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(6:15)

〈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 → 一
- ・岸壁海水の状態は → ○
- ・作業場の状態は → ○

確認者 椎久

(6:15)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → ○
- ・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 → 一
- ・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 椎久

(6:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:50)	○
鮮度タンク内海水温	(11)	5 °C
秋サケ腹部内温度	(11)	11 °C

確認者 椎久

(6:50)

確認者特記欄： 原一 (/)原一

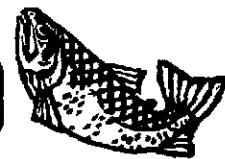
責任者確認欄： _____ (/)

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 27 年 9 月 14 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 40 分) 天気：雨 気温：16 °C

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久

(:)

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

確認者：植久

(:)

キャビン 船 倉

<温度の測定>

確認者：植久 (5:40)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:55) 16.5 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:00) 0 °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	(5:40) 6 °C

<船内清掃記録>

○ (2)

確認者：植久

(6:15)

確認者特記欄：

原、(/)
午後

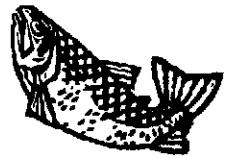
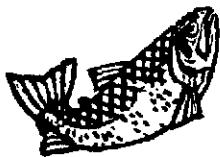
責任者確認欄：

(/)

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 27年 9月 16日 (5時 40分～6時 00分) 天気：曇 気温：17 ℃

〈健康チェック表〉

1前川栄子	2椎久千歳	3椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(5:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:40)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(6:15)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:15)	○
鮮度タンク内海水温	(1)	5 ℃
秋サケ腹部内温度	(1)	10 ℃

確認者 椎久

(6:15)

確認者特記欄： 原 (/) 責任者確認欄： _____ (/)

9月 16

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 27 年 9 月 15 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 50 分) 天気： 晴 気温： 10 ℃

<健康チェック表>

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12

確認者：椎久

(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
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：椎久

(3:30)

キャビン 船 倉

3:20 2回目

3回目 : 4回目 :

<温度の測定>

確認者：椎久 (5:50)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:55) 16. °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:55) 0 °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	(5:50) 1 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：椎久

(6:05)

確認者特記欄：

(/)

手

手

北 070 6605 2365

責任者確認欄：

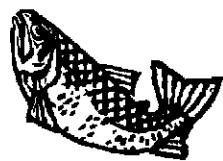
(/)

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27年9月15日（5時55分～6時05分）天気：晴 気温：11 °C

〈健康チェック表〉

	1 前川栄子	2 椎久千歳	3 椎久五郎	4
作業者名	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:55)

〈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 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 → ○

確認者 椎久

(6:10)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:10) ○
鮮度タンク内海水温	(11) 1 °C
秋サケ腹部内温度	(11) 2 °C

確認者 椎久

(6:10)

確認者特記欄： 午一 (/)

y (

責任者確認欄： _____ (/)

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 27 年 9 月 17 日 (3 時 30 分～ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：16 ℃

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久泰志	12

確認者：植久

(3:30)

<船内衛生状態確認表>

チェック内容

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

確認者：植久

(3:30)

<温度の測定>

確認者：植久 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20)	℃
		16	℃

船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00)	℃
		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) 4

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久

(6:15)

確認者特記欄： よし	(/)	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 21 年 9 月 17 日 (6 時 00 分～6 時 15 分) 天気：晴 気温：15 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1前川栄子	2椎久千歳	3椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久
(6:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久
(6:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久
(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15)	○
鮮度タンク内海水温	(")	2 °C
秋サケ腹部内温度	(")	16 °C

確認者 椎久
(6:15)

確認者特記欄： よし (/)
 (/)

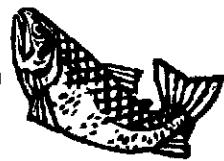
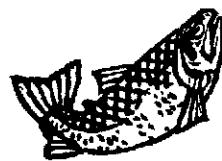
責任者確認欄： _____ (/)

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 27 年 9 月 19 日 (3 時 20 分 ~ 5 時 45 分) 天気：雨 気温：16 °C

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久謙一	12

確認者：植久

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

確認者：植久

(3:20)

キャビン

船倉

<温度の測定>

確認者：植久 (5:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:00) 15.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:00) 0 °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	(5:40) 1.5 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久

(6:00)

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 27 年 9 月 19 日 (5 時 40 分～5 時 50 分) 天気：雨 気温：14 ℃

（健康チェック表）

作業者名	1前川栄子	2椎久千歳	3椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:40)

（選別場衛生状態確認表）

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:40)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(5:55)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(5.5) ○
鮮度タンク内海水温	(2) 2 ℃
秋サケ腹部内温度	(11) (5) ℃

確認者 椎久

(5:55)

確認者特記欄：

(/)

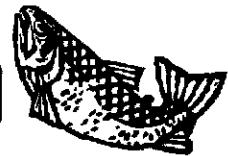
責任者確認欄：

(/)

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27年9月21日（3時25分～5時30分）天気：晴 気温：14°C

