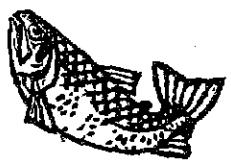


書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年11月16日(2時)分～7時30分 天気：晴 気温： / °C

(健康チェック表)

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

確認者：渡部

(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：渡部

(6:00)

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：渡部

(7:30)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(2:30) なし
鮮度タンク内海水温	(7:30) 9 °C
秋サケ腹部内温度	(7:30) 10 °C

確認者：渡部

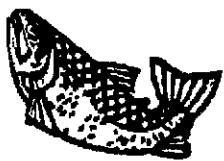
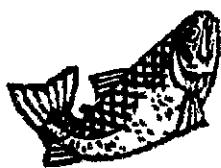
(7:30)

確認者特記欄： 渡部 (11/16)

・20kg(2)まで陸網揚げとろみ

責任者確認欄： 三本柳 (11/16)

・お渡し様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年11月16日(3時38分～7時30分) 天気：はく 気温：℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：三船
(6:38)

〈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：三船
(7:28)



〈温度の測定〉

確認者：三船 (6:46)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:55) 11.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:55) 1.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(6:46) 1.2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船
(7:28)

海水を清掃

確認者特記欄： <u>三船</u> (4/6)	責任者確認欄： <u>二本柳</u> (4/6)
ない	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年11月14日（2時30分～7時00分）天気：雨 気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部
(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：渡部
(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：渡部
(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：渡部
(7:00)

確認者特記欄：渡部

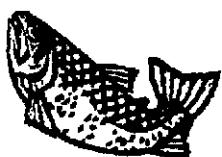
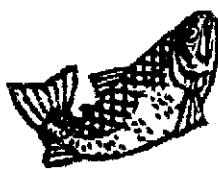
(11/14)

責任者確認欄：三本柳

(11/14)

なし

お水を取る



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年11月14日(3時35分～6時5分) 天気：雨 気温：℃

(健康チェック表)

① 二本柳	② 室	③ 細畑	中鳥
④ 三船	⑤ 游 部	⑥ 市川	⑦ 幸 間
⑧ 佐 山	⑨ 永 井	11	12

確認者：三船

(6:05)

(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
- ・水揚げ時の氷は十分か →

確認者：三船

(6:50)



4:17

2回目 : 3回目 :

4回目 :

(温度の測定)

確認者：三船 (6:13)

漁場の海水温度	漁獲前	(352)
		10.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(352)
		1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	()
船倉内の秋サケの状態	帰港時	()
船倉内の海水温度	帰港時	(6:13) 1.6 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船

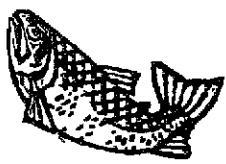
(6:50)

海水での清掃

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

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(4)



選別場での確認表

実施日：平成24年11月12日（2時30分～7時30分）天気：曇 気温：5 ℃

(健康チェック表)

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(7:00)

(選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(7:00) OK
鮮度タンク内海水温	(7:00) 5 ℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 6.5 ℃

確認者：渡部

(7:00)

確認者特記欄：渡部

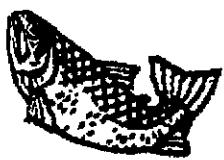
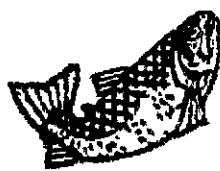
(11/12)

なし

責任者確認欄：三本柳

(11/12)

お疲れ様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年11月17日（3時34分～7時22分）天気：くもり 気温：℃

（健康チェック表）

1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 小山	10 永井	11	12

確認者：三船

(6:13)

（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 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(7:21)



（温度の測定）

確認者：三船 (6:22)

漁場の海水温度	漁獲前	(35°)
		10.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(35°)
		1.6 °C

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	(6:22) 1.8 °C

（船内清掃記録）

確認者：三船

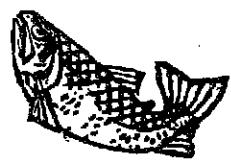
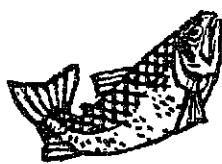
(7:21)

海水を清掃

確認者特記欄：三船 (11/12)	責任者確認欄：二本柳 (11/12)
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(ワ)1



選別場での確認表

実施日：平成24年11月9日（2時30分～8時30分）天気：雨 気温：℃

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(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：渡部

(6:00)

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：渡部

(7:50)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(7:50) 0℃
鮮度タンク内海水温	(7:50) 5.5℃
秋サケ腹部内温度	(7:50) 6.7℃

確認者：渡部

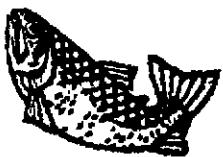
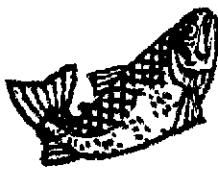
(7:50)

確認者特記欄：渡部 (11/9)

責任者確認欄：三本柳 (11/9)

○脂化で
流水が多め有

○お腹小様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年11月9日 (4時07分～8時26分) 天気：くもり 気温：℃

（健康チェック表）

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

確認者：三船

(7:02)

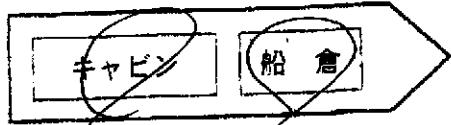
（船内衛生状態確認表）

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
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(7:24)



4:50

2回目

3回目

4回目

（温度の測定）

確認者：三船 (7:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:23) 11.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:23) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(7:10) 1.9 ℃

（船内清掃記録）

確認者：三船

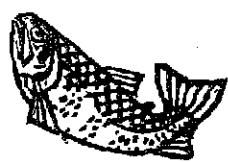
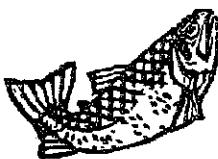
(7:24)

海水を清掃

確認者特記欄： 三船 (1X9)	責任者確認欄： 二本柳 (1X9)
な	た

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7/1)



選別場での確認表

実施日：平成12年11月6日（2時30分～7時30分）天気：晴 気温：4 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部
(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：渡部
(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：渡部
(7:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:30) OK
鮮度タンク内海水温	(7:30) 4 ℃
秋サケ腹部内温度	(7:30) 5.2 ℃

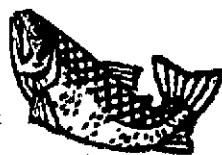
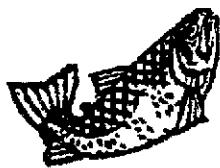
確認者：渡部
(7:30)

確認者特記欄：渡部 (11/6)

○ 3回振りの出漁でした。

責任者確認欄：三本柳 (11/6)

○ お疲れ様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年1月6日（4時07分～7時00分）天気：くもり 気温：七

（健康チェック表）

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

確認者：三船

(6:00)

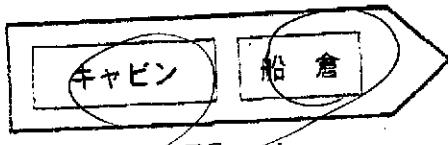
（船内衛生状態確認表）

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 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(6:58)



（温度の測定）

確認者：三船 (6:11)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:24) 11.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:24) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(6:44) 1.7 ℃

（船内清掃記録）

確認者：三船

(6:58)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (1/6)	責任者確認欄：二本柳 (1/6)
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村（一）



選別場での確認表

実施日：平成12年11月3日（2時30分～6時30分）天気：曇 気温：10 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

（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：渡部

（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：渡部

（6:30）

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	（6:30） 0°C
鮮度タンク内海水温	（6:30） 3.0 °C
秋サケ腹部内温度	（6:30） 6.0 °C

確認者：渡部

（6:30）

確認者特記欄：渡部

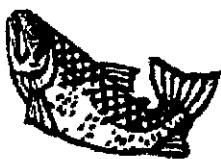
（11/3）

なし

責任者確認欄：三本柳

（11/3）

お疲れ様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年11月3日（午時11分～6時33分）天気：はく 気温：℃

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 紺木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 幸間
9 伏山	10 永井	11	12

確認者：三船
(5:53)

(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 5:00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(6:33)



(温度の測定)

確認者：三船 (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:26) 13.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:26) 1.5 °C

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

(船内清掃記録)

確認者：三船
(6:33)

海水ひ清掃

確認者特記欄：三船 (13)

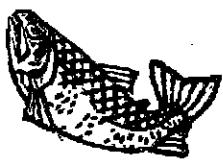
なし

責任者確認欄：二本柳 (13)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年11月1日（2時30分～7時00分）天気：曇 気温：10 °C

(健康チェック表)

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

確認者：渡部
(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：渡部
(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：渡部
(7:00)

(選別・計量後の温度の測定)

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

確認者：渡部
(7:00)

確認者特記欄：渡部 (11)

・今日からセリが
7:00から8:00に変更

責任者確認欄：三本柳 (11)

・お腹小松



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年11月1日（午時18分～午時40分）天気：はい 気温：℃

（健康チェック表）

1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 木間
9 府山	10 永井	11	12

確認者：三船
(5:54)

（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 453 2回目
- ・水揚げ時の水は十分か → 〇

確認者：三船
(6:38)



確認者：三船 (6:08)

（温度の測定）

漁場の海水温度	漁獲前	(4:33) 12.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:33) 1.3 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8-
船倉内の秋サケの状態	帰港時	
船倉内の海水温度	帰港時	(6:08) 1.6 ℃

（船内清掃記録）

海水で清掃

確認者：三船
(6:38)

確認者特記欄：三船 (り)

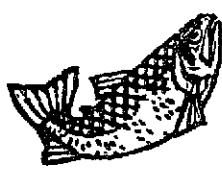
なし

責任者確認欄：二本柳 (り)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(アシカ)



選別場での確認表

実施日：平成12年10月31日（1時00分～5時30分）天気：曇

気温：12

℃

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(3:30)

（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：渡部

(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：渡部

(5:30)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(5:30) 0℃
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.4℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.6℃

確認者：渡部

(5:30)

確認者特記欄：渡部 (10/31)

