

平成22年度農林水産省総合食料局補助事業
食品産業海外展開支援事業

マレーシアハラール制度の基礎と応用

平成23年3月

財団法人 食品産業センター

マレーシアハラール制度の実務 目次

はじめに	1
1. ハラル食品とは何か	3
1-1. ハラルの概念と食品	3
1-2. ハラルの法源	5
1-3. ハラル食品とは何か	6
1-4. ハラル規格とは	8
1-4-1. ハラル規格の性格	8
1-4-2. ハラル規格の系譜	9
1-5. ハラル認証のメリット	9
1-5-1. 消費者にとってのメリット	9
1-5-2. 企業にとってのメリット	10
2. ハラル規格の内容：ハラール認証の要件	12
2-1. 組織、体制の要件	12
2-2. 施設および機械の要件	13
2-2-1. 施設	13
2-2-2. 装置、道具、機械、加工器具	14
2-3. 食材ごとの要件	15
2-4. 食肉処理の要件	19
2-5. 食品衛生に関する要件	23
2-6. 貯蔵・輸送、陳列・販売・提供、包装・表示の要件	23
2-6-1. 貯蔵・輸送、陳列・販売・提供	23
2-6-2. 包装・表示	24
2-6-3. 今後の動向：ロジスティックスのハラール規格の策定	26
2-7. その他	26
3. ハラル認証の手続き	27
3-1. 申請書	27
3-2. 手続きの流れ	28
3-3. 申請にかかる費用	29
3-4. 実地監査の方法	30
3-5. 審査項目	35
3-5-1. 一般的な項目	35
3-5-2. 製造工場に関する項目	36

3-5-3. 食品施設に関する項目	36
3-5-4. ホテルの調理場に関する項目	37
3-5-5. 食肉処理場に関する項目	38
4. ハラル認証書とハラルマーク	40
5. 認証後の監視と違反	41
6. ハラル制度の国際的整合性	43
6-1. ハラル制度の国際性	43
6-2. なぜマレーシアのハラル認証か	43
6-3. マレーシアのハラル認証の国際的互換性	44
平成 22 年度 「ハラル研修会」 プログラム及び講師一覧	46

図表一覧

表 1 : 鶏および雄牛に対する電気ショックのパラメータ・ガイドライン
表 2 : その他の動物に対する電気ショックのパラメータ・ガイドライン
表 3 : ハラル申請書 (製品) の記載事項 (様式 A、様式 B)
表 4 : ハラル申請書 (製品) の記載事項 (様式 C、様式 D)
図 1 : 食品製造の流れ
図 2 : ハラル規格書 (Halal Standard (MS) 1500: 2009) の表紙
図 3 : マレーシアのハラルマークとハラル認証書
図 4 : マレーシアのハラル手順書の表示
図 5 : マレーシアのハラル申請書 (製品用) の表紙
図 6 : ハラル認証手続きの流れ (官庁サイドから見た流れ)

はじめに

マレーシアは、近年、外国資本の導入により製造業を中心に工業化を推進し、著しい経済発展を遂げてきています。我が国からも、電気・電子産業を中心とする製造業の投資は多く見られるものの、食品産業の進出は中国、タイなどに集中し、イスラム教徒が多く、ハラール食品の提供が必要なマレーシアへの投資は少なかったのが実情です。

イスラム圏の経済発展は著しく、ハラール食品市場（イスラム市場）は5,800億ドルといわれるほど巨大になり、新たなマーケットとしての魅力を増してきています。こうした中、2008年5月23日に我が国の福田首相とマレーシアのアブドゥラ首相との首脳会談が開催され、アブドゥラ首相から、日本からマレーシアへのハラール食品を含む食品加工分野への投資促進の要請がありました。

当センターでは東アジア食品産業活性化戦略に取り組んでいるところであり、この事業の一環として、マレーシア工業開発庁東京事務所と共催で「食品産業海外投資セミナー」（2008年（平成20年）10月9日）を開催し、マレーシアの投資環境及びハラール認証についての基礎的な情報を得ました。これに続き「マレーシア食品産業投資環境視察ミッション」（2009年（平成21年）3月16日から21日）を派遣し、参加企業と共にハラール制度等の現地の状況を調査し、その結果を「マレーシアのハラール制度の概要」としてホームページに掲載しました。また、マレーシアハラール産業振興公社および同工業開発庁の協力を得てマレーシアの専門家を招き「ハラール研修会」（2009年（平成21年）12月9日、10日）を開催し、その結果を「マレーシアハラールの実務」としてホームページに掲載しました。さらに今回、この研修の成果を踏まえ、より詳しい内容の「ハラール研修会」（2010年（平成22年）8月4日、6日）を開催しました。

この報告書は、当センターの事業で得られた情報・資料、研修会での質疑応答を基礎に、関連情報を加味し、マレーシアのハラール認証制度の基礎から応用にいたる全体像をとりまとめたものです。この調査報告を、投資やハラール認証の申請の参考資料としてお役立ていただければ幸いです。なお、この報告書は、日本企業の実務者の理解のしやすさに重点をおいているため、宗教そのものに関する記述は一部省略あるいは簡略化してあります。報告書の内容については、マレーシアハラール産業振興公社のご担当者にご目を通していただいておりますが、報告書そのものは、マレーシアのハラール制度担当部局、宗教機関の公式見解でないことを断わっておきます。また、マレーシア側の説明を基礎としているため、日本の社会から見れば違和感のある記述があることをご理解下さい。

末筆ながら、本研修会の開催に際し、ご指導、ご協力賜りました農林水産省、マレーシアハラル産業振興公社、マレーシア工業開発庁はじめ関係者の方々並びに本報告書のとりまとめていただいた中京大学並河良一教授に感謝を申し上げます。

平成23年3月

(財)食品産業センター

<注記>

本報告書の中に、囲み記事の体裁をとった“**Question and Answer**”を挿入してあります。これは、「ハラル研修会」（2010年（平成22年）8月4日、6日）で行われた質疑応答の中から参考になるものを、とりまとめ者が取捨選択・整理し、その趣旨を編集したものです。本文の記述と内容が重複する“**Question and Answer**”も、本文の内容と若干ニュアンスの異なる**Answer**も、理解を深めるために、あえて、そのまま掲載してあります。

1. ハラル食品とは何か

ハラル (Halal) 制度は、イスラム教義にしたがった食品等の規格を管理する制度である。具体的には、イスラム教の禁ずる豚肉やアルコール等を含まない安全な食品等の規格を定め、製造・流通等を審査し、適合製品・施設を認証し、これに表示をさせるものである。(注:「ハラール」とも表記されるが、本報告は「ハラル」と表記する)

ハラル制度は宗教に基礎を置いているので、イスラム教の素養のない日本人には理解しづらい点が多い。まず、「ハラルの概念」、「ハラル食品とは何か」について説明する。

1-1. ハラルの概念と食品

「ハラル」とはシャリア法 (イスラム法) に基づき許されたもの (Lawful) という意味である。その反対の概念、つまり禁止されるもの (Prohibited) は「ハラム (Haram)」と言われる。その中間に、疑わしいもの「シュブハ (Syubhah)」という概念がある。イスラム教におけるハラルとハラムに関する原則は以下のとおりとされている。特に重要な原則には簡単な説明を記載した。

シャリア法とはイスラムの教義に基づく法令である (その定義は、厳密に定められているが、ここでは省略する)。

- (1) アッラーが創造したものは、特に禁止された幾つかの例外を除き、ハラルである。禁止されるものの主なものは豚肉/犬、血液、正しい屠殺方法によらずに死んだ動物の肉、カマー (酒などのアルコール飲料または人を酔わせるもの等)、である。この他にも幾つかの禁止されたものがあるが、その詳細は後述する (2-3)。
- (2) これらを禁止する基本的な理由は、それが不浄であり、害になるものだからである。理由は明確なものもあれば曖昧なものもあるが、いくつかは以下のように説明されている。
 - ・豚: 豚は病原性寄生虫が人間の体内に入る媒介生物になるから。
 - ・血液: 動物の血液には有害な細菌、代謝物、酵素が含まれるから。
 - ・屠殺法: 死肉を忌避することに由来する。死肉や死んだ動物は、その腐敗過程で人間に有害な化学物質を形成するから。
 - ・カマー (酒類): アルコール類は神経系に害を及ぼし、人間の判断力に影響を与え、社会問題を引き起こし、家族を破壊し、時には人を死に至らしめるから。

(3) ハラルまたはハラムとすることはアッラーのみが持つ権利である。

イスラム教徒は、アッラーが禁止したものに関して、なぜまたはどのように不浄なのか、害になるのかを問うてはならないことになっている。

(4) 許されるもの（ハラル）で十分であり、禁止されるもの（ハラム）は不要である。

(5) 禁止されるもの（ハラム）に由来する派生品は全て、禁止されるもの（ハラム）である。

派生品の概念はわかりにくい。豚についていえば、豚肉だけが禁止されるのではない。ラード、皮、内臓、血液、骨、毛も派生品として禁止の対象になる。豚派生品で広く使用されるものとして次のようなものがある。

- ・豚脂から製造される乳化剤、調味料
- ・豚皮を原料とするゼラチン（菓子に多用される）
- ・豚皮を原料とするコラーゲン（化粧品に多用される）
- ・内臓から抽出される酵素（食品製造プロセスに多用される）
- ・豚の腸を使ったソーセージの皮
- ・豚肉加工食品（ベーコン、バーガーなど）
- ・豚の骨由来の活性炭（砂糖の精製などに使用される）

とくにわかりにくいのはゼラチン（動物の皮や骨の結合組織からとれるコラーゲンを熱などにより部分的に加水分解処理して製造される）である。ゼラチンは、乳化剤、発泡剤、結合剤、安定剤などの食品添加物として非常に幅広く使用される（アイスクリーム、マシュマロ、ヨーグルト、ゼリーなど）からである。しかも、その大半の用途は加工食品であるため、製品を見ただけでは含まれているか、使用されたかがわかりにくいからである。さらに、ゼラチンは、豚皮からだけではなく。牛皮、牛骨、鶏皮、魚皮からも製造されるために、ゼラチンが含まれていることがわかっているにもかかわらず、それが禁止されたものか否かは簡単にはわからないからである。豚皮由来のゼラチンはハラム（禁止されたもの）であるが、牛皮、牛骨由来のゼラチンはシュブハ（疑わしいもの）とされている。

