平成20年度
秋鮭地域HACCP管理表

第６号
東栄水産

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本間〃

選別場での確認表

実施日：平成20年 11月17日（6時00分～7時15分）天気：くもり 気温：7.6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（6:00）

作業者名	1本間浦三	2本間ことよ	3山下直人	4稲入米る
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（6:10）

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：稲入（7:10）

- 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：本間（7:00）

氷の状態	（7:00）	○
鮮度タンク内海水温	（7:00）	2.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（7:00）	3.1 ℃

確認者特記欄：稲入 〃

責任者確認欄：本間 〃

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 (11/17)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 11 月 17 日（3 時50 分～ 7 時 00分）天気：曇 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 (3:45)

作業者名	①本間保雄	②佐賀政昭	③中道昭助	④本間耕一
	⑤和田雅人	⑥新濱大淳	⑦椎久紀孝	⑧山下直人
	⑨本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 (7:00)

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： 本間 (6:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 11 ℃
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	(5:30) 5.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 (7:00)

清掃

確認者特記欄： 椎久 (11/17)

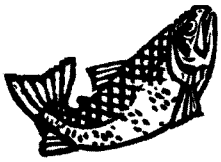
なし

責任者確認欄： 本間 (11/17)

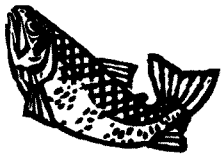
なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本間 ㊞



選別場での確認表



実施日：平成20年11月14日（6時00分～7時20分）天気：晴 気温：1.6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入 (6:00)

作業者名	1 本間清三	2 本間さと子	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入 (6:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：稲入 (7:15)

- 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：本間 (7:10)

氷の状態	(7:10)	○
鮮度タンク内海水温	(7:10)	1.2℃
秋サケ腹部内温度	(7:10)	1.8℃

確認者特記欄：稲入 ㊞

責任者確認欄：本間 ㊞

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (11/14)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 11月 14日（3 時 50分～ 7 時00 分）天気：雪　気温： -1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (3:59)

作業者名	(1) **本間保雄**	(2) **佐賀政昭**	(3) **中道昭助**	(4) **本間耕一**
	(5) **和田雅人**	(6) **新濱大淳**	(7) **椎久紀孝**	(8) **山下直人**
	(9) **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (7:00)

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： **本間** (6:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:20) 11 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:20) 0.3 ℃

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	(6:20) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (7:00)

清

確認者特記欄： **椎久** (11/14)

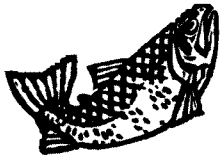
なし

責任者確認欄： **本間** (11/14)

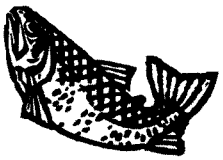
なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本間 11/12



選別場での確認表



実施日：平成 20 年 11 月 12 日（6 時 00 分～ 7 時 10 分）天気：晴 気温：3.4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲久（6:00）

作業者名	1 本間浩三	2 本間ことみ	3 小下直人	4 稲久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲久（6:05）

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：稲久（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：本間（6:50）

氷の状態	（6:50）	○
鮮度タンク内海水温	（6:50）	1.3 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:50）	3.4 ℃

確認者特記欄：稲久 11/12

責任者確認欄：本間 11/12

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (11/12)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 11 月 12 日（ 3 時 50 分～ 7 時 00 分） 天気：晴 気温： −3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (3：45)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (:)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者： **本間** (6：20)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) 10.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) 0.2 ℃

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	(6:20) 6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (7:00)

清

確認者特記欄： **椎久** (11/12)

なし

責任者確認欄： **本間** (11/12)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本川(11/10)

選別場での確認表

実施日：平成20年 11 月 10 日（ 6時00分～ 7 時20分）天気：晴 気温： 1.7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲久 (6:00)

作業者名	1 本川清三	2 本川とよ子	3 山下直人	4 稲久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲久 (6:05)

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： (7:15)

- 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： (7:10)

氷の状態	(7:10)	○
鮮度タンク内海水温	(7:10)	1.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(7:10)	2.2 ℃

確認者特記欄：稲久 11/10

責任者確認欄：本川 11/10

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (11/11)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 26 年 11 月 11 日（4 時 00 分～7 時 30 分）天気：曇 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (3:50)

作業者名				
	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (7:30)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 ： 2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： **本間** (6:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 11.4 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.3 ℃

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	(5:30) 5.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (7:30)

宿

確認者特記欄： **椎久** (11/11)

なし

責任者確認欄： **本間** (11/11)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本間（11/8）

選別場での確認表

実施日：平成20年11月8日（6時00分～7時20分）天気：晴　気温：−0.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲久（6:00）

作業者名	1 本間清三	2 本間ことみ	3 山下直人	4 稲久米雄
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲久（6:05）

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：稲久（7:20）

- 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：稲久（7:15）

氷の状態	（7:15）	○
鮮度タンク内海水温	（7:15）	1.9 ℃
秋サケ腹部内温度	（7:15）	3.0 ℃

確認者特記欄：稲久（11/8）

責任者確認欄：本間（11/8）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (11/9)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 11 月 5 日（4 時 00 分～ 5 時 50 分）天気：晴　気温： / ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (3:50)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6:50)

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： **本間** (6:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(~~3~~:　) 4.35 ℃ 1.6
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:35) 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	(6:20) 4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:50)

清

確認者特記欄： **椎久** (11/8)

なし

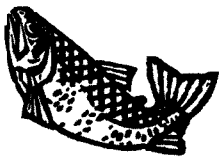
責任者確認欄： **本間** (11/9)

なし

7月1日

地域HACCP委員会：本間（11/6）

選別場での確認表



実施日：平成20年 11月 6日（6時00分～7時15分）天気：曇 気温：4.6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（6:00）

作業者名	1 本間清三	2 本間ことみ	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（6:05）

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：稲入（7:10）

- 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：本間（7:00）

氷の状態	（7:00）	○
鮮度タンク内海水温	（7:00）	2.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（7:00）	2.8 ℃

確認者特記欄：稲入（11/6）

責任者確認欄：本間（11/6）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (11/6)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 11 月 6 日（4 時 00 分～7 時 10 分）天気：晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (3:50)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (7:10)

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： **本間** (6:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:40) 11.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:40) 0.3 ℃

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	(5:30) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (7:10)

なし

確認者特記欄： **椎久** (11/6)

なし

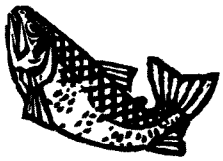
責任者確認欄： **本間** (11/6)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本川（11/5）

選別場での確認表



実施日：平成20年11月5日（6時00分～7時20分）天気：雨　気温：5.3℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（6:00）

作業者名	1 本川清三	2 本川ちとせ	3 山下直人	4 稲入米る
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（6:05）

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：稲入（7:10）

- 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〉

確認者本川（7:05）

氷の状態	（7:05）　○
鮮度タンク内海水温	（7:05）　2.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（7:05）　2.9 ℃

確認者特記欄：稲入　（11/5）

責任者確認欄：本川　（11/5）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** （11/5）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 11 月 5 日（4 時00分～7 時 10分）天気： 雲 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** 36.59