・今朝2パックは終了

責任者確認欄：三本柳 (10/31)

・お疲れ様

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月31日（2時37分～5時04分）天気：曇 気温：

(健康チェック表)												
1	二本柳	2	室	3	細畠	4	中島					確認者：三船
5	三船	6	渡部	7	市川	8	本間					(4:18)
9	府山	10	永井	11		12						

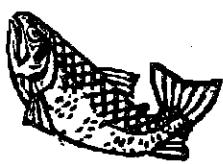
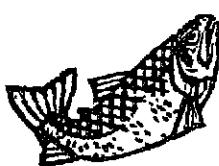
(船内衛生状態確認表)											
チェック内容											
・甲板は	<input checked="" type="radio"/>										
・キャビンの中は	<input checked="" type="radio"/>										
・船倉の周りは	<input checked="" type="radio"/>										
・船倉の中は	<input checked="" type="radio"/>										
・氷の投入は	<input checked="" type="radio"/> 1回目 3:18 2回目 :										
・水揚げ時の氷は十分か	<input checked="" type="radio"/>										
確認者：三船 (4:03)											

(温度の測定)											
漁場の海水温度	漁獲前	(2:53) 13.1 °C			船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="radio"/>				
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:53) 1.4 °C			船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="radio"/>				
					船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 1.9 °C				

(船内清掃記録)											
海水を清掃						確認者：三船 (4:03)					
確認者特記欄： 三船 (4:03)						責任者確認欄： 二本柳 (4:03)					
なし						なし					

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(アリ)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月30日（0時30分～8時00分）天気：晴 気温：10 °C

(健康チェック表)

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

確認者：渡部
(3:30)

(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：渡部
(4:00)

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：渡部
(8:00)

(選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(^{5:} ：) 61°C	5:30 ①	6:45 ② 61°C
鮮度タンク内海水温	([：] ：) 5.2 °C		5.5
秋サケ腹部内温度	([：] ：) 6.3 °C	7.0	

確認者：渡部
(¹⁰
：)
30)

確認者特記欄：渡部

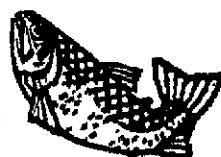
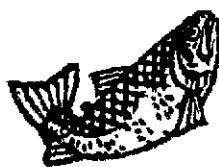
(¹⁰
：)
30)

- ・10月1日月替わり休みで
- ・3日分の履歴書をした。

責任者確認欄：二本柳

(¹⁰
：)
30)

・お疲れ様です



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月30日(5時03分～7時28分) 天気：雨 気温：

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 細光田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 村山	10 永井	11	12

確認者：三船

(6:14)

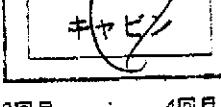
(船内衛生状態確認表)

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：三船

(7:25)



(温度の測定)

確認者：三船 (6:23)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:18) 13.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:18) 1.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(6:23) 2.3 ℃

(船内清掃記録)

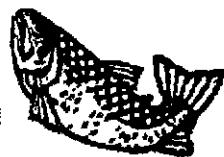
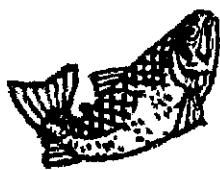
確認者：三船

(7:25)

海水を清掃

確認者特記欄： <u>三船</u> (10/30)	なし
---------------------------	----

責任者確認欄： <u>二本柳</u> (10/30)	なし
----------------------------	----



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月30日(2時33分～7時0分) 天気： 雨 気温：

℃

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室.	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 丸山	10 永井	11	12

確認者：三船
(358)

(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 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(5:00)



3:16 2回目 3:50 3回目 4:10 4回目

(温度の測定)

確認者：三船 (4:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(2.5) 12.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2.5) 1.6 °C

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) 2.9 °C

(船内清掃記録)

確認者：三船
(5:00)

海水の清掃

確認者特記欄： 三船 (10:30)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (10:30)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月27日（1時00分～6時00分）天気：晴 気温：18 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:00)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:00) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.9 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.1 °C

確認者：渡部

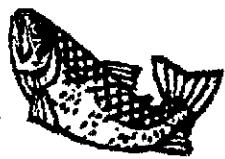
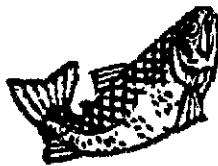
(6:00)

確認者特記欄：渡部 (1/27)

責任者確認欄：三本柳 (1/27)

・有
・北海道学生乗船(4ト)

・お荷物



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年 10月27日 (2時30分～5時27分) 天気：曇 気温：℃

（健康チェック表）										確認者：三船 (4:16)	
1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島								
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間								
9 田山	10 永井	11	12								

（船内衛生状態確認表）										確認者：三船 (4:25)
チェック内容										
・甲板は	<input checked="" type="checkbox"/>									
・キャビンの中は	<input checked="" type="checkbox"/>									
・船倉の周りは	<input checked="" type="checkbox"/>									
・船倉の中は	<input checked="" type="checkbox"/>									
・氷の投入は	<input checked="" type="checkbox"/> 1回目 3:18 2回目 3:58 3回目 4回目									
・水揚げ時の氷は十分か	<input checked="" type="checkbox"/>									

（温度の測定）										確認者：三船 (4:28)
漁場の海水温度	漁獲前	(2:54) 14.2 ℃		船倉内の氷の状態		帰港時				<input checked="" type="checkbox"/>
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:54) 1.4 ℃		船倉内の秋サケの状態		帰港時				<input checked="" type="checkbox"/>
				船倉内の海水温度		帰港時				<input checked="" type="checkbox"/> 4:28 2.9 ℃

（船内清掃記録）										確認者：三船 (5:25)
海水で清掃										

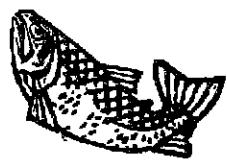
確認者特記欄： <u>三船立</u> (10:27)	責任者確認欄： <u>二本柳</u> (10:27)
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(?)



選別場での確認表



実施日：平成24年10月26日（1時00分～6時00分）天気：晴

気温：

℃

(健康チェック表)

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

確認者：渡部
(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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:00)

(選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(6:00) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:00) 5.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 6.9 °C

確認者：渡部
(6:00)

確認者特記欄：渡部

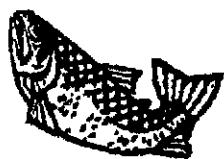
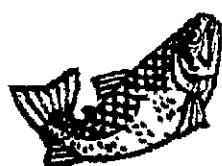
(10/26)

責任者確認欄：二本柳

(10/26)

・販売者有りました。
他市町村からの方。

・お腹水有



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年 6月26日 (2時41分～5時20分) 天気：雨 気温：℃

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 幸間
9 附山	10 永井	11	12

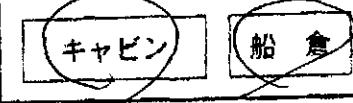
確認者：三船
(4:19)

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

確認者：三船
(5:19)



(温度の測定)

確認者：三船 (4:29)

漁場の海水温度	漁獲前	(25.6) 14.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(25.6) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:29) 2.7 ℃

(船内清掃記録)

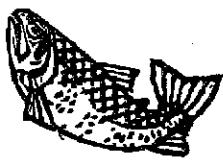
確認者：三船
(5:19)

海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (10:26)	責任者確認欄： 二本柳 (10:26)
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(りく)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月25日(日) 時00分～6時15分 天気：晴 気温：7 °C

(健康チェック表)

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:00)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:00) 61℃
鮮度タンク内海水温	(6:00) 5.4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 6.5 ℃

確認者：渡部

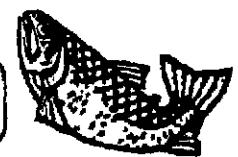
(6:00)

確認者特記欄：渡部 (6:25)

・左久し振りに
右持かしイ生荷

責任者確認欄：三本柳 (6:25)

・お渡し予定

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月25日（2時37分～5時41分）天気：晴 気温：

℃

〈健康チェック表〉

① 二本柳	② 室	③ 細木田	④ 中島
作業者名 ⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
⑨ 佐山	永井	11	12

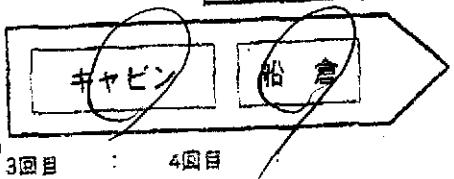
確認者：三船
(4:30)

〈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 → 1回目 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(4:40)



3:20 2回目 4:07 3回目 4:40 4回目

〈温度の測定〉

確認者：三船 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(25.4) 14.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(25.4) 1.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4.40) 3.1 ℃

〈船内清掃記録〉

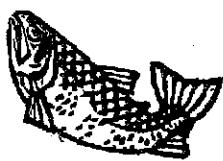
確認者：三船
(5:40)

海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (10/28)	責任者確認欄： 二本柳 (10/25)
まし	まし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村（／）



選別場での確認表

実施日：平成24年10月24日(1時15分～6時00分) 天気：晴

気温：

°C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部
(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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:00)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:00) 81°C
鮮度タンク内海水温	(6:00) 5.5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 6.4 °C

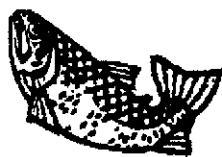
確認者：渡部
(6:00)

確認者特記欄：渡部 (24)

なし

責任者確認欄：三本柳 (24)

大波木村



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年 10月24日 (2時39分～5時12分) 天気：晴れ 気温：℃

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 伏山	10 永井	11	12

確認者：三船
(4:18)

(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 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(4:10)

3.19 2回目 3:58 3回目 4回目



(温度の測定)

確認者：三船 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:56) 15.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:56) 15.5 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 21 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船
(4:10)

海水で清掃

確認者特記欄： 三船 10/24

七九

責任者確認欄： 二本柳 10/24

七九



選別場での確認表

実施日：平成24年10月23日（1時15分～5時30分）天気：雨 気温：10 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(4:00)

（選別場衛生状態確認表）

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：渡部

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：渡部

(5:30)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(5:30) 0°C
鮮度タンク内海水温	(5:30) 5.0 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 6.2 °C

