

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(1/18)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 11 月 18 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 55 分) 天気：

気温： - 4 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：丸五

(4:10)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：丸五

(6:20)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	7:40 10.3 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	7:40 — °C

確認者：丸五

(6:20)

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	6:20 — °C

### 〈船内清掃記録〉

確認者：丸五

6:50

OK

確認者特記欄：

丸五

11/18

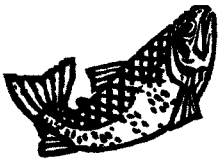
OK

責任者確認欄：

丸五

11/18

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年11月18日(5時30分~ 時 分) 天気： 気温：-5℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①

15:40

## 〈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：①

16:00

## 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：①

16:55

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:55)
鮮度タンク内海水温	(6:55) 1℃
秋サケ腹部内温度	(6:55) 4℃

確認者：①

16:55

確認者特記欄：

①

11/18

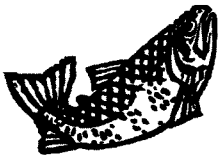
OK

責任者確認欄：

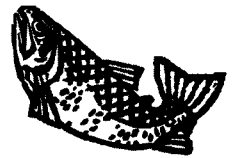
bml

11/18

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年11月16日 5時30分～7時10分 天気： 気温： -3℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①  
(5:45)

## 〈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：①  
(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 \_\_\_\_\_
- ・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：①  
(7:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	16:50
鮮度タンク内海水温	16:50 5.4℃
秋サケ腹部内温度	16:50 5.5℃

確認者：①  
(6:50)確認者特記欄：① 11/16  
OK責任者確認欄：6/11 11/16  
OK

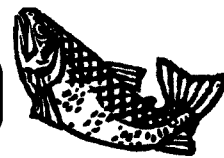
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(11/16)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成

16年

11月16日

4時00分

7時10分

天気：

気温：

-1

℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 寛次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆夫	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 義雄	12

確認者：

丸五 (4:05)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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



1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

キャビン

船 倉

確認者：

丸五 (6:25)

## 〈温度の測定〉

確認者：

丸五 (6:25)

漁場の海水温度	漁獲前	4.40 10.5℃ 4.40
船倉内の海水温度	漁獲前	_____℃

船倉内の氷の状態	帰港時	_____
船倉内の秋サケの状態	帰港時	_____
船倉内の海水温度	帰港時	6.25℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

丸五 (7:10)

OK

確認者特記欄：

丸五

11/16

OK

責任者確認欄：

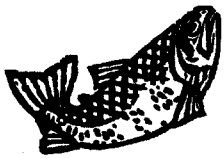
丸五

11/16

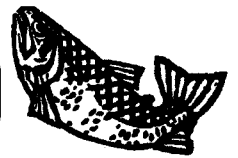
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 〇五 11/14



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 16 年 11 月 14 日 (4時00分~7時10分) 天気： 気温： - 2 ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 木村 拓郎
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆夫	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 義雄	12

確認者： 〇五  
(4:10)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者： 〇五  
(6:10)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

確認者： 〇五 (6:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:35) 11 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:35) 11 ℃

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

### 〈船内清掃記録〉

確認者： 〇五  
(7:00)

OK

確認者特記欄： 〇五 11/14

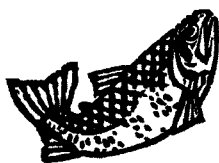
OK

責任者確認欄： 〇五 11/14

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 11/4



## 選別場での確認表



実施日：平成17年11月14日(15時30分~7時50分) 天気： 気温： °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：丸五  
15:40

## 〈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：①  
15:50

## 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 \_\_\_\_\_
- ・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：①  
16:50

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	16:45
鮮度タンク内海水温	16:45 4.2 °C
秋サケ腹部内温度	16:45 5 °C

確認者：①  
16:50

確認者特記欄：

①

11/4

OK

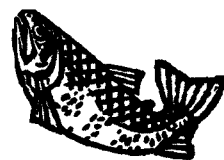
責任者確認欄：

丸五

11/4



## 選別場での確認表



実施日：平成17年11月12日(5時30分~7時00分) 天気： 気温： 2℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①  
(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：①  
(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 \_\_\_\_\_
- ・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：①  
(6:55)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：①  
(6:55)

確認者特記欄：①

(1/2)

OK

責任者確認欄：

丸五(1/2)

OK

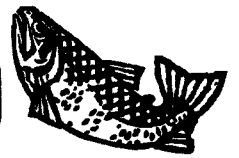
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五(1)12



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 <sup>17</sup>~~16~~ 年 11 月 12 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：

気温： 3 ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 寛次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 義雄	12

確認者： Em  
(4:05)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

- ・甲板は 8
- ・キャビンの中は 8
- ・船倉の周りは 8
- ・船倉の中は 8
- ・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 8

確認者： Em  
(6:10)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:35) 12.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:35) ℃

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

確認者： Em (6:10)

### 〈船内清掃記録〉

確認者： Em  
(6:50)

確認者特記欄：

Em

(11/12)

責任者確認欄：

Em

(11/12)

OK

OK



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸玉(11/10)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 11 月 10 日 (4 時 00 分 ~ 7 時 30 分) 天気： 気温： - 1 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 憲次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 信宏	7. 古川 隆久	8. 金田 和美
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. 本村 義雄	12.

確認者：bm  
(4:10)

### 〈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
- 水揚げ時の氷は十分か

1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

キャビン

船 倉

確認者：bm  
(6:40)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	12.5°C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	7.4°C

船倉内の氷の状態	帰港時	<del>OK</del>
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	6.4°C

確認者：bm (6:40)

### 〈船内清掃記録〉

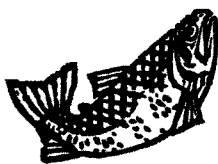
確認者：bm  
(7:20)

確認者特記欄：

bm 11/10  
OK

責任者確認欄：

bm 11/10  
OK



# 選別場での確認表



実施日：平成17年11月10日 (5時30分~7時0分) 天気： 気温： 0℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①

(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：①

(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：①

(7:22)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:15) 氷
鮮度タンク内海水温	(7:15) 4.2℃
秋サケ腹部内温度	(7:15) 5℃

確認者：①

(7:22)

確認者特記欄：①

(11/10)

責任者確認欄：

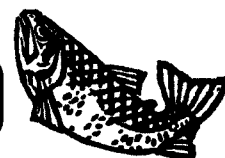
丸五 隆夫 (11/10)

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 26 年 11 月 7 日 4 時 00 分 ~ 7 時 30 分 天気： 気温： 10 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓郎
	5 成田 次男	6 窪田 隆宏	7 古川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12 -

確認者：

bm  
(4:00)

## 〈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：

bm  
(6:30)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(44.5) 13.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(44.5) ℃

確認者：

bm (6:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	—
船倉内の秋サケの状態	帰港時	—
船倉内の海水温度	帰港時	6.30℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

bm  
(7:20)

OK

確認者特記欄：

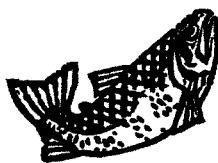
bm (11:17)

OK

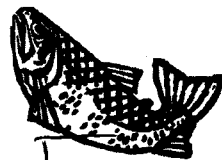
責任者確認欄：

bm (11:17)

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年11月7日(5時00分~7時10分) 天気：

気温：5℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

①  
確認者：~~丸五 117~~  
(5:00)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容（選別前）

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

①  
確認者：①  
(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：  
(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	(7:00) 2℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4℃

①  
確認者：①  
(7:00)

確認者特記欄：

①

(117)

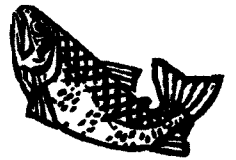
責任者確認欄：

丸五 117

(117)



## 選別場での確認表



実施日：平成17年11月4日(5時30分~7時00分) 天気： 気温： 11℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①  
(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：①  
(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 \_\_\_\_\_
- ・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：①  
(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	6:50 ± 5℃
秋サケ腹部内温度	6:50 6℃

確認者：①  
(6:50)

確認者特記欄：

①

11/4

OK

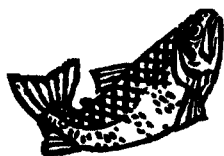
責任者確認欄：

古川隆夫 11/4

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(14)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 11 月 4 日 (3 時 50 分 ~ 7 時 00 分) 天気： 気温： 9 ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓郎
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 金田 和夫
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者： 6m  
(4:10)

### 〈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 4:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者： 6m  
6:10

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	4.40 13.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4.40℃

確認者： 6m 6:10

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	6.10℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者： 6m  
6:40

確認者特記欄： 6m 11/4

責任者確認欄： 6m 11/4

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(1/2)



## 選別場での確認表



実施日：平成17年11月2日(4時)分6時5分 天気： 気温：19℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①

(4:40)

### 〈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：①

(5:00)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：①

(6:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:25 3
鮮度タンク内海水温	6:25 2/4℃
秋サケ腹部内温度	6:25℃

確認者：①

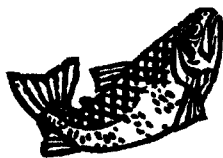
(6:30)

確認者特記欄：①

(1/2)

責任者確認欄：

丸五(1/2)



## 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 (3 時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気： 気温： 7 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 寛次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：

bm  
(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
- ・水揚げ時の氷は十分か



1回目 3:35 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：

bm  
(5:50)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(8:10) 13.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:10) — ℃

確認者

bm (5:50)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5:50 5 ℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

bm  
(5:40)

OK

確認者特記欄：

bm (1/2)

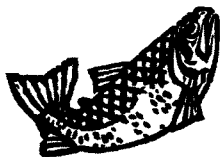
OK

責任者確認欄：

bm (1/2)

OK





## 選別場での確認表



実施日：平成17年11月1日(4時30分~6時) 天気： 気温： 0℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①

4:50

## 〈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：①

4:40

## 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：①

6:25

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:30 0℃
鮮度タンク内海水温	6:30 4℃
秋サケ腹部内温度	6:30 5℃

確認者：①

6:30

確認者特記欄：

② (1/p)

OK

責任者確認欄：

丸川隆夫 (1/p)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(11)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成

17

年 11 月

1 日

(3 時) 0 分 ~ 6 時 4 0 分

天気：

気温：

0

℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 義次郎	3 小、野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：

GM  
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 3:35 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か ☒

確認者：

GM  
5:40

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	4.10 1.3 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	4.10 — ℃

確認者：

GM 5:40

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 5 ℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：

GM  
6:30

OK

確認者特記欄：

GM

(11/1)

OK

責任者確認欄：

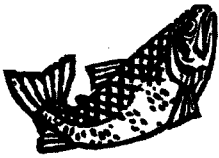
GM

(11/1)

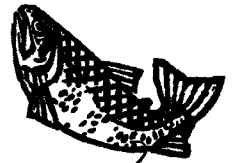
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(13)



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月31日 3時00分～6時00分 天気： 気温： 6℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①  
(4:00)

### 〈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：①  
(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：①  
(5:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:35) ①
鮮度タンク内海水温	(5:35) 2/4℃ ①
秋サケ腹部内温度	(5:35) 5℃ ①

確認者：①  
(5:35)

確認者特記欄： ①

責任者確認欄： 胡隆夫 (10/31)

