3-5※ 中東(GCC)



### 中東のハラール基準の概要

■ GCC加盟国およびイエメンにおいて、ハラール基準を含む共通基準制定を行う組織として Standardization Organization of GCC (GSO)が存在する。これに対し、UAEではGSOを基準としながらも、独自の制度を確立している。

### Standardization Organization of GCC(GSO)

Standardization Organization of GCC (GSO)

- ▶ Gulf Cooperation Council(GCC)加盟6カ国(サウジアラビア、クウェート、バーレーン、カタール、アラブ首長国連邦(UAE)、オマーン)及びイエメンにおける共通基準制定を行う組織。
- ▶ GSOのハラール基準については、メッカに本部がある世界イスラム連盟(MWL: Muslim World League)とイスタンブールに本部があるイスラム諸国規格研究所(SMIIC: The Standards & Metrology Institute for Islamic Countries)の指導に基づき、制度や規格を定めている。
- ▶ 各国において、GSOが制定したハラール共通基準の使用を奨励している。
- その他ハラールに関する機関
  - ▶ GCC Accreditation Centre (GAC): 世界におけるハラール認証機関の認可を行う組織。GCC本部に設置され、GSOから独立した組織となっている。

#### ハラールに 関する主な 基準

- 1. GSO 993:2015 "Animal Slaughtering Requirements According to Islamic law" (イスラム法に 基づく動物のと畜に関する要求事項)
- 2. GSO 2055-1:2015 "Halal Food Part 1 General Requirement" (ハラール食品一第 1 部・一般要 求事項)
- 3. GSO 2055-2:2017 "Halal Products Part 2 General Requirement For Halal Certification

Bodies"(ハラール製品-第2部・ハラール認証機関に関する要求事項)※

- 4. 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・ハラール認証機関 の認可、組織に対する要求事項)
- ※GSO は、ハラール基準を含む「GCC 輸入食品規制ガイドライン」を2015年6月1日適用開始としたが、使用に際し問題が多いとして適用を一時中断している。ハラール関連についての記述は、これまでのハラールの概念に共通するものにとどまっており、大きな変化はない様子。

(出所)水産物・水産加工品輸出拡大協議会「平成29年度 中東ハラール制度実態調査報告書」(2018年5月)



### 中東の食肉輸入制度の概要

- 本事業の調査対象国への食肉製品(主に牛肉)を輸出するにあたり、食肉衛生証明や輸出検疫を受けることが求められている。また、 と畜や食肉加工を扱うにあたり、輸出先国が指定した方法等処理ができると認められた施設で行う必要がある。
- 主な条件は下記のとおり。

	日本から食肉を輸出するにあたり求められる条件や手続き
UAE	<ul> <li>□ 日本から牛肉を輸出する場合は、食肉衛生証明書と輸出検疫証明書の発給を受ける必要がある。</li> <li>□ 食肉衛生証明書は、証明しようとする牛肉が、認定と畜場などで適切に処理され、対UAE輸出が可能なものであることと、ハラールと畜証明書発行機関による証明がなされたものであることを確認するもので、当該牛肉処理を行った認定と畜場などを管轄する食肉衛生検査所等に発行を申請する。</li> <li>■ 輸出検疫証明書は、輸出品について家畜の伝染性疾病を広げる恐れのないことを動物検疫所が証明するもので、輸出港を管轄する動物検疫所に輸出検査申請書を提出して検査を受ける。</li> <li>■ その他、福島県産品の水産物、野生鳥獣肉については放射性物質検査結果報告書(英文)の提出が必要。</li> </ul>
サウジアラビア	<ul><li>■ サウジアラビアについては、2020年6月に当局との間の日本産牛肉の輸出条件及び輸出検疫証明書様式の合意が行われた段階にある。よって、2020年7月5日現在、まだ認可に至った食肉加工施設はない。</li><li>■ 食肉加工施設の認可後、輸出を行うに当たっては輸出検疫証明書とハラール証明書の提出が必要。</li></ul>
カタール	■ カタール向け牛肉輸出を行おうとする場合、UAEにより認定されたハラールと畜証明書発行機関による認証を受けた上で、食肉衛生証明書と輸出検疫証明書の発給を受ける必要がある。
バーレーン	■ バーレーン向け牛肉輸出を行おうとする場合、UAEにより認定されたハラールと畜証明書発行機関による認証を受けた上で、食肉衛生証明書と輸出検疫証明書の発給を受ける必要がある。

