

## 高い衛生管理の下で“安心・安全でおいしい商品作り”を徹底

(宮城県復興企業相談助言事業)

ごとう  
五光食品株式会社

## 事業概要

塩釜市を本拠とする当社は、宮城県の名産である「牡蠣」と「牛たん」の製造・販売を2本柱とし、“安心・安全でおいしい商品作り”をモットーに独自の製造方法により厳選された素材のみを使用した商品作りを行っています。東日本大震災後、より発展した復興を遂げるため、精力的に商品開発や販路拡大に力を注ぐ中で、食品製造業では食品衛生法改正による HACCP 義務化への対応が求められることとなり、また、顧客要求等に応じていくためにも更に高い衛生管理レベルを目指す必要性を感じ、今回、[宮城県復興企業相談助言事業](#)を活用して改善に取り組みました。

取り組みの中では、牛たん加工品のみやぎ HACCP 認証を目指して社内に HACCP チームを立ち上げ、月2回専門家の指導・助言を受け、作業手順・設備の見直しや書類の整備、社員への衛生教育を実施し、衛生管理体制の確立を図りました。現在、平成31年の認証取得に向けて最終段階の準備を行っています。また、当社が開発したUV加工技術による牡蠣加工品「宮城県産かき一夜干し(UV-Aウマアミノ)」が「第29回全国水産加工品総合品質審査会」において「農林水産大臣賞」を受賞するなど、これまでの努力が成果となり実を結んでいます。

今後は輸出を目指して牡蠣加工品のみやぎ HACCP 認証取得にも取り組んでいく予定です。

\* HACCP(ハサップ)とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

## 事業者の声

今回、専門家の助言を受けて改善に取り組み、改めて気づかされることも多く、社員の衛生管理に対する意識も向上しました。今後も一層気を引き締めて、安心・安全な食品の製造に取り組んでまいります。

自社商品を主としたレストラン経営・お土産品販売も行っていますので、ぜひご賞味ください。



社屋

## 事業者概要

代表者：代表取締役 赤倉 賢  
住所：塩釜市新浜町1丁目10番1号  
電話：022-363-1811  
URL：<http://goko-h.com/>  
従業員数：25名  
業種：食品製造販売、飲食経営  
主要製品：牛たん加工品、牡蠣加工品



主要製品

[宮城県復興企業相談助言事業](#)は、東日本大震災からの復興を図ろうとする中小企業者が取組む一連の経営課題に対して、専門家による適切な診断・助言を総合的に実施し計画的な復興を支援する事業です。