

25 (五)本村

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五

11/12



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 11 月 12 日 (5 時 分 ~ 7 時 分) 天気：

気温：5.0℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

7:10

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：④

5:08

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

7:19

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	7:10	7.0℃
鮮度タンク内海水温	7:10	7.4℃
秋サケ腹部内温度	7:10	5.3℃

確認者：④

7:14

確認者特記欄：④

11/12

OK

責任者確認欄：④

11/12

OK

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 11 月 12 日 (4 時 40 分 ~ 7 時 00 分) 天気：雨 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

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

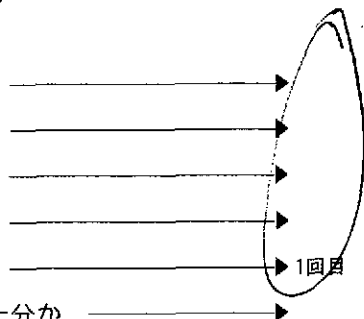
確認者：①

(4.30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 : 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者：①

(4.30)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	(5:00) 10.9 ℃
船倉内の海水温度	漁 獲 前	(5:00) 5.4 ℃

確認者：①

(6:10)

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	6:10 6.2 ℃

〈船内清掃記録〉

Ok

確認者：①

(7:00)

確認者特記欄：

(/)

Ok

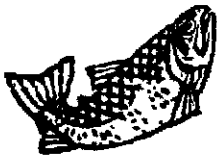
責任者確認欄：

(/)

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 27 年 11 月 6 日 5 時 50 分 天気：

気温：9.2℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者

④

6:50

〈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

6:50

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

④

6:50

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:50 7℃
鮮度タンク内海水温	6:50 4.2℃
秋サケ腹部内温度	6:50 6.5℃

確認者

④

6:50

確認者特記欄：④

11/6

O/C

責任者確認欄：④

11/6

O/C

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会： (/)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 11 月 6 日 (5 時 00 分 ~ 6 時 40 分) 天気：晴れ 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 裕太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

6:40

〈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

6:40

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：①

6:00

漁場の海水温度	漁獲前	5:10 11.3°C
船倉内の海水温度	漁獲前	5:10 5.5°C

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	6:00 6.2°C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

6:40

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 27 年 11 月 4 日（4 時 30 分～6 時 30 分）天気 晴れ 気温： 1 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：①

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



確認者：①

4:20

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

6:30

漁場の海水温度	漁獲前	4:40 11.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:40 2.1℃

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



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 11 月 4 日 (時 50 分 ~ 6 時 35 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 藤田 邦博	6 大内 健志	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

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：④

6:35

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:35 100
鮮度タンク内海水温	6:35 2.20
秋サケ腹部内温度	6:35 4.5℃

確認者：④

6:35

確認者特記欄：④

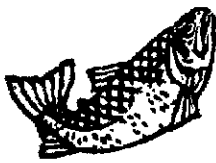
OK

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： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 11 月 2 日 (5 時 分 45 分) 天気：

気温：

0.0℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

(6/45)

〈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

(5:00)

チェック内容 (作業終了後)

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

OK

確認者：④

(6/45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	6/45 2.5℃
鮮度タンク内海水温	6/45 2.5℃
秋サケ腹部内温度	6/45 3.1℃

確認者：④

(6/45)

確認者特記欄：④

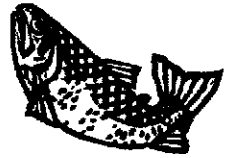
OK

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 27 年 11 月 2 日 (4 時 0 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴れ 気温：-2 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 哲	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

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：①

4:20

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

5:40

漁場の海水温度	漁獲前	4:40 12.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	4:40 3.1 °C

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

〈船内清掃記録〉

o/c

確認者：①

6:30

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ACCP委員会： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10月31日 (5時 分 ~ 7時 分) 天気：

気温： 3.3℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者： ④

7:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

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

7:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	7:00
鮮度タンク内海水温	7:00 2.5℃
秋サケ腹部内温度	7:00 3℃