OK

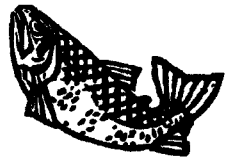
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五<sup>10/31</sup>



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 31 日 ( 2 時 30 分 00 秒 ) 天気： 気温： 5 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 義次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者： bm  
( 2:35 )

## 〈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 2:35 2回目                      3回目                      4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者： bm  
( 4:50 )

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	<u>3:10</u> <u>13</u> °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	<u>3:10</u> <u>          </u> °C

確認者： bm ( 4:50 )

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>          </u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>          </u>
船倉内の海水温度	帰港時	<u>4:50</u> °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： bm  
( 5:30 )

確認者特記欄： bm ( 1831 )

OK

責任者確認欄： bm ( 1831 )

OK

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 17 年 10 月 29 日 (12 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：

気温： 4 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆久	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：Gm

(12:35)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：Gm

(12:35)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:07 12.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:07 —℃

確認者：Gm (12:35)

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	(12:35) 4℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：Gm

(15:30)

OK

確認者特記欄：Gm

10/29

OK

責任者確認欄：Gm

(10/29)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 10/29



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月29日 3時30分～5時30分 天気：

気温：5℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：

①  
4:10

### 〈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：

①  
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：

①  
5:05

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:05	
鮮度タンク内海水温	15:05	24℃
秋サケ腹部内温度	15:05	5℃

確認者：

①  
15:05

確認者特記欄：

①

10/29

OK

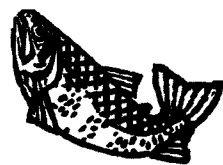
責任者確認欄：

古川隆夫 10/29

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月28日(5時10分~5時10分) 天気：

気温：

5℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者 ①

(3:15)

## 〈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：①

(4:00)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：①

(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	(5:00) ± 2/3 °C
秋サケ腹部内温度	(5:00) 3/4 °C

確認者：①

(5:00)

確認者特記欄：①

1028

責任者確認欄：

秋田隆夫 1028

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 12/28



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 28 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気： 気温： 4 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 寛次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 義雄	12

確認者：

GM  
(2:05)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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



1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：

GM  
(4:15)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

確認者：

GM 4:15

漁場の海水温度	漁獲前	2:40 13.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2:40 — °C

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

### 〈船内清掃記録〉

確認者：

GM  
(5:00)

OK

確認者特記欄：

GM 12/28

責任者確認欄：

GM 12/28

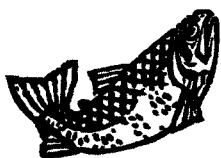
OK

OK



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 10/27



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月27日 3時00分~5時30分 天気： 気温： / °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①

4:00

### 〈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：①

4:00

#### チェック内容（作業終了後）

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

確認者：①

5:15

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:20
鮮度タンク内海水温	15:20 4.5 °C
秋サケ腹部内温度	15:20 5 °C

確認者：①

5:20

確認者特記欄：

①

10/27

OK

責任者確認欄：

古川 隆夫 10/27

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(127)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 27 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気： 気温： / °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：BM  
(2:05)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

確認者：BM  
(4:35)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：BM 4:35

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 13.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( : ) ℃

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

## 〈船内清掃記録〉

確認者：BM  
(5:15)

確認者特記欄：

BM 10/27

OK

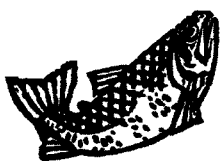
責任者確認欄：

BM 10/27

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 10/26



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月26日(3時15分~6時15分) 天気：

気温：7℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①

(4:00)

### 〈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：①

(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：①

(6:10)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10) 0
鮮度タンク内海水温	(6:10) 平均 3.5℃ (V)
秋サケ腹部内温度	(6:10) 4℃ (V)

確認者：①

(6:10)

確認者特記欄：①

10/26

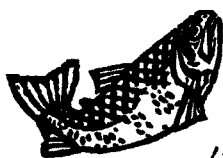
責任者確認欄：

丸五 10/26

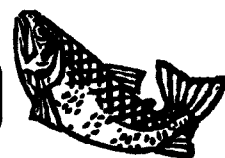
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五103A



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 26 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 10 分) 天気：

気温： 6 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

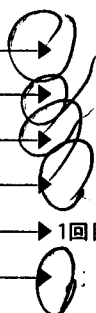
確認者：

bm  
(2:05)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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



1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：

bm  
(5:00)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) _____℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 4.6℃

確認者：

bm (5:00)

## 〈船内清掃記録〉

OK

確認者：

bm  
(6:00)

確認者特記欄：

bm (1826)

OK

責任者確認欄：

bm (1826)

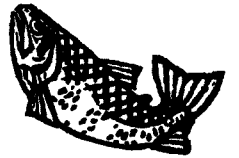
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(12)5



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 7 年 10 月 25 日 2 時 00 分 ~ 6 時 10 分 天気： 気温： 7 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 義次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 隆宏	7 前川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：

(2:15)

### 〈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 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：

6m  
(5:00)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

確認者：6m (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	24.0 14.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	24.0 — °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	5.0 6 °C

### 〈船内清掃記録〉

確認者：6m

(6:10)

確認者特記欄：6m

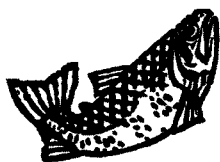
(10:25)

OK

責任者確認欄：6m

(10:25)

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月25日(3時00分~6時30分) 天気： 気温： 11℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：P

(4:00)

## 〈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：D

(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 ☒
- ・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：D

(6:15)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) 0
鮮度タンク内海水温	(6:15) 4.2℃ (1)
秋サケ腹部内温度	(6:15) 4℃ (2)

確認者：D

(6:29)

確認者特記欄：①

10/25

責任者確認欄：古川隆夫

10/25

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五<sup>10</sup>/<sub>24</sub>



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月24日(5時00分~8時50分) 天気： 気温： 13℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者： ①

5:00  
7:00

### 〈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： ①

15:10

#### 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： ①

18:45

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8:45) 〇
鮮度タンク内海水温	(8:45) $\frac{2}{6}$ °C ①
秋サケ腹部内温度	(8:45) $\frac{4}{6}$ °C ②

確認者： ①

18:45

確認者特記欄： ①

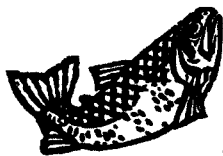
OK

責任者確認欄：

良好

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(24)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 24 日 ( 5 時 00 分 ~ 8 時 45 分 ) 天気： 気温： 9 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 憲次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 修宏	7. 川崎 隆夫	8. 金田 和美
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. 本村 義雄	12.

確認者： GM  
(5:05)

## 〈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 5:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_

確認者： GM  
(7:29)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者： GM (7:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(5:25) 14.6 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(5:25) — °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	7.20 6 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： GM  
(8:45)

OK

確認者特記欄： GM 10/24

OK

責任者確認欄： GM 10/24

OK



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五<sup>10/22</sup>

## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 16 年 10 月 22 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：

気温： 10 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆久	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：G.M.  
(5:45)

## 〈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 2 40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：G.M.  
4:47

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:19 15.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:19 — °C

確認者：G.M.

4:47

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	24.7 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：G.M.  
(5:30)

OK

確認者特記欄：

G.M. 10/22

OK

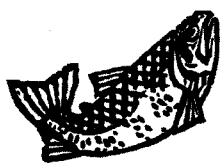
責任者確認欄：

G.M. 10/22

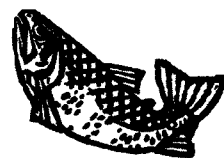
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 10/22



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月22日（3時30分～6時50分） 天気： 気温：13℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：①  
(4:00)

### 〈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：①  
(3:40)

#### 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：①  
(5:25)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：①  
(5:30)

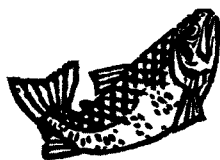
確認者特記欄：①

OK

10/22

責任者確認欄：古川隆夫 10/22

飯好子



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月21日 3時30分~5時40分 天気：

気温：11.3℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	①古川 豊	②浅野哲夫	③浅野徳子	④角谷秀樹
	⑤本村武雄	⑥金田文子	⑦金田栄子	⑧米沢健二
	9	10	11	12

確認者：

①

13:40

## 〈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：

①

14:50

## 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 \_\_\_\_\_
- ・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：

①

15:40

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(15:40)
鮮度タンク内海水温	(15:40) 3.5℃
秋サケ腹部内温度	(15:40) 4℃

確認者：

①

15:40

確認者特記欄：

①

(10/21)

責任者確認欄：

古川隆夫 (10/21)

良好

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(10/21)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 16 年 10 月 21 日 (2 時 30 分 ~ 5 時 50 分) 天気： 気温： 8 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 義博	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 裕宏	7 古川 隆久	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：bm  
(12:40)

### 〈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 2:45 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：bm  
(4:55)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	2:15 15.2°C (V)
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:15 — °C

確認者：bm (4:55)

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	4:55 5.5°C

### 〈船内清掃記録〉

確認者：bm  
(5:40)

確認者特記欄：bm (10/21)

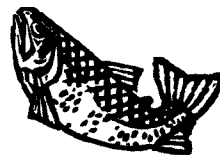
責任者確認欄：bm (10/21)

OK

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月20日(3時00分~5時05分) 天気： 気温： 8℃

## 〈健康チェック表〉

	1 金田文子	2 浅野純子	3 七川 量	4 角谷秀樹
作業者名	5 米沢健三	6 木村武雄	7 浅野哲夫	8 金田栄子
	9	10	11	12

確認者

たけし  
13:10

## 〈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

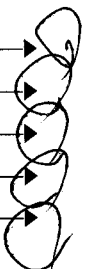


確認者

たけし  
15:00

## 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

たけし  
15:00

## 〈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	(5:00)	3.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:00)	4℃

確認者

たけし  
15:00

確認者特記欄：

たけし

OK

責任者確認欄：

たけし 10/20

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(120)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成16年10月20日(2時00分~5時15分) 天気： 気温： 5℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 義次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 修宏	7 前川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：

(2:10)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：

(4:10)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

丸五(4:10)

漁場の海水温度	漁 獲 前	2:40 15.4℃ <input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	漁 獲 前	2:40 ____℃

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	4:10 0℃ <input checked="" type="checkbox"/>

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

(5:00)

OK

確認者特記欄：

丸五

(120)

OK

責任者確認欄：

丸五

(120)

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月19日(2時45分~5時30分) 天気： 気温：12.5℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野純子	3 古川 量	4 角谷秀樹
	5 米沢健三	6 本村武雄	7 浅野哲夫	8 金田栄子
	9	10	11	12

確認者： 3

14:00

## 〈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： 3

14:00

## 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： 3

15:20

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:25) 0
鮮度タンク内海水温	(5:25) 約4.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:25) 3℃

確認者： 3

15:25

確認者特記欄：

3  
OK

10/19

責任者確認欄：

古川隆夫 10/19  
良し

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 10/19



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 16 年 10 月 19 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 10 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 隆宏	7 古川 隆文	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者： bm  
(2:05)

### 〈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 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_ →

確認者： bm  
(4:30)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

確認者： bm (4:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 15.7 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:45) — °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	7.3 °C