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久

(3:25)

<船内衛生状態確認表>

チェック内容

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

確認者：植久

(3:25)

キャビン	船倉
------	----

<温度の測定>

確認者：植久 (5:36)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:10) 15.5
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:10) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	X
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:36) 3.5 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久

(6:00)

確認者特記欄：

植久
文仁

責任者確認欄：

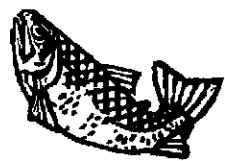
(/)

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 27 年 9 月 21 日 (5 時 30 分 ~ 5 時 45 分) 天気 晴

気温： 15 °C

〈健康チェック表〉

(1)前川栄子	(2)椎久千歳	(3)椎久五郎	4
作業者名	5	6	7
	9	10	11

確認者 椎久
(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久
(5:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久
(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	(タ)	2 °C
秋サケ腹部内温度	(タ)	5.5 °C

確認者 椎久
(6:00)

確認者特記欄： 吉、 (/)
タレ、

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 27 年 9 月 22 日 (3 時 25 分 ~ 5 時 25 分) 天気：曇 気温：13 °C

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久

(3:25)

<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 : 20 2回目 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：植久

(3:25)



3回目 : 4回目 :

<温度の測定>

確認者：植久 (5:25)

漁場の海水温度	漁獲前	(15.0) 15.2 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	X
船倉内の海水温度	漁獲前	(15.0) ○ °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	(15.0) 6 °C

<船内清掃記録>

○ 大

確認者：植久

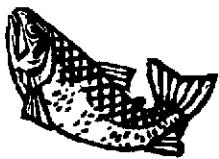
(5:45)

確認者特記欄： 原 (/)

支

責任者確認欄： _____ (/)

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 22 日 (5 時 25 分 ~ 5 時 40 分) 天気： 晴 気温： 16 °C

<健康チェック表>

作業者名	1 前川栄子	2 植久千歳	3 植久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 植久

(5:25)

<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 → 一
- ・岸壁海水の状態は → ○
- ・作業場の状態は → ○

確認者 植久

(5:25)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → ○
- ・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 → 一
- ・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 植久

(5:45)

<選別・計量後の温度の測定>

氷の状態	(5:45)	○
鮮度タンク内海水温	(タ)	2 °C
秋サケ腹部内温度	(タ)	8 °C

確認者 植久

(5:45)

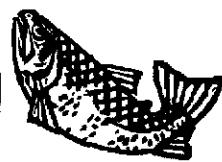
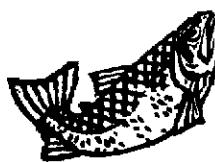
確認者特記欄： 無 (/)

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 27 年 9 月 23 日 (3 時 20 分 ~ 5 時 60 分) 天気：晴 気温：16 °C

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久

(3:20)

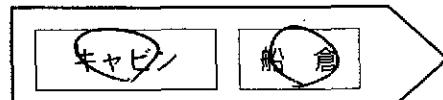
<船内衛生状態確認表>

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

確認者：植久

(3:20)



<温度の測定>

確認者：植久 (: :)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 15.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	X
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) 3.5 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久

(6:05)

確認者特記欄：

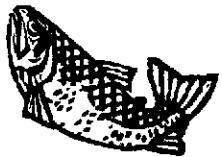
(/)

責任者確認欄：

(/)

ローフラを書いて

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 23 日 (5 時 40 分～5 時 55 分) 天気：晴 気温：17 ℃

〈健康チェック表〉

1 前川栄子	2 椎久千歳	3 椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(5:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:40)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(6:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:05)	○
鮮度タンク内海水温	(〃)	3 ℃
秋サケ腹部内温度	(〃)	27 ℃

確認者 椎久

(6:05)

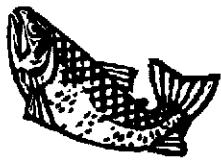
確認者特記欄： 無 (/)なし

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 27 年 9 月 24 日 (3 時 25 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：13 °C

<健康チェック表>

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久安一	12

確認者：椎久

(3:25)

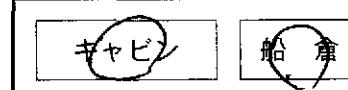
<船内衛生状態確認表>

チェック内容

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

確認者：椎久

(3:25)



<温度の測定>

確認者：椎久 (5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 15.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:50) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	X
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 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：椎久

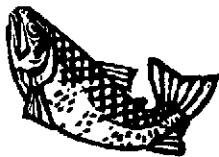
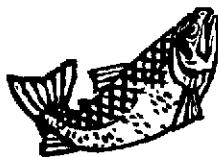
(5:55)

確認者特記欄：

A
なし

責任者確認欄：(/)

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 24 日 (5 時 30 分 ~ 5 時 55 分) 天気：晴 気温：14 ℃

<健康チェック表>

<input checked="" type="checkbox"/> 前川栄子	<input checked="" type="checkbox"/> 椎久千歳	<input checked="" type="checkbox"/> 椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(5:30)

