書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（11/18）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 18 日（3 時 36 分～6 時 27 分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:49）

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:26）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（5:55）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:53) 10.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:53) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:55) 0.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:26）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（11/18）

なし

責任者確認欄：二本柳（11/18）

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（11/16）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年11月16日（3時40分～6時03分）天気：ゆき　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:21）

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:01）

チェック内容

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

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三船（5:30）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:57) 11.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:57) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内のスサケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 0.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:01）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（11/16）

なし

責任者確認欄：二本柳（11/16）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 18 日（ 2 時 00 分～ 6 時 30 分）天気：曇　気温：－2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5：00）

作業者名				
	1 村山	~~2 佐藤~~	~~3 飯作~~	~~4 市川~~
	5 渡部	6 中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6：30）

氷の状態	（　：　）	無し
鮮度タンク内海水温	（6：30）	6 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：30）	7.2 ℃

確認者特記欄：渡部（11/18）

○ なし

責任者確認欄：二本柳（11/18）

○ 特記事項

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成23年11月16日（2時00分～6時30分）天気：雪　気温：1 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5:00）

作業者名	1 村山	~~2 佐藤~~	~~3 飯作~~	~~4 市川~~
	5 渡部	6 中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6:30）

氷の状態	（6:30）	~~OK~~ 無し
鮮度タンク内海水温	（6:30）	6.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	6.5 ℃

確認者特記欄：渡部（11/16）

・雪が降りました。

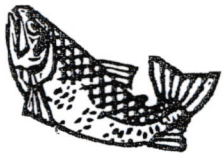
責任者確認欄：二本柳（11/16）

・お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表



実施日：平成23年 11月 14日（2時00分～ 6時30分）天気：曇　気温：3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5:00）

作業者名	1 村山	2 ~~佐藤~~	3 ~~飯作~~	4 ~~市川~~
	5 渡部	6 中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6:30）

氷の状態	（6:30）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:30）	5.2 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	5.9 ℃

確認者特記欄：渡部（11/14）

○3日分の連休明け
にぎい
今日月曜、土曜には関網掛けかも

責任者確認欄：二本柳（11/14）

○お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（11/14）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 11月 14日（3時39分～ 6時07分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:20）

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:06）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（5:23）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:54) 12.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:54) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:23) 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:06）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（11/14）

なし

責任者確認欄：二本柳（11/14）

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（11/11）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 11 日（3時36分～6時11分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:15）

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:10）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 4:14 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三船（5:26）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:53) 12.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:53) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:26) 1.5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:10）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（11/11）

なし

責任者確認欄：二本柳（11/11）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成23年11月11日（2時00分～6時30分）天気：晴　気温：6℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5:00）

作業者名				
	1 村山	~~2 佐藤~~	~~3 飯作~~	~~4 市川~~
	5 渡部	6 中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6:30）

氷の状態	（6:30）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:30）	4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	5.0 ℃

確認者特記欄：渡部（11/11）

・あゲなし

責任者確認欄：二本柳（11/11）

・お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（7/8）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年11月8日（3時50分～6時16分）天気：あめ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:37）

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:14）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 4:11 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（5:41）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:56) 12.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:57) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:40 0.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:14）

海水で清掃

確認者特記欄：	責任者確認欄：
三船（11/8）	二本柳（11/8）
なし	なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成23 年 11 月 8 日（2 時30 分～6 時30分）天気：曇　気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5:00）

作業者名				
	①村山	~~2佐藤~~	~~3飯作~~	~~4市川~~
	⑤渡部	⑥中長	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6:30）

氷の状態	（6:30）	0℃
鮮度タンク内海水温	（6:30）	4.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	5.9 ℃

確認者特記欄：渡部（11/8）

・なし

責任者確認欄：二本柳（11/8）

・お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（以外）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 11月 7日（3時47分～6時25分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（15:26）

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

休み

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:24）

チェック内容

- 甲板は →
- キャビンの中は →
- 船倉の周りは →
- 船倉の中は →
- 氷の投入は → 1回目 4:17 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か →

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（5:32）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:56) 12.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:56) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:32) 1.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:24）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（以外）

なし

責任者確認欄：二本柳（以外）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成23年 11月 7日（2時00分～ 6時30分）天気：曇　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5:00）

作業者名				
	①村山	~~2佐藤~~	~~3飯作~~	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6:30）

氷の状態	（6:30）○K
鮮度タンク内海水温	（6:30）4.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）5.2 ℃

