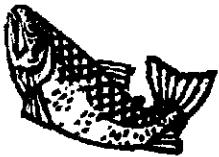


2五洋

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(1/17)



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 11 月 17 日 (5 時 00 分～ 7 時 30 分) 天気：くもり 気温：2 ℃

(健康チェック表)

1 工業 久	2 仙石 修	3 本内 恒子	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本内

(5:00)

(選別場衛生状態確認表)

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 0
- ・計量器の清潔度 → 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・シートは清潔に用意されているか → 0
- ・海水の清浄度は → 0
- ・岸壁海水の状態は → 0
- ・作業場の状態は → 0

確認者：本内

(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 → 0
- ・計量器は清掃されているか → 0
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者：本内

(7:30)

(選別・計量後の温度の測定)

氷の状態	(7:30)	
鮮度タンク内海水温	(7:30)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(7:30)	4 ℃

確認者：本内

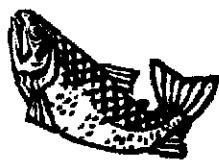
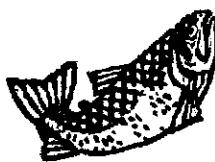
(7:30)

確認者特記欄：

(11/17)

責任者確認欄：

(11/17)



選別場での確認表

実施日：平成27年11月13日（5時00分～6時00分）天気：(晴) 気温：-1.1°C

〈健康チェック表〉

1 工藤 久 2 仙石 修 3 本間 恵子 4

作業者名	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：本間

(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：本間

(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：本間

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態 (6:00) 良好

確認者：本間

(6:00)

鮮度タンク内海水温 (6:00) 22 °C

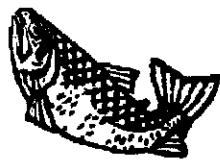
秋サケ腹部内温度 (6:00) 2 °C

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)



選別場での確認表

実施日：平成27年11月11日(5時00分～7時00分) 天気：云々 気温：5.4 ℃

〈健康チェック表〉

1 工藤 久 2 仙石 修 3 本内 恵子 4

作業者名	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：本内

(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：本内

(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：本内

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態 (7:00) 良好

確認者：本内

(7:00)

鮮度タンク内海水温 (7:00) 3 ℃

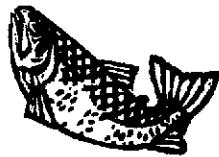
秋サケ腹部内温度 (7:00) 3 ℃

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)



選別場での確認表

実施日：平成27年11月6日（午時00分～午時45分）天気：(はれ) 気温：8.9 ℃

〈健康チェック表〉

1 工藤 久	2 三石 修	3 本内 佳子	4
作業者名 5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本内

(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：本内

(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：本内

(5:45)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：本内

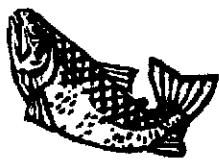
(5:45)

確認者特記欄：

(/)

責任者確認欄：

(/)



選別場での確認表

実施日：平成27年11月4日（5時00分～6時00分）天気：晴れ 気温：6°C

〈健康チェック表〉

1 工藤 史	2 仙石 修	3 本内 仁子	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本内

(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：本内

(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：本内

(6:00)

（選別・計量後の温度の測定）

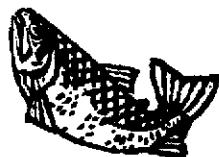
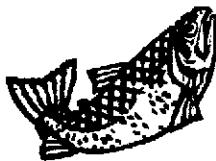
水の状態	(6:00)	良好	確認者：本内
鮮度タンク内海水温	(6:00)	4 °C	(6:00)
秋サケ腹部内温度	(6:00)	5 °C	

確認者特記欄：

(11/4)

責任者確認欄：

(11/4)



選別場での確認表

実施日：平成27年11月2日 (5時00分～7時00分) 天気：晴れ 気温：15°C

〈健康チェック表〉

1 工藤久 2 仙石修 3 本間悦子 4

作業者名	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：本間

(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：本間

(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：本間

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態 (7:00) 良好

確認者：本間

(7:00)

