

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(11/17)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 11 月 17 日 (4時30分~5時40分) 天気：(曇) 気温：5.7 ℃

〈健康チェック表〉

1	小貴 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

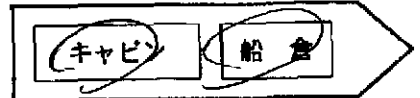
確認者：(印) (印)  
(4:20)

〈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 → 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_

確認者：(印) (印)  
(4:20)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:50) 9.7 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:50) 9.3 ℃

確認者：(印) (印) (5:20)

船倉内の氷の状態	帰港時	-
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	5:20 9.0 ℃

〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (印)  
(6:00)

確認者特記欄：

特記なし

(印) (11/17)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (11/17)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 11 月 17 日 (5 時 40 分 ~ 6 時 00 分) 天気：(曇) 気温： 7.7 ℃

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (印)

(4:20)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(印) (印)

(5:40)

### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印) (印)

(6:00)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：(印) (印)

(6:00)

確認者特記欄： (印) (印)

Y. T. U.

(11/17)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(1/2)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 11 月 12 日 (4時30分~5時20分) 天気 雨 気温： 5.0 ℃

## 〈健康チェック表〉

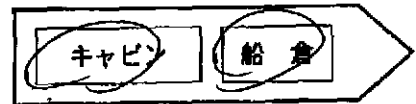
1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印)(印)  
(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 : 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か



確認者：(印)(印)  
(4:20)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:50) 8.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:50) 8.0 ℃

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	5.0, 7.6 ℃

確認者：(印)(印)(印)  
(5:00)

## 〈船内清掃記録〉

甲板、甲板、船倉を清掃

確認者：(印)(印)  
(5:10)

確認者特記欄：(印)(印) (1/2)  
コンパが多かった

責任者確認欄：( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (11/2)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 11 月 12 日 (5時20分~6時10分) 天気：西 気温： 38 ℃

### 〈健康チェック表〉

	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(印)(F)  
(4:20)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(印)(F)  
(5:20)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印)(F)  
(6:10)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(6:10)	0
鮮度タンク内海水温	(6:10)	18 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:10)	4.3 ℃

確認者：(印)(F)  
(6:10)

確認者特記欄： (印)(F) (11/2)  
振太郎

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有) 正栄丸漁業

HACCP委員会：

(11/6)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年11月6日 (4時30分~5時30分) 天気<曇り> 気温：8.3℃

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(S)(F)  
(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 4:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：(S)(F)  
(4:20)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:50) 10.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:50) -1.2℃

確認者：(S)(F) (5:10)

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	(5:10) 2.2℃

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(S)(F)  
(6:00)

確認者特記欄：(S)(F) (11/6)

特記なし

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (11/6)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成27年11月6日(5時30分~6時00分) 天気：(曇) 気温：6.9℃

### 〈健康チェック表〉

	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(印) (14:20)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(印) (15:30)

#### 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：(印) (16:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(6:00) ○
鮮度タンク内海水温	(6:00) 1.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 2.4℃

確認者：(印) (6:00)

確認者特記欄： (印) (11/6)  
特記なし

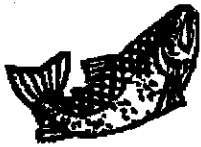
責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(1/4)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 11 月 4 日 (4時30分~5時30分) 天気：(曇) 気温：32 °C

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (F)  
(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 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_

1回目 4:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :



確認者：(印) (F)  
(4:20)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:30) 10.6 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:50) -1.0 °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	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:10) 2.2 °C

確認者：(印) (F) (5:10)

### 〈船内清掃記録〉

毎北甲板、船倉と清掃

確認者：(印) (F)  
(6:00)

確認者特記欄：

#12反し

(印) (F) (1/4)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (11/4)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 11 月 4 日 (5 時 30 分~6 時 00 分) 天気：曇り 気温： 3.6 ℃

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (F)  
(4:20)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(印) (F)  
(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：(印) (F)  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	○
鮮度タンク内海水温	(6:00)	1.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	2.4℃

確認者：(印) (F)  
(6:00)

確認者特記欄： (印) (F)  
特別なし (11/4)

責任者確認欄： ( )



書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(1/2)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年11月2日 (4時30分~5時30分) 天気：曇れ 気温：1.3℃

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (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 4:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：(印) (4:20)



### 〈温度の測定〉

確認者：(印) (5:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 10.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) 1.0℃

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	(5:10) 2.2℃

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (6:10)

確認者特記欄： (印) (1/2)  
特記なし

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (11/2)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27年 11月 2日 (5時30分~6時10分) 天気：曇 気温：-2.1℃

### 〈健康チェック表〉

	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
作業者名	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(印)(印)

(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：(印)(印)

(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：(印)(印)

(6:10)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:10) 1.0℃
秋サケ腹部内温度	(6:10) 2.5℃

確認者：(印)(印)

(6:10)

確認者特記欄：(印)(印)

特別取

(11/2)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有) 正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/30)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27年 10月 30日 (4時30分~5時40分) 天気：快 気温：29 °C