確認者：渡部

(5:30)

確認者特記欄：渡部

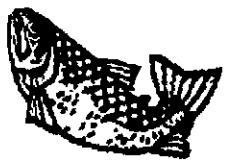
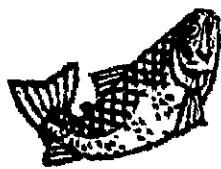
(10/23)

責任者確認欄：三本柳

(10/23)

○漁獲数より遅れ

○お塘水不足



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月23日（2時39分～5時09分）天気：雨 気温：℃

（健康チェック表）

1 二本柳	2 室	3 細火田	4 中島
5 三船	6 游部	7 布川	8 本間
9 村山	10 永井	11	12

確認者：三船

(4:20)

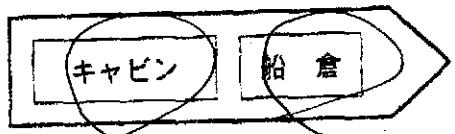
（船内衛生状態確認表）

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
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(5:04)



（温度の測定）

確認者：三船 (4:33)

漁場の海水温度	漁獲前	(25.6) 15.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(25.6) 1.5 °C

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

（船内清掃記録）

確認者：三船

(5:04)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (1023)

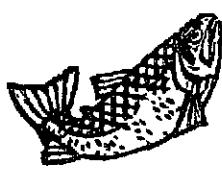
責任者確認欄：二本柳 (1023)

なし

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村（／）



選別場での確認表

実施日：平成24年10月22日（1時00分～6時00分）天気：曇

気温：

℃

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

（3:00）

（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：渡部

（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：渡部

（6:00）

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:00) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:00) 5.5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 6.5 °C

確認者：渡部

（6:00）

確認者特記欄：渡部

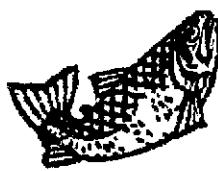
(1/2)

責任者確認欄：三本柳

(1/2)

・昨日日曜で2日分の数なし

・お疲れ様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月22日（2時40分～5時32分）天気：（曇り） 気温：℃

（健康チェック表）

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

確認者：三船
(4:22)

（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
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(4:30)

3:18 2回目 4:01 3回目

4回目 :

キャビン 船倉

（温度の測定）

確認者：三船 (4:33)

漁場の海水温度	漁獲前	(25.5) 15.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(25.5) 1.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:33) 3.2 ℃

（船内清掃記録）

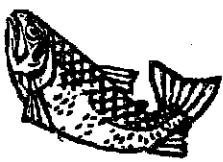
確認者：三船
(5:30)

海水の清掃

確認者特記欄： 三船 (10:22)	責任者確認欄： 二本柳 (10:22)
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月20日（1時00分～6時15分）天気：晴 気温：25 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部
(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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:00)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:00) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:00) 5.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 6.3 °C

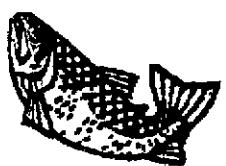
確認者：渡部
(6:00)

確認者特記欄：渡部 (1/20)

・手袋をかじりました。

責任者確認欄：二本柳 (1/20)

・手袋を取れ



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年 6月20日（2時40分～4時26分）天気：晴 気温：

（健康チェック表）

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

確認者：三船

(4:18)

（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
- ・水揚げ時の氷は十分か → 2回目 3回目 4回目

確認者：三船

(4:25)



（温度の測定）

確認者：三船 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:54) 15.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:54) 1.4 °C

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) 2.6 °C

（船内清掃記録）

確認者：三船

(4:25)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (4:20)

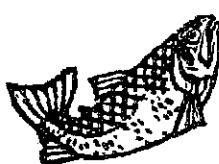
なし

責任者確認欄：二本柳 (4:20)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月19日（1時00分～6時15分）天気：晴 気温：7 °C

(健康チェック表)

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

確認者：渡部
(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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:15)

(選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(6:15) OK
鮮度タンク内海水温	(6:15) 4.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 5.6 °C

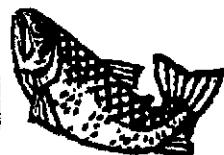
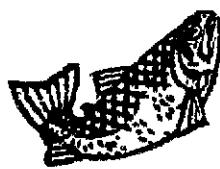
確認者：渡部
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (10/19)

。明方に冷えました。

責任者確認欄：三本柳 (10/19)

。お疲れ様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月19日(2時44分～5時5分) 天気：はれ 気温：℃

(健康チェック表)

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

確認者：三船

(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 → 1回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(5:50)



3.21 2回目 3.25 3回目 4.10 4回目

(温度の測定)

確認者：三船 (4:41)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00)	16.1	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00)	1.6	℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:41) 4.8 ℃

(船内清掃記録)

海水で清掃

確認者：三船

(5:50)

確認者特記欄： 三船 (10/19)

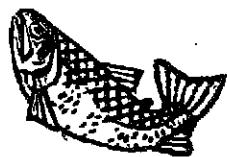
丸

責任者確認欄： 二本柳 (10/19)

丸

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月18日（1時5分～6時15分）天気：晴 気温：14 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:15)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:00) OK
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.8 °C

確認者：渡部

(6:00)

確認者特記欄：渡部 (10/18)

・久し振りに
暖かい朝。

責任者確認欄：三本柳 (10/18)

・お疲れ様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月18日（7時45分～15時33分）天気：雨 気温：℃

〈健康チェック表〉

1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 田山	10 永井	11	12

確認者：三船

(4:25)

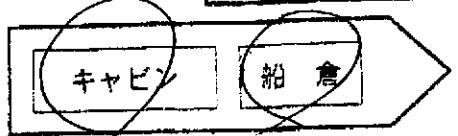
〈船内衛生状態確認表〉

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 323 2回目 3:38 3回目 4:07 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(4:32)



〈温度の測定〉

確認者：三船 (4:38)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.6 °C

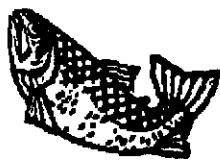
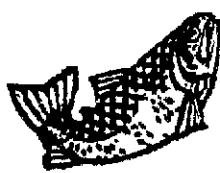
船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:38) 2.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：三船
(4:32)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/18)	責任者確認欄：二本柳 (10/18)
なし	なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月17日 (2時44分～5時39分) 天気：曇り 気温：℃

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 布川	8 本間
9 行山	10 永井	11	12

確認者：三船

(4:24)

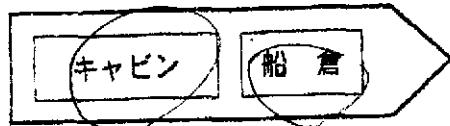
(船内衛生状態確認表)

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：三船

(4:38)



(温度の測定)

確認者：三船 (4:38)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:59) 16.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:59) 1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:38) 4.1 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船

(4:38)

海水での清掃

確認者特記欄：三船 (10/17)

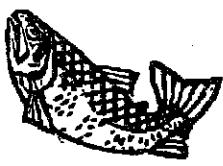
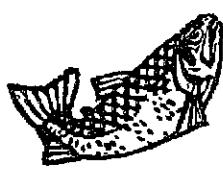
なし

責任者確認欄：二本柳 (10/17)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月17日（1時15分～6時15分）天気：曇 気温：6 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:09)

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：渡部

(6:15)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:00) 0K
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.1 °C

確認者：渡部

(6:00)

確認者特記欄：渡部

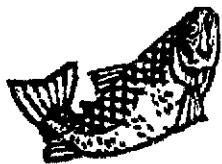
(17)

、今日も朝っぱな

責任者確認欄：三本柳

(17)

お席小机



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月16日(2時45分～4時29分) 天気：はれ 気温： °C

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 吉田水田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 小山	10 永井	11	12

確認者：三船
(4:29)

(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 ○
- ・氷揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(4:28)



(温度の測定)

確認者：三船 (4:40)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:01) 16.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:01) 1.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 2.4 °C

(船内清掃記録)

確認者：三船 (4:40)
(5:28)

海水で清掃

確認者特記欄： <u>三船</u> (10/16)	責任者確認欄： <u>二本柳</u> (10/16)
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月16日（1時00分～5時30分）天気：晴 気温：16 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(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) 3.8 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.6 °C

確認者：渡部

(5:30)

確認者特記欄：渡部 (16)

。今年一番の
寒い日でした。

責任者確認欄：二本柳 (16)

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(3)



選別場での確認表



実施日：平成12年10月15日（1時00分～6時30分）天気：晴 気温：13 °C

(健康チェック表)

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

確認者：渡部
(3:00)

(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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:30)

(選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(:) 4:30 6:15 } 0°C
鮮度タンク内海水温	(:) 4:30, 5.0 °C 6:15, 5.5 °C
秋サケ腹部内温度	(:) 4:30, 6.0 °C 6:15, 6.2 °C

確認者：渡部
(:)

4~6°Cが品質的上にOK
はい。地元HACCPは10°C以下
で保管する。

確認者特記欄： 渡部 (1/15)

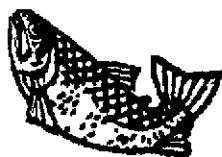
責任者確認欄： 二本柳 (1/15)

・今年初めての2回目をはじめて
ございました。

・お疲れ様

綱くと信じてます。 謹申

10/11は3回目になります。



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月15日(2時13分～4時43分) 天気：晴 気温：

°C

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 細火田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 平間
9 府山	10 永井	11	12

確認者：三船

(3:35)

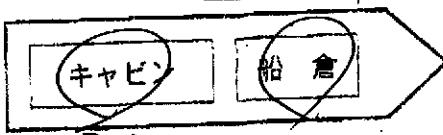
(船内衛生状態確認表)

チェック内容

- ・甲板は →
- ・キャビンの中は →
- ・船倉の周りは →
- ・船倉の中は →
- ・氷の投入は → 1回目 2:50 2回目 2:55 3回目 3:11 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ✓ 10kg? 20kg?

