標津町地域 HACCP 推進委員会
秋サケ部会　確認表決裁

平成 18 年 12 月 25 日

秋サケ確認表	平成 18 年 8 月 29 日～ 平成 18 年 11 月 15 日分	
秋サケ部会長	馴山修治	印
秋サケ部会事務局長	今野 昇	印

標津町地域 HACCP 推進委員会

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 南 (11/15)

選別場での確認表

実施日：平成 12 年 11 月 15 日（4 時 30 分～6 時 15 分）天気：くもり 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 南 (4 :30)

作業者名	1 南 達哉	2 南	3 工藤	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者： 南 (4 :50)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者： 南 (6 :15)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者： 南 (6 :30)

氷の状態	(6 :30) ○
鮮度タンク内海水温	(6 :30) 4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 :30) 4.2 ℃

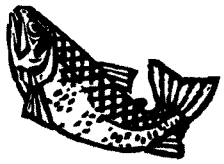
確認者特記欄： 南 (11/15)

責任者確認欄： 南 達哉 (11/15)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：南 (11/11)

選別場での確認表



実施日：平成 18 年 11 月 11 日（4 時 00 分～ 6 時 10 分）天気：Lt 11 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南 幸哉	2 南	3 工藤	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：南 (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： (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：南 (6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	○
鮮度タンク内海水温	(6:30)	3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4 ℃

確認者：南 (6:30)

確認者特記欄：南 (11/11)

責任者確認欄：南 幸哉 (11/11)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (11/9)

選別場での確認表

実施日：平成 12 年 11 月 9 日（3 時 40 分～5 時 55 分）天気：晴れ 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:45)

作業者名	1 南 達哉	2 南	3 工藤	4 若杉
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:30)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:55)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:20)

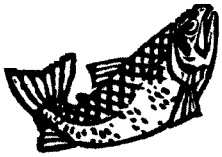
氷の状態	(6:20)	○
鮮度タンク内海水温	(6:20)	2.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:20)	3.0 ℃

確認者特記欄：南 (11/9)

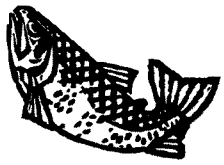
責任者確認欄：南 達哉 (11/9)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (11/7)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 11 月 7 日（3 時20分～ 6 時00 分）天気：雨　気温：＋13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:30)

作業者名	1 南 重成	2 南	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (5:15)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (15:45)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:00)

氷の状態	(6:00) ○
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.8 ℃

確認者特記欄：南 (11/7)

責任者確認欄：南 重成 (11/7)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　南　(11/~~4~~6)

選別場での確認表

実施日：平成　18　年　11　月　~~4~~6日（3　時45分～6　時05分）天気：くもり　気温：　5　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（4：20）

作業者名	1 南 章哉	2 南	3 工藤	4 若杉
	5 高橋	6 東條	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：50）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南（6：05）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南（6：10）

氷の状態	（6：10）○
鮮度タンク内海水温	（6：10）2.8℃
秋サケ腹部内温度	（6：10）3.8℃

確認者特記欄：南　(11/~~4~~6)

責任者確認欄：南 章哉　(11/~~4~~6)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（11/6）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 11 月 6 日（ 3時20分～ 5 時50分）天気：曇り 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:20）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 [illegible]
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:50）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（5:50）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 10.7 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:50) 7.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（7:10）

良

確認者特記欄：工藤雅一（11/6）

責任者確認欄：梅木勝美（11/6）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (11/3)

選別場での確認表

実施日：平成 12 年 11 月 3 日（3 時45 分～5 時50分）天気：くもり 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (4:20)

作業者名	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 若杉
	5 高橋	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:50)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:20)

氷の状態	(6:20) ○
鮮度タンク内海水温	(6:20) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:20) 3.8 ℃

確認者特記欄：南 (11/3)

責任者確認欄：南達哉 (11/3)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（11/3）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18年 11月 3 日（3時0分～5時20分）天気：晴れ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:00）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝉山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤雅一（5:20）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（5:20）

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:10 10.7℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:10) 0.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 7.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:10）

良

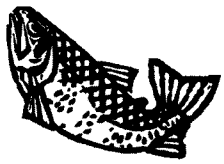
確認者特記欄：工藤雅一（11/3）

責任者確認欄：梅木勝美（11/3）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (11/2)

選別場での確認表



実施日：平成 18 年 11 月 2 日（3 時20 分～6 時30 分）天気：晴れ 気温： －3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南 達成	2 南	3 若杉	4 高橋
	5 工藤	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：南 (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：南 (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：南 (6：30)

〈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) 2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6：50) 2.8 ℃

確認者：南 (6：50)

確認者特記欄：南 (11/2)

責任者確認欄：南 達成 (11/2)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅（11/2）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18年 11月 2日（3時00分～5時20分）天気：晴れ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:00）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蛭川克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:20）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（5:20）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:15) 11 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:15) 0.5 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 7.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:30）

良

確認者特記欄：工藤雅一（11/2）

責任者確認欄：梅木勝美（11/2）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/31)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 31 日（ 1 時 45 分～ 5 時 10 分）天気：晴れ 気温： −2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:30)

作業者名				
	1 南運哉	2 工藤	3 南	4 若杉
	5 高橋	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:10)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:10)

氷の状態	(6:10)	○
鮮度タンク内海水温	(6:10)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:10)	3.6℃

確認者特記欄：南 (10/31)

責任者確認欄：南運哉 (10/31)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/31）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10月31 日（1 時37分～4 時25分）天気：晴れ　気温：－2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（1:37）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:25）

チェック内容

- 甲板は → 0
- キャビンの中は → 0
- 船倉の周りは → 0
- 船倉の中は → 0
- 氷の投入は → 0　1回目 1 :15　2回目 :　3回目 :　4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → 0

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:25）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:20）11.3 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:20 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	（4:25 6.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/31）

責任者確認欄：梅木勝美（10/31）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/30)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 30 日（ / 時 45 分～ 5 時 50 分）天気：晴れ 気温： / ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:45)

作業者名				
	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 丈場	6 若杉	7 高橋	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:20)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:20)

氷の状態	(6:20) ○
鮮度タンク内海水温	(6:20) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:20) 3.6 ℃

確認者特記欄：南 (10/30)

責任者確認欄：南達哉 (10/30)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/30）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 30 日（1 時 35 分～ 4 時 30 分）天気：晴れ　気温： 1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（1：35）

作業者名	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：30）

チェック内容

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

1回目 1：10　2回目　：　3回目　：　4回目　：

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：30）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:20) 11.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:20) 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 7.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:00）

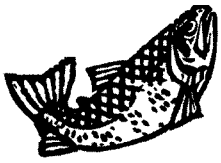
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/30）

責任者確認欄：梅木勝美（10/30）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/28)



選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 28 日（2 時 00 分～6 時 00 分）天気：晴れ 気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南 達哉	2 南	3 工藤	4 五十嵐
	5 山崎	6 大場	7 若杉	8
	9	10	11	12

確認者：南 (3:20)

〈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：南 (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：南 (6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20) ○
鮮度タンク内海水温	(6:20) 2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:20) 3.2 ℃

確認者：南 (6:20)