### 〈健康チェック表〉

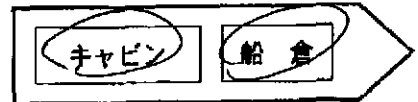
1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：今野(大)  
(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 4:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か



確認者：今野(大)  
(4:20)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:50) 12.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:50) -2.5 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:20) 2.0 °C

確認者：今野(大) (5:20)

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：今野(大)  
(6:15)

確認者特記欄：今野(大) (10/30)

特別なし

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(10/30)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 30 日 (5時40分~6時15分) 天気：はれ(気温：0.6 ℃)

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(印) (14:20)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(印) (5:40)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印) (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)	1.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:15)	3.2 ℃

確認者：(印) (6:15)

確認者特記欄：(印) (10/30)  
特になし

責任者確認欄：( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/28)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年10月28日(4時20分~6時30分) 天気：曇り 気温：11.5℃

## 〈健康チェック表〉

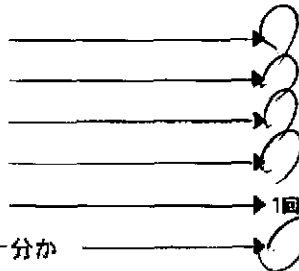
1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允純	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (印)  
(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
- ・水揚げ時の水は十分か



確認者：(印) (印)  
(4:20)



1回目 4:20 2回目 : 3回目 : 4回目 :

## 〈温度の測定〉

確認者：(印) (印) (6:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:40) 11.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:40) -0.5℃

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	8
船倉内の海水温度	帰港時	(6:10) 22℃

## 〈船内清掃記録〉

甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (印)  
(7:10)

確認者特記欄：(印) (印) (10/28)

霧が濃かった  
氷が、シバが多かった。

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/28)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27年 10月 28日 (6時30分~7時10分) 天気：曇り 気温： 12.1 ℃

## 〈健康チェック表〉

	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：(印) (F)  
(4:20)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(印) (F)  
(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：(印) (F)  
(7:10)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:10)	0
鮮度タンク内海水温	(7:10)	10℃
秋サケ腹部内温度	(7:10)	20℃

確認者：(印) (F)  
(7:10)

確認者特記欄：(印) (F) (10/28)  
持ち直し

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

10/27



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年10月23日 (4時00分~5時15分) 天気：曇り 気温：2.5℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(印) (5:50)

## 〈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：(印) (5:50)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	4:20 (平均) 1.30℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:20 -0.5℃

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	5:00 1.0℃

確認者：(印) (5:50)

## 〈船内清掃記録〉

甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (5:40)

確認者特記欄：(印) (19)

責任者確認欄： ( )

特にTSS  
 TPPa等入庫前検査にあり、「倉の衛生」が保たれてます。HACCPの水準  
 が強く求められてます。組織として、進んでいきたいと思います。

(印) 10/23

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/23)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27年 10月 23日 (5時15分~5時40分) 天気：はれ 気温：-2.8℃

### (健康チェック表)

	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：(印) (5:50)

### (選別場衛生状態確認表)

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(印) (5:15)

#### 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：(印) (5:40)

### (選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(5:40)	<input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(5:40)	2.4℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	1.6℃

確認者：(印) (5:40)

確認者特記欄： (印) (10/23)  
特記なし

責任者確認欄： ( )



書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/21)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 10 月 21 日 (4時00分~5時00分) 天気：晴 気温：5.0 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(S)(F)  
(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 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_

確認者：(S)(F)  
(3:50)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) <del>1.30</del> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) -1.0 °C

確認者：(S)(F) (4:40)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) <del>1.0</del> °C

## 〈船内清掃記録〉

毎日に甲板、船倉を清掃

確認者：(S)(F)  
(5:30)

確認者特記欄： (S)(F) (10/21)  
4°C 7-10 2.0

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/21)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成27年10月21日 (5時00分~5時30分) 天気：曇り 気温：15℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小 黄 裕嗣	② 新 濱 基 揮	③ 小 崎 尚 文	④ 平 野 智 也
	⑤ 方 波 見 允 紀	⑥ 渡 部 元 喜	⑦	⑧
	⑨ 今 野 大	⑩ 今 野 千 昭	⑪ 新 川 福 二	⑫

確認者：(印)(印)  
13:50

### 〈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：(印)(印)  
15:00

#### 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：(印)(印)  
15:30

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:30)	2.0℃
鮮度タンク内海水温	(5:30)	2.0℃
秋サケ腹部内温度	(11:30)	2.0℃

確認者：(印)(印)  
15:30

確認者特記欄：(印)(印)  
10/21

責任者確認欄：( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/20)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年10月20日(4時00分~5時10分) 天気：☁️ 気温：5.7℃

## 〈健康チェック表〉

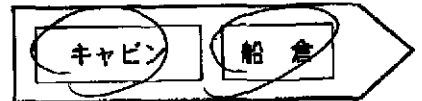
1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (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 :
- ・水揚げ時の水は十分か



確認者：(印) (3:50)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) 13.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) -0.5℃

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	(4:50) 2.6℃

確認者：(印) (4:50)

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (5:50)

確認者特記欄： (印) (10/20)  
451256

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/20)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 20 日 (5時10分~5時50分) 天気：曇り 気温：3.9 ℃