### 〈船内清掃記録〉

確認者： bm  
(5:55)

確認者特記欄： bm 10/19

OK

責任者確認欄： bm 10/19

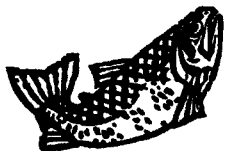
OK



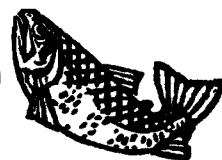
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(19/8)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 16 年 10 月 18 日 (2時00分~5時40分) 天気：

気温： 11 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 寛次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆久	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者： bm  
(2:05)

## 〈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 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か ☒

確認者： bm  
(4:35)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 16 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:40) ℃

確認者 bm (4:35)

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	4:35 6 ℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者： bm  
(5:30)

確認者特記欄：

bm (19/8)

責任者確認欄：

bm (19/8)

OK

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月18日 3時00分~5時5分 天気：

気温：12.2℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 角谷 秀樹
	5 米沢健二	6 木村武雄	7 浅野哲夫	8 金田栄子
	9	10	11	12

確認者：

3:10

## 〈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：

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：

5:40

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) 良
鮮度タンク内海水温	(5:40) 5.3℃
秋サケ腹部内温度	(5:40) 5℃

確認者：

5:40

確認者特記欄：

古川 豊 198

責任者確認欄：

古川 隆子 198

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 10/17



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 10 年 10 月 17 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 35 分) 天気：

気温： 11 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 修宏	7 前川 隆夫	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 義雄	12

確認者：

丸五 12:10

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- 甲板は ☒
- キャビンの中は ☒
- 船倉の周りは ☒
- 船倉の中は ☒
- 氷の投入は 1回目 2:05 2回目 2:50 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の水は十分か ☒

確認者：

丸五 14:10

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 15.8°C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:40) _____ °C

確認者：

丸五 17:10

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4/10 5°C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

丸五 15:35

確認者特記欄：

丸五 10/17

OK

責任者確認欄：

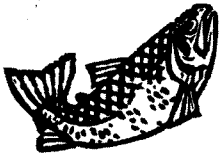
丸五 10/17

OK

書式作成日：平成12年7月1日

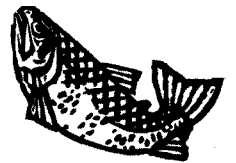
HACCP委員会

たみ 10/17



①

## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月17日(3時00分~5時40分) 天気：

気温：12.3℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川豊	4 角谷孝樹
	5 米沢健二	6 浅野哲夫	7 本村武雄	8
	9	10	11	12

確認者

たみ  
13:20

### 〈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

たみ  
15:35

#### 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

たみ  
15:35

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:30 ①
鮮度タンク内海水温	15:30 4℃ ①
秋サケ腹部内温度	15:30 5℃ ①

確認者

たみ  
15:30

確認者特記欄：

たみ

10/17

たみ

責任者確認欄：

古川豊 10/17

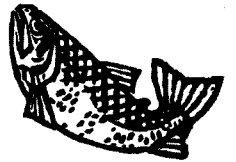
たみ

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 10/17



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 16 年 10 月 17 日 ( 5 時 35 分 ~ 7 時 50 分 ) 天気： 気温： 12 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆久	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者： fm  
( 5 : 35 )

## 〈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 5:35 2回目 ~~5:50~~ 6:20 3回目 \_\_\_\_\_ 4回目 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ →

確認者： fm  
( 5 : 35 )

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	6:00 15.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	6:00 _____ ℃

確認者： fm ( 6 : 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	6:55 _____ ℃

## 〈船内清掃記録〉

OK

確認者： fm  
( 7 : 45 )

確認者特記欄： fm ( 10/17 )

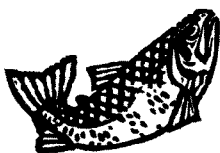
OK

責任者確認欄： fm ( 10/17 )

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：石川 (19/17)



(2)

## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 17 日 (5時40分~8時00分) 天気：

気温：12.3℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田子	2 浅野鏡子	3 石川 豊	4 角谷秀樹
	5 米沢	6 本村武雄	7 浅野哲夫	8
	9	10	11	12

確認者：石川  
(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：石川  
(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：石川  
(7:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:50) 氷 2.6℃
鮮度タンク内海水温	(7:50) 水 5.6℃
秋サケ腹部内温度	(7:50) 5℃

確認者：石川  
(7:50)

確認者特記欄：石川 隆平 (19/17)

良

責任者確認欄：石川 豊 (19/17)

良

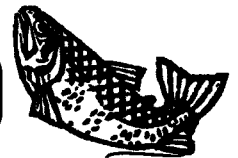
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(19/5)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 56 年 10 月 17 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 15 分) 天気：

気温：18℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 義次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 前川 隆文	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 義雄	12

確認者：

bm  
(2:05)

### 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：

bm  
(4:45)

キャビン

船倉

### 〈温度の測定〉

確認者：

bm 4:45

漁場の海水温度	漁獲前	2:45 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:45 —℃

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) 5℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：

bm  
(6:10)

OK

確認者特記欄：

bm 10/5

OK

責任者確認欄：

bm 10/5

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

10/15



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 15 日 (4 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温：14℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田 文子	2 古川 豊	3 浅野 慎子	4 角谷 千穂
	5 米沢 健二	6 角谷 香南	7 古川 恭子	8
	9	10	11	12

確認者：古川  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川  
(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 → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川  
(6:00)

### 〈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) 上 20°F 4℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.5℃

確認者：古川  
(6:00)

確認者特記欄：古川 恭子

10/15

良

責任者確認欄：金田 文子

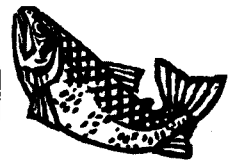
10/15

良





## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 14 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 50 分) 天気： 気温： 10 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 寛次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆夫	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 義雄	12

確認者：

(2:05)

## 〈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 2:10 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：

7:45

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

6:15 7:45

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 15.4 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:45) — °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.45 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

6:00

OK

確認者特記欄：

6:15 (19)4

OK

責任者確認欄：

6:15 (19)4

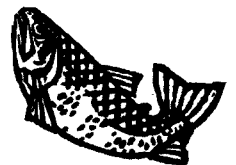
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 丸五 (10/14)



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 14 日 (4時30分～6時00分) 天気：晴 気温：13 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>古川 豊</u>	2 <u>米澤 健二</u>	3 <u>浅野 哲夫</u>	4 <u>浅野 穂子</u>
	5 <u>古川 恭子</u>	6 <u>古川 恭子</u>	7 <u>金田 文子</u>	8 <u>角谷 秀樹</u>
	9 <u>古川 恭子</u>	10	11	12

確認者：古川  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

- ・選別台 〇
- ・計量器の清潔度 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 〇
- ・シートは清潔に用意されているか 〇
- ・海水の清浄度は 〇
- ・岸壁海水の状態は 〇
- ・作業場の状態は 〇

確認者：古川  
(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 〇
- ・計量器は清掃されているか 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか 〇
- ・作業場は整理整頓されているか 〇

確認者：古川  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) <u>良</u>
鮮度タンク内海水温	(6:00) <u>24</u> °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) <u>3</u> °C

確認者：古川  
(6:00)

確認者特記欄：古川 恭子 (10/14)

良

責任者確認欄：金田 文子 (10/14)

良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(10)13



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 16 年 (10月) 3 日 (2時00分~6時10分) 天気： 気温： 7.3℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆次	8 金田 和美
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 武雄	12 <del>金田 賢吾</del>

確認者： GM  
(2:05)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は OK
- ・キャビンの中は OK
- ・船倉の周りは OK
- ・船倉の中は OK
- ・氷の投入は 1回目 2:10 2回目 3:00
- ・水揚げ時の氷は十分か OK

確認者： GM  
4:45

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	2:40 15.4℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	2:40 ____℃

確認者： GM (4:45)

船倉内の氷の状態	帰港時	G
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	7.45℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者： GM  
(6:10)

確認者特記欄： GM (10)13

OK

責任者確認欄： GM (10)13

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 10/13



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 14 日 (4 時 40 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 13 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>佐々木 孝文</del>	6 <del>佐々木 孝文</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:40)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 0
- ・計量器の清潔度 → 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・シートは清潔に用意されているか → 0
- ・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：古川  
(4:40)

#### 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：古川  
(6:00)

### 〈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) 20℃ 下 4℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3 °C

確認者：6:00  
(古川)

確認者特記欄：古川 恭子

良

責任者確認欄：金田 文子

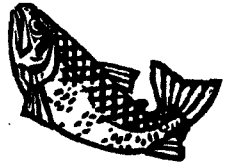
良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(10/12)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年10月12日 2時00分530分 天気： 気温： 4℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 寛次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆久	<del>8 金田 和孝</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 武雄	12 金田 和孝

確認者：bm  
(2:15)

## 〈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 ☒
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：bm  
4:35

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

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

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	4:35 2.5℃

確認者：bm 4:35

## 〈船内清掃記録〉

確認者：bm  
15:30

確認者特記欄：bm (10/12)

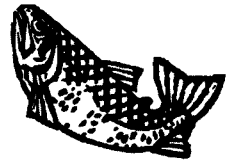
責任者確認欄：bm (10/12)

OK

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 12 日 (4 時 40 分 ~ 時 分) 天気：

気温： 5 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 悦子
	5 <del>佐々木 孝文</del>	6 <del>佐々木 孝文</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:40)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川  
(4:40)

## チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川  
(5:20)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20) 良
鮮度タンク内海水温	(5:30) 上 / 下 13°C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 2 °C

確認者：古川  
(5:30)

確認者特記欄： 古川 恭子 (10/12)

良

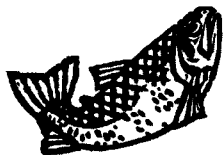
責任者確認欄： 金田 文子 (10/12)

良

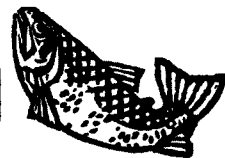
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(10/11)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年10月11日(2時00分~4時35分) 天気： 気温： 7℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 憲次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 信宏	7. 前川 隆久	8. 金田 和夫
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. 本村 義雄	12. 金田 和孝

確認者：

bm  
(2:10)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：

bm  
4:45

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

bm (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) —℃

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

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

bm  
(5:35)

OK

確認者特記欄：

bm (10/11)

OK

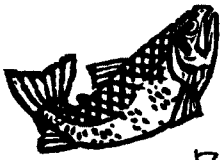
責任者確認欄：

bm (10/11)

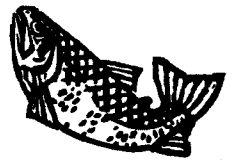
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 (10/11)



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 11 日 (4 時 40 分 ~ 5 時 30 分) 天気： 気温： 17 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>米澤 健二</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 薫子	10	11	12

確認者：古ッ  
(4:40)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古ッ  
(4:40)

#### チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古ッ  
(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 白く
鮮度タンク内海水温	(5:30) 10℃ 下 4℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3℃

確認者：古ッ  
(5:30)

確認者特記欄： 古ッ 薫子 (10/11)

良

責任者確認欄： 金田 文子 (10/11)