なお、ゼラチンは食用だけではなく、医薬用（カプセル）、工業用（フィルムや印画紙の写真乳剤、接着剤、人工皮革）にも利用されている。ハラル制度は化粧品、医薬品、トイレタリー製品、革製品にも広がりつつあるが、本報告書は食品に焦点を当てているため、これらについては触れない。

【派生物】

Q:ゼラチンからできた医薬用のハードカプセルのハラール認証をした実績はあるか。

A:過去に2社がハードカプセルのハラール認証を取得している。

Q:豚由来のグリセリン脂肪酸エステルをパンの製造に利用できないのか。蒸留精製により製品には全く残留しない場合であっても使用できないのか。

A:利用できない。このグリセリン脂肪酸エステルは豚派生品であり、ハラムである。ハラムの物は食品製造プロセスにおいても利用できない。

Q:アレルギー症者への特別のパンの製造過程で、ラード(豚脂)使用している。製品には当該ラードが全く残留しない場合でも、ラードの使用は許されないのか。

A:たとえ少量であってもラードは利用できない。

(6) 禁止されるもの(ハラム)を許されるもの(ハラール)と偽って表示することは禁止される。

(7) 疑わしいものは避けるべきである。

イスラム教徒であっても、多くの人は何がハラールで、何がハラムであるかはわからないのが現実である。このため、わからないものは避けるべきであるとされている。

参考までに、禁止されるもの(ハラム)という概念は下記の2つに分類できる。

○それ自体が禁止されているもの(Haram li zatihi)

例:酒、豚肉、血、死肉など

○他の利用のために禁止されているもの(Haram li ghairihi)。ある状況では許可されているが、他の外的な要因のために許可されないもの。

例:鳥はハラールであり、所定の方法で処理された鶏肉の消費はハラールである。しかし、その鶏肉が盗品であった場合には、その窃盗行為の故にハラム(Haram li ghairihi)となる。

1-2. ハラールの法源

ハラールの概念に関する法源は、クルアーン、ハディース、キヤース、イジュマアウラーの4つである。食品に関するハラール制度に関する個々の法源は後述する(1-4)。

(1) クルアーン (Al-Quran)

イスラム教の聖典である。

(2) ハディース (Hadith)

イスラム教の預言者であるムハンマドの言行録である。

(3) キヤース (Qiyas)

キヤースとは同等あるいは類推という意味である。(1)クルアーンおよび(2)ハディースの教えの解釈である。既存の禁止事項からの類推により、具体的な禁止事項を明確化する。

たとえば、「酒（ワイン）が禁止される」（既存の禁止事項）からの「類推」で、これと同様に中毒性等があるもの：ドラッグ、コカイン、ラム、ビールなどは禁止される。

(4) イジュマアウラマー (Ijima'Ulama)

学者の合意という意味であり、ウラマー（イスラム教徒のコミュニティ、イスラムの支持者）の理想的な合意のことである。マレーシアでは、National Fatwa Council Committee of Islamic Affairs（全国ファトワ評議会）により学者の合意が運営されている。イスラム教における勧告、布告、見解などを扱う機関として機能している。2つの例を示す。

○安定剤として機能するアルコールを成分とする香味料を含むソフトドリンクは以下の条件を満たす場合には飲料目的で使用できる。

- ・アルコールがワイン等を製造するプロセスから造られたものでないこと
- ・少量で使用され、中毒性がないこと

○池で養殖された魚やこれと類似の方法で育てられた家畜については、（汚染された水で育てられた魚、禁止された飼料（豚肉、死肉）を意図的に与えられた魚と同様に）、その消費を禁止する。

1-3. ハラル食品とは何か

以上のような「ハラル」の概念を基礎とする「ハラル食品」とは何であろうか。ハラル食品の定義は、ハラル食品規格（MS1500）によれば、「シャリア法で許可され、一定の条件を満たす食品」とされている。下記にその条件を列記する。重要な条件については、簡単な説明を付した。その詳細は後述する（2-3）。

(1) シャリア法でハラルでないとされる動物のいかなる部分・製品を含まないこと

シャリア法に則って食肉処理されていない動物のいかなる部分・製品を含まないこと

○たとえば、豚由来のものは、微量であっても混入は許されない

○シャリア法に則った「食肉処理」とは、気管、食道、頸動脈、頸静脈を切断して出血を促し、動物の死を早める食肉処理行為とされている。(詳細は後述(2-4))。

(2) シャリア法でナジス(不浄)とされものを、その量にかかわらず含まないこと
「ナジス」とは不浄という意味である。ナジスの内容は、ハラルの記述の裏返しであるが、以下のように定義されている。その具体的な内容は後述する(2-4)。

- ・ 犬、豚およびそれらの子孫
- ・ ハラルでないものに汚染されたハラル食品
- ・ ハラルでないものと直接接触したハラル食品
- ・ 糞尿、血液、嘔吐物、膿、豚と犬の精液および卵子等
(その他の動物の精液および卵子は除く)
- ・ 人体や動物の開口部から排泄された液体または物質
(注：人間および豚と犬以外の動物の乳、精液および卵子は不浄ではない。)
- ・ 死肉またはシャリア法によって食肉処理されていないハラル動物
- ・ カマール(アルコール飲料等)およびカマールが含まれる食品・飲料、カマールの混入された食品・飲料

これらのナジスはその不浄の程度のより3種類に区分される。

- ・ ムガラザ(Mughallazah)：程度の重いナジスである。犬、豚、その開口部から排泄された液体・物質、その子孫および派生物がこれに相当する。
- ・ ムカファファ(Mukhaffafah)：程度の軽いナジスである。これに相当する唯一のものは、母乳以外飲んでいない2歳以下の男児の尿である。
- ・ ムタワッシタ(Mutawassitah)：程度は重くも軽くもない中くらいのナジスである。嘔吐物、膿、血液、カマール(アルコール飲料等)、死肉ならびに開口部から排泄された液体・物質がこれに相当する。

(3) 食べるのに適しており、安全、無毒で、中毒性がなく、有害でないこと

(4) シャリア法がナジス(不浄)とするものによって汚染された機器を用いて予備処理、加工・製造されていないこと

(5) シャリア法で許されていない人体各部またはその派生品が含まれていないこと

「人体各部」のうち、わかりにくく注意を要するものとして、人の毛髪を原料に製造されるL-システインがある。L-システインは、鶏やカモの羽毛だけでなく人間の毛髪から抽出されたタンパク質を原料としても製造される。人の毛髪

由来の L-システインはハラム（禁止されたもの）であり、使用してはならないとされている。

L-システインは自然界に存在する必須アミノ酸で、サプリメント、香料の原料、製パン用の添加剤（生地改良剤）などとして利用される。製パン用では、ピザクラス、ピタパン（中東特有のパン）、ベーグル（パンの一種）によく用いられる。

- (6) 予備処理、調整、包装、貯蔵、輸送の際、上記(1)、(2)、(3)、(4)または(5)のいずれかの要件を満たさない食品から物理的に隔離されること

シャリア法がナジスとするものから物理的に隔離されること

この項目は、実務では大変重要である。専門の技術者は、材料の選択や製造ラインには細かい注意を払う。しかし、予備処理、包装、貯蔵、輸送等の工程などでは技能者、事務職員、外部の人間が関与する可能性が高く、専門の技術者の目が届かないことがあるからである。

図 1 に食品製造の流れを示す。このすべての工程で、ナジスと定めるものから物理的に隔離されることが必要である。

1-4. ハラル規格とは

1-4-1. ハラル規格の性格

食品のハラール規格は、マレーシア標準法（Standard of Malaysia Act 1996）を根拠とするマレーシア規格（Malaysian Standard、以下「MS 規格」）の 1 つである。ハラール制度の中核にある規格は、「ハラール食品の製造、調整、取扱い及び貯蔵に関する一般ガイドライン（MS:1500）」である。MS 規格の基本的な性格は任意規格であるが、MS 規格が他の規制法あるいは地方条例で援用される場合には、強制規格となる。

同国で製造・販売されているすべての食品等が規格に適合しているわけではない。規格を取得していない製品を製造・陳列・販売することもできる。また、ハラール製品に非ハラールの食材等が混入するなど、制度に違反した場合にも、（他の法令に触れる場合は別として）ハラールの認証が取り消されるにとどまる。換言すれば、MS 規格は、マレーシアで食品等を製造・販売等をするために、必ず取得しなければならない最低規格ではなく、取得することによりプラス評価を受ける優良規格である。

このように MS1500 は規格としての位置づけであるが、ハラールの要件だけでなく、表示に関する事項、ハラール認証取得者の遵守事項、立入り検査受忍義務など法令事項も記述している。その性格は規格というよりも、表題が示すように、ガイドライン（指針）である。MS1500 は、ハラール認証を得る手続きについては記載しておらず、後述の「マレーシアハラール手順書（Pensijilan Halal Malaysia）」に譲っている（3）。MS1500

はハラルの要件を規定する前提としてハラル食品の定義も定めており、ハラルの理解には欠かせない教科書としても利用できる。

1-4-2. ハラル規格の系譜

MS1500 は 2000 年に策定された後、2004 年に改定されて（第 1 次改定版、MS1500:2004）現在の規格の骨格ができあがった。さらに 2009 年に再改定されて現在に至っている（第 2 次改定版、MS1500:2009）（規格書の表紙を図 2 に示す）。その経緯を以下に少し詳しく示す。

2003 年 4 月に、「ハラル食品の地域ハブとしてのマレーシアの発展に関する専門委員会（Technical Committee on Developing Malaysia as the Regional Halal Food Production Hub）」がハラル食品規格を改訂することを決定し、同年 5 月 10 日にイスラム開発局（JAKIM: Department of Islamic Development Malaysia, (マレー語で Jabatan Kemajuan Islam Malaysia) の下に「ハラル食品専門委員会（Technical Committee on Halal Food）」が発足し新規格の策定作業を行った。2004 年 6 月 28 日に科学技術革新省がこの規格を承認し、同年 7 月 10 日に MS1500:2004 を公布、同年 8 月 16 日に首相が MS1500:2004 を公式に発表した。その後、MS1500:2004 の一部追加・修正が行われて、MS1500:2009 になった。ただし基本骨格はそのまま維持されている。

なお、ハラル規格の審査は JAKIM が担当していたが、2006 年 9 月に JAKIM から首相府直属のハラル産業開発公社（Halal Industry Development Corporation: HDC）に移管された。しかし、2009 年 8 月から担当は HDC から JAKIM に再度移管された。HDC はハラル制度を活用して投資を呼び込むための産業政策の担当機関に特化することになった。ハラル業務は、これら 2 官署以外にも、イスラム教、動物衛生、公衆衛生、食品安全などの官署が関係する。

