

平成 26 年度 調査・研究事業

ハラール食品の製造・流通マニュアルに関する

報 告 書

平成 27 年 1 月

一般社団法人 中小企業診断協会

ハラール認証に関する調査・研究委員会

はじめに

キリスト教、イスラム教、仏教は世界の三大宗教と呼ばれる。これは信者数の多い順ではない。現在キリスト教徒が 20 億 4 千万人、イスラム教徒が 16 億人、仏教徒が 3 億 8 千万人と推定される。三大宗教は民族、地理を超えて広がっていること、文化的、社会的に及ぼす影響が大きいこと、入信において出自を問わないことなどが特徴である。

近年ムスリム(イスラム教徒)の生活の向上、イスラム市場の拡大、日本国外からのハラール製品の流入、偽造品の流入によるムスリムの不安などを背景にハラール認証についての関心が急激に高まってきている。しかしハラール認証は ISO や HACCP などと違い、対応の基準は認証団体によって異なっている。ハラール認証自体、どのような団体(宗教法人、株式会社など)でも発行可能というのが現状である。

また、世界のイスラム教国間でもハラール認証に関する見解が統一されていないのも事実である。聖典コーランが書かれた西暦 600 年代には存在しなかった商品やサービスが現代には多数存在する為、それをハラールと見なすかどうかで意見が分かれることがしばしば見受けられる。その商品やサービスがハラールかどうかはイスラム法学者などの判断が参考にされるが、最終的にはイスラム教徒自身が判断することとなる。ある国のハラールマークがプリントされた商品が無条件に他の国のイスラム教徒に受け入れられるわけではない。

今まで何度か世界統一のハラール基準を作る試みが行われたが、現在まではいずれも失敗に終わっている。世界のイスラム教国をしてその状況なので、イスラム教国でもない日本がハラール認証基準の統一化を図るとするのは非常に困難なことのようにも感じられる。しかしビジネスを行う上で、ハラールかどうかを判断する統一基準がないことによる弊害は間違いなく存在している。どの団体の考え方が正しく、どの団体の考え方が間違っているという話ではなく、相談先によってプロダクトやサービスのハラール対応に関する考え方や対応に必要な金額が異なることなどにより、何が正しくて何が間違っているかがイスラム教徒以外には非常に分かりにくく、ハラール対応に二の足を踏ませる結果となっている側面があることを否定できない。

そこでハラール認証に関する基本的な情報を整理したうえで、今回マレーシアでの同システム運用状況の調査を行った。わが国中小企業のイスラム市場をターゲットしたビジネス参入への参考の一助となれることを願い、本報告書を作成した。

2015 年 1 月

ハラール認証に関する調査・研究委員会 中小企業診断士 鐘井 輝
中小企業診断士 西河 豊
中小企業診断士 仲西貞之
中小企業診断士 下村裕彦
中小企業診断士 森村文則

目次

はじめに	1
第1章 ハラル食品の歴史・いわれ	3
イスラム社会との深い関わり／ハラルの根拠となるコーラン事例／禁忌なものハラーム(Haram)／原材料に関する注意点／その他の関連事項／近年の動き／イスラム諸国でのばらつき／我が国の動き	
第2章 ハラル食品の世界での流通状況	7
増加する世界のイスラム人口／ハラル食品の世界規模／世界地域・各国のハラル食品の流通／巨大化したハラル食品市場の世界の最近の動き／日本の対応／留意点	
第3章 ハラル認証のスキーム	13
ハラル認証の基準／ハラル認証開始の背景／ハラル認証の取得／ハラル認証取得の今後の展望	
第4章 ハラル食品取扱いの手法	19
商品パッケージ(小売)・サービス(飲食)／ハラル食品取扱いの手法 工程・労務管理	
第5章 世界各国のハラルへの取組み	34
世界におけるイスラムとハラームの状況／インドネシアの状況／マレーシア取材レポート／マレーシアのハラル・ハブ戦略／ジェトロマレーシア事務所取材／ハラル認定書について／ハラルに積極的なグローバル企業展開	
むすびにかえて	41
参考資料 「MALAYSIAN STANDARD」日本訳文抜粋	43
ハラルガイドライン概要の範囲／シャリーア法／要求事項／コンプライアンス ハラル認証書／ハラル認証マーク	

第1章 ハラールの歴史・いわれ

1. イスラム社会との深い関わり

イスラム社会は、イスラム法に基づく社会である。イスラムの歴は西暦 622 年より始まっている。イスラムの原義は、水場に至る道、転じてイスラム法(シャリーア法)のことであり、イスラム教徒の生活、社会、国家は、イスラム法によって統制される。

シャリーア法は、コーラン(啓典)とハディースに基づく。ハラールの考え方は聖典であるコーランに基づく。

ハディースとは、預言者ムハンマドの言行録(言うこと、やること、実施すること)であり、礼拝方法から用便の所作にいたるまでムスリムの信仰生活について遵守すべき慣行などをより詳細に記している。

フアトア(Fatwa)はイスラム法学者による宗教的な見解であり、現代のものの善悪(ハラール/ハラーム)を判断する仕組みのことである。

2. ハラールの根拠となるコーラン事例

ハラールとハラームの基準はコーランに従う。以下コーランの該当箇所を挙げてみる。

第二章 173 かれがあなたがたに、食べることを禁じられるものは、死肉、血、豚肉、およびアッラー以外の名で供えられたものである。だが故意に違反せず、また法を越えず必要に迫られた場合は罪にはならない。

第五章 3 あなたがたに禁じられたものは、死肉、血、豚肉、アッラー以外の名を唱え殺されたもの、絞め殺されたもの、打ち殺されたもの、墜死したもの、角で突き殺されたもの、野獣が食い残したものの、ただしあなたがたがその止めを刺したものは別である。また石壇に犠牲とされたもの、^{くじ}籤で分配されたものである。これらは忌まわしいものである。今日、不信心な者たちはあなたがたの教えを打破することと断念した。だから彼らを畏れないでわれを畏れなさい。今日あなたがたのために、あなたがたの宗教を完成し、またあなたがたに対するわれの恩恵を全うし、あなたがたのための教えとして、イスラムを選んだのである。しかし、罪を犯す意図なしに飢えに迫られた者には、本当にアッラーは寛容にして慈悲深くあらわれる。

第五章 90 あなたがた信仰する者よ、誠に酒と賭矢、偶像と占い矢は、忌み嫌われる悪魔の業である。これを避けなさい。恐らくあなたがたは成功するであろう。

第五章 91 悪魔の望むところは、酒と賭矢によってあなたがたの間に、敵意と憎悪を起こさせ、あなたがたがアッラーを念じ礼拝を捧げるのを妨げようとすることである。それでもあなたがたは慎まれないのか。

第五章 96 海で漁撈し、また獲物を食べることは、あなたがたにも旅人にも許されている。だが陸上

の狩猟は、巡礼着の間は禁じられる。アッラーを畏れなさい。あなたがたはかれの御許に集められるのである。

第六章 121 またアッラーの御名が唱えられなかったものを食べてはならない。それは実に不義な行いである。しかし悪魔は、自分の友を唆し、あなたがたと議論させようとする。あなたがたがもしかれらに従うならば、あなたがたは正に多神教徒である。

“ハラール”とはイスラム教で「許可された」又は「合法的」を意味し、シャリーア法によって許可された物事・行動で罰則を受けずに実行できる。

“ハラーム”イスラム教で「禁じられる」又は「非合法な」行為を禁止される。

“ハラール”（許されたもの） “ハラーム”（許されないもの）は明らかである。

そして、それらの中間には、“シュブハ”というものがある。

多くの人はそれが”ハラール”であるがハラーム”であるか区別することが出来ない場合があり、厳格なイスラム教徒ほど、“シュブハ”を避けることとなる。

3. 禁忌なもの(ハラーム(Haram))

禁忌なもの(絶対にダメなもの)

動物 豚、犬、猛禽類、両生類、爬虫類 等

昆虫 バツタを除く昆虫、但し例外がある(人に有益で害がないもの)

植物 なし、(麻、ケシ、トリカブト等の毒を有する植物)

魚 毒を有する魚(河豚、鬼カサゴ)(但し、毒を有する部分を取り除けば可)

その他生きた動物から切り取った脚、尾など、アルコール飲料、及びアルコールを転化した調味料

4. 原材料に関する注意点

(1) 脂肪、脂肪酸、たんぱく質、アミノ酸、ゼラチン、コラーゲン、グリセリン等、発酵用培地、加工用助剤等に豚又は豚由来物を使用していないか。

(2) 毛、羽毛、骨、酵素 リン酸カルシウム タウリン、活性炭等

発酵用培地、補助剤等に豚又は豚由来物を使用していないか、その他の動物でも屠畜方法がイスラム教に従っているか。

(3) シスチン等

人由来の抽出物でないか

(4) エチルアルコール、アルコール飲料、それと類似する商品等

エチルアルコール(飲料メーカーが製造したもの)を含有するものはダメ、類似品もダメ、発酵法の場合、注意が必要。(但し、完全に除去されることが重要)

(5) 微生物発酵による製造したもの MSG醤油、核酸、クエン酸、酵素、キサンチンガム、インシ

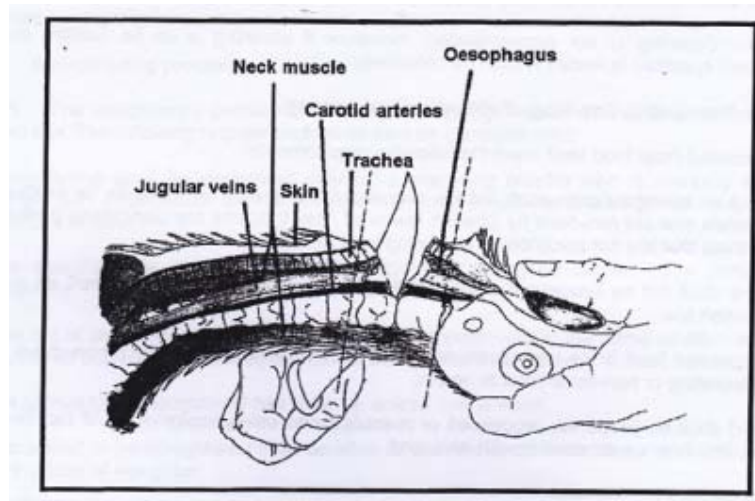
ユリン等

微生物発酵用培地成分に豚等の動物由来原材料を使用していないか

(6) 牛、鶏、ヤギ、羊、水牛、ダチョウ

認証機関が認めた屠畜場であるか、イスラム法に基づき屠畜しているか、ハラール証明書があるか

図表 1-1 マレーシアのハラール認定基準の鶏の屠畜



(出所：マレーシア JAKIM の MS 1500 : 2009 の HALAL FOOD より)

(7) 植物由来の加工品（ビタミン添加小麦、乳化剤、大豆レシチン、グルコース 等）

製造工程でハラールでない加工用補助剤を添加、もしくは工程で使用していないか。

(8) 活性炭 原料に粉骨が使用されていないか

これらは、単純に材料表示だけを見て判断することが出来ないためハラールの表示が必要となる。

5. その他の関連事項

設備 ハラールの原料以外使用不可

設備のハラール性を担保出来ない時は、設備のハラール洗浄が必要

6. 近年の動き

ハラームが注目されてきた背景として、ムスリム(イスラーム教徒)の生活が向上し、イスラム市場が拡大傾向にあることがある。

また、海外からのハラール製品の流入・偽造品の流入によるムスリムの不安により、規格認証明示の必要性が高まった。

また、食品のみならず、医療・化粧品・サービス業・金融などに及ぶことあり莫大な市場であること

も知られてきた。

これに対応して、各種のハラール認証機関による審査・認証ロゴの発行がなされているが、認証機関の乱立し、信頼性の疑義が生じている。

イスラム諸国会議において、ハラールの世界標準規格が議論されているが、宗派の違いや加盟国間の文化、経済情勢、政治的利害関係などが原因で標準化には時間がかかると言われている。認証機関が信頼性向上に向けて基準化が急がれている。

7. イスラム諸国でのばらつき

サウジアラビアなどイスラム原理主義の強い国では法律でハラールでない食品の販売や輸入流通が禁止されている国もある一方、例えば、トルコのように比較的緩やかな基準の国もある。

また、ハラームの中でもアルコールは、多少解釈が変わってきているケースもある。厳格な国では、ハラールでない食品を販売した場合には犯罪とされ、ハラールでない食品をハラールであると偽装することも犯罪とされている。

8. 我が国の動き

我が国でも、徐々に対応がなされ、豚肉の調理をしていない調理場を新たに設ける、アルコール消費の必要がない紙皿でハラールフードを提供するなど工夫するホテルも登場している。

ハラール認証に向けて動いている旅館・ホテルもある。

イスラム諸国への輸出のためにハラール認証を取得するケースも増えている。

ただし、このローカルハラール認証の中には、ブームに当て込んでいる面もあり、ハラールをうたいながらハラームを提供する危険性もある。

このため、日本独自のローカルハラールは、宗教そのものの侮辱にも繋がりがねず、日本とイスラム圏の国際的なトラブルの要因になる危険性も危惧されている。このような中、日本政府は、ハラール認証の実態調査に乗り出す方針を示しており、内閣官房に経済産業省や外務省、農林水産省、観光庁などで構成する「ハラール対応チーム」を設けている。