確認者： ④

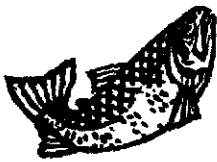
7:00

確認者特記欄： ④

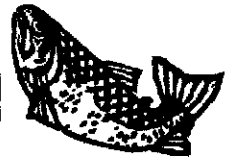
OK

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 27 年 10 月 31 日 (4 時 30 分 ~ 6 時 45 分) 天気 晴れ 気温： 0 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：①

(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 4:10 目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①

(4:20)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	4:50 11.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4:50 3.3℃

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	6:00 3.8℃

〈船内清掃記録〉

o/c

確認者：①

(6:48)

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 27 年 10 月 28 日 5 時 分 ~ 7 時 50 分 天気：

気温：12.5℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

(7:50)

〈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

(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

(:)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(7:50)
鮮度タンク内海水温	(7:50) 3.5℃
秋サケ腹部内温度	(7:50) 4℃

確認者：④

(7:50)

確認者特記欄：④

責任者確認欄：④

01C

04



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 00 分 ~ 7 時 40 分) 天気：(曇) 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 哲	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

(3 : 30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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



1回目 3:30 2回目 5:30 3回目 : 4回目 :

確認者：①

(3 : 30)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(6 : 15)

漁場の海水温度	漁獲前	(4 : 10) 12.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4 : 10) 6.6℃

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	(6 : 15) 5.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(7 : 40)

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

1024



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 02 月 24 日 時 30 分 ~ 時 35 分 天気：

気温：4.8℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

5:35

〈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

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

5:35

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:35 7.0℃
鮮度タンク内海水温	5:35 2.5℃
秋サケ腹部内温度	5:35 2.8℃

確認者：④

5:35

確認者特記欄：④

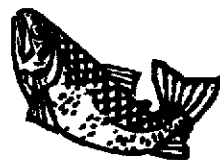
OK

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 27 年 10 月 24 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 35 分) 天気：晴れ 気温： / °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 本村 拓馬	4 古川 倫也
	5 浅野 翔太	6 林 勇次	7 工藤 駿	8
	9	10	11	12

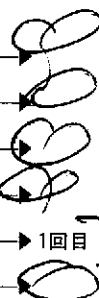
確認者：①

(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	(3:10) 13.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 4.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 3.5℃

〈船内清掃記録〉

o/c

確認者：①

(5:35)

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 27 年 10 月 23 日 (3 時 分 ~ 5 時 分) 天気：

気温：17℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

15:30

〈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

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：④

15:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	15:30	OK
鮮度タンク内海水温	15:30	2℃
秋サケ腹部内温度	15:30	△℃

確認者：④

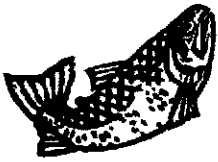
15:30

確認者特記欄：④

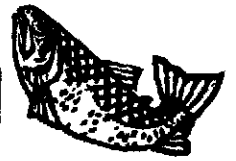
OK

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 27 年 10 月 23 日 (3 時 00 分 5 時 50 分) 天気：晴れ 気温： 22 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 将太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 13.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 4.1℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：①
550

TPPの導入、車庫内、船倉内、HACCPの取り組み、衛生管理、
組織として進んでいる。 (署名) 10/23

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 23 日 (5:00 ~ 5:50 時 分 ~ 時 分) 天気：晴れ 気温：— / °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

(:)

〈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

5:50

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：④

5:50

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	16:00 良
鮮度タンク内海水温	16:00 5.3℃
秋サケ腹部内温度	16:00 3℃

確認者：④

5:50

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 27 年 10 月 21 日（ 3 時 分 ~ 5 時 30 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 哲	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

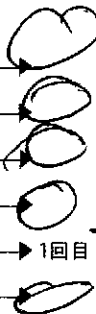
確認者：①

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〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 14.3℃
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	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	42.5 4.1℃

確認者：①

42.5

〈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



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 2 日 時 05 分 天気： 気温： 15.5℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	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

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	15:25 100
鮮度タンク内海水温	15:20 2.5℃
秋サケ腹部内温度	15:20 2.0℃