良



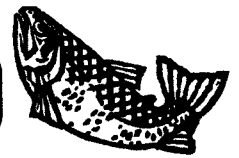
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(10)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年10月10日(5時45分～ 時 分) 天気： 気温：℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 実次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 河川 隆次	<del>金田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 <del>木村 義雄</del>	12 金田 和夫

確認者：

(5:45)

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は OK
- ・キャビンの中は OK
- ・船倉の周りは OK
- ・船倉の中は OK
- ・氷の投入は 1回目 6:05 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か OK

確認者：

(7:20)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

(7:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(6:25) 15.3℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(6:25) —℃

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	(7:20) 5℃

## 〈船内清掃記録〉

丸五 24  
良船内清掃シヤケル。

確認者：

(8:00)

確認者特記欄：

丸五 10/10

OK

責任者確認欄：

丸五 10/10

OK

九五 (10)



実施日：平成 17 年 10 月 0 日 ( 7 時 00 分 ~ 7 時 40 分 ) 天気 曇 気温： 12 °C

確認者: 古山

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 徳子
	5 <del>佐々木 義文</del>	6 <del>古川 秋夫</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 泰子	10	11	12

(7 45)

確認者: 古川

(7.46)

- ・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: 市川

- ・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 ☒

(17:40)

確認者：古川

氷の状態	(7:40) 良
鮮度タンク内海水温	(7:40) 上1c下4℃
秋サケ腹部内温度	(7:40) 3℃

(7:40)

確認者特記欄： 〇〇〇〇〇〇〇

(10)

良

責任者確認欄：

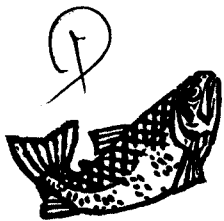
金田文子

10/10

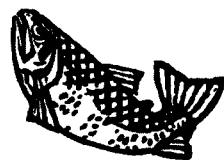
完

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五<sup>10</sup>10



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 10 日 ( 2 時 00 分 ~ 5 時 45 分 ) 天気： 気温： 5 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	<del>8 金田 和雄</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 義雄	12 金田 永彦

確認者：

bm  
(2:00)

### 〈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 2:05 2回目 3:20 3回目 4:00 4回目 4:45
- ・水揚げ時の水は十分か →

確認者：

bm  
4:00

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

確認者：

bm (4:00)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:30) 15.7 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	( : ) °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 5 °C

### 〈船内清掃記録〉

確認者：

bm  
5:45

確認者特記欄：

bm 10/10

OK

責任者確認欄：

bm 10/10

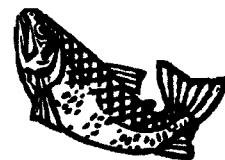
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 丸五 10/10



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 10 日 (4時30分～6時00分) 天気：はれ 気温：6 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>古川 豊</u>	2 <u>米澤 健二</u>	3 <u>浅野 哲夫</u>	4 <u>浅野 穂子</u>
	5 <del>浅野 文子</del>	6 <del>浅野 文子</del>	7 <u>金田 文子</u>	8 <u>角谷 秀樹</u>
	9 <u>古川 恭子</u>	10	11	12

確認者：古川  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川  
(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 → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川  
(~~4:30~~)  
6:00

### 〈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) 22下4℃ ①
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4℃ ①

確認者：古川  
(6:00)

確認者特記欄：古川 恭子 (10/10)

良

責任者確認欄：金田 文子 (10/10)

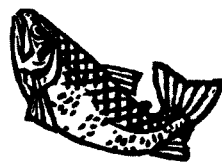
良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(198)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 8 日 ( 2 時 15 分 ~ 6 時 00 分 ) 天気： 気温： 12 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 義次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 信宏	7. 前川 隆次	<del>8. 金田 和夫</del>
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. 本村 義雄	12. 金田 和善

確認者： bm  
( 2:30 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

出港 2:40

確認者： bm  
( 4:45 )

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	<u>3:00</u> <u>16.1</u> °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	( : ) _____ °C

確認者： bm ( 4:40 )

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>0</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>0</u>
船倉内の海水温度	帰港時	( <u>4:40</u> ) <u>5</u> °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： bm  
( 5:50 )

OK

確認者特記欄： bm ( 198 )

OK

責任者確認欄： bm ( 198 )

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 丸五 (10/8)



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 8 日 (4 時 50 分 ~ 5 時 50 分) 天気：あめ 気温：( 0 ) °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>米澤 健二</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古ッ  
(4:50)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古ッ  
(4:50)

## チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古ッ  
5:50  
(5:50)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:50 良
鮮度タンク内海水温	15:50 28.4°C
秋サケ腹部内温度	15:50 6 °C

確認者：古ッ  
(5:50)

確認者特記欄：古ッ 恭子 (10/8)

責任者確認欄：金田 文子 (10/8)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(10/7)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 7 日 ( 2 時 15 分 ~ 8 時 00 分 ) 天気： 気温： 8 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 憲次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 隆宏	7. 高川 隆夫	<del>8. 金田 和夫</del>
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. 本村 義雄	12. 金田 和善

確認者：

丸五  
220

### 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

出港 2:35  
1回目 2:30 2回目 3回目 4回目

確認者：

丸五  
4:45

キャビン

船倉

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	2:55 15.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) — °C

確認者：

丸五 (4:45)

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	(4:45) 4 °C

### 〈船内清掃記録〉

確認者：

丸五  
6:00

確認者特記欄：

丸五 (10/7)

OK

責任者確認欄：

丸五 (10/7)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 丸五 (10/7)



## 選別場での確認表

実施日：平成 ~~17~~ 年 10 月 7 日 (4 時 50 分 ~ 6 時 00 分) 天気：はれ 気温：8 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>佐々木 美子</del>	6 <del>佐々木 美子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：

(4:50)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：

(4:50)

## チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川

(6:00)

## 〈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) 2.2 ~ 4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3 °C

確認者：古川

(6:00)

確認者特記欄：古川 恭子 (10/7)

良

責任者確認欄：金田 文子 (10/7)

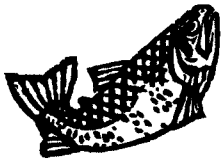
良



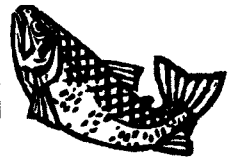
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(10/6)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年10月6日 2時20分～7時00分 天気： 気温： 5℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆久	8 金田 和夫
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 義雄	12 金田 和夫

確認者：

Gm  
(2:40)

## 〈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 2:30 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：

Gm  
(5:15)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

Gm (5:15)

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:10 16.1℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	5:10 —℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	2
船倉内の海水温度	帰港時	5:15 6℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

Gm  
(6:50)

OK

確認者特記欄：

Gm

10/6

OK

責任者確認欄：

Gm

10/6

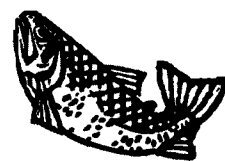
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 九五(196)



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 10 月 6 日 (5 時 15 分 ~ 6 時 45 分) 天気：12月 気温：4 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 徳子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>米澤 健二</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川

(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：古川

(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：古川

(6:45)

## 〈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) 25.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:45) 5 °C

確認者：古川

(6:45)

確認者特記欄：古川 恭子

(10/6)

良

責任者確認欄：浅野 徳子 (10/6)

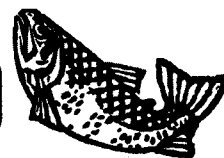
良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(105)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成14年10月5日(2時00分~5時30分) 天気： 気温：7℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 義次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 信宏	7. 高川 隆文	8. <del>金田 和夫</del>
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. 本村 義雄	12. 金田 和美

確認者：bm  
(12:05)

## 〈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 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

出港 2:17

確認者：bm  
4:37

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：bm 4:37

漁場の海水温度	漁獲前	2:40 16.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) —℃

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	4:37℃

## 〈船内清掃記録〉

タンク、シート、ブラシかけ  
OK 水洗い!確認者：bm  
(15:30)

確認者特記欄：bm (105)

OK

責任者確認欄：bm (105)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(10/5)



## 選別場での確認表



実施日：平成17年10月5日(4時45分~5時30分) 天気：はれ 気温：9℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>米澤 健二</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古ッ

(4:45)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容(選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古ッ

(4:45)

## チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古ッ

(5:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良
鮮度タンク内海水温	(5:30) 25℃ 下 6℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 5℃

確認者：古ッ

(5:30)

確認者特記欄：古ッ恭子 (10/5)

良

責任者確認欄：金田文子 (10/5)

良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(10/4)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年10月4日(2時00分~6時00分) 天気： 気温： 6℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 憲次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 修宏	7. 前川 隆文	8. <del>金田 和夫</del>
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. 本村 義雄	12.

確認者：

(2:10)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2:13 2回目 3:20 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：

(4:40)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

GM (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) ——℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 5.5℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

GM  
6:00

OK

確認者特記欄：

GM

(10/4)

OK

責任者確認欄：

GM

(10/4)

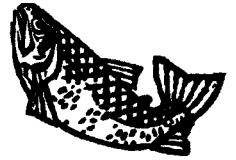
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(10/4)



## 選別場での確認表



実施日：平成 ~~17~~ 年 10 月 4 日 (4 時 45 分 ~ 6 時 00 分) 天気：くもり 気温：10℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>古川 豊</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:45)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川  
(4:45)

#### チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川  
(6:00)

### 〈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) 22.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.5℃

確認者：古川  
(6:00)

確認者特記欄：古川 恭子 (10/4)

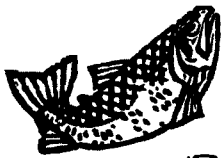
良

責任者確認欄：金田 文子 (10/4)

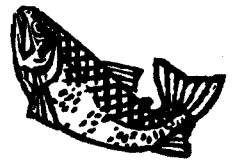
良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(10/3)



## 選別場での確認表



実施日：平成<sup>17</sup>~~16~~年10月3日(4時<sup>45</sup>分~6時<sup>10</sup>分) 天気は来 気温：11℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川豊	2 米澤健二	3 浅野哲夫	4 浅野穂子
	5 <del>古川豊</del>	6 <del>米澤健二</del>	7 金田文子	8 角谷秀樹
	9 古川恭子	10	11	12

確認者：古ッ  
(4:45)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容(選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古ッ  
(4:45)

#### チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古ッ  
(6:10)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10) 自<
鮮度タンク内海水温	(6:10) 22.5℃ ①
秋サケ腹部内温度	(6:10) 4.7℃ ①

確認者：古ッ  
(6:10)

確認者特記欄：古川恭子 (10/3)

〇. 〆

責任者確認欄：金田文子 (10/3)

〆

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(10/3)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年10月3日(2時00分) 時10分 天気： 気温：12℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆次	8 <del>金田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 武雄	12 金田 和夫

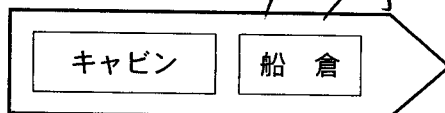
確認者：bm  
(2:05)

## 〈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 2:10 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：bm  
4:45



## 〈温度の測定〉

確認者：bm (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 8℃ (V)
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) °C (V)