確認者特記欄：渡部（11/7）

○いよいよ、展示が終りになってきた

責任者確認欄：二本柳（11/7）

○お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ / ）

選別場での確認表

実施日：平成23年 11月 5日（4時30分～7時00分）天気：雨　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5：00）

作業者名	①村山	~~②佐藤~~	~~3飯作~~	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6：30）

氷の状態	（6：30）	OK
鮮度タンク内海水温	（6：30）	3.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：30）	4.9 ℃

確認者特記欄：渡部（11/5）

・久し振りの雨。

責任者確認欄：二本柳（11/5）

・お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（11/5）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 5 日（3 時 45 分～6 時 15 分）天気：くもり 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:22）

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 布川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

休み

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:13）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 4:19 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（5:29）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:01) 13.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:01) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:29) 1.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:13）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（11/5）

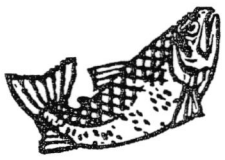
なし

責任者確認欄：二本柳（11/5）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）



選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 4 日（ 2 時 分～ 6 時 00 分）天気：晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5:00）

作業者名				
	①村山	~~2佐藤~~	~~3飯作~~	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6:30）

氷の状態	（6:30）	o/c
鮮度タンク内海水温	（6:30）	1.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	5.2 ℃

確認者特記欄：渡部（11/4）

○今週は、思ったより漁あった。

責任者確認欄：二本柳（11/4）

○お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（11/4）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 4 日（3時47分～6時15分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:21）

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:12）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 4:16　2回目 4:46　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：三船（5:30）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:57) 13.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:57) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 2.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:12）

海水で清掃

確認者特記欄：	責任者確認欄：
三船（11/4）	二本柳（11/4）
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (11/3)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年11月3日（3時46分～6時19分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (5:21)

作業者名				
1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 府山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (6:17)

チェック内容

- 甲板は →
- キャビンの中は →
- 船倉の周りは →
- 船倉の中は →
- 氷の投入は → 1回目 4:21　2回目 4:50　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か →

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船 (5:31)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:01) 13.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:01) 0.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:31) 2.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (6:17)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (11/3)

なし

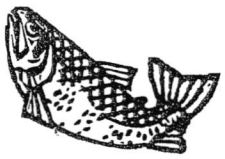
責任者確認欄：二本柳 (11/3)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 3 日（ 2 時 10 分～ 6 時 30 分）天気：晴　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5：30）

作業者名				
	①村山	②佐藤	3 ~~飯作~~	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6：30）

氷の状態	（6：30）	OK
鮮度タンク内海水温	（6：30）	3.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：30）	5.0 ℃

確認者特記欄：渡部（11/3）

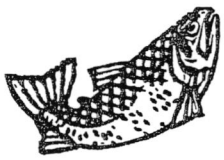
○なし

責任者確認欄：二本柳（11/3）

・お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）



選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 2 日（2時00分～ 6時30分）天気：晴　気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5:00）

作業者名	①村山	~~2佐藤~~	~~3飯作~~	④市川
	⑤渡部	⑥中員	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6:30）

氷の状態	（6:30）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:30）	3.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	5.1 ℃

確認者特記欄：渡部（11/2）

・なし

責任者確認欄：二本柳（11/2）

・お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（11/2）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 11月 2日（3時45分～6時34分）天気：くもり 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:20）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:33）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 4:21 2回目 4:50 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三船（5:35）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 13.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:35) 3.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:33）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（11/2）

なし

責任者確認欄：二本柳（11/2）

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（ル）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年11月1日（3時45分～6時38分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:25）

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:34）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 4:26　2回目 4:50　3回目 :　4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三船（5:33）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 13.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:33) 3.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:34）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（ル）

なし

責任者確認欄：二本柳（ル）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成23年11月1日（2時15分～6時30分）天気：晴　気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（5:00）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（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：渡部（6:30）

氷の状態	(6:30) OK
鮮度タンク内海水温	(6:30) 4.1 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.9 ℃

確認者特記欄：渡部（11/1）

・今日から1時間
出港分遅くなりました。
やりも同様

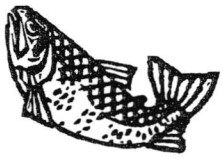
責任者確認欄：二本柳（11/1）

・お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表



実施日：平成23 年 10 月 31 日（ 1 時30分～ 6 時00分）天気：雲　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6:00）	4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.0 ℃