確認者：④

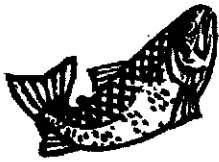
15:20

確認者特記欄：④

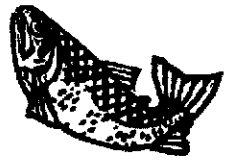
OK

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 27 年 10 月 20 日 (3 時 分 ~ 5 時 分) 天気 晴れ 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 将太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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

(4:35)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 14.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 4.9℃

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	5
船倉内の海水温度	帰港時	(4:35) 5.0℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

8:45

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： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 20 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 40 分) 天気：

気温： 5.2℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者： ④

5:40

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者： 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

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 5.7℃ 2.5℃
秋サケ腹部内温度	5:40 5.2℃

確認者： ④

5:40

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：（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 10 月 19 日 (3 時 分 5 時 分) 天気：晴れ 気温： 8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 本村 拓馬	4 古川 倫也
	5 浅野 将太	6 林 勇次	7 工藤 駿	8
	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

7:00

漁場の海水温度	漁獲前	13:10 15.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	13:10 6.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	7:00
船倉内の秋サケの状態	帰港時	7:00
船倉内の海水温度	帰港時	4.5℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①

5:00

確認者特記欄：

(/)

OK

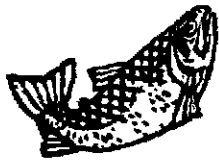
責任者確認欄：

(/)

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 27 年 10 月 19 日 (3 時 25 分 ~ 5 時 分) 天気：

気温： 10 ℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

15:00

〈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

13:45

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

15:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	15:00	16
鮮度タンク内海水温	15:00	1.1℃
秋サケ腹部内温度	15:00	2.1℃

確認者：④

15:00

確認者特記欄：④

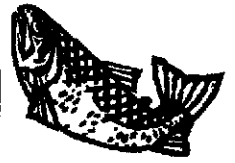
OK

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 27 年 10 月 17 日 3 時 分 ~ 5 時 30 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 哲	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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

4:20

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 14.7℃
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	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 4.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

5:30

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： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 17 日 (3 時 35 分 ~ 4 時 00 分) 天気：

気温： 21.7 °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 藤田 邦博	6 大内 健志	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

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

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	16.00 °C
秋サケ腹部内温度	17.00 °C

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：（ / ）



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 (3 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴れ 気温： 0 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 裕	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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

OK

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

5:30

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 5.6℃

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	5:30 3.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

5:30

OK

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

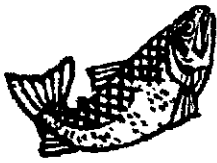
(/)

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 16 日 時 分 ~ 時 分 天気：

気温：3.2℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

(5:25)

〈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

(3:40)

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

(5:25)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:25) 良
鮮度タンク内海水温	(5:25) 2℃
秋サケ腹部内温度	(5:25) 3.5℃

確認者：④

(5:25)

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：（ / ）



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 (3 時 00 分 ~ 5 時 25 分) 天気 晴れ 気温： 9 ℃

〈健康チェック表〉

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

確認者：①

1249

〈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

1249

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

14540

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 16.2℃
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	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	4:40 8.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

1523

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 27 年 10 月 12 日 3 時 30 分 ~ 6 時 15 分 天気：

気温：10.6℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	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

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

6:15

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:15	OK
鮮度タンク内海水温	6:15	3.5℃
秋サケ腹部内温度	6:15	5℃

確認者：④

6:15

確認者特記欄：④

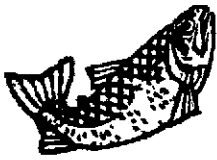
OK

責任者確認欄：④

OK

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 15 日 3 時 30 分 ~ 5 時 35 分 天気：

気温： 19.5 °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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

15:35

〈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

15:35

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

15:35

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	15:35	19.5
鮮度タンク内海水温	(2:2)	4.2°C
秋サケ腹部内温度	(2:2)	6°C

確認者：④

15:35

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：（ / ）



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 (3 時 分 5 時 35 分) 天気：晴 気温：8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 将太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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

(4.25)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 15.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 6.9 °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) 4.8 °C

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①

(5.35)

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：



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 (3 時 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴れ 気温： 2 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 将太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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

220

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	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 4.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