確認者特記欄：南 (10/28)

責任者確認欄：南 達哉 (10/28)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/28）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 28 日（ 1 時 35 分～ 4 時 50 分）天気 雨　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（1:35）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 [illegible]
	9 平野智也	10 梅木[illegible]介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤雅一（4:50）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:50）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:10) 11.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:10) 0.5 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:53) 8.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:25）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/28）

責任者確認欄：梅木勝美（10/28）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/27)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 27 日（2 時 05 分～5 時 50 分）天気：晴れ 気温：－5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3 30)

作業者名				
	1 南 達哉	2 南	3 工藤	4 五十嵐
	5 山崎	6 若杉	7 大場	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4 :05)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (6 :00)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6 :20)

氷の状態	(6 :20)	○
鮮度タンク内海水温	(6 :20)	1.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 :20)	3.6 ℃

確認者特記欄：南 (10/27)

責任者確認欄：南 達哉 (10/27)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/27）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 27 日（ 1 時 40 分～ 4 時 45 分）天気：晴　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（1：40）

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 堀山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：45）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4：45）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:15）11.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:15）0.5 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4:45）7.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6：18）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/27）

責任者確認欄：梅木勝美（10/27）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/26)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 26 日（2 時 00 分～ 5 時 50 分）天気：くもり 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:30)

作業者名	1 南 達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 大場	7 若杉	8 ~~達哉~~
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：(6:20)

氷の状態	(6:20) ○
鮮度タンク内海水温	(6:20) 2.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:20) 3.8 ℃

確認者特記欄：南 (10/26)

責任者確認欄：南 達哉 (10/26)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/26）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 26 日（1 時40分～4 時50分）天気 曇り　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（1：40）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：50）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4：50）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:20 11.4 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:20 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4:50 8.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6：10）

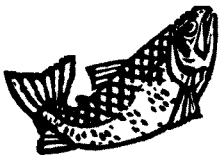
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/26）

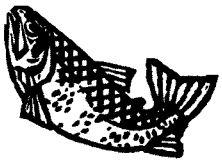
責任者確認欄：梅木勝美（10/26）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　南　(10/25)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 25 日（ 2 時00 分～　時　分）天気：　気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:30)

作業者名				
	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 大場	7 若林	8 遠藤
	9 高橋	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3:55)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (6:10)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:30)

氷の状態	(6:30)	○
鮮度タンク内海水温	(6:30)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	3.9 ℃

確認者特記欄：南 (10/25)

責任者確認欄：南 達哉 (10/25)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/25）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 25 日（ 1 時 25 分～ 4 時 35 分）天気：雪 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（1:35）

作業者名				
	1 工藤雅一	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓史	7 坂口武彦	8 鎌山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:35）

チェック内容

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

1回目 1:35 2回目 3:40 3回目 ： 4回目 ：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:35）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:10) 12.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:10) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35) 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:50）

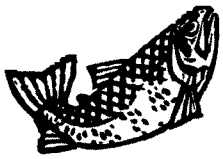
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/25）

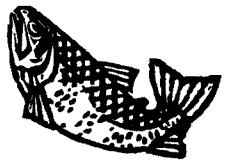
責任者確認欄：梅木勝美（10/25）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/24)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 24 日（ 1 時 50 分～ 5 時 50 分）天気：くもり 気温： 1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:30)

作業者名				
	1 南 重武	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 大場	7 若林	8 佐藤
	9 高橋	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:30)

氷の状態	(6:30) ○
鮮度タンク内海水温	(6:30) 1.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3.4 ℃

確認者特記欄：南 (10/24)

責任者確認欄：南 重武 (10/24)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/24)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 24 日（6 時 45分～8 時 40分）天気：くもり 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：(6:45)

作業者名				
	1 南 達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 若杉	7 遠藤	8 高橋
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：(7:30)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：(8:40)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：(8:30)

氷の状態	(8:30) ○
鮮度タンク内海水温	(8:30) 2.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(8:) 3.6 ℃

確認者特記欄：南 (10/24)

責任者確認欄：南 達哉 (10/24)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/23)

選別場での確認表

実施日：平成 18年 10月 23日（ 7時20分～ 9時25分）天気：晴れ 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (7:20)

作業者名	1 南重成	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 玉十岡	6 若杉	7 高橋	8 遠藤
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：(7:50)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：(9:25)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：(9:40)

氷の状態	(9:40)	○
鮮度タンク内海水温	(9:40)	2.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(9:40)	4 ℃

確認者特記欄：南 (10/23)

責任者確認欄：南重成 (10/23)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/23)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 23 日（2 時00分～ 6 時00分）天気：晴れ 気温： 1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (5:00)

作業者名				
	1 南 達哉	2 南	3 工藤	4 五十嵐
	5 大場	6 若杉	7 遠藤	8 高橋
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (5:45)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:00)

氷の状態	(6:00)	○
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.4 ℃

確認者特記欄：南 (10/23)

責任者確認欄：南 達哉 (10/23)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/29）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18年 10月 24日（5時40分～7時37分）天気：雨 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（5：40）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 星形啓次	7 坂口武孝	8 [illegible]
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（7：37）

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 5：30　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（7：37）

漁場の海水温度	漁獲前	(6：10) 12.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6：10) 0.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(7：37) 8.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（8：50）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/24）

責任者確認欄：梅木勝美（10/24）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/24）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 24 日（ 1 時 35 分～4 時 05 分） 天気：晴 気温： / ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（1:35）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:05）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → ○ 1回目 1：20 2回目 2：50 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か →

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:05）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:10）12.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:10）0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4:05）9.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:50）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/24）

責任者確認欄：梅木勝美（10/24）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/20)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 20 日（8 時 00分～ 8 時 45分）天気：くもり 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (8 45)

作業者名				
	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 五十嵐
	5 若杉	6 遠藤	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (9:15)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (10:15)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (10:20)

氷の状態	(10:20)	○
鮮度タンク内海水温	(10:20)	2.4 ℃
秋サケ腹部内温度	(10:20)	3.4 ℃

確認者特記欄：南 (10/20)

責任者確認欄：南 達哉 (10/20)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅（10/23）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 23 日（5 時 20 分～7 時 25 分）天気：雲の時 気温：　　℃

〈健康チェック表〉

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克哲
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

確認者：工藤（5:20）

〈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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か ○

1回目 5:10　2回目 6:20　3回目　：　4回目　：

確認者：工藤（7:25）

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅（7:25）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(5:55) 12.8 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(5:55) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(7:25) 9.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（9:00）

良

確認者特記欄：工藤雅（10/23）

責任者確認欄：梅木勝美（10/23）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/21)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 21 日（2 時00分～ 6 時30分）天気：くもり 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:30)

作業者名	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 五十嵐
	5 ~~若林~~	6 大場	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (6:30)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:35)

氷の状態	(6:35) ○
鮮度タンク内海水温	(6:35) 2.7 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:35) 4.2 ℃

確認者特記欄：南 (10/21)

責任者確認欄：南達哉 (10/21)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/23）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 23 日（1 時 37 分～3 時　分）天気：　　気温：　／　℃

