

説明項目

- 市場概要
- 流通構造
- 調査対象品目別調査・分析
 - 菓子類（米菓、スナック菓子）
 - 水産物（ブリ、ホタテ）
- **食品の輸入方法・手続き**
- 輸入品に係るハラール認証
- 食品の輸入・流通に係る障壁と輸出拡大に向けた方策案

サウジアラビアにおける主な農水関連政府組織

主な農水関連政府組織	略称	概要
環境・水・農業省 (Ministry of Environment Water & Agriculture)	MEWA	農業関連の先端技術開発の促進、環境に関係する政策検討や法整備、家畜や飼料分野の管理、水資源の保全と管理など
サウジアラビア食品医薬品局 (Saudi Food & Drug Authority)	SFDA	- 食品と動物飼料に関する規制と基準の制定を行うサウジアラビアの政府機関であり、国産食品と輸入食品の検査も担当する - SFDAはハラール認証対象であるか否かを問わず、食品全般の許認可を行う
サウジアラビア標準化公団 (Saudi Arabian Standards Organization)	SASO	包装・ラベル（食品と接触するものを含む非食品）に関する基準の発行を行うサウジアラビアの政府機関であり、国内で販売されるすべての食品に対する包装・ラベル基準の設定を行う
湾岸協力会標準化機構 (GCC* Standardization Organization)	GSO	- 湾岸協力理事会（GCC*）の一部として設立された組織であり、製品の品質、安全性、及び環境への影響に関する標準を策定し、GCC地域における標準化を促進している - GSOの食品関連基準と規制は、GCC地域に食品を輸入する際の主な参考資料となる
湾岸協力会議認可センター (GCC* Accreditation Center)	GAC	GCC地域において、ハラール認証団体の認可を担当する組織である

*GCC (Gulf Cooperation Council) : 湾岸協力理事会

1980年にサウジアラビア、アラブ首長国連邦（UAE）、バーレーン、オマーン、カタール、クウェートによって設立。防衛・経済をはじめとするあらゆる分野における参加国間での調整、統合、連携を目的としている。

サウジアラビアにおける食品輸入に関連する規制・基準の概要

概要

ハラール認証

- ・ サウジアラビアのハラール規制は原則としてGSOが制定したハラール基準に準拠（SFDA.FD/GSO 2055-1、SFDA.FD/GSO 993）
- ・ サウジアラビアでは豚肉やアルコールなどのハラーム*商品の輸入を禁止している
- ・ 牛肉や鶏肉などの食肉及び肉関連製品はハラール認証の取得が必要である
- ・ すべての食品は輸入段階で審査・検査を受け、ハラール性が認められると国内で流通可能となる
※ハラール認証の詳細は「輸入品に係るハラール認証」をご参照ください

日本産食品に対する 主な輸入規制

- ・ 豚肉：宗教上の理由（ハラーム*）で輸入禁止
- ・ 鶏肉：未解禁。疾病の発生の理由で輸入停止（2024年2月現在）
- ・ 牛肉：2020年6月、日本産牛肉の輸出条件及び輸出検疫証明書様式に合意。日本産牛肉を輸出するには、日本のハラールと畜証明書発行団体がサウジアラビア政府に登録されており、当該団体によってハラール認証を受け、都道府県等からの認定を受けていることが必要である
- ・ 水産物：SFDAに登録された認定水産加工施設であることが必要である（後述）

食品添加物

- ・ SFDAの「FD 2500/2021 食品への使用が認められている添加物」に準拠している。同規定に記載されていない添加物でも、以下の条件のいずれかに該当する場合はSFDAへの連絡が必要である
 - 食品添加物に関するFAO/WHO合同専門家委員会（JECFA）によって定められた「一日摂取許容量（ADI）」が割当てられている食品添加物
 - コーデックスの国際番号システム（INS）に記載のある添加物
- ・ 上記いずれの規定にも合致しない添加物を含む食品は、税関にて差し止められ、輸入者の負担で輸出国に送り返されるか、廃棄される

* イスラム法によって「禁じられているもの」を意味している

サウジアラビアにおける食品輸入に関連する規制・基準の概要

概要

残留農薬

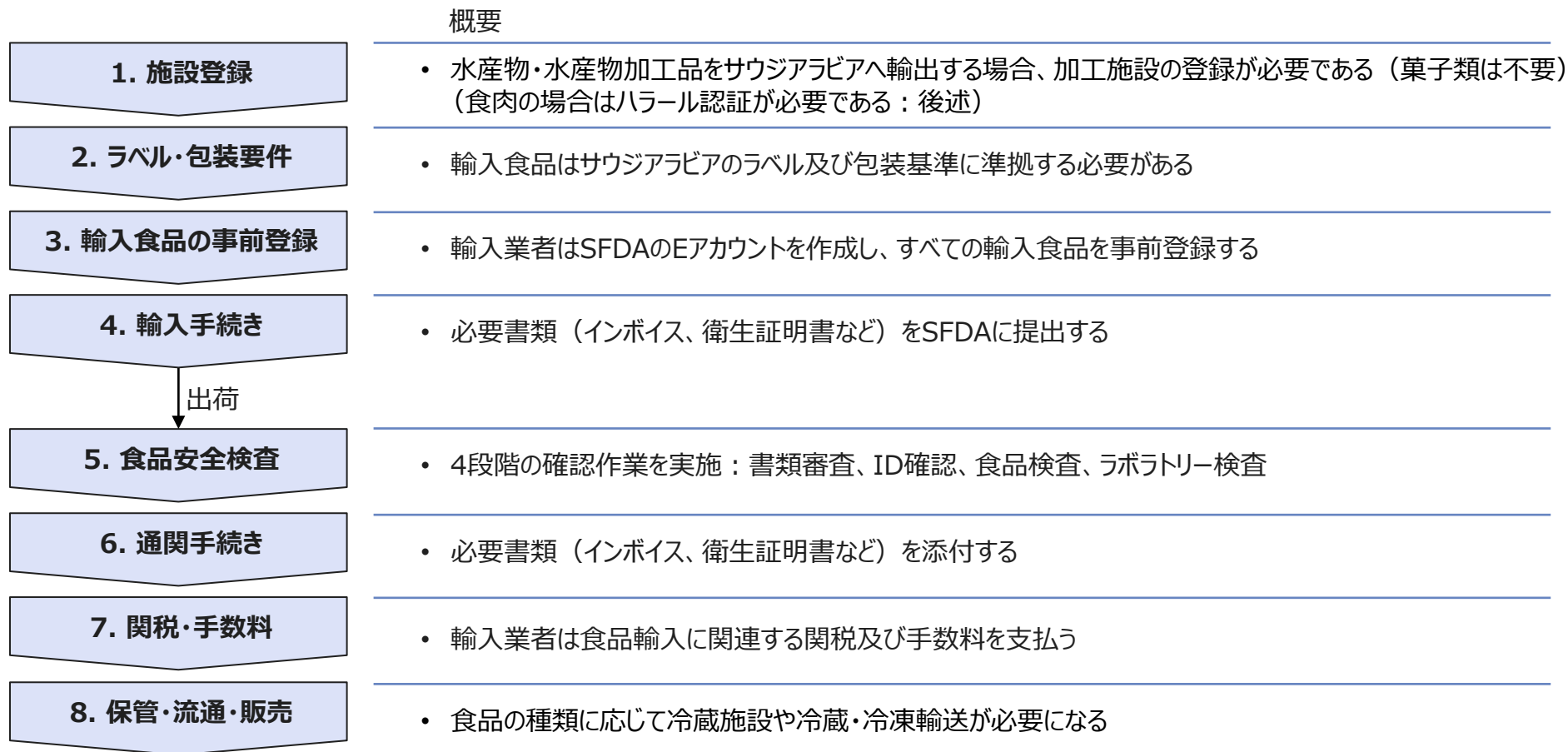
- サウジアラビアに輸入される食品については、同国（SFDA-FD 382/2018）及びGSOの残留農薬基準（GSO 2532:2016）が適用される
- 当該物質が両者に記載されていない場合はコーデックス国際基準、もしくはEU及び米国のどちらか数値の低い基準が適用される
- これら全ての基準に該当しない場合、上限値は0.01mg/kgと規定されている

