ハラル産業に対する理解

HDC

Halal Industry
Development Corporation

イスラム教における
ハラルの基礎とハラーム

食品とは何か？
なぜハラル食品なのか？

はじめに

預言者ムハンマドS.A.Wの言行録・ハディース:

“ハラル（許されたもの）は明らかであり、ハラーム（許されないもの）は明らかである。そして、それら2つの間にはシュブハである（疑わしい）ものがある。

多くの人はそれがハラルであるかハラームであるかは分からない。そういったものを避ける者は、信仰と良心に潔白である。

イスラム教におけるハラルとハラームの原則 (SHEIKH YUSUF AL-QARDHAWI):

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。

2. ハラルまたは**ハラーム**とすることはアッラーのみが持つ権利である。

3. 物事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。

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

5. 禁止されるもの（ハラーム）につながるものは全て、禁止されるもの（ハラーム）である。

6. 非合法なもの（ハラーム）を合法（ハラル）と偽って表示することは禁止される。

7. 疑わしきものは避けるべきである。

ハラルとハラームの原則

原則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:

- 豚肉／犬
- 血液
- シャリア法に則った正しい食肉処理以外の原因で死んだ動物の肉
- カマール（酒）
- アルコール

ハラル食品とは何か

- マレーシアのハラル食品規格MS1500:2004に基づく
- ハラル食品とはシャリア法に基づき許された、次の条件を満たす食品である。

1.0 イスラム教徒にとってハラルでない動物のいかなる部分または製品、もしくはシャリア法に則って食肉処理されていない動物の製品が含まれていないこと。

例：ハラルでない動物

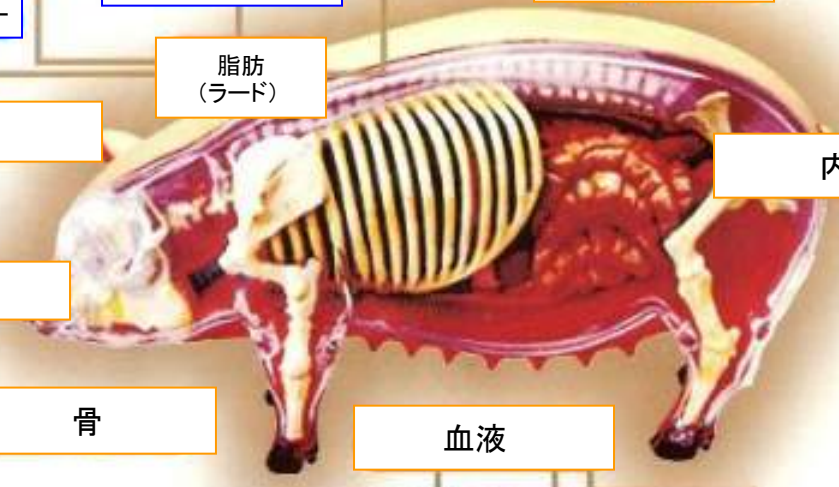
犬

豚

豚および豚派生品（禁止）

- 豚肉
- ラード／油（乳化剤）
- 皮（ゼラチン）
- 内臓（酵素）
- 血液
- 骨
- 毛

豚および豚派生品



- ヨーグルト
- マシュマロ
- ソフトキャンディ
- アイスクリーム
- ゼリー
- ゼラチン
- カプセル
- コーヒークリーム
- マーガリン
- アイスクリーム
- クリーム
- 乳化剤
- 歯ブラシ
- 香味料
- スープ
- 調味料
- 化粧品
- モノグリセリド＆ジグリセリド
- グリセリン
- コラーゲン
- 口紅
- ビスケット
- 石けん
- 脂肪派生品
- だし
- 皮革
- 皮
- 化粧品
- ショートニング
- ソーセージの皮
- 香味料＆調味料
- テクスチャライザー
- パウダー
- 豚肉
- ベーコン
- パスタ
- バーガー肉
- 脂肪（ラード）
- 腸
- 肉
- 内臓
- すい臓
- 生地改良剤
- 香味料
- システイン
- 歯ブラシ
- ブラシ
- 毛
- インシュリン
- 酵素
- レンネット
- チーズ
- 活性炭
- 骨
- 血液
- 精製油＆水
- 発酵媒体
- 薬
- ソーセージ
- 微生物製品

インドネシア・ウラマ評議会
食品・薬品・化粧品検査機関
(LPPOM MUI)

Masjid Istiqlal, Taman Wijayakusuma,
Jakarta - Indonesia
t: +62 021 3503494 ; f: +62 021 3507486
IPB Baranang Siang, Jl. Raya Pajajaran
Bogor - Indonesia
t: +62 0251 358748 ; f: +62 0251 358747
www.halalmui.or.id; e: halalmui@indo.net.id

ゼラチン

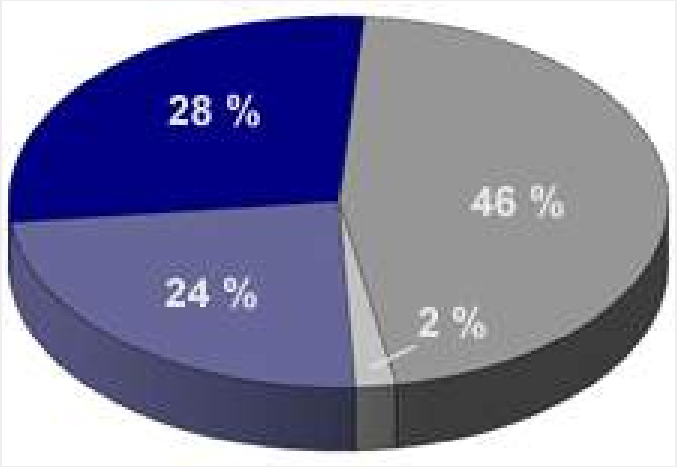
- 動物由来成分（部分的に加水分解された各種動物の皮のコラーゲン組織）
- ゼラチンの大半は次の2種類のいずれかである。
  - タイプA－ 豚の皮を材料とするもの（ハラーム）
  - タイプB – 牛および子牛の皮を材料とするもの（シュブハ＝疑わしい）

ゼラチン

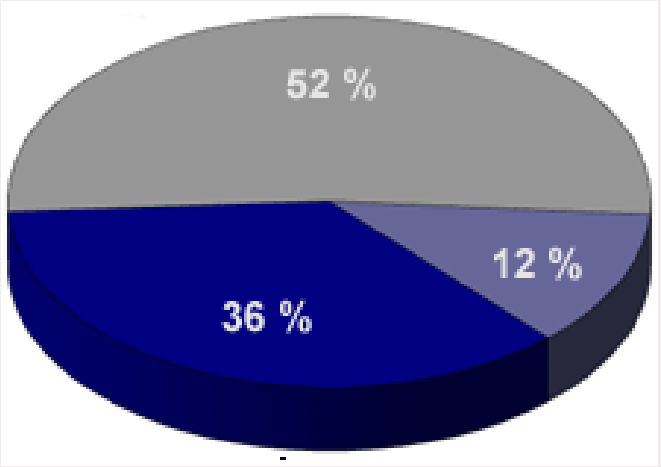
一般的な原料由来:

- 豚皮
- 牛皮
- 牛骨
- 魚皮
- 鶏皮

ゼラチン製品の原料由来（2007年）



世界のゼラチン産業



ジェリタグループ製品

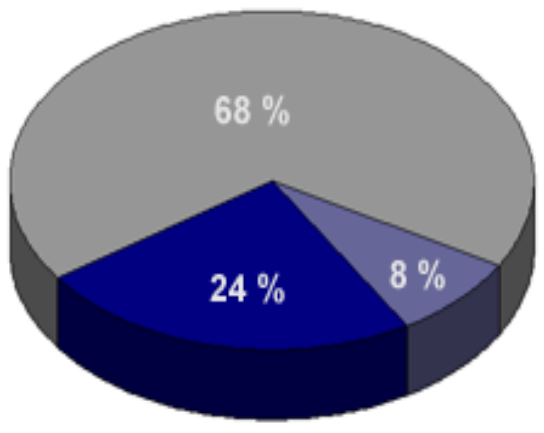
豚皮

骨

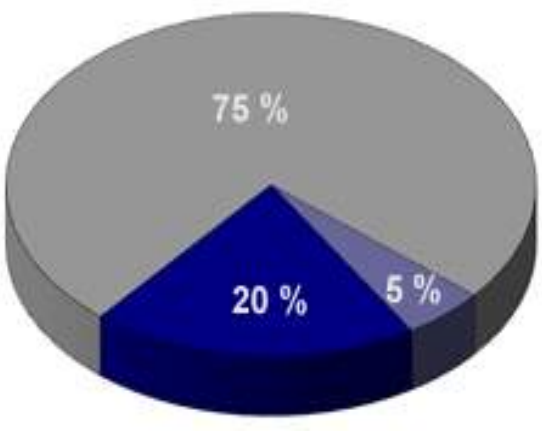
スプリット皮

その他

主要な利用分野（2007年）



世界のゼラチン産業



ジェリタグループ製品

食用ゼラチン

写真用/特殊用途

医薬品/
マイクロカプセル

出所：www.gelita.com

機能性原料としての利用

❖食品添加物:

- 乳化剤および起泡剤としてのゼラチン
- 結合剤としてのゼラチン
- 清澄剤としてのゼラチン
- 安定剤としてのゼラチン

食品への利用例

マシュマロ

アイスクリーム

ハラルである動物：シャリア法に則って食肉処理されたもの

ハラルとハラームの原則

原則3

なぜ禁止なのか?

不浄であり、害になるため。

- ☞イスラム教徒は、アッラーが禁止したものに関して、なぜ又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。理由には明確なものもあれば、曖昧なものもある。

- 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が形成されるため人間が食べるのには適さない。

- 動物から出る血液には有害な細菌、代謝産物および毒素が含まれている。

❖アルコールは神経系に害を及ぼし、人間の判断力に影響を与え、社会問題や家族の問題、時には死をも引き起こすと考えられる。

❖豚は病原性寄生虫が人間の体内に入るにあたっての媒介生物となる。その一般的なものは旋毛虫症や有鉤条虫症である。

ハラル食品とは何か

- マレーシアのハラル食品規格MS1500:2004によると:

- ハラル食品とはシャリア法に基づき許された、次の条件を満たす食品である。

2. シャリア法でナジス（不浄）とされる食材が含まれていないこと。

ナジス（不浄）

以下はシャリア法でナジス（不浄）とされる。

a. 豚（猪）および豚（猪）派生品全て、血液、死肉等、それ自体が許されない動物または物質

b. ハラルでないもので汚染されたハラル食品

c. ハラルでないものと直接接触したハラル食品

例：完成品へのフレーバーシロップの塗布、ワイン添加

d. 人体や動物の開口部から排泄された液体

例：糞尿、血液、嘔吐物、膿、豚と犬の精液および卵子

他の動物の精液および卵子を除く

e. 死肉または、シャリア法に則って食肉処理されていない
ハラル動物

ハラル食品とは何か

3. 安全且つ害にならない食品であること。

4. シャリア法でナジス（不浄）とされるものに汚染された器具を用いて調理、加工または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やその由来品が食品またはその原料に含まれていないこと。

人体各部

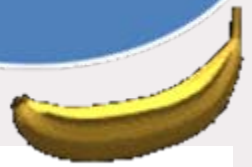
- L-システインは、生地改良剤として利用される ベーカリー製品の原材料である。
- ピザクラスト、ピタパン、ベーグルによく用いられる。
- 人間の毛髪、鶏や鴨の羽毛、合成物質から作られる。
- 人間の毛髪から作られたL-システインは禁止されており、常に使用を避けなければならない。

ハラル食品とは何か

6. 準備、加工、包装、貯蔵、輸送時には、上記1から5のいずれかに準拠しない他の食品またはシャリア法でナジス（不浄）と定められているその他の物と物理的に隔離すること。

ハラル食品?

1. 陸上生物
2. 海生生物
3. 植物
4. 飲料
5. キノコ類および微生物
6. 天然鉱物・化学物質
7. 遺伝子組換え食品



al Industry Development Corporation

HDC

次のものを除き、陸上生物は全て食品としてハラルである。

a) シャリア法に則って食肉処理されていない動物

b) 豚（猪）、犬およびそれらの子孫

c) 虎、熊、象、猫、猿等、獲物を殺すために長く鋭い歯や牙を持つ動物。

シャリア法に則って食肉処理されていない場合、その動物はハラルではない

ハラルでない動物

長く鋭い歯や牙を持つ動物はハラルではない

d) かぎ爪のある鳥または捕食性の鳥

e) ネズミ、ムカデ、サソリ等の有害生物および類似するその他の動物

f) 花蜂（アル・ナーラ）、キツツキ（フッドゥ・フッドゥ）等イスラム教で殺すことが禁じられている動物。

g) シラミ、ハエ等、不快とみなされる生物

捕食性の鳥

水生動物

- 魚など、水中に棲み、水の外では生存できない動物。
- ***次のものを除き***、水生動物は全てハラルである。
  - 有毒なもの
    - 中毒作用のあるもの
    - 健康を害するもの
- ワニ、亀、蛙等の水陸両生の動物はハラルではない。

飲料

- 有毒なもの、中毒作用のあるもの、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飲み物としてハラルである。

植物

- 有毒なもの、中毒作用のあるもの、健康を害するものを除き、あらゆる種類の植物、植物製品およびそれらの派生品はハラルである。

キノコ類および微生物

- 有毒なもの、中毒作用のあるもの、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、菌類等）ならびに、それらの副産物および派生品はハラルである。