1-5. ハラル認証のメリット

ハラル認証を得ることには、消費者、企業の双方にとってメリットがあるとされている。中でも、マレーシアのハラル認証は、その認証制度の特徴から、後述のとおり（6-2）、とくに高いメリットがあると、マレーシア側は説明している。

1-5-1. 消費者にとってのメリット

イスラム教徒はハラル食品だけを摂取する義務を負っており、イスラム教の消費者はハラル認証を得た食品があれば、安心して摂取することができることになる。とくに、イスラム教以外の宗教が信仰されている国では、多様な食品が市場に流通するため、このよう

な地に住むイスラム教徒にとって、ハラール認証マークのある食品の存在は、とくに非常に重要である。

ハラール認証は、後述のとおり（２）、単なる宗教を背景とする規格ではなく、「製品・サービスの品質が高く、安全に利用でき、健康面でも優れている」ことも審査項目としている（２－５参照）。つまり、ハラール製品は、イスラム教徒以外の消費者にとっても、安心して摂取できる製品であるとされる。マレーシアは、すべてのハラール認証申請者に、適正製造基準（GMP: Good Manufacturing Practices）、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)等の要求基準を満たすことを求めている（表４に示すハラール申請書（製品）の記載事項にも、GMP、HACCPに関する記載項目がある）。イスラム教徒以外の消費者も、製品等に貼付されたハラールマークを確認することにより、その製品等が厳しい審査手続きを経た高品質で安全な製品と知ることができることになる。

1-5-2. 企業にとってのメリット

当然のことであるが、ハラール認証を得ることにより、イスラム教徒の消費者が購入してくれることになる。また、ハラール食品はイスラム教徒以外の人も摂取可能であるため、ハラール認証を得ることにより、イスラム市場を含む世界中の巨大な市場をターゲットとすることができる。

図1. 食品製造の流れ

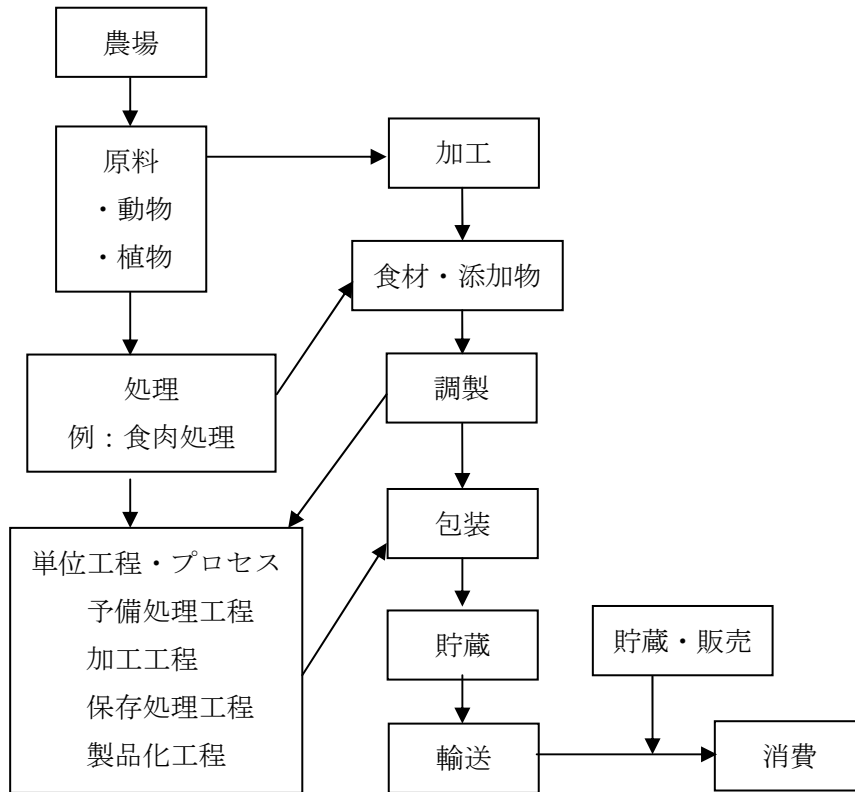
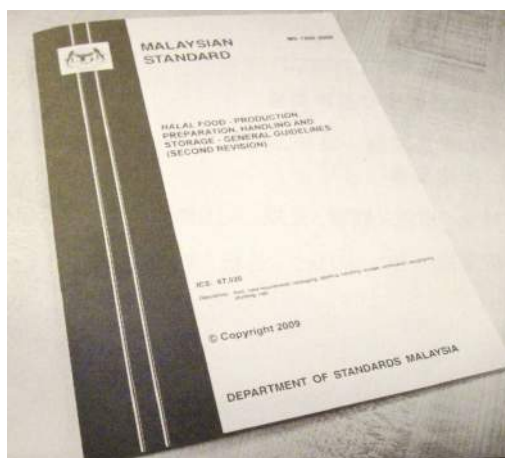


図2. ハラル規格書 (Halal Standard (MS) 1500: 2009) の表紙



2. ハラル規格の内容：ハラル認証の要件

ハラル規格は、厳密には、2つの概念を含んでいる。一つはハラルそのものであり、他の一つはトイバン (thoyyiban) である。トイバンとは、体に良い (wholesome) という意味であり、具体的には健康、安全、栄養、品質という概念を含んでいる。後者の健康、安全、栄養、品質については、イスラム法に特別の概念ではなく、技術的な概念である。

ハラルはイスラム教を基礎とする概念である。しかし、制度としてのハラルは、食品の製造、流通等の現場で、具体的にどのような行動をすべきかを示すものであり、技術マニュアル的な性格も帯びている。

ハラル規格の内容は2つに大別される。第1は、ハラルの概念やハラル食品の定義などの共通事項である。これはすでに「1. ハラル食品とは何か」で述べた。第2は、ハラル規格の認証を得るために、満たすべき要件である。その中味は、対象者により3つに区分できる。1つ目は社内の組織・体制など経営者に対する規定である。2つ目は、工場等の施設、機械類、食材、食肉処理、衛生に関する規定で、おもに食品の専門技術者に向けた規定である。このうち衛生に関する規定は上記のトイバンの考え方を基礎としている。3つ目は、貯蔵、輸送、陳列、販売及び提供、包装、表示など主に流通担当者に向けた規定である。ハラル規格は、農場から食卓に至るすべての物およびプロセス、つまり、サプライチェーン全体が、ハラルであることを求めているからである。

これらのすべての要件を満たした食品のみがハラル認証マーク (図3) を製品に使用できる。以下では、個別の内容ごとに説明していく。

2-1. 組織、体制の要件

経営者の責任が規定されている。製品のハラルを確保するためには、実務者が個別技術的な対応するだけでなく、それを支える組織や体制が整備されていることが重要であるからである。

具体的には、3つのことが規定されている。第1は、社内で、イスラム教徒のハラル管理者を任命するか、イスラム教徒で構成される委員会を設置することが求められている。第2は、ハラル管理者およびハラル委員会構成員に、ハラルの原則とその適用に関する研修を実施することが求められている。第3に、社内のハラル管理制度を実施するために十分な経営資源 (労働力、設備、資金およびインフラストラクチャー) を投入することが求められている。

2-2. 施設および機械の要件

ハラール認証を得るためには、使用してはならない食材と食肉処理方法の要件だけでなく、施設や機械類（装置、道具、機械、加工器具）についても一定の要件を満たす必要がある。具体的にどのような要件が定められているかを、以下に示す。

「施設」とは、事前処理、食肉処理、加工、調整、包装、貯蔵、流通、販売に使用される建物その他の構造物だけでなく、これらの位置する土地および隣接する土地を意味する（前掲の図1参照）。つまり、本規格は食品工場だけではなく、倉庫や輸送用車両、販売施設も対象としている。ハラールでない物との接触は、工場の外で頻繁に生じるからである。

2-2-1. 施設

施設については、一般原則として、製品の汚染を防止し、所期の目的を達成するように設計、建設、改装しなければならないと定めている。さらに、具体的な遵守事項を10項目挙げている。

- (1) 施設のレイアウトは、作業中・作業前後において、適切なプロセスフロー、適切な作業員の動き、良好な衛生状態、安全な作業（これらには、害虫の侵入や二次汚染の防止を含む）を確保するように定めること
- (2) 原料の受け入れから完成品までのプロセスフロー全体において、二次汚染を防止すること
- (3) 施設は、清掃や食品衛生上の監督の便宜を考慮して設計すること
- (4) 適切な衛生設備を設置し、維持すること
- (5) 搬入・搬出施設は、腐りやすい食品を適切に（迅速に）運搬できるように設計すること
たとえば、ホテルのキッチンの構造や配送スケジュールを工夫すること
- (6) 害虫の侵入を防止し、害虫の繁殖場所とならないように、施設を適切に修理し、良好な状態に保つこと
- (7) 人および機器を経由した二次汚染を防止するために、施設は、養豚場または豚の処理施設から十分に離すこと
- (8) 食肉の処理施設や加工施設は、ハラールの食肉処理・加工専用とすること
- (9) 食肉の骨抜き、切断、包装、貯蔵等の工程は食肉処理（屠殺）と同じ施設、または、所轄官署が承認した本規格に適合する施設で行うこと
- (10) ペット、その他の動物の施設への立ち入りは禁止すること

2-2-2. 装置、道具、機械、加工器具

食品の製造、流通、提供に利用される機器類は食品に直接触れることが多いため、規格はこれらについても満たすべき要件を規定している。3項目がある。

- (1) ハラル食品を加工するために使用される装置、道具、機械、加工器具は洗浄しやすいように設計・製作されること、
それらの機器類は、シャリア法で「ナジス」とされる素材で製作してはならず、そのような素材を含まないこと
それらの機器類はハラル食品専用とすること

【蒸気】

Q：食品プロセスで使用する蒸気は、食品に直接触れない場合でも、ハラル食品プロセス専用としなくてはならないか。

A：蒸気も、ハラル食品専用にする必要がある。

- (2) 過去に、ナジス・アルムガラザ（不浄の程度の重いナジス）（1-3参照）なものに使用され、または、接触した装置、道具、機械及び加工器具は、シャリア法にしたがって洗浄し、儀礼的清浄（ディバグ）を行うこと

儀礼的清浄について詳しい規定があるが、ここではその概略だけを参考までに示す。

- ・7回洗浄することとし、そのうち1回は水と土を混ぜたもので洗浄すること（各回の水の取り換えについても規定がある）
- ・土は懸濁液するのに足りる量とすること
- ・使用する土は、ナジスが無く、油などの不純物が無いこと
その他に、土の由来についても詳細規定がある
- ・使用する水は、自然のもので、ナジスが無いこと
その他に、水の由来についても詳細規定がある

