書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成28 年 11 月 23 日（5 時30分～6 時30分）天気：はれ 気温：0 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（6:00）

作業者名	1 [illegible]	2 中村(徳)	3 小林	4 中村(け)
	5 金谷木(浅)	6 金谷木(い)	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（5:40）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（6:25）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（6:25）

氷の状態	（5:45）	OK
鮮度タンク内海水温	（6:00）	/ ℃
秋サケ腹部内温度	（6:25）	15 ℃

確認者特記欄：小林（11/23）

はまになし

最終 おつかれさま。

責任者確認欄：中村（11/23）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年11月18日（4時45分～6時10分）天気：はれ　気温：0　℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:30）

作業者名	1 村井	2 小林	3 中村(憲)	4 中村(け)
	5 鈴木(い)	6 鈴木(誠)	7 中村	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（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 ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（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 ○

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（6:00）

氷の状態	(5:15) OK
鮮度タンク内海水温	(5:30) ／ ℃
秋サケ腹部内温度	(5:55) ／6 ℃

確認者特記欄：小林　(11/18)

はまになし　清掃

香港テレビ局で食の安全の番組
3人香港2名、関係者1名。撮影

責任者確認欄：中村　(11/18)

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 22年 11 月 16日（ 4時 20分～ 6時 15 分）天気： 雨 気温： 0 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（4:05）

作業者名				
	① 新田	② 三上	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤(マ)	⑥ 谷藤	⑦ 竹田	⑧ 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（4:05）

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 ✓　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：三上（5:40）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 10 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) 10 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	
船倉内の秋サケの状態	帰港時	
船倉内の海水温度	帰港時	(5:40) 10 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:35）

特になし

確認者特記欄：三上　11/18

OK

責任者確認欄：中村　11/16

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 1月 18日（ 4時20分～ 6 時05分）天気：晴　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（4:05）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（4:05）

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　：　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：三上（5:40）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) ℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:35）

特になし

確認者特記欄：三上　11/18

OK

責任者確認欄：中村　11/18

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年 11月 16日（4時45分～6時10分）天気：くもり 時々雪　気温：0 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:30）

作業者名	1 村井	2 小林	3 中村(勇)	4 中村(い)
	5 青色田	6 金子(洋)	7 金子(い)	8 戸村
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:55）

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 ―― ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:55）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:55）

氷の状態	（5:10）OK
鮮度タンク内海水温	（5:25）1.3 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:55）2.0 ℃

確認者特記欄：小林（11/16）

あたり一面真白
休まになし
内臓調査 5%

責任者確認欄：中村（11/16）

休まになし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年 11月 14日（4時30分～6時00分）天気：晴れ 気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:30）

作業者名	1 林井	2 中村(墨)	3 小林	4 中村(け)
	5 新田	6 ニシ	7 金子(沈)	8 中村
	9 金子(ム)	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:45）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:55）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:50）

氷の状態	（5:50）	OK
鮮度タンク内海水温	（5:20）	1.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:50）	2.5 ℃

確認者特記欄：小林　（11/14）

選別台、周辺は特に念入に洗浄
はきにくし

責任者確認欄：中村　（11/14）

はきにくし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年 11月 14日（4時20分～6時00分）天気：晴　気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（4:05）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（4:05）

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：　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：三上（5:40）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:40）11 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4:40）11 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5:20）11 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（~~5:20~~）6:25

特に異なし

確認者特記欄：三上（11/14）OK

責任者確認欄：中村 11/14 OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23年 11月 11日（ 4時40分～ 6時00分）天気：はれ 気温： 4.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:30）

作業者名	1 林井	2 小林	3 中村(憲)	4 中村(け)
	5 鈴木(い)	6 菅田	7 三上	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:50）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:55）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:55）

氷の状態	（5:10）	OK
鮮度タンク内海水温	（5:25）	1.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	2. ℃

確認者特記欄：小林（11/11）

特記なし

責任者確認欄：中村（11/11）

特記なし

37-6

1067

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

出港･漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 11 日（ 4 時 20 分～ 6 時 00 分）天気： 晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（4:05）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（4:05）

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 →
- 水揚げ時の氷は十分か →

キャビン　船倉

1回目 ✓　2回目　：　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：三上（5:50）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 〃 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) 〃 ℃

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) 〃 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:30）

特になし

確認者特記欄：三上（〃）

OK

責任者確認欄：中村（〃）

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23 年 11 月 8 日（4時45分～5時40分）天気：はれ（切り時々小雨）気温：5.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:40）

作業者名				
	1 木村	2 中村(憲)	3 小林	4 中村(け)
	5 三上	6 金子(い)	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（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 → ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:40）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:40）

氷の状態	（5:10）	OK
鮮度タンク内海水温	（5:30）	1.7 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:40）	2.6 ℃

確認者特記欄：小林（11/8）

選別台回り清掃

はまになし

責任者確認欄：中村（11/8）

はまになし。

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 8 日（4 時 20 分～5 時 39 分）天気：　　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（4:05）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（4:05）

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 ✓　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：三上（5:30）

漁場の海水温度	漁獲前	（4:40 10.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（4:40 10.7 ℃

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	（5:00 10.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:05）

特になし

確認者特記欄：三上　11/8

OK

責任者確認欄：中村　11/8

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23年 11 月 7 日（4 時45分～ 6 時00分）天気：くもり　気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:30）

作業者名	1 木村井	2 中村(憲)	3 小林	4 中村(け)
	5 宇木	6 鈴木(誠)	7 三上	8 青島田
	9 三田	10 鈴木(い)	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（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 →

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:55）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:55）

氷の状態	（5:10）	OK
鮮度タンク内海水温	（5:30）	1.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:55）	2.9 ℃

確認者特記欄：小林（11/7）

はまになし

6ov

責任者確認欄：中村（11/7）

はまにな

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 7 日（ 4 時 20 分～ 5 時 55 分）天気：くもり 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（4:05）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

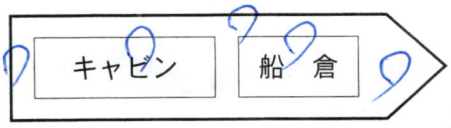
〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（4:05）

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 →
- 水揚げ時の氷は十分か →

1回目：　2回目：　3回目：　4回目：



〈温度の測定〉

確認者：三上（5:55）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40 11) ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40 11) ℃

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 11) ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:30）

特になし

確認者特記欄：三上（11/7）

OK

責任者確認欄：中村（11/7）

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 5 日（4 時 45 分～6 時 15 分）天気：くもり 気温：5.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:30）

作業者名				
	1 林中	2 小林	3 中村(け)	4 中村(恵)
	5 三田	6 藤田	7 三上	8 鈴木(こ)
	9 戸村	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（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：小林（6:10）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（6:10）

氷の状態	（5:10）	OK
鮮度タンク内海水温	（5:20）	1.8 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:10）	2.6 ℃

確認者特記欄：小林（11/5）

はまにな　600

責任者確認欄：中村（11/5）

はまにな

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 11月 5日（ 4時20分～ 6時05分）天気：くもり 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（4:05）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（4:05）

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 ×　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：三上（6:05）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 12 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) 12 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:40) 12 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:40）

☆セリメスタ少しなし 氷量 ~~[illegible]~~ 入れない。

☆トモ、ヘモテゴメン除去。

確認者特記欄：三上 (11/5)

OK

責任者確認欄：中村 (11/5)

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23 年 11 月 4 日（4 時 45 分～ 6 時 15 分）天気：はれ 気温：25 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:25）

作業者名	1 村井	2 小林	3 中村(け)	4 中村(憲)
	5 中村	6 三田	7 龍田	8 鈴木(た)
	9 ニシ	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（6：10）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（6：10）