確認者特記欄：渡部（10/31）

○今日でバイトは終了です。

責任者確認欄：二本柳（10/31）

○お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (10/31)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月31日(2時43分～5時31分) 天気：はれ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:23)

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:30)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:18 2回目 3:48 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：三船 (4:33)

漁場の海水温度	漁獲前	(2/28) 13.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2/28) 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:33) 1.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:30)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/31)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/31)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（10/29）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月29日（2時43分～5時20分）天気：　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:18）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:17）

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 3:18　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三船（4:29）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:57) 13.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:57) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:29) 0.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:17）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/29）	責任者確認欄：二本柳（10/29）
なし	なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 29 日（ 1 時30 分～ 6 時00 分）天気：晴　気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4：00）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（4：00）

- 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：渡部（6：00）

氷の状態	（6：00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6：00）	3.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00）	3.8 ℃

確認者特記欄：渡部（10/29）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/29）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 28 日（ 1 時 15 分～ 6 時 30 分）天気：晴　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④布川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:30）

氷の状態	（6:30）	o/k
鮮度タンク内海水温	（6:30）	4.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	5.3 ℃

確認者特記欄：渡部（10/28）

・なし

責任者確認欄：二本柳（10/28）

・お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 27 日（ 1 時 15 分～ 6 時 30 分）天気：晴　気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（3：30）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（3：30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6：00）

氷の状態	（6：00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6：00）	4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00）	5.1 ℃

確認者特記欄：渡部（10/27）

思いがけない漁獲。

責任者確認欄：二本柳（10/27）

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (10/28)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 28 日 (2 時 48 分～ 6 時 15 分) 天気：くもり 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:45)

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (6:12)

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 3:23 2回目 4:08 3回目 4:24 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：三船 (4:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:03) 13.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:03) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35) 4.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (6:12)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/28)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/28)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (10/27)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月27日（2時44分～6時06分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:29)

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (6:05)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:14　2回目 3:29　3回目 3:51　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：三船 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:02) 14.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:02) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 5.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (6:05)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/27)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/27)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成23 年 10 月 26 日（ 1 時 15 分～ 6 時 15 分）天気：晴　気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中員	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6：00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6：00）	3.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00）	4.0 ℃

確認者特記欄：渡部（10/26）

○ なし

責任者確認欄：二本柳（10/26）

お疲れ様でした

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（10/26）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 26 日（2 時 42 分～5 時 6 分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:19）

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:24）

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 3:16　2回目 3:48　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：三船（4:30）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:56) 14.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:56) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 2.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:24）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/26）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/26）

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (10/8)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 25 日（7 時 42 分～6 時 18 分）天気：あめ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:33)

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (6:16)

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 3:11 2回目 3:23 3回目 3:59 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：三船 (4:43)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:57) 13.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:57) 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:43) 5.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (6:16)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/25)

なし

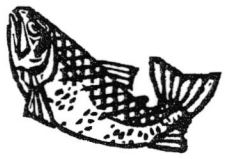
責任者確認欄：二本柳 (10/25)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表



実施日：平成23年10月25日（1時30分～6時45分）天気：雨　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（6:45）

- 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：渡部（6:45）

氷の状態	（6:45）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:45）	4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:45）	5.0 ℃

確認者特記欄：渡部（10/25）

・思いがけなく漁が多かった。

責任者確認欄：二本柳（10/25）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月24日（1時00分～6時30分）天気：曇　　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（3:30）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（3:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:30）

氷の状態	（6:30）	ok
鮮度タンク内海水温	（6:30）	4.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:30）	5.1 ℃

確認者特記欄：渡部　（10/24）

・下時代だったが、起こした。

責任者確認欄：二本柳　（10/24）

大変

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（10/24）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 24 日（2 時 41 分～ 6 時 03 分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:39）

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:01）

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 3:11　2回目 3:26　3回目 4:07　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：三船（4:48）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:01) 14.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:01) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:48) 4.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:01）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/24）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/30）

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（10/22）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月22日（2時45分～5時19分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:18）

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:18）

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 3:21　2回目 3:57　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：三船（4:27）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:27) 1.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:18）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/22）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/22）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 22 日（ 1 時 15 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6:00）	4.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	4.6 ℃

確認者特記欄：渡部（10/22）

・なし

責任者確認欄：二本柳（10/22）

・お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 21 日（ 1 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6:00）	2.3 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	3.4 ℃

確認者特記欄：渡部（10/21）

○ なし

責任者確認欄：二本柳（10/21）

○ お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (10/21)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 21 日（ 2 時 44 分～ 5 時 24 分）天気：くもり 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:24)