- (3) ナジス・アルムガラザ（不浄の程度の重いナジス）（1-3参照）のものに使用した製造ラインの全部または一部を含む製造ラインをハラル製造用に転用する場合、このラインをシャリア法にしたがって洗浄し、儀礼的清浄（ディバグ）を行うこと
- 轄官庁はその転用プロセスを監督し、認証するものとする
 - 転用後、当該ラインはハラル食品にのみ使用すること
 - 当該ラインをナジス・アルムガラザ用に転用し、再度ハラル・ラインに転用してはならない

同じ機器の洗浄を繰り返して、ハラール製品用と非ハラール用に日常的に転用することは認められない

2-3. 食材ごとの要件

ハラール食品の定義は上述した(1-3)が、具体的にどの食材がハラールであり、どの食材がハラールでないのかを以下に示す。MS1500は、食材となるものを、(1)陸上動物、(2)水生動物、(3)植物、(4)キノコ類および微生物、(5)天然鉱物および天然化学物資、(6)飲料、(7)遺伝子組み換え食品に区分して、ハラールであるか否かの基準を示している。動物と一部の水生動物に、ハラールでないものあるいはハラールであるか否かの判断に迷うものが多く含まれている。その他の食材は、有毒なもの、中毒性のあるもの、健康を害するものを除き、微生物や発酵生産物を含めて原則としてハラールとされている(もちろん、アルコール飲料はハラールではない)。

(1) 陸上動物

陸上動物は下記のものを除きハラールである。

- ・ シャリア法に基づき食肉処理されていない動物(食肉処理方法は後述(2-4))
- ・ 不浄の程度の高い(ナジス・アル・ムガラザ)動物、すなわち、豚、犬およびそれらの子孫
- ・ 虎、熊、象、猫、猿など獲物を殺すために長く鋭い歯や牙をもつ動物
- ・ 鷲、ふくろうなど鉤爪のある鳥、捕食鳥
- ・ ネズミ、ゴキブリ、ムカデ、サソリ、蛇、狩蜂などの病原菌を運ぶ動物や毒を持つ動物
- ・ 花蜂(アル・ナーラ)、啄木鳥(フッドウフッドウ)などイスラム教で殺害が禁じられている動物
ただし、蜂蜜はハラールである
- ・ シラミ、蚤、ハエなど嫌悪感を起こさせる動物
- ・ 意図してナジスである飼料を継続して与えられた水生動物
- ・ ロバ、ラバなどシャリア法に基づき食べることが禁じられている動物

(2) 水生動物

水生動物とは、魚など水中に棲息し、水の外では生存できない動物である。有毒なもの、中毒性のあるもの、健康を害するものを除き、水生動物はすべてハラールである。ただし下記の動物はハラールではない。

- ・ ワニ、亀、カエルなどの水陸両生の動物

- ・ナジスである場所に棲息する動物
- ・意図してナジスである飼料を継続して与えられた水生生物

【水陸両生の動物】

Q：甲殻類（カニ）はハラルか。

A：カニは原則としてハラルである。ただし水陸両方で生存するカニはハラルとはならない。

(3) 植物

有毒なもの、中毒性のあるもの、健康を害するものを除き、あらゆる種類の植物、植物製品、および、その副産物、派生品はハラルである。

- ・豚の糞が入った肥料を使った作物は難しい問題である。マレーシアの全国ファトワ評議会は豚由来の肥料を重度のナジスとしているので、その作物の使用は推奨されない

全国ファトワ評議会については前述（1－2）参照

(4) キノコ類および微生物

毒素を出すもの、中毒性のあるもの、健康を害するものを除き、あらゆる種類のキノコ類および微生物（細菌、藻類、カビ）、その副産物、派生品はハラルである。

- ・アルコール発酵する酵母そのものは、ハラルである（毒素を出すもの、中毒性のあるもの、健康を害するものを除く）。(なお、(6)の Question and Answer を参照)
- ・微生物保存用の寒天培地にはハラルでないものを含んではならない

【微生物】

Q：有害でない微生物はハラルであると考えてよいのか。

A：有害でない微生物は原則としてハラルである。しかしその微生物が何から分離されたかを見る必要がある。たとえば、ブタから分離された微生物はハラルとはならない。

(5) 天然鉱物および天然化学物資

有毒なもの、中毒性のあるもの、健康を害するものを除き、あらゆる種類の天然の鉱物および化学物質はハラルである。

【天然物】

Q：化成品（硫酸）や加工前の農産物はハラルか。

A：天然の物は、添加物を入れる等の工程がなければ、ハラル認証は必要ない。

(6) 飲料

有毒なもの、中毒性のあるもの、健康を害するものを除き、あらゆる種類の水および飲料はハラルである。除かれるものの例は、ワイン、シャンパン、酒のようなアルコール性の飲料である。

アルコールに関連する食品は数多いが、これらに対する判断は難しい。いくつかの例について、マレーシアのハラル制度の下では、以下のように解されているようである。しかし個別案件ごとに JAKIM 等の助言を受けることが重要である。

- ・アルコールを微量含む醤油や酢は、含有量にもよるが、一般にハラルである
- ・米、ブドウから造る酢はハラルになる可能性がある（工程をチェックする必要がある）
- ・酒、ワインから作る酢はハラルではない
- ・消毒に工業用エタノールを使用することは認められる
- ・エキスの抽出に工業用エタノールを使用することは認められる

【ミネラルウォーター】

Q：ミネラルウォーターはハラルか。

A：湧水から採取したミネラルウォーターはハラルである。しかし、容器に入れられたミネラルウォーターのように生産プロセスを経た物はハラル審査の対象となる。

【プロセス用アルコール】

Q：機器の殺菌にアルコールを使えるか。

A：機器洗浄のための工業用アルコールの利用は許されている。

Q：食品製造プロセスで精製にアルコールを用いることはできるか。

A：発酵過程を経て生産されたアルコールは食料プロセスにおいて用いることはできない。

【アルコール】

Q：醸造に用いた酵母から生産された酵母エキスは、ハラルとなるか。

A：ハラル認証を受けることはできない。

Q：酢の使用は認められるか。

A：ワインから生産された酢の使用は認められない。

Q：発酵食品中で自然に発生したアルコールは何%まで許されるか。

A：誤解の多い項目である。アルコールそのものが問題ではなく、「アルコール飲料」が問題である。たとえば、醤油中に含まれるアルコールそのものは、含有量にもよるが、一般的には問題とはならない。

Q：アルコールを微量しか含まない飲料はハラルとなるか。

A：アルコール飲料は、アルコールの含有率が少量であっても、ハラルとはならない。

Q：お酒を与えて肥育した和牛はハラルとなるか。

A：ハラル認証を受けることはできない。

(7) 遺伝子組み換え食品 (GMF: Genetically Modified Food)

遺伝子組み換え生物 (GMOs: Genetically Modified Organizations) から製造された製品または副産物を含む食品・飲料はハラルではない。シャリア法でハラルでないとされている動物の遺伝物質を用いて作られた食品原料を含む食品・飲料もハラルではない。

GMO を分別できないトウモロコシを原料として食品を製造することは、疑わしいもの (シュバハ) は避けるという原則に則り、控えるべきである。ダルーラ (Darūra : 社会的必要性) (他に取るべき選択肢がない場合とか、非常事態という概念も含む) の場合には使用が認められる。しかし、ダルーラ状態が解消すれば、その使用は認められない。ダルーラの考え方は、基本的に医薬品に適用される考え方であり、食品の場合は、通常、他の選択肢があると解される。

【GMO】

Q：GMOが入っているかわからない輸入大豆を原料として使用することは許されるか。

A：GMOを分別できない原料の使用は、控えるべきである。

(8) その他

なお、有毒なもの、中毒性のものから作られた製品であっても、シャリア法で定められた方法で、加工中に毒物あるいは中毒性物質が除去される場合にはハラールとなる。

2-4. 食肉処理の要件

食肉処理の規定はハラール規格の中で最も宗教的で、日本企業にとって正確な理解が難しい箇所である。食肉処理作業はシャリア法に則った動物の保護を考慮し、かつ、下記の要件を遵守することとされている。ハラール規格の食肉処理方法は、死肉を食べないようにするだけでなく、動物を無用に苦しませないようにとの考え方にも立っている。

ハラール規格のこの項目は **slaughtering** に関する規定であり、「屠殺」という用語が正確であるが、本報告は屠殺の後工程も含めて「食肉処理」という用語を用いる。

- (1) 精神的に健全で、成熟したイスラム教徒で、イスラム教の動物の食肉処理に関する基本原則及び条件を完全に理解している者が、食肉処理を行うこと
- (2) 食肉処理者は所轄官庁が発行するハラール食肉処理証明書を保有していること
- (3) 食肉処理はニヤ（意図）をもって、アラーの名において行い、その他の目的では行わないこと。食肉処理者は自らの行為をよく認識すること。
- (4) 食肉処理する動物はハラールでなければならない
- (5) 食肉処理する動物は、食肉処理時に生きているか、もしくは「生きていると見なされる状態（ハヤット・アルムスタキラー）」にあること
食肉処理時に血液が噴出し、食肉処理後に動く場合は、その動物は「生きている」または「ハヤット・アルムスタキラー」と判断される。
- (6) 食肉処理する動物は健康であり、所轄官庁の承認を受けたものであること
- (7) 食肉処理の直前に宗教的言辞をとらなければならない
- (8) メッカの方向を向いて食肉処理を行うことが望ましい
- (9) 食肉処理ライン、用具および道具はハラールの食肉処理専用とすること
- (10) 食肉処理用ナイフまたは刃は鋭利であり、血液およびその他の不純物が付着していないこと
- (11) 食肉処理は一度限りとする
食肉処理の際、食肉処理用ナイフまたは刃が動物から離れない限り、「鋸で引くような」食肉処理の動作が許される

一度で切断すべきであり、いったん刃を離すということは認められない。したがって、静脈・動脈をまず切って、その後他の部位をきるという 2 段階のプロセスは許されない

- (12) 骨、爪及び歯を食肉処理用具として使用しないこと
- (13) 食肉処理の行為は、首の声門（アダムリンゴ＝のど仏）の真下の箇所を切開することで開始すること、首長の動物では声門の下の部分を切開することで開始すること
- (14) 食肉処理では気管（ハルクム）、食道（マリ）、頸動脈・頸静脈（ワダジャイン）双方を切断して動物の出血を早め、ひいては死を早めることとすること
失血は最後まで自然にまかせること
- (15) 訓練を受けたイスラム教徒の検査官を任命し、動物がシャリア法に則って適切に食肉処理されたことを確認させること

