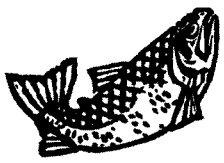
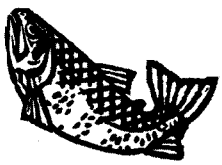
書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(11/15)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 11 月 15 日（3 時 10 分～ 6 時 15 分）天気：晴れ 気温：－℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (4：55)

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (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：南 (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：南 (7：25)

氷の状態	(7：25)	良
鮮度タンク内海水温	(7：25)	3.1 ℃
秋サケ腹部内温度	(7：25)	3.6 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(11/15)

責任者確認欄：南　(11/15)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(11/15)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 11 月 15 日（3時15分～5時25分）天気：晴れ 気温：－4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (3:15)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蛸山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (5:25)

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　：　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：工藤 (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:25) 8.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:25) 4.5 ℃

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) 9.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　：　)

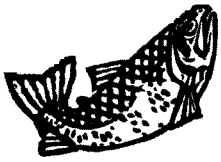
良

確認者特記欄：工藤雅一　(11/15)

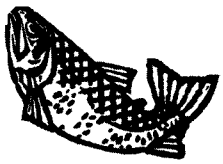
責任者確認欄：梅木勝美　(11/15)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(11/13)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 11 月 13 日（3 時 10 分～　時　分）天気：　気温：　℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	~~6~~若杉義美	~~7~~木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

確認者：南
（4：55）

〈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：南
（~~4：55~~）
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：南
（　：　）

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：南
（7：25）

確認者特記欄：南　達哉　(11/13)

責任者確認欄：南　(11/13)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(11/13)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15年 11月 13日 (3時10分～5時55分) 天気：晴れ 気温： 0 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (3：　)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(治)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (5：55)

チェック内容

- 甲板は → 0
- キャビンの中は → 0
- 船倉の周りは → 0
- 船倉の中は → 0
- 氷の投入は → 0　1回目 2:50　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → 0

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (5:55)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 9.8 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 2.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(555) 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　：　)

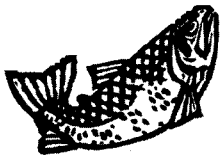
良

確認者特記欄：工藤雅一 (11/13)

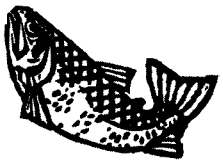
責任者確認欄：梅木勝美 (11/13)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(11/10)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 11 月 10 日（ 3 時 10 分～　時　分）天気：晴れ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（4：55）

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（5：20）

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：南（　：　）

- 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：南（7：15）

氷の状態	（7：15）	良
鮮度タンク内海水温	（7：15）	3.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（7：15）	3.5 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(11/10)

責任者確認欄：南　(11/10)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(11/10)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 11 月 10 日（3 時 10 分～5 時 30 分）天気：晴れ　気温：0 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (9:10)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (5:30)

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 7:50　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (5:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(9:　) 9.8 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(9:　) 2.9 ℃

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) 5.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　:　)

良

確認者特記欄：工藤雅一　(11/10)

責任者確認欄：梅木勝美　(11/10)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(11/8)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 11 月 8 日（3 時 10 分～ 6 時 45 分）天気：晴れ 気温： −1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (4：55)

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (5：20)

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：南 (6：45)

- 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：南 (7：15)

氷の状態	(7：15) 良	
鮮度タンク内海水温	(7：15) 3.1	℃
秋サケ腹部内温度	(7：15) 3.8	℃

確認者特記欄：南　達哉　(11/8)

責任者確認欄：南　(11/8)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(11/8)

出港･漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 11 月 8 日（3 時 10 分～ 5 時 30 分）天気：晴　気温：－1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (3:10)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蛭山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (5:30)

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 2:50　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 10.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 3.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 8.5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　：　)

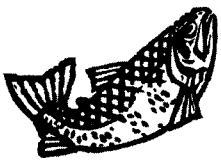
良

確認者特記欄：工藤雅一 (11/8)

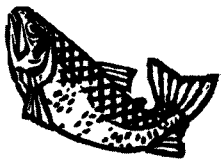
責任者確認欄：梅木勝美 (11/8)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(11/6)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 11 月 6 日（3 時 10 分～6 時 00 分）天気：雨　気温：7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（4:50）

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（5:20）

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：南（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：南（7:00）

氷の状態	（7:00）	良
鮮度タンク内海水温	（7:00）	3.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（7:00）	4.1 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(11/6)

責任者確認欄：南　(11/6)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(11/6)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 11 月 6 日（3 時 10 分～5 時 30 分）天気：晴れ　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：10）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:30）

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 2:50　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 10.8 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 3.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 6.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

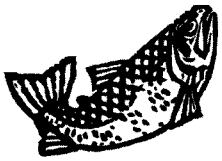
良

確認者特記欄：工藤雅一　(11/6)

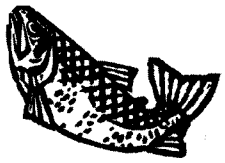
責任者確認欄：梅木勝美　(11/6)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（11/~~4~~5）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 11 月 ~~4~~5 日（ 3 時 30 分～ 6 時 45 分）天気： 晴れ 気温： / ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（4：50）

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（5：20）

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：南（6 45）

- 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：南（7：15）

氷の状態	（7：15）	良
鮮度タンク内海水温	（7：15）	3.7 ℃
秋サケ腹部内温度	（7：15）	4.3 ℃

確認者特記欄：南　達哉　（11/~~4~~5）

責任者確認欄：南　（11/~~4~~5）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（11/5）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 11 月 5 日（3 時 25 分～6 時 0（分）） 天気：雨 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：25）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤（浩）	3 工藤（一）	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（6：00）

チェック内容

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

キャビン → 船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（6：00）

漁場の海水温度	漁獲前	（3:35） 11.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（3:35） 3.6 ℃

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	（6:00） 9.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（ ： ）