<選別場衛生状態確認表>

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(5:55)

<選別・計量後の温度の測定>

氷の状態	(5:55)	○
鮮度タンク内海水温	(14)	5 ℃
秋サケ腹部内温度	(14)	9 ℃

確認者 椎久

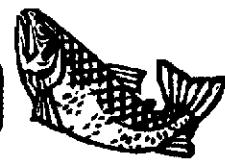
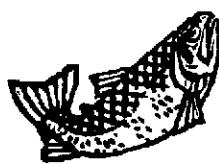
(5:55)

確認者特記欄：
魚
身

(/)

責任者確認欄：
_____ (/)

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 27 年 9 月 25 日 (3 時 25 分 ~ 5 時 25 分) 天気： 気温： 14 ℃

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久

(3:25)

<船内衛生状態確認表>

チェック内容

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

確認者：植久

(3:25)

3:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :

<温度の測定>

確認者：植久 (5:25)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 15.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:15) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	X
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 4 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久

(5:50)

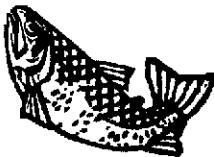
確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 25 日 (5 時 25 分～ 5 時 40 分) 天気：曇 気温： 14 ℃

<健康チェック表>

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3 椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:25)

<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 椎久

(5:25)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → ○
- ・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 椎久

(5:50)

<選別・計量後の温度の測定>

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

確認者 椎久

(5:50)

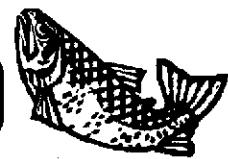
確認者特記欄： 吉川 (/)吉川

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27年 8月26日（3時25分～6時00分）天気：曇 気温：13 °C

〈健康チェック表〉

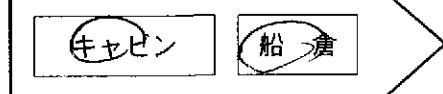
1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市
5 中田哲也	6 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12

確認者：椎久
(3:25)

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

確認者：椎久
(3:25)

〈温度の測定〉

確認者：椎久
(6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 15.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:50) 0 °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	(6:00) 3.5 °C

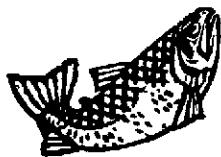
〈船内清掃記録〉

OK

確認者：椎久
(6:20)

確認者特記欄： 	責任者確認欄：
-----------------------------	-----------------------------

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成27年 8月26日（6時00分～6時10分）天気：曇 気温：13 ℃

〈健康チェック表〉

前川栄子	椎久千歳	3椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(6:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(6:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20) ○
鮮度タンク内海水温	(タ) 2 ℃
秋サケ腹部内温度	(タ) 5 ℃

確認者 椎久

(6:20)

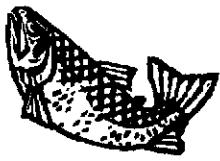
確認者特記欄： 名 (/)
　　姓 (/)

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27年9月28日（3時20分～5時30分）天気：晴 気温：9 °C

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
作業者名 5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久

(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 3:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：植久

(3:20)

 キャビン 船倉

<温度の測定>

確認者：植久 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45) 15.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	X
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 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久

(6:00)

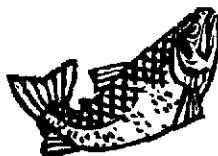
確認者特記欄： 原 2014.	責任者確認欄： (/)
---------------------------	----------------------

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 27 年 9 月 28 日 (5 時 30 分 ~ 5 時 45 分) 天気 晴 気温： 1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 前川栄子	2 椎久千歳	3 椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(5:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:55)	○
鮮度タンク内海水温	(14)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(10)	8 °C

確認者 椎久

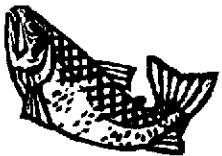
(5:55)

確認者特記欄： 椎久 (/)手書き

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 27 年 9 月 29 日（3 時 30 分～5 時 35 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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
	9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12

〈船內衛生狀態確認表〉

チェック内容

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

確認者：椎久

(3 : 30)



〈温度の測定〉			確認者:	椎久 (5:35)
漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 15.5 °C	船倉内の氷の状態	帰港時 X.
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港時 O
			船倉内の海水温度	帰港時 (5:35) 25 °C

船內清掃記錄

el k

確認者：林如

(6:00)

確認者特記欄： <u>孫</u> (/)	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 27 年 9 月 29 日 (5 時 35 分 ~ 5 時 55 分) 天気：晴 気温：9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1前川栄子	2椎久千歳	3椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:35)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:35)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(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	(ハ) ℃
秋サケ腹部内温度	(ハ) (9.5) ℃

確認者 椎久

(6:00)

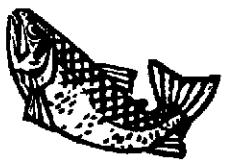
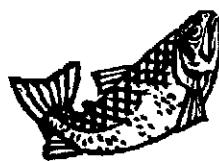
確認者特記欄： 原 (/)
付し

