



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 11 月 8 日 (4 時 30 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温： 1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(4:10)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

①
②
③
④
⑤
⑥

1回目

2回目

3回目

4回目

キャビン

船倉

確認者：①

(4:10)

〈温度の測定〉

確認者：①

5:45

漁場の海水温度	漁獲前	4:30 12.0°C
船倉内の海水温度	漁獲前	4:30 3.3°C

船倉内の氷の状態	帰港時	完
船倉内の秋サケの状態	帰港時	完
船倉内の海水温度	帰港時	5:45 4.1°C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(6:30)

ok

確認者特記欄：

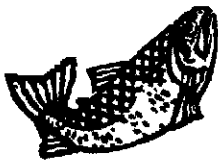
(/)

ok

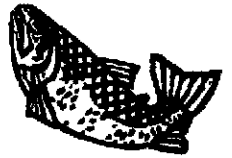
責任者確認欄：

(/)

ok



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 11 月 8 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 35 分) 天気：

気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

(6:35)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：④

(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：④

(6:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:35 良
鮮度タンク内海水温	(6:35) 3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:35) 5 ℃

確認者：④

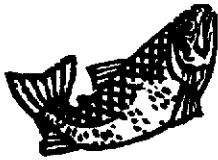
(6:35)

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 11 月 5 日 (4 時 20 分 ~ 6 時 30 分) 天気：

気温：℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

(6:30)

〈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：④

(6:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：④

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：④

(6:30)

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（／）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 11 月 8 日（8 時 00 分～6 時 30 分）天気：晴れ 気温：23℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①
3:50

〈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 3:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①
3:50

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：① 5:30

漁場の海水温度	漁獲前	4:28 13.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:25 4.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	5:30 3.2℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①
6:30

確認者特記欄：

（／）

OK

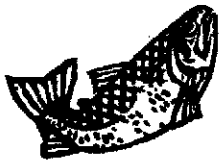
責任者確認欄：

（／）

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (193)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 31 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①
(3:20)

〈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 3:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①
(3:20)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:40 14.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:40 4.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	6:30 2℃

確認者：① (6:30)

〈船内清掃記録〉

確認者：①
(6:30)

確認者特記欄：

責任者確認欄：

O/c

O/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 1 日 14 時 00 分 6 分 30 分 天気：

気温：3.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

16:30

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

OK

確認者：④

16:30

チェック内容（作業終了後）

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

OK

確認者：④

16:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	16:30 16
鮮度タンク内海水温	16:30 3.2℃
秋サケ腹部内温度	16:30 7℃

確認者：④

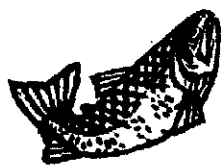
16:30

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 28 日 (3) 時 00 分 ~ (5) 時 10 分 天気：(晴) 気温： 0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 有藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①
(2.45)

〈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 :
- ・水揚げ時の水は十分か ☒

確認者：①
(2.45)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：① (4.20)

漁場の海水温度	漁獲前	13:20 14.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	13:20 4.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4.20 3.2 °C

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①
(4.10)

確認者特記欄：

(/)

OK

責任者確認欄：

(/)

OK



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 28 日 13 時 30 分 ~ 5 時 10 分 天気：

気温：4.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

15:10

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：④

13:30

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：④

17:10

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:10	OK
鮮度タンク内海水温	5:10	3℃
秋サケ腹部内温度	5:10	4.2℃

確認者：④

17:10

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

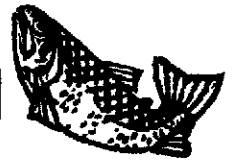
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（／）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 29 日（3 時 00 分～5 時 10 分）天気：（雨）気温： 0 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

2:50

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2:40 2回目 3回目 4回目

確認者：①

2:50

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

漁場の海水温度	漁獲前	3:20 14.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:20 3.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	完
船倉内の秋サケの状態	帰港時	完
船倉内の海水温度	帰港時	4:10 2.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

5:10

確認者特記欄：

（／）

O/C

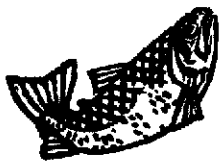
責任者確認欄：

（／）

O/C

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 29 日 (13 時 30 分 ~ 15 時 05 分) 天気：

気温： 3.6 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： ④

5:05

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： ④

13:30

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： ④

5:05

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:05	5.0°C
鮮度タンク内海水温	5:05	5.3°C
秋サケ腹部内温度	5:05	5.1°C

確認者： ④

5:05

確認者特記欄： ④

OK

責任者確認欄： ④

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 27 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 20 分) 天気：快 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

