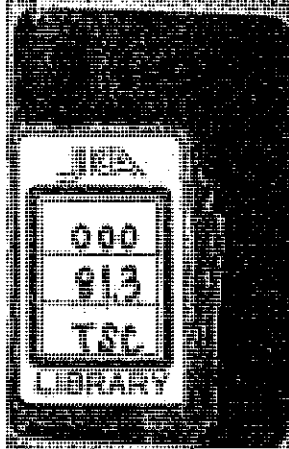


昭和54年度No.11-8輸出入食品検査技術コース
研修プログラム

(昭和54年5月10日～11日開催)

目次

国際協力事業団
長官インテグレーションセンター



国際協力事業団

受入 月日 '84. 5. 22	000
登録No. 06816	8/3
	TSC

備 忘 録

講 師 名	
テ ー マ	
日 時	
場 所	
見 学 場 所	
日 時	

JICA LIBRARY



1057122[2]

目 次

1	研修コースの内容について	2
2	研修員名簿	4
3	目 程	11
4	General information	18

1 研修コースの内容について

(1) は し が き

本研修コースは、開発途上国に対する政府ベースによる技術協力計画の一環として実施いたします。この実施についての企画、調整は国際協力事業団が官民の各関係機関の協力を得て実施運営に当たります。

(2) 目 的

近年、各国の貿易の拡大に伴い食品の輸出入量は増大する傾向にあります。この傾向が強くなるに従い、関係国の食品衛生に関する法規制、食品添加物の使用基準等の違いやこれらの情報の不足により輸入を許可されない事例が多くなっています。これは世界の食糧資源を有効に活用するうえにも、大きな損失になると考えられます。本コースは、特にわが国との食品貿易の盛んな開発途上国を対象にして、わが国の輸出入食品監視体制とその仕組み、食品の規格基準及び化学試験や細菌検査の方法を理解せしめ、よって参加国との円滑な食品貿易の発展に寄与することを目的とし、昭和54年9月より開設されます。

(3) 実 施 期 間

昭和54年9月20日～12月19日

(4) 使 用 言 語

本研修コースで使用する言語は、英語又は日本語を通訳して実施されます。

(5) 講義等の時間

午 前 10:00 ～ 12:00

午 後 1:30 ～ 3:30

(6) 講義の場所

国際協力事業団(JICA)

兵庫インターナショナルセンター(HIC)