530

確認者特記欄：

責任者確認欄：

0/c

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 27 年 10 月 14 日 (3 時 30 分) 天気： 気温： 12.0 °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 藤田 邦博	6 大内 健志	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〉

水の状態	6:00	2
鮮度タンク内海水温	16:00	3.5 °C
秋サケ腹部内温度	16:00	5 °C

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：（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 10 月 13 日 (3 時 分 ~ 5 時 40 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 将太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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 2:40 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〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 16.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 6.3 °C

確認者：①

(4:30)

船倉内の氷の状態	帰港時	2/3
船倉内の秋サケの状態	帰港時	2/3
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 5.6 °C

〈船内清掃記録〉

o/c

確認者：①

5:40

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 27 年 10 月 3 日 (3 時 0 分 ~ 5 時 45 分) 天気：

気温： 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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

(5:40)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

確認者：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

(5:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:40 ice
鮮度タンク内海水温	5:40 5.3 °C
秋サケ腹部内温度	5:40 6 °C

確認者：④

(5:40)

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 27 年 10 月 10 日（ 5 時 0 分 ~ 11 時 00 分）天気：晴 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 裕	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

(4:40)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫

確認者：①

(4:40)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	5:00 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	8:00 10.2℃

確認者：①

(8:20)

船倉内の氷の状態	帰港時	10.6℃
船倉内の秋サケの状態	帰港時	
船倉内の海水温度	帰港時	10.6℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①

(11:00)

確認者特記欄：

(/)

O/c

責任者確認欄：

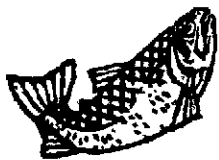
(/)

O/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会： 九五

10/10



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 10 日 5 時 分 ~ 10 時 分 天気：

気温： 10 ℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者： ④

10:50

〈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

17:00

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

10:50

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	10:50 良
鮮度タンク内海水温	10:50 5.3℃
秋サケ腹部内温度	10:50 7

確認者： ④

10:50

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：九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 7 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 30 分) 天気：

気温：7.3℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

5:25

〈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

5:25

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	5:25 20℃ OK
鮮度タンク内海水温	5:25 4.5℃
秋サケ腹部内温度	5:25 6℃

確認者：④

5:25

確認者特記欄：④

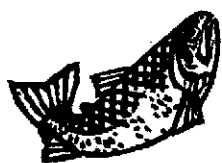
OK

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：（ / ）



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 分 ~ 5 時 20 分) 天気：晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 彬	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

(2.8.0)

〈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 2.8.0 2回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：①

(2.8.0)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(4.2.5)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 15.6 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 2.3℃

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	(4.2.5) 5.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(5.2.0)

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：

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 00 分 ~ 5 時 35 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 将太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

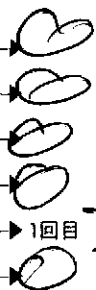
確認者：①

(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回目 4回目

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 15.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 6.5℃

確認者：①

(4.30)

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 6.1℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①

(5.35)

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 27 年 10 月 6 日 3 時 分 ~ 5 時 分 天気：

気温：8.1 °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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

5:35

〈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

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

5:55

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	5:35 夜
鮮度タンク内海水温	5:35 4.2℃
秋サケ腹部内温度	5:35 5℃

確認者：④

5:35

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：（ / ）



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 (3 時 00 分 ~ 6 時 40 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 彬	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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 4:00 3回目 4:30 4回目 5:30
- ・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〉

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 7.1℃

確認者：①

(4:35)

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	4:35 6.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(6:40)

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 27 年 10 月 3 日 13 時 30 分 天気：

気温：12.4℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	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

(7:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：④

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(6:30) 4.3℃
鮮度タンク内海水温	(7:30) 4.3℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 5.1℃

確認者：④

(6:30)

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 27 年 10 月 5 日（ 3 時 分 ~ 6 時 00 分 ） 天気：晴れ 気温： 8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 翔	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

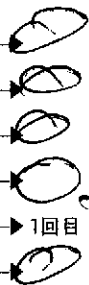
確認者：①

(289)

〈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

(480)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:40) 16.2°C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 6.3°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	(4:40) 5.8°C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(600)

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： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 5 日 3 時 30 分 ~ 6 時 10 分 天気：