2:40

〈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
- ・水揚げ時の氷は十分か

○

○

○

○

1回目

○

確認者：①

2:40

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

17:15

漁場の海水温度	漁獲前	13:10 15.4°C
船倉内の海水温度	漁獲前	13:10 8.1°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	17:15 5.2°C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

15:20

ok

確認者特記欄：

(/)

ok

責任者確認欄：

(/)

ok

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 27 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 分) 天気：

気温：13.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

〈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：④

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：④

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	⑤:20
鮮度タンク内海水温	⑤:20 3.6℃
秋サケ腹部内温度	⑤:20 7℃

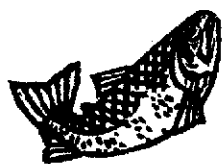
確認者：④

確認者特記欄：④

責任者確認欄：④

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 24 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 10 分) 天気：晴れ 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(2:40)

〈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 ☐ 3回目 ☐ 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①

(2:40)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(4:15)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 14.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 4.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	4:15
船倉内の秋サケの状態	帰港時	4:15
船倉内の海水温度	帰港時	4:15 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(4:10)

O/c

確認者特記欄：

(/)

O/c

責任者確認欄：

(/)

O/c



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 24 日 13 時 30 分 ~ 15 時 10 分 天気：

気温：6.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

15:10

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

OK

確認者：④

13:30

チェック内容（作業終了後）

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

OK

確認者：④

15:10

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:10	2℃
鮮度タンク内海水温	15:10	2℃
秋サケ腹部内温度	15:10	3.5℃

確認者：④

15:10

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

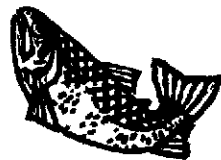
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 22 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気： 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①
(2:40)

〈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 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①
2:40

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：① (2:40)

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:10 4.4℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:10 6.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	4:15
船倉内の秋サケの状態	帰港時	4:15
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 3.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①
(5:30)

ok

確認者特記欄：

(/)

ok

責任者確認欄：

(/)

ok



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 22 日 9 時 30 分 ~ 5 時 20 分 天気：

気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

15:20

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：④

13:30

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：④

15:20

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:20 100
鮮度タンク内海水温	5:20 3 ℃
秋サケ腹部内温度	5:20 2 ℃

確認者：④

15:20

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 21 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 15 分) 天気：(曇) 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①
2:40

〈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
- ・水揚げ時の水は十分か

1回目 2回目 3回目 4回目
2:40確認者：①
2:40

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：① 2:20

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 14.6°C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 8.2°C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 4.4°C

〈船内清掃記録〉

確認者：①
5:15

確認者特記欄：

(/)

ok

責任者確認欄：

(/)

ok

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 21 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 10 分) 天気：

気温：13.4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

5:10

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：④

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：④

5:10

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:10
鮮度タンク内海水温	5:10 3.3℃
秋サケ腹部内温度	5:10 3.5℃

確認者：④

5:10

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 20 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 45 分) 天気：曇り 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 斎藤 竜一
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①
(240)

〈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：①
(240)

キャビン

船 倉

1回目 2回目 3回目 4回目

〈温度の測定〉

確認者：① (420)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 14.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 6.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 3.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①
(545)

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)

o/c

o/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 21 日 (3 時 35 分) 天気：

気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： ④

15:40

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者： ④

13:40

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者： ④

15:40

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:10
鮮度タンク内海水温	5.40 5.3℃
秋サケ腹部内温度	5:40 3.2℃

確認者： ④

15:40

確認者特記欄： ④

OK

責任者確認欄： ④

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 18 日 (3 時 分 ~ 5 時 20 分) 天気：曇り 気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

2:40

〈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
- ・水揚げ時の氷は十分か

①

①

①

①

①

①

確認者：①

2:40

キャビン

船 倉

1回目

2回目

3回目

4回目

〈温度の測定〉

確認者：①

4:15

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 14.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 2.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	残
船倉内の秋サケの状態	帰港時	残
船倉内の海水温度	帰港時	4:10 3.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

5:20

OK

確認者特記欄：

(／)

責任者確認欄：

(／)

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 17 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 50 分) 天気：(曇) 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(2.40)

〈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 2.40 2回目 3.50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①

(2.40)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(4.30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 14.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 8.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	5
船倉内の秋サケの状態	帰港時	11
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 4.5℃

〈船内清掃記録〉

Ok

確認者：①

(5.50)

確認者特記欄：

(/)

Ok

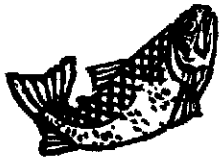
責任者確認欄：

(/)