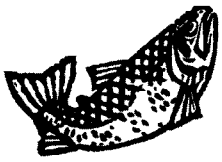
良

確認者特記欄：工藤雅一（11/5）

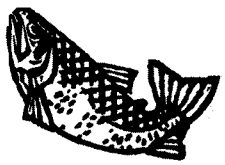
責任者確認欄：梅木勝美（11/5）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（11/3）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 11 月 3 日（3 時00分～6 時20分）天気：晴れ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（4：50）

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（5：15）

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：南（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：南（7：20）

氷の状態	（7：20）	良
鮮度タンク内海水温	（7：20）	3.9 ℃
秋サケ腹部内温度	（7：20）	4.3 ℃

確認者特記欄：南　達哉　（11/3）

責任者確認欄：南　（11/3）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（11/3）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 11 月 3 日（3時00分～5時30分）天気：晴れ　気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:00）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(治)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蛭山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:30）

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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か ○

1回目 2:40　2回目 3:50　3回目 ：　4回目 ：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 12.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 3.4℃

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:　) 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

良

確認者特記欄：工藤雅一（11/3）

責任者確認欄：梅木勝美（11/3）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（11/1）

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 11 月 1 日（3 時00 分～6 時 15 分）天気：晴れ 気温： 1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（4:50）

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（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：南（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：南（7:15）

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

確認者特記欄：南　達哉　（11/1）

責任者確認欄：南　（11/1）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(11/1)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 11 月 1 日（3 時00分～ 5 時25分）天気：晴れ 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (3:00)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (5:25)

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 2：30　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：工藤 (5:25)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 11.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 3.4 ℃

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) 7.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　：　)

良

確認者特記欄：工藤雅一 (11/1)

責任者確認欄：梅木勝美 (11/1)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/31）

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 10 月 31 日（5 時 00 分～ 6 時 10 分）天気：雨のち晴れ　気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（4:50）

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（5:15）

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：南（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：南（7:30）

氷の状態	（7:30）	
鮮度タンク内海水温	（7:30）	℃
秋サケ腹部内温度	（7:30）	℃

確認者特記欄：南　達哉　（10/31）

責任者確認欄：南　（10/31）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/31)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 31 日（ 3 時 0 分～ 5 時 20 分）天気：~~晴れ~~ 雨 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (9:00)

作業者名	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (5:20)

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 2:30　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：工藤 (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:10) 12.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:10) 3.7 ℃

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 8.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　:　)

良

確認者特記欄：工藤雅一 (10/31)

責任者確認欄：梅木勝美 (10/31)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/30)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 30 日（ 2時30分～ 4時50分） 天気：晴れ　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：　）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(治)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：50）

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（ 50　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：50）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 12.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 3.6 ℃

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	(4:50) 7.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

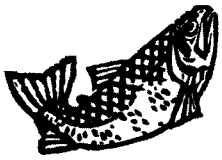
良

確認者特記欄：工藤雅一　(10/30)

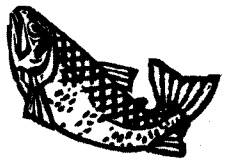
責任者確認欄：梅木勝美　(10/30)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/30）



選別場での確認表



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

〈健康チェック表〉

確認者：南（3：45）

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：15）

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：南（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：南（6：40）

氷の状態	（6：40）	良
鮮度タンク内海水温	（6：40）	4.7 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：40）	4.5 ℃

確認者特記欄：南　達哉　（10/30）

責任者確認欄：南　（10/30）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(10/29)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 10 月 29 日（2 時30 分～ 6 時 15分）天気： 雨　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南
（3：50）

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南
（4：15）

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：南
（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：南
（6：40）

氷の状態	（6：40）	良
鮮度タンク内海水温	（6：40）	3.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：40）	4.3 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(10/29)

責任者確認欄：南　(10/29)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/29)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 29 日（2 時 30 分～4 時 50 分）天気：雲り　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:30)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:50)

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 1 :50　2回目 :　3回目 :　4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (4:50)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 12.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 3.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　:　)

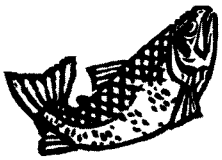
良

確認者特記欄：工藤雅一 (10/29)

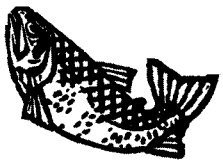
責任者確認欄：梅木勝美 (10/29)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/28)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 28 日（2 時 15 分～ 5 時 55 分）天気：晴　気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:50)

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:20)

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：南 (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：南 (6:40)

氷の状態	(6:40)	良
鮮度タンク内海水温	(6:40)	5.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:40)	5.3 ℃

確認者特記欄：南　達哉 (10/28)

責任者確認欄：南 (10/28)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　（10/28）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 28 日（2 時 20 分～ 5 時 00 分）天気：晴れ　気温：2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:00）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（5:00）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 11.8 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 3.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 6.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

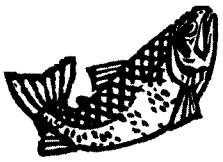
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/28）

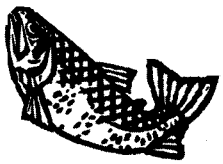
責任者確認欄：梅木勝美（10/28）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(10/27)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 27 日（2 時 15 分～6 時 10 分）天気：くもり　気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

確認者：南
（3：40）

〈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：南
（4：15）

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：南
（6：10）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（6：45）	良
鮮度タンク内海水温	（6：45）	3.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：45）	3.6 ℃

確認者：南
（6：45）

確認者特記欄：南　達哉　(10/27)

責任者確認欄：南　(10/27)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/27)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10月 27日（2時20分～5時25分）天気：晴れ　気温：　6　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:20)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (5:05)

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 1：30　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：工藤 (5:05)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 12.0 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 3.6 ℃

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	(5:05) 9.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　：　)

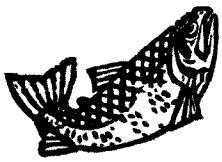
良

確認者特記欄：工藤雅一　(10/27)

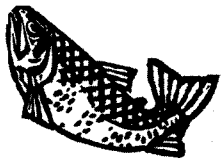
責任者確認欄：梅木勝美　(10/27)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(10/25)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 25 日（2 時 15 分～6 時 00 分）天気：晴れ 気温：2 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