気温： 7.9 °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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者： ④

6:10

〈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

3:10

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： ④

6:10

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:10 溶
鮮度タンク内海水温	6:10 4 °C
秋サケ腹部内温度	6:10 5.2 °C

確認者： ④

6:10

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 27 年 10 月 / 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 35 分) 天気：晴れ 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

作業員名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 将太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

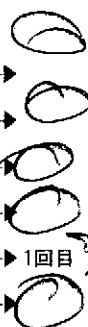
確認者：①

(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



確認者：①

(240)

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

確認者：①

(425)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 17.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 26℃

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	4:25 5.1℃

〈船内清掃記録〉

o/c

確認者：①

(535)

確認者特記欄：

(/)

o/c

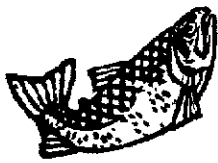
責任者確認欄：

(/)

o/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 1 日 時 分 ~ 時 分 天気： 気温： °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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者： ④

15:30

〈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

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： ④

15:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	15:30	OK
鮮度タンク内海水温	15:30	4.5 °C
秋サケ腹部内温度	15:30	5 °C

確認者： ④

15:30

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 27 年 9 月 30 日（3 時 分 ~ 5 時 分）天気：雨 気温： 7 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 裕太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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

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

(4:30)

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 8.2℃

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	4:30 5.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(4:30)

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

地域・ACCP委員会：丸五



選別場での確認表



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

気温：14.3℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

5:35

〈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

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

5:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:30 4.5℃
鮮度タンク内海水温	5:30 3℃
秋サケ腹部内温度	5:30 4.5℃

確認者：④

5:30

確認者特記欄：④

責任者確認欄：④

OK 9:30

OK 9:30

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 29 日 (3 時 分 ~ 5 時 50 分) 天気：晴 気温： 5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 裕太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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
- ・船倉の周りには
- ・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

確認者：①

12:40

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

14:30

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 23℃

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 6.3℃

〈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： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年

9月29日 10時0分~10時40分

天気：

気温：

8.8℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者： ④

(535)

〈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

(535)

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

(535)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	5.35℃
鮮度タンク内海水温	5.35℃
秋サケ腹部内温度	5.35℃

確認者： ④

(535)

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 27 年 9 月 28 日 時 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 藤田 邦博	6 天内 健志	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〉

水の状態	6.2℃
鮮度タンク内海水温	6.2℃ 3℃
秋サケ腹部内温度	6.2℃ 4.1℃

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 27 年 9 月 28 日（3 時 分～6 時 15 分）天気：晴小 気温：28℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①浅野哲	②成田次男	③本村拓馬	④古川倫也
	⑤浅野将太	⑥林勇次	⑦工藤駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

280

〈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

確認者：①

240

キャビン

船倉

1回目 240

4:00

3回目

4回目

4:25

〈温度の測定〉

確認者：①

18:40

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 8.2℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：①

16:15

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：（ / ）



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 分 ~ 5 時 35 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 裕太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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 : 3回目 : 4回目 :
○

確認者：①

2:40

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 9.9℃

確認者：①

4:30

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 6.3℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①

5:35

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 27 年 9 月 26 日 (9 時 分 ~ 5 時 分) 天気： 気温： °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 藤田 邦博	6 大内 健志	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

5:40

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	5:50 氷
鮮度タンク内海水温	5:50 6 °C
秋サケ腹部内温度	5:50 6.5 °C

確認者：④

5:50

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・ACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年

9月25日 時30分~5時30分 天気：

気温：

℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

15:30

〈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

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：④

15:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	15:30
鮮度タンク内海水温	15:30 2.1℃
秋サケ腹部内温度	15:30 5℃

確認者：④

15:30

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 27 年 9 月 25 日（3 時 00 分 ~ 5 時 30 分）天気：晴れ 気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 将太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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

確認者：①

(240)

キャビン

船 倉

1回目 240 2回目 350 3回目 4回目

〈温度の測定〉

確認者：①

(475)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 19.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 9.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	空
船倉内の秋サケの状態	帰港時	空
船倉内の海水温度	帰港時	(4:15) 6.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(5:30)