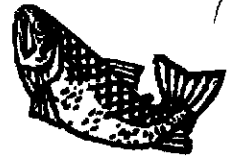
Ok

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 17 日 (3 時 5 分) 天気： 気温： ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： ④

〈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： ④

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： ④

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	4.5℃
鮮度タンク内海水温	1.5℃
秋サケ腹部内温度	2.5℃

確認者： ④

確認者特記欄： ④

責任者確認欄： ④

OK

OK



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 16 日 (2 時 分 ~ 6 時 分) 天気：

気温：21℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

16:00

〈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：④

13:00

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：④

16:15

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6/15 氷
鮮度タンク内海水温	16:15 3℃
秋サケ腹部内温度	16:15 2.8℃

確認者：④

16:15

確認者特記欄：④

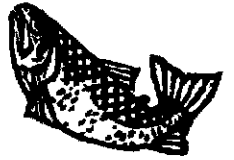
責任者確認欄：④

OK

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 16 日（2 時 20 分 ~ 6 時 10 分）天気：晴れ 気温：0.1℃

〈健康チェック表〉

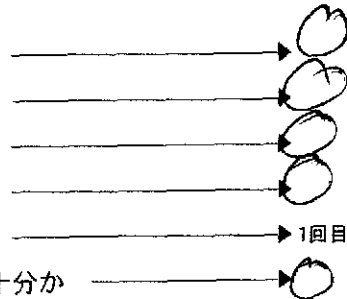
作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①
2/10

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 2.00 2回目 3.40 3回目 4.15 4回目

確認者：①
2/10

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：① (4/15)

漁場の海水温度	漁獲前	2:40 13.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:40 3.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 2.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①
6/10

o/c

確認者特記欄：

(／)

o/c

責任者確認欄：

(／)

o/c



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 13 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 10 分) 天気：晴 気温： 7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①
(2:40)

〈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
- ・水揚げ時の氷は十分か

1回目 2回目 3回目 4回目

キャビン

船 倉

確認者：①
(2:40)

〈温度の測定〉

確認者：① (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 15.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 6.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①
(6:10)

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 13 日 時 15 分 ~ 時 05 分 天気：

気温：11.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

16:05

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：④

13:15

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：④

16:05

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	16:05 OK
鮮度タンク内海水温	16:05 24℃
秋サケ腹部内温度	16:05 4℃

確認者：④

16:05

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 10 日 (3 時 分 ~ 5 時 分) 天気：晴 気温：3 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

240

〈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：①

240

キャビン

船 倉

1回目 240 2回目 400 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：①

420

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 15.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 6.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4.70 4.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

520

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)

OK

OK



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 10 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 20 分) 天気：

気温：9.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

5:20

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：④

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：④

5:20

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:20 OK
鮮度タンク内海水温	5:20 5.1℃
秋サケ腹部内温度	5:20 5.3℃

確認者：④

5:20

確認者特記欄：④

OK
記録はとられてます。

責任者確認欄：

腹部温度は10℃以下であって
OKとされています。



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 9 日 (3 時 分 ~ 1 時 25 分) 天気 晴れ 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 有藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①
(240)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者：①
(280)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：① (420)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 5.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 4.0℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①
(525)

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 7 日 (3 時 0 分 ~ 5 時 3 分) 天気：

気温： 6.7 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

15:20

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：④

340

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：④

15:20

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:25 氷
鮮度タンク内海水温	15:25 2.5 °C
秋サケ腹部内温度	15:25 6 °C

確認者：④

15:23

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 4 日 時 5 分 天気：

気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

5:05

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：④

5:05

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：④

5:05

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:05
鮮度タンク内海水温	5:05 42℃
秋サケ腹部内温度	5:05 16℃

確認者：④

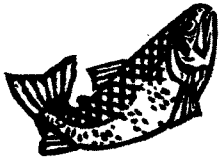
5:05

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 6 日 3 時 00 分 ~ 6 時 30 分 天気：晴 気温：14.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

2:40

〈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
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：①

2:40

キャビン

船 倉

1回目 2:40 2回目 3:50 3回目 4:20 4回目

〈温度の測定〉

確認者：①

4:45

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 6.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	4:45 4.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

6:30

O/C

確認者特記欄：

（ / ）

O/C

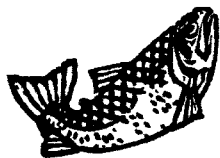
責任者確認欄：

（ / ）

O/C

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 6 日 3 時 30 分 ~ 6 時 25 分 天気：