## 〈健康チェック表〉

	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：(F)  
(5:50)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(F)  
(5:10)

### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(F)  
(5:50)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50) ○
鮮度タンク内海水温	(5:50) 1.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 2.0 ℃

確認者：(F)  
(5:50)

確認者特記欄：(F) (10/20)  
特別

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/17)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 10 月 17 日 (4時00分~5時20分) 天気：はれ 気温：6.0 °C

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

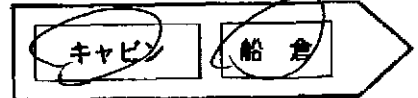
確認者：(印) (F)  
(3:50)

### 〈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 :
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：(印) (F)  
(3:50)



### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) 13.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) -0.7 °C

確認者：(印) (F) (5:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 2.6 °C

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板船倉を清掃

確認者：(印) (F)  
(5:50)

確認者特記欄：(印) (F) (10/17)

特記なし

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/17)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 17 日 (5 時 20 分 ~ 5 時 50 分) 天気：はれ 気温：30 ℃

## 〈健康チェック表〉

	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
作業者名	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者： (F) (H)  
(5:50)

## 〈選別場衛生状態確認表〉

### チェック内容 (選別前)

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

確認者： (F) (H)  
(5:20)

### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者： (F) (H)  
(5:50)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:50) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:50) 1.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50) 2.2 ℃

確認者： (F) (H)  
(5:50)

確認者特記欄： (F) (H) (10/17)

4  
特記欄

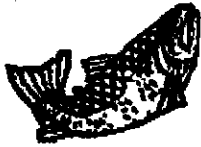
責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/16)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年10月16日(4時00分~5時15分) 天気：曇り 気温：39℃

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (5:50)

### 〈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：(印) (5:50)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) 13.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) -0.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 22℃

確認者：(印) (5:00)

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (5:45)

確認者特記欄： (印) (10/16)  
特記なし

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/16)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27年 10月 16日 15時15分～5時45分) 天気：晴 気温：21℃

### 〈健康チェック表〉

	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
作業者名	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(印) (F)  
15:50

### 〈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：(印) (F)  
15:15

#### 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：(印) (F)  
15:40

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(15:45)	0
鮮度タンク内海水温	(15:45)	2.5℃
秋サケ腹部内温度	(15:40)	2.5℃

確認者：(印) (F)  
15:45

確認者特記欄：(印) (F)

4/12/16

(10/16)

責任者確認欄： ( )



書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/15)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 10 月 15 日 (4 時 00 分 ~ 5 時 10 分) 天気：はれ 気温：5.1 °C

## 〈健康チェック表〉

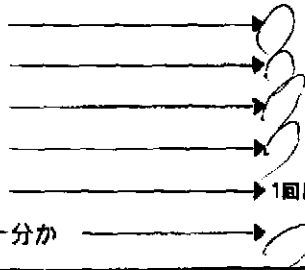
1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (F)  
(5:50)

## 〈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 3:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :



確認者：(印) (F)  
(3:50)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) <del>11.7</del> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) -0.5 °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	(4:50) 3.8 °C

確認者：(印) (F) (4:50)

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (F)  
(5:40)

確認者特記欄：

特記なし

(印) (F) (10/15)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/15)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 15 日 (5時10分~5時40分) 天気：曇り 気温： 1.9 ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(印) (10/15)

### 〈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：(印) (5:10)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印) (5:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:40)	0
鮮度タンク内海水温	(5:40)	1.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	3.0 ℃

確認者：(印) (5:40)

確認者特記欄：(印) (10/15)  
4号12号

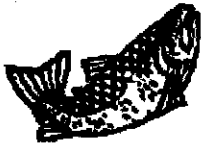
責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/14)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年10月14日(4時00分~5時20分) 天気：はれ 気温：4.0℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	⑧ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(印)(印)  
(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：(印)(印)  
(3:50)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) 14.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) -0.3℃

確認者：(印)(印) (5:00)

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) 3.8℃

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印)(印)  
(5:50)

確認者特記欄：

(印)(印) (10/14)

特記なし

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/14)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 14 日 (5 時 20 分~5 時 50 分) 天気：はれ 気温： 2.5 ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：(印) (F)  
(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

確認者：(印) (F)  
(5:20)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印) (F)  
(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:50)	0
鮮度タンク内海水温	(5:50)	1.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	3.2 ℃

確認者：(印) (F)  
(5:50)

確認者特記欄：(印) (F) (10/14)  
4F1015U

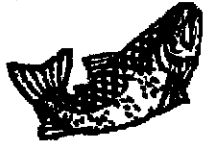
責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/12)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年10月12日(4時00分~5時20分) 天気：(晴) 気温：9.4℃

## 〈健康チェック表〉

1	小貴 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (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 :
- 水揚げ時の水は十分か

確認者：(印) (3:50)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(4:20) 15.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:20) 2.4℃

確認者：(印) (5:00)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 2.8℃

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (6:00)

確認者特記欄：

(印) (10/12)

沖54.