〒654 神戸市須磨区一の谷町4丁目5-10

TEL 078 (734) 5175

(7) 研修指導者

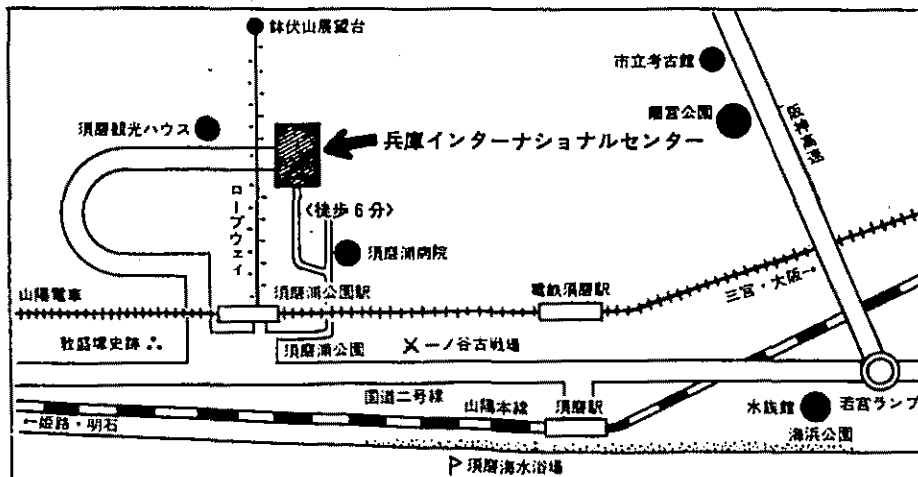
財団法人 日本冷凍食品検査協会

関西総合試験研究所

所長 田中良知

ご利用いただく交通機関は次の略図のとおりです。

兵庫インターナショナルセンター附近略図



2 研修員名簿

<u>No.</u>	<u>Country</u>	<u>Name</u>	<u>Age</u>
1	Burma	Mr. Aung Thein	39
2	Indonesia	Mr. Sediarse	33
3	Korea	Mr. Lee Jong-Nam	38
4	Philippines	Miss Erlinda Francisco	42
5	Singapore	Mr. Low Peng Leong	45
6	Malaysia	Mr. Mohamed Jamaluddin Bin S.M. Mohamed Yusof	34



氏 名 Mr. Aung Thoin (テイン)
 生年月日 1940年10月7日(39才)
 国 籍 ビルマ
 家 族 妻, 子供5人

職 業 Senior Scientist 上級科学者
事業所及び所在地 Central Research Organization Rangoon, Burma
現在の業務 ○研究所のパイロットプラントに於いてマンゴ, パイナップル, オレンジ製 品の加工・品質管理 ○ラングーン技術研究所非常勤講師
当研修における研究課題と要望 ○食品の検査と品質管理
前 歴 中央研究所 食品技術研究部に勤務し, ミルク, 牛肉, 家畜, 野菜等の輸入 食品の分析, 規準化及び品質管理の業務に携わる
学 歴 1961 ラングーン大学卒 (B. SC 化学) 1965 ハワイ大学(U. S. A) 卒 (M. SC 食品科学) 1973 インド中央食品技術研究所, 食品分析, 規準化, 食品産業会社に於 ける品質・管理についての短期研修コース修了
住 所 35/1, 3rd. St., Co-operative Housing Myintth(1), South Okkalapa, Rangoon, Burma.



氏 名 Mr. Sediarmo (セディアルソ)

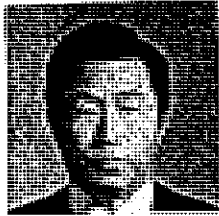
生年月日 1946年1月8日 (33才)

国 籍 インドネシア

家 族

宗教イスラム教
(豚：禁)

職 業	Head of Food Production Control Section.
保 健 省	Director of Food Control the Department of Health
食糧生産調整監理課長	of the Republic of INDONESIA.
事業所及び所在地	Department of Health of the Republic of Indonesia. Direktant Jenderal POM Jl. Percetakan. Negara 23 Jakarta Pusat, INDONESIA.
現在の業務	<ul style="list-style-type: none">○食品会社に対する検査○生産段階及び倉庫，港を含む流通分野からサンプリングしこれが法的に適合しているかどうかの調査
当研修における研究課題と要望	<ul style="list-style-type: none">○サンプリング方法の立案○サンプリング手続きの方法○違反事例の認識，収集及び通達
前 歴	
学 歴	1973 ガジャ マダ大学薬学部卒
住 所	Jl Otto Iskandardinata Gg. Padesia 176 A Jakarta Timur , INDONESIA.



氏 名 Mr. Lee Jong Nam (李鍾南) (リー)

生年月日 1940年8月2日 (39才)

国 籍 韓 国

家 族 妻, 子供2人 (16才, 14才)

職 業 Food Analyst National Agricultural Products Inspection Office 国立農産物検査所試験所 基礎研究課農林技士
事業所及び所在地 National Agricultural Products Inspection Office, Korea. 117-2 Kwanhoon -Dong, Chongro -ku, Seoul, Korea.
現在の業務 ○輸出入食品・食品加工用原材料の調査と検査 ○輸出用加工果物, 野菜の品質, 添加物包装の調査と評価
当研修における研究課題と要望 ○韓国には輸出入食品検査の化学検査, 細菌検査等の本格的な分析専門官がいないため, この研修においては特に罐詰製品の化学検査・細菌検査方法を学びたい。 ○食品添加物の検査方法, 分析機器 (Atomic Adsorption Spectromotor, Liguidchromatograph) の操作法を教えて欲しい。
前 歴 種子専門家
学 歴 1963 チャンナム国立大学農学単科大学卒 (耕種学)
住 所 142-14 Youchun -Dong, Taajan - City, Chung Nam, Korea Tel (042) 4.4880