気温： 9.9 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

6:25

〈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：④

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：④

6:25

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:25	4.7 °C
鮮度タンク内海水温	6:25	4.7 °C
秋サケ腹部内温度	6:25	4.2 °C

確認者：④

6:25

確認者特記欄：④

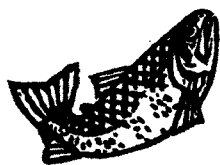
OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 8 日 2 時 00 分 ~ 5 時 45 分 天気：晴 気温：1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

12:40

〈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
- ・水揚げ時の水は十分か

1回目 ≥ 2回目 400 3回目 : 4回目 :

確認者：①

12:40

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

14:30

漁場の海水温度	漁獲前	13:10 15.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	13:10 4.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	14:30 3.5 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

15:45

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)

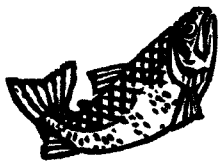
O/c

O/c

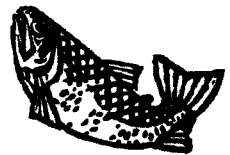
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五

(1/8)



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 8 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：

気温： 4 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： ④

(4:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ④

(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： ④

(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者： ④

(5:45)

確認者特記欄： ④

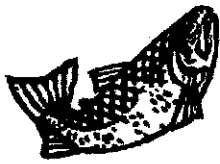
(1/8)

OK

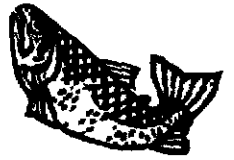
責任者確認欄： ④

(1/8)

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 4 日 (3 時 分 ~ 5 時 分) 天気：雨 気温：11 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(2:40)

〈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
- ・水揚げ時の氷は十分か

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者：①

(2:40)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：① (:)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 12.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 12.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:10 5.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(5:10)

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 3 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 40 分) 天気：(晴) 気温：8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

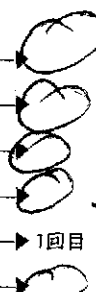
確認者：①

240

〈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：①

240

キャビン

船倉

1回目 240 2回目 400 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：①

430

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 17.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 8.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 5.4℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

540

o/c

確認者特記欄：

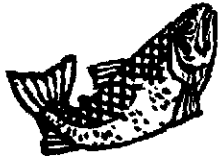
(/)

o/c

責任者確認欄：

(/)

o/c



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 3 日 2 時 30 分 ~ 5 時 30 分 天気：

気温： 13.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： ④

(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： ④

(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： ④

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 良
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.7°C
秋サケ腹部内温度	(5:30) 5.6°C

確認者： ④

(5:30)

確認者特記欄： ④

OK

責任者確認欄： ④

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 10 月 7 日（ 時 3 分 6 分 ） 天気：晴れ 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

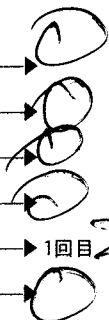
確認者：①

240

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目

2回目

3回目

4回目

確認者：①

240

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

240

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 17.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 5.3℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：①

600

確認者特記欄：

（ / ）

OK

責任者確認欄：

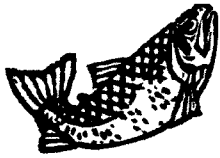
（ / ）

OK

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五

10/2



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 10 月 2 日 (3 時 分 6 時 00 分) 天気：

気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

(6:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者：④

(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

OK

確認者：④

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:00 良
鮮度タンク内海水温	6:00 3.2℃
秋サケ腹部内温度	6:00 6.4℃

確認者：④

6:00

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK

10/2

10/2

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 30 日（3 時 00 分～5 時 15 分）天気：晴れ 気温：7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田次男	3 小野 忠	4 本村拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①
240

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：①
240

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：① 4:15

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:10 18.1℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:10 8.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:15 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①
5:15

o/c

確認者特記欄：

（ / ）

o/c

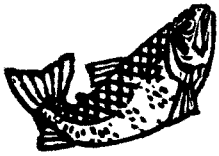
責任者確認欄：

（ / ）

o/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

9月30日 (3時30分510分)

天気：

気温：10.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

5:14

〈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：④

3:35

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：④

5:10

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:10 7.6
鮮度タンク内海水温	5:10 3.5℃
秋サケ腹部内温度	5:10 4℃

確認者：④

5:10

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

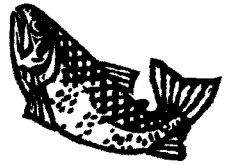
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 27 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 15 分) 天気：晴 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 斎藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

240

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目

2回目

3回目

4回目

確認者：①

240

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 18.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	5:10 8.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	7:15 4.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