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** （7:10）

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： **本間** （6:30）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:35) 12.4 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:35) 0.2 ℃

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	(6:30) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** （7:10）

清

確認者特記欄： **椎久** （11/5）

なし

責任者確認欄： **本間** （11/5）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本河（〃）

選別場での確認表

実施日：平成20年11月4日（5時55分～7時10分）天気：晴　気温：2.9℃

〈健康チェック表〉

確認者：本河（5:55）

作業者名	1 本河清三	2 本河ことよ	3 山下直人	4 木俣久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木俣久（6:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：木俣久（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：本河（6:55）

氷の状態	（6:55）	○
鮮度タンク内海水温	（6:55）	2.8℃
秋サケ腹部内温度	（6:55）	3.1℃

確認者特記欄：木俣久（〃）

責任者確認欄：本河（〃）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** （1/4）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 11 月 4 日（4 時 00分～7 時 00 分）天気：晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** （3:50）

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** （ ： ）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者： **本間** （6:25）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:40) 12.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:40) 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	(6:25) 5.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** （7:10）

清

確認者特記欄： **椎久** （1/4）

なし

責任者確認欄： **本間** （1/4）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本川（11/3）

選別場での確認表

実施日：平成20年 11 月 3 日（4 時45分～6 時15分）天気：晴 気温：1.7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木佐久（4:45）

作業者名	1本川浩三	2本川ことよ	3山下直人	4木佐久米る
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木佐久（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：木佐久（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：本川（5:50）

氷の状態	（5:50）	○
鮮度タンク内海水温	（5:50）	2.8℃
秋サケ腹部内温度	（5:50）	3.7℃

確認者特記欄：木佐久（11/3）

責任者確認欄：本川（11/3）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** （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 10分～6 時30分）天気：晴 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** （3 :00）

作業者名	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** （6 :30）

チェック内容

- 甲板は →
- キャビンの中は →
- 船倉の周りは →
- 船倉の中は →
- 氷の投入は → 1回目 ： 2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： **本間** （5 :35）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3 :40) 12.4 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3 40) 0.2 ℃

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	(5:35) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** （6 :30）

清

確認者特記欄： **椎久** （11/3）

なし

責任者確認欄： **本間** （11/3）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本川 (11/1)

選別場での確認表

実施日：平成20年 11月1 日（4時45分～6時10分）天気 くもり 気温： 8.4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木作入 (4:45)

作業者名	1本川清三	2本川ことこ	3山下直人	4木作入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木作入 (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：木作入 (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：本川 (5:50)

氷の状態	(5:50) ○
鮮度タンク内海水温	(5:50) 3.1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 3.9 ℃

確認者特記欄：木作入 (11/1)

責任者確認欄：本川 (11/1)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 （11/1）

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 10 分～6 時 15 分）天気：雨　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 （3:00）

作業者名				
	① 本間保雄	② 佐賀政昭	③ 中道昭助	④ 本間耕一
	⑤ 和田雅人	⑥ 新濱大淳	⑦ 椎久紀孝	⑧ 山下直人
	⑨ 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 （6:15）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者： 本間 （5:35）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45) 13.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:45) 0.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(15:35) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 （6:15）

清

確認者特記欄： 椎久 （11/1）

なし

責任者確認欄： 本間 （11/1）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本川 (10/31)

選別場での確認表

実施日：平成 20年 10月 31日（4時45分～6時30分）天気：晴　気温：－0.7℃

〈健康チェック表〉

確認者：木佐久 (4:45)

作業者名	1 本川浩三	2 本川さとこ	3 山下直人	4 木佐久米さ
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木佐久 (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：木佐久 (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：本川 (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：木佐久 (10/31)

責任者確認欄：本川 (10/31)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/31)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 30 年 10 月 31 日（3 時 00 分～6 時 10 分）天気：曇 気温： / ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6:10)

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： **本間** (5:40)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 13.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 0.2 ℃

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	(5:40) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:10)

清掃

確認者特記欄： **椎久** (10/31)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/31)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本川 10/30

選別場での確認表

実施日：平成20年10月30日（4時40分～6時10分）天気：くもり 気温：3.2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入 (4:40)

作業者名	1 本川清三	2 本川ことみ	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入 (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：稲入 (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：本川 (5:45)

氷の状態	(5:45 ○
鮮度タンク内海水温	(5:45 2.9 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:45 3.2 ℃

確認者特記欄：稲入 10/30

責任者確認欄：本川 10/30

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/30)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20年 10月 30日（3 時00分～6 時00分）天気：雨 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6:00)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 ○ ： 2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： **本間** (5:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 14 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 0.3 ℃

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	(5:30) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

清

確認者特記欄： **椎久** (10/30)

なし

責任者確認欄： **本間** (19/30)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：本川 10/29

選別場での確認表

実施日：平成 20年10 月29 日（4 時30分～6 時00分）天気 晴　気温： 4.7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1本川清三	2本川とも子	3山下直人	4稲入米る
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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：稲入（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：本川（5:45）

氷の状態	（5:45 ○
鮮度タンク内海水温	（5:45 3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:45 3.8 ℃

確認者特記欄：稲入 10/29

責任者確認欄：本川 10/29

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/29)

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～ 6 時 00 分）天気： 曇 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:55)

作業者名				
	(1) **本間保雄**	(2) **佐賀政昭**	(3) **中道昭助**	(4) **本間耕一**
	(5) **和田雅人**	(6) **新濱大淳**	(7) **椎久紀孝**	(8) **山下直人**
	(9) **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6:00)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 ○ ： 2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： **本間** (5:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 14.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 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	(5:30) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

清

確認者特記欄： **椎久** (10/29)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/29)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本川 10/28

選別場での確認表

実施日：平成20年10月28日（4時30分～6時00分）天気：晴　気温：1.8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木俣 （4:30）

作業者名	1 本川浩三	2 本川ことよ	3 山下直人	4 木俣米る
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木俣 （4:35）

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：木俣 （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：本川 （5:45）

氷の状態	（5:45　○
鮮度タンク内海水温	（5:45　3.1℃
秋サケ腹部内温度	（5:45　3.6℃

確認者特記欄：木俣　10/28

責任者確認欄：本川　10/28

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 (10/28)

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～6 時00分）天気：晴 気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 (2:50)

作業者名				
	① 本間保雄	② 佐賀政昭	③ 中道昭助	④ 本間耕一
	⑤ 和田雅人	⑥ 新濱大淳	⑦ 椎久紀孝	⑧ 山下直人
	⑨ 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 (6:00)

チェック内容

- 甲板は →
- キャビンの中は →
- 船倉の周りは →
- 船倉の中は →
- 氷の投入は → 1回目 ： 2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： 本間 (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 5.3 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.3 ℃

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	(5:20) 6.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 (6:00)

済

確認者特記欄： 椎久 (10/28)

なし

責任者確認欄： 本間 (10/28)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本河（10/27）

選別場での確認表

実施日：平成20年10月27日（4時30分～6時20分）天気：くもり 気温：6.8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1 本河浩三	2 本河ことち	3 山下直人	4 稲入米る
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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：稲入（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：本河（6:00）

