

平成21年度農林水産省総合食料局補助事業
東アジア食品産業海外展開支援事業

マレーシアハラール制度の実務

平成22年3月

財団法人 食品産業センター

マレーシアハラルの実務

目次

はじめに	1
1. ハラル食品とは何か.....	2
1-1. ハラルの概念.....	2
1-2. ハラル食品とは何か.....	4
1-3. ハラル規格とは.....	5
1-3-1. ハラル規格の性格.....	5
1-3-2. ハラル規格の系譜.....	6
2. ハラル規格の内容：ハラルの要件.....	8
2-1. 組織、体制の要件.....	8
2-2. 施設および機械の要件.....	8
2-2-1. 施設.....	9
2-2-2. 装置、道具、機械、加工器具.....	9
2-3. 食材ごとの要件.....	10
2-4. 食肉処理の要件.....	13
2-5. 食品衛生に関する要件.....	19
2-6. 貯蔵・輸送、陳列・販売・提供、包装・表示の要件.....	19
2-6-1. 貯蔵・輸送、陳列・販売・提供.....	19
2-6-2. 包装・表示.....	20
2-7. その他	21
3. ハラル認証の手続き.....	22
3-1. 手続き	22
3-2. 現地における監査方法.....	24
3-3. 審査項目	29
3-3-1. 一般的な項目.....	29
3-3-2. 製造工場に関する項目.....	30
3-3-3. 食品施設に関する項目.....	30
3-3-4. ホテルの調理場に関する項目.....	31
3-3-5. 食肉処理場に関する項目.....	31
4. ハラル制度の国際的整合性.....	33
4-1. ハラル制度の国際性.....	33
4-2. なぜマレーシアのハラルの認証か.....	33

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、平成20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」（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」（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。さらに、マレーシアハラール産業開発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」（平成21年12月9日、10日）を開催しました。

この報告書は、同研修会での説明・資料、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の審査等の実務についてとりまとめたものです。この報告を、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、制度的、宗教的な厳密さよりも日本企業の実務者の理解のしやすさに重点をおいており、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御承知おき下さい。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御理解下さい。

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、マレーシアハラール産業開発公社、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をとりに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22年3月

(財) 食品産業センター

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

「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「ハラーム (Haram)」と言われる。その中間に、疑わしいもの「シュブハ (Shubha)」という概念がある。イスラム教におけるハラルとハラー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、イスラム教の学派を指定して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、カマール (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。
 - ・カマール (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) ハラルまたはハラー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。

- (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）に由来する派生品は全て、禁止されるもの（ハラーム）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ーム（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。

- (6) 禁止されるもの（ハラーム）を許されるもの（ハラル）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ルで、何がハラー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。

1-2. 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）とされるものを、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（2-3）。

- ・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により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-システインはハラーム (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、調製、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。

1-3. ハラル規格とは

1-3-1. ハラル規格の性格

食品のハラル規格は、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。ハラル制度の中核にある規格は、「ハラル食品の製造、調製、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、ハラル製品に非

ハラ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、ハラルの要件だけでなく、表示に関する事項、ハラ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「マレーシアハラル手順書(Pensijilan Halal Malaysia)」に譲っている(3-1)。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。

1-3-2. ハラル規格の系譜

MS1500は平成12年に策定された後、平成16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。さらに平成21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。

平成15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。平成16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、平成18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、平成21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。

