



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 16 日 (5 時 分 ~ 7 時 00 分) 天気：

気温：2.7 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(6:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者：⑤

(5:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：⑤

(6:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:40) +2
鮮度タンク内海水温	(6:40) 5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:40) 7 °C

確認者：⑤

(6:40)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年11月16日(4時10分~6時30分) 天気：雪 気温：-1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：

(2) 4:10

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：

(2) 4:10

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

(2) 5:40

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:30) 11.2℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(5:30) 4.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(5:40) 5.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

(2) 6:30

OK

確認者特記欄：

(2) 11/16

OK

責任者確認欄：

(2) 11/16

OK

Handwritten notes at the top left of the page.

Handwritten notes in the upper left section, including a small sketch of a plant or animal.

Handwritten notes in the middle left section, including a small diagram.

Handwritten notes in the lower left section, including a small diagram.

Handwritten notes in the bottom left section, including a small diagram.

Handwritten notes in the bottom left section, including a small diagram.

Handwritten notes in the bottom left section, including a small diagram.

Handwritten notes in the bottom left section, including a small diagram.

Handwritten notes in the bottom left section, including a small diagram.

Handwritten notes in the upper right section, including a small sketch of a plant or animal.

Handwritten notes in the middle right section, including a small diagram.

Handwritten notes in the lower right section, including a small diagram.

Handwritten notes in the bottom right section, including a small diagram.

Handwritten notes in the bottom right section, including a small diagram.

Handwritten notes in the bottom right section, including a small diagram.

Handwritten notes in the bottom right section, including a small diagram.

Handwritten notes in the bottom right section, including a small diagram.

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11月14日(4時10分~6時30分) 天気：晴 気温：5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：

(4:19)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 〇 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇

確認者：

(4:10)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

(5:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 11.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 5.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(5:40) 2.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

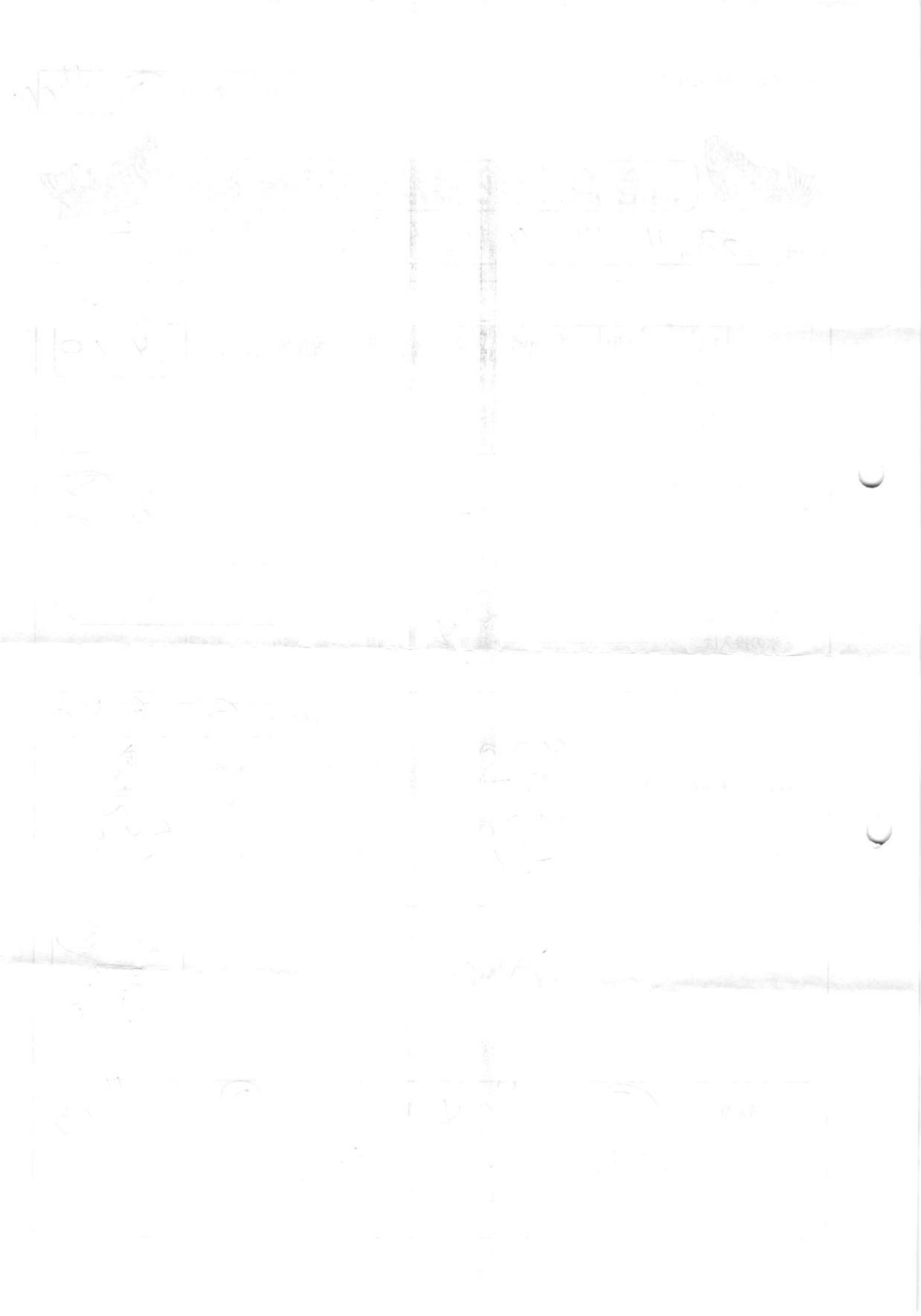
(7:30)