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 27 年 9 月 30 日 (3 時 20 分 ~ 4 時 35 分) 天気：晴 気温：8 ℃

<健康チェック表>

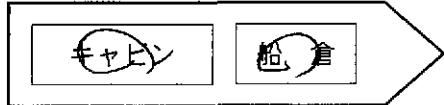
1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12 土田

確認者：植久
(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 3:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：植久
(3:20)

<温度の測定>

確認者：植久 (: :)

漁場の海水温度	漁獲前	(27.0) 27.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4.65) 4.65 °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	(4.35) 4.35 °C

<船内清掃記録>

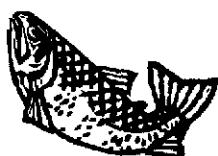
OK

確認者：植久
(5:05)

確認者特記欄：_____(/) 責任者確認欄：_____(/)

強風のため 27 で終了。

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 30 日 (4 時 30 分～4 時 45 分) 天気：雨 気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	前川栄子	椎久千歳	椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(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 椎久

(5:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00)	○
鮮度タンク内海水温	(〃)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(〃)	4 ℃

確認者 椎久

(5:00)

確認者特記欄： 未 (/)

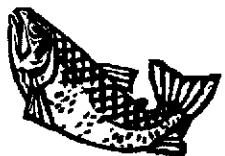
責任者確認欄： _____ (/)

早く京、たなみ周辺にまで
行った。

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27年10月1日（3時20分～5時35分）天気：晴 気温：8 °C

〈健康チェック表〉

1 植久牛浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久

(3:20)

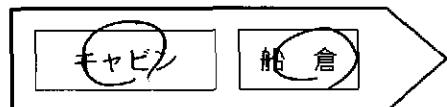
〈船内衛生状態確認表〉

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

確認者：植久

(3:20)



〈温度の測定〉

確認者：植久 (/)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45) 14.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:0) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	X
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) 12 °C

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：植久

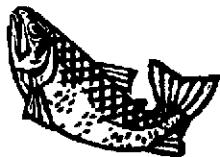
(4:45)

確認者特記欄： 77ラギー96.のため 氷不足。	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 27 年 10 月 1 日 (5 時 35 分 ~ 6 時 20 分) 天気：晴 気温：8 ℃

(健康チェック表)

前川栄子	椎久千歳	椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(5:35)

(選別場衛生状態確認表)

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → ○
- ・計量器の清潔度 → ○
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → ○
- ・シートは清潔に用意されているか → ○
- ・海水の清浄度は → 一
- ・岸壁海水の状態は → ○
- ・作業場の状態は → ○

確認者 椎久

(5:31)

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 → 一
- ・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 椎久

(6:40)

(選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(6:40) ○
鮮度タンク内海水温	(ハ) 4 ℃
秋サケ腹部内温度	(ハ) 10 ℃

確認者 椎久

(6:40)

確認者特記欄： なし (/)なし

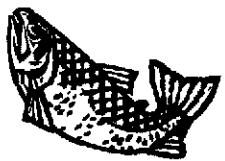
責任者確認欄： _____ (/)

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 27 年 10 月 3 日 (3 時 18 分 ~ 5 時 40 分) 天気：晴 気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

1 雄久年浩	2 横田初三郎	3 雄久弘隆	4 雄久洋市
5 中田哲也	6 雄久文仁	7 森本浩三	8 雄久康浩
9 雄久慎介	10 小野瀬静	11 雄久文子	12

確認者：雄久

(3:15)

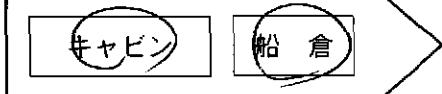
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：雄久

(3:15)



〈温度の測定〉

確認者：雄久 (5:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:45) 16.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7) 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	X
船倉内の秋サケの状態	帰港時	O
船倉内の海水温度	帰港時	(5:40) 10 ℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：雄久

(6:40)

確認者特記欄： <u>雄久</u> (/) <u>なし</u>	責任者確認欄： _____ (/)
--	---------------------

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 3 日 (5 時 40 分 ~ 6 時 20 分) 天気：晴 気温：9 °C

〈健康チェック表〉

1 前川栄子	2 椎久千歳	3 椎久五郎	4
作業者名 5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(5:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:40)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(6:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:45) ○
鮮度タンク内海水温	(々) 7 °C
秋サケ腹部内温度	(〃) 8 °C

確認者 椎久

(6:45)

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 27 年 10 月 5 日 (3 時 10 分 ~ 5 時 15 分) 天気：晴 気温：6 °C

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久
(3:10)

<船内衛生状態確認表>

チェック内容

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

確認者：植久
(3:10)

キャビン 船倉

<温度の測定>

確認者：植久
(5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 16.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 0 °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	(5:15) 4 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久
(5:50)

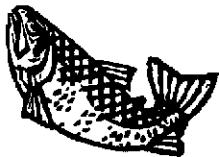
確認者特記欄： <u>原</u> (/) <u>Y.S.</u>	責任者確認欄： _____ (/)
---	---------------------