5:15

確認者特記欄：

(/)

o/c

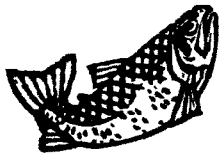
責任者確認欄：

(/)

o/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

9月29日 (3時 分 5時 分) 天気：

気温：13.8℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者：④

(5:30)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：④

(5:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:15
鮮度タンク内海水温	5:15 4.2℃
秋サケ腹部内温度	5:15 6℃

確認者：④

(5:15)

確認者特記欄：④

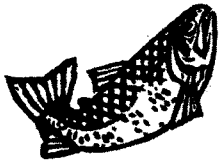
OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 27 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 20 分) 天気：晴 気温： 3 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

2:40

〈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
- ・水揚げ時の氷は十分か

1回目 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：①

2:40

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

4:15

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:10 17.7℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:10 5.8℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:15 3.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

5:20

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

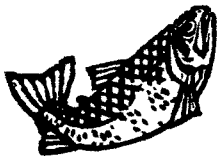
(/)

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 9 月 27 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 15 分) 天気：

気温： 6.2 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： ④

4:40

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者： ④

3:50

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者： ④

5:15

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:15) 良
鮮度タンク内海水温	(5:15) 4 °C
秋サケ腹部内温度	(5:15) 5.2 °C

確認者： ④

5:15

確認者特記欄： ④

OK

責任者確認欄： ④

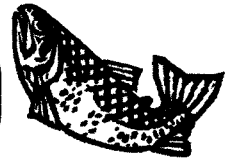
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 25 日 (3 時 分 ~ 5 時 分) 天気：晴 気温：12 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 有藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(240)

〈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：①

(240)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(4.25)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 18.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 8.3 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4.25) 6.4 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(5.25)

確認者特記欄：

(/)

OK

責任者確認欄：

(/)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

9 月 25 日 3 時 分 ~ 5 時 20 分 天気：

気温：16.7℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

(4:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

OK

確認者：④

(3:40)

チェック内容（作業終了後）

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

OK

確認者：④

(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:20 OK
鮮度タンク内海水温	5:20 4.0℃
秋サケ腹部内温度	5:20 4.8℃

確認者：④

(5:20)

確認者特記欄：④

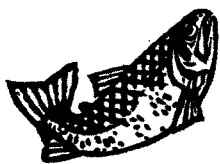
OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 24 日（3 時 00 分～5 時 20 分）天気：晴れ 気温：10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田次男	3 小野 忠	4 本村拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野将太	7 林 勇次	8 香藤竜一
	9	10	11	12

確認者：①

240

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰
⑱
⑲
⑳
㉑
㉒
㉓
㉔
㉕
㉖
㉗
㉘
㉙
㉚
㉛
㉜
㉝
㉞
㉟
㊱
㊲
㊳
㊴
㊵
㊶
㊷
㊸
㊹
㊺
㊻
㊼
㊽
㊾
㊿

確認者：①

240

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：① 4:20

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 18.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 8.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 5.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

5:20

確認者特記欄：

（ / ）

0/c

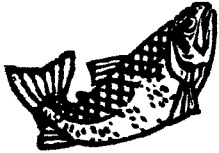
責任者確認欄：

（ / ）

0/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

9月24日 (3時40分~5時15分) 天気：

気温：13.2℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

3:50

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者：④

3:40

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：④

5:15

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:15 7.5℃
鮮度タンク内海水温	5:15 3.2℃
秋サケ腹部内温度	5:15 4.0℃

確認者：④

5:15

確認者特記欄：④

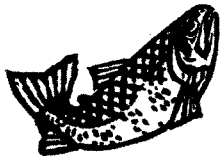
OK

責任者確認欄：④

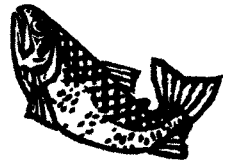
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 23 日 (3 時 分 5 時 30 分) 天気：晴れ 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(2:40)

〈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 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①

2:40

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 17.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 8.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	完
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 4.7℃

〈船内清掃記録〉

o/c

確認者：①

5:30

確認者特記欄：

(/)

o/c

責任者確認欄：

(/)

o/c

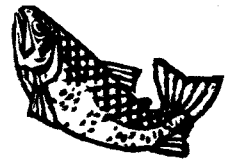
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五

9/23



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

9月23日 (3時30分~

時 分) 天気：

気温：

11℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

(4:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：④

(3:40)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：④

(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：④

(5:20)

確認者特記欄：④

9/23

OK

責任者確認欄：④

9/23

OK



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

7月27日 13時30分～

時 分) 天気：

気温：9.8℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

(:)