確認者特記欄：

(2)

責任者確認欄：

(2)



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 14 日 (5 時 00 分 ~ 7 時 00 分) 天気：

気温：7.7 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(5:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(6:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:50) 高
鮮度タンク内海水温	(6:50) 6 °C
秋サケ腹部内温度	(6:50) 3 °C

確認者：⑤

(6:50)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(2)



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 分 ~ 6 時 分) 天気：晴れ 気温：3 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：(2)

(4:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：(2)

(4:10)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:30) 11.2 °C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:30) 5.8 °C

確認者：(2)

(5:50)

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(5:50) 7.8 °C

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：(2)

(6:40)

確認者特記欄：(2)

11/11

OK

責任者確認欄：(2)

11/11

OK



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 11 日 (5 時 15 分 ~ 7:00 分) 天気：

気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(6 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(5 : 28)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(6 : 45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：⑤

(6 : 45)

確認者特記欄：⑤

(1 / 1)

OK

責任者確認欄：⑤

(1 / 1)

OK



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 8 日 (5 時 45 分 ~ 6 時 40 分) 天気： 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(5 : 45)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

} OK

確認者： ⑤

(5 : 50)

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

確認者： ⑤

(6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(6 : 30)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年11月8日(4時10分~6時30分) 天気：曇り 気温：3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：

(4:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：

(4:10)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

(5:40)

漁場の海水温度	漁獲前	4:30 11.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:30 5.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:40 2.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者

(6:30)

確認者特記欄：

(2) 11/8

oh

責任者確認欄：

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (11/7)



選別場での確認表



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

気温： 9.2 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(6 : 05)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(5 : 35)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(7 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7 : 00) 良
鮮度タンク内海水温	(7 : 00) 2.5 °C
秋サケ腹部内温度	(7 : 00) 3 °C

確認者： ⑤

(7 : 00)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：②



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10分~7時00分) 天気：晴れ 気温：6℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

(4:19)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

(4:19)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：②

6:09

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 12.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 6.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	売
船倉内の秋サケの状態	帰港時	売
船倉内の海水温度	帰港時	6:00 2.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

17:00

確認者特記欄：②

責任者確認欄：②

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 (1/5)



選別場での確認表



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

気温：6.5 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(5:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者：⑤

(5:40)

チェック内容 (作業終了後)

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

}

確認者：⑤

(6:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:45) 良
鮮度タンク内海水温	(6:45) 3 °C
秋サケ腹部内温度	(6:45) 4.5 °C

確認者：⑤

(6:45)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

11/5



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年11月5日（4時10分～6時30分）天気：晴れ 気温：2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：

(4:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：

(4:10)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

(2) 5:40

漁場の海水温度	漁 獲 前	(4:30) 11.7℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(4:30) 6.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	2
船倉内の海水温度	帰港時	(5:40) 7.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：

(2) 6:30

確認者特記欄：

(2) 11/5

OK

責任者確認欄：

(2) 11/5

OK

5.11

10.11.2014

1. The first part of the report is a general introduction to the project. It describes the objectives of the study and the scope of the work. The second part of the report is a detailed description of the methodology used in the study. This includes a description of the data collection methods and the statistical analysis techniques used.

3. The third part of the report is a discussion of the results of the study. This includes a comparison of the results with the objectives of the study and a discussion of the implications of the findings. The fourth part of the report is a conclusion and a list of references. The conclusion summarizes the main findings of the study and the references list the sources of information used in the study.

5. The fifth part of the report is a list of appendices. These include a list of the data used in the study, a list of the statistical analysis results, and a list of the figures and tables used in the report. The sixth part of the report is a list of the authors and their affiliations.

7. The seventh part of the report is a list of the acknowledgments. This includes a list of the people and organizations that have provided support and assistance during the course of the study. The eighth part of the report is a list of the references. This includes a list of the sources of information used in the study.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 11/4



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年11月4日（4時10分～6時30分）天気：晴れ 気温：3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

11/4

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

11/4

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

11/4

漁場の海水温度	漁獲前	4:30 12.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:30 5.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:40 2.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

11/4

確認者特記欄：

②

11/4

ok

責任者確認欄：

②

11/4

ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (1/2)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 4 日 (5 時 25 分 ~ 5 時 50 分) 天気：

気温： 5.2 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(5:45)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(5:50)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(6:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:50 既
鮮度タンク内海水温	(6:50) 5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:50) 4 °C