図1. 食品製造の流れ

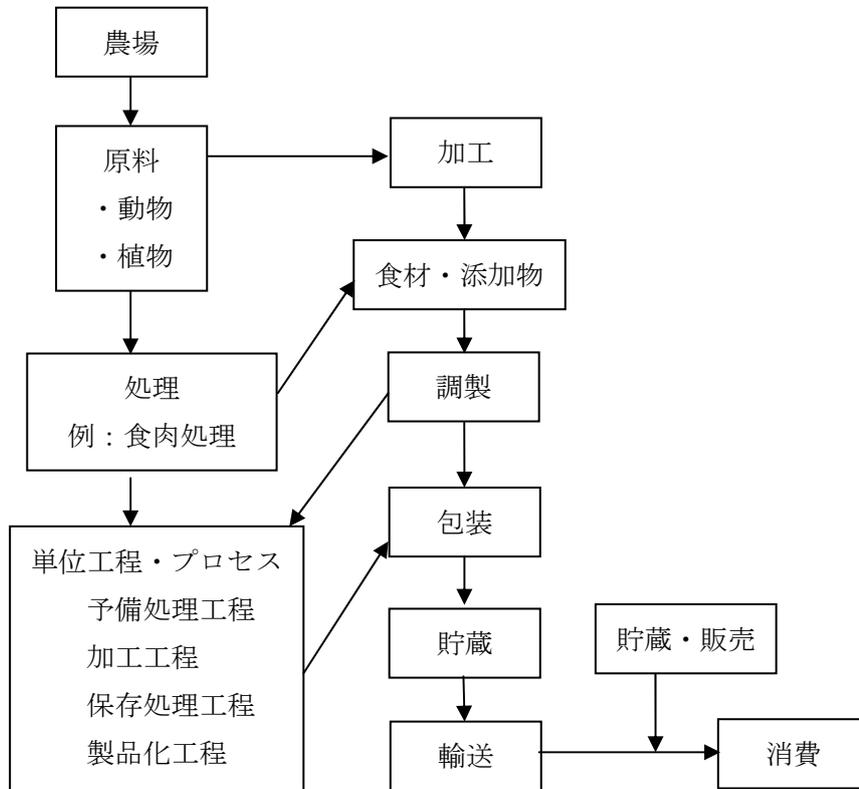
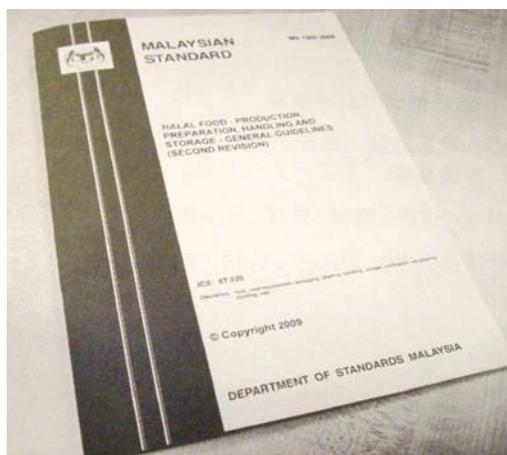


図2. ハラル規格書 (Halal Standard (MS) 1500: 2009) の表紙



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。

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をするだけでなく、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

ハラル規格は使用してはならない食材と食肉処理方法に注意が向きがちであるが、ハラル認証を得るためには、施設や機械類（装置、道具、機械、加工器具）についても一

定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、調製、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えて設計すること
- (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、養豚場又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接触することが多いため、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
- (2) 過去に、ナジス・アルームガラザ（不浄の程度の重いナジス）（1－2参照）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、そのうち一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・アルームガラザ（不浄の程度の重いナジス）（1－2参照）のものに使用したライン、このようなラインを一部に含むラインをハラル製造ラインに転用する場合、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・アルー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、ハラル製品用と非ハラ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

ハラル食品の定義は上述した（1－2）が、具体的にどの食材がハラルであり、どの食材がハラ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質、(6) 飲料、(7) 遺伝子組み換え食品に区分して、ハラルであるか否かの基準を示している。動物と一部の水生生物に、ハラルでないものあるいはハラルであるか否かの

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・アルームガラザ）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生物
- ・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

水生生物とは、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、水生生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

(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、派生品はハラールである。

- ・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

ファトワ（Fatwa）とは、イスラム教における勧告、布告、見

解などを扱う機関（マレーシアでは全国ファトリ評議会）である。

(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、派生品はハラールである。

- ・アルコール発酵する酵母そのものは、ハラールである（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）。
- ・微生物保存用の寒天培地にはハラールでないものを含んではならない

(5) 天然鉱物および天然化学物質

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ールである。

(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ールである。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、マレーシアのハラール制度の下では、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、一般にハラールである
- ・米、ブドウから造る酢はハラー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ールではない
- ・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

(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・飲料はハラールではない。シャリア法でハラールでないとして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・飲料もハラールではない。

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。

(8) その他

なお、有毒なもの、中毒性のもこと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・アルームスタキラー）」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・アルームスタキラー」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) 食肉処理の直前にタスマヤをとらなければならない

「Bismillah Allahu Akbar（全能なる偉大なアッラーの御名において）」および「Bismillah irrahmanirrahim（慈悲深く、慈愛あまねきアッラーの御名において）」を唱える。

- (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（アダムスのリンゴ＝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