第2章 ハラル食品の世界での流通状況

1. 増加する世界のイスラム人口

イスラム世界での食の安心と安全の保証基準であるハラル食品が、如何に現在と未来の世界において影響を及ぼすかを考える場合、対象人口がどれほどであるかを見る必要がある。イスラム人口は2010年時点で16億人であり、世界人口70億人の20%以上を占めている。2030年には22億人までさらに増えていくことが確実でもある。日本が少子高齢化のなか、2050年には現状の1億2500万人から9500万人に減る一方で、イスラム圏ではバースコントロールが禁じられていることも増加の要因となっている。

イスラム圏のもう一つの特徴として、平均年齢が2013年で、マレーシア27.4歳、インドネシア28.9歳、イスラム全体で20歳代後半と若く、日本は45.8歳と先進国でも高齢となっている。このように人口増加のペースが速く、平均年齢が若いイスラム諸国は、結果として経済成長のポテンシャルが高い魅力を秘めている。さらに経済発展から中間層、富裕層が拡大していることが購買力の向上につながっている。

イスラム人口を地域別にみると、アジア10億6000万人、アフリカ4億6000万人、ヨーロッパ5100万人、北米660万人、南米160万人である。国別ではインドネシア2億900万人、インド1億7600万人、パキスタン1億6700万人、バングラデシュ1億3400万人、ナイジェリア7700万人の順位であり、ちなみに中国でも2600万人、ロシア1400万人、米国300万人と非イスラム圏でも多くの人口を擁している。

2. ハラル食品の世界規模

ハラル食品の範囲は、①製造製品としての食品、食材、②食品サービスとしてのホテル、ケータリング事業等、③食品流通としての卸売、商社、輸送活動、④製造工程の管理、⑤食品販売としての小売業、⑦飲食店等多岐にわたる。

そのハラル食品の世界規模は58兆円と巨額である。ちなみに食品以外も含めたハラル産業全体でみると300兆円であり、市場として魅力にあふれている。

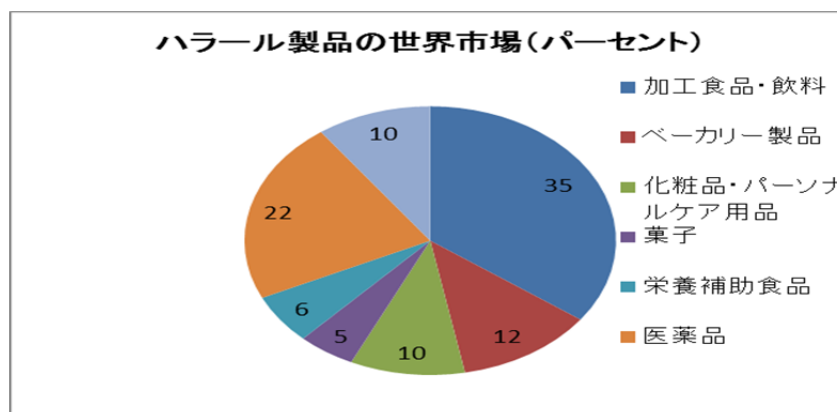
ハラル認証を受けた食品産業は、製品、サービスの開発、促進に大きなビジネスチャンスが潜んでいるが世界流通市場から見れば、イスラム圏はもとより、非イスラム圏でも受け入れが進んでいる。すなわち主要なハラル市場であるイスラム圏諸国（インドネシア、マレーシア、サウジアラビア、パキスタン、バングラデシュ、エジプト、トルコ、アラブ首長国連邦、イラン、イラク、アルジェリア、シリア等）だけでなく、非イスラム圏（中国、ロシア、米国、フランス、インド、フィリピン、タイ、ドイツ等）にも多くのイスラム教徒が在住し、ハラル食品の関心が高まっている。

食品市場をジャンル別に俯瞰すると、加工食品・飲料が全体の35%、ベーカリー製品12%、菓

子5%、栄養補助食品6%、未加工肉10%の構成となっている。(図1参照)

なお世界地域別に見た場合、2010年で、アフリカ154百万米ドル、アジア406百万米ドル、GCC（湾岸協力会議諸国）45百万米ドル、インドネシア79百万米ドル、中国21百万米ドル、インド24百万米ドル、マレーシア8百万米ドルとなっている。

図表 2-1 ハラル製品の世界市場構成比



出所：euromonitor reports 「FAOSTAT」

3. 世界地域・各国のハラール食品の流通、市場状況

具体的に各国のハラール食品の流通、市場状況を見ていきたい。

1) アジア

アジアには十億人の最大のイスラム教徒がおり、もっとも重要な目標市場である。特に東南アジアは大きな消費市場、ハラール食品の発展、ハラール認証の進展から、重要かつ競争的な地域市場としてクローズアップしている。さらにマレーシアはハラール流通、認証システムで世界の拠点（ハブ）を目指しており、後述するドバイとその地位を競っている。

中国は2015年までにハラール食品を含めた食品の純輸入国となるであろうことから、各国の輸出政策として重要な国と言える。

インドは世界最大のハラール水牛肉の輸出国であり、マレーシア、フィリピン、サウジアラビア等に輸出している。

GCC（湾岸協力会議諸国）は、サウジアラビア、アラブ首長国連邦、クウェート、カタール、バーレーン、オマーンで構成する。これら諸国は原油生産もあるため、所得水準が高く、国民の消費量も高い。特にハラール肉をはじめハラール食品の最大の輸入国でもある。

さらに急速な経済成長とともに、人口の8割を占める国外駐在者、外国人労働者の流入がハラール肉の輸入増加に大きく貢献している。なお最大のハラール肉の輸入先はブラジルである。

また輸入額を国別でみた場合、サウジアラビア50%、アラブ首長国連邦25%と2国で4分の3を占めている。種別でみた場合、家禽肉（鶏等）74%、牛肉15%、羊肉10%であり、家禽肉が

圧倒している。

図表 2-2 世界のハラール食品市場規模

(単位:百万米ドル)

地域/年	2004年	2010年	伸長率
世界規模	587.2	641.5	8%
アフリカ	136.9	154.4	11%
GCC諸国	38.4	44.7	14%
インドネシア	72.9	78.5	7%
中国	18.5	21.2	13%
インド	21.8	24	9%
マレーシア	6.6	8.4	21%
フランス	16.4	17.6	7%
ロシア	20.7	21.9	5%
英国	3.4	4.2	19%
オーストラリア	1.1	1.6	31%
米国	12.3	13.1	6%

出所: euromonitor reports 「FAOSTAT」

2) 非イスラム・主要国

ヨーロッパは約5000万人のイスラム教徒がおり、そのハラール食品市場は巨大である。

2010年にはその市場金額は670億に達している。ヨーロッパ自体、高い購買力を持っており、高い教育を受けたイスラム教徒が相当数の勢いで増えており、ハラール食品の消費量は堅調に伸びている。

国別に俯瞰すると、中東・中央アジアに隣接するロシアは2500万であり、ヨーロッパ最大のハラール食品市場であり、220億米ドル規模に達する。

フランスのイスラム教徒は700万人と大きくないが、1人当たりの購買力は高く、180億米ドルの相当な市場規模となっている。

オーストラリアは、ハラールの牛肉と羊肉の主要な輸出国であり、中東、インドネシア、マレーシアを筆頭に世界各国に輸出している。またハジ（犠牲祭）用に生きた羊を中東に輸出しており、最大の輸出国である。このようにオーストラリアは、インドの水牛、ブラジルの牛肉とともに世界のイスラム教徒への重要な供給源として貢献している。

米国は、ハラール製品市場として年間120億米ドルになり、国内での販売も順調に伸びている。これは移民政策からイスラム教徒の増加も影響している。また米国でのハラール食品の伸び率は19

95年以降、7割以上伸長している。ハラール食品を扱う、カーネギー、コンアグラ、タイソン等の大手企業は、重要な輸出者企業でもある。

4. 巨大化したハラール食品市場の世界の最近の動き

最近の注目される国のハラール食品の市場・流通動向を日本と関連させて整理してみる。

1) 東南アジア

東南アジアの人口は6億人を突破し、5億のヨーロッパをしのいでいる。その中でも注目を集めているのがマレーシア、インドネシア、シンガポールの3国である。これらの国は華僑も相当数いるが親日国家でもある。事実、クアラルンプールやジャカルタには、日本の寿司屋、ラーメン店が多くあり、日本から直輸入された食品も、スーパーやショッピングセンターに並び、高価格にもかかわらず好調な売れ行きを示している。

マレーシアは2015年には、富裕層（年間1万米ドルの所得）が約半数になりアセアンをけん引している。マレーシアの大型ショッピングセンター「PAVILION」には、ラーメン山頭火に長蛇の行列ができ、100円ショップ、ダイソーにも大勢の人々で混み合う。ラーメンだけでなく、牛丼、回転ずしも好調であり、一種の日本食ブームが起こっている。このとき日本の清潔で、安全で、品質管理に徹底するシステムは、ハラールの安全、安心、品質管理の保証、認証システムに相通じるところがあり、ここからも日本食を好まれる理由がある。例えば狂牛病の案件から、日本では生まれた子牛から流通ルートまでのトレーサビリティを徹底管理しているため、安心な表示の確認で、イスラム圏でも高く評価されている。

またインドネシアは2億4千万人と東南アジアのみならずイスラム圏最大の人口を抱え、中間層が2015年には73%、実に1億7千万人になり、富裕層の優等生シンガポール、富裕層が増大するマレーシアとともに、ハラール食品の消費、流通、認証を通じ世界をけん引していく。

2) ドバイ

中東ドバイで、2014年、世界最大のハラール食品の国際見本市が開催された。120カ国、4500社が出展した。宗教的に神聖である肉の需要が高いという背景から、ハラールカテゴリーに特化したパビリオンが設置された。ハラール食品の世界での比率は16.6%を占め、今後毎年7%上昇していくといわれている。

中東、特に湾岸GCC諸国は乾燥地域でもあり、農作物、畜産産業には適さない。よって他国の土地を購入することも多い。アラブ首長国連邦やサウジアラビアでは、北アフリカ、南アジアの農作地投資を行い、280億ヘクタールの農耕地を海外で保有している。最近では野菜や果物を栽培するためエジプト、モロッコ、セルビアで土地を購入、その動物飼料として南アフリカ、パキスタン、ポルトガルで栽培されている。

アラブ首長国連邦（UAE）の食品輸入額は2010年に36億米ドル、2020年までに84億米ドルまでに増加すると推定されている。この時ドバイが、UAEの国内消費のみならず、周年地域への食料基地になっている。UAEおよびドバイの港は、GCC諸国の61%を占め、特にドバイの港経由で、中東北アフリカ地域に向けた再輸出基地になっており、ドバイの将来的可能性は飛躍的に高まっている。

GCC諸国への食料輸出額は2020年に531億米ドルになると推測されている。2014年11月には、ドバイで「食品物流フォーラム」が開催された。世界の食品物流、流通のバリューチェーンの収益性向上を目指している。サプライチェーン全体の最新トレンドや技術革新を探求し、運用の開始、新たな市場開拓、グローバルリーダーへと発展する企業支援、対話型ワークショップの実現等を構築しようとしている。世界6位のコンテナ取扱量を誇る、ドバイのジュベラル港には毎日、食品、機械を中心とした様々な品目が運ばれてくる。新空港のドバイワールドセントラルも開港した。この巨大2港すべて、コンピュータ管理しており、陸海空を網羅した前代未聞の貿易ハブができつつある。このドバイ政府の国家戦略は、マレーシアのハラール認証を通じた世界での標準化とともに、2大国家戦略として、世界は注目している。

5、日本の対応

ハラール食品での日本との関わりを考える場合、インバウンド、すなわち海外から日本への対応、それとアウトバウンド、すなわち日本から海外への対応の2面で考える必要がある。

インバウンドでの大きな日本の注目点は、日本を訪問するイスラム教徒への対応である。日本は2013年に日本を訪れた海外観光客が1000万人を突破し、2020年の東京オリンピックまでに2000万人の観光客訪問を期待している。

特にマレーシアは、2012年13万人、インドネシア10万人と、2008年に比べ3割以上増加しており、他のイスラム諸国も増加している。これは日本に対し、憧れ、買い物天国、最先端テクノロジー、雪が見られる、戦後の復興、親日、きれい好き、電車がすごい、日本文化はイスラム文化に近い、日本料理が食べたい、明治維新以後の世界での活躍、アジアの植民地解放、穏やかな国民性、組織だった節度あるものごし等の、日本の持つ多様かつ優良な国家、国民、自然のイメージのためでもある。

この時重要なのは、ハラールで対応できることである。それは具体的には、表示としてのハラールマークである。本家マレーシアの国家認証がベストであるが、簡単に取れるものでない。このため日本のローカル認証が有効となる。これはマレーシアの認証より基準は緩いが、日本を訪れるイスラム教徒には十分安心できる認証であり、食べることができるかどうかの指針となる。この認証取得が、流通、製造、小売、飲食店の今後の大きな武器となることは明らかである。

例えば、京都駅にある、ホテルグランビア京都のカフェレストラン、ル・タンはローカル認証、表

示を取得しており、イスラム教徒にとって安心した食事を提供し、十分なビジネスチャンスを実践している。

日本の国家、民間企業戦略として、急増するイスラム教徒の訪問客へのおもてなしとして、認証への積極的取得をビジネスチャンスとして活かすべきであろう。

6. 留意点

最後に、ハラール食品の輸出、および経営者のコミットメントの留意点を述べてみたい。

輸出において、輸入国の食品関連法規要求事項への適合、ハラール食品の一貫した品質の高さ、輸入国の輸入業者・代理店との優れたネットワーク、継続した食料品の製造開発・流通経路構築等の不断の改善・革新が重要なキーワードとなる。