(出所)農林水産省



## 3-5.UAE



### ハラール法規制及び基準

#### UAEにおけるハラール法規制

- UAEのハラール法規制の中核を成すのは2014年制定の「ハラール製品管理のための首長国制度」であり、管轄官庁であるEMSA(連邦基準化計測庁)の規則が細則を規定している。
  - 同制度はハラール製品のサプライチェーン全体を対象とし、ハラール認証プロセスの役割分担を3つの組織に振り分けている。
- 実際のハラールに関する監査や審査はEIAC(Emirates International Accreditation Centre)が担っている。

#### Emirati system for the control of Halal products - The Council of Ministers Resolution (No.10) for the year 2014

- 2014年1月採択。
- 全てのハラール製品を対象として、「農場からフォークまで(from farm to fork)」の理念のもと、ハラールのコンプライアンスの対象を製造工程を含めた サプライチェーン全体に拡大。
- ハラール製品管理の所管をそれまでの連邦気候変動環境省(MOCCE: Ministry of Climate Change and Environment)から連邦基準化計測庁 (ESMA: Emirates Authority for Standardization and Metrology) に移管。
- ハラール認証プロセスの役割分担を、基準策定者である ESMA とハラール認可機関(Halal Accreditation Body)、ハラール認証団体(HCB: Halal Certification Body)の 3 組織に分割。

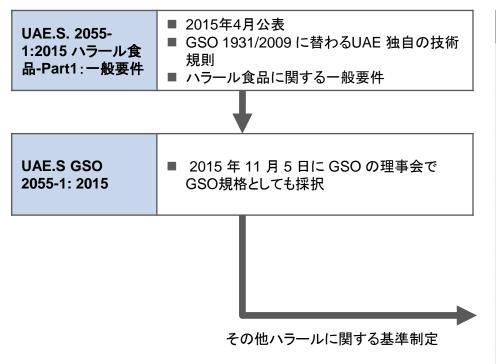




### ハラール認証法規制及び基準

#### UAEにおけるハラール基準

■ UAEは、2015年4月にハラール食品に関する一般要件として、それまでのGSO基準に替わる独自の基準を導入したが、同年11月にGSO基準としても採択された。



UAEのハラール基準	
UAE.S 2055 2:2016: ハラール製品 Part2	■ ハラール認証団体に関する一般要件
UAE.S 2055 3: 2016: ハラール製品 Part3	■ ハラール認証団体を認可する認可機関に関する一般要件
UAE.S 2055-4:2014: ハラール製品 Part4	■ 化粧品及びパーソナルケア製品に関する要件
UAE.S 993:2015	■ と畜場のイスラー ム法適合要件
UAE.S GSO 713: 1997	■ 家禽加工処理場とその人員の衛生規則
<b>UAE.S GSO 21: 1984</b>	■ 食品工場とその人員の衛生規則
UAE.S GSO 9: 2017	■ 包装食品のラベル表示
UAE.S GSO 2468: 2015	■ ハラール食品の物流管理システム要件
UAE.S GSO 2469: 2015	■ ハラール食品の倉庫、在庫管理関連要件
UAE.S GSO 2470: 2015	■ ハラール食品の小売管理システム要件



