乳肉卵の衛生管理・品質管理の向上を通じた地域産業の振興   Local Industry Development through the Enhancement of Hygiene and Quality Management for Animal-Sourced   Foods: milk. meat and egg			
対象国の条件			
研修コース番号			
案件番号	:201984694		
主分野課題	:農業開発/家畜衛生・畜産		
副分野課題			
使用言語			
	案件概要	afa arri . I . A I.I .	
本研修コース/ 主にウシ、ブク	ては畜産食品の需要は高まっているものの、それに応えるための加工技術や品質管 は畜産食品の生産・加工・流通という一連の過程における衛生管理・品質管理を含め、トリで対象製品は肉製品、乳製品、鶏卵である。畜産食品に関する基本的なって未だ課題を抱える国を対象とする。	学ぶプログラム	であり、取り扱う対象畜種は
		対	象組織/人材
【案件目標】		【対象組織】	
新産食品の生産 とによって、1 を高めることだ	産・加工・流通過程における食品衛生・品質管理を重視した取扱いを理解するこ 食品衛生・品質管理の要点を理解し、畜産食品の品質の保持および食品の安全性 ができる。	<ul><li></li></ul>	!造・加工・流通段階(家畜の む)で品質管理業務に携わる :間機関
【成果】		【対象人材】	
	食品の生産および流通過程について理解し、畜産食品の先進的な加工技術とそれ質および衛生管理について理解する。	1. 品質・衛生	に配慮した畜産食品の製造・ )普及に携わる民間企業・業界
2. 日本における	る食品の安全およびHACCPについて理解する。	団体・公的機	と関の職員、または畜産食品の
3. 研修内容を置	沓まえ、自国の畜産食品の衛生管理・品質管理の課題を整理し、	製造・加工・	流通過程(家畜の飼養過程も
課題解状に回り	けた実行計画を作成できる。	百ぴ) におり	る品質管理または食品衛生のに従事する者
		3. 当該分野で	3年の経験がある者
		4. 実習で牛・  5. 45歳未満の	豚肉の取扱いができる者   考
		3. 43 <i>/</i> (八) (両) (ノ)	<b>/1</b> 3
			2020/2~2020/4
【事前活動】	ा। या	+	
インセプション	ノレポートの提出	本邦研修期間	
【本邦研修】	集美・中羽・坦索が行る		
ひ下の内容のi 1. 家畜生産(F	構義、実習、視察を行う。 肉牛、乳牛、ブタ、トリの生産と流通状況)		Ma L L HP ave Los
家畜衛生(家	京畜の疾病、食肉検査、屠畜方法、肉畜処理、レンダリング)	担当課題部	農村開発部
食品衛生(負	食肉の科学的構造、食品真菌、保蔵技術)		JICA北海道(帯広)
畜産食品加			
	<b>費・農協の概要</b>		
生乳の生産 2 食品安全(1	: 衛生 食品事故、リスク分析、品質管理、食品安全の国際基準、食品安全行政、包装資		
材)			
	を脅かすリスク(食品有害微生物、微生物検査、食品の腐敗、食品中の残留化学	所管国内機関	
物質) HACCP			
3. PCM			
アクション	プランの作成		
		関係省庁	
		実施年度	2018~2020
-	一般社団法人とかち地域活性化支援機構		
主要協力機関			
特記事項			
及び			
ホームページ			