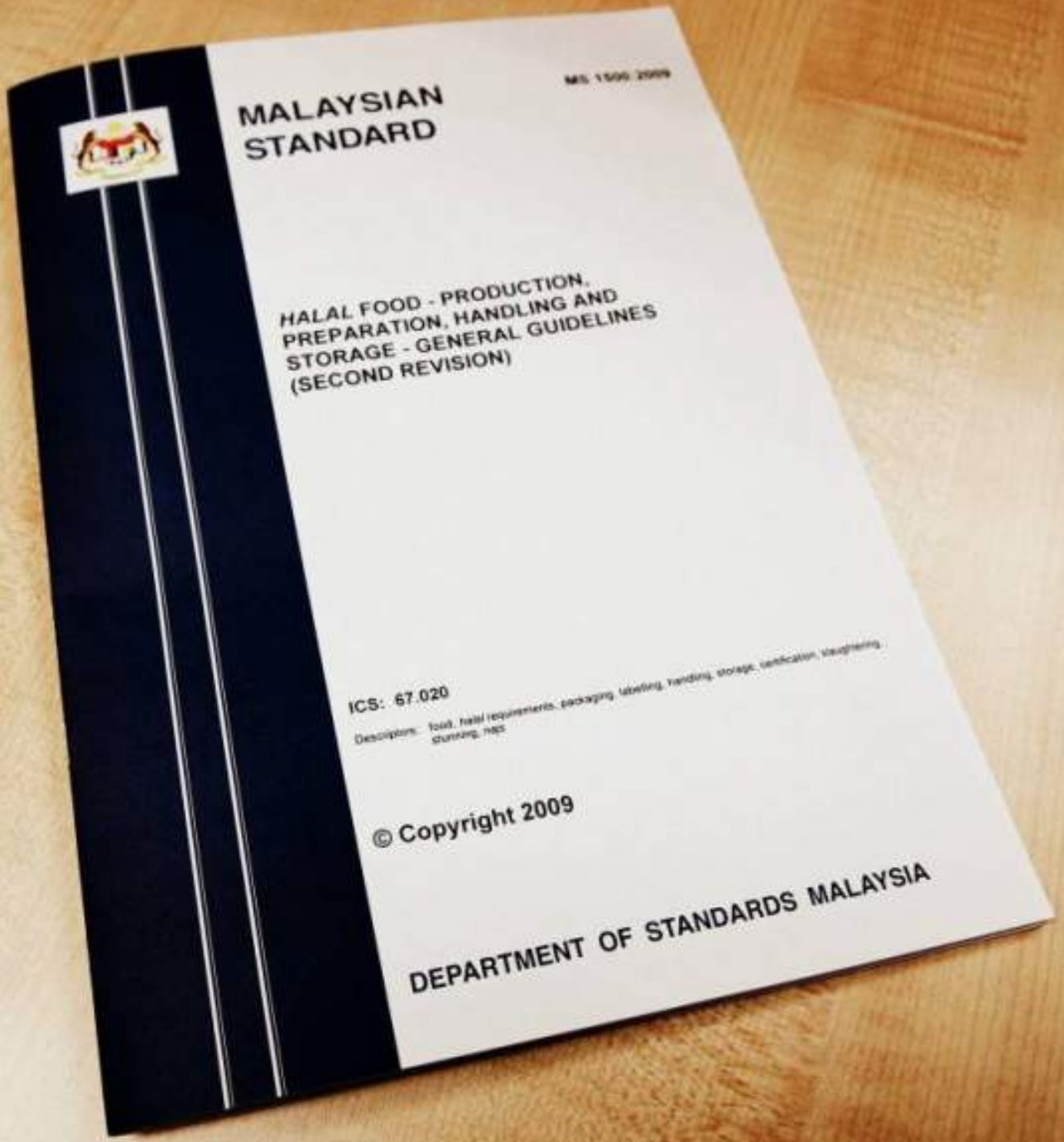
天然鉱物および化学物質

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

遺伝子組換え食品（GMF）

- 遺伝子組換え生物の製品もしくはその副産物、またはシャリア法でハラルではないと定められている動物の遺伝物質を用いて作られた原材料を含む食品および飲料はハラルではない。

マレーシアのハラル規格
MS 1500:2009


MS 1500:2009
MALAYSIAN STANDARD
HALAL FOOD - PRODUCTION, PREPARATION, HANDLING AND STORAGE - GENERAL GUIDELINES (SECOND REVISION)
ICS: 67.020
Descriptors: food, halal requirements, packaging, labelling, handling, storage, sanitization, slaughtering, stunning, hajis
© Copyright 2009
DEPARTMENT OF STANDARDS MALAYSIA

1.　内容

- 序論
- MS 1500: 2009: マレーシアにおけるハラル食品に関する規格およびガイドライン
- 結論

序論

ハラル食品管理の基本要素

1.ハラル食品法規 – 法律、規制、規格（MS 1500)、マニュアル手続、実施基準

2.取締り／措置– 監督、監視、入国地点、輸出入、押収、起訴

3.分析支援 – サンプリング、分析、手法、結果

序論

規格　　：品質レベル、基準

ガイドライン　：物事のやり方について公的機関が制定・発行する規則または指示

ハラル認証に関する
マレーシアの
基準／規格

MS 1500:2009

MS 1500:2009
「ハラル食品の生産、準備、取扱い及び貯蔵に関する一般ガイドライン」（第2次改訂版）

MS 1500:2004

の第2次改訂

「ハラル食品の生産、準備、取扱い及び貯蔵に関する一般ガイドライン」（第1次改訂版）

MS 1500:2009 年表

1. 2003年4月 – 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)がハラル食品に関する同国の規格の改訂に合意。
2. 2003年5月10日 – ハラル食品専門委員会（Technical Committee on Halal Food)が発足。

   JAKIM率いるハラル食品専門委員会がハラル食品に関するマレーシア規格を策定。

MS 1500:2009　年表

3. 2004年6月28日 – 科学技術革新省（MOSTI)がMS 1500:2004を承認。
4. 2004年7月10日 – MS 1500:2004が公布。
5. 2004年8月16日 – マレーシア首相がMS 1500:2004 を公式に発表。
6. 現在はJAKIMが認証を実施。

MS 1500:2009 年表

7. 2009年 – MS 1500:2009を発表。

注

MOSTI: 科学技術革新省

JAKIM: マレーシアイスラム開発局

マレーシア規格
MS 1500:2009

「ハラル食品の生産、準備、取扱い及び貯蔵に関する一般ガイドライン」
（第２次改訂版）

MS 1500:2009 – 内容

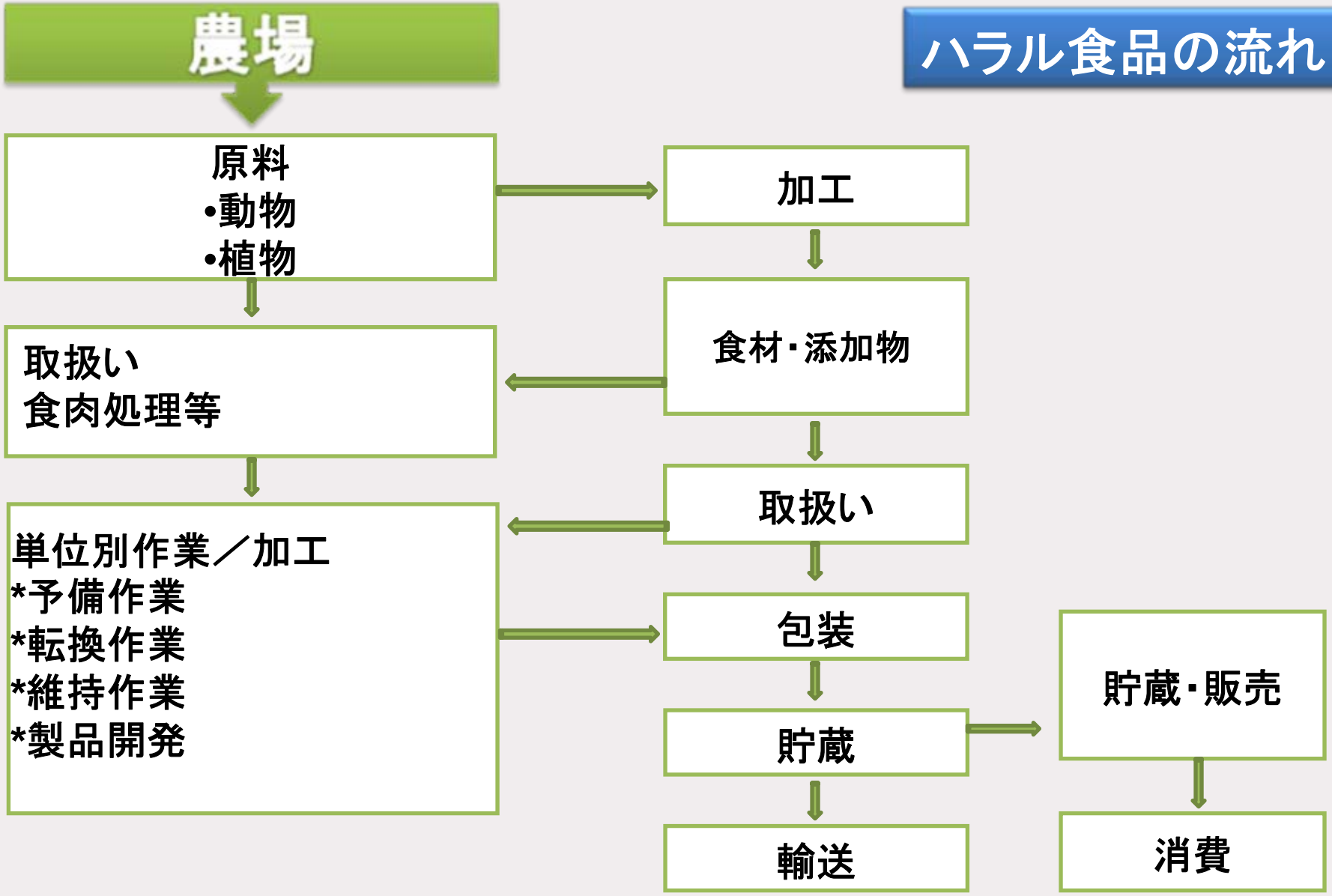
1. 範囲
2. 定義
3. 要求事項
4. コンプライアンス
5. ハラル認定書
6. ハラル認証マーク

1. MS 1500:2009の範囲

- ハラル食品（栄養補助食品を含む）の準備および取扱いに関する食品産業向けの実務指針を定める。

- ハラル食品の製品およびマレーシアにおける食品取引または食品事業に関する基本的要求事項を示す。

ハラル食品の流れ


農場
原料
•動物
•植物
取扱い
食肉処理等
単位別作業／加工
*予備作業
*転換作業
*維持作業
*製品開発
加工
食材・添加物
取扱い
包装
貯蔵
輸送
貯蔵・販売
消費