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 27 年 9 月 24 日（3 時 00 分～6 時 00 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 裕太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

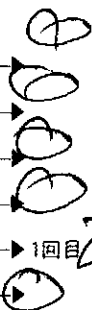
確認者：①

（ : ）

〈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 4:00 3回目 : 4回目 :

〈温度の測定〉

確認者：①

240

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 9.8℃

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	8:50 7.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

600

OK

確認者特記欄：

（ / ）

責任者確認欄：

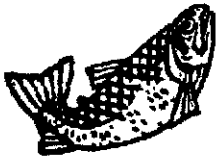
（ / ）

OK

OK

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 24 日 (3 時 50 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 13 ℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	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

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

15:55

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	5.55	浪
鮮度タンク内海水温	5.55	5.2℃
秋サケ腹部内温度	5.55	6℃

確認者： ④

5:55

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 27 年 9 月 23 日 (3 時 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：14 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 彬	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

280

〈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 280 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

280

漁場の海水温度	漁獲前	(3:10) 19.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 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	(4:30) 21℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

530

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 27 年

9月23日 (9時30分~5時50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 藤田 邦博	6 大内 健志	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

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 5.2℃
鮮度タンク内海水温	5:20 5.2℃
秋サケ腹部内温度	5:20 5.4℃

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 27 年 9 月 22 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 彬	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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 240 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

(4:29)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 10.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 7.4℃

〈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

書式作成日：平成12年7月1日

地域-ACCP委員会： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 22 日 (時 分 ~ 時 分) 天気：

気温： 14.5℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	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〉

水の状態	5:20
鮮度タンク内海水温	5:20 5.2℃
秋サケ腹部内温度	5:20 6℃

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 27 年 9 月 21 日 (3 時 分 ~ 6 時 分) 天気： 気温： 16 °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 藤田 邦博	6 大内 健志	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	(5.45) 7
鮮度タンク内海水温	(5.45) 3.2°C
秋サケ腹部内温度	(5.45) 5 °C

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 27 年 9 月 21 日（ 3 時 00 分 ~ 5 時 45 分 ） 天気：晴れ 気温： 13 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 彬	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 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	4:45 12.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

5:45

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 27 年 9 月 19 日 (3 時 30 分 ~ 5 時 15 分) 天気： 気温： 14 ℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	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

(3:40)

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

(5:15)

〈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
秋サケ腹部内温度	5/15 5℃

確認者： ④

(5:15)

確認者特記欄： ④

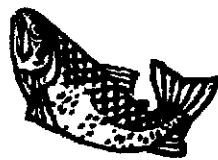
OK

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 27 年

7 月

19 日

(3 時

分

5 時

分)

天気：雨

気温：10

℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①浅野 哲	②成田 次男	③本村 拓馬	④古川 倫也
	⑤浅野 彬	⑥林 勇次	⑦工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

2800

〈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

2800

1回目

2回目

3回目

4回目

キャビン

船 倉

確認者：①

2800

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 12.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 10.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 7.3℃

確認者：①

2800

〈船内清掃記録〉

0/c

確認者：①

f:16

確認者特記欄：

(/)

0/c

責任者確認欄：

(/)

ok



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 分 ~ 12 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 彬	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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
②
③
④
⑤
⑥

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

4:15

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:40 10.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	4:15 9.1℃

〈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

地域HACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 18 日 3 時 40 分 15 分 天気：

気温：15.8℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	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

OK

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

OK

確認者：④

(5:10)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	5:10 18.2℃
鮮度タンク内海水温	5:10 4℃
秋サケ腹部内温度	5:10 5.6℃

確認者：④

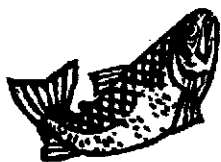
(5:10)

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 27 年 9 月 17 日 (3 時 分 ~ 5 時 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 彬	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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

4:20

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 9.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	4:20 7.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

8:00

OK

確認者特記欄：

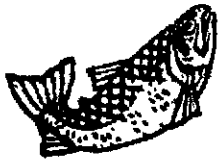
9/17

OK

責任者確認欄：

9/17

OK



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 17 日 0 時 25 分 ~ 5 時 分) 天気： 気温： ℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