〈健康チェック表〉

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

確認者：工藤雅一（1:37）

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は　0
- キャビンの中は　0
- 船倉の周りは　0
- 船倉の中は　0
- 氷の投入は　0　1回目 1:10　2回目 2:40　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か　0

確認者：工藤（3:55）

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（3:55）

漁場の海水温度	漁獲前	（2:15）12.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:15）0.5℃

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	3:55 9.1℃

〈船内清掃記録〉

良

確認者：工藤（6:08）

確認者特記欄：工藤雅一（10/23）

責任者確認欄：梅木勝美（／）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/21）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 21 日（ 1 時 40 分～ 4 時 45 分）天気：雨　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（1 40）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：45）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：45）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:10）13.6℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:15）0.7℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6：20）

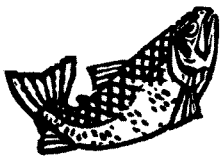
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/21）

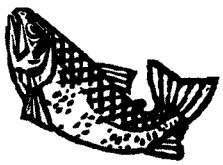
責任者確認欄：梅木勝美（10/21）

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：南 (10/20)



選別場での確認表



実施日：平成18年10月20日（3時30分～7時30分）天気：くもり 気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 五十嵐
	5 大場	6 岩杉	7 遠藤	8 高橋
	9 木村	10	11	12

確認者：南 (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：南 (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：南 (7:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:35)	○
鮮度タンク内海水温	(7:35)	3.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(7:35)	4.2 ℃

確認者：南 (7:35)

確認者特記欄：南 (10/20)

責任者確認欄：南 達哉 (10/20)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：工藤雅（10/20）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 20 日（ 7 時 25 分～ 9 時 20 分）天気：雨のち雲 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（7:25）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁朗	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智一也	10 梅木右輸	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（9:20）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

1回目 7:20　2回目 ：　3回目 ：　4回目 ：

〈温度の測定〉

確認者：工藤（9:20）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（8:00 13.7℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（8:00 0.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（9:20 8.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（10:40）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/20）

責任者確認欄：梅木勝美（10/20）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/20）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成18年10月20日（3時40分～6時05分）天気：雲り　気温：9℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：40）

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（6：05）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（6：05）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（4:10 13.7 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（4:10 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（6:05 9.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：（8:00）

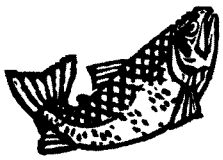
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/20）

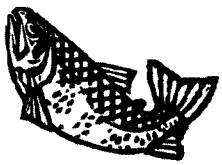
責任者確認欄：梅木勝美（10/20）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/19)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 19 日 (2 時 00 分～6 時 05 分) 天気：晴 気温：／ ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 大場	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：南 (3:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：南 (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：南 (6:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20)	○
鮮度タンク内海水温	(6:20)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:20)	3.2 ℃

確認者：南 (6:20)

確認者特記欄：南 (10/19)

責任者確認欄：南達哉 (10/19)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/19）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成18 年 10 月 19 日（1 時 55 分～4 時 55 分）天気：晴れ　気温：　/　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（　：　）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：55）

チェック内容

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

1回目 1：35　2回目 3：40　3回目　：　4回目　：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（6：55）

漁場の海水温度	漁獲前	（2:30 13.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:30 0.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4:55 8.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6：00）

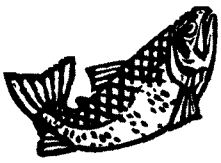
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/19）

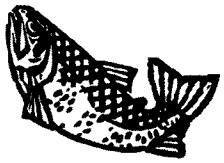
責任者確認欄：梅木勝美（10/19）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/18)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 18 日（2 時00分～ 5 時45分）天気：晴れ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:00)

作業者名	1 南 達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 大場	7 芳賀	8 木村
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3:40)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:45)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:15)

氷の状態	(6:15) ○
鮮度タンク内海水温	(6:15) 2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 3.2 ℃

確認者特記欄：南 (10/18)

責任者確認欄：南 達哉 (10/18)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/18）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18年 10月 18日（ 1時 22分～ 4時 16分）天気：雨 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（1:22）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形治次	7 坂口武彦	8 蝉山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:43）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:43）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:00) 13.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:00) 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 7.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:00）

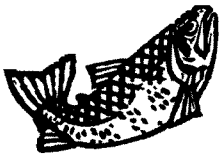
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/18）

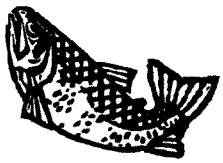
責任者確認欄：梅木勝美（10/18）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/17)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 17 日（2 時 00 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 南 重哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 大場	6 五十嵐	7	8
	9	10	11	12

確認者：南 (3：00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：南 (3：30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：南 (5：55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6：15) ○
鮮度タンク内海水温	(6：15) 2.3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6：15) 3.8 ℃

確認者：南 (6：15)

確認者特記欄：南 (10/17)

責任者確認欄：南 重哉 (10/17)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一 10/17

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 17 日（ 1 時 30 分～ 4 時 35 分）天気：　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

確認者：工藤雅一（1：30）

〈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 ○

1回目 1：10　2回目 3：10　3回目　：　4回目　：

確認者：工藤（4：35）

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4：35）

漁場の海水温度	漁獲前	（2：00）13.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2：00）0.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4：35）8.1 ℃

〈船内清掃記録〉

良

確認者：工藤（5：50）

確認者特記欄：工藤雅一 10/17

責任者確認欄：梅木勝美 （10/17）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/16)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 16 日（7 時00分～9 時15分）天気 晴れ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (7：00)

作業者名				
	1 南重哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 玉城	6 若杉	7 高橋	8 遠藤
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (7：45)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (9：10)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (9：30)

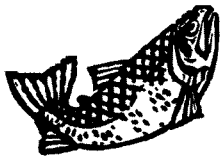
氷の状態	(9：30) ○	
鮮度タンク内海水温	(9：30)	℃
秋サケ腹部内温度	(9：30)	℃

確認者特記欄：南 (10/16)

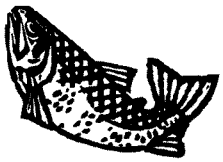
責任者確認欄：南重哉 (10/16)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/16)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 16 日（2 時 00 分～ 5 時 50 分）天気：晴れ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (4:00)

作業者名				
	1 南 幸哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 若林	7 遠藤	8 高橋
	9 大場	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:20)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:00)

氷の状態	(6:00) ○
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.2 ℃

確認者特記欄：南 (10/16)

責任者確認欄：南 幸哉 (10/16)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（印）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18年10月16日（5時40分～7時20分）天気：晴れ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（5:40）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤二郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（7:20）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → ○　1回目 5:40　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（7:20）

漁場の海水温度	漁獲前	(6:15) 14.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:15) 0.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(7:20) 8.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（8:30）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/16）

責任者確認欄：梅木勝美（10/16）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/16）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 16 日（ 1 時 25 分～ 4 時 10 分）天気：晴れ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（1：25）

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝉山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：10）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

1回目 1：05　2回目 2：35　3回目 ：　4回目 ：

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4：10）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2：00) 14.0 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2：00) 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4：10) 8.5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6：00）