確認者： ⑤

(6:50)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年11月3日(4時10分~6時30分) 天気：晴れ 気温：9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

(4:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

(4:10)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：② (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 13.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:30) 6.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(5:30) 5.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(6:30)

確認者特記欄：

②

11/3

O/c

責任者確認欄：

②

11/3

O/c

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (1/3)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 3 日 (5 時 30 分 ~ 6 時 40 分) 天気： 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(5:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(5:35)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(6:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(6:35)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (12)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 2 日 (5 時 15 分 ~ 6 時 40 分) 天気：

気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(5:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(5:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 氷
鮮度タンク内海水温	(6:30) 5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3 ℃

確認者： ⑤

(6:30)

確認者特記欄： ⑤

(12)

OK

責任者確認欄： ⑤

(12)

OK

1. 10月10日 星期日 晴

2. 10月11日 星期一 晴

3. 10月12日 星期二 晴

4. 10月13日 星期三 晴

5. 10月14日 星期四 晴

6. 10月15日 星期五 晴

7. 10月16日 星期六 晴

8. 10月17日 星期日 晴

9. 10月18日 星期一 晴

10. 10月19日 星期二 晴

11. 10月20日 星期三 晴

12. 10月21日 星期四 晴

13. 10月22日 星期五 晴

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 11/2



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年11月2日(4時30分~6時30分) 天気：晴れ 気温：1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

14:30

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

14:30

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

15:40

漁場の海水温度	漁獲前	15:00 12.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	15:00 4.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	15:40 1.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

16:30

確認者特記欄：

②

11/2

O/c

責任者確認欄：

②

11/2

O/c

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 (11)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年11月1日 (4時30分~6時30分) 天気：晴れ 気温：7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

(4:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目

2回目

3回目

4回目

確認者：②

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

(5:30)

漁場の海水温度	漁獲前	5:00 13.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	5:00 5.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:30 4.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(6:30)

確認者特記欄：

②

OK

責任者確認欄：

②

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (11/1)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 1 日 (5 時 5 分 ~ 40 分) 天気： 気温： 10 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(5:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者： ⑤

(5:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者： ⑤

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 良
鮮度タンク内海水温	(6:30) 4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.3 °C

確認者： ⑤

(6:30)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 31 日 時 50 分 ~ 時 分 天気：

気温： 8.7 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(6:04)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

(6:14)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

(6:04)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 2℃
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.3℃

確認者： ⑤

(6:02)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(1)
31



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月31日(3時 分~5時 分) 天気：晴れ 気温：6℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：②

(4:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:30 13.0℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:30 5.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 3.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(5:10)

O/c

確認者特記欄：

②

10/31

O/c

責任者確認欄：

②

10/31

O/c

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(5) 10



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00分~5時10分) 天気：晴 気温：6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大享
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 浅野 将太
	小本 憲次郎	金田 賢吾		

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

⑩

⑪

⑫

⑬

⑭

⑮

確認者：②

3:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

5:00

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 13.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 5.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	入
船倉内の秋サケの状態	帰港時	入
船倉内の海水温度	帰港時	4:10 3.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:00

OK

確認者特記欄：

②

10-29

OK

責任者確認欄：

②

10-29

OK



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 29 日 (15時00分~15時15分) 天気：

気温：9℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(15:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者：⑤

(15:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：⑤

(15:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(15:10) 1包
鮮度タンク内海水温	(15:10) 2℃
秋サケ腹部内温度	(15:10) 2℃

確認者：⑤

(15:10)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (10/28)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 28 日 (10 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：

気温： 7.5 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(14:35)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者： ⑤

(14:37)

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

確認者： ⑤

(15:55)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:55 良
鮮度タンク内海水温	15:55 5 °C
秋サケ腹部内温度	15:55 6 °C

確認者： ⑤

(15:55)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

10
丸五(2)



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 分~6時 分) 天気：晴れ 気温：4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田次男	2 浅野哲	3 小野忠	4 新次大塚
	5 本村拓馬	6 日吉政和	7 古川倫也	8 浅野将太
	山本憲次郎	金田賢吾		

確認者：②
(3:09)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者：②
(3:09)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：② (:)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 12.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 5.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 5.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(6:00)

確認者特記欄：

②

責任者確認欄：

②

OK

OK



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 27 日 (4 時 分 ~ 5 時 分) 天気：

気温： 9.3 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(4/30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(4/5)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(5/5)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：⑤

(5:15)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(2)



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 3時00分～5時20分 天気：曇 気温：6℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2:40 2回目 3回目 4回目

確認者：②

3:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

4:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 13.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 6.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:20

確認者特記欄：

②

10/27

Ok

責任者確認欄：

②

10/27

Ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五(5) 10/26



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 26 日 (23 時 分 ~ 5 時 分) 天気：晴れ 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

23:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目

2回目

3回目

4回目

確認者：②

23:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

4:10

漁場の海水温度	漁獲前	23.0 13.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	5:30 6.4 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	4:10 2.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:10

ok

確認者特記欄：

②

10/26

ok

責任者確認欄：

②

10/26

ok



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 26 日 (4 時 分 ~ 5 時 分) 天気：

気温：7.5 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:10 良
鮮度タンク内海水温	15:10 5 °C
秋サケ腹部内温度	15:10 3 °C