鮮度タンク内海水温 (7:00) 15 °C

秋サケ腹部内温度 (7:00) 15 °C

確認者特記欄：

(1/2)

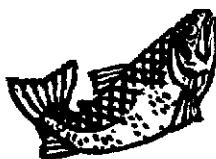
責任者確認欄：

(1/2)

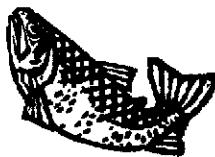
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(/)



選別場での確認表



実施日：平成27年10月30日(午時00分～6時30分) 天気：はれ 気温： 15°C

〈健康チェック表〉

1 工藤 久	2 仙石 修	3 本間 恵子	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本向

(5 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本向

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

確認者：本向

(6 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：本向

(6 : 30)

確認者特記欄： _____

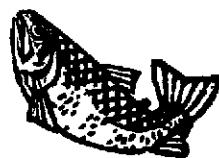
(10 / 30)

責任者確認欄： _____

(10 / 30)



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 07 月 29 日 (午時 00 分～8 時 30 分) 天気：晴れ 気温：7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 工藤 久	2 仙石 修	3 木内 悅子	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：本角

(5 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本角

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

確認者：本角

(8 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(8 : 30)	良
鮮度タンク内海水温	(8 : 30)	5 °C
秋サケ腹部内温度	(8 : 30)	4 °C

確認者：本角

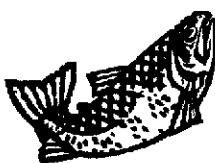
(8 : 30)

確認者特記欄： _____

(10/29)

責任者確認欄： _____

(10/29)



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 日 (4 時 00 分～5 時 30 分) 天気：晴れ 気温：5 ℃

〈健康チェック表〉

1 工藤 久	2 仙石 修	3 本郷 亮子	4
作業者名 5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本郷

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本郷

(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：本郷

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：本郷

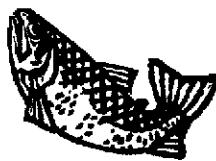
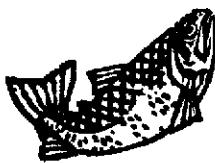
(5:30)

確認者特記欄： _____

(10
24)

責任者確認欄： _____

(10
24)



選別場での確認表

実施日：平成27年10月22日（午時00分～午時20分）天気：はれ 気温：4⁶ °C

〈健康チェック表〉

1 工藤 久	2 仙石 修	3 本間 子	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本向

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本向

(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：本向

(5:20)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：本向

(5:20)

確認者特記欄：

(10/22)

責任者確認欄：

(10/22)

2枚の記録の1枚が作成され、2枚とも記入されました。

別途1枚の記録を作成するとして下さい。後日提出をうなぎやくめります。

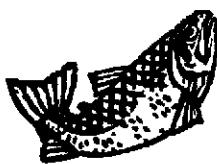
温度の記録は鮮度保持計測結果です。よく丁寧に記録された所。

この記録をもとに、その日の運送にて下記。 薩摩川原 10/22.

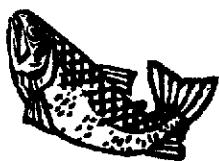
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(/)



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 20 日 (4 時 00 分～ 5 時 30 分) 天気：は 小 気温： 4 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 工藤 久	2 仙石 修	3 本郷恵子	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者： 本郷

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 本郷

(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： 本郷

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良好
鮮度タンク内海水温	(5:30)	8 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	6 ℃

確認者： 本郷

(5:30)

確認者特記欄： _____

(10/20)

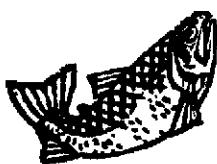
責任者確認欄： _____

(10/20)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(10/17)



選別場での確認表

実施日：平成27年10月17日（4時00分～5時30分）天気：曇 気温：23 °C

〈健康チェック表〉

1 工藤 久	2 仙石 修	3 本内 悠子	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本内

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本内

(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：本内

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良
鮮度タンク内海水温	(5:30)	23 °C
秋サケ腹部内温度	(5:30)	23 °C

