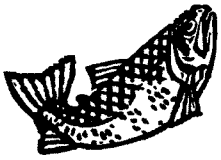
平成20年度
秋鮭地域HACCP管理表

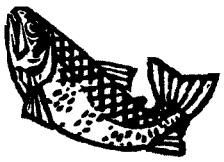
第2号
(有)五洋水産

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（ ／ ）



選別場での確認表



実施日：平成 20年 11月 17日（6時20分～6時30分）天気：くもり 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2後（6:20）

〈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：2後（6:20）

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：2後（6:30）

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：2後（6:30）

確認者特記欄：2後（11/17）

責任者確認欄：2後（11/17）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 20年 11月 14日（5時40分～6時00分）天気：はれ 気温：2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (5:40)

作業者名	1 加藤	② 本間雄一	③ 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (5:40)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (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：工藤 (6:00)

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)	4.1 ℃

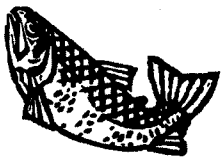
確認者特記欄：工藤 (11/14)

責任者確認欄：工藤 (11/14)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（ ／ ）

選別場での確認表



実施日：平成 20年 11月 12日（ 6時20分～6 時35分）天気： はれ 気温： 1.8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： 2 後 （ 6：20）

〈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： 2 後 （ 6：20）

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： 2 後 （ 6：35）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（6：35）	0
鮮度タンク内海水温	（6：35）	5 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：35）	5 ℃

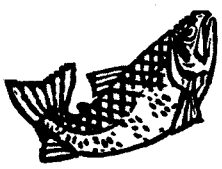
確認者： 2 後 （ 6：35）

確認者特記欄： 2 後 （6/35）

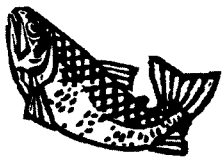
責任者確認欄： 2 後 （6/35）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　2 [illegible]（11/11）



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 11 月 11 日（6 時 00 分～7 時 10 分）天気：はれ 気温：3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①加瀬藤夫	②本間雄一	③工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2 [illegible]（6:00）

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：2 [illegible]（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：2 [illegible]（7:10）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（7:10）○
鮮度タンク内海水温	（7:10）4 ℃
秋サケ腹部内温度	（7:10）4.1 ℃

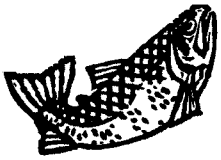
確認者：2 [illegible]（7:10）

確認者特記欄：2 [illegible]（11/11）

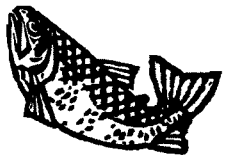
責任者確認欄：2 [illegible]（11/11）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible]（11/6）



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 11 月 6 日（5 時40分～6 時30分）天気：　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：[illegible]（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：[illegible]（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：[illegible]（6:30）

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：[illegible]（6:30）

確認者特記欄：[illegible]（11/6）

責任者確認欄：[illegible]（11/6）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible]（11/4）

選別場での確認表

実施日：平成20年 11月 4 日（5時30分～6時30分）天気：はれ 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（5:30）

作業者名	1 加藤[illegible]夫	2 本[illegible]雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（5:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible]（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：[illegible]（6:30）

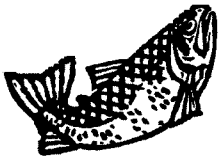
氷の状態	（6:30）	○
鮮度タンク内海水温	（6:30）	4.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	4.8 ℃

確認者特記欄：[illegible]（11/4）

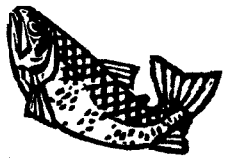
責任者確認欄：[illegible]（11/4）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：2後（11/3）



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 11 月 3 日（5 時 00 分～ 5 時 40 分）天気：はれ 気温： 1.4 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2後（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：2後（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：2後（5:40）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（5:40）	○
鮮度タンク内海水温	（5:40）	5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:40）	5.4 ℃

確認者：2後（5:40）

確認者特記欄：2後（11/3）

責任者確認欄：2後（11/3）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤（11/3）

出港・漁獲から帰港までの確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 長辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加藤辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

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 3：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：50）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00）1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00）1.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4：59 1.0℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（8：00）

◎済

確認者特記欄：工藤（11/3）

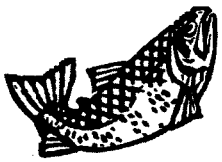
◎特になし

責任者確認欄：工藤（11/3）

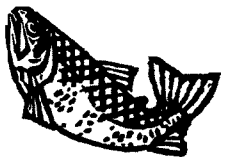
◎なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：2後（11/1）



選別場での確認表



実施日：平成 20年 11月 1 日（4 時20分～5 時55分）天気：雨　気温：7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2後（4:20）

〈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：2後（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 → 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：2後（5:55）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（5:55）0
鮮度タンク内海水温	（5:55）5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:55）5.2 ℃

確認者：2後（5:55）

確認者特記欄：2後（11/1）

責任者確認欄：2後（11/1）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤（川）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年11月1日（3時00分～　時　分）天気：あめ　気温：8℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

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 3：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：50）

漁場の海水温度	漁獲前	15：00 15℃
船倉内の海水温度	漁獲前	15：00 1.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	15：50 1.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6：00）

◎清

確認者特記欄：工藤（川）

◎特になし

責任者確認欄：まつざき（川）

◎特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：こ㊞（10/29）

選別場での確認表

実施日：平成 20年 10月 29日（5 時00分～5 時10分）天気：はれ 気温： 4.7℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ㊞（5:00）

作業者名	1 加瀬藤夫	② 本庄雄一	③ 工藤 久	4 長辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ㊞（5:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：こ㊞（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：こ㊞（5:10）

氷の状態	（5:10） ○
鮮度タンク内海水温	（5:10） 3.5℃
秋サケ腹部内温度	（5:10） 3.7℃

確認者特記欄：こ㊞ （10/29）

責任者確認欄：こ㊞ （10/29）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 ㊞

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月29日（3時00分～　時　分）天気：晴れ　気温：6　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 長辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

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3：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：30）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00）15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00）1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	（4：30）1.0 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5：30）

