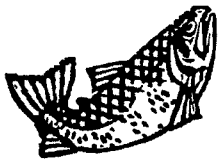
平成22年度
秋鮭地域HACCP管理表

第2号
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 02 年　11 月　5 日（6 時 00 分～　　時　　分）天気：はれ 気温：　2.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：乙 (6:00)

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：乙 (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：乙 (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：乙 (6:30)

氷の状態	(6:30) ○
鮮度タンク内海水温	(6:30) 6 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 5.5 ℃

確認者特記欄：乙　（　／　）

責任者確認欄：乙　（　／　）

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 22 年 11 月 3 日（6 時 00 分～ 6 時 30 分）天気：曇り　気温：4.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（6:00）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（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：[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）	5.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：30）	5.7 ℃

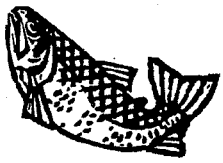
確認者特記欄：[illegible]（　／　）

責任者確認欄：[illegible]（　／　）

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 1日（5時30分～6時00分）天気：~~晴れ~~（くもり）気温：10.5℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（5:30）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（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：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（　：　）

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)	5 ℃

確認者特記欄：工藤　（　／　）

責任者確認欄：工藤　（　／　）

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22年10月30日（5時00分～6時00分）天気：はれ 気温：　-1　℃

〈健康チェック表〉

確認者：　2班　（5:00）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：　2班　（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：　2班　（　：　）

- 選別台は清掃されているか ―――→ ○
- 計量器は清掃されているか ―――→ ○
- 鮮度保持タンクは清掃されているか ―――→ ○
- シートは全タ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：　2班　（　：　）

氷の状態	(6:00)	○
鮮度タンク内海水温	(6:00)	5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	6.1 ℃

確認者特記欄：　2班　（　／　）

責任者確認欄：　2班　（　／　）

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 02年 10月 28日（5時00分～6時30分）天気：はれ 気温：　－2　℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（5:00）

作業者名	①本間太郎	②工藤 久	3 渡辺千代志	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]（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）	3 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	2.5 ℃

確認者特記欄：[illegible]（　／　）

責任者確認欄：[illegible]（　／　）

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 22 年 10月 25日（5 時 00分～ 5時 40分）天気：はれ 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：之 (5:00)

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：之 (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：之 (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：之 (5:40)

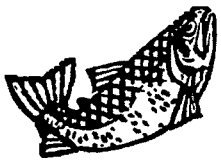
氷の状態	(5:40	○
鮮度タンク内海水温	(5:40	6 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40	6.2 ℃

確認者特記欄：之　（　／　）

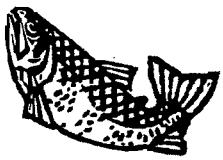
責任者確認欄：之　（　／　）

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 22年 10月 23日（5 時00分～ 6 時00分）天気：はれ 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ後（5:00）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ後（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：こ後（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：こ後（6:00）

氷の状態	（6:00）	○
鮮度タンク内海水温	（6:00）	5.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	6 ℃

確認者特記欄：こ後　（　／　）

責任者確認欄：こ後　（　／　）

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 αα年 10月 α1日（4時30分～5時30分）天気：くもり 気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ 梅 (4:30)

作業者名	1 本間太郎	2 工藤 久	3 藤江千代志	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ 梅 (4:30)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：こ 梅 (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 梅 (5:30)

氷の状態	(5:30)	○
鮮度タンク内海水温	(5:30)	4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	3.8 ℃

確認者特記欄：こ 梅　（　／　）

責任者確認欄：こ 梅　（　／　）

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 22 年 10 月 20 日（4 時 45 分～5 時 30 分）天気：はれ 気温：0 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ (4:45)

作業者名	1 本間太郎	2 工藤 久	3 渡辺千代志	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 (5:30)

氷の状態	(5:30)	○
鮮度タンク内海水温	(5:30)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	4.2 ℃