2. 定義

1. *シャリア法*
2. *ハラル*
3. *ハラル食品*
4. *ナジス*
5. 食肉処理
6. 所轄官庁
7. 施設

2. 定義：シャリア法

❖ *2.1* シャリア法

2.1.1 シャリア法とは、義務、選択またはアル・ワドゥ（*al wadh'u*）により責任を負わされた人々（ムカッラフ）の行為に関するアラーの命令である。

2.1.2 マレーシアの法律で定義されるシャリア法とは、連邦直轄地において施行される場合は国王、もしくは州において施行される場合は州の統治者の承認を受けた、シャーフィイー学派のイスラム法または、その他のマーリク、ハンバルおよびハナフィー学派のイスラム法、またはイスラム当局が承認した宗教令（ファトワ）を意味する。

定義：ハラル

❖ ハラル

行為者が罰せられることのない、シャリア法で許されている物事または行為

定義：ハラル食品

シャリア法に基づき許された、次の条件を満たす食品および飲料またはそれらの原材料。

a) 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もしくは製品、または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もしくは製品が含まれていないこと。

b) シャリア法でナジス（不浄）とされるものが含まれていないこと。

定義 :ハラル食品

c) 食べるのに適しており、無毒で、中毒作用がなく、健康を害することのないこと。

d) シャリア法でナジス（不浄）とされている機器を使用して準備、加工または製造されていないこと。

定義 :ハラル食品

e) 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。

f) 準備、加工、取扱い、包装、貯蔵、流通時には、上記a)、b)、c)、d)またはe)のいずれかの要件を満たさない他の食品、またはシャリア法でナジス（不浄）と定められているその他のものから物理的に隔離すること。

定義：2.4 *ナジス*

2.4.1 **シャリア法では次のものはナジス（不浄）とされる。**

a)犬、豚およびそれらの子孫

*b)*ハラルでないもので汚染されたハラル食品

*c)*ハラルでないものと直接接触したハラル食品

定義 : ナジス

d)糞尿、血液、嘔吐物、膿、胎盤、豚と犬の精液および卵子等、人体や動物の開口部から排泄された液体または物質。その他の動物の精液および卵子は除く。

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。

定義：ナジス

e) 死肉または、シャリア法に則って食肉処理されていないハラル動物

f) カマール* およびカマールが含まれているまたは混入された食品または飲料

* アルコール飲料または人を酔わせるもの等

定義：ナジス

2.4.2　ナジスには次の3種類がある。

a) ムガラザ（**Mughallazah)**　　程度の重いナジスであり、犬、豚、またはその開口部から排泄された液体、物質ならびに、その子孫および派生物がこれに相当する。

b) ムカファファ(**Mukhaffafah)**　　程度の軽いナジスである。是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。

定義：ナジス

c) ムタワッシタ（Mutawassitah） 程度が重くも軽くもない中ぐらいのナジスで、嘔吐物、膿、血液、カマール（アルコール飲料）、死肉ならびに開口部から排泄された液体および物質等がこれに相当する

定義：食肉処理

2.5　食肉処理

シャリア法に則って行われ、気管（ハルクム）、
食道（マリ）、頚動脈、頚静脈（ワダジャイン）を切断して
出血を促し、動物の死を早める食肉処理行為。

定義：所轄官庁

2.6　所轄官庁

定められた要件に従い、政府から特定の業務を遂行するよう委任を受けた官庁。

注：マレーシアには、イスラム教業務、ハラル認証、動物衛生、公衆衛生および食品安全等の各分野の任に当たる様々な所轄官庁が存在する。

定義：施設

2.7　施設

食品の準備、食肉処理、加工、取扱い、包装、貯蔵、流通および販売に関して使用される建物またはその他の構造物、ならびに建物またはその他の構造物が位置する土地および隣接する土地。

3. 要求事項

3.1 経営者の責任

3.2 施設

3.3 装置、道具、機械および加工用補助機

3.4 衛生、公衆衛生および食品安全

3.5 ハラル食品の加工

3.6 ハラル食品の貯蔵、輸送、陳列、販売および提供

3.7 包装、ラベル付けおよび広告

3.8 法的要件

要求事項：経営者の責任

3.1　経営者の責任

3.1.1 経営者は、内部のハラル管理制度を効果的に実施するため、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。

3.1.2 経営者は、これらの者に対するハラルの原則とその適用に関する研修を確実に実施する。

3.1.3 経営者はハラル管理制度の実施にあたり十分な資源（労働力、設備、資金およびインフラ）が供給されているようにする。

要求事項：施設

3.2　施設

製品汚染のリスクを抑制し、使用目的に適した作業の流れが可能となるよう、施設を設計、建設または改装する。

要求事項：施設

3.2.1　施設のレイアウトは、害虫の侵入や二次汚染の防止を含め、業務中または業務の合間における適切な加工の流れ、従業員の適切な動き、良好な衛生状態、安全対策が可能なものとする。

3.2.2　原料の受入れから完成品までの一連の製品加工の流れにおいて、二次汚染を防止すること。

要求事項：施設

3.2.3　施設は、清掃および食品衛生の適切な監督を促すような設計のものとする。

3.2.4　十分な衛生施設を供給・維持する。

3.2.5　搬入出口は傷みやすい製品の効果的な運搬が可能となるよう適切に設計する。

要求事項：施設

3.2.6　害虫の侵入を防止し、害虫の繁殖場所とならないよう、施設を修理の行き届いた良好な状態に保つ。

3.2.7　人および機器を通じた二次感染を防止するため、施設は養豚場または豚の処理作業から効果的に隔離する。

要求事項：施設

3.2.8　食肉処理施設および加工施設は、ハラルの食肉処理およびハラルの加工専用とする。

3.2.9　骨抜き、切断、包装、貯蔵等の食用処理肉の加工は、食肉処理と同じ施設または、所得官庁が承認し、本規格の要求事項に適合した施設で行うものとする。

3.3.10 ペットやその他の動物の施設への立ち入りは禁止とする。

3.3　装置、道具、機械および加工用補助機

3.3.1 ハラル食品の加工に使用される装置、道具、機械および加工用補助機は、洗浄しやすい設計および構造のものとし、シャリア法で「ナジス」と定められた材料で作られたもの、またはそれらの材料を含むものであってはならず、ハラル食品にのみ使用する。

要求事項：装置、道具、機械および加工用補助機

3.3.2　従前に「ナジス・アルームガラザ」と共に使用した、または「ナジス・アルームガラザ」に接触した装置、道具、機械および加工補助機は、シャリア法で定められたとおりに洗浄し、儀礼的清浄を行う。

3.3.3　「ナジス・アルームガラザ」であるライン、または「ナジス・アルームガラザ」を含む加工ラインをハラル生産ラインに転換する場合は、シャリア法で定められたとおりに洗浄し、儀礼的清浄を行う。この手続きは所轄官庁が監督・検証する。転換後、当該ラインはハラル食品のみに使用する。当該ラインを再度「ナジス・アルームガラザ」であるラインに転換し、更にハラルラインに再転換することは認められない。

要求事項：衛生、公衆衛生および食品安全

3.4　衛生、公衆衛生および食品安全

3.4.1　衛生、公衆衛生および食品安全はハラル食品の準備の必要要件である。これには、個人の衛生、衣服、装置、道具、機械および加工補助機ならびに、食品加工、製造および貯蔵用の施設の様々な要素が含まれる。