失血は最後まで自然にまかせること

動物の一般的な頸部の構造を図4に示す。処理のため刃を当てる部位を、鶏は図5に、牛は図7に示す。刃を当てる方法を、鶏は図6、牛は図8に示す。

- (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3-3-5に示す。

図3. マレーシアのハラール認証マーク



図4. 動物の頸部の構造 (模式図)

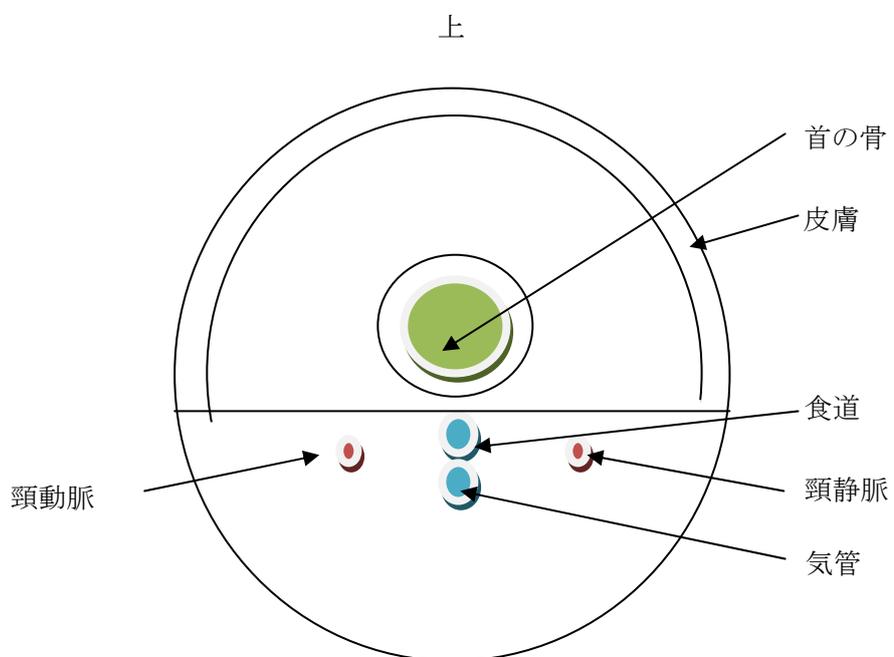


図5. 鶏の処理部位

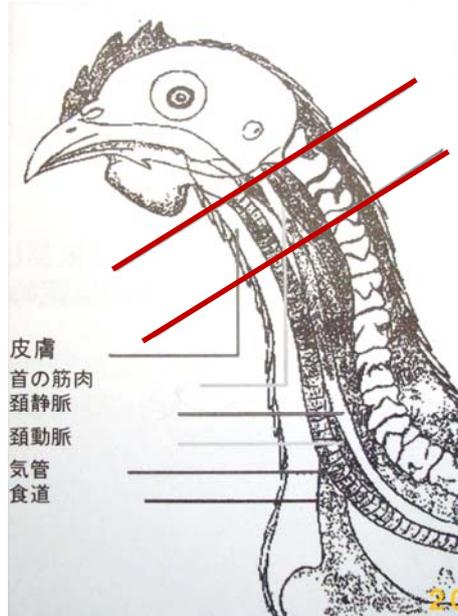


図6. 鶏の処理方法

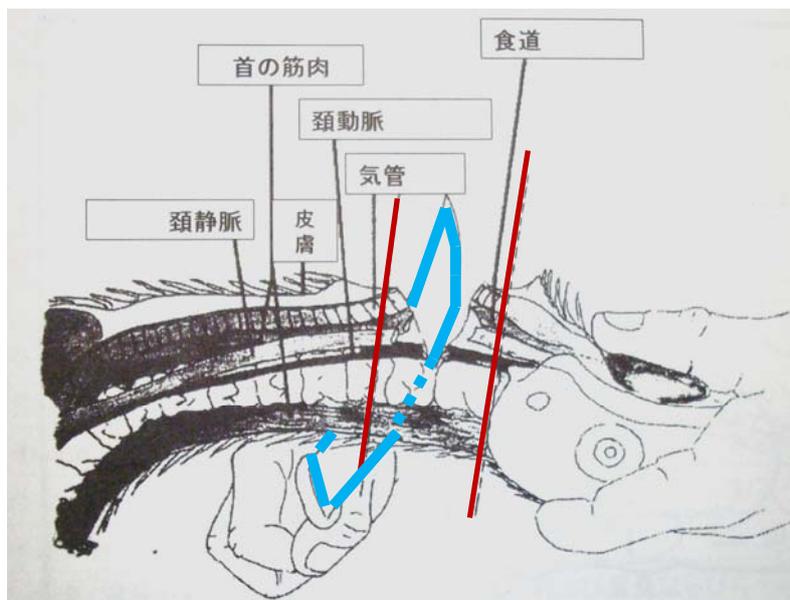


図7. 牛の処理部位

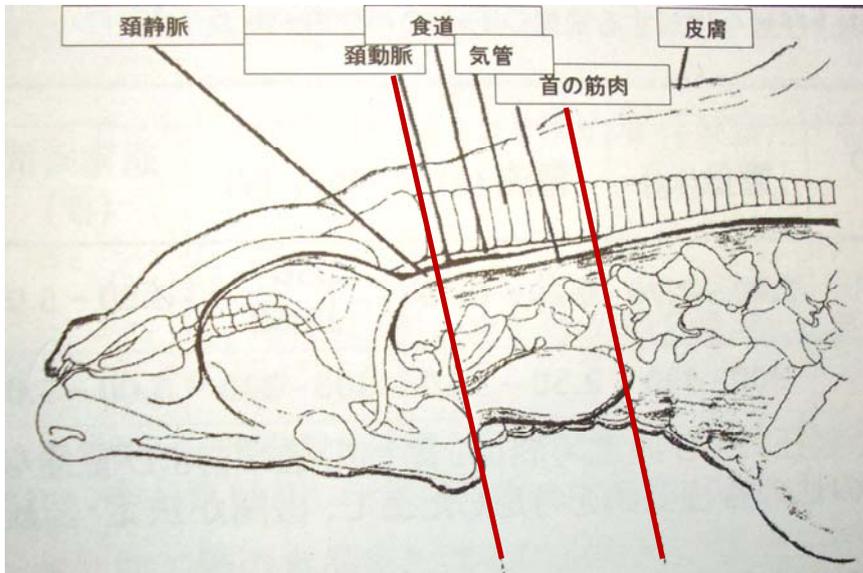


図8. 牛の処理方法

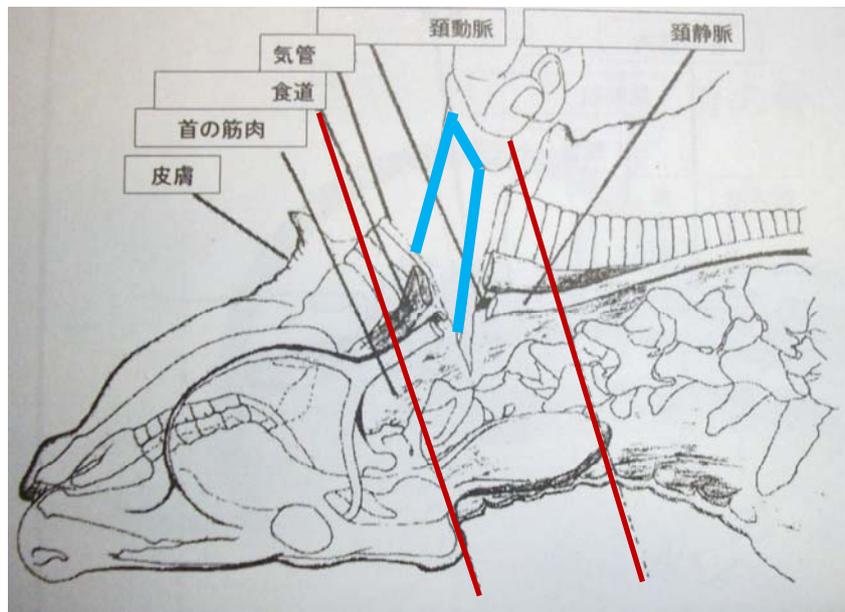


表 1. 鶏および雄牛に対する電気ショックのパラメータ・ガイドライン

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（3-3-1）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の接触防止の管理は比較的容易である、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・アルームガラザ（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、衆衛生上の要件を満たすこと
 - ・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を6項目定めている。

- (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

また、表示については、宗教的な規制を及ぼすべきとの考え方に立って、具体的に工場などの施設で遵守すべき条件を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
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ル人工香料は、非ハラ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（ハラル認定書と同じもの）
 - ・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内容を表示しないこと

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9)に記載されている。ハラル認証に関する情報は下記の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. 手続き

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、認証を求める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10)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。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定）。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、申請書の段階では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 は審査過程で得た情報を漏らさないよう内規を定めている。