その他の汚染物質

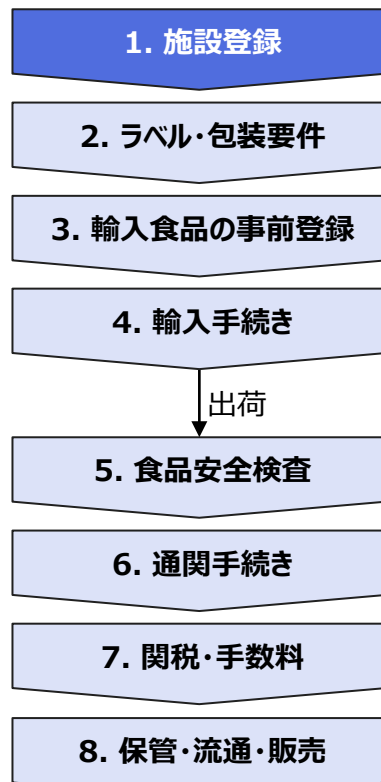
- 下記のGSO基準が適用される*
 - GSO 1016:2015 食品の微生物学的基準
 - GSO 1995:2015 甘味料規制
 - GSO 988:1998 放射線レベル（ガンマ線、セシウム134及び137）の上限に関する規制
 - GSO 2512:2016 プロバイオティクス添加乳製品に関する規制

*サウジアラビア政府は、2017年11月21日付で東京電力福島第一原子力発電所事故の発生に伴う日本産食品の輸入規制を撤廃した

サウジアラビア向け食品輸出プロセスの概要



サウジアラビア向け食品輸出プロセス 1. 施設登録



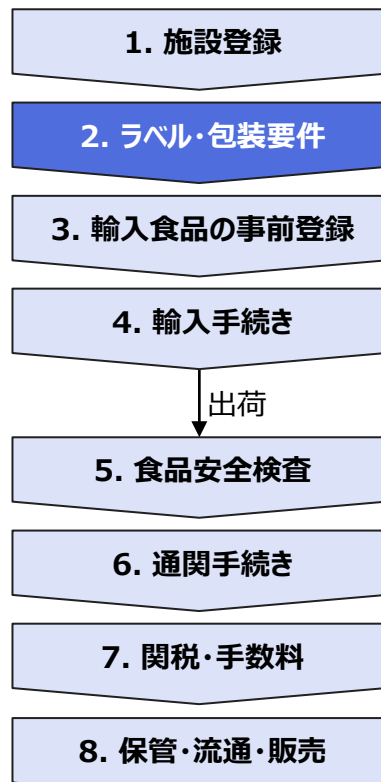
1. 施設登録

- サウジアラビア向けに水産物を輸出するには、水産物加工施設がSFDAに登録された認定水産加工施設であることが必要である（菓子類は不要）
 - SFDAへの登録は日本の認定機構を通じて施設登録する。令和5年9月1日時点、サウジアラビアから認定を受けている日本の認定機構は「JFCO 一般社団法人 日本食品認定機構」のみ
 - 施設登録が必要となるのは最終加工施設・最終保管施設のみ
 - 現在、SFDAに登録されている認定水産加工施設は約180施設あり、SFDAや農林水産省のウェブサイトで公開されている
- 日本国内での認定の流れ
 1. 日本食品認定機構へ申請に必要な情報・書類を提出する（後述）
 2. 施設認定が可能と判断された場合、施設認定費用：10,000円/件（税別）を支払う
 3. 日本食品認定機構が農林水産省輸出・国際局輸出支援課へ適合施設として認定したことを報告する
 4. 農林水産省がウェブサイト上に認定施設リストとして公表する
※施設登録の更新期限はないが、提出書類内に更新期限のあるものがあり（営業許可証など）、それらの更新期限が来たら日本食品認定機構まで連絡する必要がある
- 申請に必要な情報・書類
 1. サウジアラビア向け輸出水産食品施設認定申請書（右記リンクより取得可）
 2. 認定申請施設が認定要件を満たすことを証明する許可証等の写し
※2. について、以下のいずれかを満たしていることが分かる書類が必要である
 - 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条に基づく営業許可を有し、又は食品衛生法第57条に基づく営業届出を行っている施設であること
 - 条例等に基づき、食品製造等の営業許可を有し、又は営業に係る届出等を行っている施設であること
 - 食品衛生監視員による監視指導の結果、一定程度の衛生管理が実施されていることが食品衛生監視票等の書類で確認可能な施設であること
 - 「英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱」に基づく認定施設であること
- その他留意事項
 - 水産物を輸出するためには、別途、衛生証明書の発行手続が必要である（後述）
 - 衛生証明書は通関手続きの際に必要となり、事前の施設登録が必要である

根拠法令及び関連リンク
(2024年2月現在)

- SFDA Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia (2022年3月17日) : <https://sfda.gov.sa/sites/default/files/2022-03/SFDAFood4654E.pdf>
- 日本食品認定機構（手続き方法） : https://jfco.or.jp/?page_id=1446
- SFDA 認定水産加工施設（2024年1月14日更新） : https://www.sfda.gov.sa/en/list_countries
- 農林水産省 登録認定機関リスト（2023年9月1日更新） : https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/tourokuninteikikan/tourokuninteikikan_ichiran.html
- 農林水産省「サウジアラビア向け輸出水産食品の取扱要綱」（2023年9月1日更新） : https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i4/attach/pdf/yusyutu_s hinsei_tyuto-28.pdf

サウジアラビア向け食品輸出プロセス 2. ラベル・包装要件 (1/3)