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 27 年 10 月 5 日 (5 時 15 分 ~ 5 時 35 分) 天気：晴 気温：8 °C

〈健康チェック表〉

1前川栄子	2椎久千歳	3椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(5:15)

〈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 椎久

(5:15)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(5:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:55)	○
鮮度タンク内海水温	(〃)	3 °C
秋サケ腹部内温度	(〃)	21 °C

確認者 椎久

(5:55)

確認者特記欄： 吉久 (/)

吉久

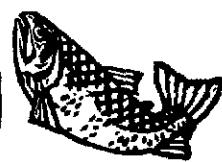
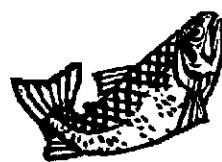
責任者確認欄： _____ (/)

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 27 年 10 月 6 日 (3 時 20 分～ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：6 °C

<健康チェック表>

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12

確認者：椎久

(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
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：椎久

(3:20)



3:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :

<温度の測定>

確認者：椎久 (/)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 14.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:50) 0 °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	(5:30) / °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：椎久

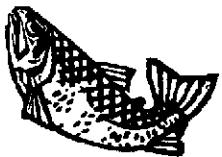
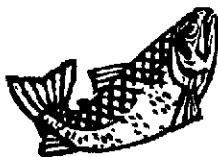
(5:55)

確認者特記欄： 椎久 (/)

ゆきし。

責任者確認欄： _____ (/)

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 6 日 (5 時 30 分 ~ 5 時 45 分) 天気： 晴 気温： 6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	①前川栄子	②椎久千歳	③椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → ○
- ・計量器の清潔度 → ○
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → ○
- ・シートは清潔に用意されているか → ○
- ・海水の清浄度は → 一
- ・岸壁海水の状態は → ○
- ・作業場の状態は → ○

確認者 椎久

(5:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → ○
- ・計量器は清掃されているか → ○
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 一
- ・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 椎久

(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者 椎久

(5:55)

確認者特記欄： 手 (/)

すし

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 27 年 10 月 14 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 35 分) 天気：晴 気温：3 °C

(健康チェック表)

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12

確認者：椎久

(3:30)

(船内衛生状態確認表)

チェック内容

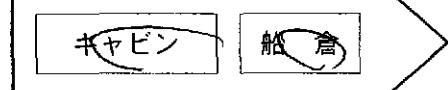
- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → 9

3:25

2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：椎久

(3:30)

**(温度の測定)**

確認者：椎久 (:)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:55) 13.5 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:55) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	X
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 °C

(船内清掃記録)

OK

確認者：椎久

(6:20)

確認者特記欄：

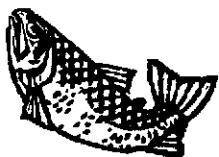
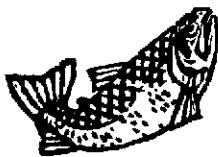
(/)

手
印

責任者確認欄：

(/)

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 14 日 (5 時 30 分 ~ 6 時 20 分) 天気：晴 気温： ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	前川栄子	椎久千歳	椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20)	○
鮮度タンク内海水温	(11)	65 ℃
秋サケ腹部内温度	(11)	8 ℃

確認者 椎久

(6:20)

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27年10月15日(3時25分～5時20分) 天気：晴 気温：5 °C

<健康チェック表>

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12

確認者：椎久

(3:25)

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

確認者：椎久

(3:25)



<温度の測定>

確認者：椎久 (5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 13.5°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0°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	(5:20) 2°C

<船内清掃記録>

OK

確認者：椎久

(5:55)

確認者特記欄：

椎久 (/)
Y.S.

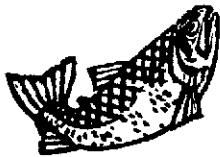
責任者確認欄：

(/)

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27年10月15日(5時20分～5時50分) 天気：晴 気温：5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	前川栄子	1椎久千歳	2椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:20)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:20)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(5:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(555)	○
鮮度タンク内海水温	(11)	2 °C
秋サケ腹部内温度	(11)	6 °C

確認者 椎久

(5:55)

確認者特記欄： 手 (/)
Y.C.

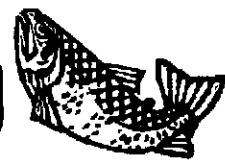
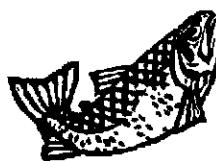
責任者確認欄： _____ (/)

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27年10月17日（3時25分～5時30分）天気：晴 気温：3 ℃

〈健康チェック表〉

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12

確認者：椎久

(3:25)

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

確認者：椎久

(3:25)

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	(3:50)	13	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00)	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	(5:55) 2

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：椎久

(6:10)

確認者特記欄：

手
写し

(/)

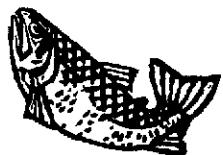
責任者確認欄：

(/)