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:23)

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 3:18 2回目 4:03 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：三船 (4:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:59) 14.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:59) 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:35 3.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:23)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/21)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/21)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 20 日（ 1 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中良	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）4.0 ℃

確認者特記欄：渡部（10/20）

・寒かった。

責任者確認欄：二本柳（10/20）

・お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村 (10/20)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 20 日 (2 時 46 分～ 5 時 26 分) 天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:27)

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:25)

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 3:23 2回目 4:03 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：三船 (4:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:01) 14.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:01) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35) 2.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:25)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/20)

なし

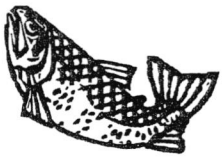
責任者確認欄：二本柳 (10/20)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 19 日（ 1 時30 分～ 6 時00 分）天気：晴　気温：2.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	1 村山	2 佐藤	3 飯作	4 市川
	5 渡部	6 中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6 :00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6 :00）	3.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6 :00）	4.2 ℃

確認者特記欄：渡部　（10/19）

・なし

責任者確認欄：二本柳　（10/19）

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（10/19）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月19日（2時46分～5時24分）天気：はれ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:28）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:21）

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 3:22　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（4:36）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:01) 15.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:01) 0.5 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:36) 2.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:21）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/19）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/19）

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (10/18)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月18日（2時46分～5時29分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:26)

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:27)

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 3:22　2回目 3:51　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：三船 (4:36)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:01) 15.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:01) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:36) 2.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:27)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/18)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/18)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 18 日（ 1 時 20 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	○K
鮮度タンク内海水温	（6:00）	3.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	4.0 ℃

確認者特記欄：渡部（10/18）

・寒かった朝

責任者確認欄：二本柳（10/18）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月17日（1時00分～6時00分）天気：晴　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6:00）	4.3 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.2 ℃

確認者特記欄：渡部（10/17）

大漁を期待したが、はずれ。

責任者確認欄：二本柳（10/17）

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (10/17)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 17 日（2 時41 分～5 時33 分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:19)

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:32)

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 3:16 2回目 3:32 3回目 4:01 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：三船 (4:32)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:56) 15.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:56) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:32) 3.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:32)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/17)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/17)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (10/15)

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（2 時 45 分～5 時 17 分）天気：あめ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:17)

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:15)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:27 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船 (4:28)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 15.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:28) 0.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:15)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/15)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/15)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 15 日（ 1 時 15 分～ 5 時 45 分）天気：雨　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	1 村山	2 佐藤	3 飯作	4 市川
	5 渡部	6 中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（5:30）

氷の状態	（5:30）	OK
鮮度タンク内海水温	（5:30）	5.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:30）	6.0 ℃

確認者特記欄：渡部（10/15）

・久し振りの雨です。

責任者確認欄：二本柳（10/15）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月14日（1時00分～5時45分）天気：晴　気温：6℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（5:45）

氷の状態	(5:45)	OK
鮮度タンク内海水温	(5:45)	4.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:45)	5.1 ℃

確認者特記欄：渡部（10/14）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/14）

ごくろう様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（10/14）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月14日（2時46分～5時14分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:22）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:12）

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 3:21　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三船（4:33）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:01) 15.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:01) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:33) 6.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:12）

海水で清掃

確認者特記欄：	責任者確認欄：
三船（10/14）	二本柳（10/14）
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（10/13）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 10 月 13日（2時47分～5時47分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:34）

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:44）

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 3:23 2回目 3:43 3回目 4:13 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：三船（4:44）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:03) 16.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:03) 0.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:44) 4.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:44）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/13）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/13）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 13 日（ 1 時 00 分～ 6 時 30 分）天気：晴 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00） OK
鮮度タンク内海水温	（6:00） ~~4.~~ 4.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00） 5.2 ℃

確認者特記欄：渡部（10/13）

・昨日より暖かった。

責任者確認欄：二本柳（10/13）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成23年 10月 12日（1 時30分～6 時00 分）天気：晴　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	5.1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	6.0 ℃

確認者特記欄：渡部（10/12）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/12）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村 (10/12)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 10月 12日（2時47分～5時46分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:33)

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:45)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:21 2回目 3:41 3回目 4:19 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：三船 (4:44)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:02) 16.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:02) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:44) 2.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:45)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/12)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/12)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（10/11）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月11日（2時44分～5時21分）天気：はれ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:22）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（4:20）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:16　2回目 3:34　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：三船（4:34）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:59) 16.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:59) 0.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:32) 2.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:20）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/11）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/11）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成23 年 10 月 11 日（ 1 時30 分～ 6 時00 分）天気：晴　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	2.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	2.5 ℃

確認者特記欄：渡部（10/11）

漁不調.