〈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：④

13:30

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：④

(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(:)	良好
鮮度タンク内海水温	(6:00)	0.7℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	6.0℃

確認者：④

(6:00)

確認者特記欄：④

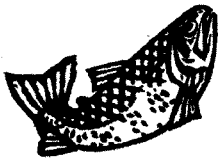
OK

責任者確認欄：④

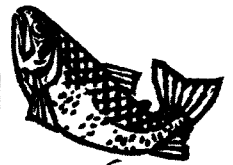
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 22 日 3 時 分 ~ 5 時 50 分 天気：晴 気温：6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

240

〈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：①

240

キャビン

船 倉

1回目

2回目

3回目

4回目

〈温度の測定〉

確認者：①

430

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 18.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 7.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 5.8 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

550

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 20 日 (3 時 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴れ 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 斎藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(240)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目 240 2回目 3回目 4回目

確認者：①

(240)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(5:25)

漁場の海水温度	漁獲前	3:15 18.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 6.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	終了
船倉内の秋サケの状態	帰港時	終了
船倉内の海水温度	帰港時	(4:25) 6.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(5:30)

確認者特記欄：

(/)

O/C

責任者確認欄：

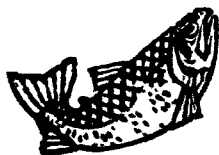
(/)

O/C

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五

9:30



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 7 月 20 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 分) 天気：

気温： 14 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

9:50

〈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：④

9:40

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：④

5:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:30
鮮度タンク内海水温	5:30 4.2℃
秋サケ腹部内温度	5:30 6.3℃

確認者：④

5:30

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 19 日 (3 時 53 分) 天気：晴れ 気温： 6 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田次男	3 小野 忠	4 本村拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 有藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(2 : 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 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①

(:)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(4 : 30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:15 12.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:18 8.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	☒
船倉内の秋サケの状態	帰港時	☒
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 5.4℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(4 : 30)

確認者特記欄：

(/)

O/c

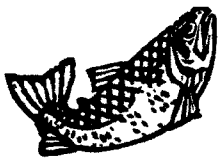
責任者確認欄：

(/)

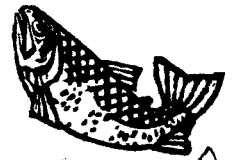
OK

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

9月19日 3時30分~5時20分 天気：

気温：10.4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

14:50

〈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：④

3:40

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：④

5:20

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:20 16
鮮度タンク内海水温	5:20 3.2℃
秋サケ腹部内温度	5:20 ℃

確認者：④

5:20

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 18 日（3 時 分 ~ 5 時 分）天気：晴れ 気温：4 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

2:40

〈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 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か ☒

確認者：①

2:40

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

4:35

漁場の海水温度	漁獲前	3:15 18.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 7.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	4:35 4.9 °C

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①

5:30

確認者特記欄：

（ / ）

OK

責任者確認欄：

（ / ）

OK



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 9 月 8 日 (10 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：

気温：7.6℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

4:45

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

OK

確認者：④

3:40

チェック内容（作業終了後）

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

OK

確認者：④

5:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:30 良
鮮度タンク内海水温	15:30 4.2℃
秋サケ腹部内温度	15:30 6℃

確認者：④

5:30

確認者特記欄：④

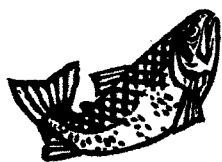
OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 7 月 17 日 (3 時 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴れ 気温： 5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(240)

〈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
- ・船倉の周りには
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

○
○
○
○
1回目 240 2回目 : 3回目 : 4回目 :
○

確認者：①

(240)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(430)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 18.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 8.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(430) 5.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(530)

確認者特記欄：

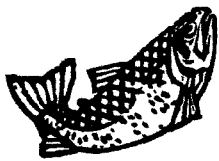
(/)

O/c

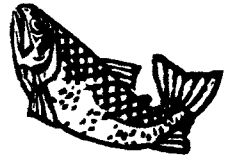
責任者確認欄：

(/)

OK



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 9 月 17 日 (9 時 40 分 ~ 5 時 26 分) 天気：

気温：10.0℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

(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：④

3:45

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：④

(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:20 氷
鮮度タンク内海水温	5:20 2.1℃
秋サケ腹部内温度	5:20 3.5℃

確認者：④

5:20

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

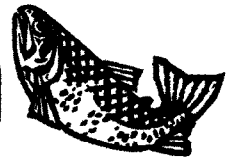
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 16 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