要求事項 :衛生、公衆衛生および食品安全

3.4.2 ハラル食品の製造者は以下の措置を実施する。

a) 加工前の原料、食材、包装材の検査および仕分け

b) 廃棄物の効果的な管理

c) 有害な化学物質の適切な貯蔵およびハラル食品からの隔離

要求事項 :衛生、公衆衛生および食品安全

d) 機械から出るプラスチック、ガラスもしくは金属の破片、ごみ、塵、有害ガスもしくは煙霧、または望ましくない化学物質等の異物の食品への混入防止。

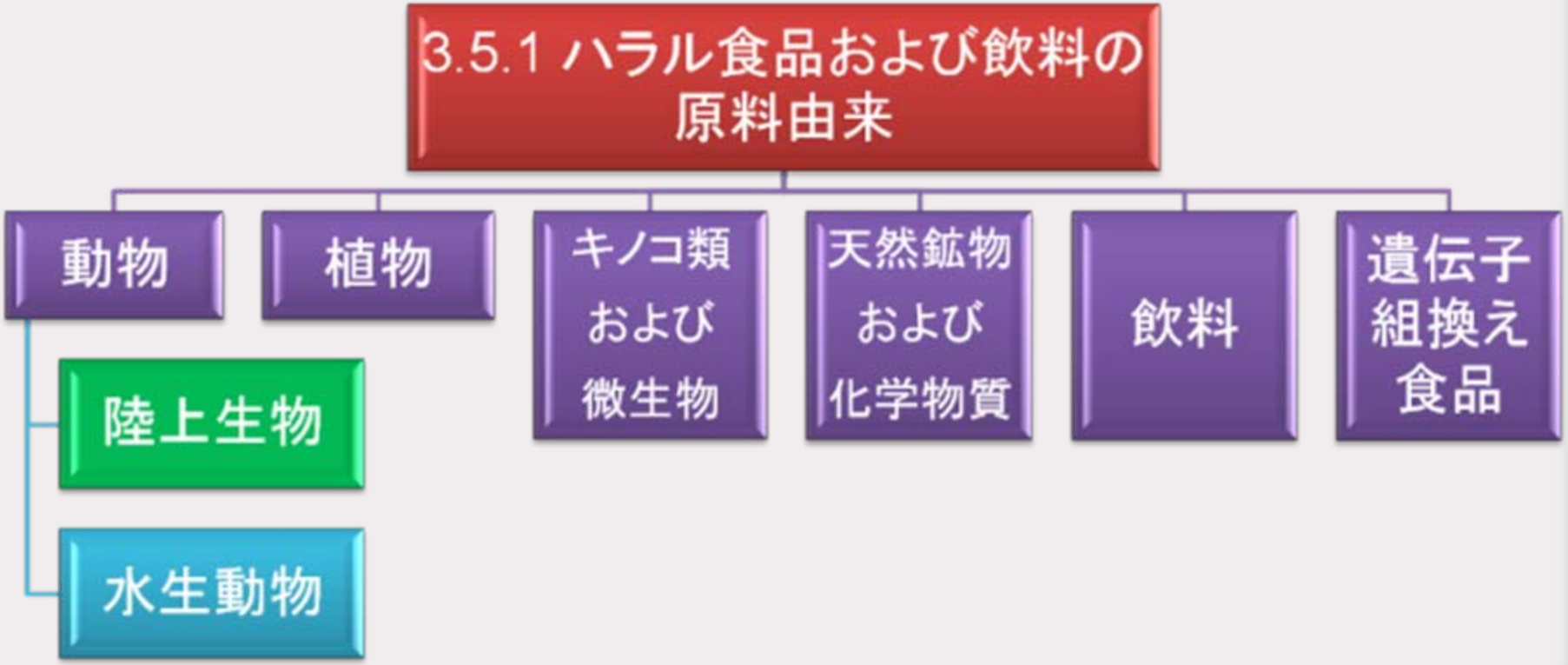
e) 許可された食品添加物の過剰な使用の防止。

製造および加工においては、必要な場合、適切な検出装置またはスクリーニング装置を使用する。

要求事項 :衛生、公衆衛生および食品安全

3.4.3 ハラル食品は、適正衛生基準(GHP)および適正製造基準(GMP)に従い、認可を受けた施設において、衛生的な状況下で加工、包装および流通するものとする。

3.5　ハラル食品の加工



注：第3.5項

要求事項：ハラル食品の加工

3.5　ハラル食品の加工

3.5.1 ハラル食品の原料由来:

3.5.1.1 動物

動物は次の2種類に区分される。

要求事項：ハラル食品の加工

3.5.1.1.1 陸上生物

次のものを除き、陸上生物は全て食品としてハラルである。

a) シャリア法に則って食肉処理されていない動物

b) ナジス・アルームガラザである動物、すなわち豚、犬およびそれらの子孫

c) 虎、熊、象、猫、猿等、獲物を殺すために長く鋭い歯や牙を持つ動物。

要求事項：ハラル食品の加工

d) 鷲、フクロウ等の捕食性の鳥

e) ネズミ、ゴキブリ、ムカデ、サソリ、蛇、狩蜂等の有害生物および有毒動物

f) 花蜂（アル・ナーラ）、キツツキ（フッドゥ・フッドゥ）等イスラム教で殺すことが禁じられている動物。

g) シラミ、ハエ等、不快とみなされる生物

要求事項：ハラル食品の加工

h) 意図的且つ継続的にナジスである飼料を与えて飼育されたハラル動物

i) ロバ、ラバ等、シャリア法に基づき食べることが禁じられているその他の動物。

陸上生物

要求事項：ハラル食品の加工

3.5.1.1.2 水生動物

- 水生生物とは、魚など、水中に棲み、水の外では生存できない動物である。有毒なもの、中毒作用のあるもの、および健康を害するものを除き、水生動物は全てハラルである。
- ワニ、亀、蛙等の水陸両生の動物はハラルではない。
- ナジスである場所に棲む水生動物および、意図的且つ継続的にナジスである飼料を与えられた水生動物はハラルではない。

水生動物

要求事項：ハラル食品の加工

植物

有毒なもの、中毒作用のあるもの、健康を害するものを除き、あらゆる種類の植物、植物製品およびそれらの派生品はハラルである。

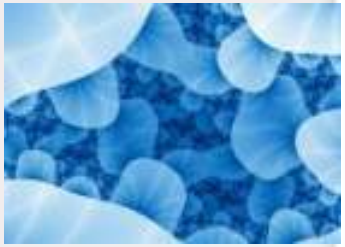
植物

要求事項：ハラル食品の加工

3.5.1.3　キノコ類および微生物

有毒なもの、中毒作用のあるもの、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、菌類等）ならびに、それらの副産物および派生品はハラルである。

キノコ類および微生物



要求事項：ハラル食品の加工

3.5.1.4　天然鉱物および化学物質

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

要求事項：ハラル食品の加工

3.5.1.5　飲料

有毒なもの、中毒作用のあるもの、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飲み物としてハラルである。

要求事項：ハラル食品の加工

3.5.1.6　遺伝子組換え食品（GMF）

遺伝子組換え生物の製品もしくはその副産物、またはシャリア法でハラルではないと定められている動物の遺伝物質を用いて作られた原材料を含む食品および飲料はハラルではない。

遺伝子組換え食品（GMF）

要求事項：ハラル食品の加工

3.5.1.1.2 および 3.5.1.2にかかわらず、有毒なものまたは中毒作用のあるものから作られた製品であっても、シャリア法で認められた方法で加工中に毒素または毒物が除去される場合はハラルとなる。

要求事項：食肉処理

3.5.2　食肉処理作業

食肉処理作業おいては、シャリア法に則った動物の保護を考慮する。また、次に挙げる要求事項も遵守する。

要求事項：食肉処理

a) 精神的に健全で、成熟しており、イスラム教における動物の食肉処理に関する基本原則および条件を完全に理解しているイスラム教徒が食肉処理を行うこと。

b) 食肉処理者は、所轄官庁が発行するハラル食肉処理者証明書を保有していること。

要求事項：食肉処理

c) 食肉処理行為はニヤ（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。

d) 食肉処理する動物はハラルである動物でなければならない。

要求事項：食肉処理

e) 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みなされる（ハヤット・アルームスタキラー*）こと。

* 食肉処理時に血液が噴出し、食肉処理後に動く場合、その動物は生きている、またはハヤット・アルームスタキラー であるとみなされる。

要求事項：食肉処理

f) 食肉処理する動物は健康で、所轄官庁の承認を受けたものであること。

g) 食肉処理の直前にタスミヤ*を唱えなければならない。

h) メッカの方向を向いて食肉処理を行うことが望ましい。

** 「全能なる偉大なアッラーの御名において」を意味する **(BISMILLAH ALLAHUAKBAR)** および「慈悲深く慈愛あまねきアッラーの御名において」を意味する **(BISMILLAHIRRAHMANIRRAHIM)** を唱える。*

要求事項：食肉処理

i) 食肉処理ライン、用具および道具はハラルの食肉処理専用とすること。

j) 食肉処理用の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。

要求事項：食肉処理

k) 食肉処理は一度限りとすること。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かぎり、「鋸で引くような」食肉処理の動作が許される。

l) 骨、爪および歯を食肉処理用具として使用しないこと。

m) 食肉処理の行為は、首の声門（喉仏）の真下の箇所、および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。