以上の要件の他、付帯的な要件が 2 つ規定されている。

- (1) 家禽類については、ハラルの食肉処理の結果死亡したとみなされる動物に限り、熱湯処理を行うこと
- (2) ショック法の利用は好ましくない。しかしショック法が行われる場合には、電流、電圧、通電時間などについて、定められた条件にしたがうこと。鶏と雄牛については表 1、その他の動物については表 2 にその条件を示す。
詳細は 3-5-5 に示す。

図 3. マレーシアのハラールマークとハラール認証書



表1. 鶏および雄牛に対する電気ショックのパラメータ・ガイドライン

家畜の種類	重量 (kg)	電流 (A)	電圧 (V)	通電時間 (秒)
鶏	2.40-2.70	0.20-0.60	2.50-10.50	3.00-5.00
雄牛	300-400	2.50-3.50	300-310	3.00-5.00

注：電流、電圧および通電時間は、動物の種類、重量、その他の各種要素を考慮して、所轄機関が決定・認証する。

表2. その他の動物に対する電気ショックのパラメータ・ガイドライン

家畜の種類	電流 (A)	通電時間 (秒)
子羊	0.50-0.90	2.00-3.00
ヤギ	0.70-1.00	2.00-3.00
羊	0.70-1.20	2.00-3.00
仔牛	0.50-1.50	3.00
去勢牛	1.50-2.50	2.00-3.00
牝牛	2.00-3.00	2.50-3.50
水牛	2.50-3.50	3.00-4.00
ダチョウ	0.75	10.00

注：電流、電圧および通電時間は、動物の種類、重量、その他の各種要素を考慮して、所轄機関が決定・認証する。

2-5. 食品衛生に関する要件

ハラール規格は、消費者が「安心して食べることのできる」食品を提供するための規格であるため、食品衛生、公衆衛生、食品安全に関する規定も含んでいる。これらの多くは、イスラム教に特有の規定ではなく、ハラール規格の中では宗教的な色彩の薄い箇所である。したがって、規格は一般的な規定を置くにとどまり、多くを他の基準（衛生基準、製造基準）に委ねており、次のように規定している。

○食品衛生、公衆衛生、食品安全は、ハラール食品の予備処理前に要求される基本的な要件である。この規定は、職員個人の衛生、服装から加工、製造、貯蔵の器具、道具、機械、加工機器、施設などの幅広い内容を含んでいる

個人の衛生の例：手洗い法（7段階手洗い法）、爪を短くすることなどである（後述の手順書（3-5-1）で示す）

○ハラール食品は、適正衛生基準（GHP: Good Hygiene Practices）および適正製造基準（GMP: Good Manufacturing Practices）にしたがい、認可を受けた施設において、衛生的な環境で加工、包装、流通するものとする

具体的に規定されている事項は次のとおりである。これらも、ハラール食品の事業者に限らず、すべての食品事業者が実施すべき事項である。

- (1) 加工前の原料、食材、包装材料の検査と仕分けを行うこと
- (2) 廃棄物をきちんと管理すること
- (3) 有害物質を適切に保管し、ハラール食品から隔離すること
- (4) 機械に起因するプラスチック、ガラス、金属片、塵、有害ガス、煙、化学物質によって食品が汚染されないようにすること
- (5) 食品添加物は、認可されたものであっても、過度に使用しないこと
- (6) 製造及び加工に際し、必要に応じ、適切な検出機器またはスクリーニング装置を使用すること

そのような装置の例として、各種フィルターや金属検出装置がある

2-6. 貯蔵・輸送、陳列・販売・提供、包装・表示の要件

2-6-1. 貯蔵・輸送、陳列・販売・提供

極めて重要な規定である。倉庫、輸送車両、店舗、レストランにおいて、非ハラールのものと接触することを防ぐための規定である。工場内では、ハラールと非ハラールのもの

接触防止の管理は比較的容易であるが、一般社会に出荷された後の接触を防ぐことは容易ではない。他企業のシステムや職員をコントロールするのは極めて難しいからである。

下記の3つに事項が規定されている。

- (1) すべてのハラール食品は、保管、陳列、提供の各段階で、特別に「ハラール」というラベルをつけ、非ハラールのものと隔離すること
非ハラール食品と混ざり、汚染されることを防止するためである。
- (2) ナジス・アルムガラザ（不浄の程度の重いナジス）の製品は専用の場所に保管すること
- (3) 輸送は、各ハラール食品に適したハラール専用車両によること
その車両は食品衛生上、公衆衛生上の要件を満たすこと

【輸送】

Q：ハラール食品は真空パックで包装すれば、非ハラールの物と同じダンボールに入れてもよいか。

A：ハラール食品は真空パックでダンボールに入れたものであっても、ハラールでない物との混載はしないこと。包装等の破損の可能性があるからである。

2-6-2. 包装・表示

ハラール規格は、ハラール食品が非ハラールの包装材と接触すると汚染されるとの考え方に立って、食品包装が満たすべき要件を示している。総論として、ハラール食品は適切に包装すること、包装材料は事実上ハラールのものとするものと規定し、具体的に工場などの施設で遵守すべき条件として6項目を定めている。

- (1) 包装材は、シャリア法がナジスとする材料で作られたものでないこと
- (2) 包装材は、シャリア法がナジスとしたものにより汚染された機器を使用して予備処理・加工・製造されていないこと
- (3) 包装材は、予備処理・加工・貯蔵・輸送工程で、上記(1)または(2)の条件を満たさない食品またはシャリア法がナジスとしたものから物理的に隔離すること
- (4) 包装材はハラール食品に有毒な作用を及ぼさないこと
- (5) 包装は、清潔で衛生的な方法で、衛生的な環境下の工程で行うこと
- (6) 製品に直接接触するラベルの材料は、有害でなくハラールのものとすること
なお、食品に直接接触しない包装についてもハラールであることを求められる

【食品容器】

Q：食品容器はハラール制度の対象になるか。

A：対象になる。容器材料が問題となる。申請者は容器材料のスペック、容器のサンプルを提出する必要がある。

また、表示についても、宗教的な規制を及ぼすべきとの考え方に立って、工場などの施設で遵守すべき具体的条件を5項目定めている。

- (1) 包装のデザイン、サイン、シンボル、ロゴ、名称、画像は誤解を与えるようなものでないこと
また、これらは、シャリア法の原則に違反するものでないこと
たとえば、アルコール飲料のビンと紛らわしい容器を使用することはできない
また、性的な印象を与える女性の図画を用いることもできない
- (2) ハラル食品およびハラール人工香料は、非ハラール製品にちなんだ名称を付けないこと
たとえば、ハム、バクテー（肉骨茶、英文名：Pork Ribs Soup）、ベーコン、ビール、ラム酒、その他混乱を生じさせる名称
- (3) 容器には全て、判読可能で文字が消えないようマークをつけるか、または容器にラベルを貼り付けることとし、定められた情報を記載すること
記載事項は後述の手順書にも記載されているが、その内容は若干食い違っている。両者を合わせて記載事項を以下に示す。斜め字の部分は手順書に記載された内容である。
 - 製品名およびブランド（ハラール認証書と同じもの）
 - メートル法（SI単位）による正味量
 - 製造者、輸入者、販売者の氏名、住所、スタンプ／商標
 - 原料成分のリスト
 - 製造日、製造バッチ番号、賞味期限を示すコード番号
 - 原産地
 - ハラール認証マーク
- (4) 1次加工の食肉製品については、さらに下記の情報をラベルまたはマークに記載すること
 - 食肉処理日
 - 加工日
- (5) 広告がシャリア法の原則に違反せず、シャリア法に反する下品な内容を表示しないこと

2-6-3. 今後の動向：ロジスティックスのハラル規格の策定

ロジスティック（輸送、保管、陳列等）の段階のハラルの確保は、現時点では、食品のハラル規格（MS1500）の中で言及されるにとどまる。マネジメントのハラル（MS1900）も、ロジスティックスのハラルを直接的には規定していない。このため、新たに、ロジスティックスのハラル規格の導入が計画されている。

食品、食材、資材などについて、農場、流通、小売店舗における保管、あらゆる段階の輸送、小売店舗における陳列方法などあらゆるロジスティックスが対象となる予定である。具体的には、倉庫、保管庫、コンテナ、車両などについて規定されることになる。

【ロジスティックスのハラル制度】

Q：ロジスティックス（輸送、保管、陳列など）のハラル規格の導入の時期はいつか。

A：すでに基本的な検討はできており、これからパブリックコメントの収集を経て、来年（2011年）には、施行の準備が整うことになろう。

（参考）マレーシアのナジブ・ラザク首相は、ロジスティックス（倉庫、輸送、販売施設）および化粧品にハラル制度を導入する方針を明らかにしている。

2-7. その他

MS1500は、おもに、ハラル認証を得るための基準を規定する。しかし、同時に、付随的に、重要な条項を設けている。第1は、立入権限に関する条項である。所轄官庁は必要に応じて現場検査を行い、規格の遵守状況について確認するとしている。第2は、ハラル認証マークはマレーシア国内の法令および本規格の要件のすべてを満たす時に、所轄官庁から交付されるとする条項である。

3. ハラル認証の手続き

ハラル認証を得るための手続きと、認証に際してどのような点が所轄官庁によりチェックされるか説明する。ハラル認証の手順は「マレーシア／ハラル手順書（Pensijilan Halal Malaysia）」(図4)に記載されている。申請はインターネットで下記のホームページから行う。ハラル認証に関する情報も同じホームページで得ることができる。

www.halal.gov.my

ハラル認証の所轄官庁はイスラム開発局である。その連絡先は下記のとおりである。

JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia)

住所： Ground Floor, Block 2200

Enterprise Building 3, Persiaran APEC,

63000 Cyberjaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

TEL: +603-8315-0200

FAX: +603-8318-7044

E-メール: ehalal@islam.gov.my

なお、正式書類の申請前に、事前に予備的な現地監査を行うことはできない。しかし、JAKIM は、ハラル制度についてアドバイスするサービスプログラムを有しているため、コンタクトされたい。