船倉内の氷の状態	帰港時	Q
船倉内の秋サケの状態	帰港時	Q
船倉内の海水温度	帰港時	4:45 5℃ (V)

## 〈船内清掃記録〉

確認者：bm  
(6:10)

012

確認者特記欄：bm (10/3)

責任者確認欄：bm (10/3)

OK

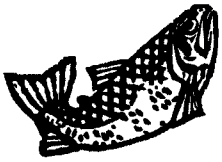
OK



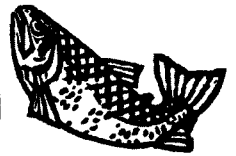
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(10/1)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 10 月 1 日 ( 2 時 20 分 ~ 6 時 00 分 ) 天気： 気温： 12 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 義次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 修宏	7. 吉川 隆夫	<del>8. 金田 和夫</del>
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. 本村 義雄	12. 金田 和美

確認者： Em  
(2:30)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

出 2:40

確認者： Em  
(5:00)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	<u>3:00</u> <u>16.8</u> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	<u>3:00</u> _____ °C

確認者： Em (3:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>0</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>0</u>
船倉内の海水温度	帰港時	<u>5:00</u> <u>5</u> °C

### 〈船内清掃記録〉

OK

確認者： Em  
(6:00)

確認者特記欄：

Em (10/1)

OK

責任者確認欄：

Em (10/1)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 丸五10/11



## 選別場での確認表



実施日：平成 ~~17~~ 年 10 月 1 日 (4 時 50 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温：13 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 貴	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>浅野 穂子</del>	6 <del>浅野 穂子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 貴子	10	11	12

確認者：古川  
(4:50)

### 〈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：  
(4:50)

#### 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 ☒
- ・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：古川  
(6:00)

### 〈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) 25.5℃ 下 6℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 7 °C

確認者：古川  
(6:00)

確認者特記欄：古川 貴子 (17/1)

良

責任者確認欄：金田 文子 (17/1)

良

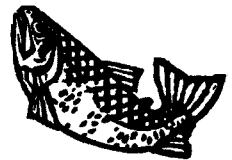
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会

丸五 9/30



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 30 日 (4 時 55 分 ~ 6 時 00 分) 天気：<曇> 気温： 12 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>浅川 豊</del>	6 <del>浅川 豊</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 浅川 恭子	10	11	12

確認者： 古川  
(4:55)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

- ・選別台 \_\_\_\_\_ → 〇
- ・計量器の清潔度 \_\_\_\_\_ → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 \_\_\_\_\_ → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか \_\_\_\_\_ → 〇
- ・海水の清浄度は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・岸壁海水の状態は \_\_\_\_\_ → 〇
- ・作業場の状態は \_\_\_\_\_ → 〇

確認者： 古川  
(4:55)

#### チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか \_\_\_\_\_ → 〇
- ・計量器は清掃されているか \_\_\_\_\_ → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか \_\_\_\_\_ → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか \_\_\_\_\_ → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか \_\_\_\_\_ → 〇

確認者： 古川  
(6:00)

### 〈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) 2ヶ所 5.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4 °C

確認者： 古川  
(~~古川~~)  
6:00

確認者特記欄： 古川 恭子 (9/30)

良

責任者確認欄： 金田 文子 (9/30)

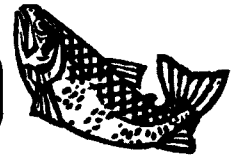
良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸玉 930



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 30 日 ( 2 時 20 分 00 秒 ) 天気： 気温： 12 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 <del>金田 和夫</del>
	9 <del>金田 賢吉</del>	10 <del>本村 武雄</del>	11 本村 武雄	12 金田 和夫

確認者： 6M  
( 2:20 )

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

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

出 2:45

確認者： 6M  
( 5:00 )

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	<u>3:08</u> <u>16.8</u> °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	<u>3:08</u> _____ °C

確認者： 6M 500

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>0</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>0</u>
船倉内の海水温度	帰港時	<u>5:00</u> _____ °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： 6M  
( 6:00 )

確認者特記欄：

OK  
6M 930

責任者確認欄：

6M 930

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五929



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 16 年 9 月 29 日 ( 2 時 00 分 ~ 5 時 30 分 ) 天気： 気温： 10 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小、野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 高川 隆次	<del>8 金田 和夫</del>
	9 金田 賢吉	10 <del>山本 義博</del>	11 本村 武雄	12 金田 和美

確認者： bm  
(2:15)

## 〈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 ○
- ・ 船倉の周りには ○
- ・ 船倉の中は ○
- ・ 氷の投入は 1回目 2:10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・ 水揚げ時の水は十分か ○

確認者： bm  
(4:35)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	<u>2:40</u> <u>16.8</u> °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	<u>(2:40)</u> _____ °C

確認者： bm (4:35)

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>○</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>○</u>
船倉内の海水温度	帰港時	<u>(4:35)</u> _____ °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： bm  
(5:25)

OK

確認者特記欄： bm (9:29)

OK

責任者確認欄： bm 9:29

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 29 日 ( 4 時 30 分 ~ 時 分 ) 天気：はく 気温：9 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>古川豊</u>	2 <u>米澤健二</u>	3 <u>浅野哲夫</u>	4 <u>浅野徳子</u>
	5 <u>古川豊</u>	6 <u>古川豊</u>	7 <u>金田文子</u>	8 <u>角谷秀樹</u>
	9 <u>古川恭子</u>	10	11	12

確認者：

古川  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：

古川  
(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 → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：

古川  
(5:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良
鮮度タンク内海水温	(5:30) 23度 5℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4℃

確認者：

古川  
(5:30)

確認者特記欄：

古川恭子

(9/29)

良

責任者確認欄：

金田文子

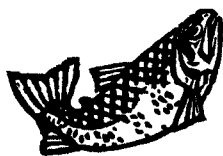
(9/29)

良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(928)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年

9月28日(2時00分~6時55分) 天気：

気温：12℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 高川 隆次	8 <del>金田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 武雄	12

確認者：吉川  
(2:10)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は 1回目 2:05 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：bm  
(5:00)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

確認者：bm 6:00

漁場の海水温度	漁獲前	2:40 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:40℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 6℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：bm  
(6:55)

OK

確認者特記欄：

bm

928

OK

責任者確認欄：

bm

(928)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(9/28)



## 選別場での確認表

実施日：平成 ~~17~~ 年 9 月 28 日 (4 時 55 分 ~ 6 時 00 分) 天気：★ 気温：12 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>米澤 健二</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:55)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川  
(4:55)

## チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川  
(6:00)

## 〈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) 2部 5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4 °C

確認者：古川  
(6:00)

確認者特記欄：

古川 恭子

(9/28)

良

責任者確認欄：

金田 文子

(9/28)

良



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17年9月27日(2時00分~6時45分) 天気： 気温：10℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 隆宏	7 古川 隆次	8 <del>金田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 <del>山本 義博</del>	11 本村 義雄	12 金田 和善

確認者：GM  
(2:15)

## 〈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
- 水揚げ時の氷は十分か

計 2:20

1回目 2:10 2回目 3:30 3回目 : 4回目 :

確認者：GM  
(5:00)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：GM 5:00

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0℃

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

## 〈船内清掃記録〉

確認者：GM  
(6:30)

OK

確認者特記欄：GM

9/27

OK

責任者確認欄：GM

(9/27)

OK

九五 957



実施日：平成 <sup>17</sup>/~~16~~ 年 9 月 27 日 (4 時 50 分 ~ 6 時 30 分) 天気 は未 気温: 11 °C

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 徳子
	5 <del>尾崎 美子</del>	6 <del>浅川 美子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者: 吉川  
(4:50)

- ・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: 吉川  
(4:50)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 6
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者: 古川  
(6:39)

氷の状態	(6:30) 良
鮮度タンク内海水温	(6:30) 23 度 4.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3 ℃

確認者：

(6:30)

確認者特記欄：

友川 荒子 927

責任者確認欄：

金田文子 28

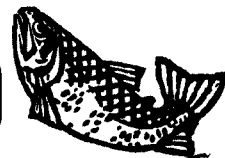
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五P26



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月26日(2時20分~5時45分) 天気：

気温：℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小、野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 高川 隆久	8 <del>金田 和孝</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 木村 義雄	12 金田 和孝

確認者：

丸五 (2:25)

## 〈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
- 水揚げ時の氷は十分か

出港 2:30



1回目 2:30 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :

確認者：

丸五 (4:30)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

丸五 (4:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 17.0℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 17.0℃

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	(4:30) 5℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

丸五 (5:30)

OK.

確認者特記欄：

丸五 9/26

OK

責任者確認欄：

丸五 9/26

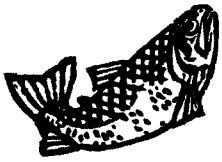
OK

書式作成日：平成12年7月1日

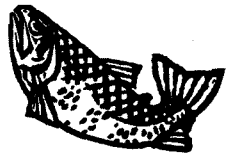
HACCP委員会：

丸五(26)

(2)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 26 日 ( 6 時 00 分 ~ 9 時 30 分 ) 天気： 気温： ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1. <u>浅野 哲</u>	2. <u>山本 憲次郎</u>	3. <u>小野 忠</u>	4. <u>本村 拓馬</u>
	5. <u>成田 次男</u>	6. <u>窪田 信宏</u>	7. <u>古川 隆久</u>	<del>8. <u>金田 和夫</u></del>
	9. <u>金田 賢吾</u>	10. <u>山本 義博</u>	11. <u>本村 義雄</u>	12

確認者：

Gm  
(6:00)

### 〈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 6:05 2回目 7:20 3回目 \_\_\_\_\_ 4回目 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_

出港 6:00

確認者：

Gm  
(6:10)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

確認者：

Gm (7:50)

漁場の海水温度	漁 獲 前	<u>6:25</u> ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	<u>6:25</u> ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>0</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>0</u>
船倉内の海水温度	帰港時	<u>7:50</u> ℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：

Gm  
(9:20)

OK

確認者特記欄：

Gm

OK

責任者確認欄：

Gm

(9:26)

良し

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 丸五 1/21



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 26 日 (4 時 20 分 ~ 6 時 00 分) 天気 曇 気温： 6 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>古川 豊</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:20)

## 〈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：古川  
(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：古川  
(6:00)

## 〈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) 22.4℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5℃

確認者：古川  
(6:00)

確認者特記欄：

古川 恭子 良

責任者確認欄：

古川 豊 良



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 26 日 ( 16 時 分 ~ 9 時 15 分 ) 天気：( 晴 ) 気温： 10 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>浅野 穂子</del>	6 <del>浅野 穂子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川

( 6:30 )  
17:00

## 〈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 \_\_\_\_\_ → 0
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 \_\_\_\_\_ → 0
- ・ シートは清潔に用意されているか \_\_\_\_\_ → 0
- ・ 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：古川

( 6:30 )  
17:00

## 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：古川

( 9:15 )

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( 9:15 ) 良
鮮度タンク内海水温	( 9:15 ) 25℃ 下 4℃
秋サケ腹部内温度	( 9:15 ) 7 ℃

確認者：古川

( 9:15 )

