

平成22年度 秋鮭地域HACCP管理表

第25号
本村水産

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 22 年 11 月 13 日 5 時 12 分 ~ 6 時 00 分 天気：

気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆夫	6 古川季子	7 古川美子	8 山本義博
	9 金田和夫	10	11	12

確認者：(5)

(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：(5)

(5:33)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：(5)

(5:38)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6.5℃
鮮度タンク内海水温	6.5℃
秋サケ腹部内温度	5.5℃

確認者：(5)

(5:40)

確認者特記欄：

(5)

11/13

OK

責任者確認欄：

(5)

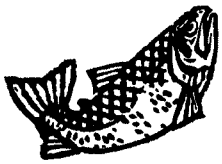
11/13

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸王(1/13)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年11月13日(4時00分~6時30分) 天気：晴れ 気温：3℃

〈健康チェック表〉

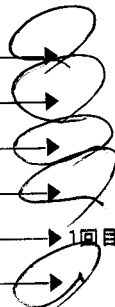
作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新井大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：②
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：②
(4:00)

キャビン

船倉

1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 5.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 5.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	(6:00) 5.4℃

確認者：② (6:30)

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：②
(6:30)

確認者特記欄：

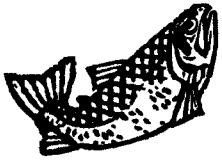
② 11/13
OK

責任者確認欄：

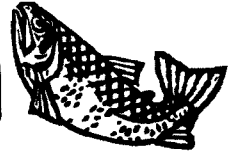
② 11/13
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(11/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年11月10日(4時00分~6時10分) 天気：晴 気温：3℃

〈健康チェック表〉

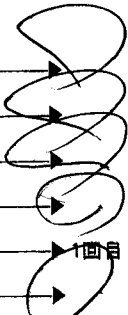
作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大福
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：②
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：②
(4:00)

キャビン

船 倉

1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	4:30 11.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:30 5.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	6:30
船倉内の秋サケの状態	帰港時	6:30
船倉内の海水温度	帰港時	6:30 5.8℃

確認者：② (6:30)

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(7:00)

確認者特記欄：

②

11/10

OK

責任者確認欄：

②

11/10

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五(1)中



選別場での確認表



実施日：平成 九 年 11 月 10 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者： ⑤

15:53

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

15:15

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

16:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:00 5℃
鮮度タンク内海水温	6:00 5℃
秋サケ腹部内温度	6:00 4℃

確認者： ⑤

6:00

確認者特記欄： ⑤

6/10

責任者確認欄： ⑤

6/10

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五(1/8)



選別場での確認表



実施日：平成 二二 年 11 月 8 日 (5 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：

気温： 8.5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)

15:50

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者 (5)

15:17

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者 (5)

16:50

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:50	15
鮮度タンク内海水温	16:50	15 °C
秋サケ腹部内温度	16:50	15 °C

確認者 (5)

16:54

確認者特記欄： (5)

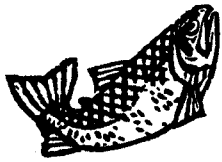
OK

責任者確認欄： (5)

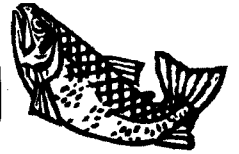
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(少)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年11月8日(4時00分~7時00分) 天気：(曇) 気温：6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新井大滯
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：②
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②
(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：② (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 12.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 5.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 5.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(6:00)

OK

確認者特記欄：

③

11/8

OK

責任者確認欄：

②

11/8

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(11/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 11 月 5 日 (4 時 00 分 ~ 時 分) 天気：晴れ 気温：0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：(2)
(4:09)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 3:30 2回目 3回目 4回目

確認者：(2)
(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：(2) (6:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 12.4°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 1.9°C

船倉内の氷の状態	帰港時	長
船倉内の秋サケの状態	帰港時	長
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 6.0°C 2.2°C

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)
(6:30)

OK

確認者特記欄：

(2) (11/5)

責任者確認欄：

(3) (11/5)

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(1/5)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 5 日 (5 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気： 気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川扶美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)

(17:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)

(17:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)

(17:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	17:00 1/5
鮮度タンク内海水温	17:00 1.5 °C
秋サケ腹部内温度	17:00 2 °C

確認者：(5)

(17:00)

確認者特記欄：

(5)

OK

責任者確認欄：

(5)

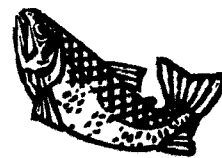
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五(13)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 3 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 35 分) 天気： 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者：⑤

5:40

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

5:10

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

5:50

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:30	5
鮮度タンク内海水温	6:30	5.5 °C
秋サケ腹部内温度	6:30	4 °C

確認者：⑤

6:30

確認者特記欄：

⑤

(13)

OK

責任者確認欄：

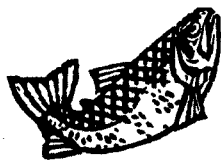
⑤

(13)

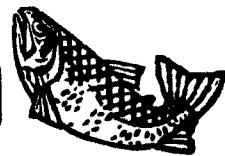
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(11)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年11月3日(4時⁰⁰分~6時⁴⁰分) 天気：(晴) 気温：3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大淳
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：②
(4:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②
(4:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：② (6:40)

漁場の海水温度	漁獲前	4:30 11.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:30 1.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	6:00 1.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(6:40)

ok

確認者特記欄：② (11/3)

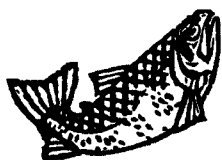
ok

責任者確認欄：② (11/3)

ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 11/1



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年11月1日(3時00分~5時30分) 天気：(生) 気温：8℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大博
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：②
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：②
(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 2.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 2.3℃

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

確認者：② (5:00)

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(5:30)

Ok

確認者特記欄：

② (11/1)

Ok

責任者確認欄：

② (11/1)

Ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五(1/1)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 11 月 1 日 (6:05 分 ~ 5:10 分) 天気： 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：⑤
(4:35)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤
(5:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤
(4:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:20	⑤
鮮度タンク内海水温	5:20	3 °C
秋サケ腹部内温度	5:20	4 °C

確認者：⑤
(5:20)

確認者特記欄：⑤ (1/1)

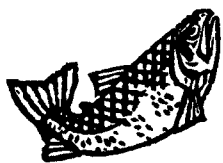
責任者確認欄：⑤ (1/1)

OK

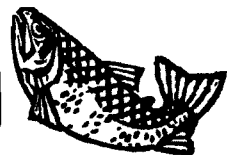
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸玉 (10/30)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 30 日 (3 時 00 分 ~ 時 分) 天気： 気温： - 3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大博
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者： ②
(3 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者： ②
(3 : 00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者： ② (5 : 30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3 : 30) 12.4℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3 : 30) 11.9℃ 0.4℃