氷の状態	（6:10）	○
鮮度タンク内海水温	（6:10）	3.8℃
秋サケ腹部内温度	（6:10）	4.1℃

確認者特記欄：稲入 10/27

責任者確認欄：本河 10/27

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** （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（3 時 00 分～ 7 時 00 分）天気：曇　気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久**
（2:50）

作業者名				
	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間**
（7:00）

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： **本間**　（5:30）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 14.7 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.2 ℃

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	(5:30) 5.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久**
（7:00）

清

確認者特記欄： **椎久**　（10/27）

なし

責任者確認欄： **本間**　（10/27）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 10/25

選別場での確認表

実施日：平成20年10月25日（~~[illegible]~~時~~[illegible]~~分～6時10分）天気：雨　気温：17.3℃

〈健康チェック表〉

確認者：木住入（4:30）

作業者名	1 本間浩三	2 本間ヒロ子	3 山下直人	4 木住入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木住入（4:35）

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：木住入（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：本間（5:45）

氷の状態	（5:45　○
鮮度タンク内海水温	（5:45　4.5℃
秋サケ腹部内温度	（5:45　4.9℃

確認者特記欄：木住入　10/25

責任者確認欄：本間　10/25

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/25)

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～5 時00分）天気 雨　　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6:00)

チェック内容

- 甲板は →
- キャビンの中は →
- 船倉の周りは →
- 船倉の中は →
- 氷の投入は → 1回目　：　2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： **本間** (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 5.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.2 ℃

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	(5:20) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

済

確認者特記欄： **椎久** (10/25)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/25)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 10/23

選別場での確認表

実施日：平成20年10月23日（4時30分～6時0分）天気 曇り 気温：10.7℃

〈健康チェック表〉

確認者：稚入（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間エとよ	3 山下直人	4 稚入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稚入（4:35）

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：稚入（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：本間（5:45）

氷の状態	（5:45 ○
鮮度タンク内海水温	（5:45） 4.3℃
秋サケ腹部内温度	（5:45） 4.8℃

確認者特記欄：稚入 10/23

責任者確認欄：本間 10/23

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/23)

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～6時00分）天気：曇 気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6:00)

チェック内容

- 甲板は →
- キャビンの中は →
- 船倉の周りは →
- 船倉の中は →
- 氷の投入は → 1回目 ： 2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： **本間** (5:20

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 15 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.2 ℃

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	(5:20) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

済

確認者特記欄： **椎久** (10/23)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/23)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 10/22

選別場での確認表

実施日：平成20年10月22日（4時30分～6時05分）天気：晴　気温：4.3℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入 (4:30)

作業者名	1本間信三	2本間ミヒト子	3山下直人	4稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入 (4:35)

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：稲入 (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：本間 (5:45)

氷の状態	(5:45 ○
鮮度タンク内海水温	(5:45 3.9℃
秋サケ腹部内温度	(5:45 4.1℃

確認者特記欄：稲入 10/22

責任者確認欄：本間 10/22

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/22)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20年 10月 22日（3時00分～6時00分）天気：晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (5:50)

作業者名				
	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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： **本間** (5:15)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 15.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.2 ℃

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	(5:15) 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

なし

確認者特記欄： **椎久** (10/22)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/22)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 10/21

選別場での確認表

実施日：平成20年10月21日（4時30分～6時(102分)）天気 晴　気温：9.3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木俣久（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間さとみ	3 山下直人	4 木俣久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木俣久（4:35）

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：木俣久（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：本間（5:45）

氷の状態	（5:45　○
鮮度タンク内海水温	（5:45　4.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:45　4.9 ℃

確認者特記欄：木俣久　10/21

責任者確認欄：本間　10/21

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 (10/21)

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～6 時 00 分）天気：晴 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 (2:50)

作業者名				
	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 (6:00)

チェック内容

- 甲板は ▶ ○
- キャビンの中は ▶ ○
- 船倉の周りは ▶ ○
- 船倉の中は ▶ ○
- 氷の投入は ▶ 1回目 ： 2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： 本間 (5:15)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 15.4 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.2 ℃

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	(5:15) 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 (6:00)

清

確認者特記欄： 椎久 (10/21)

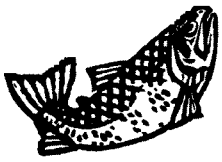
なし

責任者確認欄： 本間 (10/21)

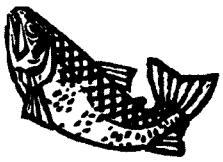
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会 本間 10/20



選別場での確認表



実施日：平成20年10月20日（4時30分～6時10分）天気：くもり 気温：14.7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：本間 (4:30)

作業者名	1 本間清三	2 本間ことみ	3 山下直人	4 本間米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：本間 (4:35)

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：本間 (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：本間 (5:50)

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	4.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	5.0 ℃

確認者特記欄：本間 10/20

責任者確認欄：本間 10/20

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (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（2 時 50 分～6 時 00 分）天気：雲　気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:45)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3:15 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： **本間** (5:10)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:25) 15.4 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:25) ~~3~~0.3 ℃

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	(5:10) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

有

確認者特記欄： **椎久** (10/20)

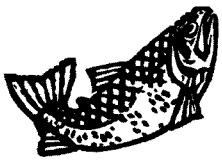
なし

責任者確認欄： **本間** (10/20)

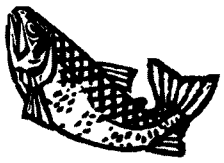
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 10/18



選別場での確認表



実施日：平成20年10月18日（4時30分～6時00分）天気くもり　気温：10.6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1 本間浩三	2 本間さとし	3 山下直人	4 稲入米吉
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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：稲入（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：本間（5:45）

氷の状態	（5:45）	○
鮮度タンク内海水温	（5:45）	4.5℃
秋サケ腹部内温度	（5:45）	4.8℃

確認者特記欄：稲入　10/18

責任者確認欄：本間　10/18

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/17)

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（3 時00分～6 時00分）天気：曇　気温：7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名	(1) **本間保雄**	(2) **佐賀政昭**	(3) **中道昭助**	(4) **本間耕一**
	(5) **和田雅人**	(6) **新濱大淳**	(7) **椎久紀孝**	(8) **山下直人**
	(9) **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3:20　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： **本間** (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 15.3 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.2 ℃

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	(5:15) 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

済

確認者特記欄： **椎久** (10/17)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/17)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 (10/7)

選別場での確認表

実施日：平成20年10月17日（4時30分～6時10分）天気：晴　気温：5.1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木作入 (4:30)

作業者名	1 本間浩三	2 本間さとし	3 山下 直人	4 木作入米治
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木作入 (4:35)

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：木作入 (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：本間 (5:50)

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	4.1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	4.8 ℃

確認者特記欄：木作入 (10/7)

責任者確認欄：本間 (10/7)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/17)

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（ 3 時 00 分～ 5 時 06 分）天気：晴　気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3 :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： **本間** (5:15)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 15.7 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.3 ℃

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	(5:15) 4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (　:　)

洵

確認者特記欄： **椎久** (10/17)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/17)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：南 (10/15)