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/12)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 12 日 (5時20分~6時00分) 天気：174 気温： 7.6 ℃

### 〈健康チェック表〉

	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：(印) (7)  
(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

確認者：(印) (7)  
(5:20)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印) (7)  
(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 2.4 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 3.6 ℃

確認者：(印) (7)  
(6:00)

確認者特記欄：(印) (7) (10/12)  
4F 12/20

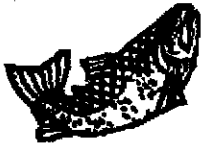
責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/7)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年10月7日(3時00分~4時40分) 天気：(D) 気温：7.6℃

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(S)(F)  
(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 \_\_\_\_\_ 1回目 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_

確認者：(S)(F)  
(2:50)



## 〈温度の測定〉

確認者：(S)(F)(4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:22) 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) -0.4℃

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	(4:20) 2.0℃

## 〈船内清掃記録〉

確認者：(S)(F)  
(4:20)

海水で甲板、船倉を清掃

確認者特記欄： (S)(F) (10/7)  
特別

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(10/17)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成27年10月17日(4時40分~5時20分) 天気：曇り 気温：5.5℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	4 平野 智也
	5 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(5)(7)  
(2:50)

### 〈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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：(5)(7)  
(4:40)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)(7)  
(5:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:20)	0
鮮度タンク内海水温	(5:20)	1.0℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	1.8℃

確認者：(5)(7)  
(5:20)

確認者特記欄：(5)(7)  
4時20分

(10/17)

責任者確認欄： ( )



書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(10/6)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年10月6日 (3時0分~4時40分) 天気：曇り 気温：7.9℃

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (12:50)

## 〈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 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_



確認者：(印) (12:50)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 16.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) -0.2℃

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	(4:20) 4.2℃

確認者：(印) (14:20)

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板・船倉を清掃

確認者：(印) (15:20)

確認者特記欄： (印) (10/6)  
特記なし

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(10/16)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 6 日 (4時40分~5時20分) 天気：(曇) 気温：5.2℃

## 〈健康チェック表〉

	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
作業者名	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(印) (F)  
(2:50)

## 〈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：(印) (F)  
(4:40)

### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印) (F)  
(5:20)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:20)	0
鮮度タンク内海水温	(5:20)	1.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	2.6℃

確認者：(印) (F)  
(5:20)

確認者特記欄：(印) (F)

(10/6)

特記なし

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

10/5



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27年 10月 5日 (2時30分~4時10分) 天気(曇) 気温：8.7℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：今野(大)  
(2:30)

## 〈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 2:30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：今野(大)  
(2:30)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	2:50 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:50 0.1℃

確認者：今野(大) (3:50)

船倉内の氷の状態	帰港時	○
船倉内の秋サケの状態	帰港時	○
船倉内の海水温度	帰港時	3:50 4.6℃

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：今野(大)  
(4:40)

確認者特記欄：

今野(大) (10/5)

特記なし

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/5)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27年 10月 5日 (4時10分~4時40分) 天気：(曇) 気温：6.1℃

### 〈健康チェック表〉

	① 小貴 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(S)(H)  
(12:30)

### 〈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：(S)(H)  
(4:10)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(S)(H)  
(4:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(4:40)	○
鮮度タンク内海水温	(4:40)	1.8℃
秋サケ腹内温度	(4:40)	3.7℃

確認者：(S)(H)  
(4:40)

確認者特記欄：(S)(H) (10/5)  
特になし

責任者確認欄：( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(12/3)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年10月3日(2時50分~4時40分) 天気：はれ 気温：14.8℃

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(S)(F)

(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 \_\_\_\_\_ 1回目 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_

確認者：(S)(F)

(2:50)



## 〈温度の測定〉

確認者：(S)(F) (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) <del>11.4</del> ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) -0.2℃

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	(4:20) 5.6℃

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(S)(F)

(5:30)

確認者特記欄： (S)(F) (10/3)

特記なし

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(10/3)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成27年10月3日(14時40分~5時30分) 天気：はれ 気温：9.9℃

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (12:50)

### 〈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：(印) (14:40)

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：(印) (2:50) 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)	25℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	5.0℃

確認者：(印) (5:30)

確認者特記欄：(印) 特になし

(10/3)

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

10/1



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年10月1日 (3時00分~5時10分) 天気：曇れ 気温：7.4℃

## 〈健康チェック表〉

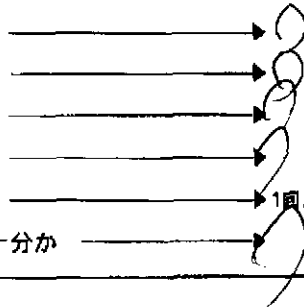
1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (2:50)

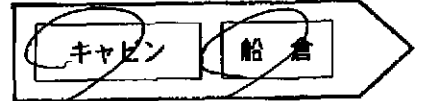
## 〈船内衛生状態確認表〉

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



確認者：(印) (2:50)



1回目 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:20 16.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:20 -0.1℃

確認者：(印) (4:50)

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 6.8℃

## 〈船内清掃記録〉

毎日に甲板船倉を清掃

確認者：(印) (5:50)

確認者特記欄：

(印) (10/1)

取りかた

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (10/1)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27年 10月 1日 (5時10分~5時50分) 天気：晴 気温：5.2℃

## 〈健康チェック表〉

作業者名	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(F)