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 : 40) 0.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： ②
(5 : 30)

確認者特記欄：

責任者確認欄：

OK

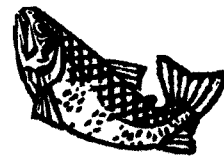
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五(10/30)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 31 日 (4 時 10 分 ~ 5 時 10 分) 天気： 気温： -1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆久	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：⑤

(4:48)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(4:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(5:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:05)	14
鮮度タンク内海水温	(5:05)	3 °C
秋サケ腹部内温度	(5:05)	4 °C

確認者：⑤

(5:05)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

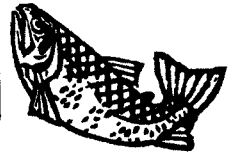
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸玉 10/26



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月29日 (3時⁰⁰分~5時³⁰分) 天気：晴 気温：-3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大蔵
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

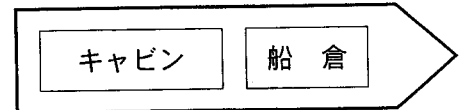
確認者：②
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②
(3:00)



〈温度の測定〉

確認者：② (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 13.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 11.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 1.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(5:30)

OK

確認者特記欄：

② 10/29

OK

責任者確認欄：

② 10/29

OK



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 29 日 4 時 26 分 ~ 5 時 17 分 天気：

気温： 0 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川扶美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)

(4:45)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：(5)

(4:10)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：(5)

(5:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:55 長
鮮度タンク内海水温	15:15 7 ℃
秋サケ腹部内温度	15:15 3 ℃

確認者：(5)

15:15

確認者特記欄：

(5)

責任者確認欄：

(5)

OK

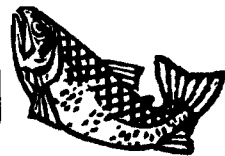
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：25 1928



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月28日(3時00分~5時50分) 天気：晴れ 気温：-3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新井大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：2
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：2
(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：2 (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 13.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 0.1℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：2
(5:50)

OK

確認者特記欄：

2

10/28

OK

責任者確認欄：

2

10/28

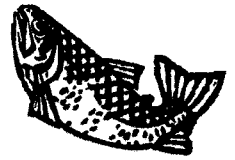
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 (12/2)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 28 日 (15 時 分 ~ 16 時 分) 天気：

気温：-1.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 量	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川扶美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：⑤

14:50

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

14:10

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

15:40

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：⑤

15:40

確認者特記欄：⑤

15:12

OK

責任者確認欄：⑤

15:12

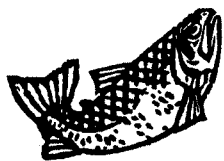
OK

15:12

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸玉 12/24



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 26 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴れ 気温：6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：

②

13:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：

②

13:09

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

② 15:40

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 14.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 2.1 °C

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	14:50 4.8 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：

②

16:09

OK

確認者特記欄：

②

10/26

OK

責任者確認欄：

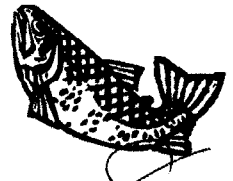
②

10/26

OK



選別場での確認表



実施日：平成

22年

10月

26日

(9時

分~5時

5分)

天気：

気温：

℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者：⑤

10/26

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

10/26

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

10/26

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15.3℃ 良
鮮度タンク内海水温	15.3℃ 3℃
秋サケ腹部内温度	15.3℃ 4.6℃

確認者：⑤

10/26

確認者特記欄：

⑤

OK

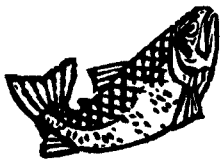
責任者確認欄：

⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(192)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月25日(3時00分~5時30分) 天気：晴れ 気温：5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新井大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：②
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②
(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：② (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 13.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 1.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(6:00)

確認者特記欄：

②

10/25

OK

責任者確認欄：

②

10/25

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五(12)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 25 日 時 40 分 ~ 時 30 分 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

確認者：⑤

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	⑤ 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者 ⑤

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：⑤

氷の状態	(5:25) 良
鮮度タンク内海水温	(5:25) 25.0 °C
秋サケ腹部内温度	(5:25) 25.0 °C

確認者特記欄：⑤

責任者確認欄：⑤

OK

OK

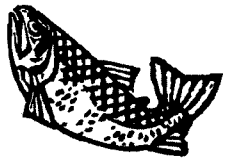
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(10/2)B



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月23日(2時00分~5時30分) 天気：晴れ 気温：5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：

2
13:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：

2
13:09

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

2
15:30

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 13.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 1.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	15:30 1.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

2
15:40

確認者特記欄：

2

10/23

OK

責任者確認欄：

2

10/23

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 (12月)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 22 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気： 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 量	4 本村武雄
	5 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川秋子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者：⑤

(4:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(5:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:25 10/22
鮮度タンク内海水温	5:25 2 °C
秋サケ腹部内温度	5:25 3 °C

確認者：⑤

(5:25)

確認者特記欄：⑤ 10/22

OK

責任者確認欄：⑤ 10/22

OK

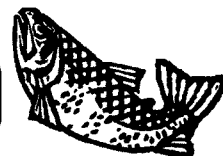
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(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~5時40分) 天気：晴 気温：0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：

②

13:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：

②

13:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

②

15:30

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 14.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 0.4℃

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	15:00 1.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

②

16:00

Ok

確認者特記欄：

②

10/22

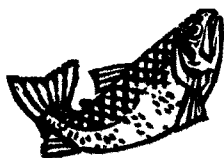
Ok

責任者確認欄：

②

10/22

Ok



選別場での確認表



実施日：平成 12 年 10 月 22 日 (9 時 00 分 ~ 5 時 40 分) 天気： 気温： 1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川扶美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)
(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)
(4:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)
(5:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:05) 5
鮮度タンク内海水温	(5:15) 3 °C
秋サケ腹部内温度	(5:35) 2 °C

確認者：(5)
(5:45)

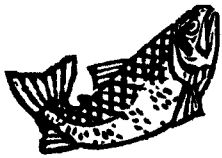
確認者特記欄： (5) (10/22)
T/C

責任者確認欄： (5) (10/22)
OK

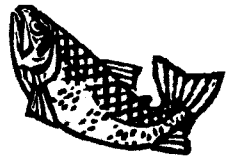
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(192)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月21日(3時00分~5時30分) 天気：晴れ 気温：3℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：

②
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：

②
(3:09)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

② (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:39) 14.0℃
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	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 1.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

②
(6:00)

確認者特記欄：

② 10/21

OK

責任者確認欄：

② 10/21

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(10)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 21 日 (4 時 0 分 50 分) 天気： 気温： 0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川扶美子	8 山本義博
	9 金田和夫	10	11	12