確認者：本内

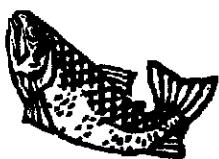
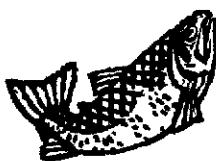
(5:30)

確認者特記欄： _____

(10/17)

責任者確認欄： _____

(10/17)



選別場での確認表

実施日：平成 27 年 10 月 15 日 (4 時 00 分～5 時 30 分) 天気：晴れ 気温：7.8℃

〈健康チェック表〉

1 工藤 久	2 仙石 修	3 木内 恒子	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：木内

(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 → 9
- ・作業場の状態は → 9

確認者：木内

(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：木内

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

水の状態	(5:30)
鮮度タンク内海水温	(5:30) <u>7.8</u> ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) <u>4</u> ℃

確認者：木内

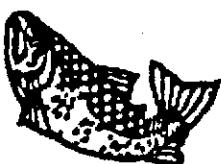
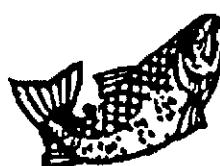
(5:30)

確認者特記欄： _____ (10/15)

責任者確認欄： _____ (10/15)

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17年10月18日(6時00分～6時00分) 天気：~~曇り~~ 気温：~~24~~ ℃

(健康チェック表)

作業者名	1 加瀬直	2 組田光田	3 松崎	4 工藤
	5 了義	6 新川	7 松崎	8
	9	10	11	12

確認者：
(K
18:00)

(船内衛生状態確認表)

チェック内容

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

確認者：
(K
18:00)

キャビン

船倉

(温度の測定)

確認者：
(K
18:00)

漁場の海水温度	漁獲前	18:00
船倉内の海水温度	漁獲前	18:00

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	18:00

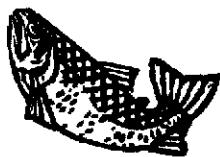
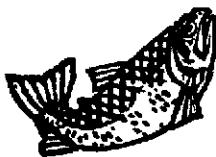
(船内清掃記録)

この日のお手本を記録する。日記帳と併せて記入。
後で見直しを複数回行なうつもりです。
漁への運び、陸への運搬、荷物整理などを含む荷物の運搬に問題なし。

確認者：
(K
18:00)

② 特になし

確認者特記欄：	M 19/14	責任者確認欄：	H 10/18
なし		ありませ	



選別場での確認表

実施日：平成27年10月14日（4時00分～5時30分）天気：晴れ 気温：4 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 工藤 久	2 仙石 修	3 本向 恵子	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：本向
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本向
(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：本向
(5:30)

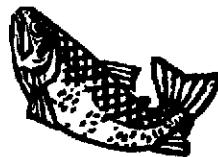
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	氷
鮮度タンク内海水温	(5:30)	2 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	3 ℃

確認者：本向
(5:30)

確認者特記欄：_____ (/)

責任者確認欄：_____ (/)



選別場での確認表

実施日：平成27年10月13日（4時00分～6時00分）天気：はれ 気温：6 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 工藤 久	2 仙石 修	3 木内 恵子	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：木内

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：木内

(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：木内

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	良
鮮度タンク内海水温	(6:00)	8 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	5 ℃

確認者：木内

(6:00)

確認者特記欄：_____ (10/13)

責任者確認欄：_____ (10/13)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(10/12)



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 12 日 (4 時 00 分～7 時 00 分) 天気： 気温： 10 °C

(健康チェック表)

1 工藤 久	2 仙石 修	3 本内 信子	4
作業者名	5	6	7
	9	10	11

確認者： 本内

(4:00)

(選別場衛生状態確認表)

チェック内容（選別前）

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

確認者： 本内

(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： 本内

(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)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(7:00)	3 °C

確認者： 本内

(7:00)

確認者特記欄： _____

(10/12)