(12:50)

## 〈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：(F)

(5:10)

### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(F)

(5:50)

## 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:50)	0
鮮度タンク内海水温	(5:50)	2.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	5.8℃

確認者：(F)

(5:50)

確認者特記欄：(F)

特別に

(10/1)

責任者確認欄：

( )



書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/30)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 30 日 (3時00分~4時40分) 天気：雨 気温：10.0 °C

### 〈健康チェック表〉

1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(S)(F)  
(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 \_\_\_\_\_ 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 (S)(F)  
(2:50)



### 〈温度の測定〉

確認者 (S)(F) (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 16.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 1.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 6.8 °C

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板船倉を清掃

確認者 (S)(F)  
(5:20)

確認者特記欄： (S)(F) (9/30)  
特記なし

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(9/30)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成27年9月30日(4時40分~5時20分) 天気：曇り 気温：8.8℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(9/30) (12:50)

### 〈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：(9/30) (14:40)

#### 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：(9/30) (15:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20)	0
鮮度タンク内海水温	(5:20)	22℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	6.6℃

確認者：(9/30) (15:20)

確認者特記欄：(9/30)

特記欄

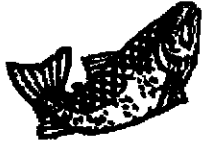
責任者確認欄：( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

9/29



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年9月29日(3時10分~4時40分) 天気：曇り 気温：8.9℃

### 〈健康チェック表〉

1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

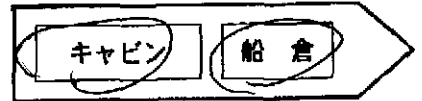
確認者：今野(大) (2:50)

### 〈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 \_\_\_\_\_ 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：今野(大) (2:50)



### 〈温度の測定〉

確認者：今野(大) (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	3:20 17.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:20 1.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 6.6℃

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板船倉も清掃

確認者：今野(大) (5:20)

確認者特記欄：今野(大) (9/29)

持たせ

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/29)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成27年9月29日 (4時40分~5時20分) 天気：曇り 気温：26.6℃

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者： (9/29) (F)  
12:50

### 〈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： (9/29) (F)  
14:40

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： (9/29) (F)  
15:20

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:20)	0
鮮度タンク内海水温	(5:20)	22℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	6.2℃

確認者： (9/29) (F)  
15:20

確認者特記欄： (9/29) (F)

特記

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/28)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 28 日 (3時00分~4時50分) 天気：1/F 気温：13.0 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(9/28) (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 \_\_\_\_\_ 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：(9/28) (2:50)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 16.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 11.1 °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	(4:30) 11.8 °C

確認者：(9/28) (4:30)

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(9/28) (5:40)

確認者特記欄：(9/28)

持たない

9/28

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/28)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成27年9月28日(4時50分~5時40分) 天気： 気温：10.2℃

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	9	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(9/28) 今野 大  
(12:50)

### 〈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：(9/28) 今野 大  
(4:50)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(9/28) 今野 大  
(5:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:40)	○
鮮度タンク内海水温	(5:40)	2.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	6.5℃

確認者：(9/28) 今野 大  
(5:40)

確認者特記欄：(9/28) 今野 大  
野 大

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/26)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 26 日 (3時00分~4時40分) 天気：(曇り) 気温：12.0 °C

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

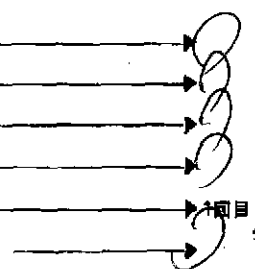
確認者：(印) (F)

(12:50)

### 〈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
- ・水揚げ時の水は十分か



確認者：(印) (F)

(12:50)



1回目 250 2回目 : 3回目 : 4回目 :

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.4 °C

確認者：(印) (F) (14:20)

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	(4:20) 6.6 °C

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (F)

(15:20)

確認者特記欄： (印) (F) (9/26)  
岸田氏

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/26)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 26 日 (4時40分~5時20分) 天気：くもり 気温： 12.1 ℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：(9/26) (F)  
12:50

### 〈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：(9/26) (F)  
(4:40)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(9/26) (F)  
(5:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:20)	0
鮮度タンク内海水温	(5:20)	1.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	4.0 ℃

確認者：(9/26) (F)  
(5:20)

確認者特記欄： (9/26) (F)

特になし

責任者確認欄： ( )



書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

9/25



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 25 日 (3時00分~4時40分) 天気：(曇) 気温：12.6 °C

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印)(印)  
(12:50)

## 〈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 2.50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：(印)(印)  
(12:50)



## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 11.6 °C

確認者：(印)(印) (14:20)

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	(4:20) 6.8 °C

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板船倉を清掃

確認者：(印)(印)  
(15:20)

確認者特記欄： (印)(印) (9/25)  
特記なし

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(9/25)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 25 日 (4時40分~5時20分) 天気：曇り 気温：13.4 °C

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(9/25) (12:50)

### 〈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：(9/25) (14:40)

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：(9/25) (15:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(15:20)	<input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(15:20)	2.1 °C
秋サケ腹部内温度	(15:20)	6.2 °C