良

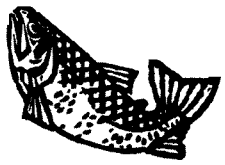
確認者特記欄：工藤雅一（10/ ）

責任者確認欄：梅木勝美（10/ ）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/14)

選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10月 14 日（2 時00分～ 5時55分）天気：晴れ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南 圭哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：南 (2:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：南 (3:15)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：南 (6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) ○
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4 ℃

確認者：南 (6:00)

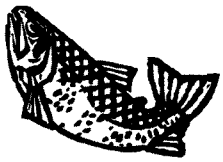
確認者特記欄：南 (10/14)

責任者確認欄：南 圭哉 (10/14)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/14)

選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 14 日（7 時 30 分～ 9 時 45 分）天気：晴れ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 大場	7 若杉	8 遠藤
	9 高橋	10	11	12

確認者：南 (8:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：南 (8:40)

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：南 (9:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:55)	○
鮮度タンク内海水温	(9:55)	2.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(9:55)	4.2 ℃

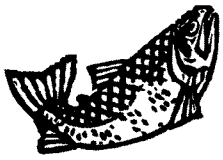
確認者：南 (9:55)

確認者特記欄：南 (10/14)

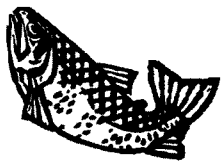
責任者確認欄：南 達哉 (10/14)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/14)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 14 日（10 時 50 分～12 時 45 分）天気：晴れ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (10:50)

作業者名				
	1 南重武	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 大場	7 若林	8 佐藤
	9 高橋	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (11:20)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：(12:45)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (1:00)

氷の状態	(1:00) ○
鮮度タンク内海水温	(1:00) 2.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(1:00) 4 ℃

確認者特記欄：南 (10/14)

責任者確認欄：南重武 (10/14)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一 (10/14)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 14 日（ 9 時 40 分～ 11 時 30 分）天気：晴 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (9:40)

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤伯ろ	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克介
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (11:20)

チェック内容

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

キャビン　船　倉

1回目 9:40　2回目 ：　3回目 ：　4回目 ：

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (11:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(10:10) 14.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(10:10) 0.5 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(11:30) 9.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (1:20)

良

確認者特記欄：工藤雅一 (10/14)

責任者確認欄：梅木勝美 (10/14)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/16）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 16 日（5 時 40 分～ 7 時 50 分）天気：晴 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 5：40

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓史	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 7：50

チェック内容

- 甲板は ○
- キャビンの中は ○
- 船倉の周りは ○
- 船倉の中は ○
- 氷の投入は ○ 1回目 5：40 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（7：50）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(8：15) 14.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(6：15) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(7：50) ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (10：00)

良

確認者特記欄：工藤雅一 (10/14)

責任者確認欄：梅木勝美 （／）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/14）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 14 日（ 1 時 40 分～　　時　　分）天気：晴れ　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（1：35）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝦山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：59）

チェック内容

- 甲板は ○
- キャビンの中は ○
- 船倉の周りは ○
- 船倉の中は ○
- 氷の投入は ○　1回目 1：20　2回目 2：40　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（3：59）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:15）14.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:15）0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	3:59 9.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6：10）

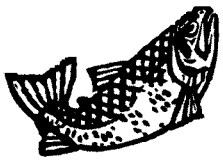
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/14）

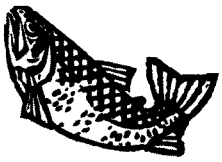
責任者確認欄：梅木勝美（10/10）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/13)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 13 日（2 時 30 分～6 時 00 分）天気：晴れ 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3：15)

作業者名	①南 達哉	②南	③工藤	④山崎
	⑤五十嵐	⑥若杉	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3：45)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (6：00)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6：15)

氷の状態	(6：15)	○	
鮮度タンク内海水温	(6：15)	3	℃
秋サケ腹部内温度	(6：15)	4	℃

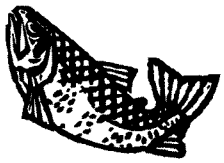
確認者特記欄：南 (10/13)

責任者確認欄：南 達哉 (10/13)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/13)

選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 13 日（6 時 30 分～9 時 00 分）天気：晴れ 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名				
	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：南 (6：30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： (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：南 (9 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9 :00)	○
鮮度タンク内海水温	(9 :00)	℃
秋サケ腹部内温度	(9 :00)	℃

確認者：南 (　：　)

確認者特記欄：南 (10/13)

責任者確認欄：南達哉 (10/13)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/13）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 13 日（5 時 50 分～7 時 50 分）天気：曇り　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（5：40）

作業者名	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克彦
	9 平野智也	10 梅木誠	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（7：50）

チェック内容

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

キャビン　船倉

1回目 6：40　2回目 6：50　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：工藤（7：50）

漁場の海水温度	漁獲前	(6:10) 14.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:10) 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(7:50) 9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（10：10）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/13）

責任者確認欄：梅木勝美（10/13）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/13）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18年10月13日（1時50分～4時05分）天気：晴れ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（1:50）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓史	7 坂口武彦	8 蛸山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:05）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → ○　1回目 1:20　2回目 3:00　3回目 :　4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:05）

漁場の海水温度	漁獲前	（2:25）14.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:25）0.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4:05）9.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:10）

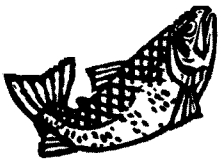
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/13）

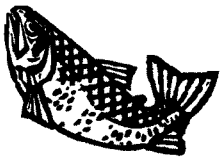
責任者確認欄：梅木勝美（10/13）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/12)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 12 日（2 時 30 分～10 時 00 分）天気：晴れ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:30)

作業者名				
	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 若杉	7 遠藤	8 高橋
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：(4:15)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (10:00)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (10:05)

氷の状態	(10:05)	○
鮮度タンク内海水温	(10:05)	2.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(10:05)	4. ℃

確認者特記欄：南 (10/12)

責任者確認欄：南 達哉 (10/12)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一 10/12

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 12 日（ 2時40分～8 時 09分）天気：晴れ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 （2:48）

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤[illegible]	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝦山[illegible]
	9 平野智也	10 梅木雅[illegible]	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 （8:00）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → ○ 1回目 3:20 2回目 6:20 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か →

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 （8:00）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 14.3 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 0.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(8:00) 9.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 （10:00）

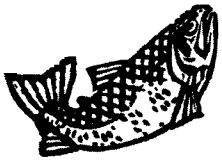
良

確認者特記欄：工藤雅一 （10/12）

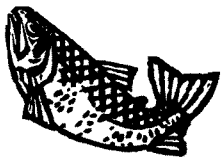
責任者確認欄：梅木勝美 （10/12）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/11)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 11 日（7 時00 分～ 9 時50分）天気：くもり 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (7：00)

作業者名				
	1 南達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 若杉	7 佐藤	8 高橋
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (8：30)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (9：50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (10：00)

氷の状態	(10：00) ○	
鮮度タンク内海水温	(10：00) 3	℃
秋サケ腹部内温度	(10：00) 3.8	℃

確認者特記欄：南 (10/11)

責任者確認欄：南達哉 (10/11)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 (10/11)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18年 10月 11 日（ 7時15分～ 8時50分）天気：曇り　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (7:15)