責任者確認欄：二本柳（10/11）

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（10/10）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 10 日（5 時 08 分～ 6 時 58 分）天気：くもり 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:56）

作業者名				
1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:57）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 5:23 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（6:04）

漁場の海水温度	漁獲前	(5:23) 16.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:23) 0.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(6:04) 0.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:57）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/10）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/10）

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (10/10)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月10日（2時43分～5時08分）天気：くもり 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:08)

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:06)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:10 2回目 3:25 3回目 3:43 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：三船 (4:18)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.5 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:18) 5.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:06)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/10)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/10)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 10 日（ 1 時 00 分～ 7 時 00 分）天気：曇　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（3：30）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（3：30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（7：00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：渡部（　：　）

氷の状態	（7：00）OK	
鮮度タンク内海水温	（　：　）①5:30 ②7:00 ℃	5.6℃ 4.8℃
秋サケ腹部内温度	（　：　）①5:30 ②7:00 ℃	6℃ 5.4℃

確認者特記欄：渡部（10/10）

今年はじめて2回起てし

責任者確認欄：二本柳（10/10）

お疲れ様でした

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 8 日（ 4 時30分～ 6 時30分）天気：晴　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6:00）	5.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.8 ℃

確認者特記欄：渡部（10/8）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/8）

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 10/8

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 8 日（2時50分～6時14分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:48)

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (6:11)

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 3:21 2回目 4:02 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：三船 (4:58)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 14.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 1.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 4.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (6:11)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/8)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/8)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 7 日（ 1 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：雨　気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	3.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	4.2 ℃

確認者特記欄：渡部（10/7）

雨が冷たいです。
そういう季節です

責任者確認欄：二本柳（10/7）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（10/7）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月7日（2時49分～5時30分）天気：あめ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:37）

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:29）

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 3:18　2回目 3:55　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：三船（4:37）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:02) 15.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:02) 1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:37) 3.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:29）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/7）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/7）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 6 日（ 1 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：曇　気温：10.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	1 村山	2 佐藤	3 飯作	4 市川
	5 渡部	6 中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	4.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	4.8 ℃

確認者特記欄：渡部（10/6）

~~なし~~

昨日より少し暖かった。

責任者確認欄：二本柳（10/6）

ごくろう様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（10/6）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 6 日（2 時 49 分～ 5 時 26 分）天気：くもり 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:28）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:24）

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 3:26　2回目 3:54　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：三船（4:39）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:04) 15.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:04) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:38) 3.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:24）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/6）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/6）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村 (10/5)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月5日（2時51分～5時27分）天気：はれ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:32)

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:27)

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 3:27　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三船 (4:43)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:06) 15.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:06) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:43) 2.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:27)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/5)

なし

責任者確認欄：二本柳 (10/5)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月5日（1時30分～6時00分）天気：晴　気温：6℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	1 村山	2 佐藤	3 飯作	4 市川
	5 渡部	6 中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6:00）	3.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	4.5 ℃

確認者特記欄：渡部（10/5）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/5）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月4日（1時30分～6時00分）天気：晴　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④布川
	⑤渡部	⑥伊原	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	0℃
鮮度タンク内海水温	（6:00）	3.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	4.8 ℃

確認者特記欄：渡部（10/4）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/4）

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（10/4）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月4日（2時49分～5時32分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:38）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:32）

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 3:04　2回目 3:58　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：三船（4:45）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:04) 16.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:04) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:48) 2.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:32）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/4）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/4）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（10/3）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月3日（2時44分～6時11分）天気：あめのち はれ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:40）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（6:08）

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 3:01 2回目 3:20 3回目 4:02 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：三船（4:48）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:01) 16.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:01) 1.3 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:48) 3.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（6:08）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/3）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/3）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 3 日（ 1 時 30 分～ 6 時 30 分）天気：曇晴 気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	6/C
鮮度タンク内海水温	（6:00）	5.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.5 ℃

確認者特記欄：渡部（10/3）

今日は、今年一番の寒さで、
でした。

責任者確認欄：二本柳（10/3）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月1日（1時30分～6時00分）天気：曇　気温：11℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	5.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.9 ℃

確認者特記欄：渡部（10/1）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/1）

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（10/1）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 1 日（2 時 50 分～ 5 時 31 分）天気：あめのち くもり 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:30）

