

評価調査結果要約表

I. プロジェクトの概要

- 国名：タイ王国
- 案件名：食品衛生強化研修コース
- 分野：食品衛生
- 援助形態：第三国集団研修
- 担当部局：JICAタイ事務所
- 協力金額：7,640,715タイバーツ
- 研修員一人当たりコスト：123,237タイバーツ
- 日本の貢献割合：84.4%
- 協力期間（R/D）：2000年10月6日
開始：2000年度
終了：2004年度
- 先方関係機関：外務省 技術・経済協力局（DTEC）
- 研修実施機関：公衆保健省
医療科学局（DMS）
食品・薬物行政局（FDA）

1. プロジェクトの背景

医療科学局は1994年から2000年までJICA専門家から食品衛生管理活動の強化に関する技術移転を受けた。この間、食品の安全に関するグローバル化、国家間の連絡が重要になった。食品の加工から消費までのプロセスは各地で分散して行われ、食品の移動は食品の品質と安全性に関して問題を起こす可能性も考えられる。このような食品衛生の国際的な重要性に鑑み、タイ及び近隣諸国の食の安全性向上のために、タイ政府公衆保健省医療科学局及び食品・薬物行政局は我が国に対して第三国研修による近隣国の食品衛生強化プロジェクトを提案した。

2. プロジェクトの概要

本研修コースはASEAN諸国からの研修生に対して食品衛生及び消費者の食の安全に関する活動の強化のための食品分析、食品管理の研修として実施された。コースは約60日間、英語で実施され、2000年から2002年の3年間で合計62名の研修生が参加した。

(1) 研修プログラムのアウトプット

- 1) アウトプット1：食品、加工食品、飲料品の効果的な分析方法と技法
- 2) アウトプット2：試験施設の運営と実験技術
- 3) アウトプット3：食品行政と食品管理システム
- 4) アウトプット4：品質管理基準（GMP）及びハセップ（HACCP）の原則
- 5) アウトプット5：食品管理プログラムの設置・運営
- 6) アウトプット6：食品の品質と安全の調査
- 7) アウトプット7：食品基準、食品関連法規
- 8) アウトプット8：その他のスタッフへの知識と技術の移転

(2) 投入（2000年度-2002年度）

日本側：6,450,339タイバーツ（84.4%）

相手国側：1,190,376タイバーツ（15.6%）

II. 評価調査団の概要

評価調査団

齊藤淳、プラシット・パタナキリパイブン、チャソパ・クリンブン、岡本純子、小笠原未歩子
調査期間：2004年1月21日～2004年3月31日（2003年度）

評価種類：終了時評価

III. 評価の結果

1. 研修プログラムの達成度

研修プログラムの達成度を計るテストとして、研修実施機関（DMSとFDA）は研修終了時に試験を実施した。その結果、ほとんどの参加者は受講内容を十分に修得していた。一方、参加者も研修コースの内容については高く評価していた。

2. 評価結果

(1) アウトプットの達成度の分析

本研修コースのアウトプットはほぼ達成したと評価してよい。研修員は食品分析と食品行政の知識と試験技法などを修得し、それらをそれぞれの国で活用して実務に当たっている。また、修得した知識や技術は実務で活用されているばかりでなく、食品加工の現場のほかの職員および関係者と共有されている。

(2) 妥当性の分析

食品衛生強化研修コースは、東南アジアのニーズや施策に合致している。消費者保護は参加国共通の課題であり、とりわけ食品の安全性はそれらの課題に対して極めて重要である。研修コースは、食品衛生と安全性に着目し、それらの理論的かつ実践的な知識を提供するものである。とくに、コースでは、実験室での食品分析、食品行政、管理、食品基準と法規に焦点をあてた。

3. 研修プログラムの促進要因

以下の5点が研修プログラムの成功に導いた要因として指摘できる。

- JICA専門家、DMS、FDAの専門家によるよく準備されたカリキュラム及びコースデザイン
- 食品衛生及びその関連知識の豊富な講師による講義
- 実施機関の専任職員
- 東南アジアで類似の食品、食文化を持つグループへの研修対象のしほりこみ
- 研修期間中の参加者の高いモチベーション

4. 研修プログラムの阻害要因

以下の3点が研修プログラムを阻害する要因として指摘できる。

- 言語の障害
- 研修生の異なったバックグラウンド
- 研修生の異なったニーズ、参加国の食品衛生の状況や法規の違い

5. 結論

参加者参加者の所属する組織の研修プログラムに対して、全員が彼らの業務の実施にあたって有益であったと評価している。研修プログラムの基本的なコンセプトや構造は参加者のニーズに適合していたと評価されているものの、一部では最新の食品管理技術が自国の技術レベルに適合しないといった意見もあり、若干のカリキュラムの見直しが必要なものと考えられる。結論として、本研修コースは成功裏に終了したと評価できる。また、本研修に対する周辺国での需要はいまだ高く、今後も継続を希望する声が多数ある。その際には、若干のカリキュラムの

改善が望ましいと考えられる。

6. 提言

食品衛生に関しては、これまで対象とされた国のみならずその他の途上国の国々も同様の問題を抱えており、研修コースの需要未だに高いといえる。また、DMCやFDAのパフォーマンスは高く評価されており、この面からも、本研修プログラムは今後とも継続する価値がある。

タイ王国に対する提言

- プログラムの目的とカリキュラムの内容の見直し
- 共通のニーズと参加国の置かれた状況、独自の課題の把握

JICAに対する提言

- 適切な専門家の派遣
- より実践的な講義を中心とした研修期間の延長

7. 教訓

コースからは以下の3点が教訓として学ぶことができる。

- 同国から約6人参加するというグループトレーニングは研修生同士が助け合い、励ましあう事ができ、研修に対する前向きな姿勢を促進させることができる
- コースを必修コースと選択コースの組み合わせにすることによって、参加者のバックグラウンドにより適合させることができる
- JICA、DTEC、実施機関、参加者などの緊密な共同作業の重要性