確認者：三船

(4:41)



(温度の測定)

確認者：三船 (3:46)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:28)
		16.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:28)
		17 °C

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

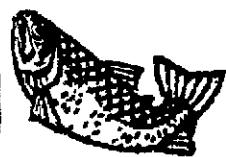
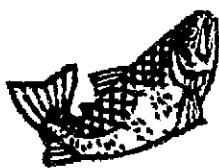
確認者：三船

(4:41)

(船内清掃記録)

海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (10/15)	責任者確認欄： 二本柳 (10/15)
丸	丸



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月15日 (4時44分～6時44分) 天気：雨 気温：℃

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 畑水田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 木間
9 附山	10 永井	11	12

確認者：三船
(5:33)

(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 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(6:42)



(温度の測定)

確認者：三船 (5:44)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:00)
		16.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:00)
		1.6 ℃

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

確認者：三船
(6:42)

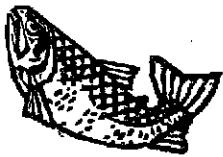
(船内清掃記録)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (10/15)	責任者確認欄：二本柳 (10/08)
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成12年10月13日（5時30分～9時30分）天気：雨 気温：15 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部
(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：渡部
(6:30)

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：渡部
(9:00)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(9:00) OK
鮮度タンク内海水温	(9:00) 5.0 °C
秋サケ腹部内温度	(9:00) 6.2 °C

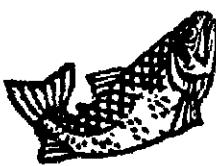
確認者：渡部
(9:00)

確認者特記欄：渡部 (10/13)

・時代が少し遅れていたので
お譲りました。

責任者確認欄：二本柳 (10/13)

・お渡し様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年 7月 13日 (午時10分～午時51分) 天気：雨 気温： ℃

〈健康チェック表〉

① 二本柳	② 室	③ 細火田	④ 中島
⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 木間
⑨ 府山	⑩ 永井	⑪	⑫

確認者：三船

(7:21)

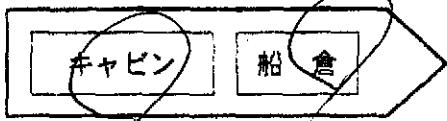
〈船内衛生状態確認表〉

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 6:26 2回目 7:01 3回目 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(8:50)



〈温度の測定〉

確認者：三船 (7:37)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:03) 15.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:03) 1-8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	(7:37) 4.8 °C

〈船内清掃記録〉

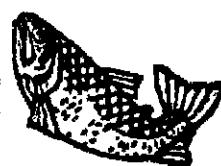
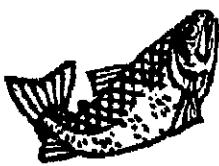
確認者：三船

(8:50)

海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (8:18)
なし

責任者確認欄： 二本柳 (8:13)
なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月12日（2時49分～6時06分）天気：雨 気温：℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中鳥	確認者：三船 (4:38)
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 木間	
	9 田山	10 永井	11	12	

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3 : 37 2回目 3 : 38 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(4:58)



〈温度の測定〉

確認者：三船 (4:51)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:07) 17.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:07) 1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:51) 3.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船

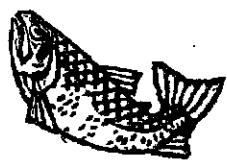
(4:58)

海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (10/12)	責任者確認欄： 二本柳 (10/12)
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村（一）



選別場での確認表

実施日：平成24年10月12日（1時00分～6時15分）天気：(雨) 気温：14 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:15)

（選別・計量後の温度の測定）

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

確認者：渡部

(6:00)

確認者特記欄：渡部 (10/12)

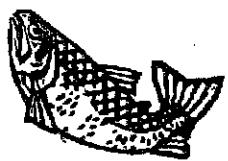
責任者確認欄：二本柳 (10/12)

・首巻を外すのがいい日であった。

・お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村（一）



選別場での確認表

実施日：平成24年10月11日（1時30分～6時15分）天気：曇 気温：10 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部
(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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:15)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:15) 0K
鮮度タンク内海水温	(6:15) 4.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 5.4 °C

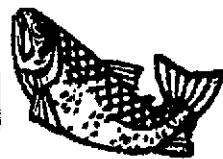
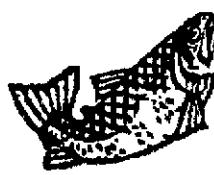
確認者：渡部
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (11)

○少し漁有

責任者確認欄：三本柳 (11)

お漁水は



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月11日(2時57分～5時46分) 天気：(曇) 気温：°C

<健康チェック表>

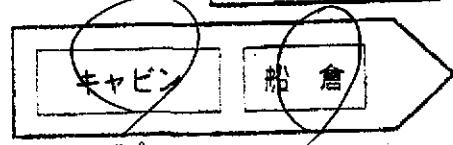
1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 丹山	10 永井	11	12

確認者：三船
(4:29)

<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
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇

確認者：三船
(4:45)

3:36 2回目 3:41 3回目 4:10 4回目 :

<温度の測定>

確認者：三船 (4:42)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:09) 17.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:09) 1.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(4:42) 4.6 °C

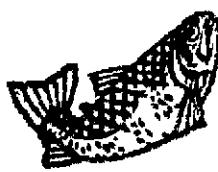
<船内清掃記録>

確認者：三船

(4:45)

海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (10/1)	責任者確認欄： 二本柳 (10/1)
なし	なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月10日（2時48分～4時24分）天気：晴れ 気温：℃

（健康チェック表）

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

確認者：三船

(4:24)

（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
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(4:24)

キャビン

船倉

337回目 3:53回目 4:05回目

（温度の測定）

確認者：三船 (4:37)

漁場の海水温度	漁獲前	(307) 17.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(307) 1.6 °C

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	(431) 3.7 °C

（船内清掃記録）

確認者：三船

(4:24)

海水び清掃

確認者特記欄：三船 (4/10)

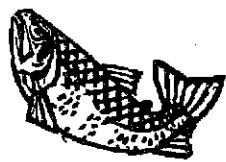
たれ

責任者確認欄：二本柳 (4/10)

たれ

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月10日（1時15分～6時00分）天気：晴

気温：7 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部
(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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:00)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:00) °K
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.6 °C

確認者：渡部
(6:00)

確認者特記欄：渡部 (1/1)

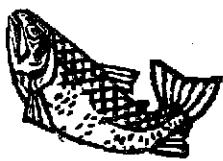
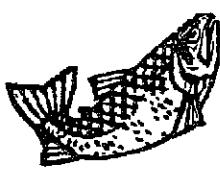
・なし

責任者確認欄：二本柳 (1/1)

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(1/1)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月9日（1時0分～5時0分）天気：晴 気温：6 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(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) 4.0 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.8 °C

確認者：渡部

(5:30)

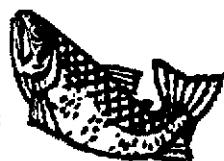
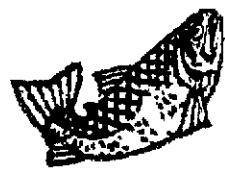
確認者特記欄：渡部 (1/9)

手元

手元がいい口子だけ寒がつた。

責任者確認欄：三本柳 (1/9)

お腹不快



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月9日（7時22分～17時05分）天気：晴れ 気温：℃

(健康チェック表)

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

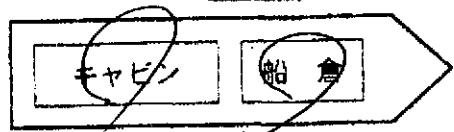
確認者：三船
(4:01)

(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 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(5:00)



3:03 2回目 3:21 3回目

4回目 :

(温度の測定)

確認者：三船(4:11)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:40) 17.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:40) 17.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:11) 2.9 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船

(4:00)

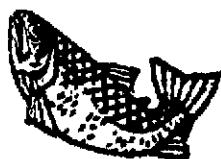
海水で清掃

確認者特記欄：三船 (1Dg)

なし

責任者確認欄：二本柳 (1Dg)

なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月8日（2時24分～5時24分）天気：はれ 気温：℃

(健康チェック表)												
作業者名	1	二本柳	2	室	3	細水田	4	中島				確認者：三船 (4:07)
	5	三船	6	渡部	7	市川	8	庄間				
	9	村山	10	永井	11		12					

(船内衛生状態確認表)												
チェック内容												
・甲板は	→○											確認者：三船 (4:20)
・キャビンの中は	→○											
・船倉の周りは	→○											
・船倉の中は	→○											
・氷の投入は	→○											
・水揚げ時の氷は十分か	→○											
1回目 3:06 2回目 3:33 3回目 3:33 4回目 :												

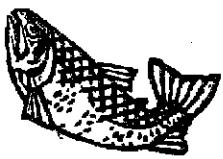
(温度の測定)											
漁場の海水温度	漁獲前	(23.9)	船倉内の氷の状態	帰港時	○						
		18.0 ℃									
船倉内の海水温度	漁獲前	(23.9)	船倉内の秋サケの状態	帰港時	○						
		1.6 ℃									
			船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 3.1 ℃						

(船内清掃記録)											
海水を清掃											
確認者：三船 (4:24)											

確認者特記欄：三船 (6/8)	責任者確認欄：二本柳 (6/8)
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7/1)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月8日（1時00分～6時00分）天気：晴 気温：14 ℃

（健康チェック表）

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

確認者：渡部
(3:30)

（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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:00)

（選別・計量後の温度の測定）

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

確認者：渡部
(6:00)

確認者特記欄：渡部 (1/8)

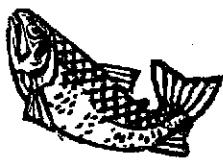
・先、たほりどうやめたか。

責任者確認欄：三本柳 (1/8)

・お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月6日（1時00分～6時00分）天気：晴 気温：13 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部
(3:30)

（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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:00)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:00) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.2 °C

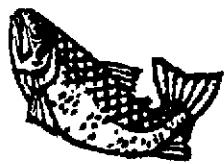
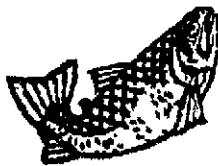
確認者：渡部
(6:00)

確認者特記欄：渡部 (1/6)