確認者特記欄：こ　（　／　）

責任者確認欄：こ　（　／　）

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22年 10月 19日 (5 時30分～6 時10分) 天気：はれ 気温：　1　℃

〈健康チェック表〉

確認者：乙 (5:30) (6:10)

作業者名	①本間太郎 ○	②工藤 久 ○	3 渡辺千代志	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：乙 (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：乙 (6:10)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：乙 (　：　)

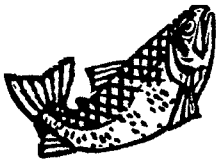
氷の状態	(6:10) ○
鮮度タンク内海水温	(6:10) 5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:10) 5.2 ℃

確認者特記欄：乙　（　／　）

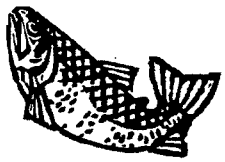
責任者確認欄：乙　（　／　）

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22年10月18日（5時00分～　　時　　分）天気：はれ　気温：7.8℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ後（5:00）

作業者名	①本間太郎	②工藤久	3 渡辺千代志	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ後（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：こ後（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：こ後（6:00）

氷の状態	（6:00）○
鮮度タンク内海水温	（6:00）5℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）5.4℃

確認者特記欄：こ後　（　／　）

責任者確認欄：こ後　（　／　）

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 22年 10月 16日（4時30分～5時30分）天気：雨　気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 久 (4:30)

作業者名	1 小田雄一	2 工藤 久	3 藤江千代志	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (4:30)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (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：工藤 (5:30)

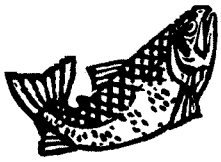
氷の状態	(5:30) ○
鮮度タンク内海水温	(5:30) 5.4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 6.6 ℃

確認者特記欄：工藤 （ ／ ）

責任者確認欄：工藤 （ ／ ）

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 22 年 10月 15日（4時30分～5時30分）天気：はれ 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：之俊（4:30）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：之俊（4:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：之俊（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：之俊（5:30）

氷の状態	（5:30	○
鮮度タンク内海水温	（5:30）	4.4℃
秋サケ腹部内温度	（5:30）	5.6℃

確認者特記欄：之俊　（　／　）

責任者確認欄：之俊　（　／　）

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22年　10月　14日（4時30分～5時45分）天気：雨　気温：11　℃

〈健康チェック表〉

確認者：Z　（4:30）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：Z　（4:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：Z　（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：Z　（5:45）

氷の状態	（5:45）	○
鮮度タンク内海水温	（5:45）	6.2℃
秋サケ腹部内温度	（5:45）	5.5℃

確認者特記欄：Z　（　／　）

責任者確認欄：Z　（　／　）

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 22年 10月 13 日（4時45分～6時00分）天気：はれ 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：Z 嶽 （4:45）

作業者名	①本間太郎	②工藤 久	3 藤田子代志	4 上野正典
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：Z 嶽 （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：Z 嶽 （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：Z 嶽 （6:00）

氷の状態	（6:00）	○
鮮度タンク内海水温	（6:00）	6 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.8 ℃

確認者特記欄：Z 嶽 （ ／ ）	責任者確認欄：Z 嶽 （ ／ ）

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 02 年 10月 12日（4 時30分～ 6 時30分）天気：晴れ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：Z（4:30）

作業者名	①本間太郎	②工藤 久	3渡辺千代志	④上野子正典
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：Z（4:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：Z（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：Z（6:30）

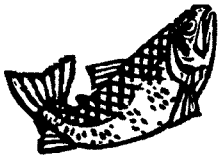
氷の状態	（6:30）	○
鮮度タンク内海水温	（6:30）	6 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	6.3 ℃