経営者のコミットメントにおいては、ハラールの概念の理解、真正なハラール食品を供給する経営者の強力なぶれないコミットメント、ハラール認証の要求事項の理解、消費者のチョイスを目的とした食品ラベル添付の適切な実施、工場における安全基準・衛生基準の順守、ハラールである原料の安定した供給がコミットメントとして重要である。

これらにより、日本が、急増する世界のイスラム圏、イスラム教徒の流通・市場対し、インバウンド、アウトバウンドを通じてビジネスチャンスを構築することが今後必須となるであろう。

図表 2-3 ハラール食品マーク（もも肉 右上にハラール認証食品の表示）



出所：HP：長く愛される女性になるために

第3章 ハラール認証のスキーム

「ハラール認証」とは、対象となる商品やサービスがシャリーア法（イスラム法）に則って生産・提供されたものであるかを監査し、一定の基準を満たしていると認めることを意味している。つまり、生産地から消費者までの全工程についてハラール基準に基づき、全ての製造流通過程（飼育、と畜、動物愛護、衛生、加工、倉庫管理、輸送、社内ハラール化プラン等）を第三者機関（ハラール認証機関）が監査、「ハラール製品」と認証し、イスラム教徒（ムスリム）が安心して消費、摂取できるようにすることである。

ハラールマーケットへ参入するに当たっては、まず「ハラール認証」を受けることが必要で、その認証を行っているのがハラール認証機関である。認証機関は世界各国にあり、国により制度、体制、審査基準や手続きも異なり、適合する製品等にそれぞれの機関独自のハラールマークを付与している。

わが国にも現在、株式会社、NPO法人、宗教法人等組織形態の異なる認証機関が数多くある。これは、ハ

ラール認証において国内で統一された基準がないためであり、認証機関ごとにその手続きや認証費用に差があり、特に費用においては数万円から100万円を超えるところまでさまざまである。さらに、認証取得後においても、毎年更新料が必要な機関もあるのが実状である。

なお、国内の認証機関が発行するのは、あくまでも観光のために来日したイスラム教徒または在日イスラム教徒等とのビジネス（内需：インバウンド）を対象としたライセンスであり、イスラム圏への輸出や進出を図る場合（外需：アウトバウンド）には、国内で取得したハラール認証は意味を持たず、進出しようとするそれぞれの国のハラール認証が必要となる点に注意しなければならない。

1. ハラール認証の基準

ハラールとは、シャリーア法において「合法」を意味するものであり、イスラム教徒の日常すべてを規定し、信仰の実践につながるものである。ハラールという概念は、イスラム世界で共通であるものの、「ハラール認証」は各国または各国内の主要なイスラム団体が定めたハラールに関わる食品・医薬品・化粧品等の認証制度であり、その基準・制度、認証の位置づけは国や団体によって異なっている。国際的には、国際連合食糧農業機関（FAO）、世界保健機関（WHO）、国際食品規格委員会（コーデックス委員会：CAC）によるGeneral Guideline for Use of the Term “Halal”（CAC/GL 24-1997）に

図表 3-1 世界のハラールマーク 一部抜粋



（出所：一般社団法人ハラール・ジャパン協会ホームページ）

において、ハラールの定義、ハラールという用語の使用に関するガイドライン等が記載されているものの、ハラール認証に対しての実用的な統一基準とはなっていない。各国のハラール認証が求めるものは、製品の原料、また原料を含む製品製造のすべての過程で、ハラールでないものが混入していないことを証明することであり、製造側の体制等において、イスラムの教えを理解して製造することを求める場合もある。

図表 3-2 ハラール認証の工程例

工 程	遵 守 事 項
原 材 料	ハラールであること
食肉処理	ハラールの概念を理解しているムスリムが、シャリーア法に則り、と畜すること
中間投入材	最終製品から検出されずとも、ハラームなものは使用不可
工 場	① ハラールなものと接触しないよう設計されていること ② 養豚場、下水処理施設から十分離すこと
製造機械	① ナジス（不浄）なものに触れていないこと ② 洗浄しやすいように設定されていること ③ ハラール専用ラインとしていること
工場の操業	良質な衛生状態を保つこと
包 装	① 包装材がナジス（不浄）でないこと ② デザイン、シンボル、ロゴなどは、誤解を与えるものであってはならない ③ 表示は登録時のものを使用すること
保管・貯蔵	ハラームなものとの混在・近づけてはならない
販 売	小売りでは、ノンハラールな商品のみを陳列するノンムスリムコーナーが設けられている、または、ハラールな商品のみを陳列するハラールコーナーが設けられている

(出所) 日本貿易振興機構（ジェトロ）2014年5月「日本産農林水産物・食品輸出に向けたハラール調査報告書」

2. ハラール認証開始の背景

ハラール認証が必要となった背景には、①ハラールは単純であるがハラール産業が複雑化してきたこと、②技術発展により食品加工において原材料の特定が困難になってきたこと、③イスラム教徒にとって食品を一目でハラールと確認することが難しくなってきたこと、④イスラム教徒の間で消費者としてハラール食品を見分ける方法を高める意識が生まれてきたこと等が考えられる。

一般的に、中東湾岸諸国は、輸入手続きの際に成分の資料などをすべて提出させて、ハラールかどうかを確認してから輸入する形態をとっていることから、ハラールでない商品は原則的に一般市場では見られない。サウジアラビアの場合、豚肉や酒は輸入禁止品目となっているので輸出自体が不可能であり、アラブ首長国連邦は、ハラールでないものを販売する場所などを限定して管理していることから、ハラール認証は特に必要ないと考えられる。

一方、東南アジアなどイスラム教徒以外の住民も多く居住する国では、ハラール処理されたと畜を輸出条件として要求する牛肉・鶏肉等を除き、ハラールでないものも輸入され販売されている。マレーシアはハラールなものとはハラールでないものとは売り場を明確に区分していることが多いが、インドネシアは「Non-HALAL」などの表示はあるものの、スーパーの肉売り場に牛肉、鶏肉と並んで豚肉が販売されていることは珍しくない。元々はイスラム教徒がハラール性を各自で判断することができたことから問題はなかったが、加工食品の普及により原材料や製造工程での中間投入材を把握する

ことが困難となり、ハラールかどうかを確認する手段が必要となってきた。マレーシアにおいては、多民族国家（マレー系：65%、華人系：26%、インド系：9%）でイスラム教徒以外の住民も多いことから、市場ではハラールなものとはハラールでないものが混在していたが、政府のマレー系住民を優遇する政策によりハラール性を国が担保する仕組みがつけられ、1996年にマレーシア政府が発表した第二次工業化マスタープランにおいて、「国際的なハラール食品ハブとしてのマレーシアを目指す」ことが打ち出された。なお、ハラール認証の位置づけは、各国の歴史的背景、政治的背景、経済状況により異なっており、イスラム教徒の位置づけによっても大きな差異がある。

3. ハラール認証の取得

(1) ハラール認証取得に当たって

各国においてハラール認証を取得するに当たり、次の点について検討する必要がある。

まず、ハラール認証を取得しなくても輸出・販売できるものもある一方で、取得しても輸出・販売できないものもある点である。各国の食品輸入規制・食品安全制度と、ハラール認証とは必ずしも一致しておらず、食肉のハラール処理は輸出時に必須とする国が多いものの、それ以外は品目によって取扱いが異なっている。食品はハラール市場に限らず、各国が動植物検疫、安全基準、ラベル表示など厳しい基準を設けており、特に現地生産ではなく輸出の場合、ハラール対応以上にそちらの規制が市場参入のハードルになることもある。

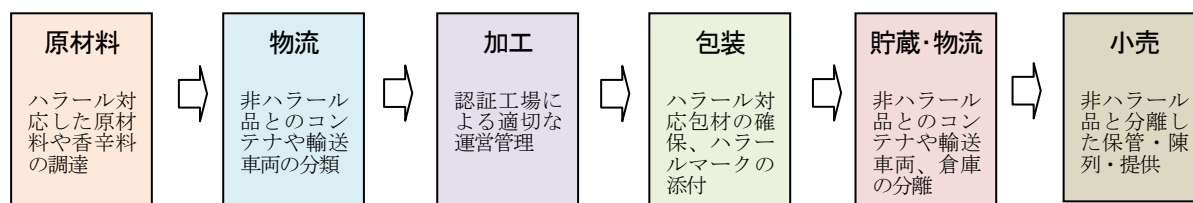
次に、ハラールでないものを「ハラール」と称して販売することは重大な問題となる点である。ハラールとは神によって定められた「合法」を称することであり重い意味をもち、他の食品安全基準に技術的な適応するのと違い、イスラム教徒消費者の信頼を得るために取得するものであるということを考慮する必要がある。

さらに、ハラール認証を取得すれば自動的に売れるわけではない点である。いわゆるイスラム国市場での日本食、日本食材のニーズは確実に拡充しているが、現状の主要購買層はイスラム教徒以外（華人層）であることも多く、既に取引先等から要請を受けて取組む場合を除き、イスラム教徒への販路拡大には新規顧客開拓が求められる。また、ハラール認証があれば、無条件に値段が高くても買うというわけではないので、適正価格でイスラム教徒消費者が魅力を感じる商品を提供するという条件がつく。つまり、「何をどこで作って誰にどう売なのか」によって、ハラール対応も異なってくる。

(2) ハラール認証までの全体的な流れ

ハラール認証の取得には、最終製品の生産工程のみならず、原材料にまで遡った対応が求められる。

図表3-3 最終製品がハラール認証を取得するまでのフロー

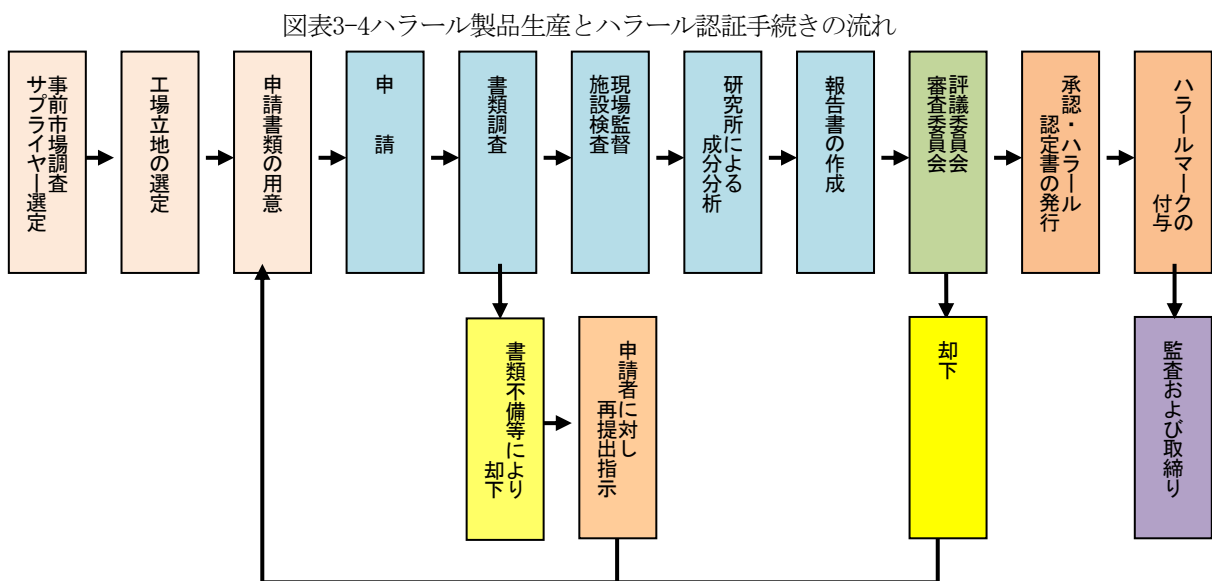


(出所) 「ハラール認証取得ガイドブック」森下翠恵・武井泉著、東洋経済出版社。

ハラール監査員は通常、シャリーア法の専門家と食品工業・食品化学の専門家の2人以上で構成される。生産・加工の工程においては、食品衛生や公衆衛生、食品安全に関わる規格の遵守や非ハラール製品とのラインの分離、と畜を行う場合はイスラム教徒より所定の方法による処理が必要とされる。貯蔵や物流、陳列、提供においても、ハラール製品は非ハラール製品と隔離しなければならない。そのためにはハラール専用倉庫、コンテナ、車両の準備やこれらに対応できる物流業者が必要とされる。店舗やレストランにおいても、非ハラール製品と接触することがないように留意しなければならない。

(3) ハラール認証手続きの流れ

国により若干の違いはあるものの、ハラール製品の生産とハラール認証のフローは次の図のとおりとなっている。



(出所) 「ハラール認証取得ガイドブック」 森下翠恵・武井泉著、東洋経済出版社。

通常、日系企業が海外工場の立地を検討する際には、各国の市場規模や事業性の検討、人件費や初期投資等のコスト予測、原材料の調達先の確保等から着手するが、ハラール認証製品生産を目的とした場合には、安全性が高くハラール対応済の原材料の調達を確保し物流にも配慮することが加わる。

認証取得までの期間は、マレーシアのマレーシアイスラム開発局（JAKIM）またはHACCPや適正製造規範（GMP）を取得した工場の場合、最短でオンライン申請後2週間程度とされている。しかし、書類の不備や査察の過程で指摘された事項を修正することを考慮すると、平均で6カ月から最長1年程度必要であると言われている。一方、インドネシアのインドネシアウラマー協議会（MUI）の例では、申請から承認までは早くとも1カ月、書類の不備や製品の加工度合い、原材料の生産地、ハラール保証制度の取得有無等によって期間は異なってくる。