（物）昨日時代たのび
期待してました。

責任者確認欄：三本柳 (1/6)

お疲れ様でした。



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月6日（2時28分～6時03分）天気：はく 気温：℃

（健康チェック表）

作業者名	1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島	確認者：三船 (4:42)
	5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間	
	9 府山	10 永井	11	12	

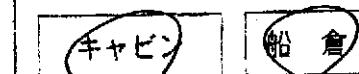
（船内衛生状態確認表）

チェック内容

- ・甲板は → 8
- ・キャビンの中は → 9
- ・船倉の周りは → 9
- ・船倉の中は → 9
- ・氷の投入は → 1回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(4:42)



2回目 328 3回目 412 4回目 :

（温度の測定）

確認者：三船 (4:53)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:46) 17.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:46) 1.5 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4.9 ℃

（船内清掃記録）

確認者：三船

(4:53)

海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (4:53)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (4:53)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月5日（1時15分～6時00分）天気：曇 気温：15 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(3:45)

（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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:00)

（選別・計量後の温度の測定）

水の状態	(6:00) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:00) 5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 6 °C

確認者：渡部

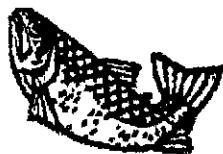
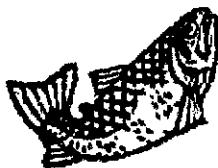
(6:00)

確認者特記欄：渡部 (15)

時代の生え革でした

責任者確認欄：三本柳 (15)

お疲れ様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月5日(2時40分～ 時 分) 天気：くもり 気温：℃

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 細川田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 伏山	10 永井	11	12

確認者：三船

(4:40)

(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 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(:)



確認者：三船 (4:52)

(温度の測定)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:03)
		17.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:03)
		1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:52) 2.4 ℃

(船内清掃記録)

海水を清掃

確認者：三船

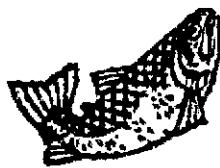
(:)

確認者特記欄：三船 (105)

なし

責任者確認欄：二本柳 (105)

なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月4日(2時37分～5時56分) 天気：曇 気温： °C

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 府山	10 永井	11	12

確認者：三船

(4:24)

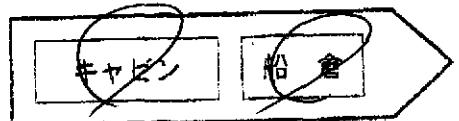
(船内衛生状態確認表)

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → ○ 1回目 3:15 2回目 3:30 3回目 4:03 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(4:54)



3回目～(4:54)

(温度の測定)

確認者：三船 (4:44)

漁場の海水温度	漁獲前	(2.53) 17.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(2.53) 1.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4.40) 5.3 °C

(船内清掃記録)

確認者：三船

(4:54)

海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (4:44)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (4:44)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年10月3日(1時30分～6時00分) 天気：晴 気温：15 °C

(健康チェック表)

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

確認者：渡部
(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：渡部
(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：渡部
(6:00)

(選別・計量後の温度の測定)

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

確認者：渡部
(6:00)

確認者特記欄：渡部 (1/3)

、久し振りの漁でした

責任者確認欄：三本柳 (1/3)

よ、疲れ様でした。

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村（／）



選別場での確認表

実施日：平成24年 10月 4日（1時00分～6時15分）天気：晴 気温：15 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部
(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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:15)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:15) ℃
鮮度タンク内海水温	(6:15) 4.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 5.6 ℃

確認者：渡部
(6:15)

確認者特記欄：渡部

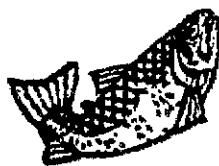
(1/4)

・10kgまで多かった

責任者確認欄：三本柳

(1/4)

・お蔵木様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月3日（2時44分～5時39分）天気：雨 気温：¹⁵℃

（健康チェック表）

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

確認者：三船

(4:24)

（船内衛生状態確認表）

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3 21 2回目 3 33 3回目 4 0 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(5:38)



（温度の測定）

確認者：三船 (4:35)

漁場の海水温度	漁獲前	(258) 18.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(258) 1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:34) 4.8 ℃

（船内清掃記録）

確認者：三船

(5:38)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (103)

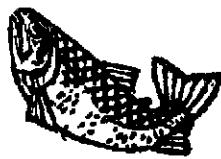
なし

責任者確認欄：二本柳 (103)

なし

作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村（一）



選別場での確認表

日：平成14年10月2日（1時30分～6時00分）天気：曇 気温：15 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部
(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：渡部
(4:00)

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：渡部
(6:00)

（選別・計量後の温度の測定）

水の状態	(6:00) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.8 °C

確認者：渡部
(6:00)

確認者特記欄：渡部

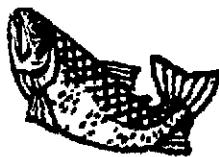
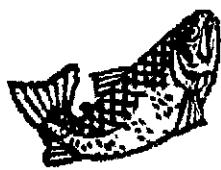
(1/2)

なし

責任者確認欄：二本柳

(1/2)

お渡り



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月2日（2時47分～5時25分）天気：くもり 気温：℃

（健康チェック表）

① 二本柳	② 室	③ 細木田	④ 中島
⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
⑨ 附山	⑩ 永井	11	12

確認者：三船

(4:25)

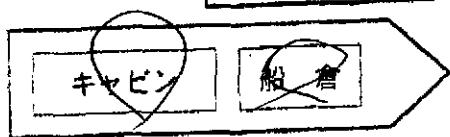
（船内衛生状態確認表）

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：三船

(5:23)



（温度の測定）

確認者：三船 (4:34)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:05)
		18.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:02)
		1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:34) 3.1 ℃

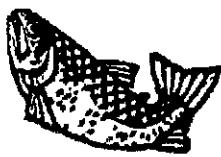
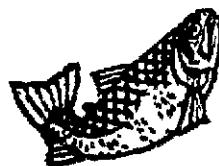
（船内清掃記録）

確認者：三船

(5:23)

海水で清掃

確認者特記欄： <u>三船</u> (R2)	責任者確認欄： <u>二本柳</u> (R2)
なし	なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年10月1日 (2時02分～4時3分) 天気：雨 気温：℃

(健康チェック表)

① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島
⑤ 三船	⑥ 游部	⑦ 布川	⑧ 本間
⑨ 府山	⑩ 永井	11	12

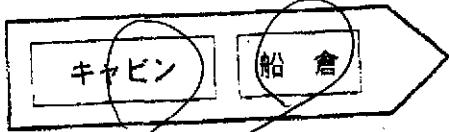
確認者：三船
(33)

(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：三船
(4:29)



(温度の測定)

確認者：三船 (3:41)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:17)	℃
		18.5	

船倉内の海水温度	漁獲前	(2:17)	℃
		1.7	

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(3:41) 3.1 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船
(4:29)

海水で清掃

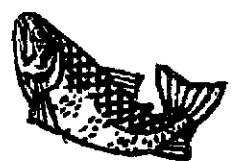
確認者特記欄：三船 (10)	責任者確認欄：二本柳 (10)
<i>tae</i>	<i>tae</i>

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(1/1)



選別場での確認表



実施日：平成12年10月1日（午時00分～午時45分）天気：晴

気温：18℃

（健康チェック表）

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

確認者：渡部
(3:30)

（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：渡部
(4:00)

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：渡部
(4:45)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(4:45) OK
鮮度タンク内海水温	(4:45) 4.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(4:45) 5.0 ℃

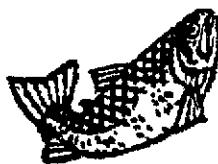
確認者：渡部
(4:45)

確認者特記欄：渡部 (1/1)

・パットしない漁模様

責任者確認欄：二本柳 (1/1)

・お猪小屋



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月29日（2時58分～4時20分）天気：雨 気温：℃

(健康チェック表)

①二本柳	②室	③細畠	④中島
⑤三船	⑥渡部	⑦市川	⑧本間
⑨舟山	⑩永井	11	12

確認者：三船
(4:35)

(船内衛生状態確認表)

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3 35 2回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(4:18)



(温度の測定)

確認者：三船 (4:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:14) 18.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:14) 1.6 ℃

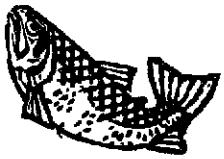
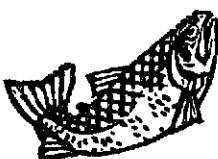
船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 2.3 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船
(4:18)

海水で清掃

確認者特記欄： <u>三船</u> (929)	責任者確認欄： <u>二本柳</u> (929)
なし	なし



選別場での確認表

実施日：平成27年 9月29日（1時00分～6時15分）天気：晴 気温：18 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(6:15)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:15) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:15) 4.° °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 6.° °C

確認者：渡部

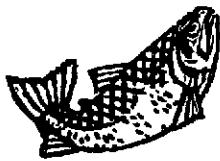
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (9/29)

・台風17号まで雨で

責任者確認欄：二本柳 (9/29)

お疲れ様



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月28日（1時00分～6時00分）天気：曇

気温：15

℃

<健康チェック表>

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(6:00)

<選別・計量後の温度の測定>

氷の状態	(6:00) 0K
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.1 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.0 ℃

確認者：渡部

(6:00)

確認者特記欄：渡部

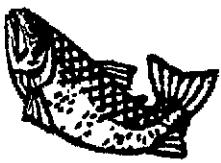
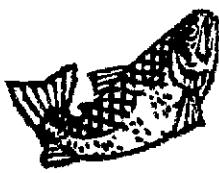
(9/28)

左

責任者確認欄：二本柳

(9/28)

お疲れ様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月28日（2時59分～5時30分）天気：曇 気温：℃

（健康チェック表）

1 二本柳	2 室	3 紺 煙	4 中島
5 三船	6 渡 部	7 市 川	8 木 間
9 附 山	10 永 井	11	12

確認者：三船

(4:30)