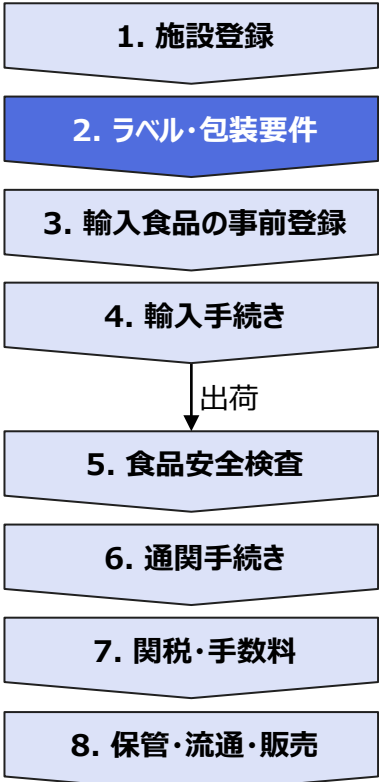
2. ラベル・包装要件

- すべての輸入及び現地生産の包装食品は、SFDA.FD/GSO 9:2013 (Labeling of Prepackaged Food Stuffs) に示されたラベル表示要件を満たさなければならない
 - 印刷、貼り付け、刻印のいずれでも良いが、取り外しが不可能であること
 - 包装食品のラベルはアラビア語であるかラベルにアラビア語の翻訳を含める必要がある
- ラベルへの記載が必要なもの
 - 製品名
 - 原材料のリスト（重量割合が高い順）
 - 栄養表示（後述）
 - 正味の重量
 - 製造者または包装者の名前と住所
 - 原産国または製造国
 - 製品の製造年月日と消費期限
- 製造年月日と消費期限は、パッケージのラベルに次のように記載する
 - 日-月-年：消費期限が3ヶ月未満の食品
 - Month-Year：消費期限が3ヶ月を超える食品
- 製造年月日と消費期限に関する留意事項
 - 日付は、すべてのパッケージまたは製造者によるオリジナルのラベルに直接刻印、浮き彫り、または除去できないインクによって印刷されなければならない
 - 製造日や消費期限を示すシールを追加で貼ることは許されない
 - 同じパッケージに複数の製造日または消費期限を記載することはできない
 - 特定の消費期限がない製品（塩、スパイスなど）については、製造または加工の日付のみを表示する必要がある（mm/yy）

根拠法令及び関連リンク
(2024年2月現在)

- 包装食品のラベル表示
(SFDA.FD/GSO 9:2013 Labeling of Prepackaged Food Stuffs) :
https://members.wto.org/crnatatachments/2015/TBT/KWT/15_265_2_00_e.pdf
- 食品の消費期限記載の義務化
(SFDA.FD/GSO 150-1 Expiration dates for food products- Part 1: Mandatory expiration dates) :
<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/59830-Expiration-dates-for-food-products-Part-1-Mandatory-expiration-dates>
- 栄養表示の要件 (SFDA.FD 2233:2018 Requirements of Nutritional Labeling) :
https://www.gov.br/agricultura/p/t-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/exportacao-dipov/qualidade-vegetal/exportadores/arquivo-arabia-saudita/sfda_fd_2233_2018_labeling.pdf

サウジアラビア向け食品輸出プロセス 2. ラベル・包装要件 (2/3)



2. ラベル・包装要件

- 栄養表示の要件
 - SFDAはカロリー、炭水化物、タンパク質、脂肪、その他製品の栄養価または消費者の健康や安全に影響を与える可能性のある成分の数などの栄養情報の開示義務を課している
 - SFDAは、食品の輸入業者及び国内製造業者が必要な栄養情報を開示する際に、SFDA.FD/GSO 9:2013 (Labeling of Prepackaged Food Products) 及び SFDA.FD 2233:2018 (Requirements of Nutritional Labeling) などの関連法規を厳格に遵守するよう求めている
 - 以下の表はSFDAから提供されたもので、栄養表示条件を満たしていると考えられる

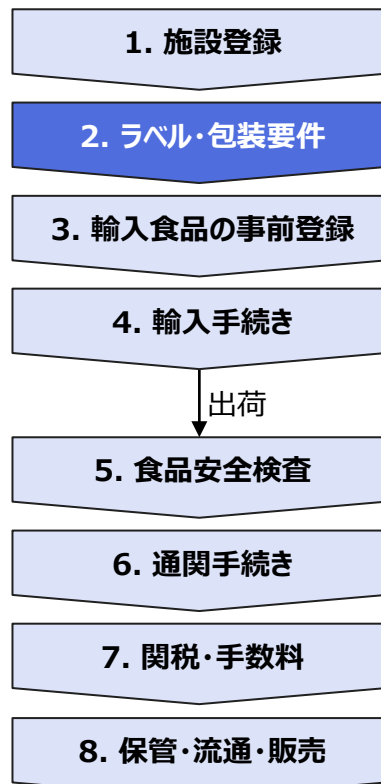
栄養成分表示 (例)

1容器あたり 8食分
1食分 2/3カップ (55g)
1食分または100mlまたは100gあたりの量
カロリー 230
1日の必要量割合
コレステロール 0mg 0%
ナトリウム 160mg 7%
総炭水化物 37g 13%
食物繊維 4g 14%
総糖類 4g
加糖 10g 20%
たんぱく質 3g
2000カロリーを含む栄養食に基づく1食分の栄養素の1日当たりの必要摂取量を下回っている

根拠法令及び関連リンク
(2024年2月現在)

- 包装食品のラベル表示 (SFDA.FD/GSO 9:2013 Labeling of Prepackaged Food Stuffs) : https://members.wto.org/crnatatachments/2015/TBT/KWT/15_265_2_00_e.pdf
- 食品の消費期限記載の義務化 (SFDA.FD/GSO 150-1 Expiration dates for food products- Part 1: Mandatory expiration dates) : <https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/59830-Expiration-dates-for-food-products-Part-1-Mandatory-expiration-dates>
- 栄養表示の要件 (SFDA.FD 2233:2018 Requirements of Nutritional Labeling) : https://www.gov.br/agricultura/p-t-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/exportacao-dipov/qualidade-vegetal/exportadores/arquivo-arabia-saudita/sfda_fd_2233_2018_labeling.pdf

サウジアラビア向け食品輸出プロセス 2. ラベル・包装要件 (3/3)