氷の状態	（5:10）	OK
鮮度タンク内海水温	（5:20）	9℃
秋サケ腹部内温度	（6:10）	2.8℃

確認者特記欄：小林　（11/4）

はまになし

クロ8

ウロコ、アブラビレ調査

責任者確認欄：中村　（11/4）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：三上（4:05）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（4:05）

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 →
- 水揚げ時の氷は十分か →

6本

キャビン　船倉

1回目　：　2回目　：　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：三上（6:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 12 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) −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	(5:40) 2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:35）

特になし

確認者特記欄：三上（11/4）

OK

責任者確認欄：中村（11/4）

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年11月3日（祭）4時45分～6時30分）天気：はれ　気温：11℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:30）

作業者名	1 林井	2 小林	3 中村(憲)	4 中村(け)
	5 宇林	6 鈴木(い)	7 三上	8 龍田
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:55）

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 ―― ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（6:25）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（6:25）

氷の状態	（5:15）	OK
鮮度タンク内海水温	（5:25）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:25）	3.2 ℃

確認者特記欄：小林（11/3）

はまいな

1,400

責任者確認欄：~~[illegible]~~中村（11/3）

はまいなし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 22年 1 月 3 日（4時20分～6時30分）天気：晴　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（4:05）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（4:05）

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 6:45　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か →

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三上（6:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:45) ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:45) −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	(5:50) 3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（7:10）

特になし

確認者特記欄：三上　(1/3)　OK

責任者確認欄：中村　(1/3)　OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年 11月 2日（~~5~~ 4時40分～ 6時10分）天気：くもり 気温：3.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:30）

作業者名	1 木村井	2 中村(憲)	3 小林	4 中村(り)
	5 宇木	6 龍田	7 三田	8 三上
	9 舘石(い)	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:55）

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 ▶

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（6:05）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（6:05）

氷の状態	(5:15)	OK
鮮度タンク内海水温	(5:30)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	3.1 ℃

確認者特記欄：小林（11/2）

はまにな

1.000

責任者確認欄：中村（11/2）

はまにな

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 2 日（4 時 30 分～6 時 00 分）天気：くもり　気温：　2　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（4:05）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（4:05）

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 →
- 水揚げ時の氷は十分か →

1回目：　2回目：　3回目：　4回目：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三上（5:50）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 12.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) −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	(5:25) 2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:40）

セリメスタイ別、氷の枚数へらす。

確認者特記欄：三上　11/2　OK

責任者確認欄：伊藤　11/2　OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 1 日（4 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：はれ 気温：9.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（　：　）

作業者名	1 中村(憲)	2 村井	3 小林	4 戸村
	5 中村(け)	6 三田	7 中田	8 鈴木(浩)
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:40）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:55）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：（5:55）

氷の状態	（5:15）OK
鮮度タンク内海水温	（5:30）2 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:55）9.1 ℃

確認者特記欄：小林（11/1）

はまになし

責任者確認欄：中村（11/1）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 1 日（ 4 時 00 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:45）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:45）

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 6:枚　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：三上（5:50）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:25) ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:25) ℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:39）

特になし

確認者特記欄：三上（レ）

OK

責任者確認欄：中村（レ）

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 31 日（ 3 時 30 分～ 5 時 10 分）天気：はれ 気温： 7.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：45）

作業者名	1 小林	2 村井	3 中村(け)	4 戸田
	5 三田	6 植木	7 青木	8 鈴木(浩)
	9 古澤	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（3：45）

チェック内容（選別前）

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

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：10）

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

ok

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：05）

氷の状態	（4：15）	ok
鮮度タンク内海水温	（4：30）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：05）	3.1 ℃

確認者特記欄：小林　（10/31）

はまになし

1.50?

責任者確認欄：中村　（11/1）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 10月31日（3時 28分～5時 00分）天気：晴 気温：7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05）

作業者名				
	①新田	②三上	③小林	④戸村
	⑤谷藤(マ)	⑥谷藤	⑦竹田	⑧武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05）

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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か ○

7枚

キャビン ○　船倉 ○

1回目：　2回目：　3回目：　4回目：

〈温度の測定〉

確認者：三上（4:45）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45) 13 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:45) −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	(4:25) 2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5:35）

特に汚し

確認者特記欄：三上 (10/31)

OK

責任者確認欄：甲斐 (10/31)

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 29 日（ 2 時 45分～ 5 時 00分）天気：はれ 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:40）

作業者名				
	1 松井	2 小林	3 宇村	4 中村(伊)
	5 三上	6 鈴木(い)	7 籠田	8 戸田
	9 三田	10 鈴木(成)	11 吉澤	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（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 ——→ ○

ok

確認者：小林（4:55）

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 ——→ ○

ok

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:00）

氷の状態	（4:15）	OK
鮮度タンク内海水温	（4:30）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（4:55）	2.1 ℃

確認者特記欄：小林　（10/29）

はまれなし

2,000 減　　金牛 400－600

責任者確認欄：中村　（11/1）

はまになし

カ　大　中　ボ　セリメ　13

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 10月 29日（3時 ~~9~~ 20分～~~20~~ 5時 00分）天気：（晴） 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05）

作業者名				
	① 新田	② 三上	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤	⑥ 谷藤	⑦ 竹田	⑧ 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05）

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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か ○

1回目 ○ 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三上（6:55）

漁場の海水温度	漁獲前	3.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3.5 ℃

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	4.30 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（15:35）

特になし

確認者特記欄：三上（10/29）

OK

責任者確認欄：中村（10/29）

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月28日（0時50分～5時30分）天気：くもり　気温：5℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:40）

作業者名	1 中村(憲)	2 木村	3 小林	4 中村(竹)
	5 宇村	6 鈴木(仙)	7 戸田	8 龍田
	9 三上	10 古澤	11 青木	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:10）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:25）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:25）

氷の状態	（4:25）	OK
鮮度タンク内海水温	（4:40）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:25）	3.1 ℃

確認者特記欄：小林　（10/28）

特になし

いまだば上側大漁
2700

責任者確認欄：中村　（10/28）

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月28日（3時29分～5時25分）天気：　　気温：5℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05

作業者名				
	①新田	②三上	③小林	④戸村
	⑤谷藤(マ)	⑥谷藤	⑦竹田	⑧武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05

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　：　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か →

7枚

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三上（5:05

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45 [2] ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:45 -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	(4:35 6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:00

トモ、表ボメマン除去。

確認者特記欄：三上　10/28

OK

責任者確認欄：甲斐子　10/28

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 27 日（ 3 時 50分～ 5 時 40分）天気：くもり　気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:45）

作業者名				
	1 中村(憲)	2 林田	3 小林	4 中村(け)
	5 三上	6 三田	7 中田	8 鈴木(し)
	9 藤田	10 古澤	11 青木	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:10）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:35）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:40）

氷の状態	（4:20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4:40）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:35）	3.2 ℃

確認者特記欄：小林　(10/27)

特になし

3,000

責任者確認欄：中村　(10/27)

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 27年 10 月 27日（3 時 20分～5 時 30分）天気：晴　気温：　8　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05

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 7枚 ： 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：三上（5:05

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45 13 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:45 -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	(4:35 6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:10

特になし

確認者特記欄：三上　10/27　OK

責任者確認欄：[illegible]　10/27　OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 26 日（ 4 時 00 分～ 5 時 40 分）天気：はれ 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：40）

作業者名	1 中村(憲)	2 村井	3 小林	4 中村(ゆ)
	5 宮村	6 戸田	7 三上	8 古澤
	9 三田	10 金子(仁)	11 熊田	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：10）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：35）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：35）

氷の状態	（4：25）OK
鮮度タンク内海水温	（4：35）2 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：35）3.5 ℃

確認者特記欄：小林（10/26）

はまになし

3.50

ウロコ調査関係者 6名

責任者確認欄：中村（10/26）

はまになし

46

4873

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年10 月 26日（ 3時29分～5時30 分）天気：　　気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05