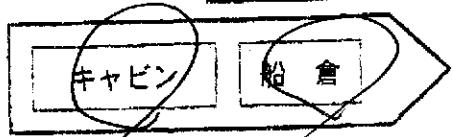
（船内衛生状態確認表）

チェック内容

- ・甲板は → 8
- ・キャビンの中は → 9
- ・船倉の周りは → 10
- ・船倉の中は → 11
- ・氷の投入は → 1回目 3:35 2回目 4:11 3回目 4:11 4回目 4:11
- ・水揚げ時の氷は十分か → 12

確認者：三船

(4:28)



（温度の測定）

確認者：三船 (4:28)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:13) 19.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:13) 1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	4:43 3.1 ℃

（船内清掃記録）

確認者：三船

(4:28)

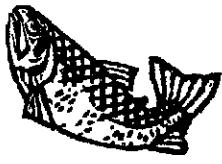
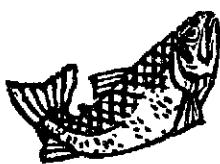
海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9:48)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9:48)

なし



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月27日（1時30分～6時30分）天気：晴 気温：14 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:15) 4.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 5.8 °C

確認者：渡部

(6:15)

確認者特記欄：渡部

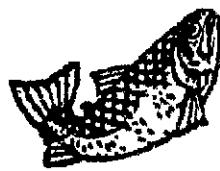
(9/27)

・ 手毛
東京の中学生来了

責任者確認欄：二本柳

(9/27)

・ お猪木



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月27日（3時04分～4時42分）天気：晴 気温：℃

(健康チェック表)

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

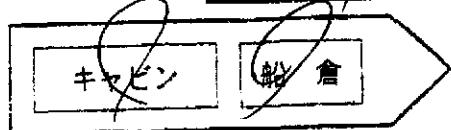
確認者：三船
(4:37)

(船内衛生状態確認表)

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3:40 2回目 3:51 3回目 4:18 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(4:49)



(温度の測定)

確認者：三船 (4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:18)	19.1	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:18)	1.7	℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50) 4.8 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船
(4:49)

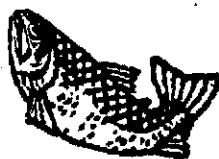
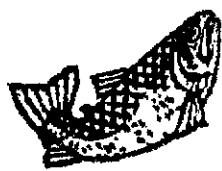
海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9/27)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/27)

なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月26日（3時08分～5時59分）天気：雨 気温：℃

(健康チェック表)

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

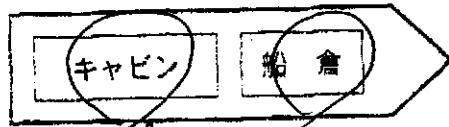
確認者：三船
(4:49)

(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 ○ 346 2回目 ○ 388 3回目 ○ 428 4回目 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(5:58)



(温度の測定)

確認者：三船 (5:01)

漁場の海水温度	漁獲前	(3.23) 18.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3.23) 1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5.00) 4.9 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船
(5:02)

海水工清掃

確認者特記欄：三船 (9/26)

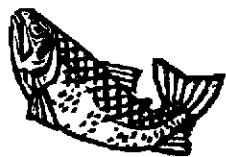
なし

責任者確認欄：二本柳 (9/26)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会 奥村(7/1)



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月26日（1時30分～6時30分）天気：曇

気温：15.3.9 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) OK
鮮度タンク内海水温	(6:15) OK 4.4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 6.0 ℃

確認者：渡部

(6:15)

確認者特記欄：渡部

(9/26)

少し寒い朝になってしまった

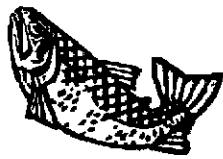
責任者確認欄：二本柳

(9/26)

お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月25日（1時0分～6時30分）天気：曇

気温：17 °C

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:15)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:15) OK
鮮度タンク内海水温	(6:15) 5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 6.5 °C

確認者：渡部

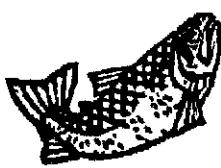
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (9/25)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/25)

お疲れ様




出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月25日(3時05分～6時22分) 天気：はく 気温：℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：三船

(5:07)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3:48 2回目 4:22 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(6:20)



〈温度の測定〉

確認者：三船 (5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(32.5) 19.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(32.5) 1.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:15) 4.2 ℃

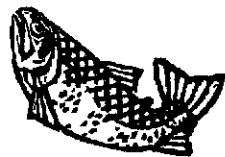
〈船内清掃記録〉

確認者：三船

(6:20)

海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9/28)	責任者確認欄： 二本柳 (9/28)
なし	なし



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月24日（1時30分～6時30分）天気：曇

気温：15

℃

<健康チェック表>

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:15)

<選別・計量後の温度の測定>

氷の状態	(6:15) OK
鮮度タンク内海水温	(6:15) 4.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 5.5 ℃

確認者：渡部

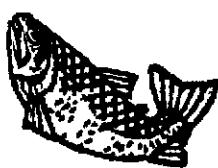
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (9/24)

・9月24日は
めずらしい尾数タラがいた。

責任者確認欄：二本柳 (9/24)

お渡木様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 24 年 9 月 24 日 (3 時 0 分 ~ 6 時 18 分) 天気：(曇り) 気温：(24)

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 庄間
9 府山	10 永井	11	12

確認者：三船

(454)

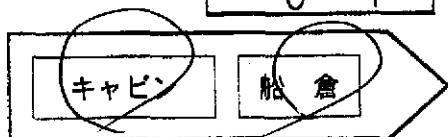
(船内衛生状態確認表)

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 349 2回目 401 3回目 432 4回目 461
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(6:17)



(温度の測定)

確認者：三船 (6:09)

漁場の海水温度	漁獲前	(325)
		19.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(325)
		1.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(408) 4.9 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船

(6:17)

海水で清掃

確認者特記欄：三船 (924)

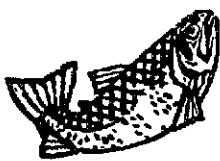
なし

責任者確認欄：二本柳 (924)

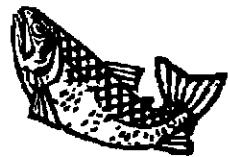
なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(2)



選別場での確認表



実施日：平成24年 9月21日（2時00分～6時15分）天気：晴 気温：21 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部
(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：渡部
(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：渡部
(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:15) 3.8°C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 5.0°C

確認者：渡部
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (9/22)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/22)

本雅人




出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月22日（3時18分～5時48分）天気：晴 気温：

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 細畠	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 木間
9 府山	10 永井	11	12

確認者：三船

(5:49)

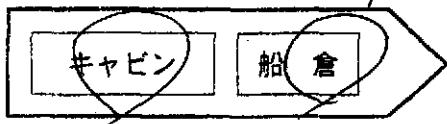
(船内衛生状態確認表)

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3:56 2回目 4:35 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(5:49)



(温度の測定)

確認者：三船 (5:16)

漁場の海水温度	漁獲前	(333) 20.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(333) 1.7 °C

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	(4:46) 2.8 °C

(船内清掃記録)

確認者：三船

(5:49)

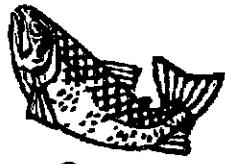
海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9/2)

+JU

責任者確認欄： 二本柳 (9/2)

なV



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月21日 (2時00分～6時15分) 天気：晴 気温：18 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:15) 5.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 6.0 °C

確認者：渡部

(6:15)

確認者特記欄：渡部

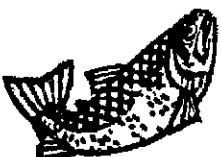
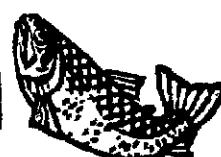
(9:21)

・バク金魚

責任者確認欄：三本柳

(9:31)

木村


出港・漁獲から帰港までの確認表


実施日：平成24年9月21日（3時18分～5時51分）天気：はる 気温： °C

〈健康チェック表〉

1 二本柳	2 室	3 細畑	4 中鳥
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 附山	10 永井	11	12

確認者：三船

(5:03)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3:54 2回目 4:29 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(5:56)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：三船 (5:16)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:33) 20.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:33) 1.8 °C

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	(5:16) 2.7 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：三船

(5:56)

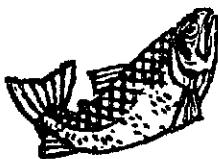
海水の清掃

確認者特記欄： 三船 (9年)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9年)

なし



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月26日（2時0分～6時30分）天気：晴 気温：21 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

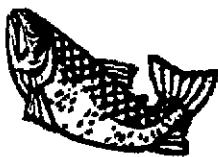
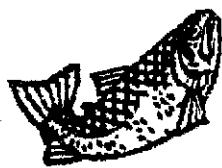
氷の状態	(6:30) OK
鮮度タンク内海水温	(6:30) 6.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 7.0 °C

確認者：渡部

(6:30)

確認者特記欄：渡部 (9:30)
漁はれしよひき。

責任者確認欄：二本柳 (9:30)
お植木ね



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月20日（3時17分～6時01分）天気：^{晴れ} 気温：

℃

(健康チェック表)

① 二本柳	② 室	③ 細木田	④ 中島
作業者名 ⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
⑨ 附山	⑩ 永井		12

確認者：三船

(5:01)

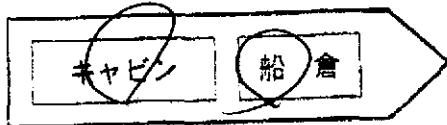
(船内衛生状態確認表)

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3:55 2回目 4:28 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(5:59)



(温度の測定)

確認者：三船 (5:12)

漁場の海水温度	漁獲前	(33) 19.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(33) 1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(512) 4.3 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船

(5:59)

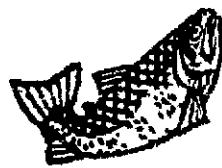
海水で清掃

確認者特記欄：三船立 (4:10)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9:20)

なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月19日（3時20分～5時54分）天気：くもり 気温：℃

（健康チェック表）

1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 府山	10 永井	11	12

確認者：三船
(4:59)

（船内衛生状態確認表）

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3/21 2回目 4/26 3回目 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(5:53)