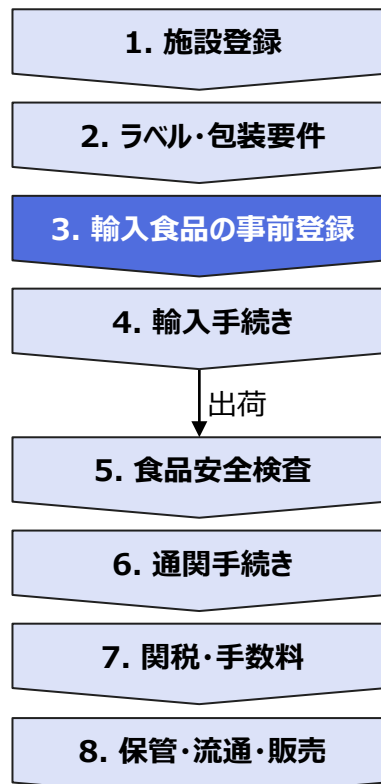
2. ラベル・包装要件

- サウジアラビア標準化公団（SASO）が食品の包装・ラベルに関する基準を発行している
- 食品包装の一般要求事項（GSO 839:1997）
 - パッケージの製造、形成、または処理に使用されるすべての包装材料は食品の包装に適した素材であり、関連するサウジアラビアの基準に準拠したものではない
 - 清潔で、被包装物の汚染を許さない状態であること
 - 被包装物の特性を維持し、好ましくない臭気、風味、味を吸収しないように保護すること
 - 微生物、昆虫、げっ歯類*、汚れなどの汚染から被包装物を保護すること
 - 食品の場合は湿気を通さないものであること
 - 環境条件や衝撃、振動、静的ストレスなどから被包装物を保護し、取り扱い中も無傷であること
 - 医薬品的な形状であってはならない
- 食品の包装に使用されるプラスチックパッケージの要件と仕様（GSO 1863:2013）
 - 本基準では、食品の包装に使用されるプラスチックパッケージのラベルに以下の表示情報を記載することが求められている
 - ・ プラスチック素材の種類
 - ・ パッケージの種類に応じた重量、容量、数、または寸法
 - ・ 食品グレードの表示
 - ・ 使用用途
 - ・ 使用上の注意
 - ・ 該当する場合は警告を表示
- アルミホイル製食品パッケージの一般的な要求事項（SASO 2173/2003）
 - アルミニウムの純度は99%以上であること
 - 各パッケージはつなぎ目のない1枚のアルミ箔でできており、穴や傷のないものであること
 - 用途に応じた強度について、ユーザーと本パッケージの製造元との合意に基づき、200μmを超えない厚さの箔を使用すること
 - 保護層でコーティングされたアルミ箔の場合、コーティング材が食品に移行せず、食品に臭いや風味を付与しないこと
 - 水、臭気、ガスに対して不透過性でなければならない
 - 脂肪食品を光から保護するために、光を通さないものであること
 - 食品を熱の損失や獲得から十分に保護するものでなければならない

根拠法令及び関連リンク
(2024年2月現在)

- SASO :
<https://www.saso.gov.sa/en/pages/default.aspx>
- 食品包装の一般要求事項（GSO 839:1997）
- 食品の包装に使用されるプラスチックパッケージの要件と仕様（GSO 1863:2013）
- アルミホイル製食品パッケージの一般的な要求事項（SASO 2173/2003）

サウジアラビア向け食品輸出プロセス 3. 輸入食品の事前登録



3. 輸入食品の事前登録

- 輸入手続きは、輸入業者または代理店（以下、輸入業者）を通じて行われる。すべての輸入食品（原料を含む）は、SFDAの電子通関システム（SFDA E-Service FRCS）に事前登録する必要がある。
 - 輸入業者はSFDAに登録する必要があり、商業登記の事業内容に食品の輸入と流通を含む必要がある
 - 輸入業者は必ずしも現地法人である必要はないが、輸入規制の確実な遵守、当局との円滑なコミュニケーション、スムーズな輸入プロセスの遂行のためには現地法人との連携が推奨される（インタビュー調査より）
 - たとえ同じ製品が他の輸入業者によってすでに登録されていたとしても、新たにSFDAに登録する必要がある
 - SFDAは電子通関システムで事前登録されていない輸入食品の通関手続きを一切行わない
- 事前登録の手続き
 1. SFDAの輸入食品管理部門のE-Service（FRCS）にアカウントを開設する
 2. 製品に関する情報（HSコード、品目コード、英語及びアラビア語の記載成分、各製品の写真、製品ラベルのコピーなど）をアップロードする

※ラベルにはSFDA.FD/GSO 9:2013（Labeling of Prepackaged Food Stuff）が要求するすべての情報が含まれている必要がある
- 実施者
 - 現地の輸入業者または代理店
- 所管官庁・機関
 - SFDA
- その他留意事項
 - 輸入業者は、倉庫の住所、SFDAとコミュニケーションが図れるスタッフの氏名（アラビア語での対応が必要）、各サウジアラビア入港地で契約している通関業者も登録する必要がある
 - 登録は無料で有効期限もないが、製品の処方やラベルに変更があった場合、輸入業者は再登録を行う必要がある

根拠法令及び関連リンク
(2024年2月現在)

- SFDA Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia（2022年3月17日）：
<https://sfda.gov.sa/sites/default/files/2022-03/SFDAFood4654E.pdf>
- SFDA E-Service（FRCS）：
<https://frcs.sfda.gov.sa/Login.aspx>
- 包装食品のラベル表示
（SFDA.FD/GSO 9:2013 Labeling of Prepackaged Food Stuff）：
https://members.wto.org/crnatatachments/2015/TBT/KWT/15_265_2_00_e.pdf



上図：SFDA E-Service FRCS ログイン画面

サウジアラビア向け食品輸出プロセス 4. 輸入手続き（1/3）



4. 輸入手続き

■ 申請に必要な書類

1. 輸出企業の所在地の商工会議所が証明したインボイスの原本
2. 輸入元国の衛生証明書（後述）（必要な場合）
3. その他主な証明書（食品ごとに必要な証明書が異なる）

- 輸入元国の原産地証明書（写し）
- 輸入元国の動物検疫証明書
- ハラル証明書（原本）*
- 食肉・家禽類の食肉処理証明書（原本）*

* SFDAに登録された日本のハラル認証団体が発行したハラル証明書、食肉処理証明書が必要

■ 衛生証明書（Health Certificate）

- 生産者名や輸出国、ハラルと畜証明書の有無、輸出する水産物が汚染されておらず安全であることを確認するのに必要な要件などを記載する必要がある
- 右記リンク（SFDA Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia）のページ18～42にSFDAの衛生証明書・検疫証明書のモデルが掲載されている（次ページに衛生証明書のモデルを抜粋して掲載）
- ハチミツ、青果物加工品、卵製品、乳製品などについても衛生証明書が必要である
- 生の果物、野菜、穀物を輸入する場合、輸入元国の管轄当局が発行した植物検疫証明書が必要である（SFDAに確認したところ、衛生証明書は必要ない）

■ 所管官庁・機関

- SFDA

根拠法令及び関連リンク
（2024年2月現在）

- SFDA Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia（2022年3月17日）：
<https://sfda.gov.sa/sites/default/files/2022-03/SFDAFood4654E.pdf>
- 日本食品認定機構（手続き方法）：
https://jfco.or.jp/?page_id=1446