作業者名				
	1 工藤[illegible]	2 梅木勝美	3 工藤[illegible]	4 工藤[illegible]
	5 井上保	6 尾形[illegible]	7 坂口武彦	8 [illegible]
	9 平野[illegible]	10 梅木[illegible]	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (8:50)

チェック内容

- 甲板は ○
- キャビンの中は ○
- 船倉の周りは ○
- 船倉の中は ○
- 氷の投入は　1回目 7:00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (8:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:40) 14.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:40) 1.0℃

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	(8:　) 2.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (9:55)

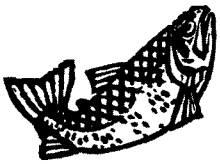
良

確認者特記欄：工藤[illegible] (10/11)

責任者確認欄：梅木勝美 (10/11)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南（10/11）



選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 11 日（3 時20分～ 7 時00 分）天気：晴れ 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（4:00）

作業者名				
	1 南 達哉	2 南	3 工藤	4 山崎
	5 五十嵐	6 若杉	7 遠藤	8 高橋
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4:25）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南（7:00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南（7:00）

氷の状態	（7:00）	○
鮮度タンク内海水温	（7:00）	3.2℃
秋サケ腹部内温度	（7:00）	3.8℃

確認者特記欄：南（10/11）

責任者確認欄：南 達哉（10/11）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/11）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 11 日（3 時 00 分～5 時 00 分）天気：くもり 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（9:00）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁志	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形秀次	7 坂口武彦	8 蝉山[illegible]
	9 平野智也	10 梅木[illegible]	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:06）

チェック内容

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

1回目 2:40 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（5:08）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 14.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 1.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 9.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤雅一（7:15）

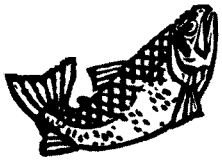
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/11）

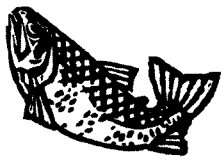
責任者確認欄：梅木勝美（10/11）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/6)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 6 日（2 時50 分～6 時00分）天気：曇り 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3 :00)

作業者名	①南達成	②南	③山崎	④五十嵐
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3 :40)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (6 :00)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6 :10)

氷の状態	(6 : 10) ○
鮮度タンク内海水温	(6 : 10) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 10) 3.2 ℃

確認者特記欄：南 (10/6)

責任者確認欄：南 達成 (10/6)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/6）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 6 日（2 時 35 分～5 時 00 分）天気：雨　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:35）

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:00）

チェック内容

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

1回目 1 :55　2回目 :　3回目 :　4回目 :

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（5:00）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 16.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 08 ℃

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 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤雅一（6:20）

良

確認者特記欄：工藤雅一 (10/6)

責任者確認欄：梅木勝美 (10/6)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/5)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 5 日（2 時 50 分～6 時 00 分）天気：晴れ 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (2:50)

作業者名	♀南 達哉	♀南	♂工藤(正)	♀山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3:40)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:45)

氷の状態	(6:45) ○
鮮度タンク内海水温	(6:45) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:45) 4.2 ℃

確認者特記欄：南 (10/5)

責任者確認欄：南 達哉 (10/5)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/5）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 5 日（ 2 時 分～ 4 時 50 分）天気：晴 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤雅一（4:50）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → ○ 1回目 1 :55 2回目 3:30 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:50）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 16.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:40) 0.8 ℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:00）

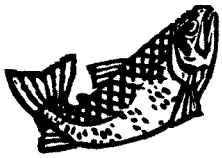
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/5）

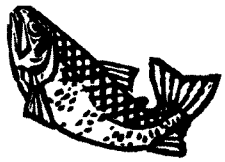
責任者確認欄：梅木勝美（10/5）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/4)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 4 日 (2 時50分～5 時50分) 天気：晴れ 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (2 :30)

作業者名	①南達哉	②南	③工藤(正)	④山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3 :30)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5 :50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (5:55)

氷の状態	(5 :55) ○
鮮度タンク内海水温	(5 :55) 3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(5 :55) 4 ℃

確認者特記欄：南 (10/4)

責任者確認欄：南 達哉 (10/4)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/4）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 4 日（2時30分～4時45分）天気：晴れ 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2:30）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤雅一（4:45）

チェック内容

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

1回目 1:55　2回目 ：　3回目 ：　4回目 ：

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:45）

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) 0.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 8.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤雅一（5:45）

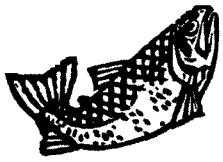
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/4）

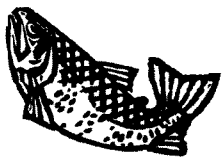
責任者確認欄：梅木勝美（10/4）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/3)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 10 月 3 日 (2 時 50 分～6 時 00 分) 天気：くもり 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南 達哉	2 南	3 工藤(正)	4 山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：南 (3:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：南 (3:35)

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：南 (6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15)	○
鮮度タンク内海水温	(6:15)	3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15)	3.8 ℃

確認者：南 (6:15)

確認者特記欄：南 (10/3)

責任者確認欄：南 達哉 (10/3)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/3）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 3 日（2時30分～4時50分）天気：雨　気温：17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓文	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:50）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 2:00 2回目 3:50 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:50）

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) 1.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 8.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:00）

良

確認者特記欄：工藤雅一（10/3）

責任者確認欄：梅木勝美（10/3）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/2)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 10 月 2 日 (2 時45分～6 時05分) 天気：くもり 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:00)

作業者名	①南 重哉	②南	③工藤(正)	④山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3:25)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:20)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:20)

氷の状態	(6:20) ○
鮮度タンク内海水温	(6:20) 2.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:20) 3.9 ℃

確認者特記欄：南 (10/2)

責任者確認欄：南 重哉 (10/2)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（10/2）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 10 月 2 日（2 時 25 分～4 時 40 分）天気：くもり 気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2:25）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形敬文	7 坂口武彦	8 蝋山克弘
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:40）

チェック内容

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

1回目 1：55　2回目　：　3回目　：　4回目　：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:46）

漁場の海水温度	漁獲前	（2:35）16.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:35）1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:46 8.5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:10）

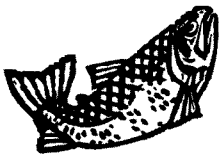
良

確認者特記欄：工藤雅一（10/2）

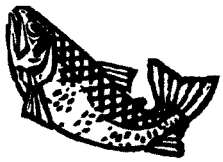
責任者確認欄：梅木勝美（10/2）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/30)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 30 日（3 時 10 分～6 時 00 分）天気：晴れ 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3：10)

作業者名	1 南達哉	2 南	3 工藤(正)	4 山崎
	5 若杉	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3：50)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (6：00)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6：15)

氷の状態	(6：15) ○
鮮度タンク内海水温	(6：15) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6：15) 3.8 ℃

確認者特記欄：南 (9/30)

責任者確認欄：南 達哉 (9/30)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/30）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 30 日（ 2時 25分～5 時 60分）天気：晴れ　気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者 工藤雅一（2:00）

作業者名	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:00）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → ○　1回目 2:05　2回目 3:45　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（5:00）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:35）15.7 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:35）0.8 ℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:00）