確認者：⑤

確認者特記欄：⑤

責任者確認欄：⑤

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (12) 25



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 分 ~ 5 時 分) 天気： 雨 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： ②
(3 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は 1回目 2.4回 5回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者： ②
(3 : 00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者： ② (4 : 30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:30 13.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:30 7.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 5.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： ②
(4 : 30)

確認者特記欄： ② 10/25

責任者確認欄： ② 10/25

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (12)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 25 日 (4 時 分 ~ 5 時 分) 天気：

気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(4:20)

OK
全タンク虫取り

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(5:20)

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(5:20)

確認者特記欄： ⑤

良子

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 24 日 時 02 分 ~ 6 時 15 分 天気：

気温：12.2℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

15:04

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

4:45

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

6:10

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10) OK
鮮度タンク内海水温	(6:13) 5℃
秋サケ腹部内温度	(6:14) 5℃

確認者：⑤

6:10

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 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(3時 分~6時 分) 天気：晴 気温：8℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

12:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：②

13:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

14:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 14.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 5.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

16:19

確認者特記欄：

②

10/24

o/c

責任者確認欄：

②

10/24

o/c



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 分 ~ 5 時 分) 天気：晴 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目

2回目

3回目

4回目

キャビン

船 倉

確認者：②

3:00

〈温度の測定〉

確認者：②

18:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 14.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 5-6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 3.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：②

15:30

確認者特記欄：

②

10/22

責任者確認欄：

②

10/22

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 (19) 22



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 22 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 35 分) 天気：

気温：10.5℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(4:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(5:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:30 氷
鮮度タンク内海水温	5:30 3℃
秋サケ腹部内温度	5:30 5.5℃

確認者：⑤

(5:30)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 21 日 (4 時 分 ~ 5 時 30 分) 天気：

気温： 9.5 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

確認者特記欄： ⑤

責任者確認欄： ⑤

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 (10/21)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 21 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： (2)

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： (2)

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者： (2)

4:30

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:30 14.3℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:30 5.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： (2)

5:30

確認者特記欄：

(2)

10/21

O/C

責任者確認欄：

(2)

10/21

O/C

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 20 日 時 分 ~ 時 分 天気：

気温：3.5℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6 浅野 隆夫	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

OK

確認者：⑤

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

OK

確認者：⑤

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：⑤

(5:30)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 (2) 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 (20時 分 ~ 5時 分) 天気：晴 気温：1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：(2)
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：(2)
(5:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：(2) (4:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 13.6℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 3.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 1.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)
(5:30)

OK

確認者特記欄： (2) 10/20

OK

責任者確認欄： (2) 10/20

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月19日(3時 分~5時 分) 天気：晴 気温：2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2:45 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：②

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：②

4:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 14.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 1.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:30

ok

確認者特記欄：

② 19/19

責任者確認欄：

② 19/19

ok

ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 9 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 15 分) 天気：

気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6 小室 翠	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

(3:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

(5:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(5:35)

確認者特記欄： ⑤

責任者確認欄： ⑤

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 (10/18)



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 (3時 分~6時 分) 天気：晴れ 気温：5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新浜 大彦
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 浅野 将太
	小本 憲次郎	金田 賢吾		

確認者：②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



確認者：②

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 5.2℃

確認者：②

(4:40)

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 1.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(6:10)

O/c

確認者特記欄：

②

10/18

O/c

責任者確認欄：

②

10/18

O/c

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 18 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 15 分) 天気：

気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6 小野 浩	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(4:45)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者：⑤

(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：⑤

(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15)	良
鮮度タンク内海水温	(6:15)	5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15)	4 ℃

確認者：⑤

(6:15)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 (10/17)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 17 日 (時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6 野村 隆夫	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(10:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(10:40)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(15:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45) 良
鮮度タンク内海水温	(5:45) 4 °C
秋サケ腹部内温度	(5:45) 4.5 °C

確認者：⑤

(5:45)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成22年10月17日(3時 分~5時 分) 天気：晴れ 気温：8℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

○

○

○

○

○

○

確認者：②

3:00

キャビン

船倉

1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 4:00 4回目

〈温度の測定〉

確認者：②

4:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 6.2℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：②

4:45

確認者特記欄：

②

10/17

OK

責任者確認欄：

②

10/17

OK

3

5

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



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 40 分) 天気：

気温：13.3℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6 小野 碧	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

14:20

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

OK

確認者：⑤

14:30

チェック内容（作業終了後）

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

OK

確認者：⑤

15:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:30 夏
鮮度タンク内海水温	15:30 6℃
秋サケ腹部内温度	15:30 6.3℃

確認者：⑤

15:30

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 10/18



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 分～5時 分）天気：曇り 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

13:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2.40 2回目 3.15 3回目 3.50 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：②

13:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

14:30

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 6.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	14:30 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

15:30

確認者特記欄：

②

責任者確認欄：

②

OK

OK



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時分~5時分) 天気：晴 気温：2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：②