240

〈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：①

240

キャビン

船 倉

1回目 240 2回目 : 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：①

23.0

漁場の海水温度	漁獲前	3:15 18.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 18.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	23.0 18.6℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①

5:30

確認者特記欄：

(/)

OK

責任者確認欄：

(/)

OK

9/16



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

9月16日 2時40分~5時20分 天気：

気温：12.8℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

4.50

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

OK

確認者：④

3.40

チェック内容（作業終了後）

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

OK

確認者：④

5.20

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5.25℃
鮮度タンク内海水温	5.20℃
秋サケ腹部内温度	5.20℃

確認者：④

5.20

確認者特記欄：④

9/16

OK

責任者確認欄：④

9/16

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 18 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 20 分) 天気：晴 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 斎藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(2:49)

〈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
- ・船倉の周りには
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

○
○
○
○
1回目 2:40 2回目 4:30 3回目 5:10 4回目

確認者：①

(2:49)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(4:50)

漁場の海水温度	漁獲前	3:15 17.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 6.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 5.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

6:20

確認者特記欄：

(/)

o/c

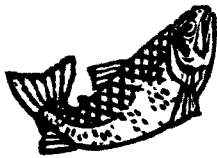
責任者確認欄：

(/)

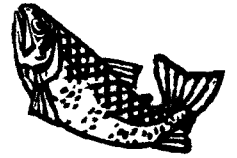
o/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

7月15日 (3時20分~6時20分) 天気：

気温：10.5℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

(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：④

(3:20)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：④

(6:15)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) 0℃
鮮度タンク内海水温	(6:15) 4.1℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 5.7℃

確認者：④

(6:15)

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

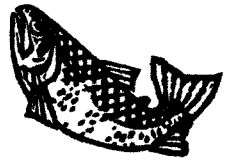
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 12 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 15 分) 天気：雨 気温：13 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(2:40)

〈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 ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①

(2:40)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 19.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 10.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 5.8 °C

〈船内清掃記録〉

o/c

確認者：①

5:15

確認者特記欄：

(/)

o/c

責任者確認欄：

(/)

o/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 9 月 12 日 5 時 30 分 ~ 5 時 40 分 天気：

気温：16.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

〈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：④

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：④

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:10	5
鮮度タンク内海水温	5:10	3.2℃
秋サケ腹部内温度	5:10	7.1℃

確認者：④

確認者特記欄：④

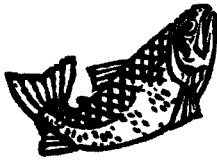
責任者確認欄：④

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

9 月 11 日 (3 時 0 分 ~ 5 時 15 分) 天気：

気温：15.4℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

440

〈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：④

3:35

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：④

5:15

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:15 溶
鮮度タンク内海水温	5:15 2.3℃
秋サケ腹部内温度	5:15 4.5℃

確認者：④

5:15

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（／）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 11 日（3 時 分～4 時 分）天気：曇 気温：15℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 斎藤 竜一
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

240

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

①

②

③

④

⑤

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者：①

240

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

4:30

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 19.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:20 11.0℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：①

4:20

OK

確認者特記欄：

（／）

OK

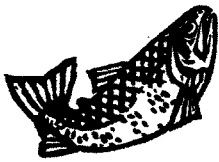
責任者確認欄：

（／）

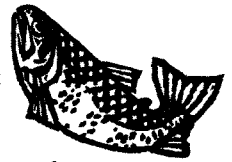
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 10 日 (3 時 分 ~ 5 時 分) 天気：曇り 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 斎藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①
(2:49)

〈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 2:40 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①
(2:40)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：① (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 19.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 10.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 7.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①
(5:30)

o/c

確認者特記欄：

(/)

ok

責任者確認欄：

(/)

o/c



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

9月10日(3時30分~5時15分) 天気：

気温：17.1℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

〈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：④

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：④

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5/5) 全
鮮度タンク内海水温	(5/5) 2.8℃
秋サケ腹部内温度	(5/5) 5.6℃

確認者：④

確認者特記欄：④

責任者確認欄：④



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 7 月 9 日 (3 時 分 ~ 5 時 40 分) 天気 < 曇り 気温： 14 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 小野 忠	④ 本村 拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(240)

〈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
- ・水揚げ時の水は十分か

1回目

2回目

3回目

4回目

確認者：①

(240)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(4:40)

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:20 20.3℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:20 10.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:40 6.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(5:40)

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年 7 月 9 日 3 時 45 分 天気：

気温：17.6℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

3450

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

OK

確認者：④

345

チェック内容（作業終了後）

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

OK

確認者：④

530

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5.5℃
鮮度タンク内海水温	5.3℃
秋サケ腹部内温度	5.5℃