申請後の手続きの流れを図 11 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

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

申請にかかる料金は、1 件当たり：登録費＋認定料金（2 年）：2,100 \$、現地監査費は実費（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。

3-2. 現地における監査方法

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カ月で行われる。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。

図9 マレーシアのハラール手順書の表示

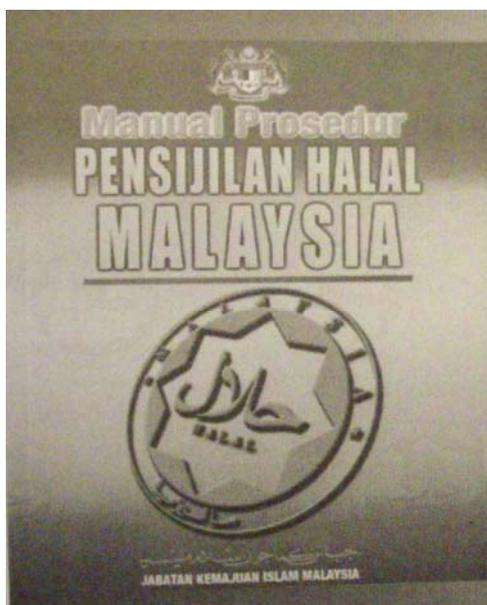


図10 マレーシアのハラール申請書（製品用）の表紙



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

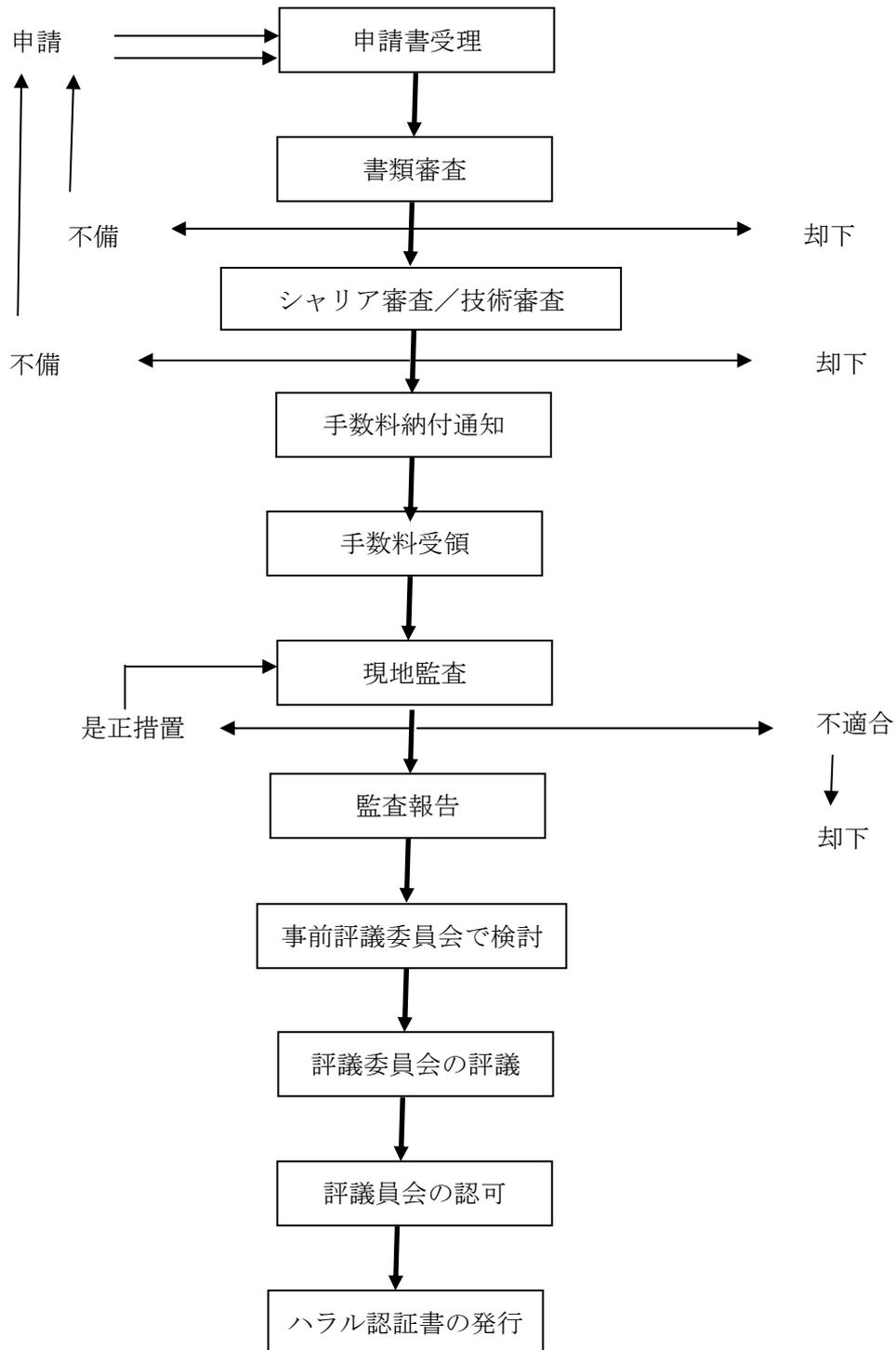
- ii 認証申請する製品の全材料一覧

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 11 ハラル認証手続きの流れ
(官庁サイドから見た流れ)



3-3. 審査項目

審査は、ハラル規格 (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。

3-3-1. 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ルの手順に従うこと
- (3) 予備処理、調製、包装、輸送の段階で非ハラ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) に従うこと
- (7) 食品施設、工場では、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項目を挙げている。

- (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、肌の露出をさ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

3-3-2. 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。ハラル規格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

3-3-3. 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、認可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）、調製すること
- (3) 鶏や鴨及びこれに類するものは JAKIM または認可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) 輸送はハラル専用とすること

3-3-4. 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) 食器類はハラルの食堂専用とすること
- (2) 調理場はハラ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) ハラルの調理場は非ハラルの調理場から離すこと
材料や食べ物を両調理場の間で移動しないこと
- (5) 職員はハラルの調理場と非ハラ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

3-3-5. 食肉処理場に関する項目