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 27 年 10 月 17 日 (5 時 30 分～ 5 時 45 分) 天気：晴 気温：2 ℃

(健康チェック表)

<input checked="" type="checkbox"/> 前川栄子	<input checked="" type="checkbox"/> 椎久辛歳	<input checked="" type="checkbox"/> 椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(5:30)

(選別場衛生状態確認表)

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(6:10)

(選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(6:10)	○
鮮度タンク内海水温	(4)	3 ℃
秋サケ腹部内温度	(4)	6 ℃

確認者 椎久

(6:10)

確認者特記欄： 原 (/)
りし

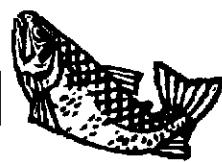
責任者確認欄： _____ (/)

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 27 年 10 月 20 日 (3 時 20 分 ~ 5 時 10 分) 天気：晴 気温：3 ℃

<健康チェック表>

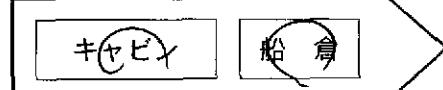
1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久
(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 3:15 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：植久
(3:20)

<温度の測定>

確認者：植久
(5:10)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:45) 13 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(5:10) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
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) 2 °C

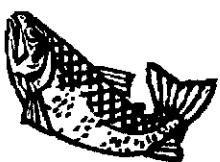
<船内清掃記録>

OK

確認者：植久
(5:00)

確認者特記欄： なし。	(/)	責任者確認欄： _____	(/)
--------------------	-------	----------------------	-------

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成27年10月20日(5時10分～5時30分) 天気：晴 気温：2 ℃

<健康チェック表>

1前川栄子	2椎久千歳	3椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(5.10)

<選別場衛生状態確認表>

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5.10)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(5.15)

<選別・計量後の温度の測定>

氷の状態	(5.15)	○
鮮度タンク内海水温	(4)	3 ℃
秋サケ腹部内温度	(4)	5 ℃

確認者 椎久

(5.15)

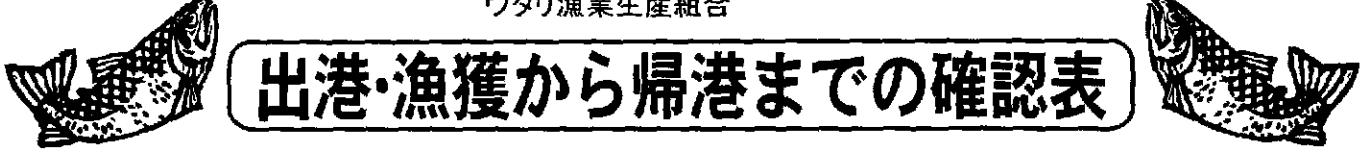
確認者特記欄： 原 (/)手
なし

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27年10月22日（3時55分～5時40分）天気：晴 気温：3 °C

〈健康チェック表〉

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12

確認者：植久

(3:55)

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

確認者：植久

(3:55)



〈温度の測定〉

確認者：植久 (5:40)

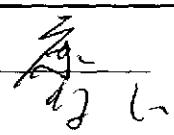
漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 12.5 °C	船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) 0 °C	船倉内の秋サケの状態	帰港時	○

確認者：植久

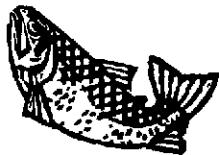
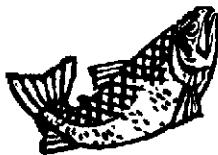
(6:05)

〈船内清掃記録〉

OK

確認者特記欄： 	(/)	責任者確認欄：_____ (/)
--	-------	--------------------

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 22 日 (5 時 40 分～5 時 55 分) 天気：晴 気温：3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1前川栄子	2椎久千歳	3椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(5:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(5:40)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(6:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:05)	○
鮮度タンク内海水温	(6)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6)	6 ℃

確認者 椎久

(6:05)

確認者特記欄：

(/)

けし。

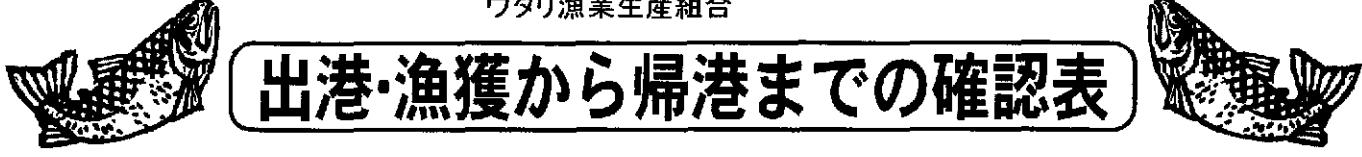
責任者確認欄：

(/)

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27年10月24日（3時55分～6時00分）天気：晴 気温：1 °C

(健康チェック表)

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12

確認者：椎久

(3:55)

(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 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：椎久

(3:55)

 キャビン 船倉

3回目 :

4回目 :

(温度の測定)