（温度の測定）

確認者：三船 (5:12)

漁場の海水温度	漁獲前	(3.35) 20.0 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3.35) 1.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5.12) 3.9 ℃

（船内清掃記録）

確認者：三船
(5:53)

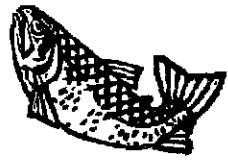
海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9/19)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/19)

なし



選別場での確認表

24

実施日：平成 12 年 9 月 19 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：曇 気温：22 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:30) 3.5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 6.0 °C

確認者：渡部

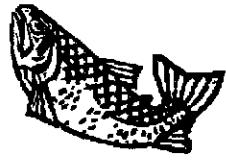
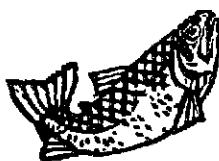
(6:30)

確認者特記欄：渡部 (9/19)

なし

責任者確認欄：三本柳 (9/19)

よ 渡木様



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月18日（2時00分～6時15分）天気：小雨 気温：20 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(4:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:15) 4.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 6.0 °C

確認者：渡部

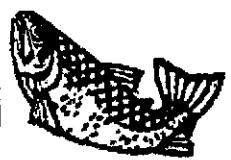
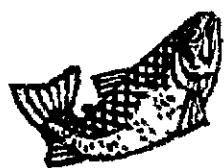
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (9/18)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/18)

お塘小路



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月18日(3時22分～5時55分) 天気：くもり 気温：25度

セ

(健康チェック表)

1 二本柳	2 室	3 紺 火田	4 中島
5 三船	6 渡 部	7 市 川	8 平 間
9 府 山	10 永 井	11	12

確認者：三船

(5:04)

(船内衛生状態確認表)

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3.59 2回目 4.30 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(5:55)



(温度の測定)

確認者：三船 (5:13)

漁場の海水温度	漁獲前	(3.38) 19.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3.38) 1.7 °C

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	5.13 3.9 °C

(船内清掃記録)

確認者：三船

(5:55)

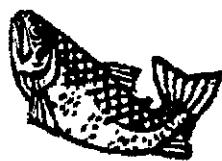
海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9/18)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/18)

なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月17日(3時3分～6時13分) 天気：くもり 気温：

℃

(健康チェック表)

① 二本柳	② 室	③ 紺 烟	④ 中鳥
⑤ 三船	⑥ 渡 部	⑦ 市 川	⑧ 本 間
⑨ 田 山	⑩ 永 井	11	12

確認者：三船

(5/11)

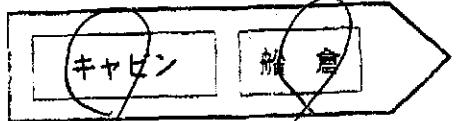
(船内衛生状態確認表)

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 4:0 | 2回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(6:12)



確認者：三船 (5:23)

漁場の海水温度	漁獲前	(33°)
		19.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(33°)
		1.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:23) 4.7 ℃

(船内清掃記録)

海水エコ清掃

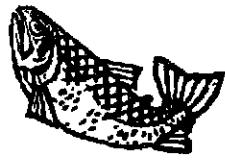
確認者：三船

(6:12)

確認者特記欄： 三船 (9/11)	責任者確認欄： 二本柳 (9/11)
なし	なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7)



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月17日 (2時00分～6時30分) 天気：曇 気温：28±0°C

(健康チェック表)

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

確認者：渡部
(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：渡部
(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：渡部
(6:15)

(選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(6:15) OK
鮮度タンク内海水温	(6:15) 5.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 6.3 °C

確認者：渡部
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (9/1)

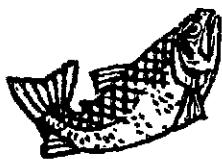
2日分の尾数が3kg
今期一番漁です。

責任者確認欄：二本柳 (9/1)

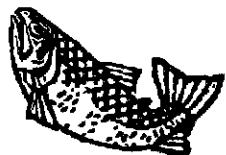
お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(2)



選別場での確認表



実施日：平成24年 9月15日（午時08分～6時15分）天気：晴

気温：21 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) OK
鮮度タンク内海水温	(6:15) 3.8 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 5.8 °C

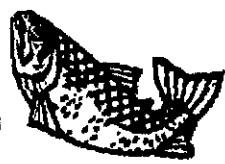
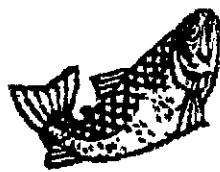
確認者：渡部

(6:15)

確認者特記欄：渡部 (9/15)
9月を半月過ぎます。
暖かい月になります。

責任者確認欄：二本柳 (9/15)

まだ暑いです。



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月15日（3時25分～5時33分）天気：はい 気温：℃

（健康チェック表）

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

確認者：三船

(4:57)

（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 :
- ・水揚げ時の氷は十分か →

確認者：三船

(4:53)



確認者：三船 (4:09)

（温度の測定）

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 20.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40) 1.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:09) 2.4 ℃

確認者：三船

(4:53)

（船内清掃記録）

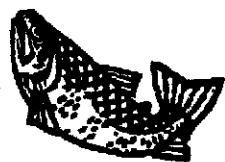
海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9/15)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/15)

なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 24 年 9 月 14 日 (3 時 23 分～4 時 43 分) 天気：曇り 気温： ℃

(健康チェック表)

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

確認者：三船
(4:59)

(船内衛生状態確認表)

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3:59 2回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(5:52)



(温度の測定)

確認者：三船 (5:11)

漁場の海水温度	漁獲前	(33.8) 20.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(33.8) 1.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:11) 2.4 ℃

(船内清掃記録)

海水で清掃

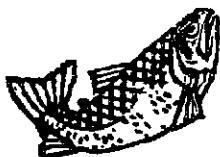
確認者：三船
(5:52)

確認者特記欄： 三船 (9/14)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/14)

なし



選別場での確認表

実施日：平成 24年 9月14日（午時00分～6時15分）天気：曇 気温：21 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) OK
鮮度タンク内海水温	(6:15) 28 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 6.0 °C

確認者：渡部

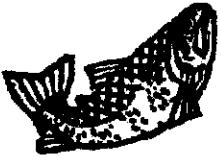
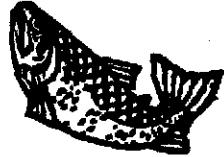
(6:15)

確認者特記欄： 渡部 (9/14)

霧の濃い日でした。

責任者確認欄： 二本柳 (9/14)

お疲れ様

出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月13日(3時25分～5時47分) 天気：曇り 気温：

〈健康チェック表〉

① 二本柳	② 室	③ 細火田	④ 中鳥
⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
⑨ 府山	⑩ 永井	11	12

確認者：三船
(5:02)

〈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 4:01 2回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(5:46)

〈温度の測定〉

確認者：三船 (5:45)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40)
		20.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:40)
		1.8 ℃

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

確認者：三船

(5:46)

〈船内清掃記録〉

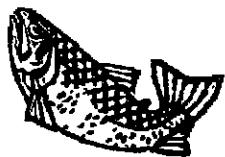
海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9/13)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/13)

なし



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月13日（午時50分～6時15分）天気：晴

気温：21 °C

<健康チェック表>

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

確認者：渡部

(渡部)
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：渡部

(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：渡部

(6:15)

<選別・計量後の温度の測定>

氷の状態	(6:15) OK
鮮度タンク内海水温	(6:15) 3.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 5.6 °C

確認者：渡部

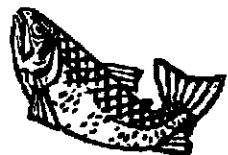
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (9/13)

なし

責任者確認欄：三本柳 (9/13)

まだ未本



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月12日（午時00分～午時15分）天気：

気温：19

℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) OK
鮮度タンク内海水温	(6:15) 3.1 °C
秋サケ腹部内温度	(6:15) 5.0 °C

確認者：渡部

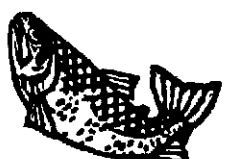
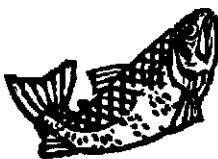
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (9/12)

雷有、強雨あり

責任者確認欄：二本柳 (9/12)

お疲れ様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月12日(3時42分～5時46分) 天気：晴 気温：℃

(健康チェック表)

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

確認者：三船

(5:12)

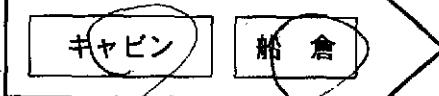
(船内衛生状態確認表)

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
- ・水揚げ時の氷は十分か →

確認者：三船

(5:46)



(温度の測定)

確認者：三船 (5:16)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:42) 20.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:42) 1.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	<input checked="" type="radio"/>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<input checked="" type="radio"/>
船倉内の海水温度	帰港時	(5:16) 2.2 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船

(5:46)

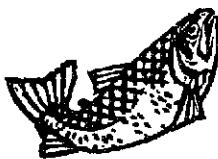
海水で清掃

確認者特記欄：三船 (9/12)

手印

責任者確認欄：二本柳 (9/12)

手印



選別場での確認表

実施日：平成 14 年 9 月 11 日 (2 時 00 分～ 6 時 30 分) 天気：小雨 気温：20 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部
(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：渡部
(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：渡部
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) OK
鮮度タンク内海水温	(6:30) 4.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 7.0 °C

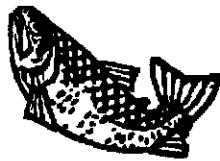
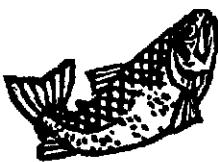
確認者：渡部
(6:30)

確認者特記欄： 渡部 (9/11)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/11)

お疲れ様でした。



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月11日（3時25分～6時02分）天気：あめゆき 気温：℃

（健康チェック表）

① 二本柳	② 室	③ 細畑	④ 中島	確認者：三船 (5:24)
⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 木間	
⑨ 村山	⑩ 永井	11	12	