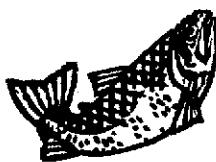
責任者確認欄： _____

(10/12)

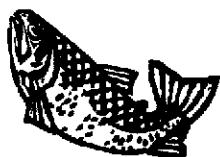
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(10/10)



選別場での確認表



実施日：平成27年10月10日 (6時00分～10時00分) 天気：晴れ 気温：14 ℃

（健康チェック表）

1 工藤 久	2 仙石 修	3 本角 季子	4
作業者名 5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本角

(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：本角

(6:00)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本角

(10:00)

（選別・計量後の温度の測定）

氷の状態	(10:00)	良	確認者：本角
鮮度タンク内海水温	(10:00)	5 ℃	
秋サケ腹部内温度	(10:00)	5 ℃	

(10:00)

確認者特記欄： _____ (10/10)

責任者確認欄： _____ (10/10)

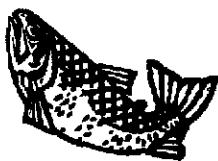
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(10/7)



選別場での確認表



実施日：平成27年7月7日(4時00分～5時30分) 天気：晴 気温：5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 工藤 久	2 仙石 修	3 本内 恵子	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：本内

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本内

(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：本内

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	良
鮮度タンク内海水温	(5:30)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	3 ℃

確認者：本内

(5:30)

確認者特記欄： _____ (10/7)

責任者確認欄： _____ (10/7)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：(197)

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(午前6時00分～6時00分) 天気：晴 気温：℃

(健康チェック表)

作業者名	1 加瀬直	2 細川田	3 工藤	4 松井
	5 松井	6 新川	7 工藤	8
	9	10	11	12

確認者：K

(6:00)

(船内衛生状態確認表)

チェック内容

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

確認者：K

(6:00)

キャビン

船倉

(温度の測定)

確認者：K (6:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(6:00) 15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(6:00) / ℃

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) / ℃

(船内清掃記録)

確認者：K

(6:00)

× なし

確認者特記欄： M (10/1)

責任者確認欄： H (10/1)

② ありませい

× なし

書式作成日：平成12年7月1日

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10月6日 (2時00分～6時00分) 天気：曇 気温：

〈健康チェック表〉

作業者名	1 工藤	2 松崎	3 松崎	4 加口三郎
	5 久田	6 工藤	7 斎川	8
9	10	11	12	

確認者：(K)
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：(K)
(4:00)

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：(K)(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(W:00)	15 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(W:00)	W ℃

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	W:04 2 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：(K)
(6:00)

②ありません

確認者特記欄： 東洋 (196)

責任者確認欄： 松崎 (196)

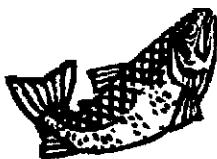
手印

ありません

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(10/6)



選別場での確認表



実施日：平成27年10月6日(午時00分～午時30分) 天気：晴 気温：8 °C

〈健康チェック表〉

1 作業者名	2 仙石 修	3 木内 悅子	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本向

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本向

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本向

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：本向

(5:30)

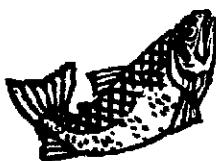
確認者特記欄： _____ (10/6)

責任者確認欄： _____ (10/6)

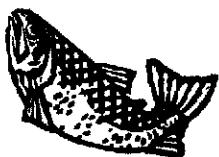
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(10/1)



選別場での確認表



実施日：平成27年10月5日（午時00分～午時30分）天気：晴れ 気温：

7 °C

〈健康チェック表〉

1 工藤 久	2 仙石 修	3 本間 桂子	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本間

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本間

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本間

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：本間

(5:30)

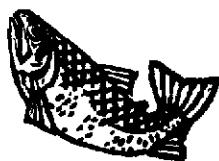
確認者特記欄： _____ (10/1)

責任者確認欄： _____ (10/1)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(10/3)