確認者特記欄：Z　（　／　）

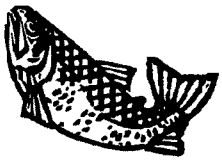
責任者確認欄：Z　（　／　）

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 22年 10月 9日（5時00分～6時15分）天気：はれ 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ海（5:00）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ海（5:00）

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（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：こ海（6:15）

氷の状態	(6:15 ○
鮮度タンク内海水温	(6:15 4.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15 5 ℃

確認者特記欄：こ海　（　／　）

責任者確認欄：こ海　（　／　）

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 22年 10月 8日（4時30分～5時30分）天気：くもり 気温：12.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（4:30）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（4:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[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）5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:30）5.5 ℃

確認者特記欄：[illegible]（　／　）

責任者確認欄：[illegible]（　／　）

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 22年 10月 7日（4時30分～6時00分）天気：はれ 気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ梅（4:30）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ梅（4:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：こ梅（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：こ梅（6:00）

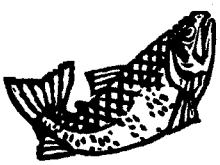
氷の状態	(6:00)	○
鮮度タンク内海水温	(6:00)	7 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	6.6 ℃

確認者特記欄：こ梅　(10/7)

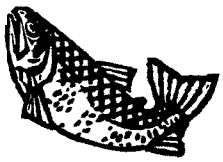
責任者確認欄：こ梅　(10/7)

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 22 年 10 月 6 日（4 時30分～6 時00分）天気：はれ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：之 (4:30)

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：之 (4:30)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：之 (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：之 (6:00)

氷の状態	(6:00)	○
鮮度タンク内海水温	(6:00)	6 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	6.3 ℃

確認者特記欄：之 (10/6)

責任者確認欄：之 (10/6)

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22年 10月 5日（4時30分～6時00分）天気：はれ 気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（4:30）

作業者名	1 本間太郎	2 工藤 久	3 渡辺千代志	4 上野正典
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（4:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[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）	5.5℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	6.3℃

確認者特記欄：[illegible]（10/5）

責任者確認欄：[illegible]（10/5）

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 22年 10月 4日（4時30分～ 6時30分）天気：はれ 気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（4：30）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（4：30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[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）	5.3℃
秋サケ腹部内温度	（6：30）	6 ℃

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

地域HACCP委員会：（10/22）

出港・漁獲から帰港までの確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：K（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 工藤敏文	3 新川康成	4 加瀬辰也
	5 工藤浩二	6 長辺俊介	7 畑田拓馬	8 ~~[illegible]~~
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：K（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	（4:30）／℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：K（6:00）

異よし

確認者特記欄：K（10/22）

異なし

責任者確認欄：　（／）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成22年 9 月 30日（8 時 00分～6 時 30分）天気：晴れ 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： K（8：00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 工藤敏文	3 新川康成	4 加瀬辰也
	5 工藤浩二	6 長辺俊介	7 細田拓馬	8 ~~[illegible]~~
	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 8：00　3回目 ：　4回目 ：

〈温度の測定〉

確認者： K（8：00）

漁場の海水温度	漁獲前	8：00 7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	8：00 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4：30 2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： K（6：00）

なし

確認者特記欄： K 8：00

なし

責任者確認欄： （ / ）

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 22 年 9 月 30 日（4 時 50 分～5 時 30 分）天気：晴れ 気温：9.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（4:50）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（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：[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)	6	℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	7	℃

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：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 02 年 9 月 28 日（5 時 00 分～ 5 時 30 分）天気：（曇り）気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ後（5:00）

作業者名	①斉藤雄一	②工藤久	3 渡辺千代志	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ後（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 → ○

確認者：こ後（5:30）

チェック内容（作業終了後）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：こ後（5:30）

氷の状態	(5:30)	○
鮮度タンク内海水温	(5:30)	6.3 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	7 ℃