確認者：南（3：45）

〈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：南（4：15）

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：南（6：00）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（6：40）良
鮮度タンク内海水温	（6：40）3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：40）4.1 ℃

確認者：南（6：40）

確認者特記欄：南　達哉　(10/25)

責任者確認欄：南　(10/25)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（10/25）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 25 日（2時20分～5時10分）天気：晴れ　気温：1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:10）

チェック内容

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

1回目 1:30　2回目 :　3回目 :　4回目 :

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（5:14）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 12.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 3.6 ℃

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	(5:10) 9.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/25）

責任者確認欄：梅木勝美（10/25）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(10/24)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 10 月 24 日 (2 時 15 分～6 時 00 分) 天気：晴れ 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3：40)

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4：15)

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：南 (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：南 (6：40)

氷の状態	(6：40)	
鮮度タンク内海水温	(6：40)	4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6：40)	4.8 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(10/24)

責任者確認欄：南　(10/24)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/24)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 24 日（2 時 15 分～4 時 50 分）天気：雨　気温：　8　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:15)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(尚)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蛯山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:50)

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 1:30　2回目 3:00　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：工藤 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:25) 12.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:) 3.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 9.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　:　)

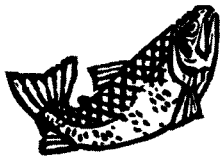
良

確認者特記欄：工藤雅一 (10/24)

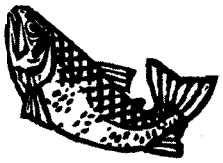
責任者確認欄：梅木勝美 (10/24)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/22）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 22 日（2 時00分～6 時00分）天気：晴れ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

確認者：南（3：45）

〈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：南（4：15）

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：南（6：00）

〈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	（6：40）4.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：40）4.8 ℃

確認者：南（6：40）

確認者特記欄：南　達哉　（10/22）

責任者確認欄：南　（10/22）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/22)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 22日（2時05分～4時28分）天気：雨　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:05)

作業者名	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝦山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:28)

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 2:40　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：工藤 (4:28)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:15) 12.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:15) 3.6 ℃

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	(4:28) 3.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　：　)

良

確認者特記欄：工藤雅一 (10/22)

責任者確認欄：梅木勝美 (10/22)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：（10/21）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 21 日（2 時 10 分～ 4 時 20 分）天気：晴れ 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:10）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤（浩）	3 工藤（一）	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:20）

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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か

健康上問題なければ○印を、カビなどひいて調子悪い時は△印
乗船しなかった時は×印をして理由を書いておいて下さい。
（浩印）

キャビン　船倉

1回目 1 :30　2回目 :　3回目 :　4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：工藤 4:20

漁場の海水温度	漁獲前	（2:20）12.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:20）3.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 6.0 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

良

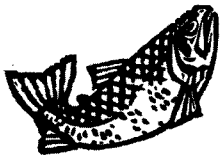
確認者特記欄：工藤雅一（10/21）

責任者確認欄：梅木勝美（10/21）

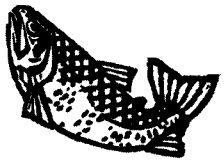
良く記録されていて、分かりやすい。
温度の分析をしてみて下さい。
（浩印）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(10/21)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 21 日（ 2 時00 分～ 5 時 30分）天気：晴れ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3：45)

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4：15)

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：南 (5：30)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6：25)

氷の状態	(6：25)
鮮度タンク内海水温	(6：25) 3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6：25) 4.0 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(10/21)

責任者確認欄：南　(10/21)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(10/20)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 10 月 20 日（2 時 00 分～ 6 時 05 分）天気：晴れ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3：50）

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：20）

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：南（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：南（6 40）

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

確認者特記欄：南　達哉　(10/20)

責任者確認欄：南　(10/20)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（10/23）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 20 日（2 時 15 分～4 時 25 分）天気：晴れ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:05)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蛯山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:35)

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 (: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：工藤 (4:35)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:15) 12.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:15) 3.5 ℃

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) 9.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (:)

良

確認者特記欄：工藤雅一 (10/20)

責任者確認欄：梅木勝美 (10/20)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（10/18）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 18 日（ 2 時 10 分～ 4 時 35 分）天気：晴れ 気温：3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:10）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(治)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:35）

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 1:30　2回目 2:50　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：工藤（4: ）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 12.7 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 3.7 ℃

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) 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（ : ）

良

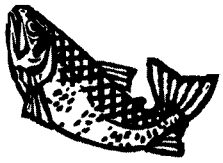
確認者特記欄：工藤雅一（10/18）

責任者確認欄：梅木勝美（10/18）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/17）

選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 17 日（2 時 00 分～5 時 30 分）天気：晴 ~~曇~~ 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3：45）

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：15）

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：南（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：南（6：35）

氷の状態	（6：35）	良
鮮度タンク内海水温	（6：35）	3.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：35）	4.1 ℃

確認者特記欄：南　達哉　（10/17）

責任者確認欄：南　（10/17）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（10/17）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 17 日（2時05分～4時25分）天気：晴れ　気温：7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:05）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(活)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:25）

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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か ○

キャビン　船倉

1回目 1 :30　2回目 :　3回目 :　4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:25）

漁場の海水温度	漁獲前	（2:15）13.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:15）3.4 ℃

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	（4:25）8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/17）

責任者確認欄：梅木勝美（10/17）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（10/16）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 16 日（2 時 5 分～ 4 時 35 分）天気：（雲り） 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:05）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:35）

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 → ○
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

1回目（:30 2回目）○○ 3回目 : 4回目 :

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:35）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:15) 13.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:15) 3.7 ℃

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) 9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:50）

良

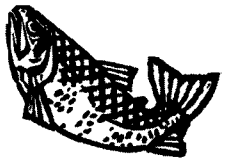
確認者特記欄：工藤雅一（10/16）

責任者確認欄：梅木勝美（10/16）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/15）

選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 15 日（2 時00分～6 時00分）天気：晴れ 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3：40）

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤二郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：15）

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：南（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：南（6：40）

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

確認者特記欄：南　達哉　（10/15）

責任者確認欄：南　（10/15）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（10/15）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 15 日（2時10分～4時35分）天気：晴れ 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:10）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 4:35