なお、両国とも、ハラール認証申請後は書類審査の後に工場や事業所等の現場監査が実施され、監査においては、提出書類、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、食品衛生や公衆衛生、品質管理状況も確認される。また、現場監査終了後、結果をイスラム評議会内で確認し、問題がなければ認定書の発行となるが、認証を受けた後も、年に1回～数回の抜き打ち検査が行われる場合もある。さらに、認証には有効期限があるため、自社のみならずサプライヤーのハラール認証更新状況の管理も必要となってくる。

(4) ハラール内部委員会設置と運営

企業内でのハラール対応として、「ハラール内部監査委員会 (Halal Internal Audit Board) 」の設立が求められる。インドネシアのある食品メーカーでは、各部署から1人ずつ選出された25人（全てイスラム教徒社員）から委員会を構成し、イスラム教徒である代表者1人を設置し、週1回のハラールミーティングを開催している。この代表者は、社内のハラール委員会と当局とのコーディネートを行ったり、各サプライヤーのハラール認証の期限を確認し、更新手続きの催促・確認等を実施する。

また、不定期にJAKIMやMUIの抜き打ち検査が年に1回程度実施されるため、それにも対応する必要がある。

(5) 日本でのハラール認証取得の留意点

日本国内でハラール認証を取得する方法は、①海外のハラール認証機関と相互認証された機関に申請を行う方法、②海外認証機関に申請を行い、現地の監査員による監査を経て現地の認証マークを取得する方法がある。イスラム圏へ輸出や進出するようなアウトバウンドの場合は当然に当該国の認証を得ることが望ましいが、海外の認証機関からハラール認証を取得するためには、言語や海外とのコミュニケーションの障壁が大きいこと、認証のための監査に渡航・滞在費用等別途費用がかかり負担が大きくなること等から、国内の地方企業・組織においては近年では日本のハラール認証機関から取得する例が多い。この認証を受けた商品に付与されるロゴマークは日本の認証機関のロゴマークとなるものの、相互認証機関の国への輸出や販売においては、信頼性が多少増加することも考えられる。

(6) ムスリムフレンドリー（ローカルハラール）

日本政府観光局（JNTO）は2013年3月マレーシア旅行フェア会場で配布したガイドブックの中で初めて「ムスリムフレンドリー」という言葉を使用した。その以来一般化し、「ムスリムフレンドリー・ツアー」「ムスリムフレンドリー・レストラン」と広く用いられるようになり、さらに「ムスリムウェルカム」「ローカルハラール」という言葉も登場するようになった。これらは、ハラール認証のために、貴重な利益源である酒類を販売しないわけにはいかないものの、それ以外の分野ではハラールに対応したサービスを行っている、または可能な範囲でイスラム教徒の顧客ニーズに合わせようとしている取り組みである。いずれもインバウンド用のハラール認証の呼称で、それぞれの呼び名の認証を与える機関が存在している。

イスラムの教えをどこまで順守するかはお国柄によっても違いがあるし、同じ国であっても個人差もある。もちろん豚肉やアルコールはタブーであるが、旅先では開放的な気分になり、あまり神経をとがらせないイスラム教徒も多い。よって、観光業の施設においては、身近なところからイスラム教

徒に配慮したフレンドリーな対応を行い、その情報を開示することで、イスラム教徒の顧客自身に「ハラール認証は取得していないが、ここまで対応している」と知ってもらい、顧客側に受け入れ可能かどうかを判断してもらう対応をしている例も多い。

この流れを受け、大阪および関西圏を訪れるイスラム教徒旅行者に向けて、安心してサービスを受けられるレストランや宿泊施設を案内する「ハラール&ムスリムフレンドリーマップ」が編集されている。このマップは株式会社シーズ（大阪市中央区）が大阪観光局認定事業として実施しているもので、「ハラール認証」を取得した施設およびイスラム教徒の方々に対し何らかの対応が可能であるホテルやレストラン等を紹介している。マップでは独自の調査によりピックアップされた約13

図表 3-5 ハラール&ムスリムフレンドリーマップ



(出所：株式会社シーズホームページ)

0カ所の施設が紹介されており、現在は大阪市内を中心とする旅行・観光関連施設で配布されているが、今後はさらに調査エリアを大阪府から近畿全体に拡大される予定である。

4. ハラール認証取得の今後の展望

日本企業のハラール認証については、イスラム教になじみが薄く判断基準が不明瞭である点、手続きの煩雑さに加え、ハラール製品と非ハラール製品の物理的な隔離が困難で、それらに対応できるサプライヤーが少ないという点などからあまり進んでいないのが現状である。また、東南アジアや中東諸国に製品輸出をする企業であっても、邦人や華人マーケットが主要ターゲットであること、サウジアラビアを除き、ハラール認証がなければ販売出来ないところには至っておらず、ビジネス上の大きな障害になっていない点も影響している。

しかし、イスラム教徒の消費者は、選択肢があれば認証マーク付きのものを購入する傾向があり、差異化の1つのポイントになっている。他社に先駆けて認証を取得した製品はイスラム教徒の消費者に良い印象を与え、ブランドを定着させる機会に繋がるものと考えられる。

これまで多くの日本企業はイスラム市場を遠い市場として認識していたが、経済活動や国際交流が盛んになり、日本にいても来訪するイスラム教徒の観光客や留学生、ビジネスマンまで接点を持つ必要が出てきている。今後の市場拡大に向けて、イスラム教徒の富裕層や中間所得層を取り込むためにも、ハラール認証制度に関心を高め、ハラール認証を契機としてイスラム諸国や文化に対する理解を深めていく必要性はますます高まっていくものと考えられる。

第4章 ハラル食品取扱いの手法

ハラル食品の取り扱いには、顧客がハラル食品として認識できるように一般の食品と区別する仕組みが必要である。事業としては、すべての従業員に、そのルールを守る仕組みを徹底する教育も必要である。そのためのポイントを整理する。

1. 商品パッケージ（小売）・サービス（飲食）

商品は、顧客がハラルであるという認識をもてるパッケージをつくることが求められる。またハラル認証により少し差があるが、製造から流通、販売に至るまで、ハラル食品と非ハラル食品が隔離されている必要がある。

(1) 商品パッケージ(小売)

商品パッケージについては、ハラル認証のマークをつける必要がある。これにより、原料、飼料から輸送手段、倉庫、冷蔵庫に至るまで、すべてがハラルであることが証明される。

図表 4-1 ハラルの対象分野(食品分野)の例(マレーシア政府の認証)

<ul style="list-style-type: none">・管理責任・ハラル食品の前提条件・食品の製造、出荷、流通、給仕・製造ラインで使用される装置、用具、機械、製造補助物・ハラル食品の保存※、輸送、陳列、販売、給仕・食品の衛生・安全・放送、ラベリング、宣伝・広告 <p>※「保存」の基準</p> <ul style="list-style-type: none">・非ハラル製品、あるいは非ハラル原料はハラル製品と同じ保存場所に置かれてはならない。・ハラル製品の保存場所周辺は清潔であり、混合物との接触があってはならない。・水分を含む原材料と乾燥した原材料は、体系的に区別されなければならない。 <p>(出所：「ハラル認証取得ガイドブック」森下翠恵・武井泉著 東洋経済新報社)</p>
--

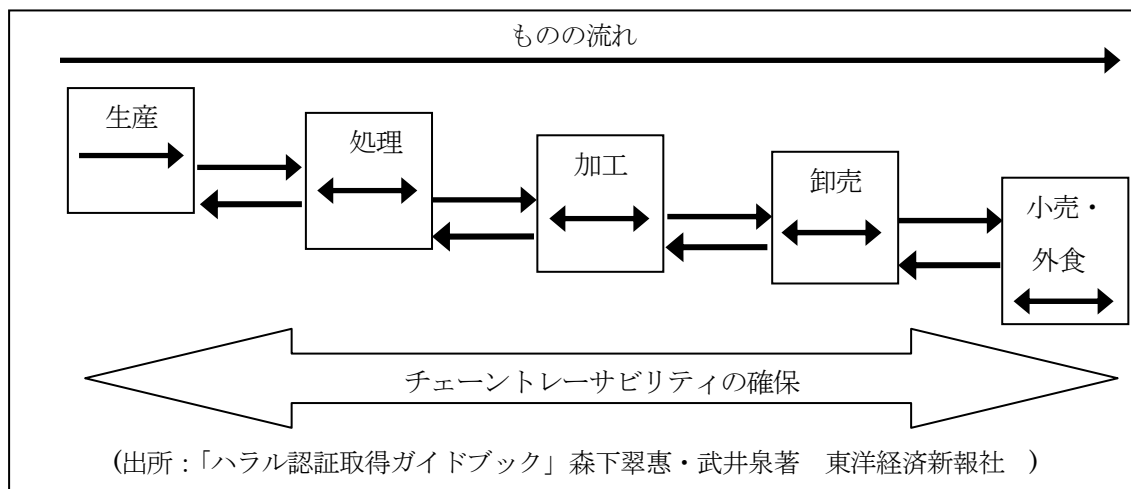
① ハラル認証の取得の体制づくり

ハラル認証の団体は世界中にあり、マレーシアの政府認証が比較的権威がある。日本国内では、国内の認証団体の認証を受け、その認証団体のマークを商品につけるケースが近年増えている。海外に輸出する場合は、相手国の認証を受けることが市場拡大のためには必要であるが、個別に認証

を受けることは煩雑でコストもかさむため、海外進出企業はマレーシアなどの権威のある認証を受けることが得策と考えている。国内においては、トレーサビリティの考え方が必要となっている。日本ではすでに品質管理が世界トップクラスであり、トレーサビリティも取り組まれているため、これをハラールにも適用して、ハラール食品の流通段階を管理する必要がある。

国内においてハラールに対応した原材料が少ないため、サプライヤーからの協力を得る必要がある。ハラール認証を取得する企業が増加しているが、どうしても不足する場合は、海外から仕入れることも検討する必要がある。マレーシア、インドネシア、タイ、シンガポールといった東南アジア諸国では、日本に比べてハラール対応が進んでいるため、ハラール認証を取得したサプライヤーを見つけやすい。現地でのOEM生産も含めて協力企業を海外に求めることも検討する必要がある。要するに、食品においてハラールとして認証されるためには、使用される原材料から家畜の飼料、植物の肥料にいたるまでハラールであることが求められる。そのため、食品製造者は、前の工程にまで遡及してサプライヤーを調査する必要がある。また次の工程についても、ハラール認証を受けた輸送業者を使用し、供給先の市場調査についても記録とその保管をする必要がある。

図表 4-2 食品トレーサビリティにおけるものの流れと各事業者の責任



② ハラールロゴの使用条件

ハラール取得は、国内団体で取得することができ、自社と認証団体の地域性や予算の範囲内で取得することがコスト面からも配慮が必要である。また、ハラール取得後には、使用条件が付される。ハラール取得後も定期的に監査が行われ、商品パッケージの変更などについてハラールロゴの使用条件に適合しているかが監査と審査が行われる。団体によっては抜き打ち検査が行われる。監査により違反が見つかった場合は、政府認証の場合罰則が適用されることがある。

図表 4-3 ハラールロゴの使用条件の例(マレーシア政府の認証の場合)

ハラール認証とハラールロゴは、いかなる方法によっても、取引、貸し借り、交換、偽造、不正使用、修正をしてはならない

- 1) ハラールの認証の使用は、マレーシアで施行されている他の全ての法律に従う
- 2) 企業名、住所、施設、ブランド名、材料、製造者、供給者、食品製造プロセスについてあらゆる変更は、書面によって JAKIM に通知されなければならない
- 3) ハラール認証の所有権は、法律に従い、認証の悪用や不正使用の責任を持つ
- 4) ハラール認証は、「ガイドライン」に違反するものであることが認められた場合、または適合検査期間中に見つかった大きな変更が食品製造プロセスに関連するものであったり、シャリーア法への準拠において疑わしいものであると判断された場合、いつでも差し止めまたは取り消される
- 5) ハラール認証の証明書の原本は掲示しなければならない

(出所：「ハラール認証取得ガイドブック」森下翠恵・武井泉著 東洋経済新報社)

③ ハラールロゴの例

ハラール認証機関ごとにハラールロゴは異なっている。それぞれのハラールロゴには、どの国の認証であるかという表示が入っている。

図表 4-4 ハラール表示の例 (筆者の写真撮影による)左「玄米塩おかき」(販売者:兵庫県姫路市の合名会社アリモト AY)右「キットカット」(ネススル)



(2) サービス(飲食)

① ハラール認証の飲食店

ハラールのレストランは、ハラールマークが店頭や店内に表示される。認証機関により表示方法についての指導がある。

食材、調理場、機器、保管場所、包装は完全にハラールであることが求められる。ハラール料理以外も同時に提供する場合は、調理室や食材保管室がハラール料理用と非ハラール料理用に区別されて、両者に一定の距離があること、調理器具・食器はハラール専用のものとする、店員・料理人が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、食品衛生基準を順守していることなどが求められる。

食材がハラールでもアルコール類を提供しているレストランは、ハラール認証を取得できない。またハラール肉を扱っていても、同時にハラーム(ハラールでないもの)を取り扱っている店は、ハラールレストランとはならない。さらに、肉はハラールでも、調理時にワインや、動物性を含む調味料を使用している場合はハラールにならない

