書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤（11/9）

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23 年 11 月 9 日（3 時40分～ 6時10分）天気：晴れ 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森（3:40）

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（3:50）

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 3:50　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：富森（5:20）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 11.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 0.1 ℃

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	(5:20) 3.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（6:10）

海水で清掃

確認者特記欄：富森（11/17）

なし

責任者確認欄：佐藤（11/9）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（11/9）

選別場での確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：30）

氷の状態	（5：30）	良好
鮮度タンク内海水温	（5：30）	1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：30）	1 ℃

確認者特記欄：工藤（11/9）

責任者確認欄：佐藤（11/9）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (11/7)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成27 年 11 月 7 日（3 時40 分～ 5時40分）天気：くもり 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (3:20)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (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 7:20　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：富森 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 11.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 0.1 ℃

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) 2.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:40)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (11/7)

なし

責任者確認欄：佐藤 (11/7)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（11/7）

選別場での確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

氷の状態	（5：30）	良好
鮮度タンク内海水温	（5：30）	1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：30）	1 ℃

確認者特記欄：	責任者確認欄：
工藤　（11/7）	佐藤　（11/7）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 31 日（ 2 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：はれ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:00) 0.1 ℃

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	(4:15) 3.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/1)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/1)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤（10/30）

選別場での確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

氷の状態	（5:30）	良好
鮮度タンク内海水温	（5:30）	1℃
秋サケ腹部内温度	（5:30）	1℃

確認者特記欄：工藤（10/30）

責任者確認欄：佐藤（10/30）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤（11/1）

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 30 分～ 6 時 00 分）天気：はれ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森（3:50）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（3:40）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 3:40 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：富森（5:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:50) 13.1 ℃
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	(5:00) 1.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（6:00）

海水で清掃

確認者特記欄：富森（11/1）

なし

責任者確認欄：佐藤（11/1）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（11/1）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 1 日（3 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:30）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（6:00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（6:00）

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

確認者特記欄：工藤（11/1）

責任者確認欄：佐藤（11/1）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (11/2)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 22 年 11 月 2 日（ 3 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：晴れ 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (7:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (7:40)

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 7:40 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：富森 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:40) 13.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:40) 0.1 ℃

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) 2.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (6:00)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (11/2)

なし

責任者確認欄：佐藤 (11/2)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（11/2）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 2 日（ 3 時 30分～ 5 時 30分）天気： 晴 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（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：工藤（5:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

氷の状態	（5:30）	良好
鮮度タンク内海水温	（5:30）	1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5:30）	1 ℃

確認者特記欄：工藤（11/2）

責任者確認欄：佐藤（11/2）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤（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20分～6時10分）天気：晴れ 気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森（3:20）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（3:30）

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 3:30 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森（5:20）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 13.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 0.1 ℃

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	(5:20) 4.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（6:10）

海水で清掃

確認者特記欄：富森（11/3）

なし

責任者確認欄：佐藤（11/3）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（11/3）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 3 日（ 3 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：晴　気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：30）

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

確認者特記欄：工藤（11/3）

責任者確認欄：佐藤（11/3）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (11/4)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 27年 11月 4日（3時20分～5時40分）天気：はれ 気温：7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (3:20)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (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 3:20 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 12.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.1 ℃

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) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:40)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (11/4)

なし

責任者確認欄：佐藤 (11/4)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（11/4）

選別場での確認表

実施日：平成23年11月4日（3時30分～5時30分）天気：晴　気温：10℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

氷の状態	（5:30）良好
鮮度タンク内海水温	（5:30）1℃
秋サケ腹部内温度	（5:30）1℃

確認者特記欄：工藤（11/4）

責任者確認欄：佐藤（11/4）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (11/5)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 27 年 11 月 5 日（3 時 20 分～ 5 時 40 分）天気：くもり 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (3:20)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (3:30)

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 3:30 2回目 ： 3回目 ： 4回目 ：
- 水揚げ時の氷は十分か → ○

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 12.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 0.1 ℃

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) 1.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:00)

海水で洗浄

確認者特記欄：富森 (11/5) 切

責任者確認欄：佐藤 (11/5～) 佐

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤（11/5）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 11 月 5 日（3 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：晴　気温：15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（3：30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（4：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：30）