○清

確認者特記欄：工藤 ㊞

○特になし

責任者確認欄：工藤 ㊞

○特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 ㊞28

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月28日（3時00分～　時　分）天気：はれ　気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

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 3:00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:50）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:50）

◎ 済

確認者特記欄：工藤 ㊞28

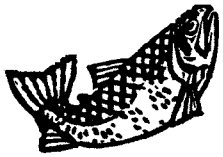
◎ 特になし

責任者確認欄：しんかわ ㊞28

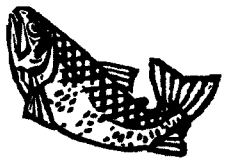
※ なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (10/28)



選別場での確認表



実施日：平成20年10月28日（5時30分～6時00分）天気：はれ 気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:30)

作業者名	1 加瀬藤夫	② 本間雄一	③ 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:30)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible] (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：[illegible] (6:00)

氷の状態	(6:00) ○
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.7 ℃

確認者特記欄：[illegible] (10/28)

責任者確認欄：[illegible] (10/28)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (10/27)

選別場での確認表

実施日：平成20年 10月 27日（5時00分～6時30分）天気：くもり 気温：7.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:00)

作業者名	①加瀬藤夫	②本間雄一	③工藤 久	4渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible] (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：[illegible] (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) 5.2 ℃

確認者特記欄：[illegible] (10/27)

責任者確認欄：[illegible] (10/27)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤（10/27）

出港・漁獲から帰港までの確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（8：00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	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 8：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:30）

漁場の海水温度	漁獲前	4：00　15　℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4：00　1.0　℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4:30　1.2　℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5：50）

◎ 清

確認者特記欄：工藤（10/27）

◎ 特になし

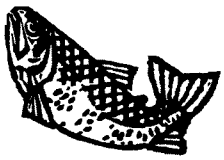
責任者確認欄：加瀬（10/27）

◎ 特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (10/25)

選別場での確認表



実施日：平成20年10月25日（5時45分～6時20分）天気：くもり 気温：17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:45)

作業者名	1 加瀬藤夫	② 本間雄一	③ 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (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：[illegible] (6:20)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：[illegible] (6:20)

氷の状態	(6:20)	○
鮮度タンク内海水温	(6:20)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:20)	4.6 ℃

確認者特記欄：[illegible] (10/25)

責任者確認欄：[illegible] (10/25)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月25日（3時00分～　時　分）天気：あめ　気温：10　℃

〈健康チェック表〉

確認者：くどう（3：00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

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 3：00　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（4：30）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00）1.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00）1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4：30 1.0 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5：30）

◎済

確認者特記欄：工藤　10/25

◎特になし

責任者確認欄：しんかわ　10/25

◎なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (10/23)

選別場での確認表

実施日：平成20年10月23日（5時20分～5時40分）天気：くもり 気温：8.7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:20)

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:20)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible] (5:40)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：[illegible] (5:40)

氷の状態	(5:40)	○
鮮度タンク内海水温	(5:40)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	4.2 ℃

確認者特記欄：[illegible] (10/23)

責任者確認欄：[illegible] (10/23)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 ゆみ

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月23日（3時00分～　時　分）天気：はれ　気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

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 3：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：00）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00）1.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00）1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 1.0 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5：00）

○ 済

確認者特記欄：工藤 ゆみ

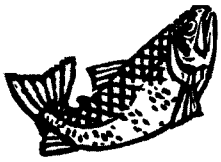
○ 特になし

責任者確認欄：しんかわ ゆみ

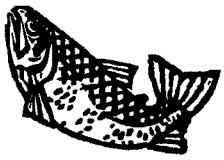
○ なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：２後 (10/22)



選別場での確認表



実施日：平成20年10月22日（4時45分～5時05分）天気：はれ 気温：5.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：２後 (4:45)

〈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：２後 (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 → ○
- 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：２後 (5:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:05)	○
鮮度タンク内海水温	(5:05)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:05)	4.4 ℃

確認者：２後 (5:05)

確認者特記欄：２後 (10/22)

責任者確認欄：２後 (10/22)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible]（10/21）

選別場での確認表

実施日：平成20年 10月21日（4時40分～5時00分）天気：はれ 気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（4:40）

作業者名	1 加瀬勝夫	2 本間雄一	③ 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（4:40）

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：[illegible]（5:00）

- 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：[illegible]（5:00）

氷の状態	(5:00)	○
鮮度タンク内海水温	(5:00)	4.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:00)	5 ℃

確認者特記欄：[illegible]（10/21）

責任者確認欄：[illegible]（10/21）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 [illegible]

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月21日（3時00分～　時　分）天気：[illegible]　気温：Ⅲ 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (3:00)

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：くどう (3:00)

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 3:00　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 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:40 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:40 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 1.0 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：くどう (5:00)

○清

確認者特記欄：くどう　10/21

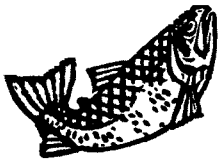
○特なし

責任者確認欄：くんかわ　10/21

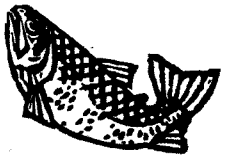
※なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (19/20)



選別場での確認表



実施日：平成 20年 10月 20日（5時00分～5時40分）天気：はれ 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:00)

作業者名	①加瀬藤夫	2本間雄一	③工藤 久	4渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible] (5:40)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：[illegible] (5:40)

氷の状態	(5:40 ○
鮮度タンク内海水温	(5:40 5 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40 5.2 ℃

確認者特記欄：[illegible] (10/20)

責任者確認欄：[illegible] (10/20)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 10/20

出港・漁獲から帰港までの確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:00）

作業者名	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加藤辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

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 3:00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:00）15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4:00）1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:00）

○ 清

確認者特記欄：工藤　10/20

○ 特なし

責任者確認欄：あべ　10/20

○ なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 10/18

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月18日（3時00分～　時　分）天気：晴れ　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 長辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加藤辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

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 3:00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:30）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

◎ 済

確認者特記欄：工藤 10/18

◎特なし

責任者確認欄：[illegible] 10/18

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：こ㊞（10/18）

選別場での確認表

実施日：平成20年10月18日（4時45分～5時30分）天気：はれ 気温：10℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ㊞（4:45）