国内のハラールレストランは、インド料理、パキスタン料理、トルコ料理、アラビア料理などが多いが、訪日旅行客からはせっかく遠方から安くない旅費を支払って訪れているのだから、美味しい日本料理が食べたいという声が多く、ハラール取得の潜在ニーズが日本料理にある。

地理的には、モスクの周辺や訪日観光客がよく訪れる観光地でのニーズが多いと考えられる。このようによくイスラム教徒が訪れる場所にハラールの飲食店がない場合が多いため、敬虔なイスラム教徒は、母国から持参した食品をホテルの部屋で食べる場合もある。ただ、近年は SNS の普及などにより、イスラム教徒間の情報交換によりハラールの飲食店を調べて出かけることが増えている。

重要なことは、これらのハラールの判断を、自治体や政府、非イスラム教徒のコンサルタントが判断すると、トラブルに発展する可能性があることであり、注意する必要がある。

たとえば、非ハラール食品を調理した器具を清浄する方法についても、イスラム法にのっとった方法があり、その一例を下記に示す。

図表 4-5 イスラム法での洗浄法

当協会ではシャーフイー学派の方法を用いており、方法としては7回洗浄の内、1回を地と一緒に洗う、という方法です。この地とは、土のことを指しますが、この場合は専用の粘土洗剤を使用します。

(出所：「NPO 法人日本ハラール協会」のサイト)

図表 4-6 ハラルレストランのキャンパンの例(大阪市西淀川区のパキスタン料理の店)



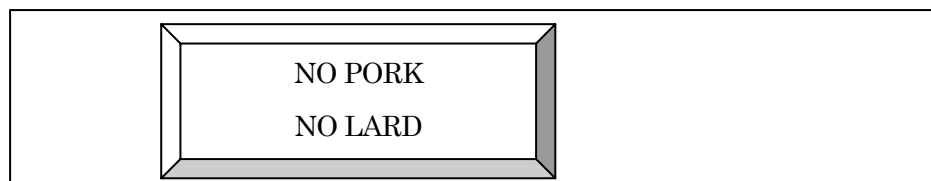
(筆者の写真撮影による)

② ハラル・フレンドリー

前述の厳しい基準を、食材から調味料、店内での施設まで充足してハラル認証を取得することが容易ではないため、完全なハラルではないが、イスラム教徒に配慮した店が「ムスリム・フレンドリー」という概念を使用しているケースがある。

ただ、このようにあいまいな概念がイスラム教徒に好意的に受け入れられると解釈することは簡単ではない。つまり、大きな効果は期待薄である。しかし、使用する場合は、どこまで配慮したのかという説明責任が求められる。たとえば、一般客に対してアルコールの提供をすることなどを店頭に表示することがトラブルを防止する。たとえばハラル・フレンドリーとしては、下記のような表示がある。

図表 4-7 国立シンガポール大学のフードコートの店頭表示



(出所：「ハラル食品マーケットの手引き」並河良一著 日本食糧新聞社)

また、京都ハラル協議会では、飲食店に対して下記のような独自の認証を与えている。

そして各認証についても店頭表示がされている。

認証を受けて店頭表示を行うことはあくまで入り口であって、来店した顧客へのていねいな説明が必要である。安心して食べられる配慮をすることは次の来店につながる。たとえば、イスラム教徒の方は、お酒を飲む一般客とは別の部屋に案内するなどの配慮が必要である。

図表 4-8 京都ハラール評議会のハラールとハラール・フレンドリーの定義

<p>●ハラール</p> <p>提供される食品はすべてハラール食品。</p> <p>●ムスリム・フレンドリー</p> <p>一般客向けの通常のメニューと別に、ハラール食品だけを用いたハラール・メニューを用意。一般向けとハラール・メニューでは、調理プロセスも厳密に分けられていること。</p> <p>●ムスリム・ウェルカム</p> <p>豚肉、豚由来食品、アルコール系調味料などを一切不使用(非ハラール肉を使用している場合もあるので、必要に応じてお客様からご確認いただく)。</p> <p>●ポークフリー</p> <p>豚肉、豚由来食品、その他の肉、動物由来食品を不使用(アルコール系調味料を使用している場合もあるので、必要に応じてお客様からご確認いただく)。</p> <p>(出所：「ハラールマーケット最前線」佐々木良昭著 実業之日本社)</p>

図表 4-9 NPO 法人日本アジアハラール協会のムスリム・フレンドリーの定義

<p>●ムスリム・フレンドリーの定義</p> <p>ある施設・環境が部分的にハラール基準を満たすこと。</p> <p><対象事業者></p> <p>ホテル、レストラン、旅館、観光施設、医療施設(病院、クリニック)、ホームステイ、教育機関食堂(高等専門学校、大学など)</p> <p><主要監査項目></p> <p>①原材料</p> <p>②食器、調理器具</p> <p>③従業員の役割</p> <p>④経営者の責任</p> <p>⑤レストランの条件</p> <p>⑥ホテルの条件</p> <p>⑦洗浄、衛生及び食品安全</p> <p>(出所：「NPO 法人日本アジアハラール協会」のサイト)</p>

今日、日本国内で、京都ハラール協議会と NPO 法人日本アジアハラール協会(「NAHA」)の2団体が「ムスリム・フレンドリー」の認証を行っている。後者のハラール・フレンドリーの定義は次の図表 4-9 のとおりである。

③ハラール・フレンドリーの定義

ハラール認証ではないものを「ローカルハラール認証」というが、この場合ビュッフェメニューには、ハラールメニューが識別できるようにする必要がある。この場合は、メニューを選びやすいように、成分表を添えることが親切である。

2. ハラール食品取扱いの手法 工程・労務管理

ハラール食品については、品質管理がつねに認証レベルである必要があるためシステムづくりが重要である。以下、品質管理と工程・労務管理について詳述する。

(1)ハラール食品取扱いの手法

ハラール認証を取得しても、その基準に従った品質管理をしなければ、たちまち認証を取り消されることになる。そのため、品質管理基準を守るための管理システムの構築が必要となる。

① ハラール認証に基づく品質管理システム

ハラール基準の品質管理のためには、認証機関により差があるが、下記のシステムをつくることが求められることがある。

図表 4-10 ハラール製品を製造する場合の品質管理の例(タイのハラール認証機関)

- 1) 企業はハラール顧問をおき、イスラム委員会にしたがって彼らに報酬を払わなければならない。
- 2) 市場・製造所における製品の検査のために、イスラム委員会またはハラール監視官を任命しなければならない。
- 3) イスラム委員会は企業が規則および関連規定に違反した場合、ハラール認証を取り消す権限を持つ。イスラム地方委員会によって認証を取り消された製品はすべて、ハラールロゴ使用の認証書類、ハラールロゴ申請のための書類を無効化するために、可能なかぎり早く、イスラム中央委員会に知らせなければならない。

(出所：「ハラール認証取得ガイドブック」森下翠恵・武井泉著 東洋経済新報社)

国内工場では、イスラム教徒の採用を求められることはないが、雇用することにより確実なシステムづくりができるため、積極的に検討する必要がある。

図表 4-11 豚の派生品とその用途の例

豚の部位	主な派生品	使用されている食品の例
肉		ベーコン、ハンバーグ
脂肪	ラード	食用の乳化剤、即席カレー類、マーガリン、ショートニング、調味料、スープ、香料
	グリセリン	食品添加物(着色料、着香料)の溶媒、菓子類の保湿・晶出防止剤、タバコの保湿剤
皮	ゼラチン	アイスクリーム、シャーベット、ヨーグルト、ホイップクリーム、ファットスプレッド、ゼリー、プディング、ムース、ババロア、キャンディ、キャラメル、マシュマロ、ケーキの生地、せんべい、あられ、粉末スープ、ガム、可食フィルム、ハム・ソーセージの惣菜、ワインの清澄剤
	コラーゲン	健康食品、ソーセージの皮(形状維持剤)
	コラーゲンペプチド	健康食品
胃	ペプシン	たん白質分解プロセス
	レンネット	チーズ製造プロセス
膵臓	トリプシン	たん白質分解プロセス
	パンクレアチン	食肉軟化プロセス
	ホスホリパーゼ	リゾレシチン(乳化剤、栄養剤等に利用)
気管軟骨	コンドロイチン硫酸	健康食品
胎盤	プラセンタ	健康食品
小腸		ソーセージの皮
血液	赤血球	ハムの色調向上
骨	焼成→活性炭	食品(砂糖など)の精製
毛	L-システイン	香料の原料、パン熟成プロセス(パン生地の改良剤)[ピザクラス、ピタパン(中東特有のパン)、ベーグルに多用される]、豆腐用凝固剤、中華麺用かんすい、ソーセージの結着剤

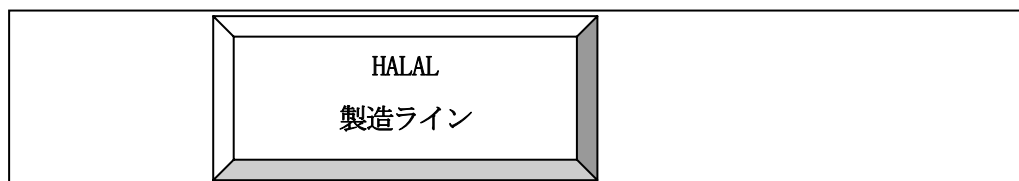
(出所:「ハラール食品マーケットの手引き」並河良一著 日本食糧新聞社)

国内工場でハラール認証を受けている企業では、社内にハラール委員会を設置し、年に2回程度会議を開催している。ハラール委員会の構成人員は、品質保証、購買、製造担当者は必須であり、その他の構成員は所属を問わない。毎回議事録を作成し、ハラール監査の際には議事録を提示している。社内の会議に、認証審査機関の担当者が同席することはない。豚の派生品が使用されているか、アルコールの使用がないかなどが品質管理の主な内容である。豚の派生品は図表 4-11 のとおり幅広い食品に使用されており、代替品の使用が国内ではかなりの手間と時間が必要となる。認証機関に十分にヒアリングしながら代替品をさがす必要がある。

② 作業環境

食品製造のラインにおいては、特別にハラール専用ラインを分ける必要がある。ハラール専用ラインには、専用の製造・包装設備や包装資材置き場に「ハラール」サインを掲示し、一目で判別できるように工夫する必要がある。また、製造ラインに投入する前の原材料の仮置き場や、製造した製品の倉庫は、ハラールと非ハラールを別々に保有し、明確にすることが必要となる。

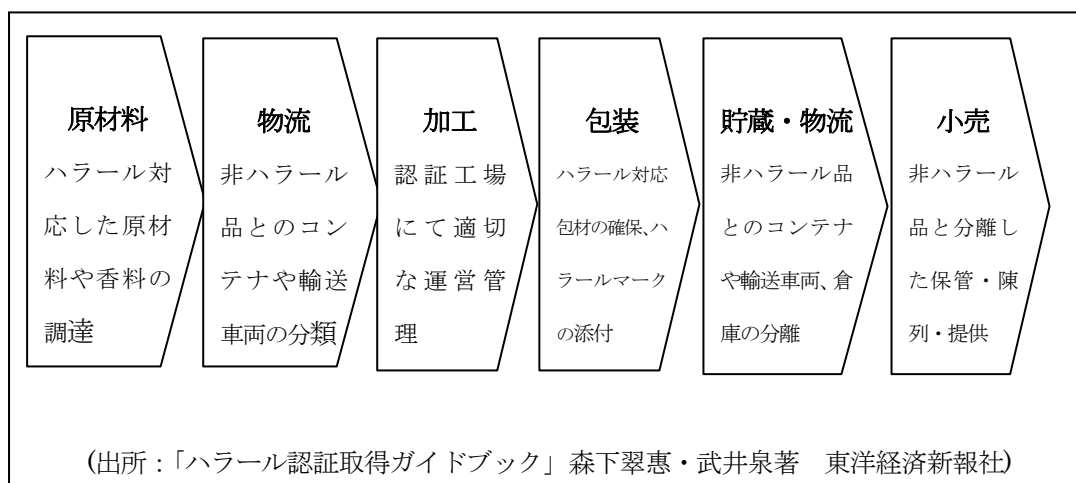
図表 4-12 日本企業の国内ハラール認証工場でのハラール専用ラインの表示の例



(出所：「ハラール認証取得ガイドブック」森下翠恵・武井泉著 東洋経済新報社)

(2) 工程・労務管理

図表 4-13 工程管理の主な内容



(出所：「ハラール認証取得ガイドブック」森下翠恵・武井泉著 東洋経済新報社)

工程管理の基本は、ハラールと非ハラールの分類である。各工程について、分類がされているように管理する必要がある。工程管理の主な内容をフロー図にすると、次の図表 4-13 となる。

①原材料(食肉の屠殺など)

食肉を自社で屠殺加工する場合は、イスラム教徒で、イスラム教の屠畜・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者を雇用し、お祈りを唱えなければならない。どうしても雇用ができない場合は、ハラール食肉を仕入れることになる。すべての原材料をハラール対応したほうが扱いやすい。牛肉では国内でハラール認証を受けているものがまだないため、会社として本格的にハラール認証を受ける場合は、オーストラリアやニュージーランドから認証牛肉を輸入する必要がある。

鶏肉では国産でハラール認証を受けたものがあるので仕入れることは牛肉よりもたやすい。

ポイントは、その原料が何かということであり、そこが不明であればハラール認証は取れないことになる。結局のところ、原料納入企業(原料製造企業)に納入原料についてのハラール認証を取ってもらうことになる。