選別場での確認表

実施日：平成 20 年 10 月 15 日（3 時 50 分～5 時 50 分）天気：晴れ 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：南 (3:50)

作業者名	1 南	2 南(恵)	3 工藤正幸	4 林
	5 若杉	6 島崎	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：南 (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：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) 5.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.6 ℃

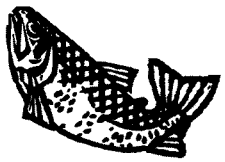
確認者特記欄：南 (10/15)

責任者確認欄：南 重哉 (10/15)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 10/16

選別場での確認表



実施日：平成20年10月16日（4時30分～6時30分）天気：晴　気温：12.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間ミとよ	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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 稲入（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：本間（6:15）

氷の状態	(6:15)	○
鮮度タンク内海水温	(6:15)	4.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15)	5.1 ℃

確認者特記欄：稲入　10/16

責任者確認欄：本間　10/16

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 (10/16)

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～6 時 00 分）天気： 曇 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 (2:50)

作業者名	①本間保雄	②佐賀政昭	③中道昭助	④本間耕一
	⑤和田雅人	⑥新濱大淳	⑦椎久紀孝	⑧山下直人
	⑨本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 (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 3 : 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： 本間 (5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 5.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 0.2 ℃

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	(5:20) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 (6:00)

許

確認者特記欄： 椎久 (10/16)

なし

責任者確認欄： 本間 (10/16)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本川 10/15

選別場での確認表

実施日：平成20年10月15日（4時30分～6時00分）天気：晴　気温：8.8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稀久（4:30）

作業者名	1 本川清三	2 本川恵子	3 山下直人	4 稀久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：（4:35）

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：（5:50）

- 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：（5:40）

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）	5.0 ℃

確認者特記欄：稀久　10/15

責任者確認欄：本川　10/15

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (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（3 時00 分～6 時30分）天気：晴　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2 5 0)

作業者名	① 本間保雄	② 佐賀政昭	③ 中道昭助	④ 本間耕一
	⑤ 和田雅人	⑥ 新濱大淳	⑦ 椎久紀孝	⑧ 山下直人
	⑨ 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6 :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 25　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か ──→ ○

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者： **本間** (5 :30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3 :30) 15.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3 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	(5:30) 5.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6 :30)

特記

確認者特記欄： **椎久** (10/15)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/15)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 (10/4)

選別場での確認表

実施日：平成20年10月14日（4時30分～6時00分）天気：くもり 気温：11.9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木俣 (4:30

作業者名	1 本間清三	2 本間ことみ	3 山下直人	4 木俣久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木俣 (4:35

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：木俣 (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：本間 (5:50)

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	4.3 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	4.6 ℃

確認者特記欄：木俣 (10/4

責任者確認欄：本間 (10/4

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 (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（3 時 00 分～6 時 00 分）天気：曇 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 (2:55)

作業者名				
	① 本間保雄	② 佐賀政昭	③ 中道昭助	④ 本間耕一
	⑤ 和田雅人	⑥ 新濱大淳	⑦ 椎久紀孝	⑧ 山下直人
	⑨ 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 (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 3 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： 本間 (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 16.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 0.2 ℃

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	(5:20) 3.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 (6:00)

ヨ白

確認者特記欄： 椎久 (10/14)

なし

責任者確認欄： 本間 (10/14)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間（10/13）

選別場での確認表

実施日：平成20年10月13日（4時30分～6時30分）天気：晴　気温：6.9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木俣久（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間さとみ	3 山下直人	4 木俣久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木俣久（4:35）

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：木俣久（6:25）

- 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：本間（6:20）

氷の状態	（6:20　○
鮮度タンク内海水温	（6:20）3.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:20）3.8 ℃

確認者特記欄：木俣久（10/13）

責任者確認欄：本間（10/13）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** （10/13）

出港･漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20年 10月13 日（2 時 45分～6 時 20 分）天気：晴 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** （2:40）

作業者名	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** （6:20）

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 3:10 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： **本間** （5:20）

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 16.3 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 0.2 ℃

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	(5:20) 4.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** （6:20）

清

確認者特記欄： **椎久** （10/13）

なし

責任者確認欄： **本間** （10/13）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間（10/11）

選別場での確認表

実施日：平成20年10月11日（4時30分～6時5分）天気くもり　気温：17.1℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1本間清三	2本間さとみ	3山下直人	4稲入米る
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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：稲入（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：本間（5:50）

氷の状態	（5:50）	○
鮮度タンク内海水温	（5:50）	4.6℃
秋サケ腹部内温度	（5:50）	5.1℃

確認者特記欄：稲入（10/11）

責任者確認欄：本間（10/11）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 （9/11）

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～5 時 00 分）天気：雨 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 （2:55）

作業者名				
	① 本間保雄	② 佐賀政昭	③ 中道昭助	4 ⑤ 本間耕一
	⑤ 和田雅人	⑥ 新濱大淳	⑦ 椎久紀孝	⑧ 山下直人
	⑨ 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 （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 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： 本間 （5:20）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（3:40） 16.7 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（3:40） 0.2 ℃

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	（5:20） 3.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 （6:00）

清

確認者特記欄： 椎久 （10/11）

なし

責任者確認欄： 本間 （10/11）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本河 (10/10)

選別場での確認表

実施日：平成20年10月10日（4時30分～6時00分）天気：くもり 気温：14.1℃

〈健康チェック表〉

確認者：木作入 (4:30)

作業者名	1 本河清三	2 本河とと子	3 山下直人	4 木作入米る
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木作入 (4:35)

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：木作入 (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：本河 (5:45)

氷の状態	(5:45)	○
鮮度タンク内海水温	(5:45)	3.9℃
秋サケ腹部内温度	(5:45)	4.4℃

確認者特記欄：木作入 (10/10)

責任者確認欄：本河 (10/10)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (19/10)

出港･漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20年 10 月 10 日（3 時 00 分～ 5 時 00 分）天気： 曇 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3:~~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： **本間** (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3 30) 15.8 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3 30) 0.2 ℃

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	(5:20) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

~~なし~~ 清

確認者特記欄： **椎久** (10/10)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/10)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間（印）

選別場での確認表

実施日：平成20年10月9日（4時30分～6時05分）天気：くもり　気温：9.1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間さとみ	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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：稲入（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：本間（5:45）

氷の状態	（5:45）　○
鮮度タンク内海水温	（5:45）　3.7℃
秋サケ腹部内温度	（5:45）　4.7℃

確認者特記欄：稲入（印）

責任者確認欄：本間（印）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (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00 分～6 時00分）天気：雨　気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:55)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 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： **本間** (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 16.7 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(8:40) 0.2 ℃

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	(5:20) 3.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

洵

確認者特記欄： **椎久** (10/9)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/9)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 (10/8)

選別場での確認表

実施日：平成 20年 10月 8日（4時30分～5時00分）天気：くもり 気温： 8.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入 (4:30)

作業者名	1 本間清三	2 本間さとこ	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入 (4:35)

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：稲入 (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：本間 (5:45)

氷の状態	(5:45	○
鮮度タンク内海水温	(5:45	3.9 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:45	4.4 ℃