作業者名	①本間博	②工藤一久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ㊞（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：こ㊞（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：こ㊞（　：　）

氷の状態	（5：30）	○
鮮度タンク内海水温	（5：30）	4.3℃
秋サケ腹部内温度	（5：30）	5℃

確認者特記欄：こ㊞（10/18）

責任者確認欄：こ㊞（10/18）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 10/8

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月18日（03時00分～　時　分）天気：晴れ　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（03：00）

作業者名	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 長辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加藤辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（03：00）

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 03：00　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（15：30）

漁場の海水温度	漁獲前	15：00 1.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	15：00 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	15：30 1.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（15：30）

○済

確認者特記欄：工藤 10/18

○特になし

責任者確認欄：松崎 10/18

○なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (10/17)

選別場での確認表

実施日：平成20年10月17日（5時00分～5時40分）天気：はれ 気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:00)

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible] (5:40)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：[illegible] (5:40)

氷の状態	(5:40) ○
鮮度タンク内海水温	(5:40) 4.[illegible] ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40) 4.4 ℃

確認者特記欄：[illegible] (10/17)

責任者確認欄：[illegible] (10/17)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤敏文

出港・漁獲から帰港までの確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：くどう（8：00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：くどう（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
- 水揚げ時の氷は十分か

1回目 8：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：くどう（4：30）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00）16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00）1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	（4：30）1.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：くどう（6：00）

○済

確認者特記欄：くどう　10/17

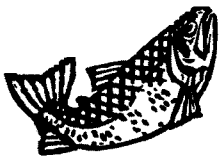
○特なし

責任者確認欄：しんかわ　10/17

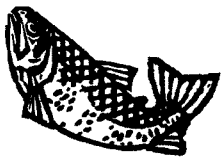
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：2 [illegible] (10/16)



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 16 日（5 時 00 分～5 時 40 分）天気：くもり 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①加瀬藤夫	②本間雄一	③工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2 [illegible] (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：2 [illegible] (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：2 [illegible] (5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) ○
鮮度タンク内海水温	(5:40) 4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40) 4.5 ℃

確認者：2 [illegible] (5:40)

確認者特記欄：2 [illegible] (10/16)

責任者確認欄：2 [illegible] (10/16)

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20年10月16日（3時00分～　時　分）天気：雨　気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 長辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加藤辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：くどう（3:00）

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 03　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：くどう（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 1.5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：くどう（6:00）

済

確認者特記欄：くどう　10/16

特になし

責任者確認欄：　10/16

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 10/15

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月15日（03時00分～　時　分）天気 曇り　気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（03：00）

作業者名	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加賀辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（03：00）

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 03：00　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（10/15）

漁場の海水温度	漁獲前	(10：00) 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(10：00) 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	(10/9) 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（03：00）

○済

確認者特記欄：工藤　10/15

○特になし

責任者確認欄：[illegible]　10/15

○なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (10/15)

選別場での確認表

実施日：平成20年 10月 15日（5時00分～5時40分）天気：はれ 気温：7.3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:00)

作業者名	①加瀬藤夫	②本間雄一	③工藤 久	4渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible] (5:40)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：[illegible] (5:40)

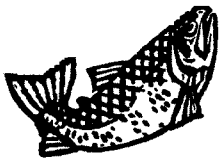
氷の状態	(5:40	○
鮮度タンク内海水温	(5:40)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	4.5 ℃

確認者特記欄：[illegible] (10/15)

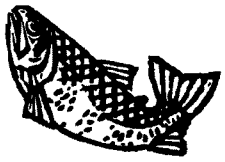
責任者確認欄：[illegible] (10/15)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：２後 (10/14)



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 10 月 14 日（5 時 00 分～5 時 40 分）天気：はれ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：２後 (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：２後 (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：２後 (5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：２後 (5:40)

確認者特記欄：２後 (10/14)

責任者確認欄：２後 (10/14)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 10/14

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月14日（8時00分～　時　分）天気：12h　気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（8：00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	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
- 水揚げ時の氷は十分か

1回目 8：00　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（4：50）

漁場の海水温度	漁獲前	4：00 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4：00 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4：50 1.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5：50）

○ 済

確認者特記欄：くどう　10/14

○ 特なし

責任者確認欄：しんかり　10/14

○ なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible]（10/13）

選別場での確認表

実施日：平成20年10月13日（5時00分～5時50分）天気：はれ 気温：6.4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（5:00）

作業者名	①加瀬藤夫	②本間雄一	③工藤 久	4.渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（5:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible]（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：[illegible]（5:50）

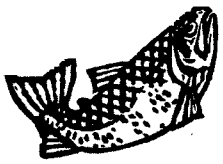
氷の状態	（5:50）	○
鮮度タンク内海水温	（5:50）	4.7 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:50）	5.2 ℃

確認者特記欄：[illegible]（10/13）

責任者確認欄：[illegible]（10/13）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible]（10/11）



選別場での確認表

実施日：平成 20年 10月 11日（5時20分～6時00分）天気：くもり 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（5:20）

作業者名	1 加藤[illegible]夫	2 本[illegible]雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（5:20）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible]（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：[illegible]（　：　）

氷の状態	（6:00 ○
鮮度タンク内海水温	（6:00 4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00 3.2 ℃

確認者特記欄：[illegible]（10/11）

責任者確認欄：[illegible]（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20年10月11日（3時00分～　時　分）天気 あめ 気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 長辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加藤辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

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 3：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：30）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00）1.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00）1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4：30 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5：30）

○済

確認者特記欄：工藤（10/11）

○特別なし

責任者確認欄：しんかわ（10/11）

○なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：工藤(10/9)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月9日（3時30分～　時　分）天気：12h　気温：11℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:30）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:30）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4:30）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 15℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 1.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 1.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（5:30）

○清

確認者特記欄：工藤（10/9）

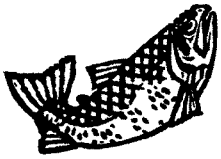
○特にありません

責任者確認欄：新川（10/9）

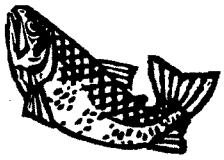
○なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible]（10/10）