氏 名 Miss Erlinda Francisco (フランシスコ)
生年月日 1937年3月21日(42才)
国 籍 フィリピン
家 族

職 業	Senior Food Inspector. Food & Drug Administration フィリピン食品医薬局上級食品検査技士
事業所及び所在地	Food & Drug Administration San Lazaro Compound Rizal Avenue, Sta. Cruz Metro Manila, R.P.
現在の業務	○ 4名の食品検査官監督 ○ 食品会社の調査, 検査及び食品医薬法 RA 3720に基づくサンプルの収集
当研修における研究課題と要望	○ 日本の食品衛生に関する法規と監視体制 ○ 輸出入品の粗悪品混入及びミスラベリングの監視 ○ 輸出入食品の検査法
前 歴	○ 食品調査員 (Regina's Food Product) 輸出入食品の調査
学 歴	1958 フィリピン大学(3年)卒 (教育) 1962 フィリピン女子大卒 (家政科)
住 所	1805 Pedro Gil St., Paco, Metro Manila, R.P.



氏 名 Mr. Low Pong Loong (ラオ)
 生年月日 1933年6月1日(46才)
 国 籍 シンガポール
 家 族 妻, 子供2人(17才, 8才) 宗教カトリック教

<p>職 業 Public Health Inspector (20年), Ministry of the Environment 環境省公衆衛生検査技士</p>
<p>事業所及び所在地 Ministry of the Environment, Princess House, Alexanira Road, Singapore 0315</p>
<p>現在の業務</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品会社検査 ○アイスクリーム製造工場の認可と検査 ○細菌化学分析のためのアイスクリームのサンプリング ○豆, スターアニスの輸入管理 ○食品法・違反者の摘発
<p>当研修における研究課題と要望</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品検査分野の知識を広げたい ○日本の輸入食品検査の種々の方法を比較してみたい。シンガポールに適するものは採用したり, 同国の既におこなわれているものを修正したりするための参考にしたい ○食品会社の検査方法も知りたい
<p>前 歴 教 師(セント・パトリック学校)</p>
<p>学 歴</p> <ul style="list-style-type: none"> 1950 セント・パトリック学校卒 1957 環境省公衆衛生検査官研修コース修了 1977 " 公害監視研修コース修了
<p>住 所 32 Mayflower Way, Singapore 2056 Tel 4522363</p>



氏 名 Mohamad Jamaluddin Bin S.M.
Mohamad Yusof (ジャマルディン)
生年月日 1945年7月12日(34才)
国 籍 マレーシア
家 族 妻, 子供2人(5才, 3才) 宗教イスラム教
(豚: 禁)

職 業 Senior Public Health Snspector Ministry of Health (13 years) 保健省上級衛生検査官
事業所及び所在地 Port Health Office (Ministry of Health Malaysia) JKR 130A JALAN Sundai Aur Port Klang, Selangor, Malaysia Tel 386364
現在の業務 ○ 検疫停船の検査と通関業務 ○ 保菌動物の監視 ○ 食物水のサンプリング ○ 海外旅行者へのワクチン接種 ○ 環境衛生業務
当研修における研究課題と要望 ○ 食品衛生の監視体制 食品衛生法の適用 ○ サンプリング ○ 化学的細菌試験法
前 歴 臨時事務員(労働省)
学 歴 公衆衛生研究所(公衆衛生)
住 所 No. 294 Jalan Aorklelius Port Klang Selangor, Malaysia Tel 386310

3 日 程

月/日	曜日	研 修 項 目	研修指導機関	講 師	研 修 実 施 場 所
9/16	日				
17	月				
18	火				
19	水				
20	木	研修員来日			
21	金	〃			
22	土	〃			
23	日				
24	月	秋分の日			
25	火	一般オリエンテーション	JICA		東京(TIC)
26	水	〃	〃		〃
27	木	〃	〃		〃
28	金	〃	〃		〃
29	土				
30	日				