確認者特記欄：稲入 (10/8)

責任者確認欄：本間 (10/8)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** （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（3 時 20 分～ 6 時 00 分）天気：雲　気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久**
（3：15）

作業者名	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間**
（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 3：50 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か →

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者： **本間**　（5：30）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（3：55） 16.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（3：55） 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	（5：30） 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久**
（6：00）

清掃

確認者特記欄： **椎久**　（10/8）

なし

責任者確認欄： **本間**　（10/8）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間(10/7)

選別場での確認表

実施日：平成 20 年 10 月 7 日（ 5 時 00 分～ 6 時 00 分）天気：くもり 気温： 12.6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲又 (5:00)

作業者名	1 本間清三	2 本間ことみ	3 山下直人	4 稲又米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲又 (5:05)

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：稲又 (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：本間 (5:50)

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	3.7 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	4.4 ℃

確認者特記欄：稲又 (10/7)

責任者確認欄：本間 (10/7)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/7)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 2.0 年 10 月 7 日（3 時30分～ 6 時00分）天気：雨　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (3:25)

作業者名	①本間保雄	②佐賀政昭	③中道昭助	④本間耕一
	⑤和田雅人	⑥新濱大淳	⑦椎久紀孝	⑧山下直人
	⑨本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者： **本間** (5:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:09) 15.8 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:00) 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	(5:30) 4.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

清

確認者特記欄： **椎久** (10/7)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/7)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本阿(10/6)

選別場での確認表

実施日：平成20年10月6日（4時30分～5時55分）天気：晴　気温：6.2℃

〈健康チェック表〉

確認者：稗入（4:30）

作業者名	1本阿清三	2本阿ことよ	3山下直人	4稗入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稗入（4:35）

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：稗入（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：本阿（5:45）

氷の状態	（5:45　○
鮮度タンク内海水温	（5:45　3.3℃
秋サケ腹部内温度	（5:45　3.9℃

確認者特記欄：稗入（10/6）

責任者確認欄：本阿（10/6）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (1/6)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 10 月 6 日（2 時 30 分～6 時 00 分）天気：晴　気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:20)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 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： **本間** (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 16.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 0.2 ℃

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) 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

清

確認者特記欄： **椎久** (1/6)

なし

責任者確認欄： **本間** (1/6)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 10/4

選別場での確認表

実施日：平成20年10月4日（4時30分～6時10分）天気：雨　気温：12.7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間もと子	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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：稲入（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：本間（5:45）

氷の状態	(5:45)	○
鮮度タンク内海水温	(5:45)	4.1℃
秋サケ腹部内温度	(5:45)	4.9℃

確認者特記欄：稲入 10/4

責任者確認欄：本間 10/4

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/4)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 10 月 4 日（3 時 00 分～6 時 20 分）天気：雨　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6:20)

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 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： **本間** (5:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 16.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 0.2 ℃

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	(5:30) 4.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:20)

済

確認者特記欄： **椎久** (10/4)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/4)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (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～ 6 時 10分）天気： 晴 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:55)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6:10)

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 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： **本間** (6:10)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 10.8 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 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	(5:30) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:10)

2回

確認者特記欄： **椎久** (10/3)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/3)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間(19/3)

選別場での確認表

実施日：平成20年10月3日（4時30分～6時05分）天気：晴　気温：8.7℃

〈健康チェック表〉

確認者 稲久 (4:30

作業者名	1 本間清三	2 本間さとし	3 山下直人	4 稲久米吉
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者 稲久 (4:35

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 稲久 (6:50

- 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 本間 (5:45

氷の状態	(5:45 ○
鮮度タンク内海水温	(5:45 4.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:45 4.7℃

確認者特記欄：稲久 (10/3)

責任者確認欄：本間 (10/3)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間（10/2）

選別場での確認表

実施日：平成20年10月2日（4時30分～6時00分）天気：くもり　気温：11.9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稚入（4:30）

作業者名	1本間清三	2本間さとみ	3山下直人	4稚入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稚入（4:35）

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：稚入（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：本間（5:45）

氷の状態	（5:45　○
鮮度タンク内海水温	（5:45　3.7 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:45　4.2 ℃

確認者特記欄：稚入（10/2）

責任者確認欄：本間（10/2）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (10/2)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 10 月 2 日（3 時 00 分～6 時 00 分）天気：雲　気温：〃 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2 55)

作業者名				
	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 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： **本間** (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 16.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 0.2 ℃

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	(5:30) 4.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6 00)

清

確認者特記欄： **椎久** (10/2)

なし

責任者確認欄： **本間** (10/2)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間(10/1)

選別場での確認表

実施日：平成20年10月1日（4時30分～6時00分）天気：(曇り) 気温：5.9℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入 (4:30)

作業者名	1 本間清三	2 本間ヒロ子	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入 (4:35)

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：稲入 (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：本間 (5:50)

氷の状態	(5:50) ○
鮮度タンク内海水温	(5:50) 3.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 4.1℃

確認者特記欄：稲入 (10/1)

責任者確認欄：本間 (10/1)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 (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～ 6 時 00 分）天気：晴 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 (2:55)

作業者名	①本間保雄	②佐賀政昭	③中道昭助	④本間耕一
	⑤和田雅人	⑥新濱大淳	⑦椎久紀孝	⑧山下直人
	⑨本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 (:)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者： 本間 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 5.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 0.2 ℃

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	(5:20) 3.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 (6:00)

清

確認者特記欄： 椎久 (10/1)

なし

責任者確認欄： 本間 (10/1)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/30

選別場での確認表

実施日：平成20年 9 月 30 日（4 時 30 分～6 時 00 分）天気：晴 気温：3.8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入 (4:30)

作業者名	1本間清三	2本間とよ子	3小下直人	4稲入栄
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入 (4:35)

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：稲入 (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：稲入 (5:45)

氷の状態	(5:45) ○
鮮度タンク内海水温	(5:45) 3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:45 3.9 ℃

確認者特記欄：稲入 9/30

責任者確認欄：本間 9/30

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (9/30)

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（3 時00分～6 時00分）天気：晴　気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 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： **本間** (5:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 5.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 0.2 ℃

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	(5:30) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

済

確認者特記欄： **椎久** (9/30)

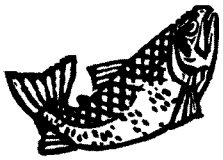
なし

責任者確認欄： **本間** (9/30)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間（9/29）



選別場での確認表

実施日：平成20年9月29日（4時30分～6時15分）天気：晴　気温：6.2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木俣（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間とと子	3 山下直人	4 木俣久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木俣（4:35）

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：木俣（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：本間（6:10）

氷の状態	（6:10）	○
鮮度タンク内海水温	（6:10）	3.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:10）	4.4 ℃

確認者特記欄：木俣久　9/29

責任者確認欄：本間　9/29

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (9/29)

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（3時00分～6時00分）天気：晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2：50)

作業者名				
	(1) **本間保雄**	(2) **佐賀政昭**	(3) **中道昭助**	(4) **本間耕一**
	(5) **和田雅人**	(6) **新濱大淳**	(7) **椎久紀孝**	(8) **山下直人**
	(9) **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 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： **本間** (5：20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 6.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 0.2 ℃