確認者：⑤

(4:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

(4:15)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：⑤

(5:45)

確認者特記欄：

⑤

10/20

OK

責任者確認欄：

⑤

10/20

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五(15)20



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 20 日 16 時 50 分 天気： 気温： 0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和英	10	11	12

確認者：(5)

(4:45)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：(5)

(4:15)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：(5)

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：(5)

(6:00)

確認者特記欄：(5)

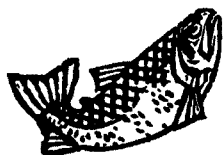
OK

責任者確認欄：(5)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 10/20



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月20日(3時00分~5時50分) 天気：晴れ 気温：1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大福
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：②
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②
(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：② 15:30

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 14.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 25℃

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	15:30 2.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(6:00)

OK

確認者特記欄：

②

10/20

OK

責任者確認欄：

②

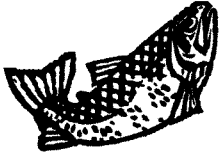
10/20

OK

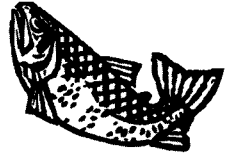
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

10
15(1/19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月19日(3時00分~5時50分) 天気：晴れ 気温：0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：

(2) 3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

3:50
1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：

(2) 3:09

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

(2) 15:30

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:30 14.8℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:30 0.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:40 3.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

(2) 16:00

OK

確認者特記欄：

(2) 10/19

OK

責任者確認欄：

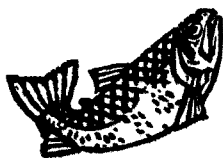
(2) 10/19

OK

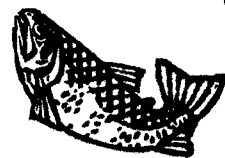
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五 11/19



選別場での確認表



実施日：平成 二二 年 10 月 19 日 (時 00 分 ~ 6 時 10 分) 天気：

気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和英	10	11	12

確認者：(5)

4/15

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)

(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	4:00	5
鮮度タンク内海水温	6:00	5 °C
秋サケ腹部内温度	7:00	6 °C

確認者：(5)

(6:00)

確認者特記欄：

(5)

OK

責任者確認欄：

(5)

OK



選別場での確認表



実施日：平成

22年

10月

18日

(4時

分~6時

分) 天気：

気温：

7

℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)

(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)

(5:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	16:25 良
鮮度タンク内海水温	16:25 3℃
秋サケ腹部内温度	16:25 5℃

確認者：(5)

(5:25)

確認者特記欄：

(5)

19/18

責任者確認欄：

(5)

19/18

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 10/18



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月18日(3時00分~6時30分) 天気：晴↓ 気温：8℃

〈健康チェック表〉

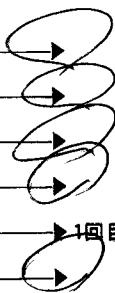
作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：②
3:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 2:40 2回目 4:30 3回目 : 4回目 :

キャビン

船倉

確認者：②
3:09

〈温度の測定〉

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 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	全
船倉内の秋サケの状態	帰港時	全
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 5.1℃

確認者：② 3:50

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：②
5:30

確認者特記欄：

② 10/18

OK

責任者確認欄：

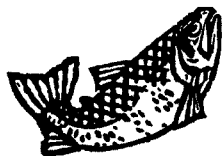
② 10/18

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五 10/18



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月16日 3時00分～ 時 分) 天気：雨 気温：8℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大滄
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：

2

13:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

2 40

1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：

2

13:09

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

2

13:09

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 1.8℃

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	15:00 3.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

2

15:39

OK

確認者特記欄：

2

10/18

OK

責任者確認欄：

2

10/18

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 16 日 (4 時 05 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和英	10	11	12

確認者：⑤

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5.45) 食
鮮度タンク内海水温	(5.45) 4.3 ℃
秋サケ腹部内温度	(5.41) 3 ℃

確認者：⑤

確認者特記欄：⑤

責任者確認欄：⑤

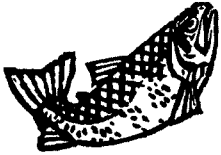
OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会

九五 19/15



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月15日(3時00分~5時50分) 天気： 気温： 7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者： ②

13:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： ②

13:09

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

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 1.2℃

確認者： ②

16:09

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	15:00 1.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者： ②

16:09

OK

確認者特記欄：

② 19/15

OK

責任者確認欄：

② 19/15

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五 195



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 15 日 4 時 00 分 ~ 5 時 55 分 天気：

気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川 隆光	6 古川 李沙	7 古川 扶美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：⑤

14:50

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

14:10

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

15:50

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:50 良
鮮度タンク内海水温	15:50 4.5℃
秋サケ腹部内温度	15:50 5.3℃

確認者：⑤

15:50

確認者特記欄：

⑤

195

OK

責任者確認欄：

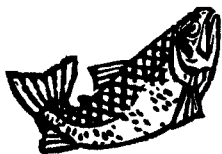
⑤

195

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(1/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月11日(3時分~6時分) 天気：(曇) 気温：13℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：②
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 250 2回目 400 3回目 : 4回目 :

確認者：②
(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

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) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 4.6℃

確認者：② (5:30)

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(6:00)

確認者特記欄：② (10/11)

OK

責任者確認欄：② (10/11)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五 10/14



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 14 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：

気温： 13 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川 隆夫	6 古川 李沙	7 古川 扶美子	8 山本義博
	9 金田和英	10	11	12

確認者：(5)

(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者 (5)

(4:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)

(5:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:55) 良
鮮度タンク内海水温	(5:55) 4.5 °C
秋サケ腹部内温度	(5:55) 7 °C

確認者：(5)

(5:55)

確認者特記欄：

(5)

OK

責任者確認欄：

(5)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月14日 (3時00分~5時40分) 天気：雨 気温：10℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大滯
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



250

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者：

3:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 16.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 2.1℃

確認者：

6:00

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 2.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

6:00

OK

確認者特記欄：

2

10/14

OK

責任者確認欄：

2

10/14

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五 19/3



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 13 日 (4 時 15 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 14 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川 隆光	6 古川 李沙	7 古川 扶美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)

14:50

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)

14:20

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)

15:50

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:50 OK
鮮度タンク内海水温	15:50 4.8 °C
秋サケ腹部内温度	15:50 6 °C

確認者：(5)

15:50

確認者特記欄：

(5)

OK

責任者確認欄：

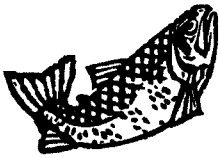
(5)

OK

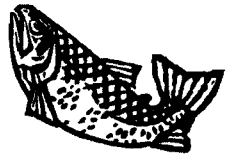
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(11)B



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月13日(3時分~5時50分) 天気：晴れ 気温：13℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：

5:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：

2:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

2 15:30

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 16.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 2.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	15:30 4.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

5:30

確認者特記欄：

2 10/13

OK

責任者確認欄：

2 19/13

OK



選別場での確認表



実施日：平成 二二 年 10 月 12 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者： 5

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 5

チェック内容（作業終了後）

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

確認者 5

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:45 良好
鮮度タンク内海水温	5:45 12℃
秋サケ腹部内温度	5:45 5℃

確認者 5

確認者特記欄：

5 10/12
OK

責任者確認欄：

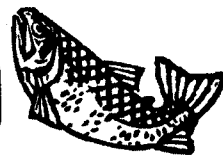
5 10/12
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 12 日 (3 時 分 ~ 5 時 分) 天気：晴れ 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大徳
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者： ㊟

13:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

250
1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者： ㊟

13:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 18℃

確認者： ㊟

16:00

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	15:30 21.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者： ㊟

16:00

確認者特記欄：

㊟

19/12

OK

責任者確認欄：

㊟

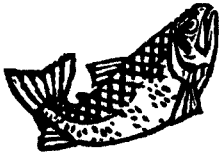
19/12

OK

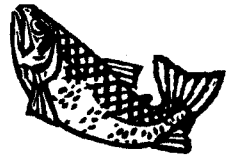
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

女玉(10/9)



出港・漁獲から帰港までの確認表



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

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

250

キャビン

船 倉

確認者：

(3:00)

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 16.2℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(15:30) 2.8℃

確認者：

(2) (15:30)

〈船内清掃記録〉

確認者：

(2) (15:30)

OK

確認者特記欄：

(2)

(10/9)

OK

責任者確認欄：

(2)

(10/9)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 9 日 時 00 分 ~ 時 00 分 天気：

気温： 9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川扶美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：

(5) 14:40

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

(5) 14:15

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：

(5) 15:40

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:40 全
鮮度タンク内海水温	15:40 5.0 °C
秋サケ腹部内温度	15:40 5.5 °C

確認者：

(5) 15:40

確認者特記欄：

(5) 109
OK

責任者確認欄：

(5) 109
OK



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 8 日 (4 時 10 分 ~ 6 時 10 分) 天気： 気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 量	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者： (5)

(4.35)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： (5)

(4.15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： (5)

(6.00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:00 変
鮮度タンク内海水温	6:00 5 °C
秋サケ腹部内温度	6:00 4 °C

確認者： (5)

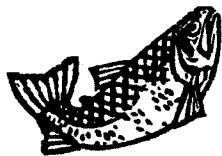
(6.00)

確認者特記欄： (5)

OK

責任者確認欄： (5)

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月8日(3時00分~5時50分) 天気：(41) 気温：10℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大淳
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：(2)

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目

2回目

3回目

4回目

確認者：(2)

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 16.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 1.5℃

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	15:30 2.5℃

確認者：(2)

(5:30)

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)

(6:00)

確認者特記欄：

(2)

10/8

OK

責任者確認欄：

(2)

10/8

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸玉 (10/1)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月7日(3時00分~6時00分) 天気：晴れ 気温：8℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大博
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 250 2回目 400 3回目 : 4回目 :

確認者：②

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

(5:30)

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 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	売
船倉内の秋サケの状態	帰港時	売
船倉内の海水温度	帰港時	5:30 3.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(6:00)

OK

確認者特記欄：

②

10/6

OK

責任者確認欄：

②

10/6

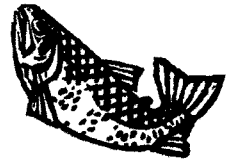
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五(10/7)



選別場での確認表



実施日：平成 二二 年 10 月 7 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 10 分) 天気： 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	⑤ 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和夫	10	11	12

確認者：⑤

(4:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(4:45)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(6:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:05) 氷
鮮度タンク内海水温	(6:05) 5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:05) 4.3 ℃

確認者：⑤

(6:05)

確認者特記欄：⑤

10/7

OK

責任者確認欄：⑤

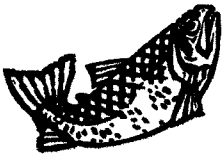
10/7

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五 10/6



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 6 日 (4 時 10 分 ~ 6 時 10 分) 天気：

気温： 13 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	⑤ 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者：⑤

14:50

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

14:20

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

16:05

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:05) 良
鮮度タンク内海水温	(6:05) 2.1 °C
秋サケ腹部内温度	(6:05) 4 °C

確認者：⑤

16:05

確認者特記欄：

⑤

10/6

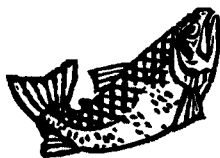
責任者確認欄：

⑤

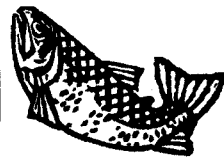
10/6

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 10 月 6 日 (3 時 分 ~ 6 時 分) 天気：晴れ 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫七	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目

2回目

3回目

4回目

確認者：

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

(5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 2.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	5:10 3.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

(6:00)

OK

確認者特記欄：

(2) 10/6

OK

責任者確認欄：

(2) 10/6

OK

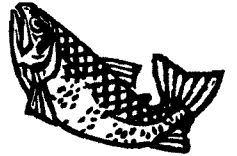
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 195



出港・漁獲から帰港までの確認表



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

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：

2

(3 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 250 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：

2

(3 : 00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

2

(15 : 30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	13:30 15.4℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	13:30 1.1℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：

2

(:)

確認者特記欄：

2

(/)

責任者確認欄：

2

(/)

OK

OK

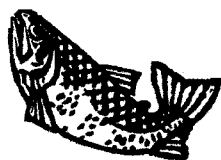
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五(10/5)



選別場での確認表



実施日：平成

22年10月5日(4時00分~6時15分) 天気：

気温：

11℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：

⑤

(4/10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

⑤

(4/15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

⑤

(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:10 表
鮮度タンク内海水温	6:10 5.3℃
秋サケ腹部内温度	6:10 5℃

確認者：

⑤

(6:10)

確認者特記欄：

⑤

(10/5)

OK

責任者確認欄：

⑤

(10/5)

OK

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 00 分 ~ 7 時 50 分) 天気：

気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)

(4/4)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)

(4/5)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)

(6:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	16:50 OK
鮮度タンク内海水温	16:50 5℃
秋サケ腹部内温度	16:50 7.3℃

確認者：(5)

(:)

確認者特記欄：

(5)

責任者確認欄：

(5)

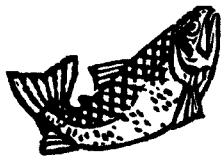
OK

OK

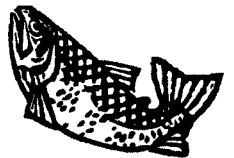
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月4日(3時00分~6時30分) 天気：雨 気温：10℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新井大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目