確認者：椎久 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 11.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 0 °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	(6:00) 0 °C

(船内清掃記録)

OK

確認者：椎久

(6:35)

確認者特記欄：

名 -
すい

責任者確認欄：

(/)

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 26 日 (6 時 00 分～6 時 20 分) 天気：晴 気温：3 ℃

〈健康チェック表〉

○前川栄子	○椎久千歳	○椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(6:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・計量器の清潔度 → 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 9
- ・シートは清潔に用意されているか → 9
- ・海水の清浄度は → 0
- ・岸壁海水の状態は → 0
- ・作業場の状態は → 0

確認者 椎久

(✓:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 0
- ・計量器は清掃されているか → 0
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者 椎久

(6:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:35)	0
鮮度タンク内海水温	(ツ)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(ツ)	3 ℃

確認者 椎久

(6:35)

確認者特記欄：
名
姓
し

(/)

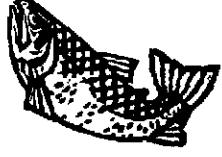
責任者確認欄：

(/)

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 27 年 10 月 28 日 (4 時 53 分 ~ 7 時 25 分) 天気：曇 気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12 上田

確認者：植久

(4:53)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 4:45 2回目 4:53 3回目 4:55 4回目 4:58
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：植久

(4:53)



〈温度の測定〉

確認者：植久 (7:25)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:30)	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:45)	℃

船倉内の氷の状態	帰港時	X
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(7:25) 8 ℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：植久

(8:40)

確認者特記欄：

魚

(/)

氷不足

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 27 年 10 月 28 日 (7 時 25 分 ~ 8 時 15 分) 天気：曇 気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

前川栄子	椎久千歳	椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(7:25)

〈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 椎久

(7:25)

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 椎久

(8:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:10)	0
鮮度タンク内海水温	(8:10)	7 ℃
秋サケ腹部内温度	(8:10)	9 ℃

確認者 椎久

(8:10)

確認者特記欄： 原 (/)

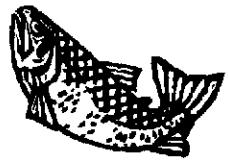
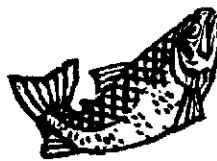
なし。

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29年10月29日 (4時48分～7時10分) 天気：晴 気温：2 °C

〈健康チェック表〉

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12 上田

確認者：椎久

(椎久 : 48)

〈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 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：椎久

(椎久 : 48)

確認者：椎久
キャビン 船倉

1回目 ○ 2回目 ○ 3回目 ○ 4回目 ○

〈温度の測定〉

確認者：椎久 (7:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(5.20) 10.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(7) 0 °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	(7.10) 3 °C

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：椎久

(7:50)

確認者特記欄：

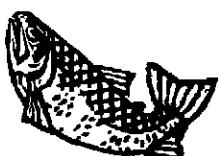
魚
身

(/)

責任者確認欄：

(/)

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 29 日 (7 時 10 分～ 7 時 50 分) 天気： 晴 気温： 3 °C

<健康チェック表>

作業者名	前川栄子	体	椎久千歳	3椎久五郎	4
	5		6	7	8
	9		10	11	12

確認者 椎久

(7:10)

<選別場衛生状態確認表>

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(7:10)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(7:55)

<選別・計量後の温度の測定>

氷の状態	(7:55)	○
鮮度タンク内海水温	(々)	5 °C
秋サケ腹部内温度	(〃)	7 °C

確認者 椎久

(7:55)

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

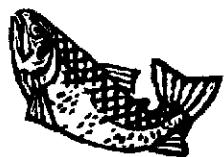
(/)

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 27 年 10 月 30 日 (4 時 48 分 ~ 6 時 40 分) 天気：晴 気温： / °C

<健康チェック表>

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12 上田

確認者：椎久

(6 : 48)

<船内衛生状態確認表>

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 4 : 43 2回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：椎久

(6 : 48)

確認者：椎久 (6 : 40)

漁場の海水温度	漁獲前	(5 : 15)	11	°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5 : 15)	0	°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	6 : 40 / °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：椎久

(7 : 20)

確認者特記欄：

康
201.

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 27 年 10 月 30 日 (6 時 60 分～7 時 05 分) 天気：晴 気温：1 ℃

〈健康チェック表〉

	1 前川栄子	2 椎久千歳	3 椎久五郎	4
作業者名	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(6:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(6:40)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(7:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:15)	○
鮮度タンク内海水温	(〃)	3 ℃
秋サケ腹部内温度	(〃)	6 ℃

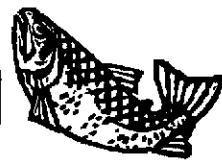
確認者 椎久

(7:15)

確認者特記欄： 原 (/)
佐 ()

責任者確認欄： _____ (/)

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27年10月31日(4時50分～6時30分) 天気：晴 気温：0 °C

<健康チェック表>

1 椎久年浩	2 椎田初三郎	3 椎久弘隆	4 椎久洋市 休
5 中田哲也	6 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12 上田