確認者特記欄：こ後　9/28

責任者確認欄：こ後　9/28

選別台、その他のまわりとてもよく清掃されていました。岸べりの海草はもれなくつみとってありましたが、流れて来ることがあります（佐々）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成00年9月27日（3時00分～5時30分）天気 晴れ　気温：6℃

〈健康チェック表〉

確認者 K（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 工藤敏文	3 新川康成	4 加瀬辰也
	5 工藤浩二	6 長迫俊介	7 細畑拓馬	~~8 本間広貴~~
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：K（4:00）

チェック内容

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

キャビン　船倉

1回目 3:00　2回目 4:00　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：K（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) 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	(4:30) 4℃

〈船内清掃記録〉

確認者：（　：　）

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：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 22 年 9 月 27 日（4 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：はれ 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（4：30）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：[illegible]（4：30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：[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）	6 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：30）	5.5 ℃

確認者特記欄：[illegible]　9/27

責任者確認欄：[illegible]　9/27

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 22 年 9 月 25 日（4 時30 分～ 5 時~~00~~30分）天気：（キリ）気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ後（4:30）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ後（4:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：こ後（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：こ後（5:30）

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

確認者特記欄：こ後　9/25

責任者確認欄：こ後　9/25

(藤) 9/28

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 22年 1月 04日（5時00分～6時30分）天気：はれ 気温：4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（5:00）

作業者名	①斉間雄一	②工藤久	3 渡辺千代志	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]（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 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	5 ℃

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：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 22 年 9 月 21 日（5 時 00 分～ 6 時 30 分）天気：雨　気温：15.5 ℃

〈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 渡辺千代志	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]（5:30）

- 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)	6	℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	7	℃

確認者特記欄：[illegible]（9/21）

責任者確認欄：[illegible]（9/21）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成22年9月21日（3時00分～5時00分）天気：あめ　気温：14℃

〈健康チェック表〉

確認者：K（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 工藤敏文	3 新川康成	4 加瀬辰也
	5 工藤浩二	6 渡辺俊介	7 畑田拓馬	8 ~~木崎孝貴~~
	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 :

複数回に明から切れ抜きおり!!

〈温度の測定〉

確認者：K（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 19 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：K（4:00）

海水温度が高すぎるようですが、温度計の精度を疑わないようにセンターの作業者に一度みてもらって下さい。又、海水温が特問な

確認者特記欄：K　9/21

責任者確認欄：高いので、低くなり大変に（）なることをいつも祈っております　岸田

船はとても清潔にされていました。

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22年 9月 20日 5時00分～6時00分） 天気：（土）気温：15.5℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（5:00）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（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：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)	5.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	6℃

確認者特記欄：工藤　9/20

責任者確認欄：工藤　9/20

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成22年9月20日（3時00分～6時00分）天気：くもり　気温：15℃

〈健康チェック表〉

確認者：K（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 工藤敏文	3 新川康成	4 加瀬辰也
	5 工藤浩二	6 渡辺俊介	7 細畑振馬	8 ~~[illegible]~~
	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 4:00　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：K（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 19℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:00 0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：K（6:00）

特記

確認者特記欄：K　9/20

責任者確認欄：　（　／　）

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12年　9月18日（5時~~30~~00分～5時30分）天気：はれ　気温：15℃

〈健康チェック表〉

確認者：乙梅（5:00）

作業者名	①本間太郎	②工藤久	3渡辺千代志	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：乙梅（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：乙梅（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：乙梅（5:30）

氷の状態	(5:30)	○
鮮度タンク内海水温	(5:30)	6 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	4.5 ℃

確認者特記欄：乙梅　（9/18）

責任者確認欄：乙梅　（9/18）

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 22年 9月 16日（5 時00分～ 5 時30分）天気：くもり 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (5：00)

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (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：工藤 (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：工藤 (5:30)

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

確認者特記欄：工藤 (9/16)

責任者確認欄：工藤 (9/16)