2回目

3回目

4回目

確認者：

(3:09)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 16.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	5:30 1.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	5:30 5.8℃

確認者：

(5:30)

〈船内清掃記録〉

確認者：

(6:30)

OK

確認者特記欄：

(2)

10/4

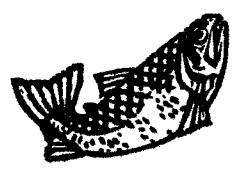
OK

責任者確認欄：

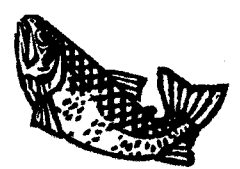
(2)

10/4

OK



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 2 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 40 分) 天気： 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者：(5)
(14) 35

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)
(14) 15

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)
(16) 50

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 7.8
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5 ℃

確認者：(5)
(16) 50

確認者特記欄： (5) (19) 2

責任者確認欄： (5) (19) 2

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 (10/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月2日 (3時 分 ~ 6時 分) 天気：晴れ 気温：10℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新井大徳
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者：②

(3:09)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 2.6℃

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	15:30 3.4℃

確認者：②

(15:09)

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(16:00)

確認者特記欄：

②

10/2

OK

責任者確認欄：

②

10/2

OK



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 10 月 1 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 20 分) 天気： 気温： 8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川扶美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者： ⑤
(4 : 50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤
(4 : 15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤
(6 : 20)

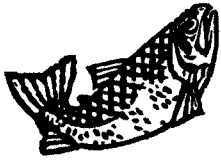
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 20) 良
鮮度タンク内海水温	(6 : 20) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 20) 4.5 °C

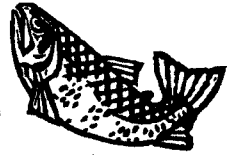
確認者： ⑤
(6 : 20)

確認者特記欄： ⑤ (10/1)
OK

責任者確認欄： ⑤ (10/1)
OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月1日(3時00分~6時20分) 天気：晴↓ 気温：17℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：(2)
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____
- ・キャビンの中は _____
- ・船倉の周りは _____
- ・船倉の中は _____
- ・氷の投入は _____ 1回目 250 2回目 400 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____

確認者：(2)
(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 2.1℃

確認者：(2) (6:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	(5:40) 2.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)
(6:30)

OK

確認者特記欄：(2) (10/1)

OK

責任者確認欄：(2) (10/1)

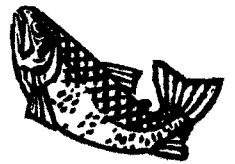
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五 〇五



選別場での確認表



実施日：平成 〇二 年 7 月 〇 日 〇 時 〇 分 ~ 〇 時 〇 分 天気： 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：⑤

14:50

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

14:10

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

15:58

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:10 〇
鮮度タンク内海水温	15:30 〇 ℃
秋サケ腹部内温度	15:50 〇 ℃

確認者：⑤

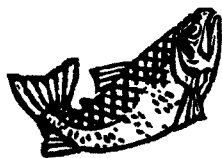
15:50

確認者特記欄：⑤

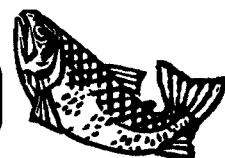
OK

責任者確認欄：⑤

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年 9 月 30 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫七	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者： 2

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



250

1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者： 2

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者： 2

15:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 2.5℃

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	15:00 5.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 2

15:30

O/C

確認者特記欄：

2

9/30

O/C

責任者確認欄：

2

9/30

O/C



選別場での確認表



実施日：平成

二二

年

9月29日

(14時00分~15時55分)

天気：

気温：

17℃

〈健康チェック表〉

確認者：⑤

(4) 〇

作業者名	①金田文子	②浅野穂子	③古川 豊	④本村武雄
	⑤古川隆光	⑥古川李沙	⑦古川扶美子	⑧本義博
	⑨金田和夫	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：⑤

(4) 〇

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）

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

確認者：⑤

(5) 30

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：⑤

(5) 30

氷の状態	15.30	15.30
鮮度タンク内海水温	15.30	15.30℃
秋サケ腹部内温度	15.30	15.30℃

確認者特記欄：

⑤

責任者確認欄：

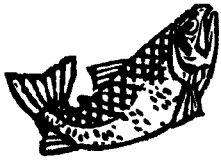
⑤

OK

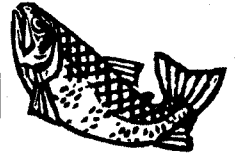
〇IC
選別場、岸壁、水槽は清掃済み
いれ
落田

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 (9/29)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月29日 3時00分~5時30分 天気：(曇り) 気温：14℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 成田 次男	② 浅野 哲	③ 小野 忠	④ 新井 大憲
	⑤ 本村 拓馬	⑥ 日吉 政和	⑦ 古川 倫也	⑧ 山本 憲次郎
	⑨ 金田 賢吾	10	11	12

確認者：(2)
13:00

〈船内衛生状態確認表〉

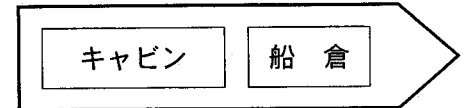
チェック内容

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

13時27分には0.62入っています。

1回目 2.50 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：(2)
13:00



〈温度の測定〉

確認者：(2) 15:30

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 17℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	15:00 5.2℃

〈船内清掃記録〉

カ、温度が下がっていますか？
海から北風が吹いて、大漁の時は水温が上がる
OK 15時30分まで

確認者：(2)
15:30

確認者特記欄：

(2) 9/29

OK

責任者確認欄：

(2) 9/29

OK

船内3ヶ所、清掃されています。

(本印)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年

7月28日

(4時10分~5時40分) 天気：

気温：15℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 量	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和英	10	11	12

確認者：

(S) 4/5

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

(S) 4/5

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

(S) 4/5

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 7.5
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.5℃

確認者：

(S) 5:30

確認者特記欄：

(S)

7/28

OK

責任者確認欄：

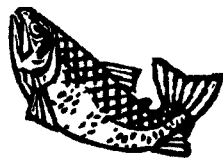
(S)

7/28

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月28日(3時00分~5時30分) 天気：曇り 気温：9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大博
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 250 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：②

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

(5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 17.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 3.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	丸
船倉内の秋サケの状態	帰港時	丸
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 3.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(5:30)

確認者特記欄：②

9/28

OK

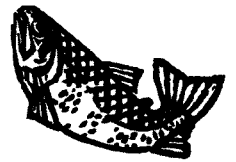
責任者確認欄：②

9/28

OK



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 7 月 27 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 15 分) 天気： 気温： 3 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川扶美子	8 山本義博
	9 金田和英	10	11	12

確認者： (5) (4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： (5) (4:10)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： (5) (6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:10, 良
鮮度タンク内海水温	(6:10) 2.5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:10) 4.8 °C