良

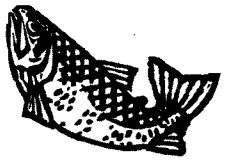
確認者特記欄：工藤雅一（9/30）

責任者確認欄：梅木勝美（9/30）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/29)

選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 29 日（3 時 00 分～6 時 15 分）天気：晴れ 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 南 達哉	2 南	3 工藤(正)	4 山崎
	5 若杉	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：南 (3:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：南 (3:40)

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：南 (6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	○
鮮度タンク内海水温	(6:30)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	3.5 ℃

確認者：南 (6:30)

確認者特記欄：南 (9/29)

責任者確認欄：南 達哉 (9/29)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/29）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 29 日（2 時 15 分～ 4 時 45 分）天気：曇り 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:15）

作業者名	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤雅一	4 工藤仁郎
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤雅一（4:45）

チェック内容

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

1回目 1:50 2回目 2:50 3回目 3:40 4回目 ：

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:45）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:25）15.3 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2: ）1.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4:45）8.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:00）

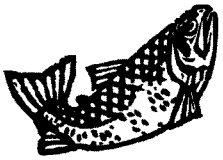
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/29）

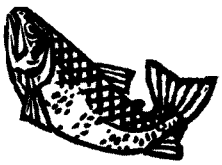
責任者確認欄：梅木勝美（9/29）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 南 (9/27)



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 27 日 (3 時 15 分～ 6 時 05 分) 天気：くもり 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 南 達哉	② 南	③ 工藤(正)	④ 山崎
	⑤ 若杉	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： 南 (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： 南 (3:50)

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： 南 (6:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) ○
鮮度タンク内海水温	(6:15) 2.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 3.8 ℃

確認者： 南 (6:15)

確認者特記欄： 南 (9/27)

責任者確認欄： 南 達哉 (9/27)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/27）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 27 日（2時35分～5時00分）天気：晴れ　気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2:35）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蛯山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:00）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（5:00）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:45）16.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:45）1-8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5:00）9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤雅一（6:10）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/27）

責任者確認欄：梅木勝美（9/27）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/26)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 26 日（3 時 15 分～6 時 15 分）天気：晴 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3：15)

作業者名	①南 達哉	②南	③工藤(正)	④山崎
	⑤若杉	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3：50)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (6：00)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6：15)

氷の状態	(6：15) ○
鮮度タンク内海水温	(6：15) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6：15) 3.8 ℃

確認者特記欄：南 (9/26)

責任者確認欄：南 達哉 (9/26)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/26）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 26 日（ 2 時 35 分～ 4 時 38 分）天気：晴れ　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:35）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蛭山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:58）

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 2:06　2回目 3:26　3回目　：　4回目　：
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：　）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:45）17.3 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:45）7.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4:58）9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:55）

良

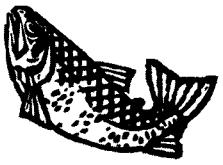
確認者特記欄：工藤雅一（9/26）

責任者確認欄：梅木勝美（9/26）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南（9/25）

選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 25 日（3 時 00 分～5 時 50 分）天気：晴れ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3:00）

作業者名	9 南	9 南（憲）	9 工藤（正）	9 山崎
	5 若杉	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南（5:50）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南（6:10）

氷の状態	（6:10） ○
鮮度タンク内海水温	（6:10） 2.6 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:10） 3.8 ℃

確認者特記欄：南（9/25）

責任者確認欄：南 達哉（9/25）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一 9/25

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 25 日（2 時 15 分～4 時 40 分）天気：曇り 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一 (2 :15)

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤二郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克祈
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤雅一 (4 :40)

チェック内容

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

1回目 1 :55 2回目 3 :00 3回目 : 4回目 :

キャビン | 船 倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一 (4 :40)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:20) 17.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:25) 2.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 9.5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (5 :50)

良

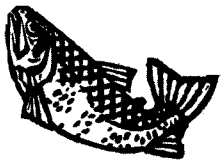
確認者特記欄： 工藤雅一 (9/25)

責任者確認欄： 梅木勝美 (9/25)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/23)

選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 23 日（3 時 25 分～ 5 時 55 分）天気：~~晴れ~~ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 南	② 常(憲)	③ 山崎	④ 工藤(正)
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：南 (3:25)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：南 (4:05)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：南 (5:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	○
鮮度タンク内海水温	(6:30)	2.7 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	3.8 ℃

確認者：南 (6:30)

確認者特記欄：南 (9/23)

責任者確認欄：南 達哉 (9/23)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/23）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 23 日（2 時 35 分～4 時 45 分）天気：晴れ　気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2:35）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蛸山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:45）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → ○　1回目 2:05　2回目 3:00　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:45）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 17.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 2.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:45 9.0 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（4:45）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/23）

責任者確認欄：梅木勝美（9/23）

書式作成日：平成12年７月１日

記録内容は良いと思います。
(蒔田)

HACCP委員会：南 (9/22)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 22 日（3 時20 分～5 時50分）天気：晴れ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:20)

作業者名	① 南	② 南（憲）	③ 工藤（正）	④ 山崎
	⑤ 若杉	6	7	8
	9	10	11	12

これから寒さが一段と厳しくなると思いますが
お身体、健康管理にはご自愛下さい
(蒔田)

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3:50)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:05)

氷の状態	(6:05)	○
鮮度タンク内海水温	(6:05)	3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:05)	4.3 ℃ ※C

※A→B→Cの内運性をみて下さい

確認者特記欄：南 (9/22)

責任者確認欄：南 幸哉 (9/22)

↑～6以下7℃くらいが印（イクラ）加工には
Bestだと加工業者から聞いています。
(蒔田) 11/9 9/22

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/22）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 22 日（2 時 35 分～ 4 時 40 分）天気：晴れ　気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2 35）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

健康に問題なければ ○印、休みの人には ×印で ×休として下さい。休みの原因分れば特記欄に記入して下さい。

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4 40）

チェック内容

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

ライフジャケットの着用の確認をおねがいします。安全な操業は家族のねがいです

薬り

キャビン　船　倉

1回目 2：05　2回目 3：00　3回目　：　4回目　：

つづくことを祈っています

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4：40）

例年比べてどうですか？

漁場の海水温度	漁獲前	（2:40）17.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2）3.0 ℃

×A

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4 40）9.2 ℃

×B

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:40）

良

×A→B→C と関連性を確認してみて下さい

確認者特記欄：工藤雅一（9/22）

とてもいい状態で安全であることが分ります。

責任者確認欄：梅木勝美（9/22）

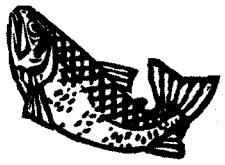
事件に著名が気をつけて頑張って下さい。豊漁を祈っています。薬り 9/22

記録内容はとても良いと思います。

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/21)

選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 21 日（3 時 20 分～5 時 50 分）天気：晴れ 気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 南	② 南（憲）	③ 工藤（正）	④ 山崎
	⑤ 若杉	6	7	8
	9	10	11	12

これから寒さも厳しくなると思いますが、健康には若々も気をはらいて下さい。 (落り)