確認者特記欄：古川 恭子

9/26

古川

責任者確認欄：

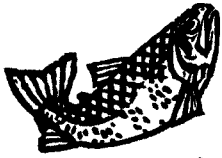
金田 文子

9/26

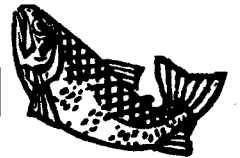
金田

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(9/24)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月24日(2時20分~5時55分) 天気： 気温：12℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	<del>8 金田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	金田 和美

確認者：bm  
(2:35)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：bm  
(4:55)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(2:55) 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 0℃

確認者：bm (4:55)

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	(4:55) 4℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：bm  
(6:00)

OK

確認者特記欄：bm (9/24)

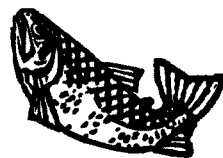
OK

責任者確認欄：bm (9/24)

012



## 選別場での確認表

実施日：平成 ~~17~~ 年 9 月 24 日 (4 時 50 分 ~ 5 時 45 分) 天気：曇 気温：18 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>米澤 健二</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:50)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川  
(4:50)

## チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川  
(5:45)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45) 良
鮮度タンク内海水温	(5:45) 25℃ 下 5℃
秋サケ腹部内温度	(5:45) 4 °C

確認者：古川  
(5:45)

確認者特記欄：

古川 恭子 (9/24)

良

責任者確認欄：

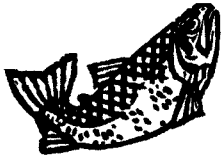
金田 文子 (9/24)

良

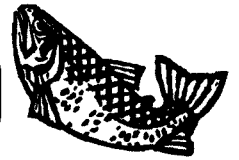


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(123)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 23 日 ( 2 時 25 分 ~ 6 時 00 分 ) 天気： 気温： 13 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 義次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 修宏	7. 吉川 隆久	<del>8. 金田 和夫</del>
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. 本村 義雄	12. 金田 和義

確認者： bm  
( 2:39 )

## 〈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 235 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ○

出港 2:40

確認者： bm  
( 4:48 )

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	<u>3:00</u> <u>17.4</u> °C <u>○</u>
船倉内の海水温度	漁獲前	( : ) <u>0</u> °C <u>○</u>

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>○</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>○</u>
船倉内の海水温度	帰港時	<u>4:48</u> °C <u>○</u>

確認者： bm ( 4:48 )

## 〈船内清掃記録〉

確認者： bm  
( 5:50 )

OK

確認者特記欄： bm ( 123 )

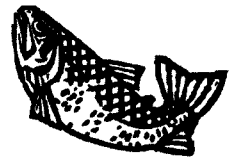
OK

責任者確認欄： bm ( 123 )

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 23 日 (4 時 50 分 ~ 5 時 50 分) 天気 晴 気温：15℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>佐々木 美子</del>	6 <del>佐々木 美子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:50)

## 〈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：古川  
(4:50)

## 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 ☐
- ・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：古川  
(5:50)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 良
鮮度タンク内海水温	(5:50) 16.0℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 4.5℃

確認者：  
(5:50)

確認者特記欄：

古川 恭子 (9/23)

良

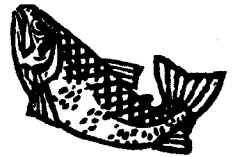
責任者確認欄：

金田 文子 (9/23)

良



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 22 日 (2 時 25 分 ~ 5 時 55 分) 天気： 気温： 6 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆次	8 金田 和夫
	9 金田 賢吉	10 木村 義博	11 木村 義雄	12 金田 和義

確認者：bm  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2:35 2回目 3:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

出港 2:40

確認者：bm  
(4:50)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：bm (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 16.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 4.8 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：bm  
(5:50)

OK

確認者特記欄：bm (18:22)

OK

責任者確認欄：bm (19:22)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会

丸五 9/22



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 22 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：快 気温：17 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>米澤 健二</del>	7 金田 文子	8 角谷 耕樹
	9 古川 穂子	10	11	12

確認者：古川  
(5:00)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：古川  
(5:00)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：古川  
(6:00)

## 〈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) 2部 4℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.2 °C

確認者：古川  
(6:00)

確認者特記欄：

古川 穂子

(9/22)

良

責任者確認欄：

金田 文子

9/22

良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(9/2)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月21日(2時28分~6時00分) 天気： 気温：12℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 憲次郎	3. 小野 忠	4. 木村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 信宏	7. 古川 隆久	8. <del>金田 和夫</del>
	9. 金田 賢吾	10. <del>山本 義博</del>	11. <del>木村 武雄</del>	12. 金田 永彦

確認者：

bm  
(2:28)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

1回目 2:30 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :

確認者：

bm  
(4:55)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	2:40 (3:05) 17.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) ○℃

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	4:55 6℃

確認者：

bm (4:55)

### 〈船内清掃記録〉

確認者：

bm  
(6:00)

確認者特記欄：

bm (9/2)

OK

責任者確認欄：

bm (9/2)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会

丸五 9/21



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 21 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：はれ 気温：15 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	<del>5 浅野 穂子</del>	<del>6 浅野 穂子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 穂子	10	11	12

確認者：古川  
(5:00)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川  
(5:00)

## チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川  
(6:00)

## 〈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) 25.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 良 3℃

確認者：古川  
(6:00)

確認者特記欄：

古

(9/21)

good.

責任者確認欄：

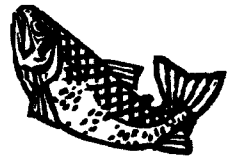
金田文子

(9/21)

OK



## 選別場での確認表

実施日：平成 17 年 9 月 20 日 (4時50分～5時30分) 天気：はれ 気温：14 °C

〈健康チェック表〉 健康な魚を0印を記入して下さい。

作業者名	①古川 豊	②米澤 健二	③浅野 哲夫	④浅野 穂子
	<del>5月 末 幸 文</del>	<del>5月 末 幸 文</del>	⑦金 敏子	角谷 秀樹
	⑥古川 恭子	10	11	12

確認者：

(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 0
- ・計量器の清潔度 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 0
- ・シートは清潔に用意されているか 0
- ・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：

(4:50)

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 冬には、7.1.1の服を着、セリネカ
- ・作業場は整理整頓されているか 0 ないからして下す。

確認者：

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.5℃ 下 5℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4℃

確認者：

(5:30)

確認者特記欄：古川 恭子 (7/20)

Good

責任者確認欄：金 敏子 (7/20)

良

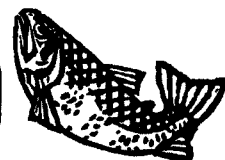
記録用紙を記入する。

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸玉(12)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月20日(2時30分~6時00分) 天気： 気温：14℃

〈健康チェック表〉 調子悪い。何処にやせたら △カセを記入してある。

作業者名	① 野村	② 山本憲次郎	③ 野忠	④ 本村拓馬
	⑤ 成田次男	⑥ 窪田信宏	⑦ 前川隆文	⑧ <del>山本義博</del>
	⑨ 金田賢吾	⑩ 山本義博	⑪ 本村義雄	⑫ <del>山本義博</del>

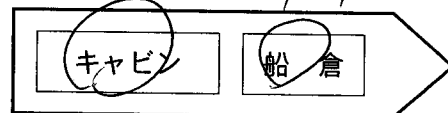
確認者：bm  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は \_\_\_\_\_ →
- ・キャビンの中は \_\_\_\_\_ →
- ・船倉の周りは \_\_\_\_\_ →
- ・船倉の中は \_\_\_\_\_ →
- ・氷の投入は \_\_\_\_\_ → 1回目 2:35 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ →

清潔に維持したら

確認者：bm  
(4:45)

## 〈温度の測定〉

確認者：bm (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	30.0 17.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 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	4.45 4℃

## 〈船内清掃記録〉

温度変化をグラフに記入した。状況がわかる(5:40)

確認者：bm  
(5:40)

確認者特記欄：

bm

9:20

責任者確認欄：

bm

(9:20)

OK

OK

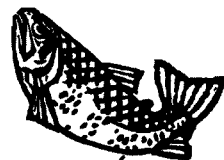


書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 12 年

9 月 19 日 ( 2 時 25 分 ~ 6 時 45 分 ) 天気：

気温：

16 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小、野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 <del>佐藤 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 <del>木村 義雄</del>	12

確認者：

GM  
2:30

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

2:45

確認者：

GM  
(5:10)

キャビン

船 倉

1回目 2:35 2回目 3:10 3回目 4:00 4回目 :

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:15 17.8°C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:15 0 °C

確認者：

GM (5:10)

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

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

GM  
(6:45)

確認者特記欄：

GM

9/19

責任者確認欄：

GM

9/19

OK

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 19 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：(㊄) 気温：18 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>米澤 健二</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(5:00)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：古川  
(5:00)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：古川  
(6:30)

## 〈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) 23.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 5℃

確認者：古川  
(6:30)

確認者特記欄：古川 恭子 (6/19)

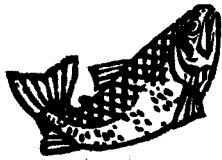
Good.

責任者確認欄：金田 文子 (9/19)

良

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17年

9月17日(2時3分~6時00分)

天気：

気温：

℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小、野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆次	<del>8 金田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：

SM  
(2:35)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・水の投入は ☒ 1回目 2:35 2回目 3:00 3回目 4:00 4回目 4:55
- ・水揚げ時の水は十分か ☒

確認者：

SM  
(4:55)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

出港 2:40

確認者：

SM (4:55)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 17.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.55 7℃

### 〈船内清掃記録〉

OK

確認者：

SM  
(6:00)

確認者特記欄：

SM (9:17)  
OK

責任者確認欄：

SM (9:17)  
OK

9/11



実施日：平成 14 年 9 月 17 日 ( 4 時 50 分 ~ 6 時 00 分 ) 天気： (晴) 気温： 14 °C

確認者: 古川  
4:50

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>佐々木 美恵</del>	6 <del>浅川 秋美</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 薫子	10	11	12

確認者：古w  
(4:50)

- ・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 ☒

- ・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: 古川  
(6:00)

古ワ  
確認者: ~~6:00~~  
(6:00)

氷の状態	(6:00) 良
鮮度タンク内海水温	(6:00) 24.0℃ <del>25.5℃</del>
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.5℃

確認者特記欄：

古川煮子 (1/10)

責任者確認欄：

開: 金田文子 (9/8)

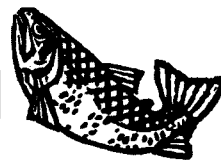
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(9/16)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月16日(2時20分~4時0分) 天気：

気温：11℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 憲次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 信宏	7. 高川 隆次	<del>金田 賢吾</del>
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. 本村 義雄	12.