作業者名				
	① 新田	② 三上	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤(マ)	⑥ 谷藤	⑦ 竹田	⑧ 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05

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

7秋

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三上（5:05

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40 13 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40 −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	(3:35 6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5:　）

特になし

確認者特記欄：三上　10/26

OK

責任者確認欄：中村　10/26

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 25 日（ 3 時 50 分～ 6 時 20 分）天気：雨　気温：11℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:40）

作業者名	1 中村(勇)	2 村井	3 小林	4 中村(け)
	5 中村	6 籠田	7 戸田	8 鈴木(し)
	9 鈴木(誠)	10 ミヒ	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:10）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（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 ―― ○

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（6:15）

氷の状態	（4:00）	
鮮度タンク内海水温	（4:15） 5 30	2.6℃ 2 7
秋サケ腹部内温度	（4:50） 6 10	3.2℃ 3.5

確認者特記欄：小林　10/25

はまになし

2日

3800、1150

責任者確認欄：中村　10/28

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 25 日（ 3 時 28 分～ 6 時 0 分）天気 くもり 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05）

作業者名				
	1 新田	2 三上	3 小林	4 戸村
	5 谷藤(マ)	6 谷藤	7 竹田	8 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05）

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 7:00 2回目 6:00 ： 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：三上（6:10）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45) 13 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:45) −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	(5:45) 4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:35）

特になし

確認者特記欄：三上 10/25

OK

責任者確認欄：[illegible] 10/25

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港･漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 10 月 24 日（ 2時 20分～ 4時 05分） 天気：くもり 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 （3:05）

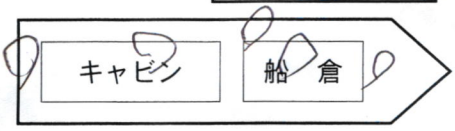
作業者名				
	① 新田	② 三上	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤(マ)	⑥ 谷藤	⑦ 竹田	⑧ 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 （3:05）

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 ： 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か →



〈温度の測定〉

確認者：三上 （5:05）

漁場の海水温度	漁獲前	3.40 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3.5 ℃

→時化のため NO

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 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 （6:20）

特になし

確認者特記欄：三上 （10/24）

OK

責任者確認欄：[illegible] （10/24）

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月24日（3時30分～5時20分）天気：晴れ　気温：11℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:40）

作業者名	1 中村(憲)	2 林井	3 小林	4 中村(竹)
	5 戸村	6 鈴木(仁)	7 三上	8 戸田
	9 三田	10 龍田	11 古澤	12 青木

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（3:40）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:15）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:15）

氷の状態	（4:20）OK
鮮度タンク内海水温	（4:00）2℃
秋サケ腹部内温度	（5:15）3.2℃

確認者特記欄：小林（10/24）

2つ網かし　液高し
はまになし

15

責任者確認欄：中村（10/24）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月22日（3時30分～5時10分）天気：はれ　気温：9.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:45）

作業者名	1 中村(勇)	2 [illegible]	3 小林	4 中村(け)
	5 戸田	6 [illegible]	7 [illegible]	8 金澤(ひ)
	9 [illegible]	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:10）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:05）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:10）

氷の状態	（4:20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4:30）	2.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:10）	2.5 ℃

確認者特記欄：小林　(10/22)

はまにてよし

責任者確認欄：中村　(10/22)

はまにてよし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 10 月 22 日（ 3時20分～ 5時05分） 天気：くもり 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 （3:05）

作業者名				
	① 新田	② 三上	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤(マ)	⑥ 谷藤	⑦ 竹田	⑧ 武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 （3:05）

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 ワキ又 ： 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：三上 （4:45）

漁場の海水温度	漁獲前	3:45 13.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:50 −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	4:30 2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 （5:49）

トモ・オモテ ゴメン除去

確認者特記欄：三上 10/22 OK

責任者確認欄：中村 10/22 OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 24年 10月 21日（3時50分～5時15分）天気：くもり 気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：45）

作業者名	1 中村(勇)	2 村井	3 小林	4 中村(ゆ)
	5 中村	6 鈴木(し)	7 中田	8 龍田
	9 三田	10 三上	11 吉澤	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：10）

チェック内容（選別前）

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

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：10）

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

ok

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：10）

氷の状態	（4：25）	ok
鮮度タンク内海水温	（4：40）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：10）	3.2 ℃

確認者特記欄：小林（10/21）

はまになし

責任者確認欄：中村（10/21）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年10月2日（3時20分～5時05分）天気：晴　気温：7　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05

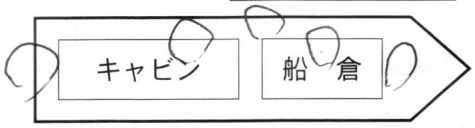
作業者名				
	(1)新田	(2)三上	(3)小林	(4)戸村
	(5)谷藤(マ)	(6)谷藤	(7)竹田	(8)武井
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05

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 7:50　2回目　：　3回目　：　4回目　：
- 水揚げ時の氷は十分か →



〈温度の測定〉

確認者：三上（5:05

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45 13.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:45 -1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35 2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5:40

特にナシ

確認者特記欄：三上　(10/21)

OK

責任者確認欄：中村　(10/21)

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23年 10月 20日（4時00分～ 5時 10分）天気：はれ 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:45）

作業者名				
	1 中村(憲)	2 村井	3 小林	4 中村(サ)
	5 菅田	6 戸田	7 三上	8 古澤
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:10）

チェック内容（選別前）

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

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:05）

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

ok

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:05）

氷の状態	（4:30）	ok
鮮度タンク内海水温	（4:40）	2 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:00）	3.2 ℃

確認者特記欄：小林（10/20）

はまになし

~~12~~ 1,200

責任者確認欄：中林（10/20）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 19 日（3 時 50 分～ 5 時 15 分）天気：はれ 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：20）

作業者名	1 中村(勇)	2 村井	3 小林	4 中村
	5 中村(け)	6 新田	7 戸田	8 三上
	9 鈴木(し)	10 青木	11 古澤	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：10）

チェック内容（選別前）

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

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：10）

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

ok

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：10）

氷の状態	（4：20）	ok	
鮮度タンク内海水温	（4：40）	2	℃
秋サケ腹部内温度	（5：10）	3	℃

確認者特記欄：小林　（10/19）

はまになし

15000

ウロコ調査

責任者確認欄：中村　（10/19）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 27 年 10 月 ~~18~~ 19 日（ 3 時 20 分～ 5 時 10 分）天気：晴　気温： 3.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05）

作業者名				
	1 三上	2 新田	3 ~~戸村(正)~~	4 戸村
	5 谷藤(昭)	6 谷藤	7 小林	8 ~~石川~~
	9 ~~斉藤~~	10 竹田	11 武井	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05）

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 7まで　：　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：三上（4:55）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45) 14 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:45) −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	(4:35) 3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5:40）

特になし

確認者特記欄：三上（10/19）

OK

責任者確認欄：中村（10/19）

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 18 日（3 時 50 分～ 5 時 20 分）天気：はれ 気温：6.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名	1 中村(憲)	2 村井	3 小林	4 中村(け)
	5 三上	6 戸村	7 龍田	8 金谷(し)
	9 戸田	10 三田	11 青木	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：15）

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 ──→ ○

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：15）

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

ok

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：15）

氷の状態	（4：25）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：40）	2.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：15）	3.5 ℃

確認者特記欄：小林　(10/18)

はまになし

2.5℃

責任者確認欄：中村　(10/18)

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05）

作業者名				
	1 三上	2 新田	3 ~~戸村(正)~~	4 戸村
	5 谷藤(昭)	6 谷藤	7 小林	8 ~~石川~~
	9 ~~斉藤~~	10 竹井	11 武田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05）

