

2023年度(課題別研修) 畜産物(乳・肉・卵)の安全・衛生・品質管理技術強化コース

研修期間:2024 年 2 月 22 日(木)~4 月 25 日(木)

受入国:ボリビア、キューバ、コソボ、ナイジェリア、パプアニューギニア、タイ

受入人数:6 名

本コースは、畜産食品の生産・加工・流過程 (Farm-to-Table)の食品衛生・品質管理の仕組みと技術を理解し、One Health アプローチによる安全な畜産食品の供給体制の構築に貢献できる人材を育成することを目的に実施された。

約 2 ヶ月間にわたり、十勝管内の食肉や乳製品の加工施設、大学・研究機関、牧場等で講義や実習・視察が行われた。研修員は、十勝で実践されている畜産食品の衛生・品質管理のための様々な技術や手法を学び、習得した知識をもとに自国で直面する課題解決のための活動計画を策定した。