作業者名				
1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:30）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:26 2回目 3:46 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：三船（4:41）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:06) 17.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:06) 1.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 3.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:30）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（10/1）

なし

責任者確認欄：二本柳（10/1）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（9/30）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年9月30日（2時50分～4時31分）天気：くもり　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:37）

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:30）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3：15　2回目 3:59　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：三船（4:46）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 17.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 1.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:30）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/30）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/30）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成23年 9月30日（1時30分～6時00分）天気：曇　気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	1 村山	2 佐藤	3 飯作	4 市川
	5 渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	3.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.2 ℃

確認者特記欄：渡部（9/30）

今月は、パットしない漁でした。10月に期待。

責任者確認欄：二本柳（9/30）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 03 年 9 月 29 日（ 1 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：曇　気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	6. ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.7 ℃

確認者特記欄：渡部（9/29）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/29）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（9/29）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年9月29日（2時51分～5時29分）天気：くもり　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:35）

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:29）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:15　2回目 3:46　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：三船（4:44）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05) 17.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:05) 1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:44) 2.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:29）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/29）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/29）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（9/28）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 28 日（2 時 52 分～5 時 30 分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:38）

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:29）

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 3:19 2回目 3:55 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：三船（4:38）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:06) 18.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:06) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:38) 2.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:29）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/28）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/28）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年 9 月28 日（2 時00 分～6 時00 分）天気：晴　気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	1 村山	2 佐藤	3 飯作	4 市川
	5 渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6:00）	3.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	4.0 ℃

確認者特記欄：渡部（9/28）

漁模様パットせず.

責任者確認欄：二本柳（9/28）

よ.柳本

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 27 日（ 1 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	5.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.5 ℃

確認者特記欄：渡部（9/27）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/27）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村 (9/27)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 27 日（ 2 時 52 分～ 5 時 33 分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:34)

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:32)

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 3:11 2回目 3:57 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：三船 (4:42)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:06) 18.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:06) 1.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:42) 2.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:32)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9/27)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/27)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（9/26）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年9月26日（2時52分～5時49分）天気：くもり　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:46）

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:45）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:10　2回目 3:41　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：三船（4:56）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:06) 18.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:06) 1.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 4.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:45）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/26）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/26）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 26 日（2 時 00 分～ 6 時 15 分）天気：曇　気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	⑥中島	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	5.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.9 ℃

確認者特記欄：渡部（9/26）

9月末の月曜の尾数にしては、少ない

責任者確認欄：二本柳（9/26）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 24 日（1 時30 分～ 6 時30 分）天気：曇　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）良
鮮度タンク内海水温	（6:00）3.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）4.5 ℃

確認者特記欄：渡部（9/24）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/24）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（9/24）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 24 日（2 時 57 分～5 時 28 分）天気：くもり　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:38）

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:29）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:20　2回目 4:17　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：三船（4:48）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:08) 18.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:08) 1.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:48) 1.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:29）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/24）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/24）

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (9/23)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 23 日（5 時 12 分～9 時 15 分）天気：はれ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (7:45)

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (9:11)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 5:11　2回目 6:28　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：三船 (7:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:28) 17.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:28) 1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(7:50) 5.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (9:11)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9/23)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/23)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成23年 9 月23日（5時00分～9時30分）天気：曇　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（6:30）

作業者名	①村山	②佐藤	~~3~~飯作	④市川
	⑤渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（6:30）

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：渡部（9:30）

- 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：渡部（9:30）

氷の状態	（9:30）良
鮮度タンク内海水温	（9:30）4.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（9:30）6.0 ℃

確認者特記欄：渡部（9/23）

昨日は台風15号で休みでした。

責任者確認欄：二本柳（9/23）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 21 日（4 時 00 分～ 6 時 00 分）天気：曇　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	7 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	3.0 ℃

確認者特記欄：渡部（9/21）

台風で明日休みかも。

責任者確認欄：二本柳（9/21）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（㊞）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 21 日（2時49分～5時20分）天気：くもり 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:30）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:19）

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 3:11　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（4:40）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:11) 19.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:11) 2.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 3.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:19）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（㊞）

なし

責任者確認欄：二本柳（㊞）

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (9/20)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 20 日（2 時 52 分～5 時 32 分）天気：くもり 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:46)

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:31)

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 3:29 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船 (4:56)

漁場の海水温度	漁獲前	(3/07) 19.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3/07) 1.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:58 3.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:31)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9/20)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/20)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（ ／ ）