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

確認者特記欄：工藤（11/5）

責任者確認欄：佐藤（11/5）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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10 分～ 4 時50 分）天気：晴 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:50) 12.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 0.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (4:50)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/29)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/29)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/29）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 29 日（ 2 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：晴 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5：00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：00）

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

確認者特記欄：工藤（10/29）

責任者確認欄：佐藤（10/29）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 30 分～ 5 時 40 分）天気：くもり 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 2:40 2回目 3:40 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：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 12.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 2.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:40)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/28)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/28)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/28）

選別場での確認表

実施日：平成23 年 10 月 28 日（ 2 時30 分～ 5 時 30分）天気：晴　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

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

確認者特記欄：工藤（10/28）

責任者確認欄：佐藤（10/28）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 30 分～5 時 15 分）天気：晴 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:10)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 13.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.1 ℃

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) 3.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:15)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/27)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/27)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/27)

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 27 日（ 2時30分～ 5時30分）天気：晴　気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (8:30)

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (5:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (5:30)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤 (5:30)

氷の状態	(5:30) 良好
鮮度タンク内海水温	(5:30) 1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 1 ℃

確認者特記欄：工藤 (10/27)

責任者確認欄：佐藤 (10/27)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (10/26)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 ~~18~~ 23 年 10 月 26 日（2 時 10 分～ 5 時 00 分）天気：はれ 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:10)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:20)

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 2:20 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：富森 (3:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:30) 13.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:30) 0.1 ℃

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	(3:50) 2.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:00)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/20)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/26)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/26）

選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 26 日（ 2 時 30 分～ 5 時 00 分）天気：晴　気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5:00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:00）

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

確認者特記欄：工藤（10/26）

責任者確認欄：佐藤（10/26）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤（　）

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（2 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：晴 気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（2:40）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 2:40 2回目 3:40 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：富森（4:15）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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	(4:15) 3.5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（6:40）

毎日清掃

確認者特記欄：富森 10/25

なし

責任者確認欄：佐藤 10/25

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/25)

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 25 日（ 2 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：雨　気温：12 ~~℃~~ ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (3:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (6:00)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤 (6:00)

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

確認者特記欄：工藤 (10/25)

責任者確認欄：佐藤 (10/25)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 30分～ 6 時 30分）天気：快晴 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2 40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2 50) 13.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 4.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (6:30)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/24)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/28)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/24）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 24 日（ 2 時 30 分～ 6 時 00 分）天気： 曇り 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（6：00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（6：00）

氷の状態	（6：00）	良好
鮮度タンク内海水温	（6：00）	1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00）	1 ℃

確認者特記欄：工藤（10/24）

責任者確認欄：佐藤（10/24）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/22）

選別場での確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5:00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:00）

氷の状態	（5:00）	良好
鮮度タンク内海水温	（5:00）	1℃
秋サケ腹部内温度	（5:00）	1℃

確認者特記欄：工藤（10/22）

責任者確認欄：佐藤（10/22）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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50 分～ 5 時20 分）天気：晴 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (：)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

毎日の清掃

確認者特記欄：富森 (10/20)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/20)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤（10/21）

選別場での確認表

実施日：平成23年10月21日（2時30分～5時30分）天気：　　気温：10℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

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

確認者特記欄：工藤（10/21）

責任者確認欄：佐藤（10/21）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (10/21)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 22 年 10 月 21 日（2 時 30 分～ 5 時 00 分）天気：くもり 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:50) 14.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 2.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:00)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/21)

もり

責任者確認欄：佐藤 (10/21)

もり

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/20）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 20 日（2 時30分～ 5 時30分）天気：晴　気温：4 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：30）

氷の状態	（5：30）	良好
鮮度タンク内海水温	（5：30）	1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：30）	1 ℃

確認者特記欄：工藤（10/20）

責任者確認欄：佐藤（10/20）

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤 (10/22)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 22 年 10 月 22 日（2 時 10 分～ 5 時 00 分）天気：晴れ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:10)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:00)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/22)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/22)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (10/9)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 27 年 10 月 19 日（2 時 30 分～ 5 時 10 分）天気：はれ 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2：30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2：40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4：15)

漁場の海水温度	漁獲前	(2：50) 14.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2：50) 0.1 ℃