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（ :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：工藤（4:35

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 13.3 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 3.7 ℃

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) 9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:00）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/15）

責任者確認欄：梅木勝美（10/15）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(10/14)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 10 月 14 日（2 時 00 分～ 6 時 15 分）天気：　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3：45）

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：10）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南（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：南（6：40）

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

確認者特記欄：南　達哉　(10/14)

責任者確認欄：南　(10/14)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/14)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 14 日（2時10分～4時35分）天気：雨　気温：7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:10)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(治)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 4:35

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 1:30　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：工藤 (4:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 13.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 3.6 ℃

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	(4:35) 9.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　:　)

良

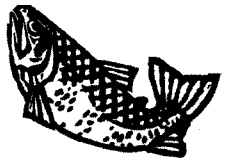
確認者特記欄：工藤雅一 (10/14)

責任者確認欄：梅木勝美 (10/14)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(10/13)

選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 13 日（ 2 時00 分～ 6 時20 分）天気：　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南
（3：45）

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南
（4：15）

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：南
（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：南
（6：35）

氷の状態	（6：35）	良
鮮度タンク内海水温	（6：35）	4.0℃
秋サケ腹部内温度	（6：35）	5.3℃

確認者特記欄：南　達哉　(10/13)

責任者確認欄：南　(10/13)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/13)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15年 10月 13日（2時10分～4時45分）天気：雨　気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2：10)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4：45)

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 (：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：工藤 (4：45)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:20 14.3 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 3.6 ℃

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	(4:45 9.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (5：15)

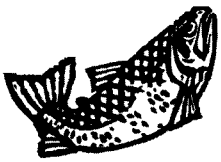
良

確認者特記欄：工藤雅一　(10/13)

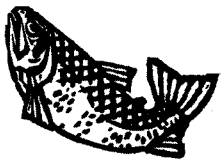
責任者確認欄：梅木勝美　(10/13)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/11）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 11 日（ 2 時 00 分～ 6 時 30 分）天気： はれ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 南
（3:50）

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者： 南
（4:25）

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： 南
（5:45）

- 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：南
（6:25）

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

確認者特記欄：南　達哉　（10/11）

責任者確認欄：南　（10/11）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/11)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10月11 日（2 時 10分～ 4時 35分）天気：晴れ　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:10)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:35)

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 → ○
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

1回目 1 :35　2回目　:　3回目　:　4回目　:

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (4:35)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 13.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 4.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35) 9.0 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　:　)

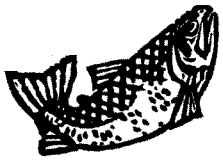
良

確認者特記欄：工藤雅一　(10/11)

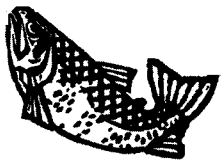
責任者確認欄：梅木勝美　(10/11)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（19/10）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 10 日（ 2 時 00 分～ 6 時 15 分）天気：　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3：45）

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：15）

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：南（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：南（6：30）

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

確認者特記欄：南　達哉　（10/10）

責任者確認欄：南　（10/10）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/10)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 10 日（2 時 10 分～ 4 時 40 分）天気：晴れ　気温：　7　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:10)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:40)

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 1:40　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：工藤 (4:40)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 14.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 3.6 ℃

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	(4:40) 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　:　)

良

確認者特記欄：工藤雅一　(10/10)

責任者確認欄：梅木勝美　(10/10)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/9）

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 10 月 9 日（ 1 時 20 分～ 6 時 10 分）天気：晴れ 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 南 （3：40）

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者： 南 （4：15）

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： 南 （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：南 （6：35）

氷の状態	（6：35） 良
鮮度タンク内海水温	（6：35） 3.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：35） 3.7 ℃

確認者特記欄：南　達哉　（10/9）

責任者確認欄： 南　（10/9）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(19)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10月 9 日（1 時55分～4時35分）天気：晴れ 気温：　7　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (1：55)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4：35)

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 1 ：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：工藤 (4：30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:00) 14.3℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:05) 3.9℃

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 8.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　：　)

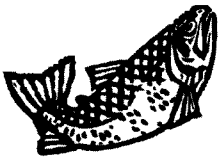
良

確認者特記欄：工藤雅一 (10/9)

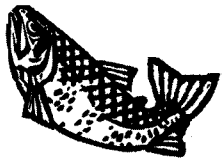
責任者確認欄：梅木勝美 (10/9)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/8）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 8 日（ 1 時 30 分～ 6 時 20 分）天気： 晴れ 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 南 （3：45）

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者： 南 （4：15）

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： 南 （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： 南 （6：30）

氷の状態	（6：30）	良
鮮度タンク内海水温	（6：30）	5.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：30）	5.8 ℃

確認者特記欄：南　達哉　（10/8）

責任者確認欄： 南　（10/8）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10g)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10月 8 日（1時55分～4時35分）天気：晴れ　気温：2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（1:55）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:35）

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 1:25　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：工藤（4:35）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:05) 14.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:05) 3.9 ℃

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 9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:10）

良

確認者特記欄：工藤雅一　(10g)

責任者確認欄：梅木勝美　(10g)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/7）

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 10 月 7 日（ 1 時 20 分～ 6 時 00 分）天気：晴れ　気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 南
（3：40）

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者： 南
（4：10）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者： 南
（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：南
（6：24

氷の状態	（6：24）	良
鮮度タンク内海水温	（6：24）	5.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：24）	5.6 ℃

確認者特記欄：南　達哉　（10/7）

責任者確認欄： 南　（10/7）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　（10/7）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 7 日（1 時 55 分～4 時 40 分）天気：晴れ　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（1 55）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蛯山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 4:40

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 1:30　2回目 3:00　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：工藤（4:40）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:05) 14.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:05) 3.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:40 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/7）

責任者確認欄：梅木勝美（10/7）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/6）

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 10 月 6 日（ 1 時 25 分～ 6 時 27 分）天気：晴れ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3：40）

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：10）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南（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：南（6：30）

氷の状態	（6：30）	良
鮮度タンク内海水温	（6：30）	5.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：30）	5.8 ℃