選別場での確認表

実施日：平成23 年 9 月 20 日（4 時00分～ 6 時00 分）天気：晴　気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	1 村山	2 佐藤	3 飯作	4 市川
	5 渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	ok
鮮度タンク内海水温	（6:02）	4.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	4.9 ℃

確認者特記欄：渡部　（9/20）

パットしない海
少し寒い朝でした

責任者確認欄：二本柳　（9/20）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 19 日（ 3 時 00 分～ 6 時 00 分）天気：~~晴~~ 曇 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	1 村山	2 佐藤	3 飯作	4 市川
	5 渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	3.3 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	3.9 ℃

確認者特記欄：渡部 （9/19）

思ったよりすくない尾数.

責任者確認欄：二本柳 （9/19）

お疲れ様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（9/19）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 19 日（2 時 52 分～5 時 26 分）天気：くもり　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:30）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:23）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:10 2回目 3:26 3回目 4:10 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：三船（4:42）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:08) 19.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:08) 1.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:42) 3.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:23）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/19）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/19）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（9/17）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 17 日（2 時 53 分～5 時 24 分）天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:45）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（ : ）

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 3:06 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：三船（4:54）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:06) 20.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:06) 2.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:54) 4.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:23）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/17）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/17）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 17 日（ 2 時 00 分～ 6 時 00 分）天気：曇　気温：20 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4：00）

作業者名				
	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6：00）

氷の状態	（6：00）	良
鮮度タンク内海水温	（6：00）	3.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00）	4.3 ℃

確認者特記欄：渡部（9/17）

暖い日が続いてます。
9月中では、大変めずらしい。

責任者確認欄：二本柳（9/17）

ごくろう様です

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村 (9/16)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 16 日 (2 時 54 分～5 時 19 分) 天気：雨のち くもり 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:30)

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:18)

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 3:08 2回目 4:02 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：三船 (4:44)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:08) 19.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:08) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:43) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:18)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9/18)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/18)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成23年 9月16日（2時00分～ 6時00分）天気：曇 気温：19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	1 村山	2 佐藤	3 飯作	4 市川
	5 渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00） 良
鮮度タンク内海水温	（6:00） 3.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00） 3.8 ℃

確認者特記欄：渡部 （9/16）

パッとしない
漁です

責任者確認欄：二本柳 （9/16）

ごくろう様です

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村 (9/15)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 15 日（2 時 54 分～5 時 34 分）天気：くもり 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:44)

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:33)

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 3:28 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：三船 (4:55)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:08) 19.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:08) 2.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:55) 4.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:33)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9/15)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/15)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（／）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 15 日（4 時00 分～ 6 時00 分）天気：雲　気温：18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部 4:00（~~6:0~~）

作業者名	①村山	②佐藤	③飯作	④市川
	⑤渡部	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	良
鮮度タンク内海水温	（6:00）	4.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.3 ℃

確認者特記欄：渡部（9/15）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/15）

ごくろう様

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（7/1）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 13 日（2 時00分～6 時00 分）天気：霧　気温：17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	①中島	②村山	③佐藤	④飯作
	⑤市川	⑥渡部	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	良
鮮度タンク内海水温	（6:00）	2.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	4.8 ℃

確認者特記欄：渡部（9/13）

極めて数が少ない。
明日は漁休日です。

責任者確認欄：二本柳（9/13）

ごくろう様

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（9/13）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 13 日（2 時 54 分～5 時 17 分）天気：はれ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:35）

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:16）

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 3:24　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（4:48）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:09) 18.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:09) 1.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:48) 3.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:16）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/13）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/13）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（9/12）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 12 日（2 時 53 分～5 時 34 分）天気：あめ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:42）

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:32）

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 3:28　2回目 3:48　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：三船（4:51）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:08) 18.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:08) 2.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:51) 4.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:37）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/12）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/12）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（7/1）

選別場での確認表

実施日：平成23年 9 月 12 日（2 時00 分～ 6 時00 分）天気：雨　気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名	1 中島	2 村山	3 佐藤	4 飯作
	5 市川	6 渡部	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	良
鮮度タンク内海水温	（6:00）	4.4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.4 ℃

確認者特記欄：渡部（9/12）

2回分の尾数有

責任者確認欄：二本柳（9/12）

ごくろう様でした。

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（7/1）

選別場での確認表

実施日：平成23年 9月10日（2時00分～6時00分）天気：曇　気温：20 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	①中島	②村山	③佐藤	④飯作
	⑤市川	⑥渡部	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	良
鮮度タンク内海水温	（6:00）	3.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.8 ℃