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 →
- 水揚げ時の氷は十分か →

1回目 7枚　2回目　：　3回目　：　4回目　：

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三上（4:50）

漁場の海水温度	漁獲前	（3:45）15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（3:45）−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	（4:35）6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5:45）

特に異し

確認者特記欄：三上　10/18　OK

責任者確認欄：村井　10/18　OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月17日（3時30分～5時40分）天気：はれ　気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名	1 村井	2 小林	3 中村(け)	4 三上
	5 中村	6 青木	7 藤田	8 鈴木(し)
	9 三田	10 戸田	11 古澤	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（3:40）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（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：小林（5:30）

氷の状態	（4:10）	OK
鮮度タンク内海水温	（~~4~~ 3:30）	3 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:30）	4.5 ℃

確認者特記欄：小林　（10/17）

特になし
ケイジ 0ヒ
3.000

責任者確認欄：中村　（10/18）

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 27 年 10 月 17 日（ 3 時 20 分～ 5 時 30 分）天気：　　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 三上 （3:05）

作業者名				
	① 三上	② 新田	3 ~~戸村(女)~~	④ 戸村
	⑤ 谷藤(昭)	⑥ 谷藤	⑦ 小林	8 ~~石井~~
	9 ~~斉藤~~	⑩ 竹井	⑪ 武田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 （3:05）

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 8枚 ： 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： 三上（4:55）

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:40 15 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:45 −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	(4:35 7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 （6:10）

特になし

確認者特記欄： 三上 10/17

OK

責任者確認欄： 平村 10/17

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23年 10月 15日（4時00分～5時35分）天気：雨　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名				
	1 中村(澄)	2 林井	3 小林	4 中村
	5 中村(け)	6 三田	7 三上	8 鈴木(ひ)
	9 青木	10 龍田	11 古澤	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：15）

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 ——— ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（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：小林（5：30）

氷の状態	（4：30）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：45）	3 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：20）	4.5℃

確認者特記欄：小林　（10/15）

はまになし

責任者確認欄：中村　（10/15）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 15 日（ 3 時 20 分～ 5 時 35 分）天気：雨　気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05）

作業者名				
	1 ○三上	2 ○新田	3 ○戸村 ~~(昭)~~	4 ~~戸村~~
	5 ○谷藤(昭)	6 ○谷藤	7 ○小林	8 石井
	9 ~~斉藤~~	10 ○竹田	11 ○武井	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05）

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 7:秋　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：三上（　：　）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:45 −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	(5:00 2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:19）

特になし

確認者特記欄：三上　10/15

OK

責任者確認欄：中村　10/15

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 14 日（ 4 時 00 分～ 5 時 15 分）天気：はれ 気温： 3.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名	1 中村(憲)	2 [illegible]	3 小林	4 [illegible]
	5 中村(や)	6 [illegible]	7 三田	8 [illegible]
	9 [illegible]田	10 [illegible]	11 鈴木(し)	12 [illegible]

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：10）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：15）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：15）

氷の状態	（4：20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：35）	3 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：10）	4.5 ℃

確認者特記欄：小林　（10/14）

はまになし

責任者確認欄：中村　（10/14）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 14 日（3 時 20 分～5 時 00 分）天気：晴 気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05）

作業者名				
	①三上	②新田	③戸村(正)	4 ~~戸村~~
	5 谷藤(昭)	6 谷藤	⑦小林	8 石川
	9 斉藤	⑩竹井	⑪武田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05）

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 7枚　：　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：三上（4:45）

漁場の海水温度	漁獲前	3:40 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:40 −1 ℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5:35）

特になし

確認者特記欄：	責任者確認欄：
三上　10/14	中村　10/14
OK	OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 13 日（ 4 時 00 分～ 5 時 30 分）天気：はれ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名	1 中村(憲)	2 林井	3 小林	4 中村
	5 中村(け)	6 三上	7 三田	8 能田
	9 中田	10 鈴木(ひ)	11 青木	12 古澤

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：10）

チェック内容（選別前）

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

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：20）

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

ok

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：30）

氷の状態	（4：25）	ok
鮮度タンク内海水温	（4：45）	3 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：20）	4.5 ℃

確認者特記欄：小林　（10/13）

はまになし
選別 清掃
2,800

責任者確認欄：中村　（10/13）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 13 日（ 3 時 20 分～ 5 時 30 分）天気：　　気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者： 三上 13:05

作業者名	1 三上	2 新田	3 ~~戸村(良)~~	4 戸村
	5 谷藤(昭)	6 谷藤	7 小林	8 ~~石井~~
	9 ~~斉藤~~	10 竹田	11 ~~武井~~	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 13:05

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 0本 ： 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： 三上（4：45

漁場の海水温度	漁獲前	13:45 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:45 −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	14:20 5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 16:05

特になし

確認者特記欄：	責任者確認欄：
三上 10/13	中村 10/13
OK	OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23年 10月 12日（ 4時00分～ 5時40分）天気：はれ 気温： 3.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名	1 中村(憲)	2 小林	3 林	4 中村(中)
	5 中村	6 三上	7 戸田	8 三田
	9 青木	10 青色田	11 鈴木(い)	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：15）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：30）

氷の状態	（4：20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：30）	3 ~~4~~ 5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：30）	4 ~~5~~ 5 ℃

確認者特記欄：小林　(10/12)

特になし

責任者確認欄：中村　(10/12)

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年10 月 12日（3 時 20分～5 時 40分）天気：晴　気温：3.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 (3:05)

作業者名				
	①三上	2 新田	3 ~~戸村(正)~~	④戸村
	⑤谷藤(昭)	⑥谷藤	⑦小林	8 ~~石刑~~
	9 ~~斉藤~~	⑩竹田	⑪武井	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 (3:05)

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 7枚　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：三上 (5:05)

漁場の海水温度	漁獲前	3:40 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:45 -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 6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 (6:05)

特になし

確認者特記欄：三上 10/12

OK

責任者確認欄：中村 10/12

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月11日（3時45分～5時30分）天気：はれ　気温：7℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名	1 中村(愛)	2 中村(け)	3 小林	4 林中
	5 中村	6 三上	7 戸田	8 龍田
	9 三田	10 鈴木(し)	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:10）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:20）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:30）

氷の状態	（4:30）	OK
鮮度タンク内海水温	（4:50）	5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:20）	4 ℃

確認者特記欄：小林　（10/11）

はまになし

責任者確認欄：中村　（10/11）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 11 日（3 時 20 分～5 時 30 分）天気：晴　気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:05）

作業者名				
	1 三上	2 新田	3 ~~戸村(正)~~	4 戸村
	5 谷藤(昭)	6 谷藤	7 小林	8 石川
	9 ~~斉藤~~	10 竹井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05）

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 7枚 ： 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：三上（5:05）

漁場の海水温度	漁獲前	3:40 15.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:40 −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	4:45 6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:05）

表・トモ ゴメフン除去

確認者特記欄：三上（10/11）

OK

責任者確認欄：中村（10/11）

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 10 日（ 3 時 30 分～ 5 時 50 分）天気：はれ 気温： 9.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:30）

作業者名				
	1 中村(裏)	2 村中	3 小林	4 中村(け)
	5 中村	6 戸田	7 青木	8 三上
	9 龍田	10 鈴木(ひ)	11 古澤	12 鈴木(成)

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（3:50）

チェック内容（選別前）

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

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（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 ―― ○

ok

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（　：　）

氷の状態	（4:10）	ok
鮮度タンク内海水温	（5:30）	4 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:45）	5.5℃

確認者特記欄：小林　（10/10）

はまになし

責任者確認欄：中村　（10/10）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 10 日（3 時 20 分～5 時 40 分）天気：曇り　気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3：05）