食肉処理場については、ハラル規格が屠殺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、ショック法の利用方法の詳細を規定している。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、ファトワが認める限りにおいて利用できる
ファトワ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
ファトワについては前述（2-3）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。ハラル市場全体についての記述は省略する。

4-1. 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おり、平成 22 年または平成 23 年には一応の成案が得られる可能性がある。

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）を構成し、制度の整合性をとるべく、議論が行っている。

4-2. 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な理由を挙げている。（下記の「唯一の」という用語はマレーシア側の説明による）

- ・マレーシアのハラル制度は、政府が認証に直接関与している「唯一の」国であること
- ・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
- ・マレーシアのハラル認証は世界で受け入れられていること
- ・上記 OIC のハラル規格の世界標準化の議論では、マレーシアの規格（MS1500:2004 と 2009）がたたき台となっている。
- ・マレーシアのハラル認証は国際化しており、JAKIM が認めている団体は 47 団体（36カ国）ある。これらの認証書はマレーシアで通用する（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）。

平成 21 年 12 月 9 日、10 日 「ハラル研修会」プログラム及び講師一覧

研修プログラム

日程	研修内容
平成 21 年 12 月 9 日 (水)	<ul style="list-style-type: none">・イスラム教におけるハラルの基本とハラーム(禁忌)・食品とは何か?なぜハラル食品なのか・マレーシアのハラル規格 : MS1500:2009・MS 1500: 2009 : ハラルの食肉処理・MS 1500 : 2009 : 適正製造基準・質疑応答
平成 21 年 12 月 10 日 (木)	<ul style="list-style-type: none">・ハラル市場とその展望・ハラル認証取得手続き・ハラル認証の要求事項・マレーシアのハラルロゴ・質疑応答

講師 (ハラル産業開発公社 ハラル保全事業部より 3 名)

1. ハラル産業開発公社 ハラル保全事業部 国際研修
課長 サイフォル・ハジ・バリ氏
Mr. Hj Saifol Hj Bahli
Manager, International Training, Halal Integrity Division
Halal Industry Development Corporation
2. ハラル産業開発公社 ハラル保全事業部 国際研修
課長 ノーハイザム・ビンティ・サニ氏
Mdm Norhaizam Bte Md Sani
Manager, International Training, Halal Integrity Division
Halal Industry Development Corporation
3. ハラル産業開発公社 ハラル保全事業部
エグゼクティブ・トレーナー ムハマド・エリアス・ビン・ハルン氏
Mr. Muhamad Elyas Bin Harun
Executive Traininer, Halal Integrity Division
Halal Industry Development Corporation