確認者特記欄：南　達哉　（10/6）

責任者確認欄：南　（10/6）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/6)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 6 日（1 時 45 分～ 4 時 30 分）天気：晴れ　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (1 45)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蛯山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:30)

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 1:25　2回目 2:50　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：工藤 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(1:55) 14.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(1:55) ℃

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) 9.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (6:10)

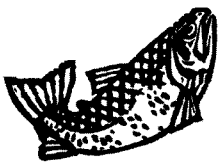
良

確認者特記欄：工藤雅一　(10/6)

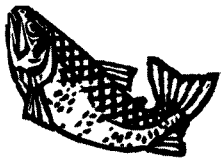
責任者確認欄：梅木勝美　(10/6)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/~~3~~4）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 ~~3~~4 日（2 時00分～ 6 時 01分）天気： 10 気温： 晴れ ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

確認者：南（3：40）

〈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：南（4：10）

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：南（6：00）

〈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	（6：30）　5.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：30）　5.2 ℃

確認者：南（6：30）

確認者特記欄：南　達哉　（10/~~3~~4）

責任者確認欄：南　（10/~~3~~4）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　（10/4）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 4 日（ 1 時 45 分～ 4 時 30 分）天気：晴れ　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（1：45）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：30）

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 1：30　2回目 2：45　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：工藤（4：30）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（1：55）14.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（1：55）3.7 ℃

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）9.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

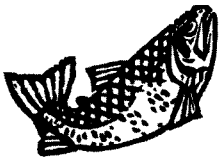
良

確認者特記欄：工藤雅一　（10/4）

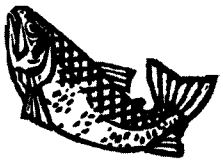
責任者確認欄：梅木勝美　（10/4）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（10/2）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 10 月 2 日（2 時 20 分～6 時 40 分）天気：くもり 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

確認者：南（3：40）

〈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：南（4：20）

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：南（6：30）

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：南（　：　）

確認者特記欄：南　達哉　（10/2）

責任者確認欄：南　（10/2）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(10/2)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 2 日（2 時 15 分～4 時 53 分）天気：曇り　気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:15)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(治)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 槇山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：(4:53)

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 1:45　2回目 3:00　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：工藤 (4:53)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 15.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:25) 3.8 ℃

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	(4:53) 9.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (5:30)

良

確認者特記欄：工藤雅一 (10/2)

責任者確認欄：梅木勝美 (10/2)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(10/1)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 10 月 1 日（2 時 20 分～ 6 時 10 分）天気：くもり　気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3 :45)

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁詩
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4 :20)

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：南 (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：南 (6 : 45)

氷の状態	(6 : 45)	良
鮮度タンク内海水温	(6 :45)	4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 :45)	5.4 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(10/1)

責任者確認欄：南　(10/1)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　（10/1）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 10 月 1 日（2時00分～4時30分）天気：雨　気温：13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:00）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:30）

チェック内容

- 甲板は ―― 0 ――▶
- キャビンの中は ―― 0 ――▶
- 船倉の周りは ―― 0 ――▶
- 船倉の中は ―― 0 ――▶
- 氷の投入は ―― 0 ――▶ 1回目 1:40　2回目 3:00　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か ―― 0 ――▶

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:30）

漁場の海水温度	漁獲前	（2:10）15.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:10）3.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	（4:30）9.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

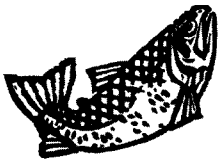
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/1）

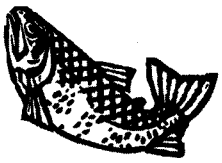
責任者確認欄：梅木勝美（10/1）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/29)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 29 日（2 時 35 分～5 時 55 分）天気：雨　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3:50）

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4:20）

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：南（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：南（6:20）

氷の状態	（6:20）	良
鮮度タンク内海水温	（6:20）	4.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:20）	5.7 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(9/29)

責任者確認欄：南　(9/29)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/29）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 29 日（2 時 20 分～4 時 45 分）天気：雨　気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:45）

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 1:50　2回目 :　3回目 :　4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:45）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 4.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:45 8.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:59）

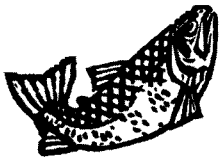
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/29）

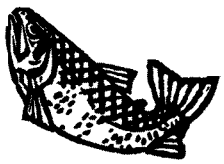
責任者確認欄：梅木勝美（9/29）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（9/27）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 27 日（2 時45 分～　時　分）天気：くもり　気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8
	9	10	11	12

確認者：南（3：50）

〈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
- 岸壁海水の状態は
- 作業場の状態は

確認者：南（4：15）

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：南（5：55）

〈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	（6：30）	℃
秋サケ腹部内温度	（6：30）	℃

確認者：南（6：30）

確認者特記欄：南　達哉　（9/27）

責任者確認欄：南　（9/27）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/27）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 27 日（2時20分～4時40分）天気：雨　気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(満)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:40）

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 1:50　2回目 :　3回目 :　4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:40）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 3.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 8.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

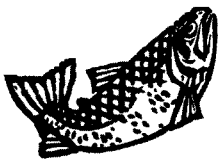
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/27）

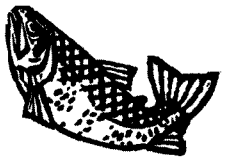
責任者確認欄：梅木勝美（9/27）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/26)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 26 日（2 時 35 分～ 6 時 05 分）天気：雨　気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3：50）

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：15）

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：南（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：南（6：25）

氷の状態	（6：25）	良
鮮度タンク内海水温	（6：25）	4.9 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：25）	5.7 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(9/26)

責任者確認欄：南　(9/26)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　9/26

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15年 9月 26日（2時20分～4時45分）天気：雨　気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:45）

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 1:50　2回目 :　3回目 :　4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:45）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 4.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:45 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

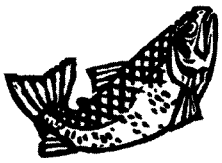
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/26）