購入した食材がハラールでないことを知らなかったときも、その原料を使用して製造した食品をハラールとして販売すれば、責任を問われることになる。

②物流と貯蔵

非ハラールとハラールとを別のトラックを指定して、つねにハラール専用のトラックによる物流をする必要がある。すなわち、不浄とされているものと近接すること自体が問題である。とくに、不浄の程度が重いものは、専用の保管場所に保管することとされている。

車両は、各ハラール食品に適したハラール専用車両とし、食品衛生上、公衆衛生上、問題のないものとするのが求められている。ただ、ハラール認証の中には物流について厳格に求めているものもあるので、認証機関に十分に問い合わせる必要がある。

③加工

調味料では、メーカーから成分表を入手してハラールかどうかを確認して使用する必要がある。たとえば醤油では、ハラール認証を受けたものがある。添加物では、ゼラチンが使用できないため、代用品としては「アガー」や国産の寒天・葛(くず)を使用すると良い。

スープをとる場合は、ハラール認証を受けた鶏や牛の骨を使用することになる。意図的継続的に非ハラールの餌や飼料を与えられていない限り魚と野菜はハラールである。しかし、味付けに酒とみりんが使用できないため、出汁(だし)と砂糖と醤油の配合と煮詰め具合で味をつくる必要がある。

米、ブドウから造る酢は、生産プロセスや残留のエタノール含有量にもよるが、一般的にはハラールであるとされている。ただし、酒、ワインから造る酢はハラールではないため、使用しないよう注意する必要がある。

加工プロセスにおいても、機器類(装置、機械、道具)については非ハラールの素材を用いていないこと、衛生確保の観点から洗浄しやすいように設計・製作されること、ハラール食品専用とすることが求められる。

非ハラールに使用されたものを転用する場合は、儀礼的洗浄(ディバグ)を行い、転用後は、当該ラインはハラール食品のみに使用することが求められる。非ハラールに転用後再度の転用は認められない。要するに、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製品用に日常的に転用することはできない。

また、アルコールについては「飲料」として使用できないのであり、食品機械の洗浄用の工業アルコール(合成アルコール)は、一般的に許容されている。なお食品添加物では、扶桑化学工業、日本触媒、上野製薬が日経新聞の11月7日付け紙面でハラール認証取得状況を紹介された。

④包装

包装・容器もハラールでなければならない。包装・容器の製造・輸送段階において不浄のものに触れてはならない。要するに、包装・容器そのものが、予備処理・加工・保管・輸送工程で、不浄のものから隔離することが求められる。また、製品に直接接触するラベルの材料もハラールである必要がある。

包装・容器のデザイン、サイン、シンボル、ロゴ、名称、画像は、イスラム教の教えに反しないこと、誤解を与えるようなものでないことが求められる。たとえば、性的なものを連想させる図画、ビール瓶とまぎらわしい形状の容器は認められない。食品には、非ハラールの飲食物の名前を使用しないことも求められる。

ハラール食品は、真空パックで包装しても非ハラールのもと同梱、混載すべきでないと言われる。不浄とされるものと近接すること自体が問題であり、物理的に汚染されることだけが問題ではない

という考え方である。食品の包装・容器についても、保管・輸送段階で、不浄のものから物理的に隔離することが求められる。

⑤小売

販売・陳列に際しても、非ハラールのもものと売り場を分けること、消費者用のカートを別にするなど求められる。隔離の程度は、ハラール認証機関により大きく異なるため、認証機関に詳細を相談する必要がある。

広告については、イスラム法の原則に違反しない内容で、下品でない事が求められる。たとえば、肌を露出した女性を使用したCMがこれに当たる。

小売りする場合に包装・容器に表示すべき内容物の表示については、下記の図表 4-14 に示す。当然、単品ごとにハラール認証マークを貼り付けることが必要である。

図表 4-14 内容物の表示

<ul style="list-style-type: none">・製品およびブランド(ハラール認証に記載されたとおりに記載すること)・メートル法による正味量・製造者、輸入者、販売者の氏名、住所、商標・原料成分のリスト・製造日、製造番号、賞味期限を示すコード番号・原産地・一次加工品については、食肉処理日、加工日 <p>(出所：「ハラール食品マーケットの手引き」並河良一著 日本食糧新聞社)</p>
--

⑥労務管理

ハラールは、宗教に基づく制度であるので、非イスラム国の企業にとり対応しづらい箇所が多く、大きなハンデキャップを負っている。そこで労務管理上も必然的に課題が多くなる。

まず社内の管理組織が必要となる。社内のハラール・システムを統括し、認証機関との連絡を担当するため、イスラム教徒のハラール管理者(または、ハラール委員会の委員)の配置が必須となる。また、ハラールについての社員の理解を深めるために、ハラール研修を定期的実施する必要があり、イスラム教徒の講師を確保する必要がある。

次に、屠畜・食肉処理のプロセスに、イスラム教徒の屠畜者、屠畜処理の監督者を配置しなければならない。電気ショックを使用する場合の電流などを管理する者もイスラム教徒が必要である。

ただ、インドネシアのハラール制度では、海外企業でイスラム教徒がいない場合には、イスラム教の知識を有する非イスラム教徒で代替できるとしている。

⑦事業所・店舗の設備・備品について

ハラールは、医薬品や化粧品、トイレタリーについても適用される。医薬品や化粧品等についてハラール制度が導入されている国は、きわめて少ないが、敬虔なイスラム教徒は気にするので、顧客やイスラム教徒の社員への使用には十分配慮することが求められる。

国内の首都圏のホテルの例であるが、アメニティグッズにも配慮しているところは、歯ブラシや石鹸で日本人が使用しているものの中から非ハラールであるものを除外して使用している所がある。同じホテルの例では、イスラム教徒用のセッティングとして下記のものを用意し、対応している。

- 1) 礼拝用マット
- 2) 聖地であるメッカの方向を示すサイン
- 3) 礼拝の時間を記したカレンダー
- 4) 団体客用として礼拝室を用意

ホテル等の医務室で治療する場合には、アルコール消毒が禁止されていたが、最近、サウジアラビアの学識経験者から医療用アルコール使用解禁の提案がされて話題を集めている。最もハラールに厳格な国からの提案であるので注目されたのだが、まだ正式には解禁されていない。

またイスラム教徒がインバウンドで様々な情報をネットで入手し、ハラールレストランや教会などの情報を集めることを考えると、無線 LAN 環境を用意することで、かなり満足度が上がる。

ホテル等の滞在施設では、ハラール対応自販機の設置も喜ばれる。ハラール食品を市中で購入することは難しいからである。なお祈祷室については、できるだけ男女別室が望ましい。関西国際空港では出国エリアに男女別室の祈祷室を設置し、体を清める小浄施設も完備する。

トイレについては、ウォシュレットで十分な清潔が保たれると日本人は考えるが、イスラム教徒はホースを用いて手で洗うことが基本である。認証機関に相談すれば細かい対応を教えてくれる。

⑧イスラム教徒の雇用

顧客から見て、イスラム教徒が従業員として働いていることによる安心感は大い。外国人雇用については抵抗感がある中小企業が多いと思われるが、先んじることにより集客でき、ブランディングができる。

イスラム教徒の雇用については、アルバイトでイスラム教徒の留学生を雇用する方法と、就労ビザで料理人などの専門職を雇用する場合に大きく分かれる。

イスラム教徒の留学生を対象とした学生アルバイトは、比較的短期間で帰国するため、後輩を紹介してもらえればある程度の少人数の確保が可能である。留学生の知的水準は高く、母国に帰国後にイスラム圏に中小企業が進出する場合の再雇用も可能性がある。良好な関係を築けば、進出先国の最新事情をリアルタイムで入手するなど海外進出の足掛かりになる。

料理人などの専門職は、相手国での最低 10 年の勤務経験が必要などの資格要件が厳格であるが、企業が必要性を十分に考えて採用する場合は、資格要件を満たすイスラム教徒の採用が可能である。その場合は、すでに国内で活躍するイスラム教徒や認証機関に相談し、紹介してもらう方が安心感がある。外国人も労働法の適用がある。また、就労条件については日本人と同じ条件で雇用し、労務トラブルに発展しないようにすることが重要である。また不法就労に知らぬ間に手を貸すことにならないような十分な注意が必要である。自社で勝手に判断せず、事前に行政窓口相談が必要がある。外国人雇用の相談窓口としては、下記の 2 か所がある。

図表 4-15 外国人雇用に関する相談窓口

名称	住所	電話番号
東京外国人雇用サービスセンター	東京都新宿区西新宿 2-7-1 小田急第一生命ビル 21 階	03-5339-8625
大阪外国人雇用サービスセンター	大阪市北区角田町 8-47 阪急グランドビル 16 階	06-7709-9465

(「一からわかる外国人スタッフの雇い方・育て方」竹下あづさ著 旭屋出版より*筆者加工)

図表 4-16 ラマダン早見表

西暦()内イスラム歴	開始日	最終日
2015 年(1436 年)	6 月 18 日	7 月 16 日
2016 年(1437 年)	6 月 6 日	7 月 5 日
2017 年(1438 年)	5 月 27 日	6 月 25 日

(「ハラルマーケットがよくわかる本」ハラルマーケット・チャレンジ・プロジェクト著 総合法令出版 より筆者一部加工)

またイスラム教徒にはラマダンという断食期間があり、日中の飲食が禁じられている。このことに注意して就労しないと、熱中症、労災等のリスクがあるので十分な配慮が必要である。

⑨社員教育

ハラール対応はよけいな手間がかかるということで、社員の理解を得ることが難しい場合が多い。疑問の声が上がるのは当然と考えて、積極的に必要性を説明する教育を行う必要がある。

同時に、ハラール製品やハラール・メニュー、ハラール・フレンドリー・メニューなどを作成したら、積極的にマスコミに情報提供を行い、新聞や観光協会などで取り上げられることにより社員のモチベーションが上がる場合が多い。

他社の取り組みなどの新聞記事を意識的に集め、スクラップを社員に配布して、日ごろから意識改革をする必要がある。

外国人教育の場合は、視覚言語を用いることが効果的である。料理の盛り付けや作業工程を写真や絵で示せば、教えるときに極力言葉を使わずに済む。そのことが言葉の誤解やトラブルを防ぐことにつながる。

⑩まとめ

イスラム教徒のことを理解するためには、イスラム教徒を雇用することが一番の近道である。今後イスラム圏の人口が増加し、4人に1人はイスラム教徒となる日が近い将来にやってくる以上、早めにイスラム文化を理解するほうが得策である。

第5章 世界各国のハラールへの取組み

1. 世界におけるイスラムとハラームの状況

まず、背景に人口増加率においても、経済成長率も世界の平均を上回り、今後に残された市場としての認識が高まっていると言えよう。人口では16億人を超して、世界の4分の1以上に達する。

エリア別に見るとアジア太平洋 約10億人、中東、北アフリカ 約3億人、南アフリカ 2億4千万人、欧州 4千万人とアジア太平洋が最も多い地域となっている。

イスラムを主宗教とする国家はイスラム諸国会議（OIC）という連絡組織を組んでいるが、現在57カ国が加入して世界の一大勢力となっている。

OIC加盟国の一人当たりGDPでは、上位よりカタール、クウェート、アラブ首長国連邦となるが、これは輸出資源である石油の威力が多く、むしろ、ハラームの製品分野で注目されているのは、マレーシアとインドネシアの東南アジアの2カ国である。

マレーシアのイスラム人口は約1千9百万人であるが、ハラール・ハブという国家の基幹として、推進していくという明確な戦略を持ち、インドネシアは2億と言う世界No.1のイスラム人口を保有している。

その他の諸国のイスラム人口を見ると中国 約2,000万人、インド 1億6千万、ロシア 約2,000万人、フランス 約470万人、英国 約280万人とそれなりの人口があり、国で一定の施策を施している。翻って我が国では入国管理制度で単純労働力のイミグレーションを禁じているために10万人程度と極端に少ないのが取組みが遅れている理由である。

今後、インバウンド観光でのイスラム教徒の入込客数の増加も想定され、その対応が急がれている。2020年には東京オリンピック開催での観光でのおもてなしの意味からも、その取組みの意義は深い。

2. インドネシアの状況

国民の80%以上がイスラム教徒と言われ、そのイスラム人口は2億人も超し、世界最大の国である。人口の増加率も維持していることから、今後もイスラム人口は一定の増加を示すものと思われる。マレーシアと比べると中間層人口と事業所の食品加工技術は低水準にある。

その結果、インドネシア MUI によって認証された製品は、国内市場向けである。

インドネシアウラマー協議会（MUI）が認証機関の中心である。

マレーシアのようなハラールパーク（ハラール製造用の工業団地のこと後述）はなく、マレーシアほどのハラール製品の普及度合いは市場になく、イスラム人口と比して製品が追い付いていないのが現状である。



2大中心国のマレーシアのJAKIM、インドネシアのMUIは、日本の機関と以下の通り相互認証制度を結んでいる。

JAKIMとMUIが認定した日本の認証機関

宗教法人 日本ムスリム協会 Japan Muslim Association	東京都	JAKIM LIPPOM MUI
NPO法人 日本ハラール協会 Japan Halal Association	大阪市	JAKIM
福岡モスクアンヌールイスラム 文化センター Fukuoka Masjid / AI Nour Islamic Center	福岡市	LIPPOM MUI