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 4.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 1.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:30

Ok

確認者特記欄：

②

10/14

Ok

責任者確認欄：

②

10/14

Ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (11/4)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 14 日 03 時 55 分 ~ 時 分) 天気：

気温： 5.5 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6 山崎 隆夫	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

(4:20)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(5:45)

確認者特記欄： ⑤

(11/4)

OK

責任者確認欄： ⑤

(11/4)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (10/13)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 13 日 () 時 50 分 ~ () 時 00 分 天気： 気温： 11 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6 山野 環	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(4:40)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(15:55)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 (19) 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 (3 時 分 ~ 6 時 分) 天気：晴れ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 成田 次男	2 浅野 哲	3 小野 忠	4 新次 大塚
	5 本村 拓馬	6 日吉 政和	7 古川 倫也	8 浅野 将太
	山本 憲次郎	金田 賢吾		

確認者： (2)

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ①
- ・キャビンの中は _____ → ①
- ・船倉の周りは _____ → ②
- ・船倉の中は _____ → ②
- ・氷の投入は _____ → 1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ①

確認者： (2)

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者： (2) 16:00

漁場の海水温度	漁 獲 前	13:30 15.5℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	13:30 5.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	2.5℃
船倉内の秋サケの状態	帰港時	2.5℃
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者： (2)

16:00

確認者特記欄：

(2)

19/13

責任者確認欄：

(2)

19/13

01c

01c

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (12)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 12 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 10 分) 天気： 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6小野 羽衣	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:39)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(4:29)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(6:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10)	高
鮮度タンク内海水温	(6:10)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:10)	5.2 ℃

確認者： ⑤

(6:10)

確認者特記欄： ⑤

(12)

OK

責任者確認欄： ⑤

(12)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 10/12



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月12日(3時 分~6時 分) 天気：晴 気温：2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：② (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 15.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 5.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 4.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(6:10)

確認者特記欄：

②

10/12

責任者確認欄：

②

10/12

Ok

Ok



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 11 日 4 時 00 分 ~ 5 時 30 分 天気：

気温：9 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6 小野 寧	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

(4:15)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:30 OK
鮮度タンク内海水温	5:30 4 °C
秋サケ腹部内温度	5:30 5.3 °C

確認者：⑤

(5:30)

確認者特記欄：⑤

(9/11)

TLC

責任者確認欄：⑤

(10/11)

OK



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時分~5時分) 天気：晴れ 気温：6℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

309

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

300

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

4:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 5-1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.4℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:30

確認者特記欄：

②

19/11

OK

責任者確認欄：

②

10/11

OK

誓式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月10日(3時 分~6時 分) 天気：晴れ 気温：7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

13:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

13:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

14:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 6.3℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

16:00

確認者特記欄：

②

19:00

責任者確認欄：

②

10/10

O/C

O/C

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (17/10)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 10 日 (時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：

気温： 10.5 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(4:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 取
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.9 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 2.9 °C

確認者： ⑤

(6:00)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



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00分58分 天気：雨 気温：9℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

3:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

4:30

魚場の海水温度	漁獲前	3:30 14.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 7.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 4.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:40

OK

確認者特記欄：

②

198

OK

責任者確認欄：

②

198

OK

1888

1889

1890

1891

1892

1893

1894

1895

1896

1897

1898

1899

1900

1901

1902

1

2

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 8 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：

気温： 12.5 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45) 2
鮮度タンク内海水温	(5:45) 32 °C
秋サケ腹部内温度	(5:45) 5 °C

確認者： ⑤

確認者特記欄： ⑤

責任者確認欄： ⑤

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五

10/7



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月7日(3:00分~6:40分) 天気：晴れ 気温：7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

3:09

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

18:30

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 15.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 17.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	18:30 2.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

16:40

確認者特記欄：

②

10/7

OK

責任者確認欄：

②

10/7

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 7 日 時 00 分 ~ 時 00 分 天気：

気温： °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

(4:35)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

(5:50)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:50 高
鮮度タンク内海水温	15:50 25 °C
秋サケ腹部内温度	15:50 4 °C

確認者： ⑤

(5:50)

確認者特記欄： ⑤

OK

10/7

責任者確認欄： ⑤

OK

10/7

Table 1-1

1.1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 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(3時分~5時分) 天気：晴 気温：3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：②

4:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 3.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 3.4℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:40

確認者特記欄：②

10/5

ok

責任者確認欄：②

10/5

ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (10/5)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 5 日 時 分 ~ 時 分 天気：

気温： 6.3 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:38)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

(4:18)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45) 氷
鮮度タンク内海水温	(5:40) 5.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:40) 6℃

確認者： ⑤

(5:40)

確認者特記欄： ⑤

(10/5)

o/c

責任者確認欄： ⑤

(10/5)

o/c

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 9 日 (時 10 分 ~ 時 54 分) 天気：

気温：5.4℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(5:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:35)	良
鮮度タンク内海水温	(5:35)	1.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:35)	2.5℃