選別場での確認表



実施日：平成 20年 10月 10日（5時20分～5時50分）天気：くもり 気温：16 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：[illegible]（5:20）

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：[illegible]（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：[illegible]（5:50）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（5:50）	○
鮮度タンク内海水温	（5:50）	4.2℃
秋サケ腹部内温度	（5:50）	3.8℃

確認者：[illegible]（5:50）

確認者特記欄：[illegible]（10/10）

責任者確認欄：[illegible]（10/10）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 (10/10)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月19日（3時00分～　時　分）天気：はれ　気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (3:00)

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (3:00)

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 3:00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (5:50)

⊙ 済

確認者特記欄：くどう (10/10)

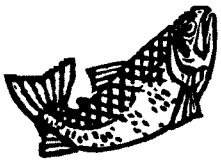
⊙ 特別なし

責任者確認欄：まつざき (10/10)

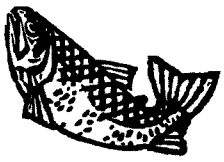
⊙ なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：２後（10/9）



選別場での確認表



実施日：平成20年 10月 9日（4時30分～5時10分）天気：くもり 気温：7.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：２後（4:30）

〈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：２後（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 → 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：２後（5:10）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（5:10）	0
鮮度タンク内海水温	（5:10）	4.4℃
秋サケ腹部内温度	（5:10）	4℃

確認者：２後（5:10）

確認者特記欄：２後（18/9）

責任者確認欄：２後（10/9）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：乙[illegible]（10/8）

選別場での確認表

実施日：平成 20年 10月 8 日（5時20分～ 6時00分）天気：くもり 気温： 8.4℃

〈健康チェック表〉

確認者：乙[illegible]（5:20）

作業者名	1 加藤[illegible]夫	② 本[illegible]雄一	③ 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：乙[illegible]（5:20）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：乙[illegible]（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：乙[illegible]（6:00）

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） 4.4℃

確認者特記欄：乙[illegible]（10/8）

責任者確認欄：乙[illegible]（10/8）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 (10/8)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月8日（4時00分～　時　分）天気：　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (4:00)

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 長辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加藤辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:00)

チェック内容

- 甲板は ○
- キャビンの中は ○
- 船倉の周りは ○
- 船倉の中は ○
- 氷の投入は ○ 1回目 4:00 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 (5:59)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:02) 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:09) 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	(5:59) 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (6:02)

○清

確認者特記欄：くどう (10/8)

○特なし

責任者確認欄：しんかわ (10/8)

○なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (10/7)

選別場での確認表

実施日：平成 20年 10月 7日（5時10分～5時35分）天気：くもり 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:10)

作業者名	※加瀬藤夫	②本庄雄一	③工藤 久	4渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:10)

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：[illegible] (5:35)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：[illegible] (5:35)

氷の状態	(5:35)	○
鮮度タンク内海水温	(5:35)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:35)	4.5 ℃

確認者特記欄：[illegible] (10/7)

責任者確認欄：[illegible] (10/7)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：くどう 10/7

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月7日（8時00分～　時　分）天気：あめ　気温：10℃

〈健康チェック表〉

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	11	12

確認者：くどう（8:00）

〈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 8:00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

確認者：くどう（8:00）

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：くどう（4:50）

漁場の海水温度	漁獲前	4:00 16℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:00 1.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 1.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：くどう（6:00）

◎ 済

確認者特記欄：くどう　10/7

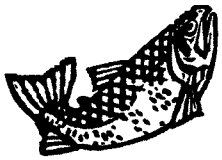
◎ 特になし

責任者確認欄：まつざき　10/7

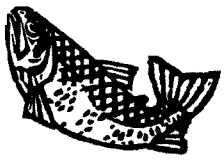
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：２㊞（10/6）



選別場での確認表



実施日：平成20年10月6日（5時00分～6時00分）天気：はれ気温：7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①加瀬藤夫	②本間雄一	③工藤久	4渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：２㊞（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：２㊞（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：２㊞（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）	4.3℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	4.8℃

確認者：２㊞（6:00）

確認者特記欄：２㊞（10/6）

責任者確認欄：２㊞（10/6）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 ×08

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 10 年 10 月 6 日（ 8 時 00 分～　　時　　分）天気：はれ　気温：　7　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤
（　：　）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加瀬辰也	10	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 8：00　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（8：00）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00）15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00）1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	（4：00）1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤
（8：00）

◎ 済

確認者特記欄：工藤　×06

◎ 特になし

責任者確認欄：[illegible]　×06

※ なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (10/4)

選別場での確認表

実施日：平成20年 10月 4日（5時10分～5時45分）天気：くもり 気温：13.5℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:00)

作業者名	①加瀬藤夫	②本間雄一	③工藤 久	4長辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible] (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：[illegible] (5:45)

氷の状態	(5:45) ○
鮮度タンク内海水温	(5:45) 6 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:45) 5.3 ℃

確認者特記欄：[illegible] (10/4)

責任者確認欄：[illegible] (10/4)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：工藤 10/3

出港・漁獲から帰港までの確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 渡辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加賀辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

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 3:00　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（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:00）15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4:00）1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	（4:50）1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 4:00

@ 済

確認者特記欄：くどう　10/3

@ [redacted] な

責任者確認欄：しんかわ　10/3

必な

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (10/3)

選別場での確認表

実施日：平成20年 10月 3日（5時10分～6時00分）天気：はれ 気温：8.7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] 5:00

作業者名				
	①加瀬藤夫	②本間雄一	③工藤 久	④渡辺千代志
	⑤本間広貴	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible] (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：[illegible] (6:00)

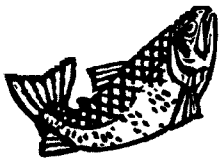
氷の状態	(6:00)	○
鮮度タンク内海水温	(6:00)	4.3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.5 ℃

確認者特記欄：[illegible] (10/3)

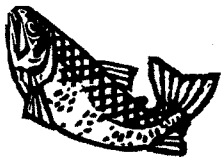
責任者確認欄：[illegible] (10/3)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：2 [illegible] (10/1)