Mitsubishi UFJ Research and Consulting

## ハラール規制・認可機関及び認証団体

### UAEにおけるハラール規制・認可機関及び認証団体

ハラール規制機関	ESMA ドバイ市庁食品安全局 (Dubai Municipality Food Safety Department )	<ul> <li>■ ハラール製品に関する技術規則、基準、決定等の要件を整備する。</li> <li>■ 認可機関や認証団体、認定と畜場のデータを一括で管理し、ESMA のウェブサイト上で公表する。</li> <li>■ ドバイでの食品の輸入手続きおよび管理の窓口であり、輸入食品のハラール要件の順守を監視する。</li> <li>■ ドバイでは、輸入食品の登録制度であるFIRS Food Import Re Export System )システムを通じて食品の輸入を管理しており、食品の輸入者は、ドバイ市庁のウェブサイトを通じて食品を FIRS に登録した上で輸入手続きを進めることになる。</li> <li>■ 2018年2月からUAEの各首長国で共通運用する連邦気候変動環境省のポータルサイトであるZad</li> </ul>					
	各首長国の食品輸入管理担当部門	システムの運用が開始された。当面はFIRSシステムと併用される予定であるが、将来的にはZadシステムに一元化される模様。https://zad.gov.ae/Account/Login?ReturnUrl=%2F  ■ ドバイ同様、各首長国は ESMA の定める規格や要件順守を含め食品の輸入を監視する立場にある。サンプル検査も同様に各首長国で行う。					
ハラール認可機関	Halal Accreditation Bodies (HAB)	<ul> <li>■ ESMA の指示に基づいて、ハラール食品の輸入時に必要なハラール証明書を発行できる認証団体(HCB)を審査して認可する。ESMAは、このハラール認可機関として連邦国際認可センター(EIAC)や湾岸協力会議認可センター(GAC)等、15の団体を認めている(日本の団体は含まれていない)。</li> <li>■ ESMA 規格「UAE.S 2055 2:2016: ハラール製品 Part2ハラール認証団体に関する一般要件」に加え、ISO/IEC 17020、ISO/IEC 17021、ISO/IEC 17024、ISO/IEC 17025、ISO/IEC 17065 等の国際標準に基づいてハラール認証団体の認証審査を実施する。</li> </ul>					
ハラール認証団体	Halal Certification Body(HCB)	<ul> <li>認可機関の審査を経て ESMA からハラール食品の輸入に必要となるハラール証明書の発行を認められた UAE 公認の認証団体。ハラール認証申請受理の後、ESMA が定める各種要件に照らし合わせてと畜 場 や食品工場等のハラール審査・査察を実施した上で、ハラール証明書を発行する。</li> <li>日本では下記4団体が認証されている(2020年10月現在)。</li> <li>Emirates Halal Center for Standards &amp; Quality Certificate Corporation</li> <li>NPO Japan Halal Association</li> <li>Japan Islamic Trust</li> <li>Prime Certification and Inspection Company Ltd.</li> </ul>					

(出所)ジェトロ(2018)『ハラール調査~農林水産物・食品の輸出と海外のハラール産業政策動向~』及びESMAウェブサイトより作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(概要)

#### UAEに肉及び肉製品を輸出する際のハラール認証および輸出手続き

#### [ステップ1] ハラール認証申請 商品登録

■ EIACやGAC等に登録された 日本国内にあるハラール認証 団体に対してハラール認証申 請を行う。

#### [ステップ2] 現地審査・査察

■ EIACやGAC等の監査員が日本国内にあるハラール認証団体と共に、ハラール認証を受ける食肉施設に出向き、ESMAが要件とする規格等に基づき現地審査・査察を実施。

#### [ステップ3] ハラール証明書 発行・輸出

- EIACやGAC等により全ての 要件を満たすことが確認され たら、ESMAの承認を受け、国 内のハラール認証団体は、監 査した施設の食肉製品に対し ハラール証明書を発行。
- 輸出者は衛生証明書等他の 必要書類を国内で申請・取得 する。
- 肉類製品の場合は製造期日 から起算して4ヵ月以内に到着 しなければならない。

#### [ステップ4] UAEにて審査

- 輸入者は、各首長国の食品管理 システムに輸出したい商品を登録。
- UAEに貨物到着後、税関及び各 首長国で書類審査を実施。
- 通関時にサンプルを採取された 場合は、ドバイ中央試験所(DCL: Dubai Central Laboratory)に送 られ、UAEの定める要件を満たし ているかを確認。
- 全ての書類に不備がなければ輸入許可。DCLにより不備のないことが確認されてから販売開始。

#### ハラールマーク



- 2015年にESMAによって公式発表されたハラール認証マークで、食品や飲料等がハラールであることを証明するもの。
- ハラール食品のマーケティングツールとしての役割を担うことを 目的として作られたもので、マークを取得した食品の国際的な信頼性、価値を高めるために寄与することが期待されている。
- マークを使用するには、ハラール認証団体からハラール証明書を取得しただけでは不十分で、別途、事業者は ESMA にハラールマーク利用のための申請と登録が必要となる。
- UAE に食肉や肉由来の成分を使用した加工食品を輸入する場合、ハラール証明書の取得は必要となるものの、ハラールマークの取得および食品への貼付は義務ではない。