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成22年9月16日（3時00分～4時00分）天気：くもり 気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：K（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 工藤敏文	3 新川康成	4 加瀬辰也
	5 工藤浩二	6 長迫俊介	7 細畑拓馬	8 本間広貴
	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

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：K（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	4:00 19 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:00 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 1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：K（5:30）

確認者特記欄：K 9/16

なし

責任者確認欄：　（／）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成22年 9月14日（3時00分～6時00分）天気：晴れ 気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：K（3:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 工藤敏文	3 新川康成	4 加瀬辰也
	5 工藤浩二	6 長迫俊介	7 細畑振馬	8 本間広貴
	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

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：K（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	4:00 19 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 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	3:00 2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：K（6:00）

確認者特記欄：K　9/14

責任者確認欄：　（　/　）

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22年 9月14日（5時10分～5時40分）天気：はれ 気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：Z海（5:10）

作業者名	①本間太郎	②工藤久	3渡辺千代志	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：Z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：Z海（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：Z海（5:40）

氷の状態	（5:40）	○
鮮度タンク内海水温	（5:40）	6.4℃
秋サケ腹部内温度	（5:40）	5.5℃

確認者特記欄：Z海　（9/14）

責任者確認欄：Z海　（9/14）

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22年 9 月 13 日（5 時 00分～5 時 50分）天気：くもり 気温： 16 ℃

〈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 渡辺千代志	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]（5:50）

- 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) 7 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 5.6 ℃

確認者特記欄：[illegible]　9/13

責任者確認欄：[illegible]　9/13

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成22年 9月13日（3時00分～6時00分）天気：くもり 気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：K（8:00）

作業者名				
	1 松崎秀樹	2 工藤敏文	3 新川康成	4 加瀬辰也
	5 工藤浩二	6 渡辺俊介	7 細畑拓馬	8 ~~本間孝貴~~
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：K（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 3:00 2回目 4:00 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：K（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 2.4 ℃

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) 5.0 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：K（5:30）

確認者特記欄：K（／）

特になし

責任者確認欄：（／）

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02年 9月 11日（　時　分～　時　分）天気：くもり 気温：17.1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ[illegible]（5:00）

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ[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：こ[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：こ[illegible]（5:30）

氷の状態	（5:30）	○
鮮度タンク内海水温	（5:30）	5.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:30）	4.4 ℃

確認者特記欄：こ[illegible]（9/11）

責任者確認欄：こ[illegible]（9/11）

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22年 9月 9日（5時30分～6時00分）天気：はれ 気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（5:30）

作業者名	①本間太郎	②工藤 久	3 渡辺千代志	4
	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 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	6.4 ℃

確認者特記欄：[illegible]（9/9）

責任者確認欄：[illegible]（9/9）

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 22年 9月 6 日（5 時30分～ 6 時00分）天気：はれ 気温： 20.6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：[illegible]（5:30）

作業者名	1 木間雄一	2 工藤 久	3 渡辺千代志	4
	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）

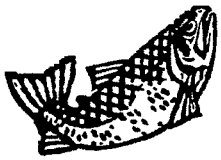
氷の状態	（6:00）	○
鮮度タンク内海水温	（6:00）	6.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	6 ℃

確認者特記欄：[illegible]　9/6

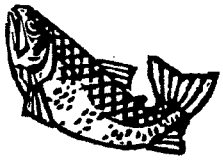
責任者確認欄：[illegible]　9/6

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22年 9月 4日 5時45分～6時10分 天気：はれ 気温：18.3℃

〈健康チェック表〉

確認者：こ海 (5:45)

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

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：こ海 (5:45)

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：こ海 (6:10)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：こ海 (6:10)

氷の状態	(6:10)	○
鮮度タンク内海水温	(6:10)	4.5℃
秋サケ腹部内温度	(6:10)	7℃

確認者特記欄：こ海　9/4

責任者確認欄：こ海　9/4