マレーシア本国のJAKIM認証を他国で受けた場合は、マレーシアへの輸出企業のみ認められている。

インドネシアのMUIではそのような歯止めはない。費用面で果たして現地国の認証を得るメリットがあるかどうかは、今後の情勢しだいだろう。

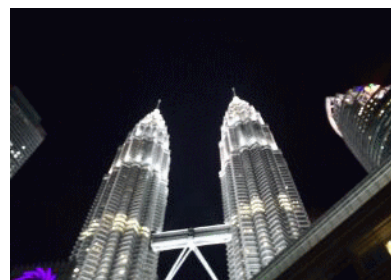
3. マレーシア現地取材レポート

平成26年11月23日～25日

調査者 鐘井 輝

西河 豊

現地案内 Samantha Lim (サマンサ・リム)



ハラール食品の浸透度合いや運用実態を調査するため平成26年11月23日から25日まで、マレーシア取材した。(画像は一番の集客スポット ツインタワー)

ハラールとはイスラム教徒が食べてよい食品のことであるが、厳密に言うと、ハラールの考えは衣服、薬、石鹸などの身につけるもの全てに及ぶ。

ここでまず、認識すべきは、イスラム教徒人口は実は中東より東南アジアの方が多ということである。

マレーシア概要

面積：約33万km² (日本の約90%)

人口：2,995万人 (2013年)

マレー系 62.0%、華人 21.9%、インド系 6.6%、その他 9.5%

人口の60%がイスラム教徒とされています。

一人当たりGNI 10,500\$ (GNIは国民総所得)

マレーシアは、ハラール認証制度では、世界の中心地で、日本よりも多くの流通関係者、インバウンド業界の関係者が調査に訪れている国である。

マレーシアがなぜ、世界の中でこの規格制度の中心かという国家戦略として、認証機関に国家が関与しているからであり、また、厳正な運用が出来ているかを監視するイスラム開発局という機関も行政組織の中にある。

そして、ハラールパークというハラール製品をつくる工業団地を設けて、税制優遇している。

マレーシア唯一の公式認証機関 JAKIM (以下ジャキム) は首相府直轄の組織であり、以下のジャキムマークは認証店にも、規格基準製品にも付けられている。

JAKIM の認定マーク



取材地点地図 (グーグル地図 マレーシア部分)

マレーシアの商業の中心地であるミッドバリーセンターのイオン、及び、ツウインセンター内、ショッピングゾーンの伊勢丹、及び、地元資本小型スーパー2カ店を視察した。ショッピングセンターではかなりの食品群にジャキムマークが付けられていた。

左はマレーシア全体で、リアウ諸島を挟んで、首都クアラルンプールのあるマレーシア半島側と、ブルネイのあるボルネオ島に分かれる。取材したイオンのあるミッドバリーは、クアラルンプール中心地から南西に車で1時間の郊外の住宅地である。マイカー吸引型のパワーセンターがある。

ミッドバリーのイオン内の売り場風景

精肉



加工食品



チョコレート



コーヒー関連

以上の画像の通り、JAKIMマークは食品、グロサリーともに売り場で一般的であり、非イスラム教徒でも、日常の買い物として購入している風景が見受けられた。

食品以外



食品以外にも石鹸、洗剤などのトイレタリー製品や食器関連などにもジャキムマークは見られた。これらの製品はイスラム教徒以外にも普通に購入しており、ジャキムマークは安全性を示す基準を示すマークとして見られている気配もある。また、ミッドバリーの商業モールの飲食サービス店でも、ハラール認証店が存在した。

店内レイアウト関連



店のレイアウトとしては、ハラールでは無い食品ゾーンを non halal として分離する形の方が一般的である。

また、豚肉はどのスーパーでも non halal の表示で分けしてある。

飲食サービス関連



ハラール認証店は、イスラム系と分かるお客様で混んでいた。ただし、豚肉を出さない店でも、ハラール認証店でないケースも多く、見分け方として、ハラール認証店は通常、アルコール類は出さない。

4. マレーシアのハラール・ハブ戦略

(1) ハラールパーク

マレーシアには19か所のハラールパークがあり、ハラール製品を製造する工業団地である。

その中でも、政府のガイドラインに沿ったものをハルマスステイタスとして2段階で認定している。

ハルマスステイタスに認定されると、税制優遇措置が付き法人税が免除される。

但し、これはハラール製品の製造にかかる分のみである。

輸出にかかるも法人税免除され、HACCAPなどに該当すれば二重控除が受けられる。

ハルマスステイタス以外も投資税額控除の恩典は受けられる。

周りがハラール工場で固められるのでサプライチェーンを築く上で大きなメリットがある。

誘致される事業所についてはJAKIMの認証がベースとなっている。

(2) ハラール見本市

マレーシアで行われる見本市がハラール製品としては世界最大のもので、世界30カ国以上のブース出展があり、国内の業者だけではなく、世界のバイヤーを吸引している。

マレーシアで出展すれば、世界のバイヤーに対して認知効果があるというところかマレーシアのハラール・ハブ戦略は効果を生んでいる。

5. ジェトロマレーシア事務所取材

(1) ハラール関連

- ・進出企業は1400代であったが、このハラールの関連で今後も増加予想。
- ・インバウンド関連（ホテル・百貨店など）で視察が相次いでいる。
- ・一般的に日本国内で認証をとった場合はマレーシアから見るとローカルハラールという見方をする。
- ・今後、日本企業がハラール認証を取得する場合には
宗教上の要件を満たすためにコーランの知識が必要となる。

トレーサビリティにおいて、野菜の肥料や豚の餌に非適合物質が含まれているケースがあり難しい。これが、マレーシア内であるならば製造段階でハラール認証を取っているところが多いのでやりやすい。

(2) マレーシア国情

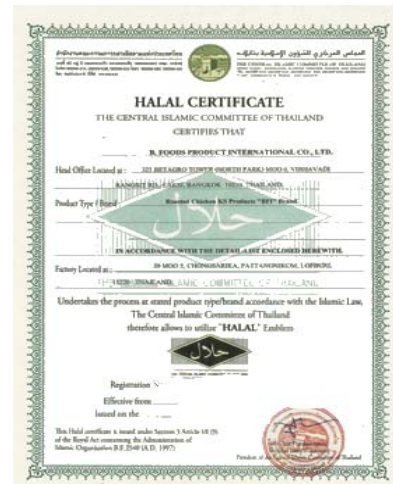
- ・一人あたりGNIで1万ドルを越し成長軌道に乗っている。市内中心部では15,000\$に近い。
- ・相続税をなくし外資の導入を図ろうとしている。
- ・マレーシア人は柔和だがプライドは高いものを持っている。
- ・3K産業は、外国人労働者（インド系など）が多くマレーシア人は就きたがらない傾向が出てきた。
- ・治安は良いが摺り・ひったくりはアジアの中ではかなり多い。（出稼ぎ外国人が多い）

- ・日本企業は、学生にはあまり人気はない。(他の外資と比べ、賃金が低い感がある。)
- ・直近で法人設立の際の30%の現地資本のルールは撤廃されたが、運用においては、現地資本を入れておいた方が無難。

マレーシアのJETRO事務所



認定書の書式モデル



6. ハラル認定書について

認証の印としてハラルマーク（ロゴ）とハラル認定書がある。ハラル認定書とは市場に出荷することを認可されていることを明示するもので、工場や生産設備、食品企業、屠畜場、食肉処理場などの食品を扱う事業所単位で公的検査を受けるものである。

この証明書は、そのような許可、認可された工場や設備で生産され、取り扱われた食品生産物が全てハラルであることを証明するためのものではないでの注意を要する。

認定書はある限られた一定期間のみ、あるいは特定の流通業者や輸入業者向けの指定された数量の製品に対して発給されることがある。

7. ハラルに積極的なグローバル企業展開

マレーシア現地取材にて売り場にて発見した企業例を2社上げているがこの他にもハラル対応のグローバル展開企業としては味の素、大正製薬なども有名である。

(1) NESTLE

ネスレは国際企業として、食品を中心に、加工食品から乳製品まで幅広い製品群によってマレーシアで認知されている。

中にはインドネシアの MUI のマークをも兼ねている製品もあり、進出国すべての規格を研究した上で製品開発をするグローバル企業戦略が見られる。



(2) キューピー

マレーシアのハラールパークの現地法人会社で作られるキューピーのマヨネーズもマレーシアでは認知されている。

表記が MADE IN JAPAN ではないので、JAPANESE STYLE となっているところが興味深いところ。

キューピーマークの表示が偶像崇拝禁止のイスラム教徒に配慮して、エンジェルの羽をとる工夫をしている。



むすびに変えて

イスラム教徒はすでに世界人口の2割に達したことが報告されている。さらにイスラムでは多産が奨励されている状況からその割合はさらに増加する可能性がある。

日本政府はイスラム系の来日外国人の増加に伴い、イスラム教の戒律に沿った食品などに与える「ハラール」認証の実態調査に乗りだした。国内の飲食店が提供する食品が、イスラム教徒（ムスリム）が飲食できる基準に合格しているかを厳格に調査する。農産物などのイスラム国家への輸出拡大にもらみ、日本のハラール認証の信頼性を高めることを目指す。内閣官房に経済産業省や外務省、農林水産省、観光庁などで構成する「ハラール対応チーム」を設置し、8月5日に初会合を開いている。

ハラール認証には国際的な統一基準はなく、国によってばらつきがあり、トラブルの原因となっている。現在、来日観光客向けのレストランなどに「ハラールマーク」を発行する団体は国内だけで約90（2014年7月現在）あり、乱立している。こうしたローカルハラール認証（ダブルスタンダード）を憂慮する意見も多数存在するため、政府はこうした団体の実態把握などを急ぐ方針である。

今後認証団体が日本政府から何らかのお墨付きを得ることで、今後メーカーや飲食店のハラール対応が加速する可能性も高い。メーカーや飲食店が厳格にハラール対応を行っていたとしても、認証団体の責により認証に価値がないと判断されるようなことになると、ハラール産業全体として大きなダメージを被ることにもなりかねない。問題を回避するために別の認証団体によるハラール認証が必要になるとすると、それまでに目に見えて収益が出ていない限り、費用負担の面などから考えて更なるハラール対応を断念するケースも発生するだろう。

製品内のアルコール含有量が何%以下であれば可と見なされるのか、工場や畜産加工場が豚舎からどれだけの離れていなければならないのかという基準がある方が条件や課題が明確になるため、ビジネス上の判断は円滑になるだろう。

しかし、認証や資格をイスラム教国に対するビジネスを行う上でのパスポートのように扱う現在の風潮は改善されるべき課題かもしれない。日本はイスラム教国ではない。日本を訪れるイスラム教徒もそれは理解している。イスラム教国のルールに習ってイスラム教徒をもてなすことは大事だが、それはハラール認証を取得することとイコールではない。豚やアルコール由来の原材料を使用していないことを商品の原材料表示やメニュー上で明らかにするだけで、その商品がハラールかどうかをイスラム教徒自身が判断可能となる。ハラール認証を取得することに比べれば、その対応にかかるコストは格段に低くなるだろう。宗教食の戒律はイスラム以外の宗教にも存在する。特定の宗教のみに商品やサービスを対応させるのは難しい判断になるかもしれないが、宗教全体を人の文化や習慣に対する対応として捉えれば、もう少し幅広い領域で議論を行うことは可能である。もちろんその実現には宗教食に関する最低限の教育が必要であり、そこに国や地方自治体のバックアップがあると円滑に進む可能性は高い。現在、認証だけがハラール対応であるかのように論じられる点には注意が必要であろう。

《参考文献&参考WEB資料》

- アクマル・アブ・ハッサン・恵島良太郎(2014)『「ハラール」ビジネス入門』幻冬舎ルネッサンス。
DEPARTMENT OF STANDARDS MALAYSIA「MALAYSIAN STANDARD」(2009)
- ハラールマーケット・チャレンジ・プロジェクト(2013)『ハラールマーケットがよくわかる本』総合法令出版。
- 並河良一(2013)『ハラール食品マーケットの手引き』日本食糧新聞社。
- 農林水産・食品部農林水産・食品調査課(2014)「日本産農林水産物・食品輸出に向けたハラール調査報告書。
- 三菱UFJリサーチ&コンサルティング 森下翠恵/武井泉(2014)『16億人のイスラム市場を目指せ！ハラール認証取得ガイドブック』東洋経済新報社。
- 森下翠恵・武井泉(2014)『ハラール認証取得ガイドブック』東洋経済新報社。
- 佐々木良昭(2014)『ハラールマーケット最前線』実業之日本社。
- 竹下あづさ(2007)『一からわかる外国人スタッフの雇い方・育て方』旭屋出版。
- 「日本貿易振興機構(ジェトロ)」 <http://www.jetro.go.jp>
- 「国際機関日本アセアンセンター」 <http://www.asean.or.jp>
- 「NPO法人日本ハラール協会」 <http://www.jhalal.com>
- 「NPO法人日本ハラール振興会」 <http://www.halal-solution.jp>
- ジェトロ(日本貿易振興機構)
- http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07001665/report_201405_rev.pdf
- 株式会社シーズ(C's Inc.) (2014)ハラール&ムスリム フレンドリーマップ
<http://www.ccc-inc.com/>

参考資料 マレーシア政府の認証ガイドライン（日本語訳文概要抜粋）を添付する

MALAYSIAN STANDARD

(MS 1500 : 2009)

HALAL FOOD—PRODUCTION,
PREPARATION, HANDLING AND
STORAGE—GENERAL GUIDELINES
(SECOND REVISION)

DEPARTMENT OF STANDARDS MALAYSIA

参考資料 マレーシアスタンダード ハラルガイドライン
(MS 1500 : 2009) 概要抜粋
DEPARTMENT OF STANDARDS MALAYSIA