確認者特記欄：渡部（9/10）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/10）

ごくろう様でした

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村 (9/10)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 10 日 (2 時 58 分～5 時 27 分) 天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:49)

作業者名				
	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中島
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
	9 村山	10 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:25)

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船 (4:59)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:13) 18.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:13) 2.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:59) 3.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:25)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9/10)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/10)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（7/1）

選別場での確認表

実施日：平成23年 9月 9日（2時00分～6時00分）天気：曇　気温：19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	1 中島	②村山	③佐藤	④飯作
	⑤市川	⑥渡部	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	良
鮮度タンク内海水温	（6:00）	2.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.0 ℃

確認者特記欄：渡部（9/9）

漁少ない。

責任者確認欄：二本柳（9/9）

ごくろう様でした。

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村（9/9）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 9 日（2 時 55 分～ 5 時 34 分）天気：はれ 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（4:48）

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:33）

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 3:21　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（4:59）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 18.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 1.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:59) 3.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:33）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/9）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/9）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：奥村 (9/8)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23 年 9 月 8 日 (3 時02分～4 時51分) 天気：はれ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:56)

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (4:48)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:43 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三船 (5:06)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:19) 18.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:19) 1.3 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:06) 3.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:48)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9/8)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/8)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（9/1）

選別場での確認表

実施日：平成23年 9月 8日（2時00分～6時00分）天気：晴 気温：18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	1 仲島	2 村山	3 佐藤	4 飯作
	5 市川	6 渡部	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	良
鮮度タンク内海水温	（6:00）	7.0 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	7.0 ℃

確認者特記欄：渡部（9/8）

少ない漁模様

責任者確認欄：二本柳（9/8）

ごくろう様でした。

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（7/1）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 7 日（ 1 時30分～ 5時30 分）天気：曇　気温：18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	①中島	②村山	③佐藤	④飯作
	⑤市川	⑥渡部	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（5:30）

氷の状態	（5:30）	良
鮮度タンク内海水温	（5:30）	6.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:30）	6.0 ℃

確認者特記欄：渡部（9/7）

・なし

責任者確認欄：二本柳（9/7）

ごくろう様でした

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (9/7)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 7 日（ 2 時 40 分～ 5 時 6 分）天気：雨のち晴れ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (4:23)

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (5:15)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:19 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三船 (4:33)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:06) 18.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:06) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:33) 4.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船 (5:15)

海水で清掃

確認者特記欄：	責任者確認欄：
三船 (9/7)	二本柳 (9/7)
なし	なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（7/1）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 5 日（3 時00 分～ 6 時00 分）天気：霧雨 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（4:00）

作業者名				
	①中島	②村山	③佐藤	④飯作
	⑤市川	⑥渡部	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：渡部（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：渡部（6:00）

氷の状態	（6:00）	良
鮮度タンク内海水温	（6:00）	5.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5.2 ℃

確認者特記欄：渡部（9/5）

初めて網を全部起こしました。霧が濃かったです。

責任者確認欄：二本柳（9/5）

ごくろう様でした。

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村（9/5）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年9月5日（2時56分～5時47分）天気：くもり 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船（5:03）

作業者名				
	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船（5:45）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 2:55　2回目 4:15　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：三船（5:04）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:13) 18.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:13) 1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:04) 4.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（5:46）

海水で清掃

確認者特記欄：三船（9/5）

なし

責任者確認欄：二本柳（9/5）

なし

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：奥村 (9/2)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 2 日（5時56分～7時34分）天気：あめ　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三船 (7:00)

作業者名	① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
	⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
	⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三船 (7:33)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船（　：　）

漁場の海水温度	漁獲前	(6:13) 18.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:13) 2.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(7:04) 4.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船（　：　）

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9/2)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/2)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：奥村（7/1）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 2 日（6時00分～7時30分）天気：曇 気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：渡部（6：00）

作業者名	~~1~~沖島	~~2~~村山	~~3~~佐藤	~~4~~飯作
	~~5~~市川	⑥渡部	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：渡部（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：渡部（7：30）

- 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：渡部（7：30）

氷の状態	（7：30）良
鮮度タンク内海水温	（7：30）6 ℃
秋サケ腹部内温度	（7：30）6.5 ℃

確認者特記欄：渡部（9/2）

初起こし
今年も頑張りましょう

責任者確認欄：二本柳（9/2）

ごくろう様