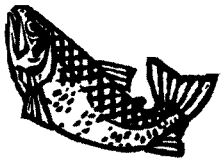
責任者確認欄：梅木勝美（9/26）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/25)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 25 日（2 時 45 分～~~5~~ 6 時 10 分）天気：　　気温：7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8
	9	10	11	12

確認者：南 (3：45)

〈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：南 (　：　)

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：南 (6：05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：南 (6：25)

確認者特記欄：南　達哉 (9/25)

責任者確認欄：南 (9/25)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/25）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成15年9月25日（2時20分～4時40分）天気：曇り　気温：7℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:40）

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 → ○
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

1回目 1：50　2回目：　3回目：　4回目：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:40）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 3.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 8.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/25）

責任者確認欄：梅木勝美（9/25）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/24)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 9 月 24 日（2 時45分～ 5 時 50分）天気：晴れ　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南
（3：45）

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南
4 15
（~~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：南
（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：南
（6：35）

氷の状態	（6：35）	良
鮮度タンク内海水温	（6：35）	4.3 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：35）	5.2 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(9/24)

責任者確認欄：南　(9/24)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/24）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 24 日（2時20分～4時45分）天気：晴れ 気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：45）

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 / ：50 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か →

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：40）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 15.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 3.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 8.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/24）

責任者確認欄：梅木勝美（9/24）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/23)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 9 月 23 日（2 時 45 分～ 6 時 10 分）天気：晴れ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 南 (3：50)

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者： 南 (4：20)

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： 南 (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：南 (6：35)

氷の状態	(6：35)　良
鮮度タンク内海水温	(6：35)　4.7 ℃
秋サケ腹部内温度	(6：35)　5.6 ℃

確認者特記欄：南　達哉 (9/23)

責任者確認欄： 南 (9/23)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/23）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 23 日（2 時 20 分～4 時 40 分）天気：晴れ　気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（4:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:40）

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 1:50　2回目 :　3回目 :　4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:40）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 3.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:40 8.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

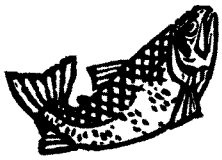
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/23）

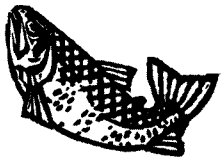
責任者確認欄：梅木勝美（9/23）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/22)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 22 日（2 時 45 分～6 時 20 分）天気：くもり　気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

確認者：南　(3:50)

〈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
- 岸壁海水の状態は
- 作業場の状態は

確認者：南　(4:25)

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：南　(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)　良
鮮度タンク内海水温	(6:30)　5.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)　5.7 ℃

確認者：南　(6:30)

確認者特記欄：南　達哉　(9/~~25~~ 22)

責任者確認欄：南　(9/22)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(9/22)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 22 日（2 時20分～4 時45分）天気：晴れ　気温：　9　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:20)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:45)

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 → ○
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

1回目 1:50　2回目 3:00　3回目 :　4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：工藤 4:45

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 3.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:45 9.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　:　)

良

確認者特記欄：工藤雅一 (9/22)

責任者確認欄：梅木勝美 (9/22)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/20)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 9 月 20 日（2 時 45 分～ 6 時 00 分）天気：晴れ 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3：50)

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4：20)

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：南 (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：南 (6：35)

氷の状態	(6：35)	良
鮮度タンク内海水温	(6：35)	5.1 ℃
秋サケ腹部内温度	(6：35)	5.7 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(9/20)

責任者確認欄：南　(9/20)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/20）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15年 9月 20日（ 2時20分～4時40分）天気：曇りのち晴 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:40）

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 → ○
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

1回目 1：50　2回目 3：10　3回目 ：　4回目 ：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:40）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 4.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 8.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（ ： ）

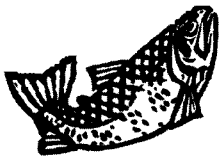
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/20）

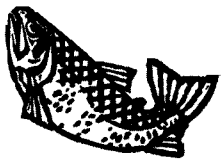
責任者確認欄：梅木勝美（9/20）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/19)



選別場での確認表



実施日：平成　15年　9　月　19　日（2　時45分～6　時00分）天気：くもり　気温：　16　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南　(3：45)

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南　(4：15)

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：南　(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：南　(6：20)

氷の状態	(6：20)	良
鮮度タンク内海水温	(6：20)	4.9 ℃
秋サケ腹部内温度	(6：20)	5.8 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(9/19)

責任者確認欄：南　(9/19)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(9/19)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 19 日（2時20分～4時40分）天気：雲のち雨　気温：16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蛸山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:40）

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 1:50　2回目 3:20　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：工藤（4:40）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 16.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 4.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 8.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

良

確認者特記欄：工藤雅一　(9/19)

責任者確認欄：梅木勝美　(9/19)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/18)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 9 月 18 日（2 時 45 分～ 5 時 50 分）天気：くもり　気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (5:45)

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁部
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:15)

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：南 (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：南 (6:20)

氷の状態	(6:20)
鮮度タンク内海水温	(6:20)　5.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:20)　6 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(9/18)

責任者確認欄：南　(9/18)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/18）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15年 9月 18日（2時20分～4時40分）天気：（雲り）気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（6:40）

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 1:50 2回目 3:15 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：工藤（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 4.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:40 9.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

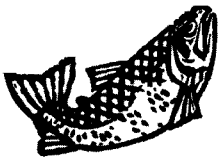
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/18）

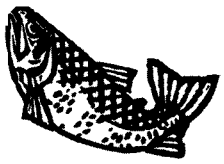
責任者確認欄：梅木勝美（9/18）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/17)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 17 日（2 時 45 分～ 5 時 50 分）天気：くもり　気温：　12　℃

〈健康チェック表〉

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8
	9	10	11	12

確認者：南
（3 :45）

〈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：南
（4 :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：南
（5 :35）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（6 :25）	良
鮮度タンク内海水温	（6 :25）	6、2 ℃
秋サケ腹部内温度	（6 :25）	5、3 ℃

確認者：南
（6 :25）

確認者特記欄：南　達哉　(9/17)

責任者確認欄：南　(9/17)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/8）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 17 日（2時20分～4時40分）天気：雨り　気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:40）

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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か ○

1回目 1 : 50　2回目 :　3回目 :　4回目 :