選別場での確認表

実施日：平成27年10月3日（午時00分～午時00分）天気：はる 気温：15 °C

〈健康チェック表〉

1 工藤 久	2 仙石 修	3 本間 悅子	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本向

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本向

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本向

(5:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00)	良
鮮度タンク内海水温	(5:00)	14 °C
秋サケ腹部内温度	(5:00)	6 °C

確認者：本向

(5:00)

確認者特記欄：_____

(10/3)

責任者確認欄：_____

(10/3)

書式作成日：平成12年7月1日

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 17 年 10 月 1 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 気温： 20 °C

(健康チェック表)

作業者名	1 加藤直	2 工藤(2)	3 松崎(3)	4 矢田畠
	5 松崎	6 新川	7 工藤(2)	8
	9	10	11	12

確認者： K
(2:00)

(船内衛生状態確認表)

チェック内容

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

確認者： K
(2:00)

キャビン 船倉

1回目 2:00 2回目 3:00 3回目 4:00 4回目

(温度の測定)

確認者： K (2:00)

漁場の海水温度	漁獲前	2:00 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:00 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	2:00 2 ℃

(船内清掃記録)

確認者： K
(2:00)

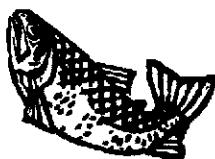
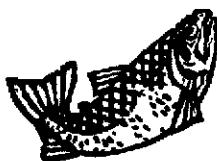
特に汚物はありません

確認者特記欄： M 10/1

責任者確認欄： H 10/1

○ なし

○ なし



選別場での確認表

実施日：平成27年10月1日（4時00分～6時00分）天気：はれ 気温：10 °C

〈健康チェック表〉

1 工藤 久	2 仙石 修	3 本間 恵子	4
作業者名 5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本向

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本向

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本向

(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) 5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5 °C

確認者：本向

(6:00)

確認者特記欄：(10/1)

責任者確認欄：(10/1)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

FOO

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(△時00分～6時00分) 天気：曇 気温：11 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 人蔵(2)	2 松崎(3)	3 松崎(4)	4 加澤良
	5 総田火田	6 新川	7 人蔵(8)	8
9	10	11	12	

確認者：K
(△:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：K
(△:00)

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：K (△:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(△:00) 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(△:00) △ ℃

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

〈船内清掃記録〉

確認者：K
(△:00)

○ なし

確認者特記欄： S FOO

責任者確認欄： M FOO

○ なし

○ なし

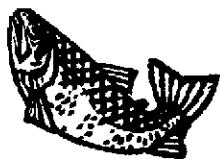
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(/)



選別場での確認表



実施日：平成27年9月30日(4時00分～6時00分) 天気：晴れ 気温：15 °C

〈健康チェック表〉

1	工藤 久	2 仙石 修	3 本内恒子	4
作業者名	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：本向

(4:00)



〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本向

(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) 5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5 °C

確認者：本向

(6:00)

確認者特記欄：_____

(9/30)

責任者確認欄：_____

(9/30)



選別場での確認表

実施日：平成27年9月28日（午時00分～午時30分）天気：晴れ 気温：13 °C

〈健康チェック表〉

	1 工藤 久	2 仙石 修	3 本郷 慶子	4
作業者名	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：本向

(午: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：本向

(午: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：本向

(午:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：本向

(午:30)

確認者特記欄：_____

(9/28)

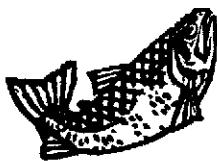
責任者確認欄：_____

(9/28)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(/)



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 25 日 (4 時 00 分～ 5 時 30 分) 天気：はる 気温： 18 ℃

〈健康チェック表〉

1 作業者名	工藤 久	2 仙石 修	3 木内 恒子	4
5	6	7	8	
9	10	11	12	

確認者：本向
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本向
(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本向
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：本向
(5:30)

確認者特記欄： _____

(9/25)

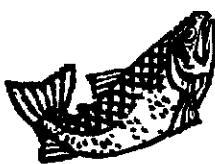
責任者確認欄： _____

(9/25)