選別場での確認表



実施日：平成 20年 10月 1 日（5時20分～5時50分）天気：はれ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬藤夫	2 本間雄一	3 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2 [illegible] (5:20)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：2 [illegible] (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：2 [illegible] (5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	4.5 ℃

確認者：2 [illegible] (5:50)

確認者特記欄：2 [illegible] (10/1)

責任者確認欄：2 [illegible] (10/1)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：くどう 10/1

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年10月1日（3時00分～　時　分）天気：晴れ　気温：7℃

〈健康チェック表〉

確認者：くどう（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 新川康成	3 工藤敏文	4 工藤浩二
	5 新妻克仁	6 長辺俊介	7 三浦歩	8 本間広貴
	9 加藤辰也	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：くどう（3:00）

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 3:00　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：くどう（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	4:00 16℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:00 11℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 12℃

〈船内清掃記録〉

確認者：くどう 6:00

◎済

確認者特記欄：くどう（10/1）

◎特になし

責任者確認欄：しんかわ（10/1）

◎なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] 9/30

選別場での確認表

実施日：平成 20年 9月 30日（5時00分～5時20分）天気：はれ 気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（5:00）

作業者名	1 加藤[illegible]夫	② 本[illegible]雄一	③ 工藤 久	4 長[illegible]千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（5:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible]（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：[illegible]（5:20）

氷の状態	（5:20	○
鮮度タンク内海水温	（5:20	4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:20	4.8 ℃

確認者特記欄：[illegible] 9/30

責任者確認欄：[illegible] 9/30

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 9:00

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年9月30日（2時30分～　時　分）天気：[illegible]　気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:30)

作業者名				
	1 まつざき	2 しんかわ	3 くどう	4 くどう
	5 かしも	6 こいづま	7 わたなべ	8 みうら
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：くどう (2:30)

チェック内容

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

1回目 2:30　2回目　：　3回目　：　4回目　：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：くどう (3:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 11 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 11 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 13 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：くどう (4:00)

◎ 清

確認者特記欄：くどう 9:00

◎ 特になし

責任者確認欄：まつざき 9:00

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] 9/29

選別場での確認表

実施日：平成 20年 9 月 29 日（5 時00分～5 時45分）天気：はれ 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（5:00）

作業者名	①加瀬藤夫	②本庄雄一	③工藤 久	4渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（5:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible]（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：[illegible]（5:45）

氷の状態	（5:45） ○
鮮度タンク内海水温	（5:45） 5.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:45） 5 ℃

確認者特記欄：[illegible] 9/29

責任者確認欄：[illegible] 9/29

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 [illegible]

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年9月29日（8時00分～　時　分）天気 [illegible]　気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（8：00）

作業者名				
	1 [illegible]	2 [illegible]	3 [illegible]	4 [illegible]
	5 [illegible]	6 [illegible]	7 [illegible]	8 [illegible]
	9	10	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
- 水揚げ時の氷は十分か

1回目 8：00　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（4：00）

漁場の海水温度	漁獲前	4：00 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4：00 1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4：50 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 6：50

◎ 清

確認者特記欄：工藤 [illegible]

◎ 特なし

責任者確認欄：[illegible] [illegible]

◎ なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：こ 海 9/27

選別場での確認表

実施日：平成 20年 9月 27日（5時00分～5時15分）天気：はれ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ海 5:00

作業者名	1 加瀬藤夫	② 本間雄一	③ 工藤 久	4 渡辺千代志
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ海 (5:00

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：こ海 (5:15)

- 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：こ海 (5:15)

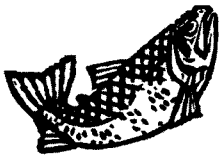
氷の状態	(5:15)	○
鮮度タンク内海水温	(5:15)	5.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:15)	5.2 ℃

確認者特記欄：こ海 (9/27)

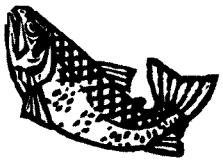
責任者確認欄：こ海 (9/27)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：2 [illegible] (9/26)



選別場での確認表



実施日：平成 20年 9月 26日（5 時10分～5 時30分）天気：雨 気温：13.1 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①本間雄一	②千藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2 [illegible] (5:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：2 [illegible] (5:10)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：2 [illegible] (5:30)

〈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 7.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30 6.8℃

確認者：2 [illegible] (5:30)

確認者特記欄：2 [illegible] (9/26)

責任者確認欄：2 [illegible] (9/26)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 9/26

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年 9 月26日（0 時00分～　時　分）天気：あめ 気温：16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（0:00）

作業者名				
	1 ふっぢき	2 しんかわ	3 くどう	4 くどう
	5 かい女	6 にいずま	7 わたなべ	8 みうら
	9	10 こいづま	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（0:00）

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 0:00　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（9:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(9:00) 11 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(9:00) 10 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	(9:00) 11 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（9:00）

○ 済

確認者特記欄：くどう 9/26

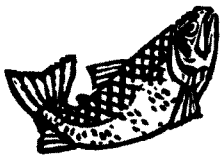
○ 特なし

責任者確認欄：しんかわ 9/26

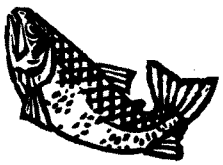
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (9/25)



選別場での確認表



実施日：平成20年 9月 25日（5時25分～5時45分）天気：はれ 気温：7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:10)

作業者名	①本間雄一	②工藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:10)

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：[illegible] (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：[illegible] (5:45)

氷の状態	(5:45)	○
鮮度タンク内海水温	(5:45)	5.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:45)	6 ℃

確認者特記欄：[illegible] (9/25)

責任者確認欄：[illegible] 9/25

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (9/24)

選別場での確認表

実施日：平成20年 9 月 24日（5時05分～ 5時40分）天気： はれ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： [illegible] (5:00)

作業者名	①本間雄一	②工藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者： [illegible] (5:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者： [illegible] (5:40)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者： [illegible] (5:40)

氷の状態	(5:40)	○
鮮度タンク内海水温	(5:40)	4.7℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	5.2℃

確認者特記欄： [illegible] (9/24)

責任者確認欄： [illegible] (9/24)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 9/24

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年9月24日（3時00分～　時　分）天気：はれ　気温：110 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：00）