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:40）

漁場の海水温度	漁獲前	（2:30）15.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:30）4.0 ℃

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	（4:40）℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

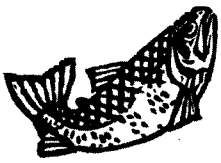
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/17）

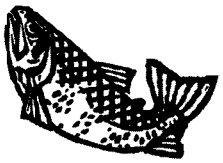
責任者確認欄：梅木勝美（9/17）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（9/16）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 16 日（2 時 45 分～6 時 30 分）天気：晴れ 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3：50）

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：20）

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：南（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：南（6：30）

氷の状態	（6：30）
鮮度タンク内海水温	（6：30） 1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：30） 5.4 ℃

確認者特記欄：南　達哉　（9/16）

責任者確認欄：南　（9/16）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/16）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 16 日（2 時 20 分～4 時 40 分）天気：晴れ 気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(満)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蛯山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:00）

チェック内容

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

1回目 1 50　2回目 ：　3回目 ：　4回目 ：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 15.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 4.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 8.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/16）

責任者確認欄：梅木勝美（9/16）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/15)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 9 月 15 日（2 時45分～ 5 時 50分）天気：晴れ 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3 :40)

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4 :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：南 (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：南 (6 :20)

氷の状態	(6 :20)	良
鮮度タンク内海水温	(6 :20)	5.9 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 :20)	5.6 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(9/15)

責任者確認欄：南　(9/15)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　9/15

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 15 日（2 時 20 分～4 時 40 分）天気：雲り　気温：16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:40）

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 1:50　2回目 :　3回目 :　4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か →

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:40）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 16.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 4.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

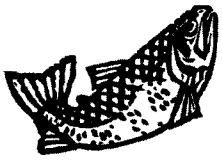
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/15）

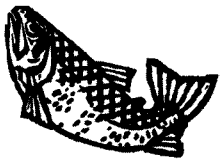
責任者確認欄：梅木勝美（9/15）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/13)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 13 日（2 時 45 分～ 5 時 5 分）天気：くもり　気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:50)

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:25)

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：南 (5:45)

- 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：南 (6:40)

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

確認者特記欄：南　達哉　(9/13)

責任者確認欄：南　(9/13)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/13）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成15年9月13日（2時20分～4時30分）天気：雲り　気温：14℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(治)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:30）

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 1 ： 50 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:30）

漁場の海水温度	漁獲前	（2:30 16.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:30 4.4℃

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 8.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/13）

責任者確認欄：梅木勝美（9/13）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/12）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15年 9月 12日（ 2時 20分～ 4時 50分） 天気：曇り 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名	1 梅木	2 工藤(治)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝉山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:50）

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 1:50 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 4.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 8.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:45）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/12）

責任者確認欄：梅木勝美（9/12）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/12)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 9 月 12 日（2 時 45 分～6 時 00 分）天気：晴れ 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:50)

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:15)

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：南 (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：南 (6:30)

氷の状態	(6:30)　良
鮮度タンク内海水温	(6:30)　3.4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)　4.9 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(9/12)

責任者確認欄：南　(9/12)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/11）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15年 9月 11日（2時20分～4時30分）天気：雲り 気温：13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:30）

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 1:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か →

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:30）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 4.0 ℃

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) 8.5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/11）

責任者確認欄：梅木勝美（9/11）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（9/11）

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 9 月 11 日（2 時40 分～6 時00 分）天気：晴れ 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3:50）

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8 工藤仁郎
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4:15）

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：南（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：南（6:30）

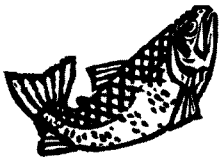
氷の状態	（6:30）	良
鮮度タンク内海水温	（6:30）	3.9 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	5 ℃

確認者特記欄：南　達哉　（9/11）

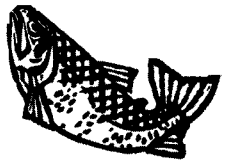
責任者確認欄：南　（9/11）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　9/10



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 10 日（2 時 40 分～　時　分）天気：くもり　気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（4：10）

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（3:55）

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：南（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：南（6:30）

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

確認者特記欄：南　達哉　（9/10）

責任者確認欄：南　（9/10）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/10）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 10 日（ 2時20分～4時40分）天気：曇り 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蛭山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:40）

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 1:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:40）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:30）15.8℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:30）4.0℃

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	4:40 8.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（ : ）

良

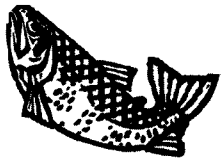
確認者特記欄：工藤雅一（9/10）

責任者確認欄：梅木勝美（9/10）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（9/9）

選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 9 日（3 時00分～ 6 時00分）天気：雨　気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8
	9	10	11	12

確認者：南
（3：45）

〈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：南
（4：15）

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：南
（6 00）

〈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	（6：20）4.7 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：20）5.6 ℃

確認者：南
（6：20）

確認者特記欄：南　達哉　（9/9）

責任者確認欄：南　（9/9）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(9/9)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 9 日（2時20分～4時50分）天気：雨　気温：13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:20)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝉山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:50)

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 1:50　2回目 3:10　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：工藤 (4:50)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 16.0 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 4.3 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (6:00)

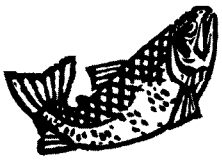
良

確認者特記欄：工藤雅一 (9/9)

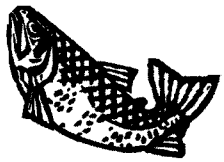
責任者確認欄：梅木勝美 (9/9)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/8)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 8 日（2 時 45 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:45)

作業者名	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:15)

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：南 (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：南 (6:30)

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

確認者特記欄：南　達哉　(9/8)

責任者確認欄：南　(9/8)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(9/8)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 8 日（ 2時 20分～4時 40分） 天気：晴れ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:20)

作業者名	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:40)

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 → ○
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

1回目 1:50　2回目 3:20　3回目 :　4回目 :

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 15.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 4.0 ℃

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	(4:40) 9.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　:　)