要求事項：食肉処理

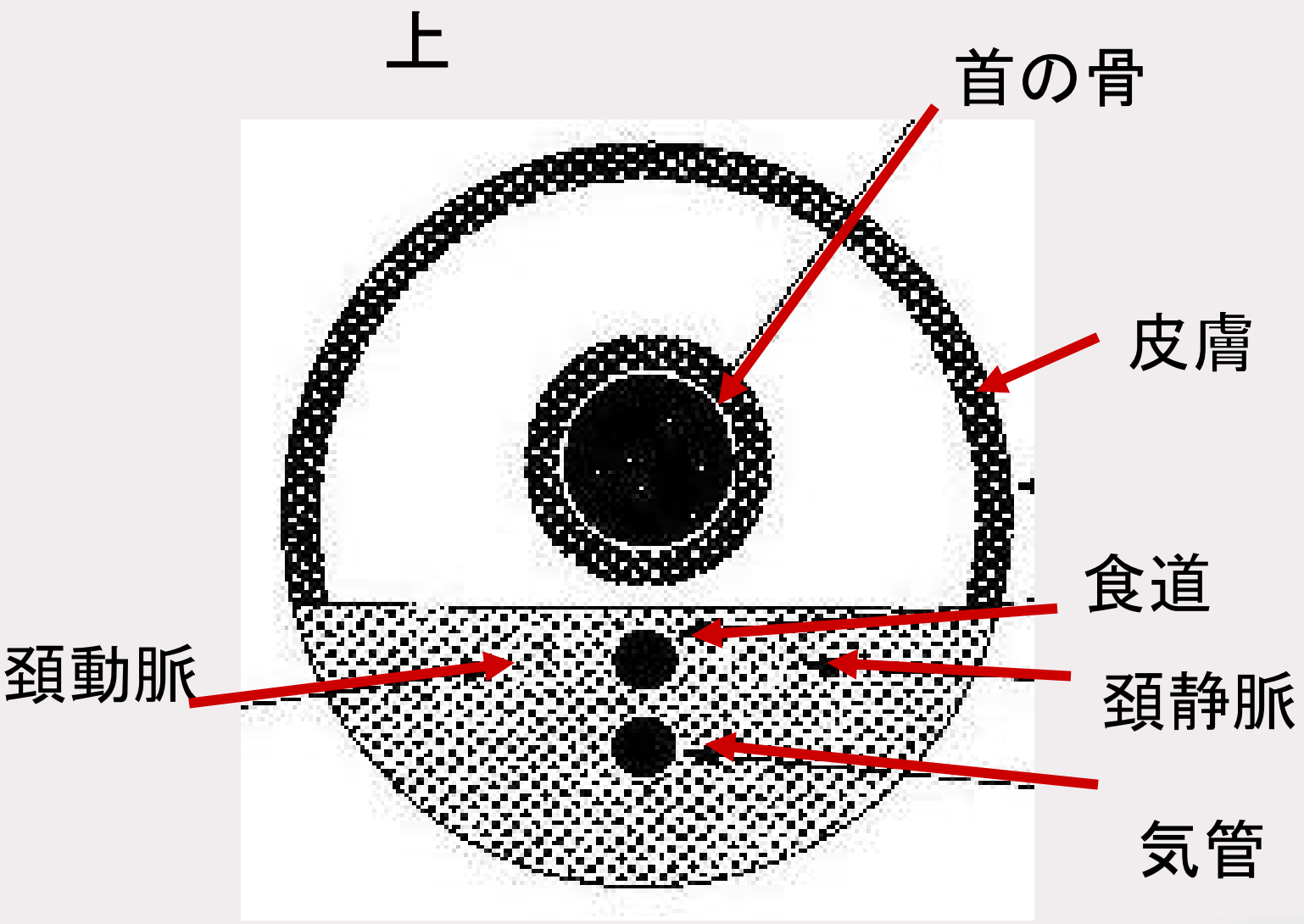
n) 食肉処理の行為においては、気管（ハルクム）、食道（マリ）および、頚動脈と頚静脈（ワダジャイン）の両方を切断して、動物の出血、ひいては死を早めることとする。出血は自然に発生させ、完結させるものとする。

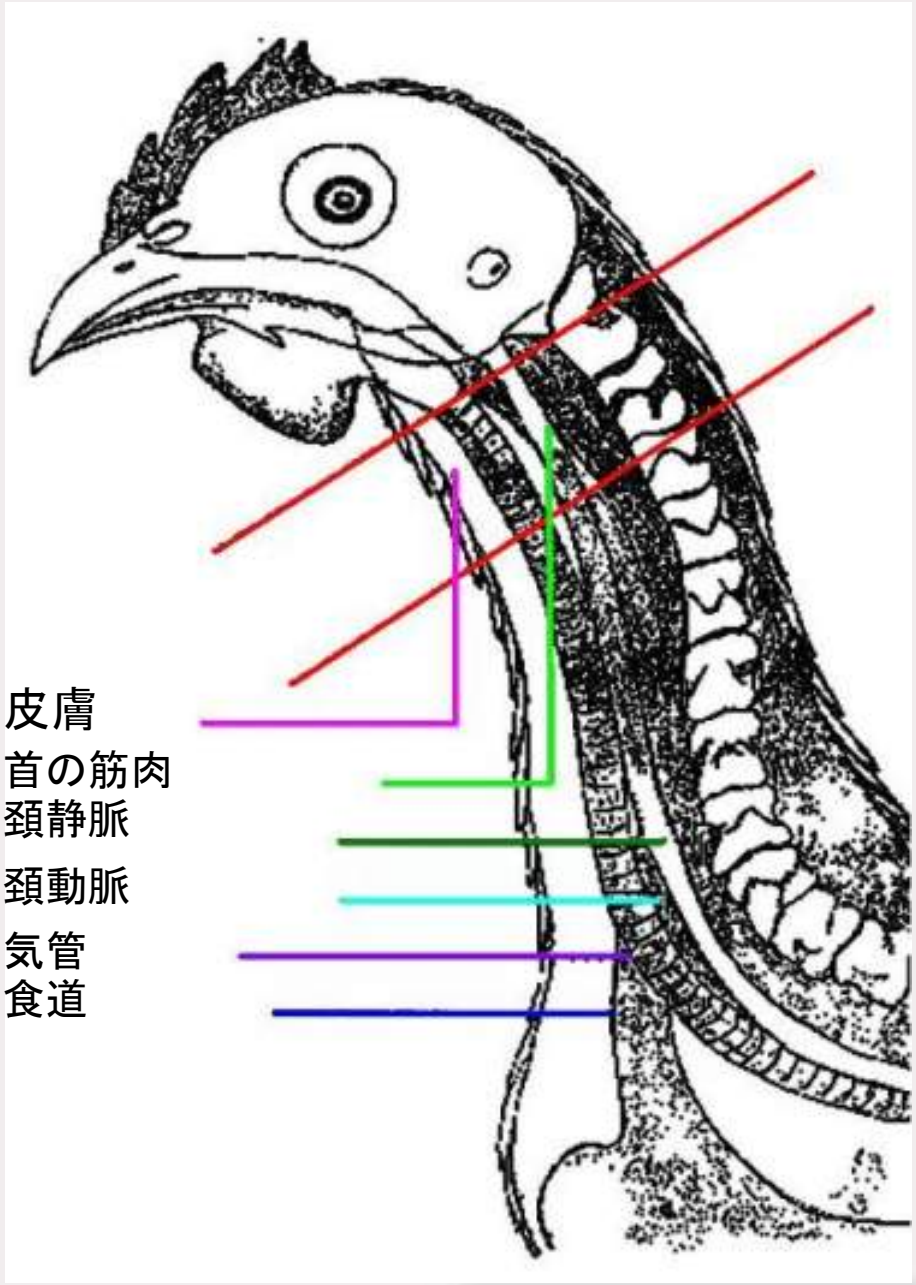
o) 訓練を受けたイスラム教徒の検査官を任命し、動物がシャリア法に則って適切に食肉処理されたことを確認させること。