サウジアラビアにおける食品輸入方法・手続き及び輸出拡大に向けた方策案
 参考：SFDAによる衛生証明書のモデル（水産物）（2/3）

Health Certificate for Export of Products of Aquatic Animal Origin to the Kingdom of Saudi Arabia (KSA)		الشهادة الصحية لتصدير المنتجات البحرية ذات أصل حيواني إلى المملكة العربية السعودية																			
Consignor (Exporter)	المرسل (المصدر)	Certificate Reference No.	الرقم المرجعي للشهادة الصحية																		
Name	الاسم	Place of Issue	مكان الإصدار																		
Address	العنوان	Date of Issue	تاريخ الإصدار																		
Consignee (Importer)	المرسل إليه (المستورد)	Competent/Certifying Authority																			
		الدولة الرقابية المختصة																			
		Address																			
Name	الاسم	Country of origin	بلد المنشأ																		
		ISO code	رمز الأيزو																		
Address	العنوان	Country of Destination	بلد الوصول																		
		ISO code	رمز الأيزو																		
Producer	الشركة الصانعة	Packing Est. (if applicable)	الشركة المعبأة (إن وجد)																		
Name	الاسم	Name	الاسم																		
Address	العنوان	Address	العنوان																		
Border of Entry/Country of Destination	بلد الوصول /منفذ الدخول	Border of Loading/Country of Dispatch	بلد المقادرة/موقع التجهيل																		
Means of transport/conveyance	وسيلة النقل	Conveyance Identification No.	الرقم للتعريف/هوية																		
		Conveyance Identification No.	وسيلة النقل																		
		Temperature of Food product	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية																		
By Air	جوي	Ambient	درجة حرارة الغرفة																		
By Sea	بحري	Chilled	مبرد																		
By Road	بري	Frozen	مجمد																		
Commodities Certified for:																					
تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: ☐ Human Consumption Directly ☐ بعد معالجة إضافية ☐ After Further Process ☐ أخرى																					
Identification of the Food Products																					
<table> <tr> <th>Name & Description of Food</th> <th>HS-Code</th> <th>Treatment Type</th> <th>Brand Name</th> <th>Production Date</th> <th>Expiry Date</th> <th>No Packages</th> <th>Batch/Lot No.</th> <th>Total Weight</th> </tr> <tr> <td>اسم ووصف المادة الغذائية</td> <td>بند الترخيص الجمركية</td> <td>نوع المعالجة</td> <td>العلامة التجارية</td> <td>تاريخ الإنتاج</td> <td>تاريخ الانتهاء</td> <td>عدد الطرود</td> <td>رقم الشحنة/الدفعة</td> <td>الوزن الكلي</td> </tr> </table>				Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight	اسم ووصف المادة الغذائية	بند الترخيص الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم الشحنة/الدفعة	الوزن الكلي
Name & Description of Food	HS-Code	Treatment Type	Brand Name	Production Date	Expiry Date	No Packages	Batch/Lot No.	Total Weight													
اسم ووصف المادة الغذائية	بند الترخيص الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم الشحنة/الدفعة	الوزن الكلي													
Health Attestations		الإفادات الصحية																			
The products of aquatic animal origin are safe and fit for human consumption.		أن المنتجات البحرية سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الآدمي.																			
The products of aquatic animal origin are derived from non-toxic species that do not cause any sign of disease.		أن مصدر المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني من فصائل غير سامة ولا تسبب أي علامات مرضية.																			
Where aquatic animals are grown in farms or aquaculture production areas, hygiene requirements are under the control of the competent authority of the country of origin.		في حال تربية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني ضمن مزارع أو مناطق إنتاج بحرية، فإن هذه المناطق خاضعة للرقابة على المتطلبات الصحية من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ.																			

The aquatic animals have been fed from feed that is produced in compliance with GMP & HACCP principles or its equivalent and is free from any physical, chemical or biological contaminants that are prohibited internationally.	تم تغذية الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني على أعلاف صنعت وفقاً لممارسات التصنيع الجيد ونظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة أو ما يكافئها وخالية من أية ملوثات فيزيائية أو كيميائية أو بيولوجية محظورة دولياً.
The products of aquatic animal origin were handled in an establishment that has been subjected to inspection by the competent authority of the country of origin and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.	تم إجراء عمليات تداول المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني في منشأة خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلها.
The products of aquatic animal origin has been derived from healthy animals that have no apparent evidence of any contagious and/or infectious disease as listed by (OIE).	أن المنتجات البحرية المعدة للاستهلاك الآدمي لم تظهر عليها أعراض الأمراض المعدية وأ/أو الوبائية والممنوعة في فوائم المنظمة الدولية للصحة الحيوانية (OIE).
The products of aquatic animal origin which have never been fed with animal protein (with the exception of fish meals from different species than the cultured one), including meat, bone meal, greaves, or any other sources prohibited by the Islamic Sharia such as blood or derivatives of porcine.	أن الأحياء البحرية ذات الأصل الحيواني لم تغذى على أعلاف تحتوي على بروتين حيواني (باستثناء مسحوق السمك شريطة أن لا يكون من أسماك مستزرعة من نفس الجنس) بما في ذلك اللحوم ومسحوق العظام والدهون المجففة وأي مادة تتعارض مع الشريعة الإسلامية مثل مشتقات الخنزير أو الدم.
The aquatic animals were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur naturally by multiplication and /or natural recombination.	أن تكون الأحياء البحرية غير محورة وراثياً أو تم الحصول عليها عن طريق استخدام التقنية الحيوية الحديثة.
The products of aquatic animal origin have been and handled in accordance with GSO 1694	تم تداول المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني وفق الطرق الصحية المسلمية بما يتوافق مع المواصفة القياسية الخليجية GSO 1694
The water (including the ice) use to process or transport the aquatic animals or its products is not contaminated with the pathogenic agent and comply with technical regulation GSO 149, and the processing prevents cross contamination of The products of aquatic animal origin.	الماء المستخدم في تصنيع ونقل الأحياء البحرية ومنتجاتها (يشمل ذلك الثلج) لا يحتوي على ملوثات ومطابق لللائحة الفنية الخليجية GSO 149، كما أن الإنتاج يضمن عدم التلوث الخلطي للأحياء البحرية ومنتجاتها
The products of aquatic animal origin satisfies the conditions laid down in technical regulation GSO 1016 on microbiological criteria for foodstuffs.	أن المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني مطابقة لللائحة الفنية الخليجية رقم GSO 1016 الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية.
The products of aquatic animal origin satisfies the conditions laid down in technical regulation GSO 2481 on Maximum Residues Limits (MRLs) of Veterinary Drugs in Food.	أن المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني تلتزم بالحدود القصوى للمخلفات البيطرية في الأغذية.
The products of aquatic animal origin has been obtained separate from meat not conforming to the requirements set out in this certificate during all stages of its production, transport and storage.	تم إنتاج المنتجات البحرية ذات الأصل الحيواني بمعزل تام عن أي منتج لا يتوافق مع المتطلبات المنصوص عليها في هذه الشهادة خلال جميع مراحل الإنتاج والنقل والتخزين.