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	(4：15) 2.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5：10)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/9)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/9)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/19）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 19 日（ 2 時 30 分～ 5 時 30 分）天気： 晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：30）

氷の状態	（5：30 良好	
鮮度タンク内海水温	（5：30	1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：30	1 ℃

確認者特記欄：工藤（10/19）

責任者確認欄：佐藤（10/19）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 30 分～6 時 02 分）天気：ほぼ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 2:40 2回目 3:50 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：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 14.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 3.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (6:02)

海水ろ過

確認者特記欄：富森 (10/18)

責任者確認欄：佐藤 (10/18)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤（10/18）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 18 日（ 2 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：晴　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：30）

氷の状態	（5：30）良好
鮮度タンク内海水温	（5：30）1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：30）1 ℃

確認者特記欄：工藤（10/18）

責任者確認欄：佐藤（10/18）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 30 分～5 時 50 分）天気：晴れ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2：20)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2：40)

チェック内容

- 甲板は ○
- キャビンの中は ○
- 船倉の周りは ○
- 船倉の中は ○
- 氷の投入は 1回目 2：40 2回目 3：50 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：富森 (4：30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2：50) ~~16~~ 15.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2：50) 0.1 ℃

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) 3.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5：50)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/17)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/17)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/17）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 17 日（ 2時30分～ 6時 00分）天気：晴　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（6：00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（6：00）

氷の状態	（6：00）良好
鮮度タンク内海水温	（6：00）1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00）1 ℃

確認者特記欄：工藤（10/17）

責任者確認欄：佐藤（10/17）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (10/15)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 27 年 10 月 15 日（ 2 時 30 分～ 5 時 20 分） 天気：あめ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 0.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/15)

なし

責任者確認欄：佐藤 10/15

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/15)

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 15 日（ 2 時30分～ 5 時30分）天気：雨　気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (3:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (5:30)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤 (10:15)

氷の状態	(5:30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5:31)	1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	1 ℃

確認者特記欄：工藤 (10/15)

責任者確認欄：佐藤 (10/15)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 30 分～ 5 時 10 分）天気：晴れ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:10)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/6)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/6)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/14）

選別場での確認表

実施日：平成 23年 10月 14日（2 時30分～5 時30分）天気：晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

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

確認者特記欄：工藤（10/14）

責任者確認欄：佐藤（10/14）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (10/7)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 21 年 10 月 7 日（ 2 時 10 分～ 5 時 20 分）天気：くもり 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:10)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

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

キャビン ○ 船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 2.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/7)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/7)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/13)

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 13 日（2 時30 分～ 6時 00分）天気：晴　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (3:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (6:00)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤 (6:00)

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

確認者特記欄：工藤 (10/13)

責任者確認欄：佐藤 (10/13)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (19)

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 30 分～ 5 時 30 分）天気：晴れ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 2.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (19)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/8)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/12)

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 12 日（ 2 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：晴　気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (3:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (5:20)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤 (5:30)

氷の状態	(5:30) 良好	
鮮度タンク内海水温	(5:30)	1 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	1 ℃

確認者特記欄：工藤 (10/12)

責任者確認欄：佐藤 (10/12)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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20分～ 6 時30 分）天気：はれ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:20)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:30)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 2:30 2回目 3:30 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：富森 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 15.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.1 ℃

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) 4.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (6:30)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (10/10)

はれ

責任者確認欄：佐藤 (10/12)

はれ

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/11）

選別場での確認表

実施日：平成 28 年 10 月 11 日（2時30分～5時30分）天気：晴　気温：9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：30）

氷の状態	（5：30）良好
鮮度タンク内海水温	（5：30）1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：30）1 ℃

確認者特記欄：工藤（10/11）

責任者確認欄：佐藤（10/11）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 30 分～ 5 時 30 分）天気：はれ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 13.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.1 ℃

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) 1.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:30)

毎日清掃

確認者特記欄：富森 (10/11)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/11)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤（10/10）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 10 日（ 2 時30分～ 5 時30 分）天気：　　気温：　11　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（5:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

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

確認者特記欄：工藤（10/10）

責任者確認欄：佐藤（10/10）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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30分～5時30分）天気：はれ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 13.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

毎日の清掃

確認者特記欄：富森 (10/1)