3:25

〈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

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

5:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:00 1
鮮度タンク内海水温	5:00 1 ℃
秋サケ腹部内温度	5:00 2.3 ℃

確認者：④

5:00

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：（ / ）



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 7 月 16 日 (3 時 分 ~ 5 時 30 分) 天気：晴 気温：24.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 裕太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 9.3 °C

確認者：①

(2.40)

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 7.6 °C

〈船内清掃記録〉

O/C

確認者：①

(5.30)

確認者特記欄：

(/)

OK

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

9/16



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 16 日 (3 時 48 分 ~ 5 時 0 分) 天気：

気温：

12.7℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

(4:10)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者：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	(5:28)
鮮度タンク内海水温	(5:28) 4.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:28) 4.2℃

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：

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 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 裕太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

確認者：①

280

〈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
- ・水揚げ時の氷は十分か

○
○
○
○
1回目
○

280

キャビン 船 倉

確認者：①

280

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 10.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	8:15 6.0℃

確認者：①

8:15

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①

8:15

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 27 年 9 月 15 日 (3 時 40 分 ~ 5 時 40 分) 天気：

気温：12.2℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

(4:20)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者：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

OK

確認者：④

(5:35)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:35)	良
鮮度タンク内海水温	(5:35)	3.5℃
秋サケ腹部内温度	(5:35)	5℃

確認者：④

(5:35)

確認者特記欄：④

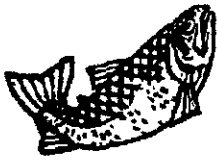
OK

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： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年

9月14日 (2時40分~5時40分) 天気：

気温：

15.6℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 健志	7	8
	9	10	11	12

確認者： ④

4.00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

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

15.35

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:35) 良
鮮度タンク内海水温	(5:35) 7℃
秋サケ腹部内温度	(5:35) 3.5℃

確認者： ④

5.35

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：



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 7 月 14 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 35 分) 天気：雨 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 哲	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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
- ・水揚げ時の氷は十分か

①
②
③
④
⑤
⑥

1回目 2:40 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :

確認者：①

12:40

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁 獲 前	3:10 19.6°C
船倉内の海水温度	漁 獲 前	3:10 10.4°C

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 2.1°C

確認者：①

12:30

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①

12:35

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： 九五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 12 日 (3 時 40 分 ~ 6 時 10 分) 天気：

気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 浅野 徳子	2 本村 武雄	3 古川 豊	④ 古川 隆夫
	5 藤田 邦博	6 大内 剛	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

OK

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

OK

確認者： ④

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:10 良
鮮度タンク内海水温	6:00 3.5 ℃
秋サケ腹部内温度	6:10 5.0 ℃

確認者： ④

6:00

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 27 年 9 月 12 日 (3 時 分 ~ 6 時 10 分) 天気 晴れ 気温： °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 彬	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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 4:00 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

4:50

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 19.0°C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 10.1°C

船倉内の氷の状態	帰港時	良
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良
船倉内の海水温度	帰港時	4:50 5.6°C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

6:10

ok

確認者特記欄：

(/)

ok

責任者確認欄：

(/)

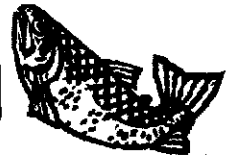
ok

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 7 月 10 日 (3 時 分 ~ 8 時 分) 天気 (晴) 気温： 12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 本村 拓馬	4 古川 倫也
	5 浅野 翔	6 林 勇次	7 工藤 駿	8
	9	10	11	12

確認者：①

249

〈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

280

キャビン

船倉

1回目

3回目

4回目

〈温度の測定〉

確認者：①

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 29.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 10.1℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：①

580

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 27 年

9月10日 3時46分 天気：

気温：

13℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 剛	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

4/10

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：④

3/10

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：④

5/10

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5/10 溶
鮮度タンク内海水温	5/10 3℃
秋サケ腹部内温度	5/10 6℃

確認者：④

5/10

確認者特記欄：④

OK

責任者確認欄：④

OK

99



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 (2 時 分 ~ 5 時 10 分) 天気：(曇) 気温： 10 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	② 成田 次男	③ 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 将太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	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

