

JICA の研修コースを受講した成果についての報告
食品衛生のための行政能力強化

氏名： Mauricete Angelo Ruco

問 1 現在の仕事内容を教えてください。

私は、食品および水の衛生を研究するモザンビークの国立研究所で働いている。私は化学技術者である。異なる種類の水を解析し、そしてその結果を出すためにデータベースを利用している。私は水質試験室の品質管理責任者である（2005 年に ISO 17025 認定を取得済み）。

問 2 日本で学んだどのような知識、技能、技術が現在の仕事に活かされていますか？

仕事に一番役立っているレッスンは HACCP（ハサップ）である。というのも、私はレストラン、ホテル、病院などの検査を実施しなければならないからだ。HACCP および一般的な検査について学ぶことで、実際に現場で働くときにより効果的となる手段を手にすることができた。また、私のこれから担当する学校が、より高い衛生状態と、そこで消費されている水・食品の高い品質を達成するのを助ける際に、日本の給食について学ぶことおよび日本人がいかに組織され、清潔にしているかを見ることは役に立つだろう。

問 3 今後あなたはどのような活動を予定していますか？

私には、日本で研修を受けていたときに作成したアクションプランがある。このアクションプランを重役や自分の同僚たちに提案し、承認を得ている。

私が住む市にある 2 つの小学校で水と食品の管理を行うことを計画している（アクションプランでは 5 つの学校を予定していたのだが、まず 2 校から始めることを勧められた）。次のステップは、衛生環境センターに参加を求めることである。また、同僚たちから学校保健局（保健省の一部）へ行って私のプランを提案するように勧められた。

問 4 日本人と JICA に対してメッセージをお願いします。

日本の人たちによろしく伝えてほしい。そして、日本にいる間に受けたもてなしに対して、もう 1 度、心からありがとうと言いたい。

JICA の皆さんへ：皆さんの思いやり、手厚いもてなし、および愛に感謝している。皆にキリストの祝福があらんことを。