確認者：⑤

(5:35)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 10/25



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(3時00分~5時30分) 天気：晴 気温：3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

13:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

13:09

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	33.0 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 3.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 1.0℃

確認者：②

4:30

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:30

確認者特記欄：②

10/25

Ok

責任者確認欄：②

10/25

Ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 3 日 時 分 ~ 時 分 天気：

気温： 6 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

確認者特記欄： ⑤

責任者確認欄： ⑤





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 分 ~ 6 時 分) 天気：晴 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

①
②
③
④
⑤
⑥

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者：②

3:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

15:00

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 16.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 3.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	表
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	14:40 2.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

16:00

OK

確認者特記欄：

②

10/3

OK

責任者確認欄：

②

10/3

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 1 日 時 分 ~ 時 分 天気：

気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:15)
鮮度タンク内海水温	(5:15) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:15) 4 ℃

確認者： ⑤

確認者特記欄： ⑤

責任者確認欄： ⑤

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月1日(3時52分) 天気：晴れ 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

3:09

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	3:30 17.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 7.3℃

確認者：②

4:30

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:10 3.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:20

確認者特記欄：

②

10/1

Ok

責任者確認欄：

②

10/1

Ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 7 月 30 日 時 分 天気：

気温：15℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:45) OK
鮮度タンク内海水温	(5:45) 4.8℃
秋サケ腹部内温度	(5:45) 5.2℃

確認者：⑤

(5:45)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月30日(3時54分) 天気：晴れ 気温：11℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

②
②
②
②
1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 ② 4回目 ②
②

確認者：②

3:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

5:00

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 17.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 5.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 4.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:40

Ok

確認者特記欄：

②

930

Ok

責任者確認欄：

②

930

Ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 29 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 10 分) 天気：

気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4/10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(7/10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(6/10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(6/10)

確認者特記欄： ⑤

OK

丸五

責任者確認欄： ⑤

OK

丸五

1. 調査の目的

2. 調査の経緯

3. 調査の方法

4. 調査の結果

5. 調査の結論

6. 調査の反省

7. 調査の今後の展望

8. 調査の参考文献

9. 調査の謝辞

10. 調査の付録

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 9/29



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月29日 (3時 分~6時 分) 天気：晴 気温：10℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

○

○

○

○

○

○

確認者：②

3:00

キャビン

船倉

1回目

2回目

3回目

4回目

〈温度の測定〉

確認者：②

5:00

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 17.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 6.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

16:00

OK

確認者特記欄：

②

9/29

OK

責任者確認欄：

②

9/29

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 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 (3 時 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ○
- ・キャビンの中は _____ → ○
- ・船倉の周りは _____ → ○
- ・船倉の中は _____ → ○
- ・氷の投入は _____ → 1回目 240 2回目 340 3回目 440 4回目 540
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ○

確認者：②

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：② 4:30

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:30 17.6 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:30 8.3 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:30

確認者特記欄： ② 9/28

責任者確認欄： ② 9/28



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 28 日 (時 分 ~ 時 分) 天気：

気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者： ⑤

(4:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者： ⑤

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:30 2
鮮度タンク内海水温	15:30 4.5 ℃
秋サケ腹部内温度	15:30 5 ℃

確認者： ⑤

(5:30)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 7/27



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 3時 分～5時 分 天気：晴れ 気温：12℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 〇
- ・キャビンの中は → 〇
- ・船倉の周りは → 〇
- ・船倉の中は → 〇
- ・氷の投入は → 1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇

確認者：②

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：②

14:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 17.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 9.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	え
船倉内の秋サケの状態	帰港時	え
船倉内の海水温度	帰港時	14:30 6-7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

15:30

確認者特記欄：

②

7/27

OK

責任者確認欄：

②

7/27

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五



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：

気温：15 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(4:20)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

} OK

確認者：⑤

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

} OK

確認者：⑤

(5:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:25) 良
鮮度タンク内海水温	(5:25) 4.5 °C
秋サケ腹部内温度	(5:25) 5.6 °C

確認者：⑤

(5:25)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 9/26



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年7月26日(3時 分5時 分) 天気：晴れ 気温：8℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②
3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②
3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：② 4:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 7.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 3.0℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②
5:30

確認者特記欄：② 9/26

責任者確認欄：② 9/26

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 956



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 26 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：

気温： 13 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

4:40

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

(4)10

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

(5)40

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 15
鮮度タンク内海水温	(5:30) 4.3 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.5 °C

確認者： ⑤

(5:30)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK



選別場での確認表



実施日：平成 23 年

9月24日(4時10分~5時30分) 天気：

気温：14℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(4:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40) 良
鮮度タンク内海水温	(5:40) 5℃
秋サケ腹部内温度	(5:40) 4.5℃

確認者：⑤

(5:40)

確認者特記欄：⑤

OK

責任者確認欄：⑤

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



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

〈健康チェック表〉

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

確認者：(2)

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：(2)

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：(2) (4:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:30 16.6℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:30 AP℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 5.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)

(5:30)

ok

確認者特記欄：(2)

9/24

ok

責任者確認欄：(2)

9/24

ok

65

11 53

11 53

11

11

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (9/23)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年