3-1. 申請書

ハラル認証の手続きの概略は、企業の申請→審査（宗教審査、技術審査、現地監査）→審査報告書に基づく評議→ハラル認証、となる。

ハラル認証までの手続きは、申請書の提出から始まる。申請書の様式は、認証を求めた施設のタイプにより3種類ある。第1は製品用、つまり食品を製造する工場を対象とする申請書(図5)である。第2は、食品施設用、つまりレストランを対象とする申請書である。第3は、食肉処理場を対象とする申請書である。

なお、新しく、化粧品用申請書とロジスティック（流通）用申請書が追加される予定である。

申請書の内容を、製品用を例にして、表3、表4に示す。内容は5つの様式に分かれている。(1)会社に関する情報、(2)工場に関する情報、(3)追加情報、(4)製品関連情報、(5)申請者の申告書（真正であることの署名）である。

ポイントとなる点を指摘しておく。「工場に関する情報」では、ハラルの担当者の氏名を記入する箇所がある。「追加情報」では、導入している食品衛生、品質管理プログラムを記載する必要がある。「製品情報」では、使用するすべての原材料の種類、それ

を納入する事業者の詳細、その製品がハラール認証を受けているか否かを記載する必要がある。

- 申請書類の製品情報の書式は、すべての原材料を記載することを求めている。すべての原材料がハラールである必要がある。明らかにハラールのものを除き、納入者から製造のフローチャート入手する必要がある（商社のような仲介業者の発行したものではなく、製造者の発行したものに限り）。また動物性の食材など重要な材料については納入者のハラール認証書を確認する必要がある。
- 同じ原材料で、品種を変更する場合（たとえば、原料小麦の品種を市場動向等により切り替える場合）は、申請書の段階で、すべての品種を記載する必要がある。
- 全ての材料を開示することは企業秘密にふれるが、JAKIM は審査のために得た情報を漏らさないよう内規を定めている。

【審査対象】

Q：ハラールの認証は工場ごとに加えられるのか。品目ごとに加えられるのか。

A：既にハラール認証を得た製造ラインで新しい製品を生産する場合には、原料や加工処理過程の情報を示して JAKIM に報告することを求めている。必要があれば、新たにハラール認証を受けることになる。異なる原料や加工処理過程を利用する場合には、新たにハラール認証を受けることになる。

3-2. 手続きの流れ

申請後の手続きの流れを図6に示す。まず、書類の適否が審査され、不備がある場合には申請は却下される。不備がない場合には、書面に基づきシャリア審査（宗教審査）、技術審査が行われる。ここでも不備があれば申請は却下される。不備がない場合には、手数料の納付後、現地監査が行われる。現地監査でハラール規格に不適合と判断されると、申請は却下される。是正して再度の現地監査を受けることもできる。次に現地監査の報告書が評議会（パネル会議）に提出され、事前評議、本評議の2回の評議を経て、ハラール認証に至る。

書面等で却下される主なケースは下記のとおりである。

- 会社がハラール製品と非ハラール製品を製造・販売する
- 申請が非ハラール製品である
- 非ハラール製品と紛らわしい名称を付した製品である

○「食品」に関する申請でないこと（食品の申請書を利用する場合）

例：医薬品、ヘアカラー／毛髪染料、肥料・飼料

ハラール認証を受けた後も、後述のとおり（5）、所管官庁の監視と取締りがある。必要に応じて立入調査も行われる。ハラール認証の有効期間は2年であり、続けて認証を受けるためには、更新手続きをし、新たに現地監査を受ける必要がある。これらの段階で不備が見つかり、ハラール認証は取り消される。

参考までに、インドネシアでは、ハラール工場の更新検査で不備を指摘され、それ以前のハラール製品の不正表示を理由に、現地企業の社長（日本人）が逮捕された事例がある

3-3. 申請にかかる費用

申請にかかる費用は、マレーシア内の企業が申請する場合と国際申請の場合で異なる。

国際申請の場合の費用は下記のように示されている。その結果、1件当たり：登録費＋認定料金（2年）：2,100 \$＋現地監査費（実費：交通費、宿泊費）である。海外の場合には相当のコストとなるが、数社がまとめて監査を受ければ、コストは安くすむ。

国際申請費用

登録費用（1申請当たり）：100 US\$

認証費用（1申請1年当たり）：1,000 US\$

マレーシア国内申請の認証費用は、下記のとおりである。参考までに、1RM（マレーシア・リンギット）＝26.4円（2010年11月7日）である。

食品企業（1年当たり、生産量は無関係）

小規模企業：100 RM

中小規模企業：400 RM

多国籍企業：700 RM

<参考>企業の分類の基準

	固定資産	年間収入	従業員数	その他
小規模企業	50万RM以下	—	50人未満	—
中小規模企業	—	50万—2500万RM	50—150人	—
多国籍企業	—	2500万RM超	150人超	多国籍

食肉処理施設（1年当たり）

小規模施設：100 RM

中規模施設：400 RM

大規模施設：700 RM

レストラン（1年当たり）：100 RM

ホテルの食事施設（1年当たり）：100 RM

【審査日数】

Q：ハラル認証を得るのにかかる日数はどれくらいか。

A：マレーシア国内の場合、すべての要件を満たしており、HCCAP、GMPを取得しておれば、最短で、オンライン申請から2週間である。現地監査の中で指摘された事項の是正に日数がかかると、6ヵ月とか1年かかるかもしれない。国際的な認証については、過去の事例では、平均すると3ヵ月から6ヵ月である。

3-4. 実地監査の方法

審査において最も重要なプロセスは現地監査、つまり工場、事業所への立入調査である。監査に際してチェックされるのは、書類、原材料、加工・製造プロセス、調理具・器具・加工機器、保管・陳列状況、包装・ラベル付工程である。食品衛生・公衆衛生の状態、品質管理・品質保証の実施状況も重要なチェック項目である。さらに、工場、事業所の施設とその周辺のチェックも行われる。また、食品のサンプリングも行われ、サンプリング試料は分析にかけられる。

現地監査は、初回会議、現場監査、最終会議の順で行われる。初回会議では、監査の実施方法について打ち合わせるとともに、会社上級幹部およびハラル責任者からの聞き取り調査、各種書類のチェックが行われる。現場監査が終了した後の最終会議では、会社上級幹部およびハラル責任者と面接し、監査所見を確認し、必要に応じて是正措置を指示する。

監査は、一般には、申請から2週間から1ヵ月で行われる。監査日数は、食品施設が1か所であれば、通常は1日である。監査に来る人数は2名（食品工学・食品化学の技術者とシャリア法専門家）である。なお、食肉処理工程が含まれる場合には、獣医も同行する。

図4 マレーシアのハラール手順書の表示

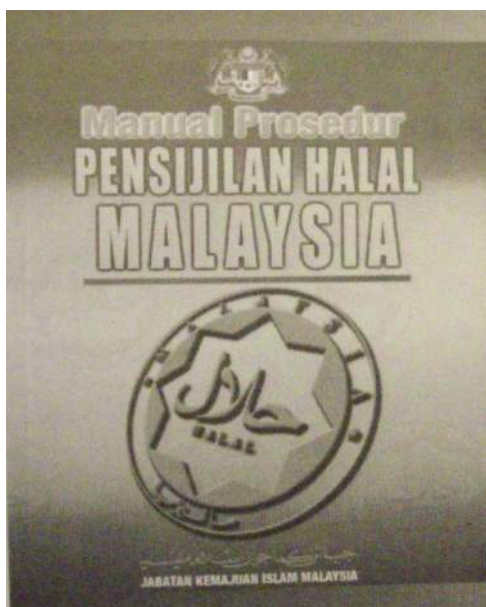


図5 マレーシアのハラール申請書（製品用）の表紙



表3 ハラル申請書（製品）の記載事項（様式A、様式B）

様式A：会社情報

会社登記番号	申請区分
会社名	<input type="checkbox"/> 新規
会社住所	<input type="checkbox"/> 更新
郵便番号	<input type="checkbox"/> 製品追加
市	事業区分
州	<input type="checkbox"/> 製造
電話番号	<input type="checkbox"/> 下請け
ファックス番号	製品区分
ホームページアドレス	<input type="checkbox"/> 食品
会社メールアドレス	<input type="checkbox"/> 消費財
	シフト数
	勤務時間
	時～ 時

連絡先氏名

番号	氏名	役職	電話番号
1			

様式B：工場に関する情報

工場名	事業区分
工場住所	<input type="checkbox"/> 製造
郵便番号	<input type="checkbox"/> 下請け
市	
州	シフト数
電話番号	勤務時間
ファックス番号	時～ 時
ホームページアドレス	
会社メールアドレス	
連絡先氏名	

番号	氏名	役職	電話番号

ハラル関連事項の担当者

番号	氏名	役職	電話番号	身分証明書番号	勤務時間

表4 ハラル申請書（製品）の記載事項（様式C、様式D）

様式C：追加情報

- i 品質保証および品質管理手続き（該当する場合のみ記入）
衛生・品質プログラム／手続きで貴社施設に導入されているものに[X]を記入してください。

品質保証区分	工場
HACCP	[]
ISO	[]
GMP	[]
TQM	[]
定期衛生プログラム（詳細を記入してください）	[]
通常清掃	[]