JICA=国際協力事業団

TIC = 〃 東京インターナショナルセンター(宿泊施設)

月/日	曜日	研修項目	研修指導機関	講師	研修場所
10/1	月	移動日(東京-神戸)			
2	火	オリエンテーション	JICA		HIC
3	水	プログラム オリエンテーション	日本冷凍食品 検査協会	田中良知	"
4	木	カントリーレポートⅠ	日本冷凍 食品検査	田中良知	"
5	金	一次産品とその輸送方法 (航空輸送)	日本航空(株) 貨物管理部	平石哲郎	"
6	土				
7	日				
8	月	輸入食品の問題点	ダイエー(株) 生鮮食品部	川一夫	"
9	火	一次産品とその輸送方法Ⅰ (海上輸送)	日新興業(株)	朝井弥市	"
10	水	体育の日			
11	木	東南アジアにおける食糧資源の 諸問題	協和発酵 工業(株)	星合和夫	"
12	金	カントリーレポートⅡ	日本冷凍食品 検査協会	田中良知	"
13	土				
14	日				
15	月	神戸港の物流システム (食品を中心として)	神戸市港湾局	斉藤圭太郎	"

HIC = 国際協力事業団兵庫インターナショナルセンター
(宿泊及びトレーニング施設)

月/日	曜日	研修項目	研修指導機関	講師	研修実施場所
10/16	火	神戸港の物流システム (講義) (見学)	大阪商船三井 船舶 (株)	野村秀治	神戸
17	水	食品の輸出入通関 (講義) (見学)	神戸税関	田平正毅 青木 古	HIC 神戸税関
18	木	日本ポート産業(株) (見学)			神戸
19	金	日本人の食生活の変化	農林水産省食 品総合研究所	西丸巖哉	HIC
20	土				
21	日				
22	月	日本の食品衛生行政と食品衛生法	日本冷凍食品 検査協会	神林三男	HIC
23	火	伊藤ハム栄養食品(株) (見学) 灘神戸生活協同組合			神戸
24	水	輸入食品の監視体制 (講義) (見学)	食品衛生 監視員事務所	大塚完二郎	HIC 神戸
25	木	食品等の成分規格と規制	国立衛生試験 所大阪支所	慶田雅洋	HIC
26	金	輸入食品の化学的試験法Ⅰ (添加物)	”	伊藤啓志男	”
27	土				
28	日				
29	月	輸入食品の化学的試験法Ⅱ (残留農薬)	国立衛生試験 所大阪支所	鈴木英世	HIC
30	火	成田空港における輸入食品につ いて	日本通運 (株)	上田哲夫	”
31	水	京都見学			

月/日	曜日	研 修 項 目	研修指導機関	講 師	研 修 場 所
11/1	木	食品検査と分析機器(見学)	鳥津製作所 計測分析センター		京 都
2	金	予 備 日			
3	土	文化の日			
4	日	九州研修旅行 IIC - 下関			
5	月	" 下関	山口県下関水産事務所		
6	火	" 福岡	ロイヤル(株)		
7	水	" 長崎			
8	木	" 長崎-佐世保			
9	金	佐世保	相浦罐詰(株)		
10	土	" 神戸			
11	日				
12	月	食品と検査法(講義)	日本冷凍食品検査協会	松島芳文	神 戸
13	火	" (")	"	小川 晁	"
14	水	" (")	"	岩沼幸一郎	"
15	木	" (")	"	黒川雅司	"

月/日	曜日	研 修 項 目	研修指導機関	講 師	研 修 実 施 場 所
11/16	金	食品添加物と各種試験法(講義)	日本冷凍食品 検 査 協 会	高橋孝宜	神 戸
17	土				
18	日				
19	月	食品と各種検査法(実習)	”		神 戸
20	火	” (”)	”		”
21	水	” (”)	”		”
22	木	” (”)	”		”
23	金	勤労感謝の日			
24	土				
25	日				
26	月	食品と各種検査法(実習)	日本冷凍食品 検 査 協 会		神 戸
27	火	” (”)	”		”
28	水	” (”)	”		”
29	木	” (”)	”		”
30	金	” (”)	”	手塚義博	”