作業者名				
	① 三上	② 新田	~~3 戸村(正)~~	④ 戸村
	⑤ 谷藤(昭)	⑥ 谷藤	⑦ 小林	⑧ 石川
	9 ~~斉藤~~	⑩ 竹井	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:05）

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 → ○
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

8枚

キャビン　船倉

1回目　：　2回目　：　3回目　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：三上（　：　）

漁場の海水温度	漁獲前	3:40 5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:40 -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	（　：　）8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:20）

特になし

確認者特記欄：	責任者確認欄：
三上　10/10	中村　10/10
OK	OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成28年10月8日（4時00分～6時00分）天気：くもり　気温：11℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名	1 中村(憲)	2 林中	3 小林	4 中村(け)
	5 戸村	6 古澤	7 戸田	8 藤田
	9 三上	10 三田	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：15）

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 → ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：55）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（　：　）

氷の状態	（4：30）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：40）	4℃
秋サケ腹部内温度	（5：55）	5℃

確認者特記欄：小林　（10/8）

特になし

3500

責任者確認欄：中村　（10/8）

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 10 月 8 日（3時30分～6時05分）天気：雨　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:15）

作業者名				
	1 三上	2 新田	3 ~~戸村(正)~~	4 戸村
	5 谷藤(昭)	6 谷藤	7 小林	8 石川
	9 ~~斎藤~~	10 伊井	11 武田	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:15）

チェック内容

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

8枚

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三上（5:05）

漁場の海水温度	漁獲前	3:50 14 ℃	
船倉内の海水温度	漁獲前	3:50 −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	4:45 7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:35）

特になし

確認者特記欄：三上　10/8

OK

責任者確認欄：中村　10/8

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月7日（4時00分～5時30分）天気：くもり　気温：10　℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名				
	1 中村(憲)	2 村井	3 小林	4 中村(け)
	5 戸田	6 龍田	7 戸村	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：10）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：20）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（　：　）

氷の状態	（4：20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：50）	4　℃
秋サケ腹部内温度	（5：20）	5　℃

確認者特記欄：小林　（10/7）

はまになし

責任者確認欄：中村　（10/7）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 10 月 7 日（3時30分～5時40分）天気：　　気温：　1　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:15）

作業者名	①三上	②新田	~~3戸村(正)~~	④戸村
	⑤谷藤(昭)	⑥谷藤	⑦小林	~~8石川~~
	9 ~~斉藤~~	⑩竹田	⑪武井	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:15）

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 7本　：　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：三上（~~4:45~~）

漁場の海水温度	漁獲前	3:50 14.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:50 −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	(4:20 7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:10）

特にナし

確認者特記欄：三上　(10/7)

OK

責任者確認欄：中村　(10/7)

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月6日（6時00分～5時30分）天気：はれ　気温：8℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名	1 中村(豊)	2 村中	3 小林	4 中村(ゆ)
	5 戸村	6 三上	7 三田	8 籠田
	9 戸田	10 寺澤	11 船木(れ)	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:15）

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 ——▶ ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:20）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:20）

氷の状態	（4:20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4:40）	4℃
秋サケ腹部内温度	（5:20）	℃

確認者特記欄：小林　（10/6）

はまにさし

700 塩

責任者確認欄：中村　（10/6）

はまにてなし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 6 日（3 時 30 分～5 時 30 分）天気：　　気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3：15）

作業者名				
	①三上	2 新田	3 ~~戸村(正)~~	④戸村
	⑤谷藤(昭)	⑥谷藤	⑦小林	8 ~~石井~~
	9 ~~斉藤~~	⑩竹田	⑪武井	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3：15）

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 7枚　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：三上（5：00）

漁場の海水温度	漁獲前	3：45 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3：45 −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 6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6：05）

特になし

確認者特記欄：三上　10/6

OK

責任者確認欄：中村　10/6

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月5日（4時00分～5時15分）天気：はれ　気温：4.5℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名	1 中村(憲)	2 村井	3 小林	4 中村(け)
	5 中村	6 三田	7 三上	8 戸田
	9 龍田	10 古澤	11 鈴木(ひ)	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：15）

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 ▶

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：10）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：10）

氷の状態	（4：20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：30）	4℃
秋サケ腹部内温度	（5：10）	5.5℃

確認者特記欄：小林（10/5）

特になし

昨日より200減

ウロコ調査

責任者確認欄：中村（10/5）

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 5 日（3 時 30 分～5 時 20 分）天気：晴　気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:15）

作業者名				
	①三上	②新田	3 ~~戸村(正)~~	④戸村
	⑤谷藤(昭)	⑥谷藤	⑦小林	8 ~~石井~~
	9 ~~斎藤~~	⑩竹田	⑪武井	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:15）

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 ○：投　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：三上（4:35）

漁場の海水温度	漁獲前	3:50 14.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:50 ℃

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	4:15 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:00）

特にナシ

確認者特記欄：三上 10/5　OK

責任者確認欄：~~中村~~ 10/5　OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月4日（4時00分～5時40分）天気：はれ　気温：2.5℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名	1 中村(憲)	2 林中	3 小林	4 [illegible]
	5 中村(け)	6 [illegible]	7 古澤	8 熊田
	9 [illegible]田	10 [illegible]	11 [illegible](浅)	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：15）

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 ―― ○

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（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 ―― ○

ok

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：30）

氷の状態	（4：20）	ok
鮮度タンク内海水温	（4：40）	4 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：30）	5 ℃

確認者特記欄：小林　（10/4）

はまになし

1,300円

責任者確認欄：中村　（10/4）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 22年 10 月 4 日（3 時 30分～5 時 40分）天気：晴　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3：15）

作業者名	1 三上	2 新田	~~3 戸村(正)~~	4 戸村
	5 谷藤(昭)	6 谷藤	7 小林	8 ~~石井~~
	9 ~~斉藤~~	10 竹田	11 武井	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3：15）

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 7枚　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：三上（5：00）

漁場の海水温度	漁獲前	3：45 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3：45 −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 4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6：05）

特になし

確認者特記欄：三上　10/4　OK

責任者確認欄：平野　10/4　OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：	（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月3日（3時45分～6時10分）天気：はれ 気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名	1 中村(勇)	2 林井	3 小林	4 中村(け)
	5 宮村	6 三田	7 戸田	8 三上
	9 能田	10 青木	11 古澤	12 鈴木(ひ)

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（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 ―― ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（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 ―― ○

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（6:00）

氷の状態	（4:20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4:00）	4 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）	5 ℃

確認者特記欄：小林（10/3）

はまにちし
3,600 kg

責任者確認欄：中村（10/3）

はまなし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 10 月 3 日（ 3 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3：15）

作業者名				
	1 三上	2 新田	3 小林	4 戸村
	5 谷藤	6 谷藤(昭)	7 武井	8 竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3：15）

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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か ○

1回目 7：30　2回目　：　3回目　：　4回目　：

○ キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三上（5：05）

漁場の海水温度	漁獲前	3：50 15.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3：50 −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 7 ℃

〈船内清掃記録〉

（表・トモ）ゴメフン除去

確認者：三上（6：30）

確認者特記欄：三上（10/3）

OK

責任者確認欄：中村（10/3）

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成28年10月1日（4時50分～5時30分）天気：はれ　気温：12℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名	1 中林(澄)	2 小林	3 戸村	4 中村(り)
	5 新倉田	6 戸田	7 古澤	8 三上
	9 飯沢(ち)	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：10）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：20）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：20）

氷の状態	（4：20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：40）	5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：20）	6 ℃

確認者特記欄：小林　（10/1）

特になし

責任者確認欄：中村　（10/1）

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 10月 1日（ 3時30分～ 5時15分） 天気：小雨 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 （3:15）

作業者名				
	①三上	②新田	③戸村	④小林
	⑤谷藤	⑥谷藤(K)	⑦武井	⑧竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 （3:15）