確認者： (5) (6:10)

確認者特記欄： (5) 7/27

OK

責任者確認欄： (5) 7/27

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 〇五(9/27)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 27 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大滯
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者： 〇
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 : 250 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者： 〇
(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 16.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 2.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 4.6℃

確認者： 〇 (5:30)

〈船内清掃記録〉

確認者： 〇
(5:30)

確認者特記欄：

〇 (9/27)
〇

責任者確認欄：

〇 (9/27)
〇

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五(125)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 25 日 (4 時 10 分 ~ 4 時 45 分) 天気： 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者： ⑤

(4:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(4:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	⑤ 5:40 2
鮮度タンク内海水温	⑤ 5:40 4 ℃
秋サケ腹部内温度	⑤ 5:40 4.6 ℃

確認者： ⑤

(5:40)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

(4:40) 9/26

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸王 1928



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月25日(9)時00分～時分) 天気： 気温：5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大博
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2.50 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

(5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 17.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 2.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 4.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

(8:30)

確認者特記欄：

(2)

1928

責任者確認欄：

(2)

1928

OK

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月24日(3時00分~5時30分) 天気：晴れ 気温：5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫七	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

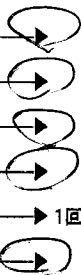
確認者：

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目

2:50

2回目

4:00

3回目

:

4回目

確認者：

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

(2) (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 18.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 3.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 2.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

(2) (5:30)

確認者特記欄：

(2)

9/24

OK

責任者確認欄：

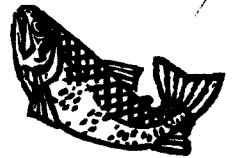
(2)

9/24

OK



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 24 日 (4 時 10 分 ~ 5 時 45 分) 天気： 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)

(5:45)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：(5)

(5:45)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：(5)

(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:35) 7
鮮度タンク内海水温	(5:35) °C
秋サケ腹部内温度	(5:35) 2 °C

確認者：(5)

(5:35)

確認者特記欄：

(5)

ok

責任者確認欄：

(5)

ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(9)3



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月23日(3時00分~5時50分) 天気：曇り 気温：12℃

〈健康チェック表〉

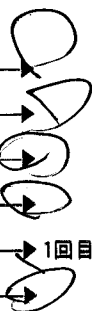
作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大滯
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：(2)
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：(2)
(3:09)

キャビン

船倉

1回目 2:50 2回目 4:10 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：(2) (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 18.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 5.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 5.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)
(5:30)

OK

確認者特記欄：

(2)

(9/23)

OK

責任者確認欄：

(2)

(9/23)

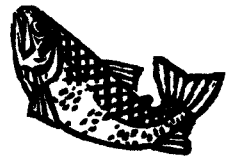
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 7/23



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 7 月 23 日 (4 時 10 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者： (5)
(:)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： (5)
(14 : 15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： (5)
(16 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5 : 55) 良
鮮度タンク内海水温	(5 : 55) 4.2℃
秋サケ腹部内温度	(5 : 55) 4.5℃

確認者： (5)
(15 : 55)

確認者特記欄：

(5)

7/23

OK

責任者確認欄：

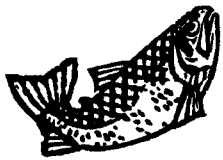
(5)

7/23

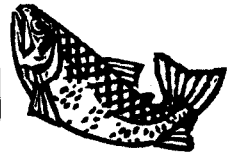
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：② 9/22



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 22 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：曇り 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大博
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：②

13:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

13:09

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 12.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 5.5℃

確認者：②

15:30

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	15:40 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

15:30

確認者特記欄：

②

9/22

責任者確認欄：

②

9/22

OK

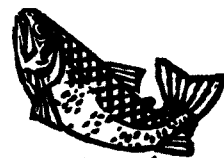
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 7 月 22 日 (9 時 5 分 ~ 15 時 50 分) 天気：

気温： 14 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者：古川隆夫

(5:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：古川隆夫

(5:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：古川隆夫

(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:40 OK
鮮度タンク内海水温	15:40 15.3°C
秋サケ腹部内温度	15:40 12.2°C

確認者：古川隆夫

(5:40)

確認者特記欄：

古川隆夫

122

OK

責任者確認欄：

古川隆夫

122

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五(9/2)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年

9 月 2 日 (4 時 15 分 ~ 5 時 35 分) 天気：

気温： 18 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：

(5)
4:40

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

(5)
4:20

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

(5)
4:20
5:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 15
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 5 °C

確認者：

(5)
(5:30)

確認者特記欄：

(5)

(9/2)

OK

責任者確認欄：

(5)

(9/2)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

大五(9/2)



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30分) 天気：雨 気温：14℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大淳
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

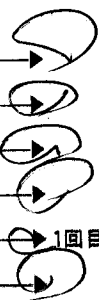
確認者：(2)

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：(2)

3:00

キャビン

船倉

1回目 2:50 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 18.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 5.5℃

確認者：(2)

15:30

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	15:30 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)

15:30

確認者特記欄：

(2)

9/21

OK

責任者確認欄：

(2)

9/21

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 9/20



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 7 月 20 日 (4 時 15 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 15 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川扶美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)

(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)

(4:29)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)

(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10) 7.4°C
鮮度タンク内海水温	(6:10) 5.4°C
秋サケ腹部内温度	(6:10) 7.2°C

確認者：(5)

(6:10)

確認者特記欄：(5)

OK

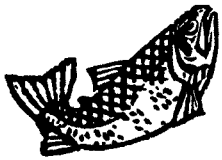
責任者確認欄：(5)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸王(20)



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(時30分~6時分) 天気：曇り 気温：14℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大滄
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：

(2)
13:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：

(2)
13:00

キャビン

船倉

1回目 2:50 2回目 4:00 3回目 4:30 4回目

15に30分以内!!