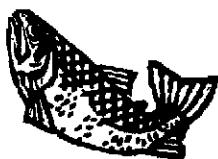
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(9/23)



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 23 日 (4 時 00 分～ 6 時 10 分) 天気： 晴 気温： 15 ℃

〈健康チェック表〉

1	工藤、久	2	仙石、裕	3	木内、恵子	4	
5		6		7		8	
9		10		11		12	

確認者： 木内

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 木内

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 木内

(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 ℃
秋サケ腹部内温度	() 8 ℃

確認者： 木内

(6:00)

確認者特記欄： _____

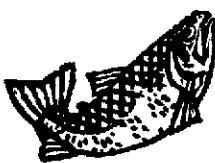
(9/23)

責任者確認欄： _____

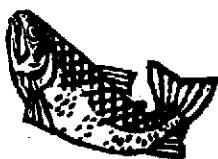
(9/23)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会： (/)



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 21 日 (4 時 00 分～ 5 時 30 分) 天気： はれ 気温： 16 ℃

〈健康チェック表〉

1 工藤 史	2 仙石 修	3 本内 孝子	4
作業者名	5	6	7
	9	10	11

確認者： 本内
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 本内
(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 本内
(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)
鮮度タンク内海水温	(5:30) 4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 7 ℃

確認者： 本内
(5:30)

確認者特記欄： (9/21)

責任者確認欄： (9/21)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：

1961

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（2時00分～6時00分）天気：くもり 気温：17℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 加瀬	2 細畠	3 松嶋(い)	4 松嶋(ぬ)
	5 新川	6 工藤(い)	7 工藤(ぬ)	8
	9	10	11	12
				①

確認者：K
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

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

確認者：K
(2:00)

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者：K (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	良い
船倉内の秋サケの状態	帰港時	良い
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 0 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：K
(6:00)

① 特に問題なし

確認者特記欄：M (1)

責任者確認欄：S (1)

② なし

② ありません

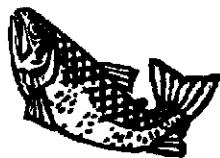
書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(9/19)



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 9 月 19 日 (4 時 00 分～ 6 時 00 分) 天気： 雨 気温： 14 °C

〈健康チェック表〉

1	工藤、久	2	仙石修	3	木岡悦子	4	
作業者名	5	6	7	8			
	9	10	11	12			

確認者： 本肉

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者： 本肉

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者： 本肉

(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)	4 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4 °C

確認者： 本肉

(6:00)

確認者特記欄： _____

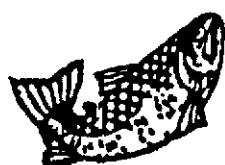
(9/19)

責任者確認欄： _____

(9/19)

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18日 (2時00分～6時00分) 天気：曇 気温：

℃

(健康チェック表)

作業者名	1 工藤清治	2 加瀬頼	3 猪崎(△)	4 松崎(△)
	5 細川火田(△)	6 新川	7 工藤(△)	8
	9	10	11	12

確認者：K
(2:00)

(船内衛生状態確認表)

チェック内容

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

確認者：K
(○:00)

キャビン 船倉

(温度の測定)

確認者：K (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(2:00)	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00)	℃

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

(船内清掃記録)

確認者：K
(6:00)

② 特 間 なし

確認者特記欄：S (/)

責任者確認欄：M (/)

① T なし

② T なし

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(9/17)



選別場での確認表



実施日：平成27年9月17日(4時00分～6時00分) 天気：晴 気温：13 °C

〈健康チェック表〉

1 作業者名	1 工藤久	2 仙石修	3 本内悦子	4
5	6	7	8	
9	10	11	12	

確認者：本内

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本内

(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：本内

(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)	8.5 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	10 °C

確認者：本内

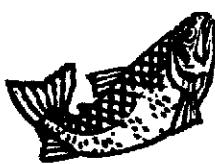
(6:00)

確認者特記欄：_____

(9/17)

責任者確認欄：_____

(9/17)