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	(5:20) 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6：00)

済

確認者特記欄： **椎久** (9/29)

なし

責任者確認欄： **本間** (9/29)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (9/27)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 9 月 27 日（3 時 00 分～6 時 10 分）天気：　　気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名				
	(1) **本間保雄**	(2) **佐賀政昭**	(3) **中道昭助**	(4) **本間耕一**
	(5) **和田雅人**	(6) **新濱大淳**	(7) **椎久紀孝**	(8) **山下直人**
	(9) **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6:10)

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 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： **本間** (5:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 17.1 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 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	(5:30) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:10)

清

確認者特記欄： **椎久** (9/27)

なし

責任者確認欄： **本間** (9/27)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 (印)

選別場での確認表

実施日：平成20年9月27日（4時30分～6時00分）天気（くもり）気温：9.6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1本間清三	2本間さとみ	3山下直人	4稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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：稲入（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：本間（5:50）

氷の状態	（5:50）	○
鮮度タンク内海水温	（5:50）	3.5℃
秋サケ腹部内温度	（5:50）	4.6℃

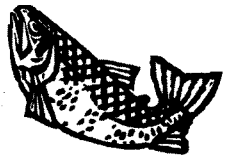
確認者特記欄：稲入 (印)

責任者確認欄：本間 (印)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会 本間 9/26

選別場での確認表



実施日：平成20年9月26日（4時30分～6時05分）天気 雨　気温：12.9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者 木作入 (4:30)

作業者名	1 本間清三	2 本間ことよ	3 山下直人	4 木作入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者 木作入 (4:35)

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：木作入 (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：本間 (5:50)

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	3.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	4.2 ℃

確認者特記欄：木作入 9/26

責任者確認欄：本間 9/26

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (9/26)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 二 年 9 月 26 日（3 時 00 分～ 6 時 00 分）天気： 雨 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名				
	(1) **本間保雄**	(2) **佐賀政昭**	(3) **中道昭助**	(4) **本間耕一**
	(5) **和田雅人**	(6) **新濱大淳**	(7) **椎久紀孝**	(8) **山下直人**
	(9) **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 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： **本間** (5:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 17 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 0.2 ℃

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	(5:30) 3.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

確認者特記欄： **椎久** (9/26)

なし

責任者確認欄： **本間** (9/26)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/25

選別場での確認表

実施日：平成20年 9 月25日（ 4時30分～ 6時00分）天気：晴 気温： 6.8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：本作久（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間さとみ	3 山下直人	4 本作久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：本作久（4:35）

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：本作久（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：本間（5:50）

氷の状態	（5:50）	○
鮮度タンク内海水温	（5:50）	3.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:50）	4.6 ℃

確認者特記欄：本作久 9/25

責任者確認欄：本間 9/25

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (9/25)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20年 9 月 25 日（ 3 時 00 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温： 2.8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:50)

作業者名	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 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： **本間** (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 17.4 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 0.2 ℃

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	(5:20) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

3月

確認者特記欄： **椎久** (9/25)

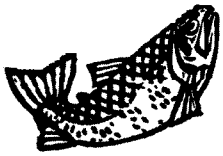
なし

責任者確認欄： **本間** (9/25)

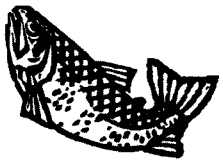
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/24



選別場での確認表



実施日：平成20年 9 月24日（4時30分～6時10分）天気：雨　気温：9.6 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1本間清三	2本間ミヨ子	3山下直人	4稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：稲入（4:30）

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

確認者：稲入（4:35）

- 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：（6:05）

- 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：（6:00）

氷の状態	（6:00）○
鮮度タンク内海水温	（6:00）3.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）2.4 ℃

確認者特記欄：稲入 9/24

責任者確認欄：本間 9/24

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (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～ 6 時 00 分）天気：晴　気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:55)

作業者名				
	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 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： **本間** (5:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 7.8 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:40) 0.2 ℃

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	(5:30) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

済

確認者特記欄： **椎久** (9/24)

なし

責任者確認欄： **本間** (9/24)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/23

選別場での確認表

実施日：平成 20 年 9 月 23 日（ 4時30分～ 6 時 10分）天気 くもり 気温： 14.4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲久（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間とし子	3 山下直人	4 稲久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲久（4:35）

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：（6:05）

- 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：（6:00）

氷の状態	（6:00）	○
鮮度タンク内海水温	（6:00）	3.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	2.2 ℃

確認者特記欄：稲久 （9/23）

責任者確認欄：本間 （9/23）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 (9/23)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 26 年 9 月 23 日（ 2 時 45 分～ 6 時 00 分） 天気：雲 気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 (2:40)

作業者名	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 (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 3:15 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： 本間 (5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 18 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 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	(5:15) ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 (6:00)

清

確認者特記欄： 椎久 (9/23)

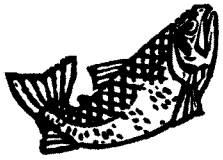
なし

責任者確認欄： 本間 (9/23)

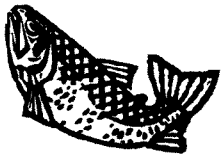
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/22



選別場での確認表



実施日：平成20年 9 月22日（4時30分～6時25分）天気：くもり 気温：16.8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木作入（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間さとみ	3 山下直人	4 木作入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木作入（4:35）

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：木作入（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：（6:15）

氷の状態	（6:15）	○
鮮度タンク内海水温	（6:15）	2.9 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:15）	4.5 ℃

確認者特記欄：木作入 9/22

責任者確認欄：本間 9/22

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (9/22)

出港･漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 00年 9 月 22日（ 2 時 45 分～ 6 時 10 分）天気：晴 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:40)

作業者名	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (6:00)

チェック内容

- 甲板は → ㊀
- キャビンの中は → ㊀
- 船倉の周りは → ㊀
- 船倉の中は → ㊀
- 氷の投入は → 1回目 3:15 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ㊀

キャビン　㊀船　倉

〈温度の測定〉

確認者： **本間** (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 17.7 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 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	(5:20) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:10)

[illegible]

確認者特記欄： **椎久** (9/22)

なし

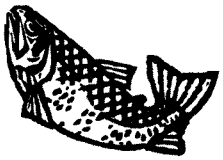
責任者確認欄： **本間** (9/22)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会 本間 9/20

選別場での確認表



実施日：平成20年9月20日（4時30分～5時50分）天気 晴　気温：11.0℃

〈健康チェック表〉

確認者 木俣 (4:30)

作業者名	1 本間清三	2 本間さとみ	3 山下直人	4 木俣米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木俣 (4:35)

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：木俣 (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：本間 (5:40)

氷の状態	(5:40)	○
鮮度タンク内海水温	(5:40)	7.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	6.9 ℃

確認者特記欄：木俣 9/20

責任者確認欄：本間 9/20

↓

少し、他に比べて高いようですが、品質は問題ないですか？

本間 9/20.

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (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（2 時45 分～ 5 時00 分）天気：曇 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:40)

作業者名	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3:15 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

一日早く回答が揃えるように努めています。 (本間) 9/20.