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 7:50 ： 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か ○

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：（4:45）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 10.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:50 −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	(4:30) 5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 （6:10）

特になし

確認者特記欄：三上 10/1 OK

責任者確認欄：戸村 10/1 OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年 9月30日（4時00分～5時30分）天気：くもり　気温：14.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名				
	1 中村(義)	2 小林	3 三上	4 中村(博)
	5 中田	6 中村	7 青柳	8 三田
	9 鈴木(仁)	10 吉澤	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：15）

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 ―― ○

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：20）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：20）

氷の状態	（4：20）	ok
鮮度タンク内海水温	（4：40）	6 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：20）	5 ℃

確認者特記欄：小林　（9/30）

すこしづつ増えてきた

特になし

責任者確認欄：中村　（9/30）

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 30 日（3時30分～5時35分）天気：くもり 気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 (3:15)

作業者名				
	① 三上	② 新田	③ 中村	④ 竹田
	⑤ 浦井	⑥ 戸村	⑦ 谷藤	⑧ 谷藤マ
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 (3:15)

チェック内容

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

7枚

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三上 (X:20)

漁場の海水温度	漁獲前	8:45 17 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	8:50 −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	(X:20) 8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 (6:05)

床ダメフン除去

確認者特記欄：三上 9/30

OK

責任者確認欄：中村 9/30

OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成23年 9月29日（4時00分～5時30分）天気：はれ 気温：11.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名				
	1 中村(勇)	2 小林	3 中村	4 中村(ゆ)
	5 三田	6 三上	7 戸田	8 古澤
	9 青木	10 熊田	11 国分木(ル)	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：15）

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 ―― ○

OK

確認者：小林（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 ―― ○

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：20）

氷の状態	（4：20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：35）	5 ℃
秋サケ腹部内温度	（~~4~~5：20）	6 ℃

確認者特記欄：小林　（9/29）

はまにさし

増えてきた　小が多い。

責任者確認欄：中村　（9/29）

はまにさし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 9月 29日（3時30分～5時30分）天気 くもり　気温： 12.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 (3:15)

作業者名				
	1 三上	2 新田	3 小林	4 戸村
	5 谷藤	6 谷藤(昭)	7 武井	8 竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 (3:15)

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 7枚 ： 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：三上 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:45) 17 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:45) −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	(4:20) 7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 (6:05)

トモゴメフン除去

確認者特記欄：三上 9/29 OK

責任者確認欄：中村 9/29 OK

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：　　（　／　）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 28 日（ 4 時 00 分～ 5 時 30 分）天気：はれ 気温： 8.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名	1 中村(勇)	2 小林	3 青柳	4 三上
	5 平田	6 中村(伸)	7 鈴木(い)	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：15）

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 ―― ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：20）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：20）

氷の状態	（4：20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：30）	5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：20）	6 ℃

確認者特記欄：小林　（9/28）

はまにおし　ウロコ調査

9/27
1700 ― 2100

責任者確認欄：中村　（9/28）

はまにおし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 28 日（3 時 20 分～5 時 20 分）天気：晴　気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3：15）

作業者名				
	①三上	②新田	③小林	④戸村
	⑤谷藤	⑥谷藤(昭)	⑦武井	⑧竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3：15）

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 7枚　：　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：三上（4：40）

漁場の海水温度	漁獲前	（3：45）17.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（3：50）−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	（4：20）6 ℃

〈船内清掃記録〉

トモゴメフン除去

確認者：三上（6：05）

確認者特記欄：三上（9/28）

OK

責任者確認欄：中村　9/28

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23年 9 月27日（4時00分～5時30分）天気：はれ 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名				
	1 中村(憲)	2 小林	3 中村(り)	4 青木
	5 古澤	6 能田	7 中田	8 三田
	9 三上	10 金谷(い)	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:15）

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 ——→ ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（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 ——→ ○

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:20）

氷の状態	（4:20）	OK
鮮度タンク内海水温	（4:40）	6 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:20）	6.5 ℃

確認者特記欄：小林　（9/27）

はまになし

責任者確認欄：中村　（9/27）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 9月 27日（3時 30分～5時 20分）天気 晴　気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3：10）

作業者名				
	1 三上	2 新田	3 小林	4 戸村
	5 谷藤	6 谷藤(昭)	7 武井	8 竹田
	9	10	11	12

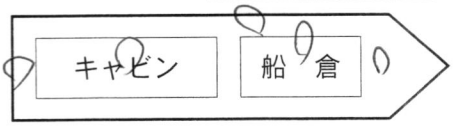
〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3：10）

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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か ○

1回目 7名 ：　2回目　：　3回目　：　4回目　：



〈温度の測定〉

確認者：三上（4:30）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 17	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:50) −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	(4:10) 7	℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:00）

特になし

確認者特記欄：	責任者確認欄：
三上　9/27	中村　9/27
OK	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28年 9月26日（4時02分～5時30分）天気：くもり 気温：11.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名	1 中村(潔)	2 小林	3 中村	4 中村(ゆ)
	5 戸田	6 三田	7 三上	8 青木
	9 能登	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：75）

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 ―― ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：20）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：20）

氷の状態	（4：30）OK
鮮度タンク内海水温	（~~5~~：30 ~~20~~）7.5℃
秋サケ腹部内温度	（5：20）7 ℃

確認者特記欄：小林（9/26）

はまになし

責任者確認欄：中村（9/26）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 22 年 9 月 26 日（3 時 30 分～5 時 39 分）天気：くもり　気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3：15）

作業者名				
	①三上	②新田	③小林	④戸村
	⑤谷藤	⑥谷藤(昭)	⑦武井	⑧竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3：15）

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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か ○

前日 7本

1回目：　2回目：　3回目：　4回目：

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三上（4：45）

漁場の海水温度	漁獲前	3:50 17 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:50) −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	(4:30) 8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6：05）

表土モゴメン除去。

確認者特記欄：三上（9/26）

OK

責任者確認欄：中村（9/26）

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28年 9月24日（4時00分～5時40分）天気：くもり 気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名	1 中村(憲)	2 小林	3 戸田	4 中村
	5 中村(け)	6 三上	7 三田	8 吉沢
	9 菅生田	10 鈴木(い)	11 鈴木(成)	12 青木

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:15）

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 ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:35）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（　：　）

氷の状態	（4:20） OK
鮮度タンク内海水温	（~~4:55~~ 5:35 小林） 7.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:35） 7 ℃

確認者特記欄：小林（9/24）

特記なし

9/23 3,000尾　9/24 500尾

責任者確認欄：中村（9/24）

特記なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 9月 24日（3時 15分～5時 30分）天気：　　気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:00）

作業者名				
	①三上	②新田	③小林	④戸村
	⑤谷藤	⑥谷藤(昭)	⑦武井	⑧竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:00）

チェック内容

- 甲板は →
- キャビンの中は →
- 船倉の周りは →
- 船倉の中は →
- 氷の投入は → 1回目 ○ ： 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：三上（5:10）

漁場の海水温度	漁獲前	3:40 17 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:40 −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	~~5:00~~ 4:40 3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6:00）

特になし

確認者特記欄：三上　9/24　OK

責任者確認欄：中村　9/24　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23年 9月23日（5時45分～8時30分）天気：はれ 気温：18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（7：15）

作業者名	1 中村(勇)	2 小林	3 青木	4 古澤
	5 三上	6 三田	7 龍田	8 中村(り)
	9 子村	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（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 ——→

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（8：20）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（8：20）

氷の状態	（6：40）	OK
鮮度タンク内海水温	（7：00）	7.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（8：20）	7 ℃

確認者特記欄：小林　（9/23）

選別台みがき清掃

大漁

責任者確認欄：中村　（9/23）

はまになし。

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 9 月 23日（5時00分～8時20分）天気：くもり 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 (4:50)