選別場での確認表



実施日：平成27年 9月15日（4時00分～5時30分）天気：(はれ) 気温：12 °C

〈健康チェック表〉

1	工藤久	2	仙石修	3	木内悦子	4	
5		6		7		8	
9		10		11		12	

確認者：本肉

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本肉

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本肉

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：本肉

(5:30)

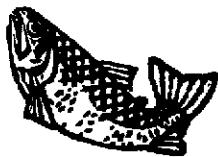
確認者特記欄：_____ (9/15)

責任者確認欄：_____ (9/15)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(9/14)



選別場での確認表

実施日：平成27年9月14日(4時00分～6時30分) 天気：はれ 気温：16 °C

〈健康チェック表〉

1	工藤 久	2	仙石 修	3	木内 恒子	4
5		6		7		8
9		10		11		12

確認者：木内
(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：木内
(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：木内
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

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

確認者：木内
(6:30)

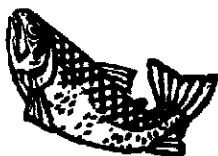
確認者特記欄：木内 (9/14)

責任者確認欄：木内 (9/14)

書式作成日：平成12年7月1日

地域HACCP委員会：

(9/12)



選別場での確認表

実施日：平成27年9月12日(4時00分～6時30分) 天気：晴

気温：

℃

〈健康チェック表〉

1 工藤 久	2 仙石 修	3 本向 恒子	4
5	6	7	8
9	10	11	12

確認者：本向
(4:00)



〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本向
(5:00)
~~(4:30)~~

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本向
(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)
鮮度タンク内海水温	(6:30) <u>6</u> °C
秋サケ腹部内温度	(6:30) <u>7</u> °C

確認者：本向
(6:30)

確認者特記欄：_____

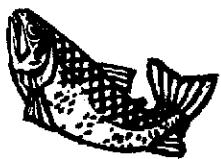
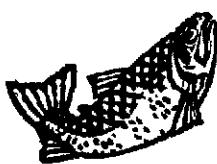
(/)

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：本内(9/9)



選別場での確認表

実施日：平成27年 9月9日（4時30分～6時00分）天気：晴り 気温：14.7 °C

〈健康チェック表〉

1	工藤 久	2	仙石 修	3	本内 恵子	4	
作業者名	5	6	7	8			
	9	10	11	12			

確認者：本内
(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本内
(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本内
(5:00)

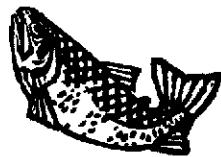
〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)
鮮度タンク内海水温	(5:40) <u>55</u> °C
秋サケ腹部内温度	(5:40) <u>67</u> °C

確認者：本内
(5:30)

確認者特記欄：本内(9/9)

責任者確認欄：本内(9/9)



選別場での確認表

実施日：平成27年9月7日(4時30分～6時00分) 天気：~~くもり~~ 気温：16 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 工藤 久	2 仙石 修	3 本向 慶子	4
	5	6	7	8
	9	10	11	12

確認者：本向

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

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

確認者：本向

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

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

確認者：本向

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

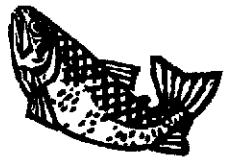
氷の状態	(5:30)
鮮度タンク内海水温	(5:30) 16 °C
秋サケ腹部内温度	(5:00) 5 °C

確認者：本向

(6:00)

確認者特記欄： 本向 (9/7)

責任者確認欄： 本向 (9/7)



選別場での確認表

実施日：平成 27年 9月 5日 (5時00分～5時40分) 天気：はれ 気温：18℃

〈健康チェック表〉

作業者名	①工藤久	②本内悦子	③仙石修一	4	
	5	6	7	8	
	9	10	11	12	

確認者：乙
(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：乙
(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：乙
(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)	4 ℃
秋サケ腹部内温度	(5:40)	5 ℃

確認者：乙
(5:40)

確認者特記欄：乙

95

責任者確認欄： (/)