〈温度の測定〉

確認者： **本間** (5:15)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:25) 17.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:25) 0.2 ℃

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	(5:15) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

清

海水温度まだまだ高いようですが、他の漁場と比べ高くありませんか？

(椎久) 9/20.

確認者特記欄： **椎久** (9/20)

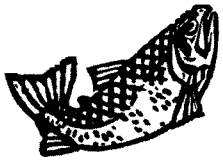
なし

責任者確認欄： **本間** (9/20)

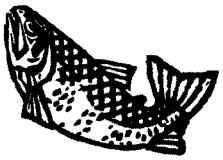
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/19



選別場での確認表



実施日：平成20年 9月19日（4時30分～6時00分）天気：晴 気温：20.2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：林作久（4:30）

作業者名	1本間清三	2本間さとみ	3山下直人	4林作久米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：林作久（4:35）

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：林作久（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：本間（5:55）

氷の状態	（5:55）	○
鮮度タンク内海水温	（5:55）	6.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:55）	7.0 ℃

確認者特記欄：林作久（9/19）

責任者確認欄：本間（9/19）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (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（2 時 45 分～6 時 00 分）天気： 晴 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:40)

作業者名	① 本間保雄	② 佐賀政昭	③ 中道昭助	④ 本間耕一
	⑤ 和田雅人	⑥ 新濱大淳	⑦ 椎久紀孝	⑧ 山下直人
	⑨ 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3 ~~40~~ 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： **本間** (5:15)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 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	(5:15) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

済

確認者特記欄： **椎久** (9/19)

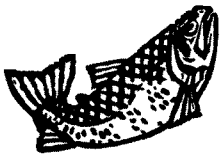
なし

責任者確認欄： **本間** (9/19)

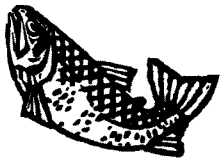
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/18



選別場での確認表



実施日：平成20年 9月18日（4時30分～6時00分）天気：晴 気温：12.7℃

〈健康チェック表〉

確認者 木俣 (4:30)

作業者名	1 本間清三	2 本間ことみ	3 山下直人	4 木俣人米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木俣 (4:35)

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：木俣 (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：本間 (5:50)

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	3.9 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	5.9 ℃

確認者特記欄：木俣人 9/18

責任者確認欄：本間 9/18

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (9/8)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 9 月 18 日（2 時45分～6 時00分）天気：晴 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:40)

作業者名				
	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (:)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者： **本間** (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 8.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 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	(5:20) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

確認者特記欄： **椎久** (9/18)	責任者確認欄： **本間** (9/18)
なし	なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間（9/16）

選別場での確認表

実施日：平成20年9月16日（4時30分～5時55分）天気：晴　気温：14.1℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間さと子	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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：稲入（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：本間（5:45）

氷の状態	（5:45　○
鮮度タンク内海水温	（5:45　7.4℃
秋サケ腹部内温度	（5:45　7.5℃

確認者特記欄：稲入（9/16）

責任者確認欄：本間（9/16）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (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 ( ) 時45分～6 時00分) 天気：晴 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:40)

作業者名	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3:15 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： **本間** (:)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:00) 19 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 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	(5:20) 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

洗

確認者： **椎久** (6:00)

確認者特記欄： **椎久** (9/16)

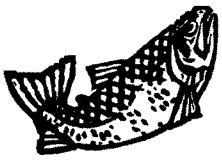
なし

責任者確認欄： **本間** (9/16)

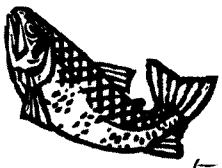
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/15



選別場での確認表



実施日：平成20年 9 月 15 日（4 時30分～ 6 時 5 分）天気：曇 気温： 10.9 ℃ 5:00

〈健康チェック表〉

確認者 稲入 (4:30)

作業者名	1 本間清三	2 本間さとみ	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入 (4:35)

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 稲入 (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 本間 (5:55)

氷の状態	(5:55)	○
鮮度タンク内海水温	(5:55)	6.9 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:55)	7.1 ℃

確認者特記欄：稲入 9/15

責任者確認欄：本間 9/15

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (9/15)

出港･漁獲から帰港までの確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:40)

作業者名				
	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3:15 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： **本間** (5:20)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 19.2 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:20) 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	(5:20) 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

洗

確認者特記欄： **椎久** (9/15)

なし

責任者確認欄： **本間** (9/15)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間（9/13）

選別場での確認表

実施日：平成 20年 9 月 13 日（4 時 30 分～ 6 時 0 分）天気：晴れ 気温：19℃

〈健康チェック表〉

確認者：稚入（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間さとみ	3 山下直人	4 稚入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稚入（4:35）

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：稚入（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：本間（5:50）

氷の状態	（5:50）	○
鮮度タンク内海水温	（5:50）	6.8℃
秋サケ腹部内温度	（5:50）	7.4℃

確認者特記欄：稚入（9/13）

責任者確認欄：本間（9/13）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** （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（2 時45分～5 時50分） 天気：晴 気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** （2：40）

作業者名				
	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** （ ： ）

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者： **本間** （5：15）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（3:20） 18.5 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（3:20） 0.2 ℃

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	（5:15） 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** （5:50）

確認者特記欄： **椎久** （9/13）

なし

責任者確認欄： **本間** （9/13）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/12

選別場での確認表

実施日：平成20年 9 月 12 日（4時30分～6時00分）天気：雨　気温：19.2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1 本間清三	2 本間さと子	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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：稲入（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：本間（5:55）

氷の状態	（5:55）	○
鮮度タンク内海水温	（5:55）	6.4℃
秋サケ腹部内温度	（5:55）	7.1℃

確認者特記欄：稲入 9/12

責任者確認欄：本間 9/12

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (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 45分～ 6時 00分）天気：雨　気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:40)

作業者名				
	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3:15 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： **本間** (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 8.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

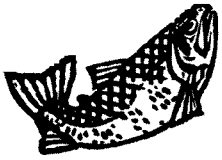
確認者特記欄： **椎久** (9/12)

なし

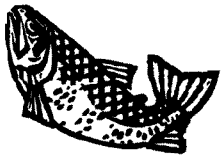
責任者確認欄： **本間** (9/12)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/10



選別場での確認表



実施日：平成20年9月10日（4時30分～5時50分）天気：晴　気温：11.9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木俣 (4:30)

作業者名	1 本間清三	2 本間ことよ	3 山下直人	4 木俣入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木俣 (4:35)

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：木俣 (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：本間 (5:45)

氷の状態	(5:45	○
鮮度タンク内海水温	(5:45	6.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:45	7.1 ℃

確認者特記欄：木俣入　9/10

責任者確認欄：本間　9/10

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (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（2 時 45分～6 時 00分）天気：晴　気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:40)

作業者名	1 **本間保雄**	2 **佐賀政昭**	3 **中道昭助**	4 **本間耕一**
	5 **和田雅人**	6 **新濱大淳**	7 **椎久紀孝**	8 **山下直人**
	9 **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3:20　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： **本間** (5:15)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:25) 18.8 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:25) 7.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:15) 3.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