出典：SFDA Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia（ページ24～26：水産物の衛生証明書のモデル）

サウジアラビア向け食品輸出プロセス 4. 輸入手続き (3/3)



4. 輸入手続き

■ 衛生証明書の発行手続き（水産物の場合）

- 水産物の衛生証明書は日本食品認定機構において発行が可能である。以下、日本食品認定機構のウェブサイトより手続き方法を抜粋して記載している。申請書類は右記リンク先より入手できる。
- 1. サウジアラビア向け輸出水産食品のための衛生証明書の発行は、次に掲げる要件の全てに適合するときに行う
 - サウジアラビア向け認定施設として認定された施設において最終加工されたものであること
 - 別紙様式5（1. 輸出水産食品の詳細）と添付書類の内容が合致していること
 - 関税法（昭和29年法律第61号）第2条第1項第4号に規定する「内国貨物」であること
 - 養殖由来の場合、サウジアラビア向け輸出水産食品の取扱要綱 別添1（養殖由来水産食品の要件）を満たすものであること
- 2. 輸出者は、サウジアラビア向け輸出水産食品の輸出の都度、「サウジアラビア向け輸出水産食品衛生証明書発行申請書（別紙様式5）」に日本語及び英語を記入した後、下記a. からc. までの書類等を添付し、（別紙様式5）内の「2. 誓約事項」を了承のうえ、日本食品機構へ提出する
- 3. あわせて「Health Certificate for Export of Products of Aquatic Animal Origin to the Kingdom of Saudi Arabia (KSA)（別紙様式6）」に、（別紙様式5）と関連する項目について記載し提出する
- 4. 日本食品機構は、申請を受けたとき、提出のあった書類を審査した後、問題がないと認められるときに証明書原本を交付する。証明書の発行には証明書発行費用：10,000円/件（税別）がかかる

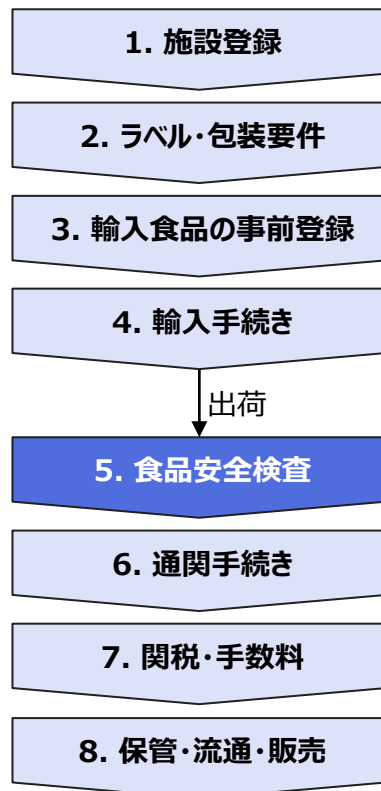
■ 衛生証明書の発行に必要な書類

- サウジアラビア向け輸出水産食品証明書発行申請書（別紙様式5）
- Health Certificate for Export of Products of Aquatic Animal Origin to the Kingdom of Saudi Arabia (KSA)（別紙様式6）
- 添付書類
 - ※添付書類は以下のa～cとするが、別紙様式5（輸出水産食品の詳細）の内容が確認できるものであれば、全てを提出する必要はない
 - a. インボイスの写し b. パッキング・リストの写し c. 船荷証券（BL）又は航空貨物運送状（AWB）の写し
 - ※c. 船荷証券（BL）又は航空貨物運送状（AWB）の写しを申請時に提出できないときは、証明書発行日までに提出する

根拠法令及び関連リンク
（2024年2月現在）

- SFDA Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia（2022年3月17日）：
<https://sfda.gov.sa/sites/default/files/2022-03/SFDAFood4654E.pdf>
- 日本食品認定機構（手続き方法）：
https://jfco.or.jp/?page_id=1446

サウジアラビア向け食品輸出プロセス 5. 食品安全検査



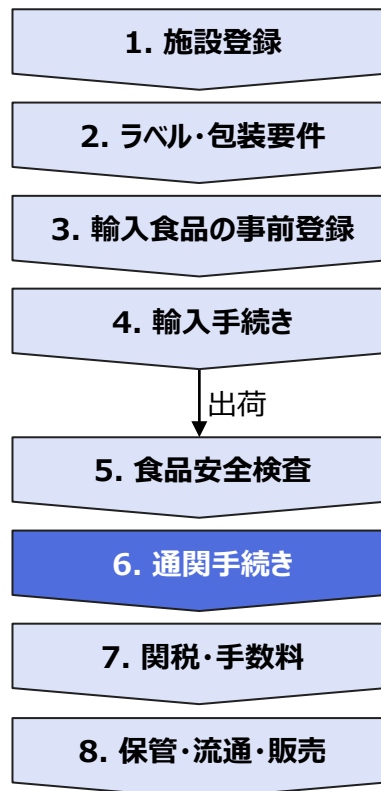
5. 食品安全検査

- 国境検査所（BIP）において、SFDAが以下4つの検査プロセスを実施する
 1. 書類検査
 2. ID検査
 3. 現物検査
 4. ラボでの検査
- 書類検査
 - 荷物に添付されたすべての証明書と書類をチェックし、必要な書類がすべて揃っていることを確認する
- ID審査
 - 輸入されるすべての食品の同一性を、添付書類の情報と適合して確認する
- 現物検査
 - すべての食品が基準に適合しているか、定められた表示要件を満たしているか、コンテナの内部温度が基準に適合しているかを検証する（後述）
- ラボでの検査
 - 最終決定を下すためにラボ検査が必要な場合、無作為にサンプルを取り出し、許可された研究所で検査する。アルコール含有の有無などを検査する
- 所管官庁・機関
 - SFDA
- その他留意事項
 - 製品が国境検査所（BIP）の検査官に拒否された場合、輸入業者はSFDA本部に文書で不服を申し立てが可能である。検査官に判断ミスがあった場合、決定は撤回され、承認される

根拠法令及び関連リンク
(2024年2月現在)

- SFDA Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia (2022年3月17日) :
<https://sfda.gov.sa/sites/default/files/2022-03/SFDAFood4654E.pdf>