なし

責任者確認欄：佐藤 10/1

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/8）

選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 8 日（ 2 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（6：00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（6：00）

氷の状態	（6：00）良好
鮮度タンク内海水温	（6：00）1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00）1 ℃

確認者特記欄：工藤（10/8）

責任者確認欄：佐藤（10/8）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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30分～ 6時10分）天気：はれ 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 2:40 2回目 3:30 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：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 4.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (6:10)

毎日の清掃

確認者特記欄：富森 (10/13)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/13)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤（10/6）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 6 日（2時30分～5時30分）天気：雨　気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

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

確認者特記欄：工藤（10/6）

責任者確認欄：佐藤（10/6）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (10/14)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 22 年 10 月 14 日（ 2 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：はれ 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 0.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:30)

海水による清掃

確認者特記欄：富森 (10/14)

なし

責任者確認欄：佐藤 (10/14)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/6)

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10月 6日（2時30分～5時00分）天気：くもり 晴 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (3:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (4:30)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤 (5:00)

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

確認者特記欄：工藤 (10/6)

責任者確認欄：佐藤 (10/6)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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30分～5時10分）天気：はれ 気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 0.8 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:10)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (10/5)	責任者確認欄： 佐藤
なし	なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/5)

選別場での確認表

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

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (3:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (4:30)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤 (5:00)

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

確認者特記欄： 工藤 (10/5)	責任者確認欄： 佐藤 (10/5)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤（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 30 分～ 4 時 20 分）天気：晴れ 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（2:40）

チェック内容

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

キャビン　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森（4:20）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 15.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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 0.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（5:20）

海水で洗浄

確認者特記欄：富森（10/4）

なし

責任者確認欄：佐藤（10/4）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤 (10/4)

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 4日（8 時30 分～ 5時 30分）天気：晴　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (8:30)

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (8:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (4:20)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤 (5:30)

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

確認者特記欄：工藤 (10/4)

責任者確認欄：佐藤 (10/4)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤（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~~4~~3日（2時30分～6時20分）天気：はれ　気温：4℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（2:40）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森（4:40）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 16.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.1 ℃

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) 2.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（6:20）

海水で清掃

確認者特記欄：富森（10/3）	責任者確認欄：佐藤（10/3）
なし	なし

出港・漁撈から帰港までの確認表

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤（10/3）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10 月 3 日（ 2 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：晴　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：30）

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

確認者特記欄：工藤（10/3）

責任者確認欄：佐藤（10/3）

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：佐藤（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 30 分～ 5 時 00 分）天気：曇 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（2:40）

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（5:00）

海にて清掃

確認者特記欄：富森（10/1）

ナシ

責任者確認欄：佐藤（10/1）

ナシ

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（10/1）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 10月 1 日（2 時30 分～ 5時30 分）天気：晴　気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

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

確認者特記欄：工藤（10/1）

責任者確認欄：佐藤（10/1）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (9/30)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 21 年 9 月 30 日（ 2時30分～ 5時30分）天気：くもり 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:20)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 40 (2:~~30~~)

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 2 40 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：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 2.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (9/30)

なし

責任者確認欄：佐藤 (9/30)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤 (9/30)

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 30 日（2 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：　　気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤 (3:00)

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤 (4:30)

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤 (5:30)

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

確認者特記欄：工藤 (9/30)

責任者確認欄：佐藤 (9/30)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤（7/29）

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 30 分～ 5 時 20 分）天気：くもり 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（2:40）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森（4:10）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 4.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（5:20）

海水で清掃

確認者特記欄：富森（9/29）

なし

責任者確認欄：佐藤 9/29

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/29）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 29 日（2 時30 分～ 5 時30分）天気：晴　気温：　12 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：30）

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

確認者特記欄：工藤（9/29）

責任者確認欄：佐藤（9/29）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤（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 30分～ 5 時 00分）天気：曇 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（2:40）

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森（4:10）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 3.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（5:20）

海水で清掃

確認者特記欄：富森（9/28）

なし

責任者確認欄：佐藤（9/28）

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/28）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 27 日（2 時 30 分～ 5 時 30 分）天気：晴 気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4:30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:30）

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

確認者特記欄：工藤（9/28）

責任者確認欄：佐藤（9/28）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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30分～5時30分）天気：晴れ 気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:10)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 2.5 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (9/27)