作業者名				
	① 三上	② 新田	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤	⑥ 谷藤(昭)	⑦ 武井	⑧ 竹田
	9	10	11	12

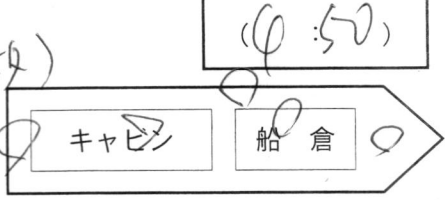
〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 (4:50)

チェック内容

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

前日の氷は(6枚) 3枚たす



〈温度の測定〉

確認者：三上 (9:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:20) 17.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:20) −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	(9:05) 8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 (9:00)

特になし

確認者特記欄：三上 9/23 OK

責任者確認欄：中村 9/23 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23年 9月21日（4時00分～5時15分）天気：くもり 気温：10.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名	1 中村(義)	2 小林	3 中村(サ)	4 三上
	5 三田	6 戸田	7 青木	8 龍田
	9 古澤	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:30）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:15）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:10）

氷の状態	（4:30）OK
鮮度タンク内海水温	（4:50）7.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:10）7 ℃

確認者特記欄：小林（9/21）

はまになし

2年休み

責任者確認欄：中村（9/21）

はまになし。

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 9 月 21 日（ 3 時 20 分～ 5 時 00 分）天気： 晴 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 13:19

作業者名				
	① 三上	② 新田	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤	⑥ 谷藤(昭)	⑦ 武井	⑧ 竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 13:10

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 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：三上 14:45

漁場の海水温度	漁獲前	13:45 18 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:45 −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	14:30 3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 15:35

特になし

確認者特記欄：三上 9/21

OK

責任者確認欄：中村 9/21

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 23 年 9 月 20 日（ 4 時 00 分～ 5 時 15 分）天気：くもり 気温： 10.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：40）

作業者名				
	1 中村(美)	2 小林	3 三上	4 熊田
	5 中田	6 中村(サ)	7 三田	8 古沢
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：20）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：10）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：10）

氷の状態	（4：20）	OK
鮮度タンク内海水温	（5：10）	7.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：15）	7 ℃

確認者特記欄：小林（9/20）

はまにらし

ずいぶん小さくなった

責任者確認欄：中村（9/20）

はまにらし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 9 月 20 日（3 時 30分～ 5 時 05 分）天気（くもり）気温： 10.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 （3：15）

作業者名				
	① 三上	② 新田	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤	⑥ 谷藤(昭)	⑦ 武井	⑧ 竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 （3：10）

チェック内容

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

6

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三上（4：30）

漁場の海水温度	漁獲前	（3：50）15 ℃	船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	漁獲前	（3：50）－1 ℃	船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
			船倉内の海水温度	帰港時	（4：10）1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 （5：40）

特になし。

確認者特記欄：	責任者確認欄：
三上　9/20	中村　9/20
OK	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 23年 9月 19日（ 8時50分～ 5時30分）天気： くもり 気温： 15.5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名				
	1 中村(憲)	2 小林	3 中村(け)	4 中村
	5 中田	6 鈴木(誠)	7 熊田	8 鈴木(ム)
	9 青木	10 吉沢	11 ミス.	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:30）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（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：小林（5:30）

氷の状態	（4:45）	OK
鮮度タンク内海水温	（4:45）	7.5 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:25）	6 ℃

確認者特記欄：小林　（9/19）

2日分なし

1130

ちょっと 半身になし

責任者確認欄：中村　（9/19）

半身になし

気温気に下がる

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 23年 9 月 19 日（ 3 時 30 分～ 5 時 40 分）天気：　　気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 13:15

作業者名				
	① 三上	② 新田	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤	⑥ 谷藤(昭)	⑦ 武井	⑧ 竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 13:15

チェック内容

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

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三上 14:45

漁場の海水温度	漁獲前	3:45 18.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:50 −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	14:30 4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 16:10

特になし。

確認者特記欄：三上 9/19

OK

責任者確認欄：戸村 9/19

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28年 9 月 17日（4時00分～5時15分）天気：はれ 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名				
	1 中村(憲)	2 小林	3 中村	4 三上
	5 古沢	6 藤田	7 中村(清)	8 三田
	9 中田	10 鈴木(ひ)	11 鈴木(誠)	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：15）

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 ―― ○

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：15）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：10）

氷の状態	（4：30）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：45）	8 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：10）	7 ℃

確認者特記欄：小林（9/17）

はまになし

責任者確認欄：中村（9/17）

はまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年9月17日（3時30分～5時15分）天気：（曇）気温：20℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 13:15

作業者名				
	①三上	2新田	3小林	④戸村
	⑤谷藤	6谷藤(昭)	7武井	⑧竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 13:10

チェック内容

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

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三上 14:45

漁場の海水温度	漁獲前	13:45 18.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:45 −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	14:35 4℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 15:55

トモゴメフン除去
表 〃

確認者特記欄：三上 9/10

OK

責任者確認欄：中村 9/10

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23年 9 月 16 日（4時00分～5時15分）天気：くもり 気温： 20 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名				
	1 中村(浩)	2 小林	3 中村	4 鈴木(浩)
	5 青木	6 古沢	7 中村(け)	8 戸田
	9 熊田	10 鈴木(ひ)	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:30）

チェック内容（選別前）

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

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:10）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:10）

氷の状態	（4:40） ok	
鮮度タンク内海水温	（4:50） 8	℃
秋サケ腹部内温度	（5:10） 7	℃

確認者特記欄：小林 （9/16）

ほぼになし

責任者確認欄：中村 （9/16）

ほぼになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年9月16日（3時30分～5時15分）天気：　　気温：21℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:15）

作業者名				
	1 三上	2 新田	3 小林	4 戸村
	5 谷藤	6 谷藤(昭)	7 武井	8 竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 3:15

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三上（5:05）

漁場の海水温度	漁獲前	3.45 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3.45 −1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50 +1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5:50）

特になし

確認者特記欄：	責任者確認欄：
三上　9/16	早村　9/16
OK	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20年 9月15日（4時00分～5時15分）天気：くもり 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名	1 中野(雪)	2 小林	3 中村(け)	4 三上
	5 龍田	6 三田	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:40）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:15）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:15）

氷の状態	（4:30）	OK
鮮度タンク内海水温	（4:50）	8 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:10）	7 ℃

確認者特記欄：小林　（9/15）

特になし

ウロコ調査

責任者確認欄：中村　（9/15）

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成22年 9月 15日（3時30分～5時05分）天気：くもり 気温：17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:20）

作業者名				
	1 三上	2 新田	3 小林	4 戸村
	5 谷藤	6 谷藤(昭)	7 武井	8 竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:15）

チェック内容

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

6枚

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三上（4:55）

漁場の海水温度	漁獲前	3:50 18.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:50 -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 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5:40）

特になし

確認者特記欄：三上（9）

OK

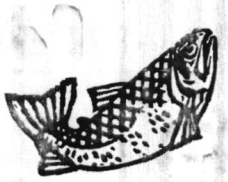
責任者確認欄：中村（9/）

OK

9/5の記載が見当たりませんが。

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23年 9月13日（4時00分～5時10分）天気：くもり 気温：18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名				
	1 中村(啓)	2 小林	3 古沢	4 鈴木(誠)
	5 中村	6 鈴木(い)	7 青木	8 能田
	9 戸田	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：40）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5：00）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：10）

氷の状態	（4：40）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：45）	℃
秋サケ腹部内温度	（5：00）	℃

確認者特記欄：小林　（9/13）

けがになし

明日休み。

責任者確認欄：中村　（9/13）

けがになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 9月 13日（3時30分～5時05分）天気：ガス　気温：19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:15）