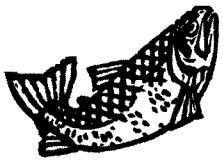
良

確認者特記欄：工藤雅一 (9/8)

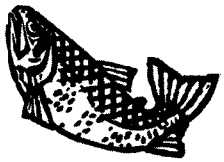
責任者確認欄：梅木勝美 (9/8)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/6)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 6 日（2 時45分～6 時00分）天気：雨　気温：13 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8
	9	10	11	12

確認者：南 (3:45)

〈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：南 (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：南 (5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	良
鮮度タンク内海水温	(6:00)	4.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	5.4 ℃

確認者：南 (6:00)

確認者特記欄：南　達哉 (9/6)

責任者確認欄：南 (9/6)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/6）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成15年9月6日（2時20分～4時30分）天気：雨　気温：13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(こ)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:30）

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 1:50　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:30）

漁場の海水温度	漁獲前	（2:30 16.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:30 4.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4:30 8.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

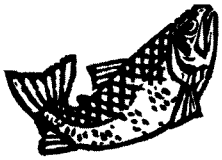
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/6）

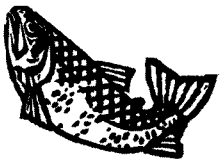
責任者確認欄：梅木勝美（9/6）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/5)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 5 日（2 時45分～6 時40分）天気：晴れ 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:40)

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:05)

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：南 (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：南 (6:30)

氷の状態	(6:30)
鮮度タンク内海水温	(6:30) 4.3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 5.4 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(9/5)

責任者確認欄：南　(9/5)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成　　年　9月　5日（2時20分～4時30分）天気：日晴れ　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 井上
	5 尾形	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：30）

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 1：50　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か　○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：30）

漁場の海水温度	漁獲前	（2：30）16.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2：30）4.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4：30）7.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

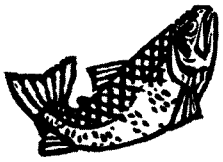
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/5）

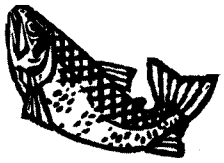
責任者確認欄：梅木勝美（9/5）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/4)



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 4 日（2 時45分～6 時 00分）天気：くもり、気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3：45)

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4：30)

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：南 (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：南 (6：30)

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

確認者特記欄：南　達哉　(9/4)

責任者確認欄：南　(9/4)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 4 日（2時20分～4時30分）天気：晴れ 気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(こ)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:30）

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 1:50　2回目 :　3回目 :　4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:30）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 17.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 5.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

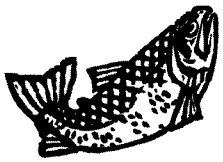
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/4）

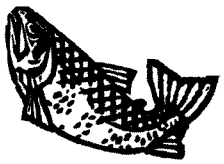
責任者確認欄：梅木勝美（9/4）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　（9/3）



選別場での確認表



実施日：平成 15 年 9 月 3 日（2 時30分～ 6 時45分）天気：晴 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名				
	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8
	9	10	11	12

確認者：南
（3 :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：南
（3 :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：南
（6 :05）

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：南
（6 :30）

確認者特記欄：南　達哉　（9/3）

責任者確認欄：南　（9/3）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（ ／ ）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 3 日（2 時 25 分～4 時　分）天気：晴れ 気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:25）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(清)	3 工藤(ヒ)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:35）

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 1 :50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:35）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:35) 17.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:35) 4.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35) 8.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

良

確認者特記欄：工藤清一（9/3）

責任者確認欄：梅木勝美（9/3）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/2)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 9 月 2 日（3 時00 分～　時　分）天気：晴れ　気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:30)

作業者名	1南　達哉	2南　憲治	3工藤正幸	4大場良助
	5山崎克夫	6若杉義美	7木村　薫	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:15)

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：南 (　:　)

- 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：南 (　:　)

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

確認者特記欄：南　達哉　(9/2)

責任者確認欄：南　(9/2)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成　　年 9 月 2 日（2時20分～4時45分）天気：晴れ　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:20）

作業者名				
	1 工藤(浩)	2 梅木	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蝋山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:45）

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 2:00　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：工藤（4:45）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 16.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 4.8 ℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

良

確認者特記欄：工藤孟一（9/2）

責任者確認欄：梅木勝美（9/2）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(9/1)

選別場での確認表

実施日：平成 15 年 9 月 1 日（7 時 30 分～9 時 15 分）天気：晴れ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（7：30）

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（8：15）

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：南（9：10）

- 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：南（9：30）

氷の状態	（9：30）	良
鮮度タンク内海水温	（9：30）	3.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（9：30）	4.5 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(9/2)

責任者確認欄：南　(9/2)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　南　(9/1)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15 年 9 月 1 日（7 時 20 分～ 8 時 50 分）天気：晴れ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (7:20)

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 鞆山	7 平野	8 小俣
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (　:　)

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (　:　)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(7:30) 15.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(~~[illegible]~~) 7:30 4.8 ℃

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	(8:50) 8.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (　:　)

確認者特記欄：工藤雅一 (9/1)

責任者確認欄：梅木裕美 (9/12)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南　(8/29)

選別場での確認表

実施日：平成　年　8月　29日（3時15分～5時45分）天気：雨　気温：14　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:50)

作業者名				
	1 南　達哉	2 南　憲治	3 工藤正幸	4 大場良助
	5 山崎克夫	6 若杉義美	7 木村　薫	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:20)

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：南 (5:45)

- 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：南 (6:30)

氷の状態	(6:30)	良
鮮度タンク内海水温	(6:30)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	3 ℃

確認者特記欄：南　達哉　(8/29)

責任者確認欄：南　(8/29)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 15年 8 月 29日（2 時50分～ 4 時45分）天気：雨　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:50）

作業者名				
	1 梅木	2 工藤(浩)	3 工藤(一)	4 尾形
	5 井上	6 小谷	7 蛯山	8 平野
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（　：　）

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → ○　1回目 2:30　2回目　：　3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：工藤（4:45）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:00 15.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:00 5.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45 9.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

良

確認者特記欄：工藤雅一（8/29）

責任者確認欄：梅木勝美（8/29）