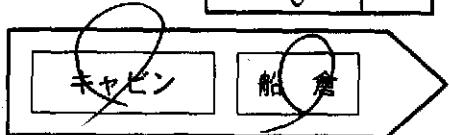
（船内衛生状態確認表）

チェック内容

- ・甲板は → ○
- ・キャビンの中は → ○
- ・船倉の周りは → ○
- ・船倉の中は → ○
- ・氷の投入は → 1回目 3:52 2回目 →
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(5:01)



（温度の測定）

確認者：三船 (5:32)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:43) 19.5 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:43) 1.7 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	5:34 2-4 ℃

（船内清掃記録）

確認者：三船

(6:01)

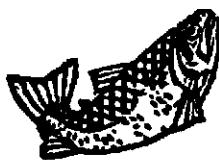
海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9/1)

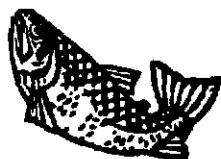
なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/4)

なし



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成24年9月10日（3時32分～6時01分）天気：晴れ 気温：℃

（健康チェック表）

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

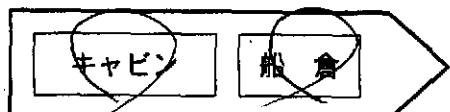
確認者：三船
(5:22)

（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
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(5:59)



4:11 2回目 : 3回目 : 4回目 :

（温度の測定）

確認者：三船(5:33)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:49) 19.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:49) 1.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:33) 2.6 ℃

（船内清掃記録）

確認者：三船
(6:00)

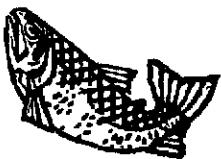
海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9/10)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/10)

なし



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月10日（午時00分～6時30分）天気：雨 気温：21 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) OK
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 5.1 °C

確認者：渡部

(6:30)

確認者特記欄： 渡部 (9/10)

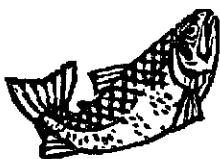
今日からバト始まり

責任者確認欄： 二本柳 (9/10)

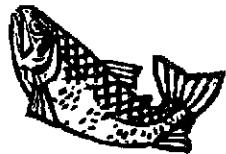
お疲れ様

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(ワ)一



選別場での確認表



実施日：平成24年 9月8日（午時00分～午時30分）天気：曇

気温：18 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(2:00)

〈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：渡部

(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：渡部

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) OK
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) 5.1 °C

確認者：渡部

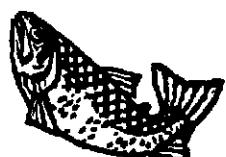
(6:30)

確認者特記欄：渡部 (9/8)

昨日と同じ
200尾なし

責任者確認欄：二本柳 (9/8)

お渡り有



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月8日 (3時32分～6時15分) 天気：曇り 気温： ℃

〈健康チェック表〉

1 二本柳	2 室	3 細木田	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 村山	10 永井	11	12

確認者：三船
(5:42)

〈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
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(6:14)



2回目 : 3:51 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：三船 (5:53)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:47) 20.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:47) 1.8 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:53) 2.1 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船
(6:14)

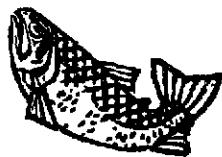
海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9/8)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/8)

なし



選別場での確認表

実施日：平成12年 9月 7日（午時30分～6時30分）天気：晴 気温：18 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(2:30)

〈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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20) OK
鮮度タンク内海水温	(6:20) 4.0 °C
秋サケ腹部内温度	(6:20) 6.5 °C

確認者：渡部

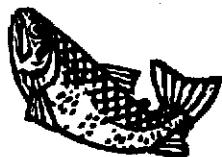
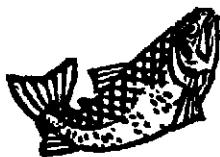
(6:20)

確認者特記欄： 渡部 (9/7)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/7)

お疲れ様



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月1日 (3時36分～5時56分) 天気：はれ 気温： ℃

(健康チェック表)

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

確認者：三船

(←15)

(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
- ・水揚げ時の氷は十分か → 9

確認者：三船

(←55)

 キャビン
 船倉

(温度の測定)

確認者：三船 (←25)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:52) 19.4 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:52) 19 ℃

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	(←23) 2~4 ℃

(船内清掃記録)

確認者：三船

(←55)

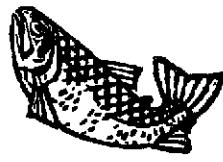
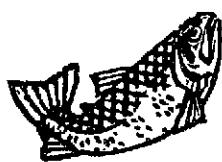
海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9月)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9月)

なし



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月6日（2時00分～6時20分）天気：曇

気温：18

℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：渡部

(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：渡部

(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：渡部

(6:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:20) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:20) 5.4 °C

確認者：渡部

(6:20)

確認者特記欄：渡部 (9/6)

なし

責任者確認欄：二本柳 (9/6)

お渡り様



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成24年9月6日(3時41分～6時11分) 天気：曇 気温： ℃

〈健康チェック表〉

① 二本柳	② 室	③ 細木田	④ 中島
⑤ 三船	⑥ 渡部	⑦ 市川	⑧ 本間
⑨ 村山	⑩ 永井	11	12

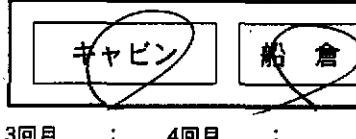
確認者：三船
(5:24)

〈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 4:17 2回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 〇

確認者：三船
(6:09)



〈温度の測定〉

確認者：三船 (5:33)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:55) 18.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:55) 1.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:33) 3.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：三船
(6:10)

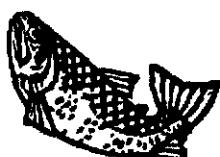
海水の清掃

確認者特記欄： 三船 (9/6)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/6)

なし



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成24年9月5日(3時41分～6時15分) 天気：晴れ 気温： ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：三船
(5:19)

〈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 4:21 2回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 9

確認者：三船
(5:11)



〈温度の測定〉

確認者：三船 (5:33)

漁場の海水温度	漁獲前	(5:30) 18.9 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:39) 1.9 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:33) 2.8 ℃

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：三船
(6:11)

確認者特記欄： 三船 (9人)

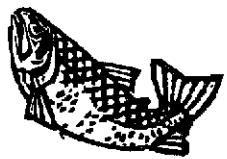
なし

責任者確認欄： 二本柳 (9人)

なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：奥村(7/1)



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月5日（3時00分～6時45分）天気 霧雨 気温： ℃

〈健康チェック表〉

1 村山	2 佐藤	3 飯作	4 市川
5 底部 底 底部	6	7	8
9	10	11	12

確認者：渡部

(3:00)

〈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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:40) 0°C
鮮度タンク内海水温	(6:40) 5.4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:40) 6.1 °C

確認者：渡部

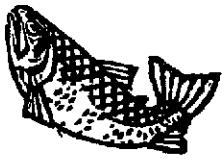
(6:40)

確認者特記欄： 渡部 (9/5)

魚介類特に多い。

責任者確認欄： 二本柳 (9/5)

お渡しする



選別場での確認表

実施日：平成24年 9月4日（3時00分～6時30分）天気：くもり 気温： ℃

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(3:00)

（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：渡部

(4:00)

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：渡部

(6:30)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(6:15) OK
鮮度タンク内海水温	(6:15) 6 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 6.5 ℃

確認者：渡部

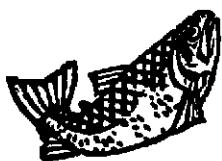
(6:15)

確認者特記欄：渡部 (9/4)

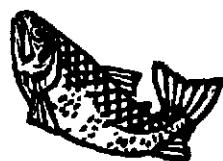
*霧が濃く見通し悪化

責任者確認欄：二本柳 (9/4)

お塘様



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成24年9月4日（3時45分～6時22分）天気：曇 気温：℃

（健康チェック表）

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

確認者：三船

(5:29)

（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 ○
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船

(6:21)

キャビン

船倉

（温度の測定）

確認者：三船 (5:41)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:02)
		19.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:02)
		1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:41) 4.3 ℃

（船内清掃記録）

確認者：三船

(6:21)

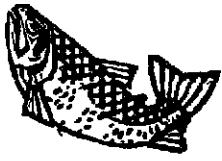
海水で清掃

確認者特記欄： 三船 (9/4)

なし

責任者確認欄： 二本柳 (9/4)

なし



選別場での確認表

実施日：平成 24年 9月 3日 (6時40分～9時30分) 天気：晴

気温：

℃

（健康チェック表）

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

確認者：渡部

(6:40)

（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：渡部

(7:30)

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：渡部

(10:00)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(10:00) OK
鮮度タンク内海水温	(10:00) 5.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(10:00) 6.0 ℃

確認者：渡部

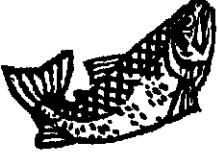
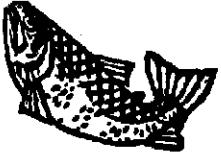
(10:00)

確認者特記欄：渡部 (9/3)

初起こし。
朝待ち大で運びた。

責任者確認欄：二本柳 (9/3)

お疲れ様


出港・漁獲から帰港までの確認表


実施日：平成24年9月3日（6時39分～9時05分）天気：晴 気温：

〈健康チェック表〉

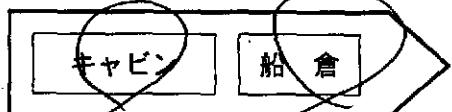
1 二本柳	2 室	3 細畠	4 中島
5 三船	6 渡部	7 市川	8 本間
9 村山	10 氷井	11	12

確認者：三船
(8:19)

〈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 7:41 2回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → ○

確認者：三船
(9:04)

〈温度の測定〉

確認者：三船 (8:33)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:59) 19.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:59) 2.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(8:30) 3.1 °C

〈船内清掃記録〉

海水で清掃

確認者：三船
(9:04)

確認者特記欄：三船 (93)

なし

責任者確認欄：二本柳 (93)

なし