作業者名				
	1 松崎	2 新川	3 工藤	4 工藤
	5 加瀬	6 新妻	7 渡辺	8 三浦
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

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 3：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：00）

漁場の海水温度	漁獲前	4：00 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4：00 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良 〃
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良 〃
船倉内の海水温度	帰港時	4：50 1.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6：00）

@ 清

確認者特記欄：工藤 9/24

@ 特なし

責任者確認欄：松崎 9/24

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：こ海 (9/23)

選別場での確認表

実施日：平成 20 年 9 月 23 日（5 時 10 分～ 5 時 30 分）天気：はれ 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ海 (5:10)

作業者名	①本間雄一	②工藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ海 (5:10)

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：こ海 (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：こ海 (5:30)

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)	6.2 ℃

確認者特記欄：こ海 (9/23)

責任者確認欄：こ海 (9/23)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 9/23

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年9月23日（3時00分～　時　分）天気：はれ　気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：くどう（3：00）

作業者名				
	1 まつざき	2 しんかわ	3 くどう	4 くどう
	5 かせ	6 にいづま	7 わたなべ	8 みうら
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：くどう（3：00）

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 3：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：くどう（4：00）

漁場の海水温度	漁獲前	(4：00) 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4：00) 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	よい
船倉内の秋サケの状態	帰港時	よい
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6：00）

◎良い

確認者特記欄：くどう　9/23

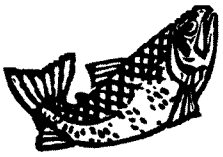
◎特になし

責任者確認欄：まつざき　9/23

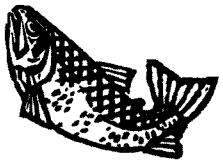
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：２㊞（9/22）



選別場での確認表



実施日：平成20年 9月22日（5時10分～5時50分）天気：はれ気温：16.7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①加藤[illegible]夫	②本間雄一	③工藤 久	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：２㊞（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：２㊞（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：２㊞（5:50）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（5:50）	○
鮮度タンク内海水温	（5:50）	5.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:50）	6 ℃

確認者：２㊞（5:50）

確認者特記欄：２㊞（9/22）

責任者確認欄：２㊞（9/22）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20 年 9 月22日（6 時00 分～　　時　　分）天気 晴れ 気温：16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（6:00）

作業者名				
	1 松崎	2 新川	3 工藤	4 工藤
	5 加瀬	6 新妻	7 渡辺	8 三浦
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（6:00）

チェック内容

- 甲板は
- キャビンの中は
- 船倉の周りは
- 船倉の中は
- 氷の投入は　1回目 8:00　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（6:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(6:00) 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:00) 10 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い○
船倉内の海水温度	帰港時	(6:30) 11 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:00）

○ 済

確認者特記欄：工藤

○ 特　なし

責任者確認欄：松崎

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (9/20)

選別場での確認表

実施日：平成 20年 9月 20日（5時00分～5時40分）天気：はれ 気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:00)

作業者名	①加藤 ②本間 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：[illegible] (5:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible] (5:40)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：[illegible] (5:40)

氷の状態	(5:40)	○
鮮度タンク内海水温	(5:40)	4.3 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	5 ℃

確認者特記欄：[illegible] (9/20)

責任者確認欄：[illegible] (9/20)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 9/20

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 9 月 20 日（ 8 時 00 分～　時　分）天気：ほか　気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名				
	①松崎	②新川	③工藤	④工藤
	⑤加瀬	⑥新妻	⑦渡辺	⑧三浦
	9	10	11	12

確認者：2 岩 （8：00）

〈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
- 水揚げ時の氷は十分か

○印でいいですか？ 藤田 9/20

確認者：2 岩 （8：00）

キャビン　船倉

1回目 8：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：

一日も早く、回数が増えるように祈っています。

〈温度の測定〉

確認者：工岩 （4：00）藤田 9/20

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00）16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00）1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	（4：50）1.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：2 岩 （6：00）

ここまでの海水温度は他の船の記録と比べると1～2℃低いようです。海域での差でしょうか。

藤田 9/20

○済

確認者特記欄：工藤 9/20

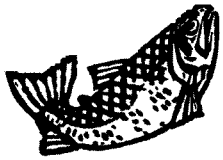
○特 なし

責任者確認欄：松崎 9/20

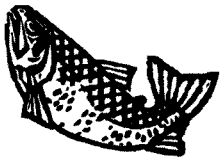
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：こ海（9/19）



選別場での確認表



実施日：平成 20年 9月 19日（5時30分～ 6時20分）天気：はれ 気温： 21 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ海（5:30）

作業者名	①加瀬(藤夫)	②本間雄一	③工藤 久	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ海（5:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：こ海（6:20）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：こ海（6:20）

氷の状態	（6:20） ○
鮮度タンク内海水温	（6:20） 5.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:20） 6 ℃

確認者特記欄：こ海 （9/19）

責任者確認欄：こ海 （9/19）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 9/19

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年 9 月 19 日（6 時00分～　　時　　分）天気：晴　気温：17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：2名（6:00）

作業者名				
	1 松崎	2 新川	3 工藤	4 工藤
	5 加瀬	6 新妻	7 渡辺	8 ミウラ
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：2名（6:00）

チェック内容

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

キャビン　船倉

1回目　：　2回目　：　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：2名、（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	4:00 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:00 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良 ○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良 ○
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：2名、6:00

○清

確認者特記欄：工藤 9/19

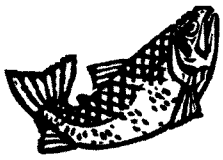
○特 なし

責任者確認欄：新川 9/19

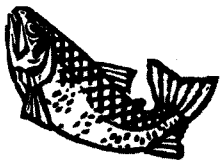
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　2 [illegible]（9/17）



選別場での確認表



実施日：平成 20年 9月 17日（5時15分～5時30分）天気：はれ 気温：16.7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①本間雄一	②工藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2 [illegible]（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：2 [illegible]（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：2 [illegible]（5：30）

〈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）	6.3 ℃

確認者：2 [illegible]（5：30）

確認者特記欄：2 [illegible]（9/17）

責任者確認欄：2 [illegible]（9/17）

5～6℃の範囲にありますが
（安定していますが品質評価は
どうでありかて。）藤田 9/20

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：9/17

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年9月17日（3時00分～　時　分）天気：はれ　気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：00）