月/日	曜日	研 修 項 目	研修指導機関	講 師	研 修 場 所
12/1	土				
2	日				
3	月	食品と各種検査法(実習)	日本冷凍食品 検査協会		神 戸
4	火	" (")	"		"
5	水	" (")	"		"
6	木	" (")	"		"
7	金	" (")	"	北島邦裕	"
8	土				
9	日				
10	月	" (")	"		神 戸
11	火	" (")	"		"
12	水	食品の品質管理(講義)	"	熊谷義光	"
13	木	総合技術検討会	"		"
14	金	閉講式 年末パーティ			
15	土	上 京			

研修実施計画書

研修実施計画書

月/日	曜日	研修項目	研修指導機関	講師	研修実施場所
12/16	日				
17	月				
18	火				
19	水	最終帰国日			
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

INFORMATION ON GROUP TRAINING COURSE IN
IMPORT AND EXPORT FOOD INSPECTION
IN 1979 - 80
BY THE GOVERNMENT OF JAPAN

I. Introduction

The Group Training Course in Import and Export Food Inspection in fiscal 1979 (April 1, 1979 - March 31, 1980) will be conducted by the Government of Japan as part of its Technical Cooperation Programmes for developing countries with a view to contributing to their upgrading of techniques in this view to contributing to their upgrading of techniques in this field, and thus to promoting friendly relations between them and Japan.

Arrangements for conducting the course are administered by Japan International Cooperation Agency (hereinafter referred to as JICA), commissioned by the Government of Japan to execute technical cooperation programmes in collaboration with related organizations.

II. Purpose

The purpose of this course is to introduce to participants knowledge and techniques required for import and export food inspection, such as administrative system of food inspection, food ingredient and its standard, analysis and testing through lectures, practice and observations.

III. Programme

The programme of the course is as attached in the Appendix.

IV. Qualifications of Applicants

Applicants are to:

- (1) be nominated by their government in accordance with the procedures mentioned in VIII (1) below,
- (2) be university graduates or equivalent with occupational experience of not less than 3 years in the field of import and export food inspection,
- (3) have a sufficient command of spoken and written English, and
- (4) be healthy enough to undergo the course of training.

V. Duration **From September 20, 1979 to December 19, 1979 for three months.**

VI. Language **The course will be conducted in English or through interpretation of Japanese into English.**

VII. Facilities and Institutions

(1) **Hyogo International Centre (HIC) of JICA**
10-5, Ichinotani-cho 4-chome,
Suma-ku, Kobe, 654 Japan
Tel.: (078) 734-5171

(2) **Food Inspection Organizations:**
Japan Frozen Food Inspection Corporation and others

VIII. Procedures for Application

(1) **The government desiring to nominate applicants for the course should fill in and forward six (6) copies of the Nomination Form (Form A-3) for each applicant to the Government of Japan through the Embassy of Japan not later than August 1, 1979.**

(2) **The Government of Japan will inform the applying government whether or not the nominee is acceptable to the course not later than August 20, 1979.**

IX. Submission of Country Report

Each participant is kindly requested to submit a country report and related data on the following items limiting the volume to about ten (10) pages (size of paper requested: approx. 30cm x 21cm). The report should be typewritten in English.

(1) **Main items and quantity of import and export foods.**

(2) **Inspection system for import and export foods and its problems to be solved if any.**

X. Allowances and Expenses to be borne by the Government of Japan in accordance with JICA rules and regulations

- (1) Economy-class air-ticket between the international airport designated by JICA and Tokyo.
- (2) An allowance of ¥3,750 per diem and other allowances for outfit, book and literature-transport charges in addition to free lodging and breakfast at JICA Training Centres.
- (3) Free medical care for participants who become ill after arrival in Japan.
- (4) Expenses for JICA study tour.

XI. Accommodation

Hyogo International Centre (HIC) will be available for participants studying in and around Kobe.