要求事項：食肉処理

3.5.2.2　家禽類については、ハラルの食肉処理の結果死亡したとされる動物にかぎり熱湯処理を行う。

3.5.2.3　ショックを与えて気絶させることは推奨しない。ショックを与えて気絶させる場合は、別紙Aに定める条件に従うこと。


上
首の骨
皮膚
食道
頚動脈
頚静脈
気管


皮膚
首の筋肉
頚静脈
頚動脈
気管
食道

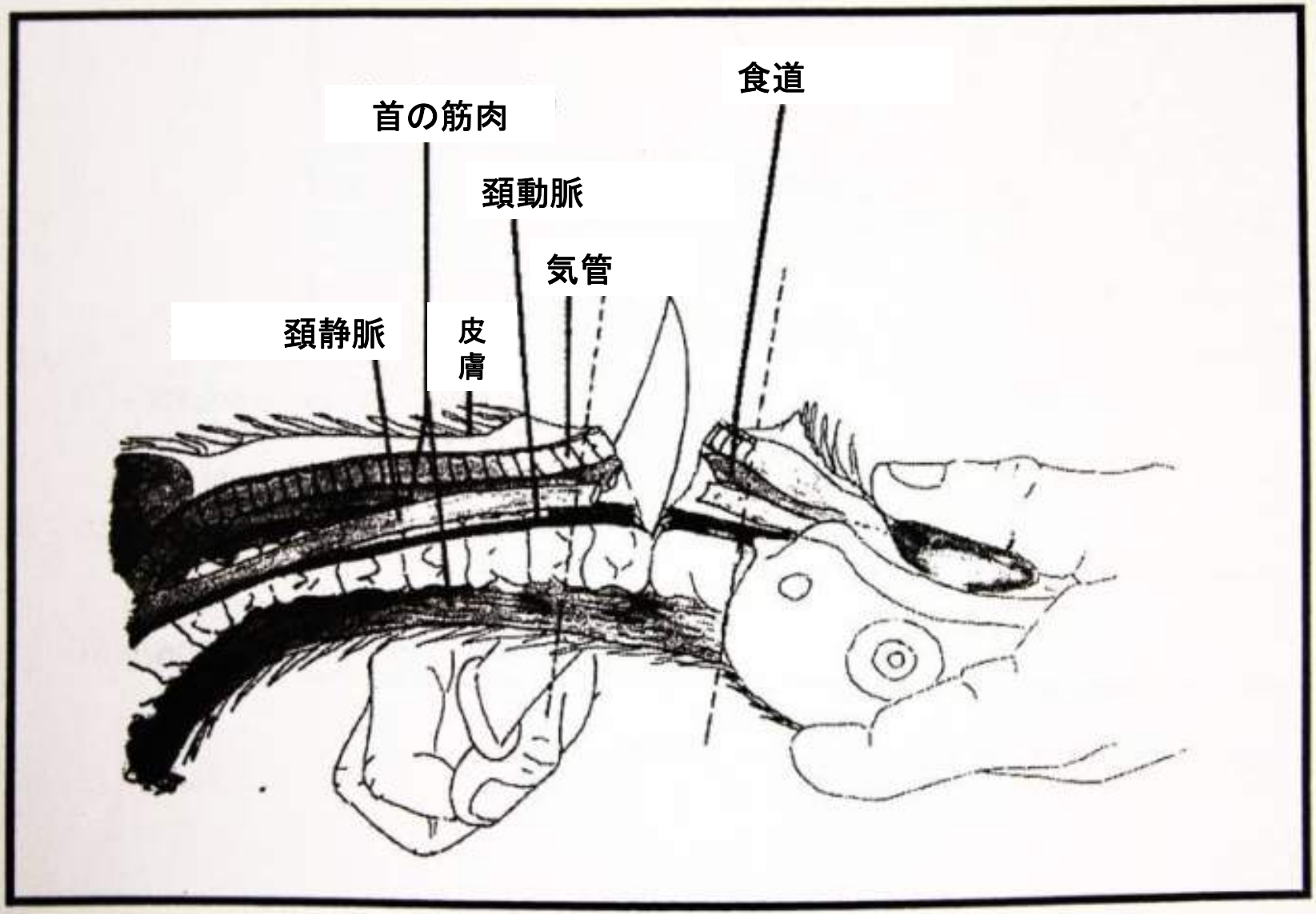


図2: 鶏の食肉処理方法

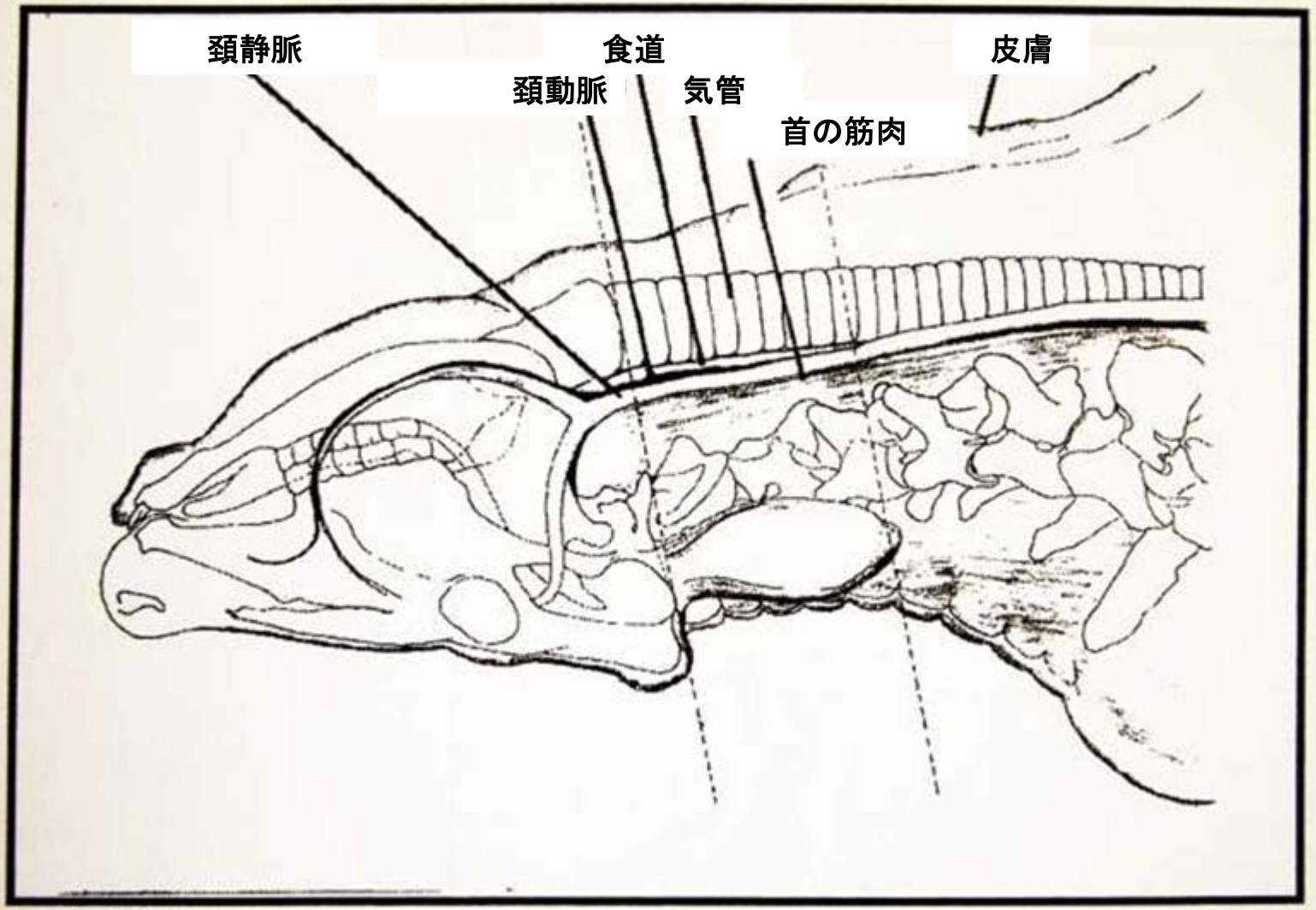


図3: 牛の食肉処理部位

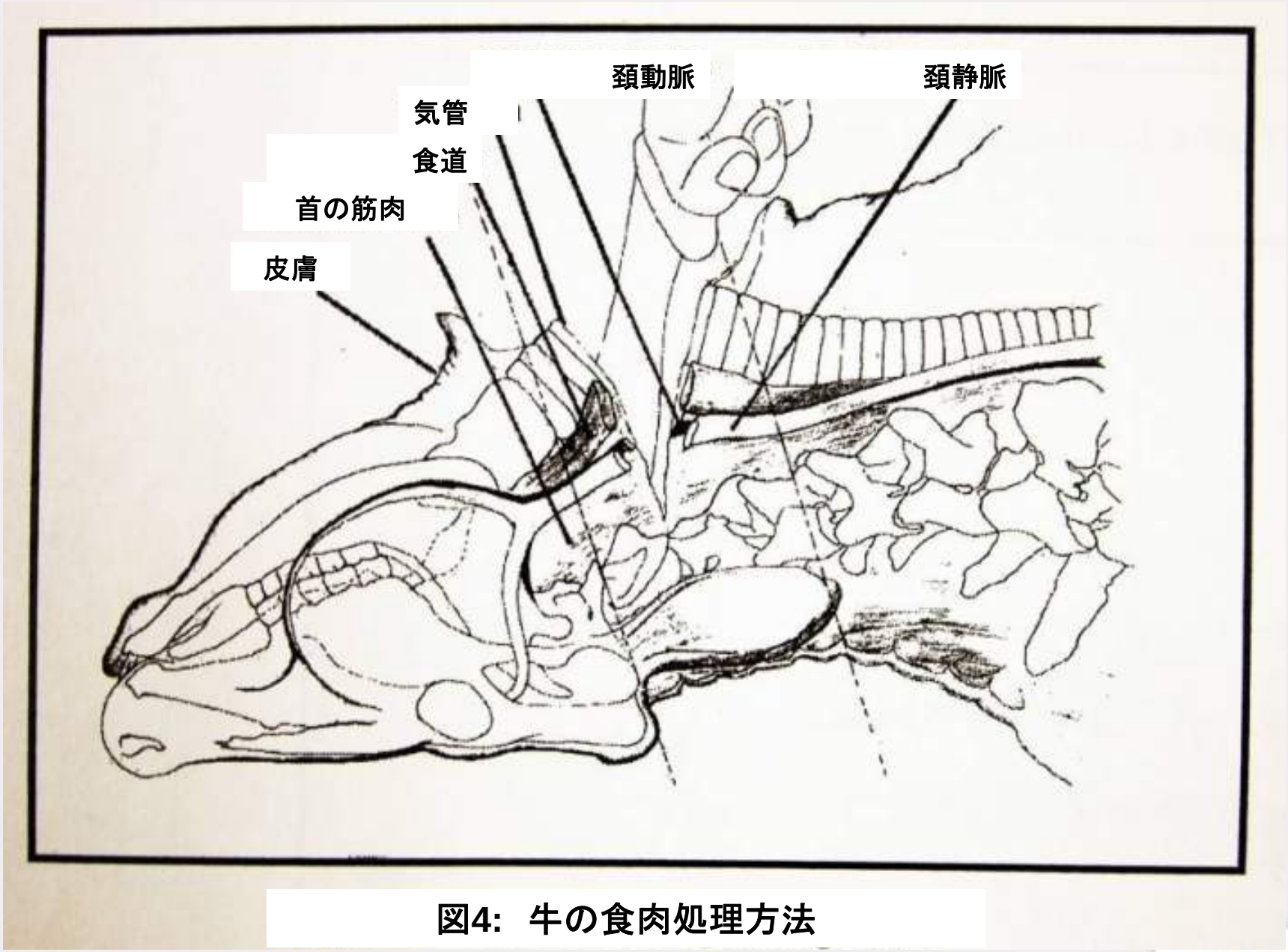


図4: 牛の食肉処理方法

表A1. 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、動物の種類および重量ならびにその他の各種要素を考慮した上で、機関が決定・認証する。				

表 A2. 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、動物の種類および重量ならびにその他の各種要素を考慮した上で、機関が決定･認証する。

3.5.3 加工、取扱い、流通および提供

加工されたハラル食品は全て次の要件を満たすものとする。

a) シャリア法でハラルでないとされている動物の部分もしくは製品、またはシャリア法に則って食肉処理されていない動物の部分または製品を使用して食品またはその原材料を加工しないこと。

b) シャリア法でナジスとされている物を、その量にかかわらず使用して食品を加工しないこと。

c) 加工済の食品またはその原材料は食べるのに適しており、無毒で、中毒作用がなく、健康を害することのないこと。

加工、取扱い、流通および提供

d) ナジスであるものに汚染されていない器具や設備を利用して食品を準備、加工または製造すること。

e) 準備、加工、取扱い、包装、貯蔵、流通および提供に際しては、上記a)、b)、c) もしくは d) で定める要件を満たしていない他の食品、またはシャリア法でナジスであると定められている他のものから物理的に隔離すること。

3.6　ハラル食品の貯蔵、輸送、陳列、販売および提供

3.6.1 貯蔵、輸送、陳列、販売または提供されるハラル食品は全て、非ハラルであるものの混入または非ハラルであるものによる汚染を防止するために「ハラル」と分類してラベル表示し、全ての段階において分離する。

3.6.2 ナジス・アルームガラザに基づく製品は専用の場所に貯蔵する。

3.6.3 保税トラック等の輸送車両は、ハラル食品専用で、当該のハラル食品の種類に適しており、衛生および公衆衛生の条件を満たすものとする。

3.7 包装、ラベル表示および広告

3.7.1　ハラル食品は適切に包装する。