- ii 貴社施設において、次に掲げる動物または原材料の取り扱い／製造／加工・貯蔵が行われている場合は申告してください。

豚／ラード
動物由来品（詳細を記入してください）
酒類
毒物
化学物質

様式D：製品関連情報

- i 認証申請する製品の名称およびブランド名

番号	製品名	ブランド名

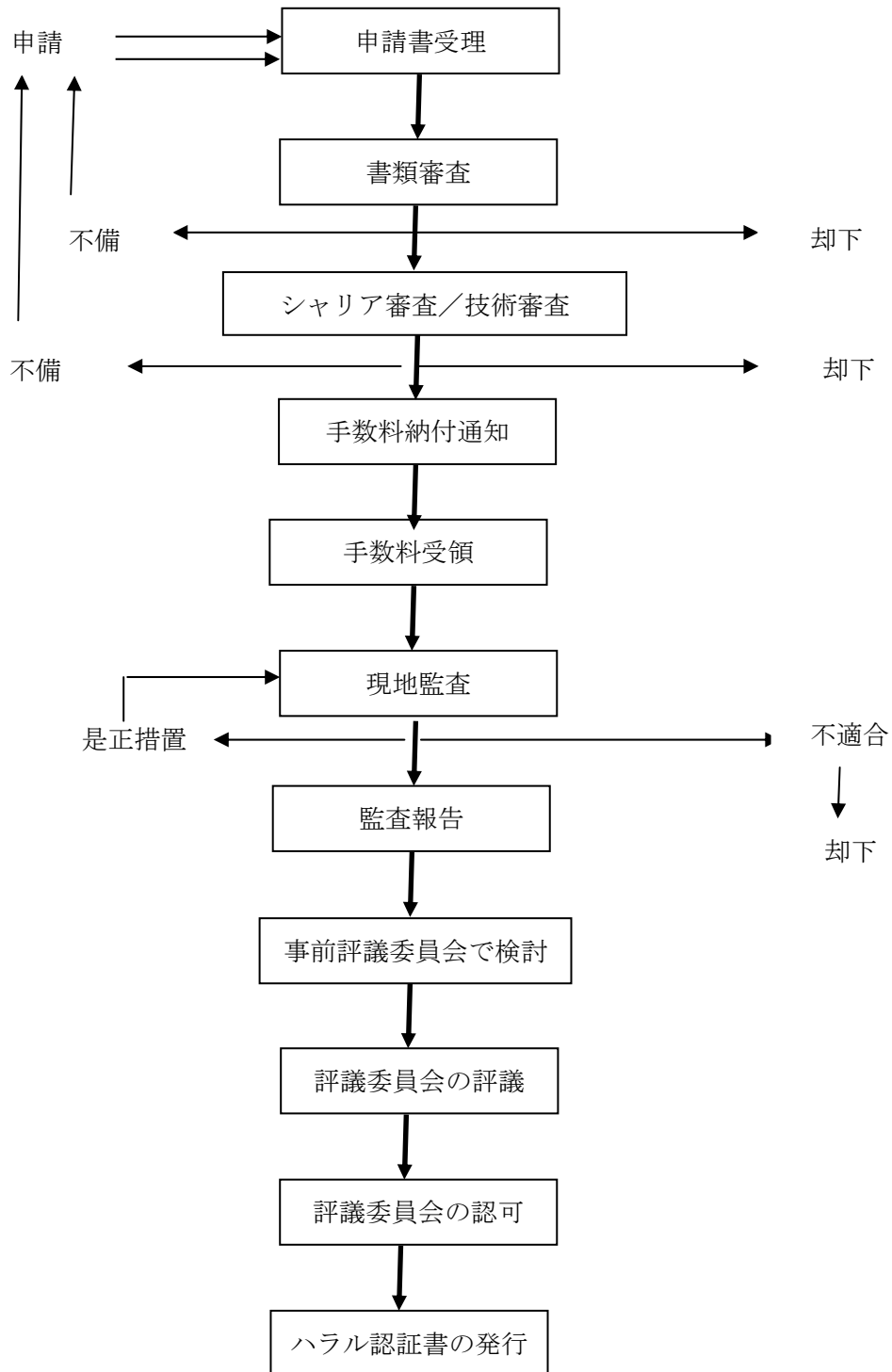
- ii 認証申請する製品の全材料一覧

製品名			
原材料	原料の由来	製造者の氏名および詳細の住所	ハラル認証取得の有無
	<input type="checkbox"/> 植物 <input type="checkbox"/> 動物 <input type="checkbox"/> 化学物質 <input type="checkbox"/> 天然物 <input type="checkbox"/> その他		<input type="checkbox"/> 取得済 ー詳細内容 <input type="checkbox"/> 見取得

- iii 製品に使用する包装材

[] 箱
[] ビン
[] 紙
[] プラスチック
[] アルミ箔
[] その他（詳細を記入してください）

図6 ハラル認証手続きの流れ
(官庁サイドから見た流れ)



3-5. 審査項目

審査は、ハラール規格 (MS1500) に適合するかを判断するものである。しかし、MS1500 とは別に担当官や監査官がチェックする具体的な審査項目とその基準が、手順書に定められている。これらの中には、総論的な事項や、MS1500 の規定を別の言葉で言い換えたり、別の視点から記述しているにすぎない項目がある。しかし MS1500 を基礎とした詳細項目や、規格に規定されていない項目も多い。とくに、職員、調理場、ホテル・レストランに関する記述は MS1500 を補完する機能を有している。ハラール制度の理解のためには、規格と手順書の審査項目を一体として理解することが必要である。審査項目・基準は申請者にとって重要な情報であり、以下に簡単に紹介する。

3-5-1. 一般的な項目

総論的な事項と職員の行動に関する事項に大別される。総論部分は、規格 (MS1500) との重複が多く、常識的な注意事項が記述されるにとどまっている。ただし、偶像の禁止などイスラム教の本質に触れる項目もある。

- (1) すべての製造者、食品施設、食肉処理場はハラール製品だけを扱うこと
当然のことながら、豚と牛を同じ食肉処理場で処理することはできない
- (2) 会社は手順書に記載されたハラールの手順に従うこと
- (3) 予備処理、調整、包装、輸送の段階で非ハラールの食材で汚染されないこと
- (4) 機器には汚れやナジスが付かないようにすること、機器は健康に害を及ぼさないこと
- (5) 輸送はハラール専用とすること
- (6) 機器、製造場所およびその周辺は清潔に保ち、適正製造基準 (GMP: Good Manufacturing Practices) に従うこと
- (7) 食品施設、工場内では、形式の如何を問わず神像、宗教的な像は禁止される

職員の行動についての規定がある。施設の管理者は従業員にこれらの事項を遵守させる必要がある。総論として、職員は職業倫理、衛生基準を理解すべきと規定しており、その他に具体的に職員に求められる要件として 10 項目が挙げている。

- (1) 職員は、認可された医療機関で必要なワクチン接種を受けなければならない
- (2) 職員は、自らの衛生状態を良好に保つこと
- (3) 製品品質に影響を与えるおそれのある、傷口の開いた傷をもつ職員、病気の職員は、回復するまで勤務しないこと

- (4) 職員は、完成品に直接触れないこと
- (5) 職員は、製造現場または製品品質の低下をきたす場所で、喫煙・飲食をしたり、飲食物・たばこ・医薬品を保管しないこと
- (6) 職員は、清潔で適切な衣服、帽子、マスク、手袋および足に合った靴を着用すること
 - 原則としてロングパンツなどを着用し、肌の露出を避けることも求められる
 - 手袋を使えない工程では、手を十分に洗い（7段階の手洗い）、清潔にすることが求められる
- (7) 職員は、必要な場合にはいつでも手を洗うこと
- (8) 職員は、宝飾品、装飾品およびこれらに類するものを加工場に持ち込まないこと
- (9) 会社は、ハラル品質のチェックポイント、ハラル原料の購買部署に職員を配置すること
- (10) 職員は、施設やハラル加工場に対して義務感と責任感を持つこと

3-5-2. 製造工場に関する項目

工場を対象とする要件が細かく定められている。規格（MS1500）と重複する項目がかなり含まれている。

- (1) 原材料、加工材料、添加物はハラルであること
- (2) これらは申請書で申告したものと同一であること
- (3) 周囲は汚染されないように清潔を保ち、清掃スケジュールを適切に定めること
- (4) 工場内の機器や道具は製造作業中も整理・整頓し、きれいに保つこと
- (5) ハラル製品以外の加工契約を外部と結ばないこと
- (6) ハラル製品を製造する工場は養豚場、下水処理場から 5km 離れていること
- (7) 包装材はシャリア法でナジスとされた材料や有害な材料で作られていないこと
- (8) 包装は完全な衛生状態で清潔に行うこと
- (9) 確実に包装し、判読が容易なマークを付け、一定の事項を記載したラベルを付けること（ハラル規格の内容と合わせて、2-6-2に記載してある）
- (10) 使用する道具類はシャリア法でナジスとされたものに汚染しておらず、有害物質を含まず、製品に副次的な作用を及ぼさないこと
- (11) 家畜その他の動物が施設に入らないように、工場にフェンスを設置するか、管理の仕組みを作ること

3-5-3. 食品施設に関する項目

食品施設、つまりレストラン、倉庫などが遵守すべき事項として、食物の取り扱いに

関するすべてのもの（食材、調理場、機器、倉庫、包装）は完全にハラールであることと規定している。その他に、10項目が挙げられている。食材に関する項目（(1)-(4)）、機器などの道具に関する項目（(5)-(7)）、保管・輸送に関する項目（(8)-(10)）に大別される。

<食材>

- (1) 疑わしい材料の由来については、公認されたイスラム機関発行の認証書で確認すること
- (2) 原材料や食材はハラール規格、食品衛生基準、安全基準に従って、予備処理（下ごしらえ）、調整すること
- (3) 鶏や鴨及びこれに類するものは JAKIM または公認イスラム機関の認定を受けた供給者・食肉処理場から仕入れること
- (4) 酒類およびこれに類するものは禁止である

<機器>

- (5) 機器および器具は使用前、使用後に毎回洗浄し、ハラール食品専用とすること
- (6) 機器および器具はきちんと整頓し、清潔、安全に配置しておくこと
- (7) 安全基準、衛生基準を守ること

<保管等>

- (8) 調理前の原料、調理済食品はいずれも十分に清潔、安全であること
- (9) 乾燥した食材と湿った食材は別々に整頓して保管すること
- (10) 輸送はハラール専用とすること

3-5-4. ホテルの調理場に関する項目

ホテルの調理場については、上記の食品施設に関する要件が適用され、さらに下記の要件が求められる。

- (1) 食器類はハラールの食堂専用とすること
- (2) 調理場はハラールの料理専用とすること
- (3) 食材や材料は、疑わしくないものであっても、西洋料理や中華料理などあらゆる料理向けには使用しないこと
- (4) ハラールの調理場は非ハラールの調理場から距離をおくこと
材料や食べ物を両調理場の間で移動しないこと
- (5) 職員はハラールの調理場と非ハラールの調理場の間を行き来しないこと
- (6) 酒類、酒類を使用した食材を禁止すること