確認者：南 (3:20)

〈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：南 (3:50)

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：南 (5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	○
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.5 ℃ ※e

確認者：南 (6:00)

確認者特記欄：南 (9/21)

責任者確認欄：南 達哉 (9/21)

船との関連を確認して下さい

この温度は印にはとてもいい、状態です
4～6,7℃がbestときいています。

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/21）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 21 日（2時30分～4時45分）天気：晴れ　気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2:30）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓史	7 坂口武彦	8 蛭山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:45）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:45）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 17.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 3.5 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:45）

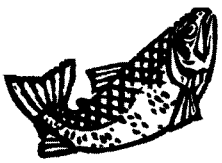
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/21）

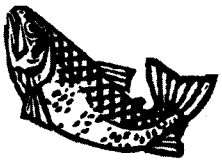
責任者確認欄：梅木勝美（9/21）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南（9/20）



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 20 日（3 時 10 分～ 5 時 45 分）天気：くもり 気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①南	②南（憲）	③工藤（正）	④山崎
	⑤若杉	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：南（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：南（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：南（5：45）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（6：00）	○
鮮度タンク内海水温	（6：00）	4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00）	5.3 ℃

確認者：南（6：00）

確認者特記欄：南（9/20）

責任者確認欄：南 達哉（9/20）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/20）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 20 日（2時30分～4時40分）天気 雨の後曇り 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤二郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蛸山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:40）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:40）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:40 17.7 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:40 3.3 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40 9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/20）

責任者確認欄：梅木勝美（9/20）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/18)

選別場での確認表

実施日：平成 18年 9 月 18 日（3 時 20 分～ 5 時 50 分）天気：くもり 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:20)

作業者名	①南	②南(憲)	③工藤(正)	④山崎
	5 若杉	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:10)

氷の状態	(6:10) ○
鮮度タンク内海水温	(6:10) 4.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:10) 5.7 ℃

確認者特記欄：南 (9/18)

責任者確認欄：南 達哉 (9/18)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/18）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 18 日（ 2 時 35 分～ 4 時 50 分） 天気：雨 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:35）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:50）

チェック内容

- 甲板は ―― 0 ――▶
- キャビンの中は ―― 0 ――▶
- 船倉の周りは ―― 0 ――▶
- 船倉の中は ―― 0 ――▶
- 氷の投入は ―― 0 ――▶ 1回目 2 :10 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ―― 0 ――▶

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:50）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 18.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 4.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 9.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/18）

責任者確認欄：梅木勝美（9/18）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/16)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 16 日（3 時 20 分～5 時 50 分）天気 晴れ 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:20)

作業者名	① 南	② 南（憲）	③ 工藤（正）	④ 山崎
	5 若林	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:55)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:15)

氷の状態	(6:15)	○
鮮度タンク内海水温	(6:15)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15)	5.3 ℃

確認者特記欄：南 (9/16)

責任者確認欄：南 [illegible] (9/16)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/16）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 16 日（2時40分～4時50分）天気：晴れ　気温：13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2:40）

作業者名	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤雅一（4:50）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 3.2 ℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:40）

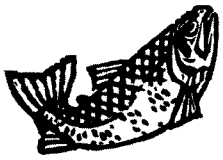
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/16）

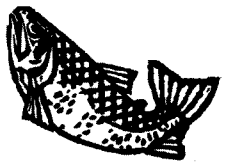
責任者確認欄：梅木勝美（9/16）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南（9/15）



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 15 日（3 時 25 分～ 5 時 45 分）天気：晴れ 気温：18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3:25）

作業者名	①南	②南（憲）	③工藤（正）	④山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南（5:45）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南（6:10）

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

確認者特記欄：南（9/15）

責任者確認欄：南 達氏（9/15）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/15）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18年 9月 15日（2時40分～4時50分）天気：晴れ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:40）

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:50）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:50）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 18.5℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 4.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 9.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:40）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/15）

責任者確認欄：梅木勝美（9/15）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/14)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 14 日（3 時 20 分～5 時 50 分）天気：くもり 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:20)

作業者名	1 南	2 南(憲)	3 工藤(正)	4 山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:10)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:30)

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

確認者特記欄：南 (9/14)

責任者確認欄：南 (9/14)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/14）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 14 日（2 時 40 分～4 時 55 分）天気：晴れ　気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2:40）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤雅一（4:55）

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:55）

漁場の海水温度	漁獲前	（2:50 18.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2:58 4.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4:55 8.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:40）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/14）

責任者確認欄：梅木勝美（9/14）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南（9/13）

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 13 日（3 時20分～5 時50分）天気：晴れ 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3：20）

作業者名	①南	②南（憲）	③工藤（正）	④山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南（5：50）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南（6：15）

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

確認者特記欄：南（9/13）

責任者確認欄：南（9/13）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/13）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 13 日（2時40分～4時45分）天気：晴れ　気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:40）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:48）

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 → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:48）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 15.4 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 4.3 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:48) 9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:20）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/13）

責任者確認欄：梅木勝美（9/13）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/12)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 12 日（3 時 20 分～5 時 50 分）天気：くもり 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:20)

作業者名	1 南	2 南(憲)	3 工藤(正)	4 山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:30)

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

確認者特記欄：南 (9/12)

責任者確認欄：南 (9/12)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 (9/12)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 12 日（2 時40分～ 4時55分）天気 雪り 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:40)

作業者名	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蛸山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:55)

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 → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (4:55)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 18.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:58) 3.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 8.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (5:30)

良

確認者特記欄：工藤雅一 (9/12)

責任者確認欄：梅木勝美 (9/12)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/11)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 11 日（3 時20分～6 時 00分）天気：雨くもり 気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:20)

作業者名	1 南	2 南(憲)	3 工藤(正)	4 山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:15)

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

確認者特記欄：南 (9/11)

責任者確認欄：南 (9/11)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅浩（9/11）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 11 日（ 2時30分～ 4時55分）天気：雨のち曇り 気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 鈴山克彦
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：55）

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 3：35 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：55）

漁場の海水温度	漁獲前	（2：40 18.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（2：40 4.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（4：55 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5：45）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/11）

責任者確認欄：梅木勝美（9/11）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南（99）

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 9 日（3 時 20 分～ 5 時 45 分）天気：雨　気温：18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：（3:20）

作業者名	①南	②南（憲）	③工藤（正）	④山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南（5:45）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南（6:00）

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

確認者特記欄：南（99）

責任者確認欄：南（99）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/9）

出港・漁獲から帰港までの確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:45）

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:55）

チェック内容

- 甲板は → ○
- 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 → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一 5:55

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:55) 18.5℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:55) 5.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:55) 8.0℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:50）

良

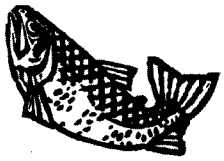
確認者特記欄：工藤雅一（9/9）

責任者確認欄：梅木勝美（9/9）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/8)

選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 8 日（3 時20分～　時　分）天気：　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:20)

作業者名	1 南	2 南(寛)	3 藤(正)	4 山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (　：　)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (　：　)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (　：　)

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

確認者特記欄：南 (9/8)

責任者確認欄：南 (9/8)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/8）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 8 日（2時40分～4時50分）天気：雨　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 2:40