確認者：椎久

(4:50)

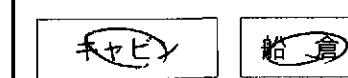
<船内衛生状態確認表>

チェック内容

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

確認者：椎久

(4:50)



<温度の測定>

確認者：椎久 (6:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:20) 10.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:45) 0 °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	(6:30) 0 °C

<船内清掃記録>

OK

確認者：椎久

(7:00)

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

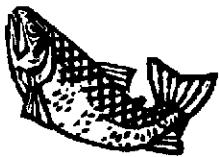
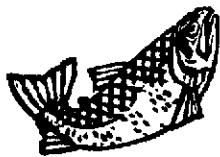
(/)

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 27 年 10 月 31 日 (6 時 30 分～6 時 50 分) 天気：晴 気温：0 °C

〈健康チェック表〉

前川栄二 休	椎久千歳 休	3椎久五郎	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者 椎久

(6:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(6:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	○
鮮度タンク内海水温	(々)	2 °C
秋サケ腹部内温度	(々)	4 °C

確認者 椎久

(7:00)

確認者特記欄： 原 (/)

りし、

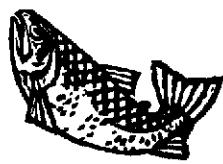
責任者確認欄： _____ (/)

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27年11月2日(4時45分～6時30分) 天気：晴 気温：-3 ℃

<健康チェック表>

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12 上田

確認者：椎久

(6:45)

<船内衛生状態確認表>

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 ○ : 60 2回目 ○ : 60 3回目 ○ : 4回目 ○ :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：椎久

(6:45)

<温度の測定>

確認者：椎久 (6:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(5:15) 10.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(5:15) ○ ℃

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	(6:30) ○ ℃

<船内清掃記録>

OK

確認者：椎久

(7:00)

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 27 年 11 月 2 日 (6 時 30 分～6 時 65 分) 天気：晴 気温： / °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1前川栄子	2椎久千歳	3椎久五郎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(6:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(6:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00)	○
鮮度タンク内海水温	(タ)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(タ)	5 °C

確認者 椎久

(7:00)

確認者特記欄： 角 (/)

アレルギー

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 29 年 11 月 4 日 (4 時 45 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：3 ℃

<健康チェック表>

1 植久年浩	2 植田初三郎	3 植久弘隆	4 植久洋市
5 中田哲也	6 植久文仁	7 森本浩三	8 植久康浩
9 植久慎介	10 小野瀬静	11 植久文仁	12 上田

確認者：植久

(4:45)

<船内衛生状態確認表>

チェック内容

- ・甲板は → 9
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 9
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 4:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者：植久

(4:45)



<温度の測定>

確認者：植久 (6:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:10) 10.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(11) 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(6:30) 0 ℃

<船内清掃記録>

OK

確認者：植久

(9:00)

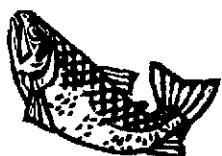
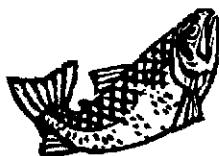
確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 11 月 4 日 (6 時 30 分～6 時 50 分) 天気：晴 気温：3 ℃

〈健康チェック表〉

	前川栄子	椎久千歳	椎久五郎	4
作業者名	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(6:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者 椎久

(6:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 椎久

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(1:00)	○
鮮度タンク内海水温	(タ)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(バ)	5 ℃

確認者 椎久

(1:00)

確認者特記欄：

(/)

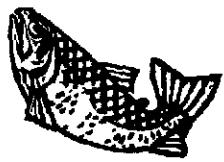
責任者確認欄：

(/)

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 27 年 11 月 6 日 (4 時 40 分 ~ 6 時 40 分) 天気：晴 気温：5 °C

<健康チェック表>

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 椎久文仁	7 森本浩三	8 椎久康浩
9 椎久慎介	10 小野瀬静	11 椎久文仁	12 上田

確認者：椎久

(5:40)

<船内衛生状態確認表>

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 ○ 2回目 6:35
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：椎久

(5:40)



確認者：椎久 (6:40)

<温度の測定>

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

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(6:40)

<船内清掃記録>

OK

確認者：椎久

(7:10)

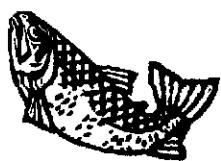
確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)

ウタリ漁業生産組合



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 11 月 6 日 (1 時 40 分 ~ 7 時 00 分) 天気：晴 気温：5 °C

〈健康チェック表〉

	前川栄子	椎久千歳	椎久五郎	4
作業者名	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者 椎久

(6:KO)

〈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 椎久

(6:KO)

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 椎久

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:10)	9
鮮度タンク内海水温	(7:)	X °C
秋サケ腹部内温度	(7:)	5 °C

確認者 椎久

(7:00)

確認者特記欄：

（ / ）
Y

責任者確認欄：（ / ）