包装材は事実上ハラルのものとし、次の要件を満たすものとする。

a) 包装材は、シャリア法でナジスと定められた原料でできていないこと。

b) シャリア法でナジスと定められたものに汚染された機器を使用して準備、加工または製造されていないこと。

3.7　包装、ラベル表示および広告

c)　準備、加工、貯蔵または輸送に際しては、上記a) もしくは b) で定める要件を満たしていない他の食品、またはシャリア法でナジスであると定められている他のものから物理的に隔離すること。

d)　包装材はハラル食品に毒作用を及ぼすものでないこと。

e)　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く、また、シャリア法の原則に違反するものでないこと。

3.7.2　　包装工程は清潔で衛生的なやり方により、健全かつ衛生的な状況下で行うものとする。

3.7　包装、ラベル表示および広告

3.7.3　製品に直接接触するラベルの材料は、有害でないハラルのものとする。

3.7.4　ハラル食品およびハラルの人工香味料は、ハム、肉骨茶、ベーコン、ビール、ラム等の非ハラル製品、および混乱を生じるおそれのあるその他のものにちなんで名前を付けないものとする。

3.7　包装、ラベル表示および広告

3.7.5　　容器には全て、判読可能で文字が消えないようにマークを付けるか、容器にラベルを貼付するかして、次の情報を記載する。

a)　製品名

b)　メートル法による正味重量（国際単位系）

c)　製造者、輸入業者または販売者の氏名および住所、ならびに商標

d)　原材料一覧

e)　製造年月日、製造バッチ番号および賞味期限を示すコード番号

f)　原産地

3.7　包装、ラベル表示および広告

3.7.6　一次食肉製品については、更に次の情報もラベルまたはマークに記載する。

a)　食肉処理日

b)　加工日

3.7 包装、ラベル表示および広告

3.7.7　広告は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要素を表示しないものとする。

3.8 法的要件

- 製品はこの他、現在マレーシアで適用される他の関連要求事項を含む法規に従う。

4.　コンプライアンス

- 本規格に準拠しているとみなされる製品は、本規格第3条を遵守する。所轄官庁は必要に応じて、現場検査を通じて遵守の検証を行う。

5.　ハラル認定書

- ハラル認定書は、マレーシアの所轄官庁が発行する。

6.　ハラル認証マーク

- マレーシアの所轄官庁の認可を受けた製品は全て、本規格の要求事項を満たしている場合、当該官庁のハラル認証マークを付けることができる。

結論

マレーシア規格1500:2009の発達に伴い、食品生産者および製造者は、世界中のイスラム教徒および非イスラム教徒向けに高品質のハラル食品を生産する際において、ガイドラインを常に遵守することが望まれる。