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:50)

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (4:50)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 18.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 4.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 9.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (5:30)

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/8）

責任者確認欄：梅木勝美（9/8）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/7)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 7 日（3 時30分～5 時50分）天気：雨　気温：19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:45)

作業者名	①南	②南(憲)	③工藤(正)	④山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:20)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:20

氷の状態	(6:20)	○	
鮮度タンク内海水温	(6:20)	7	℃
秋サケ腹部内温度	(6:20)	7	℃

確認者特記欄：南 (9/7)

責任者確認欄：南 (9/7)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/7）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 7 日（2 時 40 分～ 4 時 55 分）天気：雨　気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:40）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤一郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弘
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:55）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:55）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 18.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:50) 4.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:55）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/7）

責任者確認欄：梅木勝美（9/7）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南（9/6）

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 6 日（　時　分～6 時 20 分）天気：はれ 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3:30）

作業者名	1 南	2 南 憲	3 山崎	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（3:10）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南（5:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南（6:20）

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

確認者特記欄：南（9/6）

責任者確認欄：南（9/6）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一 (9/6)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 6日（ 2時35分～4時48分）天気：晴れ 気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一 (2:35)

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木健介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:48)

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回目 ：　4回目 ：

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (4:48)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 18.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(2:45) 5.3 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:48) 8.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (5:10)

良

確認者特記欄：工藤雅一 (9/6)

責任者確認欄：梅木勝美 9/6

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/5)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 5 日（3 時30分～6 時20分）天気：くもり 気温： 20 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3：30)

作業者名	①南	②南(潔)	③工藤(正)	④山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4：30)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (6：10)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6：15)

氷の状態	(6：15)	○
鮮度タンク内海水温	(6：15)	5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6：15)	7 ℃

確認者特記欄：南 (9/5)

責任者確認欄：南 (9/5)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/5）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 5 日（2 時 40 分～ 4 時 50 分）天気：晴後曇り 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2 40）

作業者名				
	①工藤雅浩	②梅木勝美	③工藤仁郎	④工藤雅一
	⑤井上保	⑥尾形啓次	⑦坂口武彦	⑧蝋山克弥
	⑨平野智也	⑩梅木雄一	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:50）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（4:50）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(:) 4.6 ℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/5）

責任者確認欄：梅木勝美（9/5）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/4)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 9 月 4 日 (3 時20分～ 5 時45分) 天気：くもり 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:20)

作業者名	①南	②南(裏)	③工藤(正)	④山崎
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (3:50)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (5:50)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:30)

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

確認者特記欄：南 (9/4)

責任者確認欄：南 (9/4)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤雅一（9/4）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 4 日（2時40分～5時00分）天気：雲り　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2:40）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山虎弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:00）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

1回目 2:20　2回目 3:40　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：工藤（5:00）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（2:50）19.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（2:50）6.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5:00）9.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:50）

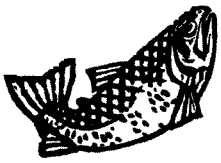
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/4）

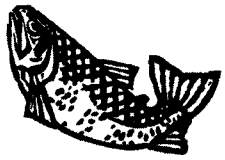
責任者確認欄：梅木勝美（9/4）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (9/2)



選別場での確認表



実施日：平成 12 年 9 月 2 日（3 時40分～ 6 時30分）天気：晴れ 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:40)

作業者名	1 南	2 南 (鳥)	3 工藤(正)	4 若杉
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (4:45)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (6:30)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (6:30)

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

確認者特記欄：南 (9/2)

責任者確認欄：南 (9/2)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　（9/2）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 9 月 2 日（2時50分～5時00分）天気：晴れ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（2:50）

作業者名				
	1 工藤雅浩	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝉山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:00）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（5:00）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:00) 18.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:00) 4.5 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 8.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

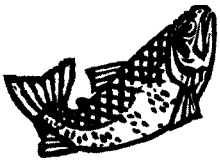
良

確認者特記欄：工藤雅一（9/2）

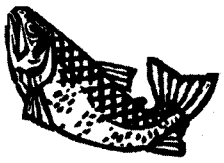
責任者確認欄：梅木勝美（9/2）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南（9/1）



選別場での確認表



実施日：平成 18 年 9 月 1 日（3時45分～6時00分）天気：晴れ 気温：20 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南（3:45）

作業者名	①南	②南(憲)	③工藤(正)	4 若杉
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南（4:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南（6:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南（6:30）

氷の状態	（6:30）○
鮮度タンク内海水温	6~~4~~:30）3~~4.5~~ ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）4.5 ℃

確認者特記欄：南（9/1）

責任者確認欄：南（9/1）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤（9/1）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成18年9月1日（3時00分～5時10分）天気：曇り　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一（3:00）

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 鶴山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤雅一（5:10）

チェック内容

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

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一（5:10）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 19.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 3.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 6.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤雅一（6:00）

良

確認者特記欄：工藤雅一（9/1）

責任者確認欄：梅木勝美（9/1）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (8/30)

選別場での確認表

実施日：平成 18 年 8 月 30 日（6時25分～8時20分）天気：くもり 気温：20 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (6:25)

作業者名	①南	②南(憲)	③工藤(正)	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (7:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (8:20)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (　：　)

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

確認者特記欄：南 (8/30)

責任者確認欄：南 (8/30)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤（8/30）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18 年 8 月 30 日（ 6時15分～7 時45分）天気：雲り　気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（　：　）

作業者名				
	1 工藤雅治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 尾形啓次	7 坂口武彦	8 蝋山克弥
	9 平野智也	10 梅木雄介	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（　：　）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → ○　1回目 6：10　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（7:45）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(6:25) 19.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(6:25) 7.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(7:45) 8.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（　：　）

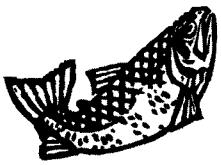
良

確認者特記欄：工藤雅一（8/30）

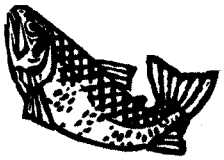
責任者確認欄：梅木勝美（8/30）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (8/28)



選別場での確認表



実施日：平成 12 年 8 月 28 日（ 7 時 30 分～　時　分）天気：くもり 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (7:30)

作業者名	1 南	2 南(寛)	3 工藤	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (8:05)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：南 (8:55)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：南 (9:35)

氷の状態	(9:35) ○	
鮮度タンク内海水温	(9:35) 7	℃
秋サケ腹部内温度	(9:35) 6	℃

確認者特記欄：南 (8/28)

責任者確認欄：南 8/28

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　(6/28)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 18年 8 月28日（ 7時00分～8 時15分）天気：雲　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（7:00）

作業者名	1 工藤潤治	2 梅木勝美	3 工藤仁郎	4 工藤雅一
	5 井上保	6 [illegible]	7 坂口武彦	8 [illegible]
	9 平野智也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（　：　）

チェック内容

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

1回目 7:00　2回目　：　3回目　：　4回目　：

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（8:10）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(7:10) 18.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(7:10) 5.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(8:15) 8.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（[redacted]

良

確認者特記欄：工藤雅一（8/28）

責任者確認欄：梅木勝美 8/28