なし

責任者確認欄：佐藤 (9/27)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/29）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9月 29日（ 2時 30分～ 5 時 30 分）天気： 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：30）

氷の状態	（5：30） 良好
鮮度タンク内海水温	（5：30） 1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：30） 1 ℃

確認者特記欄：工藤（9/29）

責任者確認欄：佐藤（9/29）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤（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 30 分～ 6 時 00 分）天気：はれ 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（2:40）

チェック内容

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

キャビン ○　船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森（4:20）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:~~40~~ 50) 17.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 2.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（6:00）

海水で清掃

確認者特記欄：富森 9/26

なし

責任者確認欄：佐藤 9/26

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/26）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 26 日（2時30分～ 6時00分）天気：　　気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（6:00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（6:00）

氷の状態	（6:00）良好
鮮度タンク内海水温	（6:00）　1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6:00）　1 ℃

確認者特記欄：工藤（9/26）

責任者確認欄：佐藤（9/26）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 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 30 分～ 7 時 00 分）天気：くもり 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 16.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:50 0.1 ℃

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	(6:00) 5.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (7:00)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (9/24)

なし

責任者確認欄：佐藤 (9/24)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：佐藤（9/24）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 24 日（ 2 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：晴　気温： 21 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（6:00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（6:00）

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

確認者特記欄：工藤（9/24）

責任者確認欄：佐藤（9/24）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (9/21)

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30分～5 時00分）天気：はれ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:00)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (9/21)

なし

責任者確認欄：佐藤 (9/21)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/21）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 21 日（2 時 30 分～ 5 時 00 分）天気：くもり 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4：00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（4：30）

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

確認者特記欄：工藤（9/21）

責任者確認欄：佐藤（9/21）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 30 分～ 5 時 00 分）天気：晴れ　気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:20)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:00)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (9/20)

なし

責任者確認欄：佐藤 (9/20)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/19 20）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 19 日（2 時 30 分～ 5 時 00分）天気：晴　気温：　℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4：00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（4：30）

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

確認者特記欄：工藤（9/19 20）

責任者確認欄：佐藤（9/19 20）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（ / ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 13 日（ 2 時 30 分～ 5 時 00 分）天気：　　気温： 20 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4:00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:00）

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

確認者特記欄：工藤　9(5/13)

責任者確認欄：佐藤　(9/13)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 30分～ 5時 30分） 天気：晴 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:10)

作業者名	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン○ 船倉○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 19.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (9/17) なし

責任者確認欄： 佐藤 (9/17) なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（ / ）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9月 16日（ 2時30分～ 5時00分）天気： 気温： 22 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4:00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:00）

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

確認者特記欄：工藤 (9/16)

責任者確認欄：佐藤 (9/16)

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (5/16)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 27年 5月 16日（2時30分～5時30分）天気：曇 気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (6:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 19.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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	(6:30) 1.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (18:20)

確認者特記欄：富森 (5/16)

責任者確認欄：佐藤 5/16

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/15）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 15 日（ 2 時 30 分～ 5 時 00 分）天気：晴　気温： 19 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（5：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4：00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：00）

氷の状態	（5：00）良好
鮮度タンク内海水温	（5：00）1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：00）1 ℃

確認者特記欄：工藤（9/15）

責任者確認欄：佐藤（9/15）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 5/15

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 27 年 5月 15日（ 2時 30分～ 5時 30分） 天気：くもり 気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:00)

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

キャビン → 船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 19.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 2.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:30)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (5/15)

責任者確認欄：佐藤 5/15

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 14 日（2時30分～5時30分）天気：くもり 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.7 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:30)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (9/19)

なし

責任者確認欄：佐藤 (9/19)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/19）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 19 日（ 2 時 30 分～ 5 時 00 分）天気：くもり 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2:30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3:00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4:00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5:00）

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

確認者特記欄：工藤（9/19）

責任者確認欄：佐藤（9/19）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/13）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 13 日（2 時 30 分～ 5 時 00 分）天気：晴　気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（0：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（4：00）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（5：00）

氷の状態	（5：00）良好
鮮度タンク内海水温	（5：00）1 ℃
秋サケ腹部内温度	（5：00）1 ℃

確認者特記欄：工藤（9/13）

責任者確認欄：佐藤（9/13）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (5/13)