作業者名				
	1 まつざき	2 しんかわ	3 くどう	4 くどう
	5 かせ	6 にゅうま	7 わたなべ	8 ミウラ
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

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回目　：　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：工藤（4：00）

漁場の海水温度	漁獲前	4：00 1.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4：00 1.0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良○
船倉内の海水温度	帰港時	4：50 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6：00）

○ 済

確認者特記欄：くどう　9/17

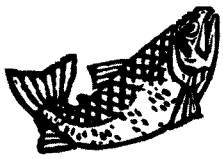
○ 特なし

責任者確認欄：しんかわ　9/17

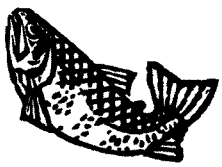
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：2後 9/16



選別場での確認表



実施日：平成20年 9月16日（5時10分～5時40分）天気：はれ気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①本間雄	②工藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2後 (5:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：2後 (5:10)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：2後 (5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) ○
鮮度タンク内海水温	(5:40) 4.1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40) 5.3 ℃

確認者：2後 (5:40)

確認者特記欄：2後 9/16

責任者確認欄：2後 9/16

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 9/16

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年 9 月16日（0 時00分～　時　分）天気：ほか 気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：② （0：00）

作業者名				
	1 まっざき	2 しんかわ	3 くどう	4 くどう
	5 かせ	6 にいづま	7 わたらべ	8 ミウラ
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：Ⓘ （0：00）

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 0：00　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：Ⓘ （4：00）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00） 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00） 1[illegible] ℃

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） 1[illegible] ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：Ⓘ （6：00）

◎ 済

確認者特記欄：くどう　9/16

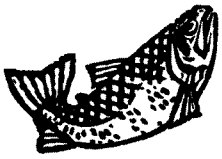
◎ 特なし

責任者確認欄：まっざき　9/16

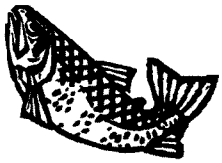
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：２㊞ (9/15)



選別場での確認表



実施日：平成20年 9 月 15 日（5 時 00 分～5 時 20 分）天気：はれ 気温：12.3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①本間雄一	②工藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：２㊞ (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：２㊞ (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：２㊞ (5:20

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20) ○
鮮度タンク内海水温	(5:20) 5 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:20) 6.2 ℃

確認者：２㊞ (5:20)

確認者特記欄：２㊞ (9/15)

責任者確認欄：２㊞ (9/15)

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20年9月15日（6時00分～　時　分）天気：晴れ　気温：14℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（6:00）

作業者名	1 まつざき	2 しんかわ	3 くどう	4 くどう
	5 かい	6 にいづま	7 わたなべ	8 ミウラ
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：工藤（6:00）

チェック内容

- 甲板は
- キャビンの中は
- 船倉の周りは
- 船倉の中は
- 氷の投入は　1回目6:00　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（6:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(6:00) 16℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:00) 1.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○ 良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○ 良
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 1.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤（6:00）

◎ 済

確認者特記欄：くどう　9/15

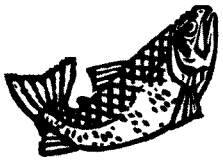
◎特　なし

責任者確認欄：まつざき　9/15

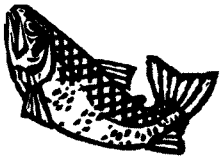
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：乙後 (9/13)



選別場での確認表



実施日：平成 20年 9月 13日（5 時00分～5 時15分）天気：はれ 気温：18 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①本間雄一	②工藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：乙後 (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：乙後 (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：乙後 (5:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:15)	○
鮮度タンク内海水温	(5:15)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:15)	4.7 ℃

確認者：乙後 (5:15)

確認者特記欄：乙後 (9/13)

責任者確認欄：乙後 9/13

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：工藤 (9/13)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年 9 月13 日（3 時00分～ 時 分）天気：[illegible] 気温：16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (8:00)

作業者名				
	1 まつざき	2 しんかわ	3 くどう	4 くどう
	5 かせ	6 にいずま	7 わなべ	8 みうら
	9	10	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 8:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ―― ▶

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 17 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 1.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤 (5:50)

○ 済

確認者特記欄：くどう (9/13)

○ 特 なし

責任者確認欄：まつざき (9/13)

なし

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20年 9 月 12 日（ 8 時00分～ 時 分）天気：はれ/あめ 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 （8：00）

作業者名				
	1 まつざき	2 しんかわ	3 くどう	4 くどう
	5 かせ	6 にいづま	7 わたなべ	8 みうら
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：くどう （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
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

1回目 8：00 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：

〈温度の測定〉

確認者：くどう （4：00）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00） 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00） 11 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	（5：00） 13 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：くどう （5：30）

○ 済

確認者特記欄：くどう （9/12）

○ 特なし

責任者確認欄：まつざき 9/12

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible] (9/12)

選別場での確認表

実施日：平成 20 年 9 月 12 日（5 時 00 分～5 時 40 分）天気：雨　気温：19.8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible] (5:00)

作業者名	①本間雄一	②加瀬藤夫	③工藤久	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible] (5:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible] (5:40)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：[illegible] (5:40)

氷の状態	(5:40)	○
鮮度タンク内海水温	(5:40)	1.4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	5.2 ℃

確認者特記欄：[illegible] (9/12)

責任者確認欄：[illegible] (9/12)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会 工藤雅一 (9/12)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 9 月 12 日（2 時 30 分～ 4 時 40 分）天気：雨　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤雅一 (2:30)

作業者名				
	1 梅木勝美	2 工藤雅浩	3 工藤雅一	4 坂口武彦
	5 井上保	6 高木	7 中野智也	8 梅木雄介
	9 若杉	10	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 1:50　2回目 :　3回目 :　4回目 :

キャビン　船　倉

〈温度の測定〉

確認者：工藤雅一 (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) 7.3℃

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℃

いつもより高いようですが、どうかしましたか？

〈船内清掃記録〉

確認者：工藤雅一 (6:00)