確認者：(9/25) (15:20)

確認者特記欄：(9/25) (9/25) 4F 7220

責任者確認欄：( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/24)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27年 9 月 24日 (3時00分~5時00分) 天気：(F) 気温：13.7 ℃

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(F) (F)  
(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 \_\_\_\_\_ 1回目 2:50 2回目 \_\_\_\_\_ 3回目 \_\_\_\_\_ 4回目 \_\_\_\_\_
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_



確認者：(F) (F)  
(2:50)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 6.8℃

確認者：(F) (F) 14:40

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(F) (F)  
(5:50)

確認者特記欄：(F) (F) (9/24)  
終了

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/24)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 24 日 (5時00分~5時50分) 天気：<モ/ 気温：12.7 ℃

### 〈健康チェック表〉

	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：(5/24)

(12:50)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

#### チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5/24)

(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：(5/24)

(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:50)	○
鮮度タンク内海水温	(5:50)	2.5 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	6.6 ℃

確認者：(5/24)

(5:50)

確認者特記欄：(5/24)

特記なし

(9/24)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

9/23



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27年 9 月 23 日 (3時15分~5時30分) 天気：はれ 気温：15.3 ℃

### 〈健康チェック表〉

1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：今野 (大)  
(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  1回目 2:50 2回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の水は十分か

確認者：今野 (大)  
(2:50)



### 〈温度の測定〉

確認者：今野 (大) (5:10)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 17.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:30) 2.0 ℃

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	(5:10) 4.6 ℃

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板・船倉を清掃

確認者：今野 (大)  
(6:20)

確認者特記欄：今野 (大) (9/23)  
風が強かった

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(9/23)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 23 日 (5 時 30 分 ~ 6 時 20 分) 天気：晴 気温：13.7 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	⑧ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(印) (F)  
(2:50)

### 〈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：(印) (F)  
(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：(印) (F)  
(6:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:20) 0
鮮度タンク内海水温	(6:20) 3.6 °C
秋サケ腹部内温度	(6:20) 7.2 °C

確認者：(印) (F)  
(6:20)

確認者特記欄：(印) (F) (9/23)

特記欄

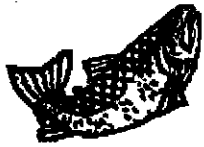
責任者確認欄：( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/21)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 21 日 (3 時 00 分 ~ 4 時 50 分) 天気：(晴) 気温：14.7 °C

## 〈健康チェック表〉

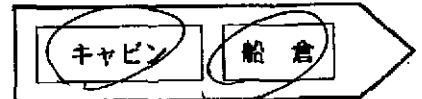
1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (印)  
(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  1回目 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の水は十分か



確認者：(印) (印)  
(2:50)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 12.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 9.5 °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	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 5.0 °C

確認者：(印) (印) (4:30)

## 〈船内清掃記録〉

甲板で甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (印)  
(5:30)

確認者特記欄：(印) (印)  
杭木が壊れた。

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(9/21)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27年 9 月 21 日 (4時50分~5時30分) 天気：(晴) 気温：12.9 °C

### 〈健康チェック表〉

作業者名	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(印) (F)  
(12:50)

### 〈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：(印) (F)  
(14:50)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印) (F)  
(15:30)

### 〈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)	20 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	40

確認者：(印) (F)  
(15:30)

確認者特記欄：(印) (F)  
45 12 21

(9/21)

責任者確認欄： ( )



書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/9)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年9月19日 (3時00分~5時00分) 天気：雨 気温：17.7℃

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印)(7)  
(12:50)

## 〈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 2回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の水は十分か \_\_\_\_\_



確認者：(印)(7)  
(12:50)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	9:20 16.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:20 11.2℃

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	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:40 6.8℃

確認者：(印)(7) (4:40)

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印)(7)  
(5:30)

確認者特記欄：(印)(7) (9/9)

雨・風が強かった

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (19/19)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 19 日 (5時00分~5時30分) 天気：~~雨~~ 気温：13.3 ℃

### (健康チェック表)

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (12:50)

### (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：(印) (15:00)

#### 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：(印) (15:30)

### (選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(15:30)	<input checked="" type="checkbox"/>
鮮度タンク内海水温	(15:30)	2.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(15:30)	6.6 ℃

確認者：(印) (15:30)

確認者特記欄：(印) 特記なし

(9/19)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/18)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 18 日 (3時00分~4時50分) 天気：LT/1 気温：14.0 ℃

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紘	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

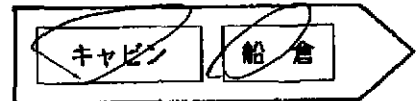
確認者：(印)(F)  
(2:50)

## 〈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  1回目 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か

確認者：(印)(F)  
(2:50)



## 〈温度の測定〉

確認者：(印)(F) (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:20 17.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:20 -9.8℃

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	4:30 6.6℃

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印)(F)  
(5:30)

確認者特記欄：(印)(F)

9/18

持たない

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/18)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 18 日 (4時50分~5時30分) 天気(毛) 気温： 13.4 °C

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印)(印)

(12:50)

### 〈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：(印)(印)

(4:50)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印)(印)

(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)	26 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	5.8 °C