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 30 分～ 4 時 30 分） 天気： くもり 気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 0.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (4:30)

海水で清掃

確認者特記欄： 富森 (5/13)

なし

責任者確認欄： 佐藤 (5/13)

なし

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/12）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 12 日（2 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：雨　気温：18 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（3：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（6：00）

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

確認者特記欄：工藤（9/12）

責任者確認欄：佐藤（9/12）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (9/12)

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 13 年 9 月 12 日（ 2 時 30 分～ 5 時 30 分） 天気：くもり 気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 18.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:30)

海れで清掃

確認者特記欄： 富森 (9/12)

責任者確認欄： 佐藤 9/12

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 8/10

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 23年 5月10日（2時30分～5時20分）天気：はれ 気温：17

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

チェック内容

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

キャビン　船倉

〈温度の測定〉

確認者：富森 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (5:20)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (5/10)

チェック

責任者確認欄：佐藤 (5/10)

チェック

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/10）

選別場での確認表

実施日：平成 23年 9月 10日（ 2時30分～ 6時00分）天気：晴　気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（3：20）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（6：00）

氷の状態	（6：00）良好
鮮度タンク内海水温	（6：00）　1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00）　1 ℃

確認者特記欄：工藤（9/10）

責任者確認欄：佐藤（9/10）

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/8）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 8日（ 2時30分～ 6時00分）天気：晴 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（3：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（6：00）

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

確認者特記欄：工藤（9/8）

責任者確認欄：佐藤（9/8）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 9/8

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 22年 9月 8日（2時20分～5時30分）天気：晴れ 気温：17

〈健康チェック表〉

確認者：富森（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（2:40）

チェック内容

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

キャビン ○ 船倉 ○

〈温度の測定〉

確認者：富森（4:30）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 17.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 0.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（5:30）

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (9/9)

責任者確認欄：佐藤 (9/8)

書式作成日：平成12年７月１日

地域HACCP委員会：佐藤（9/7）

選別場での確認表

実施日：平成 23 年 9 月 7 日（ 2 時 30 分～ 6 時 00 分）天気：くもり 気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

確認者：工藤（2：30）

作業者名				
	1 佐藤	2 田中	3 田中	4 富森
	5 富森	6 新井田	7 工藤	8
	9	10	11	12

〈選別場衛生状態確認表〉

確認者：工藤（3：00）

チェック内容（選別前）

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

チェック内容（作業終了後）

確認者：工藤（3：30）

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

〈選別・計量後の温度の測定〉

確認者：工藤（6：00）

氷の状態	（6：00）良好
鮮度タンク内海水温	（6：00） 1 ℃
秋サケ腹部内温度	（6：00） 1 ℃

確認者特記欄：工藤（9/7）

責任者確認欄：佐藤（9/7）

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤

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30分～6時00分）天気：（曇り）気温：19

〈健康チェック表〉

確認者：富森（2:30）

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森（2:30）

チェック内容

- 甲板は → ○
- キャビンの中は → ○
- 船倉の周りは → ○
- 船倉の中は → ○
- 氷の投入は → 1回目 ○ 2:40 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：富森（4:00）

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 17.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 0.1 ℃

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) 2.4 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森（6:00）

海水による清掃

確認者特記欄：富森

責任者確認欄：佐藤

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 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 30 分～ 6 時 00 分）天気：くもり 気温： 20

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (2:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (2:40)

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 ○ 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：富森 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:50) 19.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50) 0.1 ℃

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) 1.3 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (6:00)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (9/5)

なし

責任者確認欄：佐藤 9/5

なし

書式作成日：平成12年７月１日

HACCP委員会：佐藤 (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 3日（7時30分～9時30分）天気：はれ 気温：25

〈健康チェック表〉

確認者：富森 (7:30)

作業者名				
	1 佐藤	2 麻地	3 池田	4 亀田
	5 富森	6 佐藤	7 山崎	8 和泉
	9	10	11	12

〈船内衛生状態確認表〉

確認者：富森 (7:40)

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 7:40 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：富森 (9:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(7:50) 19.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(7:50) 0.1 ℃

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	(:) 0.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：富森 (9:30)

海水で清掃

確認者特記欄：富森 (9/7)

責任者確認欄：佐藤 (9/15)