9月23日 (6時02分~9時20分) 天気：

気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(7:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(6:15)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(9:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:15) 全
鮮度タンク内海水温	(9:15) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(9:15) 3.5 ℃

確認者： ⑤

9:15

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

(9/23)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 9/23



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 23 日 5 時 分 ~ 8 時 分 天気：晴 気温：18 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：②
5:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ 〇
- ・キャビンの中は _____ 〇
- ・船倉の周りは _____ 〇
- ・船倉の中は _____ 〇
- ・氷の投入は _____ 1回目 5:00 2回目 6:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ 〇

確認者：②
5:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：② 7:00

漁場の海水温度	漁獲前	5:30 16.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	5:30 5.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	7:00 4.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：②
8:00

OK

確認者特記欄：② 9/23

OK

責任者確認欄：② 9/23

OK

12

12



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 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：13℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②
(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：② (4:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 16.9 17.2
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(3:30) 9.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	え
船倉内の秋サケの状態	帰港時	え
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 6.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(5:30)

OK

確認者特記欄： ② 9/21
OK

責任者確認欄： ② 9/21
OK



選別場での確認表



実施日：平成 23 年

9月21日 (4時05分~5時30分) 天気：

気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:50)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

} OK

確認者： ⑤

(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

} OK

確認者： ⑤

(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20)	良
鮮度タンク内海水温	(5:20)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	4.5℃

確認者： ⑤

(5:20)

確認者特記欄： ⑤

(9/21)

OK

責任者確認欄： ⑤

(9/21)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 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 (300 時 分 ~ 30 時 分) 天気：晴 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： ②

3:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者： ②

3:09

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者： ②

4:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 12.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 8.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 4.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者： ②

5:30

確認者特記欄：

②

9/20

OK

責任者確認欄：

②

9/20

OK



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 20 分) 天気： 気温： 11 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(4:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：⑤

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：⑤

(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:16)	良
鮮度タンク内海水温	(5:15)	2 °C
秋サケ腹部内温度	(5:15)	5 °C

確認者：⑤

(5:15)

確認者特記欄：⑤

9/20

OK

責任者確認欄：⑤

9/20

OK

(1) 富士山

富士山は、日本列島の中央部に位置する、標高3776メートルの活火山である。

お宝の宝の宝

(2) 富士山

お宝の宝の宝

お宝の宝の宝

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 (2/19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



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

〈健康チェック表〉

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

確認者：(2)

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2:40 2回目 4:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：(2)

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：(2)

(5:30)

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:30 19.0℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:30 10.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30 6.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)

6:00

確認者特記欄：

(2)

7/19

OK

責任者確認欄：

(2)

7/19

OK



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 19 日 (4 時 00 分 ~ 8 時 00 分) 天気：

気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(7:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 良
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5 ℃

確認者： ⑤

(6:00)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (9/17)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 17 日 (4時00分~5時10分) 天気：

気温： 21 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(5:05)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(5:05)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月17日(3時51分) 天気：晴 気温：18℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 24:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：②

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：②

(4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 19.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 10.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 6.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(5:10)

確認者特記欄：

②

9/17

OK

責任者確認欄：

②

9/17

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (9.4)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年

9月16日 (4時 分~5時 30分) 天気：

気温： 21 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(4:10)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(5:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:15) 寒
鮮度タンク内海水温	(5:15) 5 °C
秋サケ腹部内温度	(5:15) 7 °C

確認者： ⑤

(5:15)

確認者特記欄： ⑤

(9.16)

OK

責任者確認欄： ⑤

(9.16)

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月16日 3時00分～5時30分 天気：(曇り) 気温：18℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：(2)

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 4:40 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：(2)

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：(2) (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 19.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 10.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	全
船倉内の秋サケの状態	帰港時	全
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)

(5:30)

確認者特記欄：

(2)

7/16

OK

責任者確認欄：

(2)

7/16

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 9/15



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月15日 3時 分～ 時 分) 天気：晴れ 気温：14℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

13:09

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：②

13:09

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：② 14:30

漁場の海水温度	漁獲前	13:30 18.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:30 10.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	欠
船倉内の秋サケの状態	帰港時	欠
船倉内の海水温度	帰港時	14:30 6.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

15:30

確認者特記欄：

②

9/15

責任者確認欄：

②

9/15

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (P15)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年

7月15日 (4時00分 ~ 5時30分) 天気：

気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:15)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(4:50)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(5:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20) 7℃
鮮度タンク内海水温	(5:20) 3.8℃
秋サケ腹部内温度	(5:20) 5℃

確認者： ⑤

(5:20)

確認者特記欄： ⑤

OK

P15

責任者確認欄： ⑤

OK

P15

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (913)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 13 日 時 17 分 ~ 時 30 分 天気：

気温： 19 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(9:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

(9:10)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

(5:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(5:25)

確認者特記欄： ⑤

(913)

OK

責任者確認欄： ⑤

913

OK

Handwritten notes at the top of the page, including a date "1955" and some illegible text.

A horizontal line of handwritten text across the middle of the page.