確認者：(印)(印)

(5:30)

確認者特記欄：(印)(印)

特記なし

(9/18)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/17)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年9月17日(3時00分~4時40分) 天気：曇り 気温：13.9℃

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(9/17)  
(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 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：(9/17)  
(2:50)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 0.7℃

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	(4:20) 4.6℃

確認者：(9/17) (4:20)

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(9/17)  
(5:10)

確認者特記欄：(9/17)  
風が強く下の階におく。

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/17)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27年 9 月 17 日 (4時40分~5時10分) 天気：(曇) 気温：12.7 ℃

### 〈健康チェック表〉

	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基撰	3 小崎 尚文	4 平野 智也
作業者名	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(5)(F)  
(2:50)

### 〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：(5)(F)  
(4:40)

チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(5)(F)  
(5:10)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:10)	0
鮮度タンク内海水温	(5:10)	2.0 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:10)	5.2 ℃

確認者：(5)(F)  
(5:10)

確認者特記欄：(5)(F) 9/17  
特記なし

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

9/16



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 16 日 (3 時の分~5 時 10 分) 天気：(E) 気温：12.1 °C

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(A)(F)  
(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  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：(A)(F)  
(2:50)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 2.8 °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	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:45) 6.2 °C

確認者：(A)(F) (4:50)

## 〈船内清掃記録〉

毎日に甲板、船倉を清掃

確認者：(A)(F)  
(5:50)

確認者特記欄： (A)(F) 9/16  
特になし

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/16)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27年 9月 16日 (5時10分~5時50分) 天気：曇り 気温：11.4℃

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(印) (F)  
(2:50)

### 〈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：(印) (F)  
(5:10)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印) (F)  
(5:50)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:50)	0
鮮度タンク内海水温	(5:50)	26℃
秋サケ腹部内温度	(5:50)	5.5℃

確認者：(印) (F)  
(5:50)

確認者特記欄：(印) (F)

4/12/25

(9/16)

責任者確認欄

( )



書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/15)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 15 日 (3時00分~4時50分) 天気：124 気温：12.1 °C

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(9/15) (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 \_\_\_\_\_ 1回目 2:50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か \_\_\_\_\_

確認者：(9/15) (2:50)



### 〈温度の測定〉

確認者：(9/15) (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) -0.5 °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	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 3.6 °C

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板 船倉を清掃

確認者：(9/15) (5:20)

確認者特記欄：(9/15) 特記なし

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/15)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 15 日 (4時50分~5時20分) 天気：はれ 気温： 21 ℃

### 〈健康チェック表〉

	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(印)(印)  
(2:50)

### 〈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
- ・海水の清潔度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：(印)(印)  
(4:50)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印)(印)  
(5:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:20)	0
鮮度タンク内海水温	(5:20)	2.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:20)	5.8 ℃

確認者：(印)(印)  
(5:20)

確認者特記欄：(印)(印)

特記なし

(9/15)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

9/14



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 14 日 (3時00分~5時00分) 天気：<E> 気温：15.7 °C

## 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：(印) (F)  
(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
- ・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：(印) (F)  
(2:50)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) -0.5 °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	(4:40) 3.6 °C

確認者：(印) (F) (4:40)

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(印) (F)  
(5:40)

確認者特記欄：(印) (F)

疲れた。

(9/14)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(9/14)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成27年9月14日(5時00分~5時40分) 天気：(晴) 気温：15.2℃

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	7	8
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	12

確認者：(印)(印)  
(2:50)

### 〈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：(印)(印)  
(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：(印)(印)  
(5:40)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:40)	○
鮮度タンク内海水温	(5:40)	28℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	4.2℃

確認者：(印)(印)  
(5:40)

確認者特記欄：(印)(印)

4時22分

(9/14)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/2)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年9月12日(3時00分~5時10分) 天気：晴 気温：15.3℃

## 〈健康チェック表〉

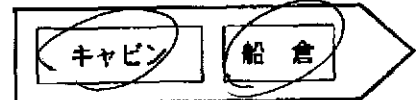
1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(9/2) (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  1回目 2:50 2回目
- ・水揚げ時の氷は十分か



3回目 : 4回目 :

確認者：(9/2) (2:50)

## 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 17.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:20) 2.8℃

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) 6.6℃

確認者：(9/2) ( )

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板船倉を清掃

確認者：(9/2) (6:00)

確認者特記欄：(9/2)

漁りが終わった。

責任者確認欄：( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/12)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 12 日 (5時10分~6時00分) 天気：ばり 気温：14.4 ℃

### 〈健康チェック表〉

	1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
作業者名	5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
	9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(印) (F)

(2:50)

### 〈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：(印) (F)

(4:50)

5:10

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(印) (F)

(6:00)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	2.3 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	6.2 ℃

確認者：(印) (F)

(6:00)

確認者特記欄：(印) (F)

特記なし

(9/12)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 9 日 (7時00分~4時45分) 天気：曇り 気温：12.6 ℃

### 〈健康チェック表〉

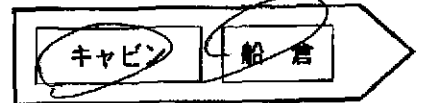
1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
5 方波見 允紀	6 渡部 元喜	7	8
9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(9/9) (12:50)