3-5-5. 食肉処理場に関する項目

食肉処理場については、ハラール規格が処理の方法について詳細を規定しているが、手順書は、それ以外の事項を細かく定めている。

- (1) 食肉処理職員の資格および処理場に関して 4 項目を定めている。
 - 食肉処理職員はイスラム教徒であること
 - イスラム機関が発行した有効な食肉処理の資格を有すること
 - 食肉処理職員の人数は処理件数に対して十分な数とすること
食肉処理の最大件数（1 時間あたり）は、牛は 25 頭、鶏は 2000 羽である
 - 獣医局から獣医学検査証明書を取得すること
- (2) 食肉処理場の位置・構造については次のように定めている。
 - 住宅から離れた位置に設置すること
 - 動物の立ち入りを防ぐため、フェンスを設置すること
- (3) 衛生に関しては次のように規定している。
 - 食肉処理場を清潔に保ち、地域の官署の定める衛生基準に適合すること
 - 処理された動物は 1 か所に集めないこと
 - 機器・貯蔵・輸送は清潔で、ナジス（不浄）のものからの汚染を防ぎ、非ハラールのものと混じらないようにすること
- (4) 上述（2-4）したように、ハラール規格は、ショック法の利用を推奨していないが、手順書は、ショック法を利用する場合の詳細方法を規定している。ショックの利用はデリケートな問題である。かつてオーストラリアの食肉処理場がショック法を利用したことが原因で、マレーシアがオーストラリア産牛肉の輸入を停止した事件があった。
 - 家禽類と鴨の電気ショックは、水槽ショック機だけが許される
 - 牛、水牛、ヤギおよびこれに類する動物の電気ショックは許される
 - ショック機は、全国ファトワ評議会が認める限りにおいて利用できる
全国ファトワ評議会の解釈が変更されると、使用できなくなることを意味する
全国ファトワ評議会については、前述（1-2）参照
 - ショック方法は食肉処理の規定に合致すること
 - ショック法はハラール動物にのみ使用すること
 - 訓練を受けたイスラム教徒が電流、電圧を監督すること
 - ショックの方法について 3 点が規定されている
動物にショックを与え続けられないこと

ショックによって動物を死なせないこと
動物に後遺症を伴うような傷を与えないこと

4. ハラル認証書とハラルマーク

ハラル認証書とハラルマークの使用について、いくつかのルールがある。

- (1) ハラル認証書とハラルマークは、いかなる方法によっても、取引、貸借、交換、偽造、不正使用、変造してはならない。
- (2) ハラル認証書の使用に際しては、マレーシアで施行されている法令の規定に従うものとする。
- (3) 企業名、住所、施設、商標、添加物、食品調合・生産工程における製造者、加工者、供給者に関するいかなる変更も、書面で JAKIM に報告しなければならない。
- (4) ハラル認証を受けた者は、認証書の悪用、不正使用があった場合には、その責任を負う。認証書の紛失、毀損があった場合には、警察に報告し、ただちに JAKIM に書面で報告しなければならない。
- (5) 下記の場合にはいつの時点でも、ハラル認証の効力停止、取り消しがなされることがある。
 - ガイドライン (MS1500) への違背が見つかった時
 - 適合検査中に発覚したその他の重大な変更が、食品製造プロセスに関するものである時、あるいは、シャリア法に反する疑いがある時
- (6) ハラル認証書の原本を掲示しなければならない。
- (7) ハラル認証を受けた者は、認証書に署名しなければならない。

5. 認証後の監視と違反

ハラール認証を取得後も、監視が行われる。監視には下記の2種類がある。

○定期的な監視

ハラール認証を取得したすべての企業が対象

○通報があった場合の特別検査

国内流通・消費者省（Ministry of Domestic Trade and Consumer Affairs）と連携した総合的な検査

検査により確認されたあらゆる違反は、下記の3つのレベルに分類される。軽微な違反と重大違反を下記に例示する。この分類のより処分内容が異なる。軽微な違反に対しては、警告、是正指示がなされるにとどまる。重大な違反に対しては、JAKIMによりハラール認証の効力が停止され、評議委員会で説明され、最終処分が決定される。

○軽微な（Minor）違反

○実質的な（Major）違反

○重大な（Serious）違反

重大な違反は、さらに技術的な違反（イスラム法に関係しない違反）とシャーリア違反（イスラム法に関係する違反）に区別される。

(1) 軽微な違反は下記に関する違反である

○施設の清潔さ

○設備の清潔さ

○従業員の清潔さ

○周辺環境の清潔さ

○病虫害の管理

○従業員の健康に関する報告書・診断書

○その他の衛生に関する違反、関係文書の不提示、

○ハラール認証を取得した生産者・供給者を、JAKIMの許可なく、他の生産者・供給者に変更すること

(2) 重大な違反：技術的違反

○JAKIMに報告せずに、事業所を移転すること

○JAKIMに報告せずに、管理組織や企業名を変更すること

○食肉処理の担当者および監督者が、有効な食肉処理証明書を有しないこと

○電気による食肉処理の電気設定が規準に従っていないこと

- 食肉処理用電気設備を、非イスラム教徒が管理していること
- ハラール認証を得た事業所。企業内で、非ハラールの食材を使用していること

(3) 重大な違反：シャリーア違反

- ハラール認証取得後の非ハラール食材の使用
- 設備をハラール食品と非ハラール食品に併用
- 完全に死んでいない動物を処理している、または、完全に死ぬまで電気処理を行っていない

6. ハラル制度の国際的整合性

本報告は、おもにハラル認証の現場における実務家を対象としており、ハラルの国際的な整合性に焦点を当てて記述する。

6-1. ハラル制度の国際性

世界のイスラム国は何らかの形でハラル制度を有している。しかし、ハラルに対する考え方、ハラル規格の内容は国により差異がある。イスラム教の学派の違い、各国の社会や習慣の違いがその背景にある。

ハラル制度の内容は国によって異なるが、イスラム法という基盤があるため、基本的な部分では共通性がある。このため、ハラル規格の国際統一の動きがある。57カ国が加盟するイスラム諸国会議（OIC：Organization of the Islamic Conference）において、世界標準規格（OIC Global Halal Standard）の検討がなされている。各国で共通の部分から合意する方向で議論している。

アジアでは、4カ国（マレーシア、インドネシア、ブルネイ、シンガポール）で、各国のハラル認証を相互に受け入れる協定が結ばれている。したがって、マレーシアはインドネシアのハラル認証を原則として受け入れる。この4カ国のハラル制度も相互に異なっている部分があるので、アジアハラル委員会（ブルネイが議長）が構成され、制度の整合性をとるべく、議論がなされている。

【国際規格の策定】

Q：検討中の世界標準規格（国際的に統一されたハラル規格）の動向とマレーシアのハラル規格との関係はどうなっているか。

A：一国内でもハラル規格を統一するのは容易ではない。ましてや、ハラル規格の国際的な統一は容易な問題ではないが、OICはグローバル・ハラル規格の策定に努力している。

マレーシアの規格は、ハラルの要件を明文化しているため、他国の理解を得やすいと言える。マレーシアは、MS1500を提示し、マレーシアの主導で世界標準規格を作ろうとしている。

6-2. なぜマレーシアのハラル認証か

マレーシアのハラル認証を取得するメリットについて、マレーシア側は次のように説明している。（下記の「唯一の」という用語はマレーシア側の説明による）

- マレーシアはハラル規格を明文化している「唯一の」国であること

- マレーシアのハラール制度は、政府が認証に直接関与している「唯一の」国であること
 - 他の国におけるハラール認証機関は、個々の州や地域により設立された機関、NGO（非政府組織）により運営・支援されている。
- マレーシアの規格は（MS1500:2004 と 2009）は、制定後の運用を通じて、優れた内容であることが実証されてきた。
- その結果、マレーシアのハラール認証は、現実には、世界で受け入れられていること
- 上記 OIC のハラール規格の世界標準化の議論では、マレーシア規格が提示され、議論の基礎となっている。

【マレーシアの優位性】

Q：マレーシアに立地するメリットは何か。

A：マレーシアでは、ハラールの材料の入手、ハラールのロジスティックの確保、イスラム教徒の専門家の確保が容易である。マレーシアでハラール認証を得た製品は他のイスラム国で、広く受け入れられる。マレーシアに立地した（ハラール認証を得た）海外企業に対しては、税制上の優遇措置もある。

【日本国内の認証工場】

Q：マレーシアのハラール認証を受けた日本国内の工場はあるか。

A：現時点では、ない。マレーシアに立地した工場が認証を受けた日本の食品企業は、味の素、大正製薬、ヤクルト、キューピーである。

6-3. マレーシアのハラール認証の国際的互換性

マレーシアのハラール認証を取得した食品が、自動的に他のイスラム国でハラールとされるわけではない。しかし、マレーシアの認証を得た食品は、他のイスラム国でもハラール認証を得やすいのが現実である。

また、マレーシア（JAKIM）は、他国の認証機関を公認する制度を有している。そのような公認認証機関でハラール認証を受けた食品は、マレーシアでハラール食品として扱われる（ただし肉製品については、マレーシアの獣医局の許可が必要）。

○JAKIM が公認した団体は 47 団体（36 カ国）である。

○2010 年 8 月現在、日本には JAKIM の公認を受けた認証機関はない。しかし、日本の 1 機関が、JAKIM の公認を受けるべく、交渉中である。

【制度の国際的互換性】

Q：中国、シンガポールで得たハラール認証はマレーシアで有効か。

A：JAKIM が公認した団体の認証以外は、マレーシアでは認められない。

Q：JAKIM が公認した団体の認証は、他国でも有効か。

A：自動的に有効というわけではないが、マレーシアのハラール認証の評価は高いため、JAKIM が公認した団体の認証は世界各国とくに OIC（イスラム諸国会議機構）加盟国で広く認められると認識している。

【その他の質問】

Q：ハラールのサービスとは何か。

A：ホテルを例に述べれば、ハラールのホテルとは、館内で不健全な活動（例えば：カジノ、カラオケなど）が行われていないホテルをいう。

平成 22 年度 「ハラル研修会」プログラム及び講師一覧

プログラム 日程	主な内容
<p>平成 22 年 8 月 4 日 (火曜) 於：東京国際フォーラム</p> <p>平成 22 年 8 月 6 日 (金曜) 於：シェラトン都ホテル大阪</p>	<p>ハラルコンセプトの原理 ハラル、ハラムの定義 ハラル／ハラムの食品の分類 ハラルの法源</p> <p>ハラル認証とその利点 ハラル認証とは ハラル認証の内容と取得すべき理由 ハラルロゴ ハラル認証手順</p> <p>ハラル制度の概要とハラル市場開拓のハードル ハラル制度の概要 日本企業のハラル市場開拓のハードル 質疑応答</p>

講師

1. ハラル産業開発公社 センター・オブ・エクセレンス
 研修課長 ハジ・サイフォル・ハジ・バリ氏
 Hj. Saifol Hj. Bahli
 Manager for Training, Center of Excellence
 Halal Industry Development Corporation
2. ハラル産業開発公社 センター・オブ・エクセレンス
 研修課長 クハリ・アムリ・ビン・アーマド氏
 Mr. Khairi Amri Bin Ahmad
 Manager for Training, Center of Excellence
 Halal Industry Development Corporation
3. 中京大学総合政策学部 教授 並河良一氏