済

確認者特記欄： **椎久** (9/10)

なし

責任者確認欄： **本間** (9/10)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (9/8)

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（2 時45分～6 時00分）天気：雨　気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:40)

作業者名	①本間保雄	②佐賀政昭	③中道昭助	④本間耕一
	⑤和田雅人	⑥新濱大淳	⑦椎久紀孝	⑧山下直人
	⑨本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 8:20　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： **本間** (5:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:25) 19.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:25) 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	(5:10) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

清

確認者特記欄： **椎久** (9/8)

なし

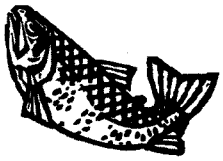
責任者確認欄： **本間** (9/8)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/8

選別場での確認表



実施日：平成20年 9 月 8 日（4 時30分～ 6 時00分）天気：くもり 気温：20.1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木作入（4:30）

作業者名	1 本間浩	2 本間とと子	3 小下直人	4 木作入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木作入（4:35）

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：木作入（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：木作入（5:50）

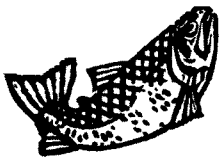
氷の状態	（5:50）	○
鮮度タンク内海水温	（5:50）	6.7 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:50）	7.2 ℃

確認者特記欄：木作入（9/8）

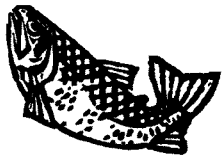
責任者確認欄：本間（9/8）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間（9/6）



選別場での確認表



実施日：平成20年 9 月6 日（4時30分～6時00分）天気：雨　気温：17.8℃

〈健康チェック表〉

確認者 木俣 （4:30）

作業者名	1 本間浦三	2 本間さとみ	3 山下直人	4 木俣米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者 木俣 （4:35）

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 木俣 （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 本間 （6:00）

氷の状態	（6:00）	○
鮮度タンク内海水温	（6:00）	6.2℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	7.2℃

確認者特記欄：木俣 （9/6）

責任者確認欄：本間 （9/6）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** （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（2 時45分～ 6 時00分）天気：雨　気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久**
（2：40）

作業者名	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間**
（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 3：20　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： **本間**　（5：30）

漁場の海水温度	漁 獲 前	（3：25） 18.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	（3：25） 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	（5：30） 3.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久**
（6：00）

清掃

確認者特記欄： **椎久**　（9/6）

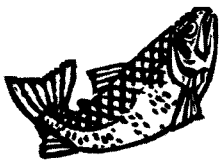
なし

責任者確認欄： **本間**　（9/6）

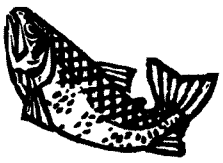
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間（9/4）



選別場での確認表



実施日：平成 20年 9 月 4 日（4時30分～5時55分）天気：晴 気温：18.8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：稲入（4:30）

作業者名	1 本間浦三	2 本間ちとせ	3 山下直人	4 稲入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：稲入（4:35）

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：稲入（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：本間（5:45）

氷の状態	（5:45	○
鮮度タンク内海水温	（5:45	6.8℃
秋サケ腹部内温度	（5:45	7.3 ℃

確認者特記欄：稲入（9/4）

責任者確認欄：本間（9/4）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (9/4)

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（2 時45分～ 5 時00分）天気： 気温： 20 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (2:40)

作業者名	① **本間保雄**	② **佐賀政昭**	③ **中道昭助**	④ **本間耕一**
	⑤ **和田雅人**	⑥ **新濱大淳**	⑦ **椎久紀孝**	⑧ **山下直人**
	⑨ **本間憲人**	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (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 3:20 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： **本間** (5:15)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:25) ~~18~~ ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:25) 12 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:15) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (6:00)

清 ~~乾~~

確認者特記欄： **椎久** (9/4)

なし

責任者確認欄： **本間** (9/4)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 (9/3)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20 年 9 月 3 日（2 時20 分～ 6 時00 分）天気：曇 気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 (2:30)

作業者名				
	① 本間保雄	② 佐賀政昭	③ 中道昭助	④ 本間耕一
	⑤ 和田雅人	⑥ 新濱大淳	⑦ 椎久紀孝	⑧ 山下直人
	⑨ 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 (6:00)

チェック内容

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

キャビン | 船倉

〈温度の測定〉

確認者： 本間 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 19.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 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) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 (6:00)

清

確認者特記欄： 椎久 (9/3)

なし

責任者確認欄： 本間 (9/3)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 (9/3)

選別場での確認表

実施日：平成20年 9 月 3 日（4時30分～6時00分）天気：雨　気温：19.6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：本作入 (4:30)

作業者名	1 本間清三	2 本間ことみ	3 山下直人	4 本作入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：本作入 (4:35)

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：本作入 (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：本間 (5:50)

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	7.7 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	7.6 ℃

確認者特記欄：本作入 (9/3)

責任者確認欄：本間 (9/3)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： 本間 (9/1)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 20年 9月 1日（2時10分～5時00分）天気：雲 気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 椎久 (2:10)

作業者名				
	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： 本間 (6:00)

チェック内容

- 甲板は →
- キャビンの中は →
- 船倉の周りは →
- 船倉の中は →
- 氷の投入は → 1回目 2:45 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： 本間 (:)

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	(2:50) 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	(5:15) 3.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 椎久 (6:00)

清

確認者特記欄： 椎久 (9/1)

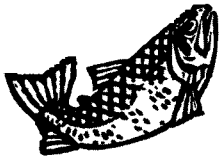
なし

責任者確認欄： 本間 (9/1)

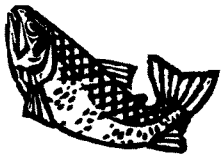
なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：本間 9/1



選別場での確認表



実施日：平成20年 9 月 1 日（4時00分～6時00分）天気：雨　気温：15.4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：木俣 (4:00)

作業者名	1本間清三	2本間さとみ	3山下直人	4木俣入米子
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：木俣 (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：木俣 (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：本間 (5:50)

氷の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	7.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	7.7 ℃

確認者特記欄：木俣入 (9/2)

責任者確認欄：本間 (9/2)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (8/30)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20 年 8 月 30日（6 時00分～ 8 時00分）天気：雨 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (6:00)

作業者名	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (7:00)

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 6:30 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： **本間** (7:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:30) 17.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:35) 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	(7:30) 3.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (8:00)

済

確認者特記欄： **椎久** (8/30)

なし

責任者確認欄： **本間** (8/30)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会： **本間** (8/27)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成20 年 8 月 27日（5 時00 分～7 時00 分）天気： 雨 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： **椎久** (5:00)

作業者名				
	1 本間保雄	2 佐賀政昭	3 中道昭助	4 本間耕一
	5 和田雅人	6 新濱大淳	7 椎久紀孝	8 山下直人
	9 本間憲人	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者： **本間** (7:00)

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者： **本間** (6:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(5:40) 17.4 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(5:40) 1.5 ℃

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	(6:39) 4.5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： **椎久** (7:00)

清

確認者特記欄： **椎久** (8/27)

なし

責任者確認欄： **本間** (8/27)

なし