

うなぎ専門店初『HACCP』取得 滋賀県大津市「逢坂山かねよ」

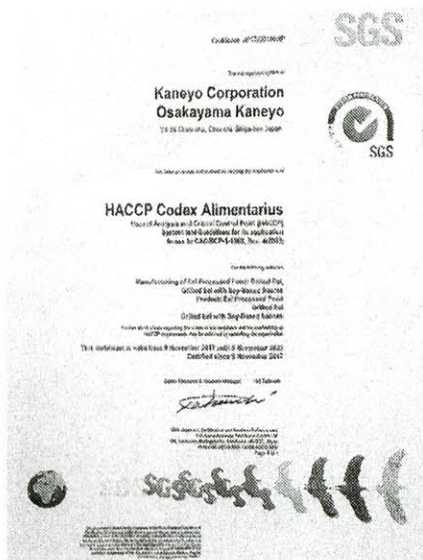
「衛生面強化は無論、
従業員の意識改革ねらう」
(村田 常務)

「さんし井」で有名な、滋賀県大津市にある創業明治5年の鰻専門店「逢坂山かねよ」(吉田恵一社長)が、鰻料理専門店として初と言える、SGS-HACCP(平成29年11月9日)を取得した。



村田 章太郎 常務
(逢坂山かねよ)

「さんし井」で有名な、される2020年に向けて厚労省が推進しているところでもあり、導入のメリットとしては、クリームやロース率減、品質ばらつきを軽減、従業員のモチベーションが上がリ、現場状況の把握がしやすい、取引先からの評価アップなどが挙げられる。



当初、他の経営陣の理解を得るのに実に一年以上の時間を費やしました。取得の背景には、2020年の東京オリンピック開催もあります。またそのほかにも、衛生管理面の徹底が、第三者の目が入ることにより会社全体を引き締め、見つめ直すことにもあ

HACCPとは、世界的にも推奨されている食品衛生管理手法であり、ジャパンブランドとなる製品(食品・農林水産物)輸出のため大きな柱としても期待されている。
東京オリンピックが開催

同店では昨年11月9日に「うなぎ蒲焼」でSGS-HACCPを取得した。村田章太郎常務は「取り組み

たのですが、審査において「第三者の目」が入ることにより会社全体を引き締め、見つめ直すことにもあ

りました」と説明する。「老舗だろうが一度、問題を起せば、信頼も大きく落としかねない。だからこそ、HACCP取得による、そうしたリスクを少しでも軽減し、かつ老舗の意識改革につなげたかった。今後、美味しさは無論のこと、安心、安全面も強化することで未来につなげていきたい」と意気込みを語った。
※『SGS-HACCP』はスイスに本部を置く国際的な認証審査機関のSGSジャパン(株)によるもの。