確認者：④

530

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 7 月 8 日（3 時 00 分～5 時 30 分）天気：雨 気温：13 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①浅野 哲	②成田次男	③小野 忠	④本村拓馬
	⑤古川 倫也	⑥浅野将太	⑦林 勇次	⑧斎藤 竜一
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

240

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

○
○
○
○
1回目 2回目 3回目 4回目
○

確認者：①

240

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：① (X:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:15 20.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 8.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	1
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 7.1℃

〈船内清掃記録〉

o/c

確認者：①

530

確認者特記欄：

（ / ）

o/c

責任者確認欄：

（ / ）

o/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 26 年

9月 8日 () 時 30分 ~ () 時 (分) 天気：

気温：18.3℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：④

〈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：④

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：④

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15.5℃	16℃
鮮度タンク内海水温	15.5℃	2℃
秋サケ腹部内温度	15.5℃	5℃

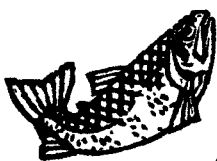
確認者：④

確認者特記欄：④

責任者確認欄：④

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成 25 年 9 月 6 日 (3 時 0 分) 天気：

気温： 23 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： ⑤

(3:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者： ⑤

(3:35)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者： ⑤

(3:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5.45	2℃
鮮度タンク内海水温	5.45	2℃
秋サケ腹部内温度	5.45	4℃

確認者： ⑤

(5:45)

確認者特記欄： ⑤

OK

責任者確認欄： ⑤

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 6 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：(曇り) 気温：16 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 小野 忠	4 本村 拓馬
	5 古川 倫也	6 浅野 将太	7 林 勇次	8 香藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

(240)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

1回目

2回目

3回目

4回目

確認者：①

(240)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:15 19.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:15 10.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30 6.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(5:30)

OK

確認者特記欄：

(/)

OK

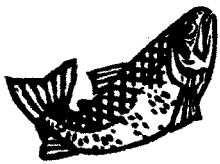
責任者確認欄：

(/)

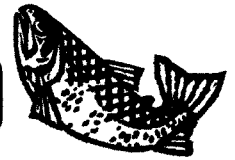
OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：① (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 8 日 (3 時 分 5 時 30 分) 天気：雨 気温：13℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田次男	③ 小野 忠	④ 本村拓馬
	⑤ 古川 倫也	⑥ 浅野 将太	⑦ 林 勇次	⑧ 斎藤 竜一
	9	10	11	12

確認者：①

240

〈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：①

240

キャビン

船 倉

1回目 2:40 2回目 4:10 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：① 2:30

漁場の海水温度	漁獲前	8:20 20.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:20 10.2℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：①

5:30

OK

確認者特記欄：

(/)

OK

責任者確認欄：

(/)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： 丸五



選別場での確認表



実施日：平成26年

9月5日 3時10分~

時 分) 天気：

気温：

℃

〈健康チェック表〉

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

確認者： ⑤

3:40

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： ⑤

3:45

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： ⑤

(:)

OK

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(:)	良好
鮮度タンク内海水温	(:)	1.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(:)	4.2 ℃

確認者： ⑤

(:)

確認者特記欄： ⑤

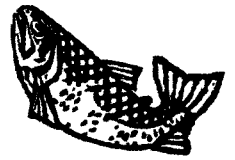
9:5

責任者確認欄： ⑤

9:5



選別場での確認表



実施日：平成 ²⁶~~25~~ 年 9 月 4 日 (4 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気： C 気温： ~~17.8~~ 16.0 °C

〈健康チェック表〉

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

確認者： ⑤

(:)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者： ⑤

(:)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者： ⑤

(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(:)	良好
鮮度タンク内海水温	(:)	0.3 °C
秋サケ腹部内温度	(:)	1.2 °C

他に確認?

確認者： ⑤

(:)

確認者特記欄： ⑤ (/)

OK

責任者確認欄： ⑤ (/)

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：①（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 26 年 9 月 4 日（3 時 00 分～5 時 30 分）天気：（曇） 気温：13℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①浅野 哲	2成田次男	3小野 忠	4本村拓馬
	5古川 倫也	6浅野 将太	7林 勇次	8有藤 竜一
	9	10	11	12

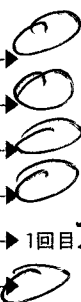
確認者：①

（240）

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 240 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：①

240

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①（ : ）

漁場の海水温度	漁獲前	3:19 20.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:19 10.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 5.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

530

確認者特記欄：

（ / ）

責任者確認欄：

（ / ）

OK

OK