〈温度の測定〉

確認者：

(2) 15:30

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 19.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	12:30 5.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	15:00 6.4℃

〈船内清掃記録〉

良

確認者：

(2)
15:30

確認者特記欄：

(3)

9/20

OK

責任者確認欄：

(2)

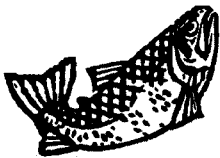
9/20

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月18日(3時00分~5時30分) 天気：晴 気温：17℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大博
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：②
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2:56 2回目 3回目 4回目

確認者：②
(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：② (5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 19.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 5.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:50 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(5:30)

非常-高圧洗浄

確認者特記欄：

②

9/18

良

責任者確認欄：

②

9/18

良

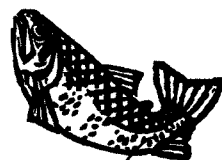
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五(9/18)



選別場での確認表



実施日：平成 22 年

7 月 18 日

時 15 分 ~ 5 時 30 分) 天気：

気温： 16 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者：

(5) 4/5

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

(5) 4/25

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：

(5) 5/30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:25) 2
鮮度タンク内海水温	(5:25) 2.5 °C
秋サケ腹部内温度	(5:25) 6 °C

確認者：

(5) 5/25

確認者特記欄：

(5)

7/18

OK

責任者確認欄：

(5)

7/18

OK



選別場での確認表

実施日：平成

22年

9月17日 (4時15分～5時30分)

天気：

気温：

16℃

〈健康チェック表〉

作業員名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 量	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：

(5) 18:45

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

(5) 19:20

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：

(5) 15:20

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20) 氷
鮮度タンク内海水温	(5:20) 2.1℃
秋サケ腹部内温度	(5:20) 7℃

確認者：

(5) 15:20

確認者特記欄：

(5)

OK

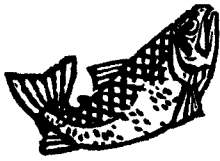
9/17

責任者確認欄：

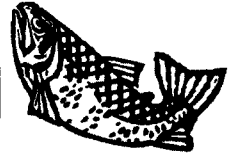
(5)

OK

9/17



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月17日(3時00分53分) 天気：雨 気温：18℃

〈健康チェック表〉

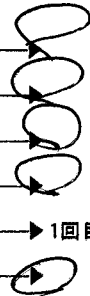
作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大淳
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫七	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：2
3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：2
3:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：2 5:00

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 20.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	5:00 5.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：2
5:30

確認者特記欄：

2

9/17

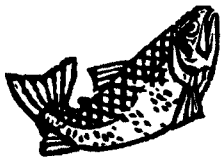
良

責任者確認欄：

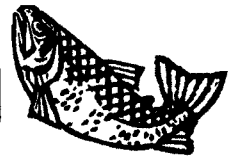
2

9/17

良



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~5時45分) 天気：曇り 気温：14℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新井大博
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10 室田	11	12

確認者：

(2) 3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目

2:50

2回目

3回目 : 4回目 :

確認者：

(2) 15:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：

(2) 15:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 20.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 6.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 6.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

(2) 15:30

確認者特記欄：

(2)

19/16

OK

責任者確認欄：

(2)

19/16

OK

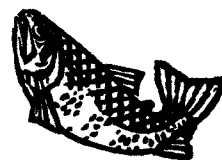
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五 9/16



選別場での確認表



実施日：平成 22 年

7 月 16 日 4 時 15 分 ~ 5 時 分

天気：

気温：

16 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和英	10	11	12

確認者：

(5) 14:50

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

(5) 14:20

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：

(5) 15:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:20 良好
鮮度タンク内海水温	15:20 2.6 °C
秋サケ腹部内温度	15:20 4.3 °C

確認者：

(5) 15:20

確認者特記欄：

(5)

9/16

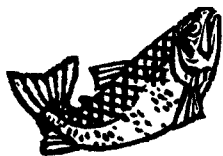
OK

責任者確認欄：

(5)

9/16

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月15日(3時00分~5時30分) 天気：晴れ 気温：16℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10 達 金	11	12

確認者：(2)

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 2.50 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：(2)

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：(2)

(5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 20.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 56.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 6.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)

(5:00)

確認者特記欄：

(2)

(/)

OK

責任者確認欄：

(2)

(/)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 P/14



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 7 月 15 日 時 10 分 ~ 5 時 30 分 天気： 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)
(10:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：(5)
(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 _____

確認者：(5)
(5:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:29	
鮮度タンク内海水温	15:29	2 °C
秋サケ腹部内温度	15:20	5 °C

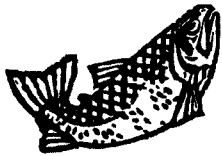
確認者：(5)
(15:20)

確認者特記欄：(5)
OK

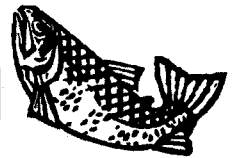
責任者確認欄：(5)
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：25(9/14)



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～5時20分 天気：晴 気温：11℃

〈健康チェック表〉

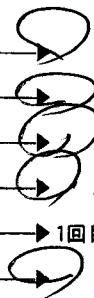
作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10 窪田	11	12

確認者：2
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 250 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：3
(5:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：2 (:)

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:30 20.9℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:30 6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	2
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 17.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者：2
(5:30)

確認者特記欄：2 (9/14)

責任者確認欄：2 (9/14)

O/c

O/c

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 9/14



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 14 日 (15 時 5 分 ~ 5 時 30 分) 天気： 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 本村義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者：(5)

(14:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)

(14:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)

(15:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(15:25) 良
鮮度タンク内海水温	(15:25) 2.7 °C
秋サケ腹部内温度	(15:25) 4 °C

確認者：(5)

(15:25)

確認者特記欄：(5)

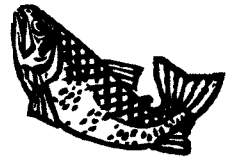
OK

責任者確認欄：(5)

OK



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 13 日 (4 時 15 分 ~ 5 時 40 分) 天気： 気温： 18 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆夫	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 本村義博
	9 金田和英	10	11	12

確認者：(5)
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)
(4:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)
(5:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4 °C

確認者：(5)
(:)

確認者特記欄： (5) 9/13

OK

責任者確認欄： (5) 9/13

OK

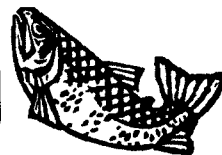
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

25/9/13



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~5時30分) 天気：晴 気温：18℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新築大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金賢吾	10 達由	11	12

確認者：

(300)

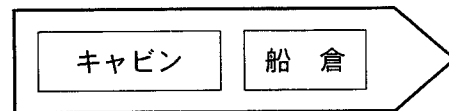
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 2:50 2回目



3回目 : 4回目 :

確認者：

(300)

〈温度の測定〉

確認者：

(5:20)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 20.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 5.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

(5:30)

確認者特記欄：

(2)

9/13

OK

責任者確認欄：

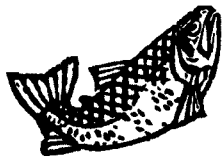
(2)

9/13

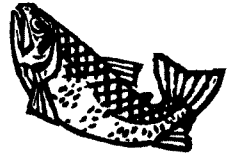
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 〇五(9/11)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年 9月1日 (3時00分~5時00分) 天気：(曇) 気温：18℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大憲
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者： ②
(500)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： ②
(500)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者： ② (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 21.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 6.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 7.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者： ③
(500)

確認者特記欄： ② (9/11)

OK

責任者確認欄： ② (9/11)