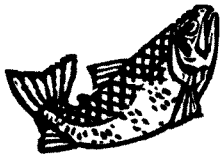
良

確認者特記欄：工藤雅一 (9/12)

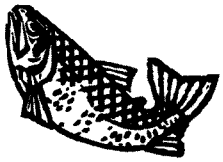
責任者確認欄：梅木勝美 (9/12)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：2後 9/10



選別場での確認表



実施日：平成20年 9月 10日（5時10分～5時30分）天気：はれ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①本間雄一	②工藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2後 (5:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：2後 (5:10)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：2後 (5:30)

〈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)	5.5 ℃

確認者：2後 (5:30)

確認者特記欄：2後 (9/10)

責任者確認欄：2後 (9/10)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（9/10）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年9月10日（3時00分～　時　分）天気：はれ　気温：16　℃

〈健康チェック表〉

確認者：（く）（3：00）

作業者名				
	1 まっざき	2 しんかわ	3 くどう	4 くどう
	5 かや	6 にいづま	7 わたなべ	8 みうら
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：（く）（3：00）

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）：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：（く）（4：00）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00）17　℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00）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	（4：50）1.3　℃

〈船内清掃記録〉

確認者：（く）（5：30）

○ 済

確認者特記欄：（く）工藤（9/10）

○特なし

責任者確認欄：（ま）松崎（9/10）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：

選別場での確認表

実施日：平成 20年 9月 8日（5時10分～5時30分）天気：くもり 気温：19.6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：（5:10）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：（5:10）

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：（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：（5:30）

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)	6.3 ℃

確認者特記欄：

責任者確認欄：

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年 9 月 8 日（3 時00分～ 4 時50分）天気：くもり 気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： K （8:00）

作業者名				
	1 松崎	2 新川	3 工藤	4 工藤
	5 加瀬	6 新妻	7 渡辺	8 三浦
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： K （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 8：00　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： K （4：00）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：00） 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：00） 1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： K （5:00）

済

確認者特記欄： K 9/8

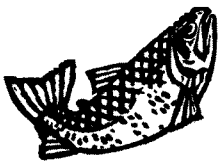
特なし

責任者確認欄： M 9/8

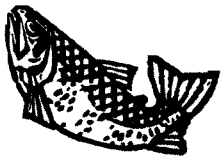
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：2 [illegible] (9/6)



選別場での確認表



実施日：平成 20年 9 月 6日（5 時 25分～5 時 45分）天気：くもり 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①本間雄一	②工藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2 [illegible]
（5：~~45~~ 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：2 [illegible]
（5：25）

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：2 [illegible]
（5：45）

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	（5：45）	○
鮮度タンク内海水温	（5：45）	5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：45）	6 ℃

確認者：2 [illegible]
（　：　）

確認者特記欄：2 [illegible]　(9/6)

責任者確認欄：2 [illegible]　(9/6)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　9/6

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年9月6日（8時00分～　時　分）天気：くもり　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：K（8：00）

作業者名				
	1 松崎	2 新川	3 工美	4 工美
	5 加瀬	6 新妻	7 渡辺	8 三浦
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：K（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
- 水揚げ時の氷は十分か

キャビン　船倉

1回目 8：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：K（8：50）

漁場の海水温度	漁獲前	（8：50）16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（8：50）1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	（15：00）1.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：K（15：30）

◎ 済

確認者特記欄：K（9/6）

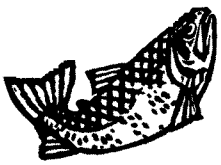
◎ 特なし

責任者確認欄：M　9/6

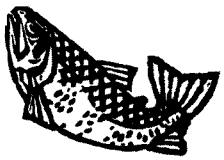
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：2後 (9/4)



選別場での確認表



実施日：平成20年 9月 4日（5時20分～5時35分）天気：くもり 気温： 20 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①本間雄一	②工藤久	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：2後 (5:35)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：2後 (5:35)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：2後 (5:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：2後 (5:35)

確認者特記欄：2後 (9/4)

責任者確認欄：2後 (9/4)

4

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　9/6

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20年 9 月 4 日（3 時00分～　時　分）天気：くもり　気温：16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：K（3：00）

作業者名				
	1 松崎	2 新川	3 工美	4 工美
	5 加瀬	6 新妻	7 渡辺	8 三浦
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：K（3：00）

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 3：00　2回目　：　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：K（4：29）

漁場の海水温度	漁獲前	（4：29）16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4：30）1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	（5：00）1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：K（6：00）

○ 済

確認者特記欄：K　9/6

○ 特なし

責任者確認欄：M　9/6

なし

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20年 9 月 2 日（ 8 時00分～ 時 分）天気：あめ 気温：19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：K（8:00）

作業者名				
	1 松崎	2 新川	3 工藤	4 工藤
	5 加瀬	6 新妻	7 渡辺	8 三浦
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：K（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
- 水揚げ時の氷は十分か

1回目 8 :00 2回目 : 3回目 : 4回目 :

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：K（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	6:00 2.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：K（6:00）

○済

確認者特記欄：K 9/2

○特なし

責任者確認欄：M 9/2

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：[illegible]（9/2）

選別場での確認表

実施日：平成 20年 9月 2日（5時20分～5時30分）天気：くもり 気温： 18.3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（5:20）

作業者名	①工藤 久	②本間雄一	3	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（5:20）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[illegible]（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：[illegible]（5:30）

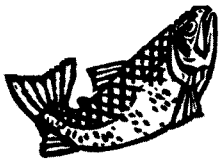
氷の状態	(5:30)	○
鮮度タンク内海水温	(5:30)	3 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	3 ℃

確認者特記欄：[illegible]（9/2）

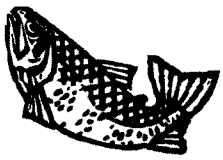
責任者確認欄：[illegible]（9/2）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：（工）9/1



選別場での確認表



実施日：平成20年9月1日（5時00分～6時30分）天気：くもり 気温：16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：（5:00）

作業者名	1 本間	2 新川	3 2名.	4 2名.
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：（5:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：（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：（6:20）

氷の状態	（6:20）
鮮度タンク内海水温	（6:20） 4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:20 3.9 ℃

確認者特記欄：（工） 9/1

責任者確認欄：新川 9/1