

## **京都府ブロイラー協議会研修会でGAPについて講演**

農産物の安全性や品質確保を目的に、農場での生産工程に衛生管理等の点検項目を設けて管理記録するGAP（農業生産工程管理）は、欧州を中心に普及しており、東京オリンピック・パラリンピックでの食材の調達の要件にもなっています。

京都府ブロイラー協議会が開催した研修会で当センター職員が講師を務め、HACCP（危害要因分析重要管理点方式）とGAPの違いやGAP認証制度について、スライドを用いて分かりやすく説明しました。

研修会には養鶏農家や飼料会社などから 18 名が参加し、具体的な手法や認証方法等について活発な質問がされ、「京都府産畜産物の知名度向上にもつながる」との意見も出されました。

当センター職員がGAP初級指導員の資格を取得したことから、今後も農家への説明や指導を進めていくこととしています。