確認者：

bm  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2:35 2回目 3:10 3回目 4:50 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：

bm  
4:55

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

4:55

漁場の海水温度	漁獲前	3:05 17.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:05 -1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	4:55 3℃

## 〈船内清掃記録〉

記録内容に各所に活用されて、非常に

いいと思います

OK

確認者：

bm  
(6:10)

確認者特記欄：

bm

9/16

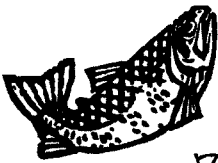
OK

責任者確認欄：

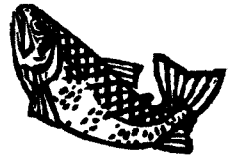
bm

9/16

OK



## 選別場での確認表

実施日：平成 17 年 9 月 16 日 (4 時 50 分 ~ 6 時 00 分) 天気：はれ 気温：11 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>古川 豊</u>	2 <u>米澤 健二</u>	3 <u>浅野 哲夫</u>	4 <u>浅野 穂子</u>
	5 <u>古川 孝子</u>	6 <u>古川 孝子</u>	7 <u>金田 文子</u>	8 <u>角 谷 香 樹</u>
	9 <u>古川 孝子</u>	10	11	12

確認者：古川  
(4:50)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選別台 0
- ・計量器の清潔度 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 0
- ・シートは清潔に用意されているか 0
- ・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：古川  
(4:50)

## チェック内容 (作業終了後)

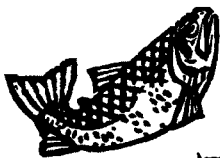
- ・選別台は清掃されているか 0
- ・計量器は清掃されているか 0
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか 0
- ・作業場は整理整頓されているか 0

確認者：古川  
(6:00)

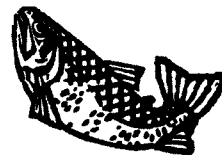
## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) <u>良</u>
鮮度タンク内海水温	(6:00) <u>21.0</u> °C ①
秋サケ腹部内温度	(6:00) <u>2</u> °C ②

確認者：古川  
(6:00)確認者特記欄：古川 孝子 (9/16)good.責任者確認欄：金田 文子 9/16良



## 選別場での確認表

実施日：平成 ~~17~~ 年 9 月 16 日 (4 時 ~~50~~<sup>40</sup> 分 ~ 5 時 35 分) 天気：はれ 気温：11℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>浅野 穂子</del>	6 <del>浅野 穂子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:40)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 0
- ・計量器の清潔度 → 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・シートは清潔に用意されているか → 0
- ・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：古川  
(4:40)

## 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：古川  
(5:35)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:35) 良
鮮度タンク内海水温	(5:35) 20℃ 下 4℃
秋サケ腹部内温度	(5:35) 3.5℃

確認者：  
(5:35)

確認者特記欄：

古川 恭子 (9/16)

Good

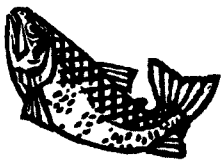
責任者確認欄：

金田 文子 (9/16)

良



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 15 日 2 時 20 分 ~ 5 時 45 分 天気： 気温： 12 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 <u>浅野 哲</u>	2 <u>山本 憲次郎</u>	3 <u>小野 忠</u>	4 <u>木村 拓馬</u>
	5 <u>成田 次男</u>	6 <u>窪田 信宏</u>	7 <u>古川 隆久</u>	<del>8 <u>金田 和夫</u></del>
	9 <u>金田 賢吾</u>	10 <u>山本 義博</u>	11 <del><u>木村 武雄</u></del>	12

確認者： bm  
(2:35)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： bm  
4:50

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者： bm (4:50)

漁場の海水温度	漁 獲 前	<u>3:05</u> <u>17.3</u> °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	<u>3:05</u> <u>-2</u> °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>0</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>0</u>
船倉内の海水温度	帰港時	<u>4:50</u> <u>6</u> °C

〈船内清掃記録〉

確認者： bm  
(5:40)

ガラス、デッキにかける

確認者特記欄： bm (9/15)  
OK

責任者確認欄： bm (9/15)  
OK



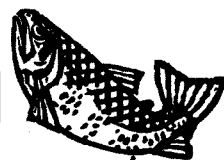
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(9/14)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月14日(2時25分~6時00分) 天気：

気温：14℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 義次郎	3. 小野 忠	4. 木村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 修宏	7. 吉川 隆文	<del>8. 金田 和夫</del>
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. <del>木村 義雄</del>	12.

確認者：

bm  
2:30

## 〈船内衛生状態確認表〉

### チェック内容

- ・甲板は → 良い
- ・キャビンの中は → きれい
- ・船倉の周りには → OK
- ・船倉の中は → OK
- ・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 → 〇

確認者：

bm  
5:00

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

bm 5:00

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:00 16.7℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:00 11℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 6℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

bm  
6:00

水 洗 い

確認者特記欄：

bm 9/14

OK

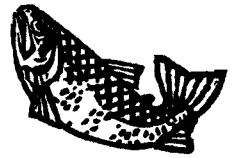
責任者確認欄：

bm 9/14

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 14 日 (4 時 50 分 ~ 5 時 50 分) 天気：(曇) 気温：13 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 悦子
	<del>5 浅野 悦子</del>	<del>6 浅野 悦子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:50)

## 〈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：古川  
(4:50)

## 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 → ○
- ・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：古川  
(5:50)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) 良
鮮度タンク内海水温	(5:50) 21.0℃ 下 4℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 5 °C

確認者：古川  
(5:50)

確認者特記欄：

古川 恭子

(9/14)

良

責任者確認欄：

金田 文子

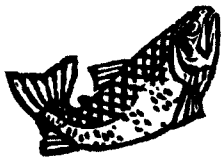
9/14

良

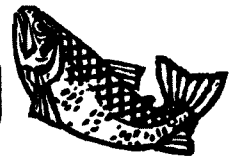
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸 五 九 一 三



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年

9 月 13 日 (2 時 30 分 ~ 6 時 20 分) 天気：

気温： 17 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆夫	<del>8 吉田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：

BM  
(2:35)

## 〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目

2:35

2回目

3:10

3回目

4回目

確認者：

BM  
(5:15)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

BM (5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 18 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5:15 4.5 °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

BM  
(6:15)

OK

確認者特記欄：

BM

(9:13)

責任者確認欄：

BM

(9:13)

OK

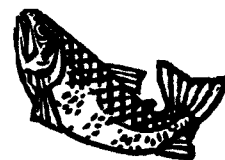
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 丸五 9/13



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 13 日 (4 時 55 分 ~ 時 分) 天気：あめ 気温：19 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>佐々木 美子</del>	6 <del>佐々木 美子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:55)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

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

確認者：古川  
(4:55)

## チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：古川  
(6:00)

## 〈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) 21.5℃ 下 5.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4 °C

確認者：古川  
(6:00)

確認者特記欄：古川 恭子 (9/13)

良

責任者確認欄：金田 文子 (9/13)

良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(9/12)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成12年9月12日(2時30分) 天気： 気温：14℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆久	8 <del>金田 賢吾</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：

GM  
(2:35)

## 〈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 2:35 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：

GM  
(5:10)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

GM (5:10)

漁場の海水温度	漁獲前	3:15 18.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5:10 7℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

GM  
(6:00)

OK

確認者特記欄

GM 9/12

責任者確認欄

GM 9/12

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会 丸五 9/12



## 選別場での確認表



実施日：平成 ~~12~~ 年 9 月 12 日 ( 4 時 50 分 ~ 5 時 55 分 ) 天気：1 2 丸 気温： 16 ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 豊</del>	6 <del>古川 豊</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:50)

### 〈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：古川  
(4:50)

#### 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 → ○
- ・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：古川  
(5:55)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:55) 良
鮮度タンク内海水温	(5:55) 15℃ 下 5℃
秋サケ腹部内温度	(5:55) 5℃

確認者：古川  
(5:55)

確認者特記欄：古川 恭子 (9/12)

良

責任者確認欄：金田 文子 (9/12)

良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(9/10)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 10 日 ( 2 時 30 分 ~ 5 時 40 分 ) 天気： 気温： 15 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1. 浅野 哲	2. 山本 憲次郎	3. 小野 忠	4. 本村 拓馬
	5. 成田 次男	6. 窪田 修宏	7. 吉川 隆次	<del>8. 金田 和夫</del>
	9. 金田 賢吾	10. 山本 義博	11. <del>本村 義雄</del>	12.

確認者：

(2:30)

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

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

確認者：

丸五 (2:50)

キャビン

船 倉

### 〈温度の測定〉

確認者：丸五 (2:50)

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:05 18.3 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:05 -1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	2:50 7 °C

### 〈船内清掃記録〉

確認者：

丸五 (5:40)

OK

確認者特記欄：丸五

(9/10)

OK

責任者確認欄：丸五

(9/10)

OK

HACCP委員会: 九五(7/10)



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 10 日 ( 4 時 40 分 ~ 時 分 ) 天気 ( 曇 ) 気温： 15 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	<del>5 古川 豊</del>	<del>6 古川 秋美子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 菜子	10	11	12

確認者: 古川  
(4:40)

### 〈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：古  
(4:40)

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: 吉川  
(5:30)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良
鮮度タンク内海水温	(5:30) $23^{\circ}\text{C}$ 下 $5^{\circ}\text{C}$
秋サケ腹部内温度	(5:30) $6^{\circ}\text{C}$

確認者：古川  
(5:30)

確認者特記欄： (7/9)

責任者確認欄:  

Good

食



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(19)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成12年9月9日(2時30分~5時30分) 天気：

気温：14℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小、野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆次	<del>8 窪田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：

bm  
(2:40)

## 〈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 2:35 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_ →

出港 2:42

確認者：

bm  
(4:45)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

bm (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 18.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 6℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

bm  
(5:30)

水 34 荒 11

確認者特記欄：

bm (19)

OIC

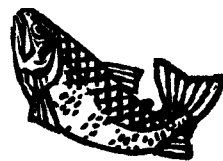
責任者確認欄：

bm (19)

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年9月9日(4時40分~5時30分) 天気：はれ 気温：14℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>古川 孝子</del>	6 <del>古川 孝子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 孝子	10	11	12

確認者：古川  
(4:40)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容(選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川  
(4:40)

## チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川  
(5:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 白
鮮度タンク内海水温	(5:30) 24.5℃ 下 17℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 5.6℃

確認者：古川  
(5:30)

確認者特記欄：古川 孝子 (9/9)

責任者確認欄：金田 文子 (9/9)

良

良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(97)



## 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 (2 時 30 分 ~ 6 時 00 分)

天気：

気温：

16

℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆久	<del>8 金田 賢吾</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：

bm  
(2:40)

## 〈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 2:35 2回目 3:05 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

出港 2:45

確認者：

bm  
(4:50)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

O (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 18.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 7.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	O
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	4:50 7℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

bm  
(6:00)

OK

確認者特記欄：

bm

9/7

OK

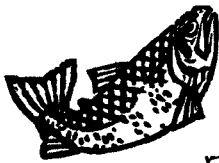
責任者確認欄：

bm

(9/7)

OK

九五 9/7



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 7 日 (4 時 40 分 ~ 5 時 30 分) 天気 あめ 気温： 18 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>佐々木 隆夫</del>	6 <del>古川 恭子</del>	7 金田 文子	8 角谷 有樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川

(4:40)

## 〈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：古川

(4:40)

## 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：古川

(5:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良
鮮度タンク内海水温	(5:30) 24.0℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 2.5℃

確認者：古川

(5:30)

確認者特記欄：

古川 恭子

(9/7)