作業者名				
	①三上	②新田	③小林	④戸村
	⑤谷藤	⑥谷藤(昭)	⑦武井	⑧竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:20）

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 ：7　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：三上（5:00）

漁場の海水温度	漁獲前	3:45 18 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:50 −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	4:00 0 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5:35）

特になし

確認者特記欄：三上　9/13

OK

責任者確認欄：中村　9/13

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28年 9月12日（4時00分～5時20分）天気：雨　気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4：50）

作業者名				
	1 中村(サ)	2 小林	3 中村(憲)	4 熊田
	5 三田	6 シエ	7 鈴木(山)	8 青木
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4：30）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（4：50）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5：15）

氷の状態	（4：30）	OK
鮮度タンク内海水温	（4：45）	8℃
秋サケ腹部内温度	（5：15）	7℃

確認者特記欄：小林　（9/12）

雨でやばかった。
けまになし

責任者確認欄：中村　（9/12）

けまになし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成23年9月12日（3時30分～5時15分）天気：雨　気温：17℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3：10）

作業者名	①三上	②新田	③小林	④戸村
	⑤谷藤	⑥谷藤(昭)	⑦武井	⑧竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3：15）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三上（5：00）

漁場の海水温度	漁獲前	3：45　18℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3：45　−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	4：45　2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5：40）

特になし

確認者特記欄：三上　9/12　OK

責任者確認欄：甲村　9/12　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23年 9月10日（4時00分～5時15分）天気：くもり 気温：19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（4:50）

作業者名				
	1 小林	2 鶴木(u)	3 宇佐	4 龍田
	5 中村(智)	6 ミヤ	7 戸田	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:30）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:15）

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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:15）

氷の状態	（4:30）	
鮮度タンク内海水温	（4:45）	8 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:10）	9 ℃

確認者特記欄：小林（9/10）

特になし

責任者確認欄：中村（9/[illegible]）

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 9月 30日（3時30分～5時15分）天気：くもり　気温：19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3:15

作業者名				
	①三上	②新田	③小林	④戸村
	⑤谷藤	⑥谷藤(昭)	⑦武井	⑧竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3:20

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 7枚　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：三上（4:55

漁場の海水温度	漁獲前	3:50 17 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:50 −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 1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5:35

特になし

確認者特記欄：三上　9/10

OK

責任者確認欄：小林　9/10

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23年 9月 9日（4時00分～ 5時20分）天気：くもり 気温： 18℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:00）

作業者名				
	1 中村(憲)	2 小林	3 中村	4 中村(智)
	5 三田	6 ミヒ	7 鈴木(u)	8 龍田
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（4:10）

チェック内容（選別前）

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

ok

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（5:15）

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

ok

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（5:20）

氷の状態	（4:45）	ok
鮮度タンク内海水温	（4:50）	8 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:15）	7 ℃

確認者特記欄：小林　（9/9）

はまになし

秋2　5箱分。

責任者確認欄：中村　（9/9）

はまになし

465

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23年9月9日（3時30分～5時15分）天気：　気温：19℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3：15

作業者名	①三上	②新田	③小林	④戸村
	⑤谷藤	⑥谷藤(昭)	⑦武井	⑧竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3：15

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：三上（4：50

漁場の海水温度	漁獲前	3：50 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3：40 ℃ −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 ℃ 2

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（5：35

特になし

確認者特記欄：三上　9/23

OK

責任者確認欄：中村　9/23

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 28 年 9 月 8 日（ 4 時 00 分～ 6 時 00 分）天気：はれ 気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（ 5:00）

作業者名				
	1 中村(哲)	2 中村(寛)	3 戸村	4 小林
	5 戸田	6 藤田	7 三田	8 鈴木(ひ)
	9 三上	10 青木	11 古沢	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（ 4:30 ）

チェック内容（選別前）

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

OK

確認者：小林（ 5:55）

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 → ○

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（ 6:00 ）

氷の状態	（4：50）	OK
鮮度タンク内海水温	（5：00）	8 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00）	7 ℃

確認者特記欄：小林（9/8）

3日分

ウロコ調査 6%

責任者確認欄：中村（9/8）

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 9月 9日（3時30分～6時15分）天気：小雨 気温：17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上 （3:20）

作業者名				
	① 三上	② 新田	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤	⑥ 谷藤(昭)	⑦ 武井	⑧ 竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上 （3:15）

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 ——▶ ○
- 水揚げ時の氷は十分か ——▶ ○

前々日 7枚 十本日3枚

1回目　：　2回目　：　3回目　：　4回目　：

○ キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：三上 （5:25）

漁場の海水温度	漁獲前	~~14:50~~ 14:35 18 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 ― ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	15:15 8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上 （5:50）

特になし

確認者特記欄：三上 （9/9）

OK

責任者確認欄：中村 （9/9）

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 23 年 9 月 7 日（4 時 00 分～ 5 時 10 分）天気：くもり 気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：小林（5:00）

作業者名				
	1 中村(憲)	2 小林	3 中村	4 中村(宿)
	5 戸田	6 新田	7 ニシ	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：小林（　：　）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：小林（　：　）

- 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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：小林（　：　）

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

確認者特記欄：小林（9/7）

ペラに ロープ巻いて 縄かしできず。

責任者確認欄：中村（9/7）

浜揚人員 5:00 解散

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 23 年 9 月 5 日（3 時 30 分～ 5 時 50 分）天気：小雨　気温：　　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（3：55）

作業者名				
	① 三上	② 新田	③ 小林	④ 戸村
	⑤ 谷藤	⑥ 谷藤(昭)	⑦ 武井	⑧ 竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（3：20）

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 6枚 ： 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：三上（3：50）

漁場の海水温度	漁獲前	（　：　）℃
船倉内の海水温度	漁獲前	（3：50）℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	（5：15）8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（6：10）

特になし

確認者特記欄：三上　9/5

ひと

責任者確認欄：甲村　9/5

フル

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28年 9月 5日（4時00分～5時45分）天気：じり雨 気温：18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：N1（4:50）

作業者名	1 中村(篤)	2 中村	3 小林	4 青木
	5 鈴木	6 中村(哲)	7 熊田	8 三上
	9 三田	10 中田	11 古沢	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：N1（4:40）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：N1（4:45）

- 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：N1（5:40）

氷の状態	（4:45）	OK
鮮度タンク内海水温	（5:00）	7 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:40）	6 ℃

確認者特記欄：小林（9/5）

少し暑い。

責任者確認欄：中村（9/5）

はきにゃし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：鈴木（9/2）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 2 日（ 8時 00分～ 9時 40分）天気：小雨　気温： 26 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：中村（8:00）

作業者名	① 中村	② 鈴木	③ 鈴木	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：中村（8:05）

チェック内容（選別前）

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

OK

チェック内容（作業終了後）

確認者：中村（9:00）

- 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

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：中村（9:05）

氷の状態	（9:00）	OK
鮮度タンク内海水温	（9:00）	6 ℃
秋サケ腹部内温度	（9:05）	8 ℃

確認者特記欄：中村（9/2）

初鮭起こし
開鮭のみ

責任者確認欄：中村（9/2）

特になし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：　　（　／　）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 27 年 9 月 2 日（8 時 30 分～8 時 50 分）天気：雨　気温：K　℃

〈健康チェック表〉

確認者：三上（8：20）

作業者名				
	1 三上	2 新田	3 小林	4 戸村
	5 谷藤	6 谷藤(昭)	7 武井	8 竹田
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：三上（8：15）

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 ○
- 水揚げ時の氷は十分か ○

キャビン ○　船倉 ○

1回目　：　2回目　：　3回目 ○　：　4回目　：

〈温度の測定〉

確認者：三上（　：　）

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

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	（　：　）℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三上（　：　）

特にナシ

確認者特記欄：三上（9/2）

OK

責任者確認欄：中村（9/2）

OK　中村