OK



選別場での確認表



実施日：平成 22 年

9 月 11 日 (4 時 10 分 ~ 5 時 20 分) 天気：

気温：17.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者：

(5) (4:20)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

(5) (4:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

(5) (5:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:15) 良
鮮度タンク内海水温	(2:3) 1.7℃
秋サケ腹部内温度	(2:3) 5℃

確認者：

(5) (5:15)

確認者特記欄：

(5)

(9.11)

OK

責任者確認欄：

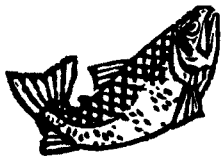
(5)

(9.11)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(9/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月10日(3時00分~5時30分) 天気：曇り 気温：19℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大澄
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：③

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：② (5:30)

魚場の海水温度	漁獲前	(3:30) 21.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 6.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4.00 7.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(5:30)

確認者特記欄：② (9/10)

OK

責任者確認欄：③ (9/10)

OK



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 7 月 10 日 (4 時 0 分 ~ 5 時 30 分) 天気： 気温： 19 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野徳子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：(5)

(4:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)

(4:35)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)

(5:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20)	良
鮮度タンク内海水温	(5:20)	4.3 °C
秋サケ腹部内温度	(5:20)	7 °C

確認者：(5)

(5:20)

確認者特記欄：(5)

(9,0)

OK

責任者確認欄：(5)

(9,0)

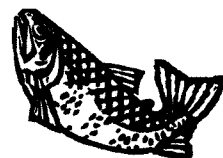
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五(9/9)



選別場での確認表



実施日：平成 二二 年 九 月 九 日 (4 時 20 分 ~ 5 時 30 分) 天気： 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野穂子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者： (5)
(:)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： (5)
(4:25)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： (5)
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:25)	2.0
鮮度タンク内海水温	(5:25)	1.7 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:25)	2.5 ℃

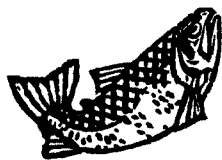
確認者： (5)
(5:20)

確認者特記欄： (5) _____

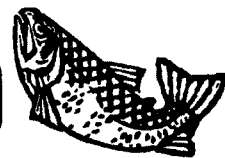
責任者確認欄： (5) _____

OK

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月9日(3時00分~5時00分) 天気：晴れ 気温：12℃

〈健康チェック表〉

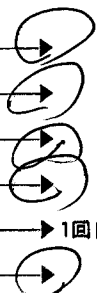
作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新浜大淳
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：②
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 250 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：②
(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：③ (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 20.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 16℃

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	(4:30) 16℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(5:00)

確認者特記欄：

②

(9/9)

OK

責任者確認欄：

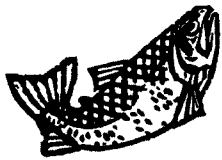
②

(9/9)

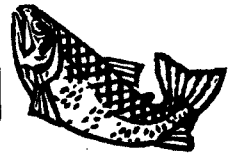
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(9/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 22 年 9 月 7 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：雨 気温：22℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新井 大福
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：(2)

(:)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：(2)

(2:30)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：(2) (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 21.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)

(15:30)

確認者特記欄：

(2)

(9/7)

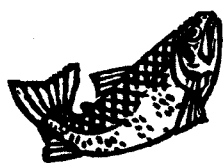
0/0

責任者確認欄：

(2)

(9/7)

0/0



選別場での確認表



実施日：平成 二二 年

9 月 7 日 (4 時 30 分 ~ 5 時 20 分) 天気：

気温：22 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川秋美子	8 山本義博
	9 金田和菜	10	11	12

確認者：

(5:08)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ (5)
- ・計量器の清潔度 _____ (5)
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ (5)
- ・シートは清潔に用意されているか _____ (5)
- ・海水の清浄度は _____ (5)
- ・岸壁海水の状態は _____ (5)
- ・作業場の状態は _____ (5)

確認者：

(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ (5)
- ・計量器は清掃されているか _____ (5)
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ (5)
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ (5)
- ・作業場は整理整頓されているか _____ (5)

確認者：

(5:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:15) 3	
鮮度タンク内海水温	(5:15) 3	°C
秋サケ腹部内温度	(5:15) 6	°C

確認者：

(5:15)

確認者特記欄：

(5)

OK

責任者確認欄：

(5)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

2004/9/6



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年9月6日（3時00分～5時30分）天気：晴 気温：21℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大徳
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 山本 憲次郎
	9 金田 賢吾	10	11	12

確認者：

②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：

②

(5:30)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

②

(5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 22.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 3℃

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

〈船内清掃記録〉

非常に汚れている。

確認者：

②

(5:30)

確認者特記欄：

②

9/6

O/C

責任者確認欄：

②

9/6

O/C



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 6 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：

気温： 21 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 金田文子	2 浅野悦子	3 古川 豊	4 本村武雄
	5 古川隆光	6 古川李沙	7 古川扶美子	8 古川義博
	9 金田和美	10	11	12

確認者：

(P) 1/2
(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

(P) 1/2
(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 _____ (P)
- ・計量器は清掃されているか _____ (P)
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ (P)
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ (P)
- ・作業場は整理整頓されているか _____ (P)

確認者：

(P) 1/2
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 完
鮮度タンク内海水温	(2:2) 4.3℃
秋サケ腹部内温度	(2:2) 5℃

確認者：

(P) 1/2
(5:30)

確認者特記欄：

(P) 1/2
OK

責任者確認欄：

(P) 1/2
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五(9/4)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年8月4日(3時00分~5時30分) 天気： 気温：18℃

〈健康チェック表〉

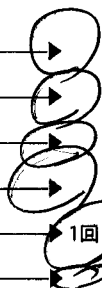
作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新井大憲
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 山本憲次郎
	9 金田賢吾	10	11	12

確認者：②
(2:50)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：
(6:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：② (6:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 21.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 12℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(6:30)

確認者特記欄：

②

(9/4)

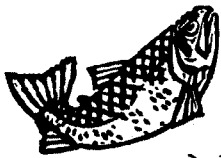
OK

責任者確認欄：

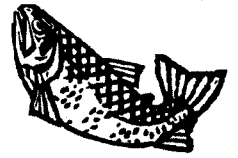
②

(9/4)

OK



選別場での確認表



実施日：平成 22 年 9 月 4 日 (4 時 25 分 ~ 6 時 25 分) 天気： 気温： 21.5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 隼子	2 金田 文子	3 古川 豊	4 角谷 秀樹
	5 木村 武雄	6 浅野 裕久	7 金田 和菜	8 山本 義博
	9 山本 義博	10 山本 義博	11 山本 義博	12

確認者：

(5:20)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：

(5:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：

(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20)	良
鮮度タンク内海水温	(6:20)	4.9°C
秋サケ腹部内温度	(6:20)	5.0°C

確認者：

(6:20)

確認者特記欄：

(9)

94

OK

責任者確認欄：

(9)

94

OK