1. ハラルガイドライン概要の範囲

- (1) 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
- (2) 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

2. シャリーア法

(1) シャリーア法とは

義務、選択、または責任を負わされた人々の行為に関するアッラーの命令である。マレーシアの法律で定義されるシャリーア法とは、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括者の承認を受けたシャーフィイー学派のシャリーア法または、その他のマリック、ハンバルおよびハナフィー学派のシャリーア法、またはイスラム当局が承認した宗教令を意味する。

(2) ハラルとは

行為者が罰せられることのない、シャリーア法で許されている物事または行為
ハラル食品とはシャリー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

- ① シャリー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、またはシャリー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。
- ② シャリーア法で不浄とされるものが含まれていないこと。
- ③ 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。
- ④ シャリーア法で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。
- ⑤ シャリーア法で許されていない人体各部またはその派製品が含まれていないこと。
- ⑥ 準備、加工、取扱い、包装、貯蔵、流通時には犬、豚と近縁種、ハラームで汚染されたハラル食品、禁じられているもの(ハラーム)と直接接触したハラル食品、糞尿、血液、嘔吐物、膿、胎盤、豚と犬の精液および卵子等、人体や開口部から排泄された液体または物質、死肉または、シャリーア法に則って食肉処理されていないハラル動物いずれかの要件を満たさない他の食品、またはシャリーア法で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。

(3) 不浄(ナジス)

シャリーア法では次のものは不浄とされる。

- ① 犬、豚と近縁種
- ② 禁じられているもの(ハラーム)で汚染されたハラル食品
- ③ ハラームと直接接触したハラル食品
- ④ 糞尿、血液、嘔吐物、膿、胎盤、豚と犬の精液および卵子等、人体や開口部から排泄された液体または物質

注:豚と犬以外の人間および動物の乳、精液および卵子は不浄ではない。

- ⑤ 死肉または、シャリーア法に則って食肉処理されていないハラル動物
- ⑥ カマール(酒類):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

(4) 不浄(ナジス)には次の3種類がある。

- ① ムガラザ: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、その近縁種および派生物がこれに相当する。
- ② ムカフアフア: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。

③ ムタワツシタ:程度が重くも軽くもない中くらいのナジスで、嘔吐物、膿、血液、カマル(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。

(5) 食肉処理

シャリーア法に則って行われ、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

(6) 所轄官庁

定められた要件に従い、政府からの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、イスラム業務、ハラール認証、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。

(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

(1) 経営者の責任

①経営者は、内部のハラー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ー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。

国内では達成することが不可能である。従って、日本ハラール協会ではハラール管理者講習修了者を内部管理者の委員としている。

②経営者は、これらの者に対するハラールの原則とその適用に関する研修を確実に実施する。

③経営者はハラー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)が供給されるようにする。

(2) 施設

製品汚染のリスクを制御し、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。

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。

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。

二次汚染とはハラーム物質からの二次汚染を意味する。

③施設は、清掃および食品衛生の適切な監査を促すような設計のものとする。

④ 十分な衛生施設を供給・維持する。

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。

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。

⑦人および機器を通じた二次汚染を防止するため、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。

⑧食肉処理施設および加工施設は、ハラールの食肉処理およびハラールの加工専用とする。

ハラームおよびナジス原材料の施設および製造設備の兼用は、完全な洗浄であっても不可である。ハラール製品のラインは専用でなければならない。

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、所轄官庁が承認し、本規格の要求事項に適合した施設で行うものとする。

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) 装置、道具、機械および加工用補助機器

①ハラー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器は、洗浄しやすい設計および構造のものとしシャリーア法で「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、ハラール食品にのみ使用する。

ステンレス加工の研磨剤に動物性油脂が使用された場合、製造機器がハラームとなる。

②従前に犬、豚と近縁種（ナジス・アールームガラザ）と共に使用した、または犬、豚と近縁種（ナジス・アールームガラザ）に接触した装置、道具、機械および加工補助機器は、シャリーア法で定められたとおりに洗浄し、儀礼的洗浄を行う。

宗教洗浄を実施するが、7回洗浄のうち、粘土を含む洗浄剤を1回行う。尚、宗教洗浄はシャリーア法学者が立ち会い証明書を発行する。

③犬、豚と近縁種（ナジス・アールームガラザ）であるライン、または犬、豚と近縁種（ナジス・アールームガラザ）を含む加工ラインをハラール生産ラインに転換する場合は、シャリーア法で定められたとおりに洗浄し、儀礼的洗を行う。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ール食品のみに使用する。当該ラインを再度ナジス・アールームガラザであるラインに転換し、更にハラールラインに再転換することは認められない。

注：宗教洗浄は一回限り有効である。

(4) 衛生、公衆衛生および食品安全

①衛生、公衆衛生および食品安全はハラー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。

②ハラール食品の製造者は以下の措置を実施する。

1)加工前の原料、食材、包装材の検査および仕分け

非ハラール品と明確に区分する必要がある。

例：倉庫内区分、専用パレット、専用カード、ハラール専用包装材など

2)廃棄物の効果的な管理

3)有害な化学物質の適切な貯蔵およびハラール食品からの隔離

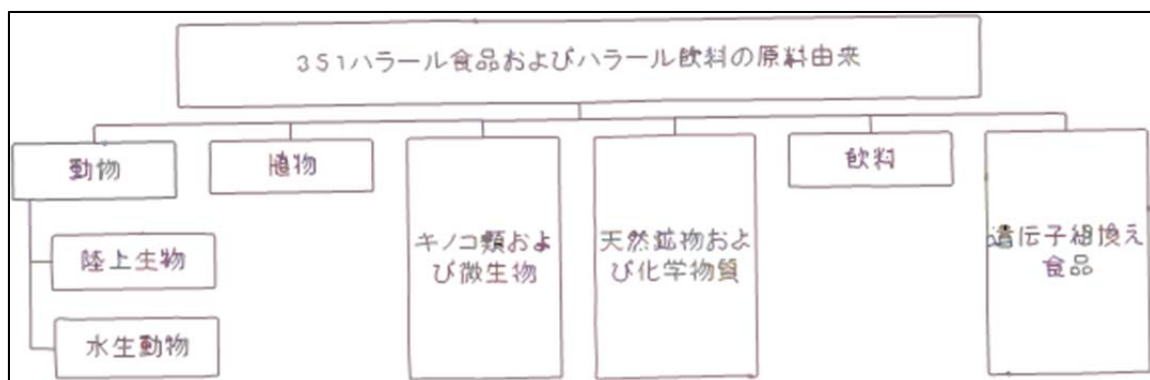
4)機械から出るプラスチック、ガラスもしくは金属の破片、ごみ、塵、有害ガスもしくは煙霧。

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

5)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。

③ハラール食品は、適正衛生基準(GHP)および適正製造基準(GMP)に従い、許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。

図表 7-1 ハラール食品およびハラール飲料の原料



(5) ハラール食品の加工

①ハラール食品の原料由来:

動物は次の2種類に区分される。

<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ールである。

- a) シャリー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、犬および近縁種
- 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
- 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、ヘビ、狩人蜂などの有害生物および有害動物
- f) 花蜂（アル・ナーラ）。キツツキ（フッドウ・フツドウ）等のイスラムで殺すことが禁じられている昆虫、動物
- g) シラミ、ハエ等不快とみなされる生物
- h) 意図的かつ継続的にナジス（不浄）である飼料を与えて飼育されたハラール動物
- i) ロバ。ラバ等。シャリー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

<水生動物>

水生動物とは、魚など、水中に棲み、水の外では生存できない動物である。有害なもの、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ールである。

ワニ、カメ、カエル等の水陸両生の動物はハラールではない。

ナジス（不浄）である場所に棲む水生動物および、意図的かつ継続的にナジス（不浄）である飼料を与えた水生動物はハラールではない。

養殖魚の餌にハラーム、ナジス（不浄）を含んでいる場合、魚がハラームとなる。

<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ールである。

毒性がないものはハラール、毒性があるとハラーム 毒を除去するとハラール

<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ールである。

毒性がないものはハラール、毒性があるとハラーム 毒を除去するとハラール

<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ールである。

毒性がないものはハラール、毒性があるとハラーム毒を除去するとハラール

<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ールである。

飲酒目的の醗酵で得られた飲料（酒類）はハラーム、味噌、醤油はアルコール生成しても醗酵状態とするものではないのでハラール

<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、またはシャリーア法でハラールでない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ールではない。

基本的にマレーシアスタンダードでは遺伝子組み換えはハラール、但し、中近東では遺伝子組み換えをハラームとしているので、特に植物油脂は不分別なので要注意である。

また、油糧種子粕の餌も問題となるケースである。

水生動物3. 5. 1. 2植物にかかわらず、有害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、シャリー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ールとなる。

例：ふぐ等

②食肉処理作業

食肉処理作業においては、シャリー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。

- 1) イスラム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おこなうこと。
- 2) 食肉処理者は、所轄官庁が発行するハラール食肉処理者証明書を保有していること。
- 3) 食肉処理行為は意図をもって、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ある動物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、もしくは生きていとみなされる(ハヤット・アルームスタキラー)こと。

注: 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。

- 7) 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。
- 8) 食肉処理の直前にタスミヤを唱えなければならない。
タスミヤとは「全能なる偉大なアッラーの御名において」を意味するおよび「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
- 9) メッカの方向を向いて食肉処理を行うことが望ましい。
- 10) 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
- 11) 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。
- 12) 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かぎり、「鋸で引くような」食肉処理の動作が許される。
- 13) 骨、爪および歯を食肉処理用具として使用しないこと。
- 14) 食肉処理の行為は、首の声門(喉仏)の真下の箇所、及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。
- 15) 食肉処理の行為においては、気管、食道および、頸動脈と頸静脈の両方を切断して、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。
- 16) 訓練を受けたイスラム教徒の検査官を任命し、動物がシャリーア法に則って食肉処理されたことを確認させること。

家禽類については、ハラー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。屠殺に入る直前に完全に失血死していることが絶対の条件で、少しでも動いた場合ライン停止させる。仮に、そのまま作業続行した場合、認証剥奪となる。

イスラム教では、動物に一切の苦痛を与えてはならない。従って、魚の生き作りはイスラム教に反する。ショックを与えて気絶されることは推奨しない。

ショックとはスタンニングのことで細かく電圧等の条件が決められている。マレーシアスタンダードではスタンニングは認めているが、中東では基本的にスタンニングは認めていない。

③加工、取扱い、流通および提供加工されたハラール食品は全て次の要件を満たすものとする。

- 1) シャリーア法でハラールではないとされている動物の部分もしくは製品、またはシャリー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
- 2) シャリーア法でナジス(不浄)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。
- 3) 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。

4) ナジス（不浄）であるものに汚染されていない機器や設備を利用して食品を準備、加工または製造すること。

5) 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、またはシャリーア法でナジス（不浄）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。

原料保管で、確実に区分け管理されていることが必要である。基本的に「緑色＝ハラール」なので緑色テープ、ポールで識別および区分けする。また、ハラール専用ラインは、「緑色」で「HALAL」の看板およびテープで明確に識別する。

(6) ハラール食品の貯蔵、輸送、陳列、販売および提供

① 貯蔵。輸送。陳列。販売または提供されるハラール食品は全て、非ハラールであるものの混入または非ハラールであるものによる汚染を防止するために「ハラール」と分類してラベル表示し、全ての段階において分離する。

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 保冷トラック等の輸送車両は、ハラール食品専用で当該のハラー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みたすものとする。

基本的に豚肉を積載した保冷トラックは、ハラームになる。但し、国内では達成できない。特に機内食企業への納品の場合、当該事項達成は不可能である。

(7) 包装、ラベル表示および広告

① ハラール食品は適切に包装する。包装材はハラールのものとし、次の要件を満たすものとする。

1) 包装材は、シャリーア法でナジスと定められた原料でできていないこと。

ゴムテープに一部豚由来物質使用がある。また、包装用フィルムに滑走剤にハラール証明のない動物油脂が使用されている。これらは、ハラール製品には使用できない。

2) シャリー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。

食器洗浄機がハラーム物質との兼用となるためハラール専用を準備する必要がある。

3) 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、またはシャリー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。

4) 包装材はハラール食品に毒作用を及ぼすものでないこと。

5) 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はなく、また、シャリーア法の原則に違反するようなものでないこと。

使用不可例：天使、エンジェルは、アッラーの使徒で使用できない。

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 製品に直接接触するラベルの材料は有害でないハラールのものとする。

④ ハラール食品およびハラールの人工香料は、ハム、肉骨茶、ベーコン、ビール、ラム等の非ハラール製品、および混乱を生じるおそれのあるその他のものに因んで名前を付けないものとする。

使用不可名称：アルコール、ビール、→ノンアルコールビール×ホップ炭酸飲料○

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つけるか、容器にラベルを貼付けし、次の情報を記載する。

1) 製品名

2) メートル法による正味重量（国際単位系）

3) 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

4) 原材料一覧

5) 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

6) 原産地

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。

- 1) 食肉処理日
- 2) 加工日

⑦広告はシャリーア法の原則に違反せず、シャリーア法に反する下品な要素を表示しないものとする。

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、現場検査にて遵守の検証を行う。

5. ハラル認証書

ハラル認証書は、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。

当該要求事項は、食品に関する内容でこれ以外に化粧品編、医薬編、物流サービス編がある。また4インドネシア（MU I）のスタンダードがあり、牛屠畜編、食品編、香料編の3つのカテゴリーで分けられている。