### ハラール認証及び輸出手続き(肉及び肉製品 1/5)

#### UAEに肉及び肉製品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- UAE向け輸出が可能な牛肉:UAE向け輸出牛肉は、とさつ、解体の過程で、せき髄、 頭蓋、脳、目、三叉神経節、背根神経節、扁桃、腸及びせき柱が除去されているこ وع
- 鶏肉、鶏卵については輸出解禁に向けて日・UAE二国間で協議中のため基本的に は輸出不可。また、豚肉については二国間条件はないが、個別に要求される相手 国の受入条件を満たす必要がある(ただしドバイ首長国のみ)。
- 日本からUAEに牛肉を輸出する場合は、食肉衛生証明書と輸出検疫証明書の発 給を受ける必要がある。
- 食肉衛生証明書は、証明しようとする牛肉が、認定と畜場などで適切に処理され、 対UAE輸出が可能なものであることと、ハラールと畜証明書発行機関による証明が なされたものであることを確認するもので、当該牛肉処理を行った認定と畜場などを 管轄する食肉衛生検査所等に発行を申請する。
- 輸出検疫証明書は、輸出品について家畜の伝染性疾病を広げる恐れのないことを 動物検疫所が証明するもので、輸出港を管轄する動物検疫所に輸出検査申請書を 提出して検査を受ける。(輸出検疫証明書
  - http://www.maff.go.jp/ags/hou/pdf/ae ex beef cert.pdf)
- と畜業者は、気候変動・環境省(MOCCAE)への登録が別途必要である。

#### 【食肉衛生証明書】

ignee) (Con Con Con Con Con Con Con Con Con Con	t weight of consignment) ([dentification number of cattle]) nsignor Address) stination)
er of packages) (Net ignor) (Con ignee) (Des of slaughter:	the products  t weight of consignment) (Identification number of cattle)  nsignor Address)  stination)
ignor) (Con (Dea of Slaughter: **ン年月日) therring Establishment	nsignor Address)
ignee) (Des of slaughter: さつ年月日) ghtering Establishment	stination)
of slaughter: さつ年月日) ghtering Establishment	
きつ年月日) ghtering Establishment	
e time of slaughter in sed under Japanese A ioned above are fit for he product mentioned ab	e passed ante-mortem and post-mortem veterinary inspectic the slaughtering establishment mentioned above which w Abattoir Law and that the products derived from the catt human consumption. howe have been handled in a sanitary manner and are in complian 'Health Labour and Welfare, Japan.
	Signature:
	Official Authority : (食肉衛生検査所名(英語表記))
追記	

(出所)農林水産省「(参考)日本から輸出される食肉の受入れ状況一覧」、「偶蹄類の畜産物の輸出」、「平成27年度輸出戦略実行事業 牛肉部会における調査報告書【J.牛肉輸 出におけるハラール以外の規制等の調査】1、及び「アラブ首長国連邦向け輸出牛肉の取扱要綱」(最終改正日:令和2年5月 11 日)等より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(肉及び肉製品 2/5)

#### UAEに肉及び肉製品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

#### ■ その他の関連規制

#### 動物医薬品

- UAEでは、食品中に残留する動物医薬品の最大残留許容量にコーデックス規格を採用し、ESMAの発行する規格 「UAE.S CAC/MRL 2: 2013食品中の動物用医薬品の最大残留許容量(Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Food)」として定められている。
- 牛肉については、クロルテトラサイクリン(抗生物質)などが対象となっている。

#### 重金属および 汚染物質

- 肉は重金属規制等の対象となる。UAEでは、汚染物質と毒素に関する基準として、コーデックス規格を採用し、 「UAE.S CAC 193:2013食品と飼料に含まれる汚染物質と毒素に関する一般基準(General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed)」としてESMAがこれを公表。また、カドミウムや鉛などの最大許容量 に関しては、GCCの標準化機構であるGSOの規格で定められている。
- 牛肉については、鉛(肉および食用内臓)などについて最大許容量(0.1 ppm)が定められている。
- アフラトキシンについては、「UAE.S GSO 841:1997食品と飼料へのマイコトキシンの最大許容量 アフラトキシン (Maximum Limits Of Mycotoxins Permitted In Foods And Animal Feeds – Aflatoxins)」により食品への最大許容 量は、20µg/kg(一部の食品に例外あり)となる。