サウジアラビア向け食品輸出プロセス 6. 通関手続き



6. 通関手続き

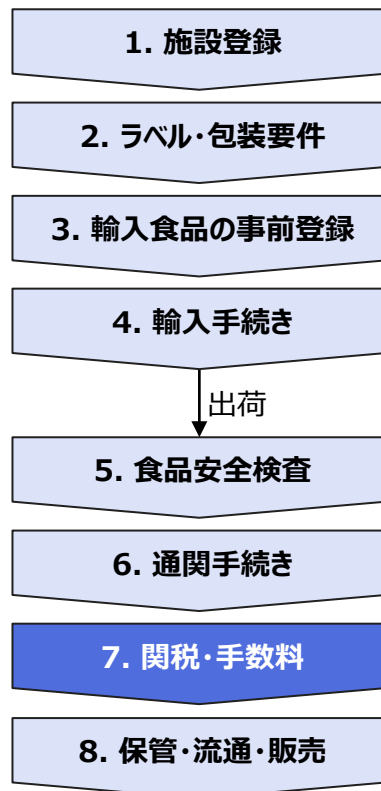
- 輸入通関においては、以下の必要書類を食品別に提出する
 - インボイス（CIF（運賃保険料込みの条件）で発行されたもの）
 - 船荷証券（Bill of Landing）
 - 輸入元国の衛生証明書（必要な場合）など
- 実施者
 - 現地の輸入業者または代理店
- 所管官庁・機関
 - SFDA
- その他留意事項
 - FOB（Free on Board）*ベースで輸入する場合、サウジアラビアの輸入業者は運賃と保険料を負担し、荷物がサウジアラビアの入港地に到着した際にコマーシャル・インボイスとともにサウジアラビア税関にインボイスを提出する必要がある
 - サウジアラビア税関は、輸入食品のCIF情報を輸入関税の査定と賦課のために必要とする
 - すべての書類が整い、輸入品がサウジアラビアの基準や仕様に合致していれば、コンテナは通常5営業日以内に通関する
 - 現地輸入業者によると、厳格な輸入規制や保守的な制度運用により生鮮・冷蔵品の通関に1日以上時間を要し、冷蔵品が損傷を受けるケースもあるという（現地インタビューより）

* 輸出港で、買い手（輸入者）が指定する船舶に貨物を積み込むことによって契約が完了する。この際、運賃及び保険料は買い手が負担する

根拠法令及び関連リンク
(2024年2月現在)

- SFDA Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia（2022年3月17日）：
<https://sfda.gov.sa/sites/default/files/2022-03/SFDAFood4654E.pdf>

サウジアラビア向け食品輸出プロセス 7. 関税・手数料



7. 関税・手数料

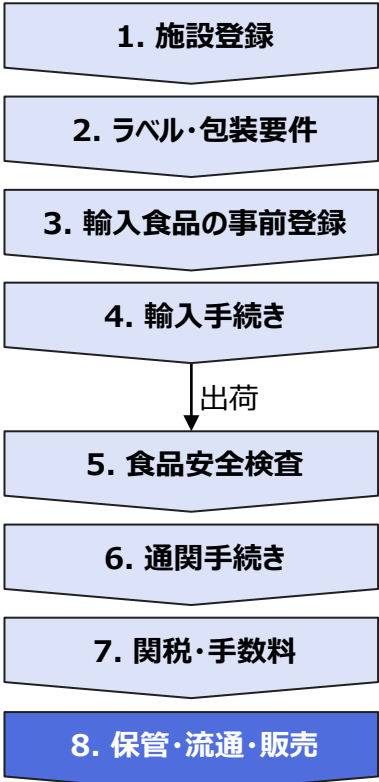
- サウジアラビアの関税は、GCC統一関税同盟法により、食品を含む多くの品目の関税は5%（GCC諸国からの輸入品は免税）と定められているが一部例外もある。品目別（HSコード）の関税率は、ザカート・税・関税庁のホームページからで検索できる
 - 動物、魚類、野菜、穀物、書籍、医薬品、貴金属、航空機、船舶等（関税率0%）
- 実施者
 - 現地の輸入業者または代理店
- 所管官庁・機関
 - ザカート・税・税関庁
- その他留意事項
 - 日本を対象とした特別協定や特別関税率はない

根拠法令及び関連リンク
(2024年2月現在)

- ザカート・税・関税庁 ホームページ：
<https://zatca.gov.sa/en/Pages/default.aspx>
- ザカート・税・関税庁 関税率の検索：
https://zatca.gov.sa/ar/eServices/Pages/eServices_220.aspx
- JETRO 関税制度：
https://www.jetro.go.jp/world/middle_east/sa/trade_03.html

サウジアラビアにおける食品輸入方法・手続き及び輸出拡大に向けた方策案

サウジアラビア向け食品輸出プロセス 8. 保管・流通・販売



8. 保管・流通・販売

- サウジアラビアにおける食品輸送に関する要件は“SFDA General Requirements for Food Transport”で定められている
- 食品の輸送業者や流通業者は以下の責任を負う
 - 適切な清掃と衛生管理を行う
 - 複数の種類の食品を貨物に含む場合、適切な分離を行う
 - 輸送中の食品を適切な温度下で管理する（基準温度は食品タイプによって異なる）
 - 輸送中に汚染または腐敗した食品を直ちに処分する
 - 冷凍食品を輸送する場合、冷凍庫の温度は-18℃以下であること

根拠法令及び関連リンク
(2024年2月現在)

- 食品輸送に関する要件 SFDA General Requirements for Food Transport (2020年1月9日更新) : https://www.sfda.gov.sa/sites/default/files/2021-10/GeneralRequirementsFoodTransport_0.pdf

Table (4) / Continued

Temperature Controls for Transporting Chilled Meat & Meat Products

Foodstuff Type/ product	Temperature Not More Than (°C)
Edible organs and guts of big animals (Liver- Kidney – heart – tongue – spleen – tail – hearts –etc)	5°C
Sausage (Hot dog) Meats and poultry	- 0.5 to 1°C
Brain, testicles, and tripe	5°C
Kebab, kofta, and meatball	5°C
Packed and unpacked fish	0°C
Crustacean	0°C
Fish burger	5°C
Crayfish	5°C
Caviar (Fish egg) in saline solution	10 to 18°C

魚（包装・未包装）は0℃以下

Table (12) / Continued

Other Various Products

Foodstuff Type	Transportation Temperature (°C)
Food flavors and colors powders	30°C
Liquid food flavors and colors	30°C
Crunchy snacks	30°C
Fresh eggs (Table eggs)	11 to 15°C
Pasteurized liquid eggs	5°C
Vinegar	30°C
Gum	30°C
Coffee creamer	30°C
All types of packaging tea bags	30°C
Nutritious beverages powders such as those that contain sugar, milk solids, flour, barley, chocolate powder, calcium carbonate, various bicarbonate flavors...etc.	30°C
Artificial drinking powder	30°C
Chocolate powder	30°C
Jelly powder	30°C

スナック類は30℃以下

出典：SFDA、米国農務省、JETROウェブサイト等よりGlobal Angle作成

説明項目

- 市場概要
- 流通構造
- 調査対象品目別調査・分析
 - 菓子類（米菓、スナック菓子）
 - 水産物（ブリ、ホタテ）
- 食品の輸入方法・手続き
- **輸入品に係るハラル認証**
- 食品の輸入・流通に係る障壁と輸出拡大に向けた方策案