Handwritten notes in the lower middle section of the page.

Handwritten notes in the lower section of the page, including a date "1955" and some illegible text.

Handwritten notes at the bottom of the page, including a date "1955" and some illegible text.

Handwritten notes at the very bottom of the page, including a date "1955" and some illegible text.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 9/13



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年7月13日 3時00分～5時00分 天気：ガス 気温：15℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

13:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

13:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：② 14:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 18.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 10.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

15:30

確認者特記欄：

②

9/13

OK

責任者確認欄：

②

9/13

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

丸五 9/12



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 12 日 (3 時 分 ~ 5 時 30 分) 天気：雨 気温：13 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：②

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 18.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 10.5℃

確認者：

② (4:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 5.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:30

確認者特記欄：

②

9/12

OK

責任者確認欄：

②

9/12

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (7/3)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 7 月 12 日 (5 時 55 分 ~ 5 時 40 分) 天気：

気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(4:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(5:30)

確認者特記欄： ⑤

(7/12)

責任者確認欄： ⑤

(7/12)

OK

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 10 日 3 時 分 ~ 5 時 30 分 天気：曇り 気温：16℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

3:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

3:00

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：② 5:10

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:30 18.9℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:50 10.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 9.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:10

確認者特記欄：

②

9/10

OK

責任者確認欄：

②

9/10

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五 (9/10)



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 10 日 (時 分 ~ 時 分) 天気：

気温： 20 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ⑤

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： ⑤

(5:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(5:15)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 9 日 3 時 00 分 ~ 5 時 30 分 天気：晴れ 気温：16 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：②

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：

② (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 18.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 9.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 9.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

5:30

OK

確認者特記欄：

②

OK 9/9

責任者確認欄：

②

OK 9/9

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



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 30 分) 天気：

気温： 17 ℃

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(4 : 30)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(5 : 20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(5 : 20)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 8 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 10 分) 天気：

気温：16 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：⑤

(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：⑤

(3:40)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：⑤

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:05) 良
鮮度タンク内海水温	(6:05) °C
秋サケ腹部内温度	(6:05) 4.9 °C

確認者：⑤

(6:05)

確認者特記欄：⑤

(7/8)

OK

責任者確認欄：⑤

(7/8)

OK

日本の地理

日本の地理
日本の地形
日本の気候
日本の産業
日本の人口
日本の文化

U

U

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：丸五 7/8



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 8 日 (3 時 分 ~ 時 分) 天気：晴 気温：13 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：(2)

(3:09)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：(2)

(3:00)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：(2) (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 18.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 18.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 2.6 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：(2)

(6:09)

OK

確認者特記欄：

(2)

7/8

OK

責任者確認欄：

(2)

7/8

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 9 月 7 日 (3 時 45 分 ~ 6 時 20 分) 天気：

気温： 17 °C

〈健康チェック表〉

	1 浅野 徳子	2 金田 文子	3 本村 武雄	4 古川 豊
作業者名	⑤古川 隆夫	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： ⑤

(5:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

(3:45)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ⑤

(6:15)

確認者特記欄： ⑤

良

責任者確認欄： ⑤

良



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(3時⁰⁰分~6時⁰⁰分) 天気：雨 気温：15℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②
(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

→ ○
→ ○
→ ○
→ ○
→ 1回目 2:40 2回目 4:50 3回目 : 4回目 :
→ ○

確認者：②
(3:09)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：② (5:09)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 18.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 5.4℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：②
(:)

OK

確認者特記欄：② (9/7)

OK

責任者確認欄：② (9/7)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：九五 九五



選別場での確認表



実施日：平成 ²³ 年 9 月 5 日 (3 時 50 分 ~ 5 時 35 分) 天気： 気温： 19.4 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：古川隆夫
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：古川隆夫
(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：古川隆夫
(5:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:35) 長
鮮度タンク内海水温	(5:35) 2.8 °C
秋サケ腹部内温度	(5:35) 2 °C

確認者：古川隆夫
(5:35)

確認者特記欄：古川隆夫 (95)

OK

責任者確認欄：古川隆夫 (95)

OK

102



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00分～時分) 天気：ガス 気温：16℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：②

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 良
- ・キャビンの中は → 良
- ・船倉の周りは → 良
- ・船倉の中は → 良
- ・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 → 良

確認者：②

(3:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：②

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 19.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 17℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 9.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：②

(5:30)

確認者特記欄：②

9/5

OK

責任者確認欄：②

9/5

OK

80



11

11

11

11

11

11

11

11

11

C

C

3

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

九五 (P3)



選別場での確認表



実施日：平成

22年

9月2日

日

(7時

30分

～

7時

30分)

天気：

気温：

24.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：

(5)

(7:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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



確認者：

(5)

(7:10)

チェック内容 (作業終了後)

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



確認者：

(5)

(7:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:30)	2
鮮度タンク内海水温	(7:30)	5℃
秋サケ腹部内温度	(7:30)	6℃

確認者：

(5)

(7:30)

確認者特記欄：

(5)

(P3)

OK

責任者確認欄：

(5)

(P3)

OK