#### 食品添加物

- UAEで使用できる食品添加物は、コーデックス規格を採用した2013年の「UAE.S CAC 192: 2013食品添加物の一 般基準(General Standard for Food Additives)」のほか、添加物に関しては、「UAE.S 192: 2016食品への使用が 許可される添加物(Additives Permitted for Use in Foodstuffs)」や「UAE.S GSO 707:1997食品への使用が許可さ れる香料(Flavourings Permitted for Use in Foodstuffs)」等によって規定されている。牛肉については、鉛(肉およ び食用内臓)などについて最大許容量(0.1 ppm)が定められている。
- ドバイ首長国の場合、ドバイ市政庁食品安全局(旧食品管理局)による禁止食品添加物と特定品目にのみ許可される 着色料のリストがあり、この要件も合わせて適用となる。添加物としての使用禁止物質には次 " 頁の表の添加物が含 まれる。添加物としてアルコールの使用は認められていない。

(出所) ジェトロ「UAEの食品関連の規制」より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(肉及び肉製品 3/5)

#### UAEに肉及び肉製品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

#### ■ その他の関連規制

# 食品包装(食品容器の品質または基準)

- UAEでは、牛肉を包む食品用の容器・包装に関する規制は、主に「UAE.S GSO 839:1997食品包装 パート1:一般的要件(Food Packages Part 1: General Requirements)」および、「UAE.S GSO 1863:2013食品包装 パート2:プラスチック包装の一般的要件(Food packages Part 2: Plastic package General -requirements)」によって定められてる。その他、次の規格も適用。
- ■「UAE.S 5009:2009酸化型生分解性プラスチック袋とその他の使い捨てプラスチックの規格と仕様(Standard & Specification For Oxo-Biodegradation Of Plastic Bags And Other Disposable Plastic Objects)」
- ■「UAE.S GSO 1194:2002食品パッケージに適用されるポリエチレンバッグの検査方法(Methods Of Testing Polyethylene Bags For Food Packaging Applications)」
- 酸化型生分解性プラスチックの食品包装については、連邦気候変動環境省(MOCCAE)の省令により2014年1月1日からその利用が義務付けられている。さらにESMAの首長国適合性認証システム(ECAS)への登録と適合性認証が必要になる。

#### ラベル表示

- GSO規格である「UAE.S GSO 9:2013包装食品のラベル表示(Labeling of prepackaged food stuffs)」の要件に従 う必要がある。また、各首長国の食品安全局や食品管理庁も食品のラベル表示に関する指針などを定めている。ド バイ首長国では、輸入前にラベルの承認を受ける必要があり、ラベルに表示しなければならない内容は次頁のとおり。 食品添加物の表示は、認可物質名または国際番号とその機能の表記が必要。
- このほか、栄養成分表示の要件や栄養と健康強調表示の要件に関するGSO規格がある。また食品の消費期限の詳細については、「UAE GSO 150 -1:2013食品の消費期限パートI:消費期限の義務(Expiration dates for food products Part 1: Mandatory expiration dates)」および「UAE.S GSO 150 -2:2013食品の消費期限パートII:任意の消費期限(Expiration dates for food products Part 2: Voluntary expiration dates)」で規定されている。

(出所) ジェトロ「UAEの食品関連の規制」より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(肉及び肉製品 4/5)

#### UAEに肉及び肉製品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

#### ■ その他の関連規制

#### 【UAEにおける使用禁止食品添加物】

#### **Banned Food Additives in UAE**

E. Number	Name
E104	Quinoline Yellow (yellow no.1)
E105	Fast Yellow A B
E107	Yellow 2 G (Food Yellow 5)
E123	Amaranth (C.1. 16185. FD and C Red 2)
E124	Ponceau 4 R (Red 2) (Cl. 16255)
E127	Erythrosine (FD & C Red 3) (C.I.45430) (مسموح فقط في الكرز)
E131	Patent Blue V (C.I. 42051)
E142	Green S (Acid Brilliant Green, Food Green S, Lissamine Green, C. 44090)
E924	Potassium Bromate ( Bread products)
E952	Cyclamate: An artificial intense sweetener with known links to testicular atrophy in rats and monkeys. These links led to cyclamate being banned in the United Kingdom, but European Union legislation allowed cyclamate back into our food and drink.
E1510	Ethanol (alcohol)

(出所) Food Control Department of Dubai Municipality, "Import and Re-export Requirements for Foodstuff"