(4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 20.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 10.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	食
船倉内の秋サケの状態	帰港時	食
船倉内の海水温度	帰港時	4:30 6.8℃

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(5:10)

o/c

確認者特記欄：

99

o/c

責任者確認欄：

99

o/c

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会： 凡五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 7 月 9 日 (3 時 40 分 ~ 5 時 20 分) 天気：

気温： 13 ℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 剛	7	8
	9	10	11	12

確認者： ④

4:20

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

OK

確認者： 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 7℃
鮮度タンク内海水温	5:20 2℃
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



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 ~ 8 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 本村 拓馬	4 古川 倫也
	5 浅野 裕太	6 林 勇次	7 工藤 駿	8
	9	10	11	12

確認者：①

(250)

〈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

(250)

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) 21.3 °C
	漁獲後	(3:10) 21.3 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:10) 9.6 °C
	漁獲後	(3:10) 9.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	氷
船倉内の秋サケの状態	帰港時	氷
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 6.4 °C

〈船内清掃記録〉

確認者：①

(5:20)

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

地場ACCP委員会：丸五



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 7 月 5 日 (3 時 分 ~ 5 時 10 分) 天気：

気温： 16 °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 藤田 邦博	6 大内 剛	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	5:00 2.0
鮮度タンク内海水温	5:00 2.5 °C
秋サケ腹部内温度	5:00 2 °C

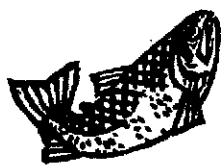
確認者： ④

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 27 年 9 月 7 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 40 分) 天気：雨 気温：12 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 浅野 哲	2 成田 次男	3 本村 拓馬	4 古川 倫也
	5 浅野 彬	6 林 勇次	7 工藤 駿	8
	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
②
③
④
⑤
⑥

1回目 2:40 2回目 4:00 3回目 4:50 4回目

確認者：①

2:40

キャビン

船 倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 20.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 10.2℃

確認者：①

(4:50)

船倉内の氷の状態	帰港時	表
船倉内の秋サケの状態	帰港時	表
船倉内の海水温度	帰港時	(4:50 A. 3℃

〈船内清掃記録〉

O/c

確認者：①

5:40

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 27 年 9 月 7 日 (3 時 40 分 ~ 6 時 00 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 藤田 邦博	6 大内 剛	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

430

〈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

4300

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

1535

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	15:35
鮮度タンク内海水温	15:35 2.5 °C
秋サケ腹部内温度	15:35 2.5 °C

確認者：④

15:35

確認者特記欄：④

9/7
OK

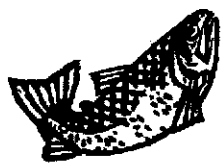
責任者確認欄：④

9/7
OK

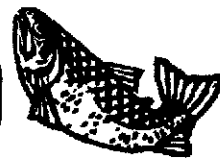
書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

(9/8)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 27 年 9 月 8 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 本村 拓馬	④ 古川 倫也
	⑤ 浅野 裕太	⑥ 林 勇次	⑦ 工藤 駿	⑧
	⑨	⑩	⑪	⑫

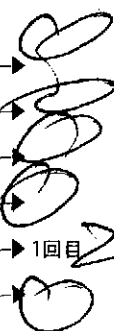
確認者：①

280

〈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

280

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

(8:30)

漁場の海水温度	漁獲前	3:10 20.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:10 10.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	OK
船倉内の秋サケの状態	帰港時	OK
船倉内の海水温度	帰港時	(8:30) 6.1℃

〈船内清掃記録〉

OK

確認者：①

8:20

確認者特記欄：

9/8

OK

責任者確認欄：

9/8

OK

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：丸五

9/8



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 8 日 (3 時 40 分 ~ 5 時 30 分) 天気：

気温： 13 ℃

〈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 藤田 邦博	6 大内 剛	7	8
	9	10	11	12

確認者：④

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

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

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

15:20

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	5:20 7℃
鮮度タンク内海水温	5:20 2.5℃
秋サケ腹部内温度	5:20 2.0℃

確認者：④

15:20

確認者特記欄：④

9/8

OK

責任者確認欄：④

9/8

OK