### 〈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  2回目  3回目  4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か



確認者：(9/9) (12:50)

### 〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	13:20 18.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:20 2.8 ℃

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	14:30 7.2 ℃

確認者：(9/9) (14:30)

### 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(9/9) (15:20)

確認者特記欄：(9/9)

特記なし

責任者確認欄：( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(9/9)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 9 日 (4時45分~5時20分) 天気<モ> 気温：14.7 ℃

### 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(9/9) (12:59)

### 〈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：(9/9) (14:45)

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：(9/9) (15:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(15:20)	0
鮮度タンク内海水温	(15:20)	2.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(15:20)	6.2 ℃

確認者：(9/9) (15:20)

確認者特記欄：(9/9) 片山

責任者確認欄：( )



書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会： (9/7)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成27年9月17日 (3時00分~4時50分) 天気：(F) 気温：14.3℃

〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：(F) (9/7)  
(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 \_\_\_\_\_ 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：(F) (9/7)  
(2:50)

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：(F) (9/7) (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	13:20 18.1℃	船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	漁獲前	13:29 0.2℃	船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
			船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 25℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(F) (9/7)  
(5:20)

毎日に甲板・船倉を清掃

確認者特記欄：(F) (9/7)  
毎日は甲板、

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (9/7)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表

実施日：平成 27 年 9 月 7 日 (4 時 50 分 ~ 5 時 20 分) 天気：☁️ 気温：14.5 ℃

### 〈健康チェック表〉

	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：(9/7)  
(12:50)

### 〈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：(9/7)  
(14:50)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(9/7)  
(15:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(15:20)	○
鮮度タンク内海水温	(15:20)	2.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(15:20)	3.8 ℃

確認者：(9/7)  
(15:20)

確認者特記欄：(9/7)  
\*7/20

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有) 正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/5)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 5 日 (3 時 00 分 ~ 4 時 50 分) 天気：快晴 気温：12.9 °C

## 〈健康チェック表〉

1	小貫 裕嗣	2	新濱 基揮	3	小崎 尚文	4	平野 智也
5	方波見 允紀	6	渡部 元喜	7		8	
9	今野 大	10	今野 千昭	11	新川 福二	12	

確認者：今野 (F)

(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 1回目 2.50 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の水は十分か

確認者：今野 (F)

(2:50)



## 〈温度の測定〉

確認者：今野 (F) (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:20 18.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:20 -0.4 °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	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 1.8 °C

## 〈船内清掃記録〉

塩水で甲板、船倉を清掃

確認者：今野 (F)

(5:10)

確認者特記欄：今野 (F) (9/5)

特記なし

責任者確認欄： \_\_\_\_\_ ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(9/5)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 5 日 ( 4 時 50 分 ~ 5 時 10 分 ) 天気：曇 ( 気温：14.0 ℃ )

### 〈健康チェック表〉

作業者名	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：(9/5) (F)  
(12:50)

### 〈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：(9/5) (F)  
(14:50)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：(9/5) (F)  
(15:10)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(15:10)	○
鮮度タンク内海水温	(15:10)	2.8 ℃
秋サケ腹部内温度	(15:10)	3.2 ℃

確認者：(9/5) (F)  
(15:10)

確認者特記欄：(9/5) (F)

特記なし

(9/5)

責任者確認欄：

( )

書式作成日：平成12年7月1日

(有)正栄丸漁業

HACCP委員会：

(9/4)



# 出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 4 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 20 分) 天気：曇り 気温：15.2 ℃

## 〈健康チェック表〉

1 小貫 裕嗣	2 新濱 基揮	3 小崎 尚文	4 平野 智也
5 方波見 允純	6 渡部 元喜	7	8
9 今野 大	10 今野 千昭	11 新川 福二	12

確認者：(9/4) (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 \_\_\_\_\_ 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：(9/4) (2:50)

## 〈温度の測定〉

確認者：(9/4) ( : )

漁場の海水温度	漁獲前	(3:20) 19.8 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(5:20) 0.2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 6.2 ℃

## 〈船内清掃記録〉

海水で甲板、船倉を清掃

確認者：(9/4) (5:20)

確認者特記欄：(9/4) (5:20)

責任者確認欄： ( )

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(9/4)

(有)正栄丸漁業



# 選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 4 日 (5 時 20 分 ~ 6 時 20 分) 天気：(F) 気温：16.2 ℃

### 〈健康チェック表〉

	① 小貫 裕嗣	② 新濱 基揮	③ 小崎 尚文	④ 平野 智也
作業者名	⑤ 方波見 允紀	⑥ 渡部 元喜	⑦	⑧
	⑨ 今野 大	⑩ 今野 千昭	⑪ 新川 福二	⑫

確認者：今野(F)  
(2:50)

### 〈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：今野(F)  
(5:20)

#### チェック内容 (作業終了後)

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

確認者：今野(F)  
(6:20)

### 〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(6:20)	○
鮮度タンク内海水温	(6:20)	7.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:20)	6.8 ℃

確認者：今野(F)  
(6:20)

確認者特記欄：今野(F)

特記なし

(9/4)

責任者確認欄：

( )