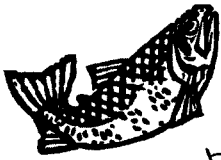
良

責任者確認欄：

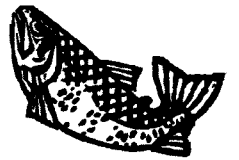
古川 隆夫

(9/7)

OK



## 選別場での確認表

実施日：平成 ~~17~~ 年 9 月 6 日 (4 時 30 分 ~ 5 時 23 分) 天気：曇り 気温：13℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	<del>5 浅野 穂子</del>	<del>6 浅野 穂子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川  
(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 → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川  
(5:23)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:23) 良
鮮度タンク内海水温	(5:23) 22.0℃ 下 4℃
秋サケ腹部内温度	(5:23) 4℃

確認者：古川  
(5:23)

確認者特記欄：古川

(9/16)

良

責任者確認欄：金田文子 9/16

良

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(16)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月6日(2時20分~6時10分) 天気： 気温：14℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野哲	2 山本憲次郎	3 小野忠	4 本村拓馬
	5 成田次男	6 窪田信宏	7 前川隆夫	8 <del>金田和夫</del>
	9 金田賢吾	10 山本義博	11 本村義雄	12

確認者：

bu  
2:30

### 〈船内衛生状態確認表〉

#### チェック内容

- 甲板は ☒
- キャビンの中は ☒
- 船倉の周りは ☒
- 船倉の中は ☒
- 氷の投入は ☒ 1回目 2:35 2回目 3:00 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ☒

出航 2:40

確認者：

bu  
(4:50)

キャビン

船倉

### 〈温度の測定〉

確認者：

bu ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	2:05 18.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:05 -1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 5℃

### 〈船内清掃記録〉

確認者：

bu  
(6:05)

OK

確認者特記欄：

bu 9:6

OK

責任者確認欄：

bu 12:6

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(4)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 17 年 9 月 5 日 ( 2 時 35 分 ~ 6 時 20 分 ) 天気： 気温： 14 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 木村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 古川 隆久	<del>8 斎藤 和</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 武雄	12

確認者： bm  
( 2:40 )

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

確認者： bm  
( 4:50 )

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者： bm ( 4:50 )

漁場の海水温度	漁獲前	<u>3:05</u> <u>18.6</u> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	<u>3:05</u> <u>-2</u> °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<u>○</u>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<u>○</u>
船倉内の海水温度	帰港時	<u>4:50</u> <u>5.0</u> °C

## 〈船内清掃記録〉

確認者： bm  
( 6:10 )

氷 装い

確認者特記欄：

bm ( 17:5 )

bl

責任者確認欄：

bm ( 17:5 )

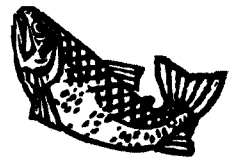
bl

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(9/5)



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 5 日 (4時35分~5時30分) 天気：(曇) 気温：15℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>新井 康彦</del>	6 <del>古川 秋夫</del>	7 金田 文子	8 角 谷 秀 樹
	9 古川 祐子	10	11	12

確認者：古川  
(4:35)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選 別 台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川  
(4:35)

## チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川  
(5:30)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(4:30) 良
鮮度タンク内海水温	(5:30) 21.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 5℃

確認者：古川  
(5:30)

確認者特記欄：

古川

(9/5)

良

責任者確認欄：

金田文子

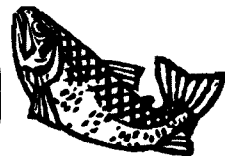
(9/5)

良





## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月3日(2時25分~6時00分) 天気： 気温：18℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小、野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 <del>金田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 武雄	12

確認者：

bm  
(2:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

- 甲板は ☒
- キャビンの中は ☒
- 船倉の周りは ☒
- 船倉の中は ☒
- 氷の投入は ☒ 1回目 2:37 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：

bm  
(4:40)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

bm (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 18.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) -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	9
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 7℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

bm  
(6:00)

水拭

確認者特記欄：

bm (9:3)

OK

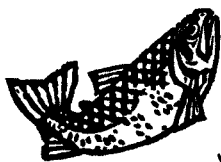
責任者確認欄：

bm (9:3)

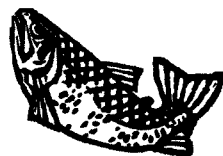
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(9/3)



## 選別場での確認表



実施日：平成 <sup>17</sup>/~~16~~ 年 9 月 3 日 (4時30分~5時10分) 天気：曇り 気温：19℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	<del>中村 美実</del>	<del>中村 美実</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：古川  
(4:30)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

- ・選別台 ☒ 〇
- ・計量器の清潔度 ☒ 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 ☒ 〇
- ・シートは清潔に用意されているか ☒ 〇
- ・海水の清浄度は ☒ 〇
- ・岸壁海水の状態は ☒ 〇
- ・作業場の状態は ☒ 〇

確認者：古川  
(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 ☒ 〇
- ・計量器は清掃されているか ☒ 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか ☒ 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか ☒ 〇
- ・作業場は整理整頓されているか ☒ 〇

確認者：古川  
(5:10)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:10) 良
鮮度タンク内海水温	(5:10) 2下3℃
秋サケ腹部内温度	(5:10) 7℃

確認者：古川  
(5:10)

確認者特記欄：古川 恭子 (9/3)

良

責任者確認欄：金田 文子 (9/3)

良

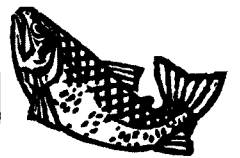
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(92)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月2日(2時25分~6時00分) 天気：

気温：20℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	8 <del>金田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 <del>山本 義博</del>	11 <del>本村 義雄</del>	12

確認者：BM  
(2:40)

## 〈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
- ・水揚げ時の氷は十分か

也 2:40



1回目 230 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：BM  
(X:20)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：BM (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	3.00 1.9 3.00 -1	℃
船倉内の海水温度	漁獲前		℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.40℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：BM  
(6:00)

OK

確認者特記欄：

BM

92

責任者確認欄：

BM

92

OK

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 9 月 2 日 (4 時 30 分 ~ 5 時 15 分) 天気：曇り 気温： 21 ℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 穂子
	5 <del>佐々木 義典</del>	6 <del>佐々木 義典</del>	7 金田 文子	8 角谷 孝樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：丸五  
(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：丸五  
(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 → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：丸五  
(5:15)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:15) 良
鮮度タンク内海水温	(5:15) 18.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:15) 4.9℃

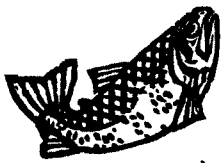
確認者：丸五  
(5:15)

確認者特記欄：古川 恭子 (9/2)

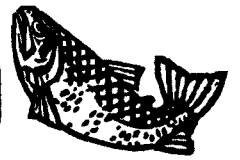
良

責任者確認欄：金田 文子 (9/2)

良



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年9月1日(2時20分~6時10分) 天気： 気温：17℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 哲	2 山本 憲次郎	3 小、野 忠	4 本村 拓馬
	5 成田 次男	6 窪田 信宏	7 吉川 隆次	<del>8 金田 和夫</del>
	9 金田 賢吾	10 山本 義博	11 本村 義雄	12

確認者：bm  
(2:35)

## 〈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：bm  
(5:15)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：bm (5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( : ) -3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	帰港時	5:15 4.5℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：bm  
(6:15)

OK

確認者特記欄：bm (9/1)

OK

責任者確認欄：bm (9/1)

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年 9月 1日 (4時50分～6時00分) 天気：くもり 気温：18℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 古川 豊	2 米澤 健二	3 浅野 哲夫	4 浅野 悦子
	<del>5 浅野 悦子</del>	<del>6 浅野 悦子</del>	7 金田 文子	8 角谷 秀樹
	9 古川 恭子	10	11	12

確認者：

(4:30)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

## チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：古川

(4:50)

## チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：古川

(6:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 20.5℃ 下 2.7℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5℃

確認者：古川

(6:00)

確認者特記欄：

古川 恭子 (9/1)

責任者確認欄：

金田 文子 (9/1)

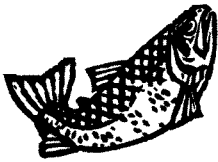
〆

〆

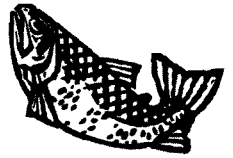
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

⑤ (8:30)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年8月30日(5時30分~9時30分) 天気： 気温：18℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田	2 窪田	3 山本豪	4 古川隆夫
	5 本村拓馬	6 浅野哲	7 小野忠	8 金田賢吾
	9 小本義博	10 本村武雄	11	12

確認者：fll  
(6:20)

## 〈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 6:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：fll  
(8:25)

キャビン

船倉

## 〈温度の測定〉

確認者

fll (8:25)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:30) 19.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:30) 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	(8:25) 7℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：fll  
(7:15)

OK

確認者特記欄：

fll

(7:30)

OK

責任者確認欄：

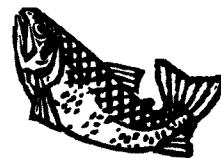
fll

(8:30)

OK



## 選別場での確認表



実施日：平成17年8月30日(8時10分~9時15分) 天気：曇 気温：22℃

## 〈健康チェック表〉

	1 本村武雄	2 浅野哲夫	3 金田文子	4 浅野悦子
作業者名	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：

(9:10)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：

(9:10)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：

(9:15)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:07)	
鮮度タンク内海水温	(9:07)	9℃
秋サケ腹部内温度	(9:07)	7.2℃

確認者：

(9:07)

確認者特記欄：

古川恭子

(8/30)

責任者確認欄：

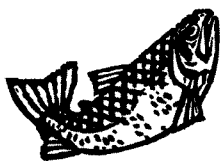
古川隆夫

(8/30)

〇

〇





## 選別場での確認表



実施日：平成 17 年 8 月 27 日 (6 時 00 分 ~ 8 時 00 分) 天気： 気温： 20 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅の	2 金生	3 古川	4 浅の
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：

(6:10)

## 〈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：

(8:00)

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：

(8:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	( : )
鮮度タンク内海水温	( 7:30 ) 4 °C
秋サケ腹部内温度	( 7:30 ) 3 °C

確認者：

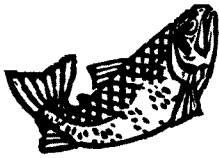
(7:40)

確認者特記欄：

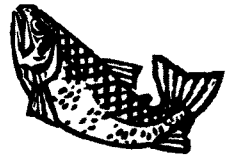
(8/27)

責任者確認欄：

(8/27)



## 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成17年8月27日(6時10分~8時00分) 天気：☔ 気温：20℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1	山本義博	2	林はな雄	3	金田賢吾	4	浅井ハ
	5	小宮 亨	6	澤田	7	市田	8	林拓馬
	9	山本 次郎	10	古川 隆夫	11		12	

確認者：

(6:30)

## 〈船内衛生状態確認表〉

## チェック内容

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

確認者：

(7:30)

キャビン

船 倉

## 〈温度の測定〉

確認者：

(7:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(6.45) 12.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	( : ) ℃

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	9:50
船倉内の海水温度	帰港時	6℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：

(7:40)

OK

確認者特記欄：

あみ

(8/27)

責任者確認欄：

あみ

(8/27)

OK

あみ