サウジアラビアにおける輸入品に係るハラール認証

SFDAの“Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia”によると、サウジアラビアのハラール規制は原則としてGSO（GCC* Standardization Organization：湾岸協力会標準化機構）が制定したハラール基準（SFDA.FD/GSO 2055-1、SFDA.FD/GSO 993）に準拠している。

GSO 2055-1/2015では、ハラール食品とはイスラム教のルールに従って、食べる、飲む、注入する、吸引することで摂取することが許される食品及び飲料であり、規制に記載されている要件に適合するものと定義されている。

関連するGSOのハラール基準	概要
GSO 993:2015 “Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules”	イスラム法に基づく動物のと畜に関する要求事項
GSO 2055 1:2015 “Halal Food Part 1 General Requirement”	ハラール食品－第1部 一般要求事項
GSO 2055 2:2015 “Halal products Part 2 Requirements for Halal Certification Bodies”	ハラール製品－第2部 ハラール認証団体に関する要求事項
GSO 2055 3:2015 “Halal Food Part 3 Requirements for Halal Accreditation Body Accrediting Halal Certification”	ハラール食品－第3部 ハラール認証団体の認可組織に対する要求事項
GSO 2468:2015 “Halal Foods – Management System Requirements For Transportation Of Goods And/Or Cargo Chain Services”	ハラール食品－製品及び/あるいはカーゴ・チェーン・サービスの輸送に係る管理体制に関する要求事項
GSO 2469:2015 “Halal Foods – Management System Requirements For Warehousing And Related Activities”	ハラール食品－倉庫及び関連活動に係る管理体制に関する要求事項
GSO 2470:2015 “Halal Foods – Management System Requirements For Retailing”	ハラール食品－小売りに係る管理体制に関する要求事項

*GCC (Gulf Cooperation Council)：湾岸協力理事会
1980年にサウジアラビア、アラブ首長国連邦（UAE）、バーレーン、オマーン、カタール、クウェートによって設立。防衛・経済をはじめとするあらゆる分野における参加国間での調整、統合、連携を目的としている。

出典：SFDA Conditions & Requirements for Importing Food to the Kingdom of Saudi Arabia、GSOウェブサイト等よりGlobal Angle作成

サウジアラビアにおける輸入品に係るハラール認証

サウジアラビアにおいては輸入時にすべての商品のハラール性が確認されているため、市場に流通する食品は原則ハラール食品である。すべての食品についてハラール認証を取得しないと輸出できないと誤解されることも多いが、食肉及び肉関連製品以外のハラール認証取得は必須ではない。

・今回の調査対象品目では、**米菓やスナック菓子が牛肉・鶏肉など動物由来成分を含む場合はハラール認証が必要**となる。魚肉についてはハラール認証は必要ない。

ハラールと認められない食品 (輸入禁止)

SFDA.FD/GSO 2055-1
SFDA.FD/GSO 993

- ・ 豚（豚肉、豚肉由来のエキスや添加物を含む）
- ・ アルコール
- ・ 豚以外の動物由来食材でイスラムのと畜ルールに則らずにと畜された動物の肉、動物の血液、屍肉

ハラール認証が必要な食品 (輸入規制)

SFDA.FD/GSO 2055-1
SFDA.FD/GSO 993

- ・ 食肉（豚肉は禁輸）
- ・ 動物由来成分を含む食品（豚肉由来のエキスや添加物を含む食品は禁輸）
※魚肉は含まれない

ハラール認証

SFDA.FD/GSO 2055-1
SFDA.FD/GSO 993

- ・ ハラール認証とは対象となるものがイスラム法に則って生産・製造されていることを、監査を行った認証団体が保証する制度であり、ハラールであると認められるとハラール認証団体のマークが製品に付与される
- ・ ハラール認証マークのある製品は、豚やアルコール等の禁止成分が含まれていないこと、最終製品においては原材料、加工、流通などフードチェーン全体においてイスラム法に則り基準を満たしていることを意味する
 - 飼育の段階においては豚と隔離された畜舎で飼育していること
 - 加工食品の製造における調達段階では、香料や調味料に至るまでハラール対応した原材料であること
 - 輸送において、ハラール製品と非ハラール製品は完全に分離されること

サウジアラビアにおける食品輸入方法・手続き及び輸出拡大に向けた方策案

サウジアラビアにおける輸入品に係るハラール認証

2024年2月時点、サウジアラビアのSFDAに登録されている日本のハラール認証団体は1団体である。食肉や動物由来成分を含む食品をサウジアラビアへ輸出する際には、ハラール認証団体が発行したハラール証明書が必須である。

なお、2024年2月現在、サウジアラビアのSFDAに登録されている日本の牛肉取扱認定施設は3施設である。

日本イスラーム文化センター
(JIT)



Phone:	81339715631
Fax:	81359506310
Official Website:	www.islam.or.jp
Official Email Address:	Japanislamictrust.halal@gmail.com

[ハラール認証取得手順・手続き](#)

- 牛肉取扱認定施設
1. 三田食肉センター
 2. 株式会社熊本中央食肉センター/株式会社杉本店
 3. 株式会社にし阿波ビーフ

12/11/2023

No.	Approval Number	Name	City/town	Region	Activity	Type	Date listed	note	Status
1	KOBE-2	Sanda Meat Center Slaughterhouse)	Kobe	Hyogo	SH, CP		2/10/2022		Active
2	KU-3	Kumamoto Chuo Meat Center Co.,Ltd (Cutting plant) Sugimoto-Honten Co.,Ltd	Uki	Kumamoto	SH, CP		13/4/2023		Active
3	TOKU-2	NISHIWA BEEF LTD.	Miyoshi-Gun	Tokushima	SH, CP		12/11/2023		Active
SH (Slaughterhouse)			CP (cutting plant)			OF(Offal)			
MM (Minced Meat)		PP (Processing Plant)		MP(Meat Preparations)			FR (frozen)		

出典：SFDAウェブサイト、日本イスラーム文化センター（JIT）ウェブサイトよりGlobal Angle作成

説明項目

- 市場概要
- 流通構造
- 調査対象品目別調査・分析
 - 菓子類（米菓、スナック菓子）
 - 水産物（ブリ、ホタテ）
- 食品の輸入方法・手続き
- 輸入品に係るハラール認証
- **食品の輸入・流通に係る障壁と輸出拡大に向けた方策案**

サウジアラビアにおける食品の輸入・流通に係る障壁と輸出拡大に向けた方策案

サウジアラビアでは食品の安全性とイスラム教の食事法（ハラール）の順守を確保するために、前述の通り魚介類を含む食品の輸入を管理する厳しい規制が設けられている。サウジアラビア政府は「Saudi Vision 2030」に基づき、国家戦略として食料安全保障を掲げており、今後数年間で輸入規制等がさらに強化されるとも言われている。サウジアラビアへの食品輸出を検討・実施する際は、SFDAのホームページ（<https://www.sfda.gov.sa/en>）にて最新情報を確認する必要がある。