In case no room is available at a JICA Training Centre, JICA will arrange accommodation for participants at other appropriate places.

Hyogo International Centre, JICA
5-10, Ichnotani-cho 4-chome,
Suma-ku, Kobe, 654 Japan
Tel.: (078) 734-5171
Cable Address: JICA SUMA KOBE

XII. Certificate

Participants who have successfully completed the course will be awarded a certificate by JICA.

XIII. Other Information

- (1) Participants are required to arrive in Japan on the date designated by the Government of Japan after confirmation of acceptance as mentioned in VIII (2) above. However, the date will be finally confirmed through the air-ticket sent to the participants.
- (2) On arrival at New Tokyo International Airport at Narita, participants are requested to follow the under mentioned arrival procedure.
 - i) When they have completed quarantine, immigration, and customs clearance procedure, they will go to one of the Meeting Service counters located in the North and South Wings of the arrival terminal

- ii) Bus tickets to Tokyo City Air Terminal (TCAT) will be provided at the counter and a service staff will help them to the airport bus terminal.
- iii) Airport bus service to TCAT will take approximately 90 minutes.
- iv) Upon arrival at TCAT, a travel agent designated by JICA will meet them and take them directly to one of the training centres, or if necessary, to a hotel where reservations will be made for them by JICA. (Agents will give them information on their schedule and will answer their questions.)
- v) The Meeting Service counter will close at 10 p.m.. In case they arrive after 10 p.m., instead of going to the Meeting Service counter, they will go to the Arrival information counter of Japan Air Lines (JAL) in the North Wing Terminal or the arrival lobby. JAL attendants will direct them to the TCAT airport bus. At TCAT, a travel agent will be waiting for them.

Necessary care of the participants, thereafter, will be taken by JICA throughout the duration of the course.

- (3) Participants are required to observe strictly the course schedule.
- (4) Application to change the training subject or extend the training period will not be accepted.
- (5) Participants are strongly requested not to bring any member of their family. The monthly living allowance is sufficient only to cover normal living expenses for one person. No allowance of any kind will be paid for their dependents. It should also be noted that no arrangement will be made by JICA for their accommodation.
- (6) For administrative uses, participants are requested to bring seven (7) copies of their photograph (passport size).
- (7) Participants are requested to follow the return trip schedule designated by JICA.
- (8) The mean monthly temperatures in Kobe area are as given below. Participants are advised to prepare appropriate clothes.

<u>Month</u>	<u>°F</u>	<u>°C</u>
September	74.5	23.6
October	63.9	17.7
November	54.7	12.6
December	45.3	7.4

- (9) Further information concerning the course is available at the following address:

Second Training Division,
Training Affairs Department,
Japan International Cooperation Agency,
P.O. Box 216, Shinjuku Mitsui Bldg.,
2-1, Nishi-shinjuku, Shinjuku-ku,
Tokyo, 160 JAPAN
Tel.: Tokyo (03) 346-5143
Cable Address: JICAHDQ TOKYO
Telex: J22271

Appendix

OUTLINE OF TRAINING CURRICULUM

1. General Orientation "Introduction on Japan" 1 week
(at Tokyo International Centre)
 2. Discussion on Country Report, Programme 1 week
Orientation, Evaluation Meeting and
Closing Ceremony, etc.
 3. Lectures 3 weeks
 - (1) Present situation of import and export food
 - (2) Food Sanitation Law
 - (3) Inspection system for import and export food
 - (4) Inspection system in domestic market
 - (5) Rejected cases of import and export food
 - (6) Food ingredient and its testing method
 4. Practice 5 weeks
Chemical and bacteriological testing of import and
export foods mentioned below by official method.
 - (1) Marine products
 - (2) Canned food
 - (3) Confectionary
 - (4) Vegetables
 - (5) Packaging material
 - (6) Others
 5. Observation of private and public facilities 1 week
related to food inspection in and around Kobe
 6. Study Tour 1 week
- Total 12 weeks

中国医药出版社

CHINA MEDICAL AND PHARMACEUTICAL PUBLISHING HOUSE

100045 Beijing, China

010-63062888