#### 【ドバイ首長国における食品ラベル表示規制】

- Brand Name is a requirement
- Product Name (a summarized description of the food product).
- The food ingredients (arranged in a descending order according to the weight or volume).
- Production & expiration dates of all products (except those which are exempted from displaying the validity or expiration dates).
- Name of the food manufacturer, packer, distributor or importer.
- Net weight or volume.
- Country of Origin should be declared clearly and should be specific for example EU is not a country of origin. The exact country should specified
- Product's barcode.
- Lot number
- Language of the label shall be in Arabic. Approved stickers could be used to translate the food labels in Arabic Language.
- Storage conditions (if the validity of the product depends on such conditions).
- Mentioning the ingredients which may cause hypersensitivity
- Instructions for using the product (if needed)
- Displaying the nutritional information is optional (catering only)

(出所) Food Control Department of Dubai Municipality, "Food Items Registration and Label Assessment in the FIRS"



### ハラール認証及び輸出手続き(肉及び肉製品 5/5)

#### UAEに肉及び肉製品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- UAE/GCCにおけるラベル表示規制
  - GCCにおける包装済み食品の表示はGSO 9(UAEではUAE.S GSO 9):2013規格(Labeling of prepackaged food stuffs)により定められている。

### GSO 9(UAEではUAE.S GSO 9):2013規格の主な内容

- 全ての輸入食品では包装の一部または添付ラベルに 情報をアラビア語で記載しなければならない。他言語を 用いる場合はアラビア語の併記が必要である。
- 単一材料の食品を除き、全ての材料を食品製造時に使用された重量の多い順にリストで明示する。
- 容器を覆う包装紙には必要な情報を記載しなければならず、容器上の表示の場合は包装紙越しに容易に判読可能なように包装紙が不透明であってはならない。
  - 日付は、賞味期限が3ヶ月未満の食品では日一月一年、3ヶ月超の食品では月一年で記載しなければならない。賞味期限を日付で表示する場合は、日付の前に「賞味期限」などの語句、他の場合には「賞味期限:~末まで」などの語句を記載しなければならない。等

#### 食品表示の留意事項

#### ※赤文字はアラビア語表示が必須

- ① 基本的表示事項(連邦法、首長国規則):
  - 表示が必要なもの
    - ブランド名、商品名、原材料、製造日、消費期限、製造業者、正味重量、原産国、製品バーコード、製品ロット番号、
  - 必要に応じて記載するもの
    - 保存方法、アレルギー成分、使用方法、栄養表示
- ② 栄養表示(首長国規則):
  - 離乳食、処方食で表示が必須
- ③ アレルゲン表示(首長国規則):
  - ミルク類、卵、魚、甲殻類、ナッツ、ピーナッツ、小麦、大豆を含む場合、その旨表示する。



### ハラール認証及び輸出手続き(その他加工食品 1/2)

#### UAEにその他の加工食品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- 食肉及び肉製品以外に関しては、ハラール認証は必ずしも必要ではない。
- 食肉及び肉製品と同様、UAE に貨物が到着した後、税関および各首長国(ドバイ市庁など)で書類審査が実施される。なお、輸入時点で食品は消費期限の半分が残されていなければならない。その後、貨物のサンプルをドバイ中央試験所(DCL Dubai Centra I Laboratory)に送り、ESMA の定める要件を満たしているかをチェックする。全ての書類に不備がなければ輸入が許可される。DCL の報告書が発行され、全てに不備がないことが確認されてから輸入者は販売を開始できる。
- その他、関連規制は以下のとおり。

#### 残留農薬

- UAEではコーデックス規格を採用し、ESMAの発行する規格「UAE.S CAC/MRL 1:2013農産物および食品中の農薬の最大残留許容量(Maximum Residue Limits (MRLs) for Pesticides in agricultural and food products)」で、食品の残留農薬の最大残留許容量について規定している。
- 調味料のうちトマトケチャップおよびトマトペーストについては農薬の一つであるカルバリルなどのMRLが定められている。

## 重金属および汚染物質

- 一部の菓子や調味料、清涼飲料水は重金属規制等の対象となる。UAEでは、汚染物質と毒素に関する基準として、コーデックス規格を採用し、「UAE.S CAC 193:2013食品と飼料に含まれる汚染物質と毒素に関する一般基準 (General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed)」としてESMAがこれを公表している。
- また、「UAE.S GSO 841:1997食品と飼料へのマイコトキシンの最大許容量 アフラトキシン (Maximum Limits Of Mycotoxins Permitted In Foods And Animal Feeds Aflatoxins)」により、食品へのアフラトキシンの最大許容量は、20µg/kg(PPB) (一部の食品に例外あり)となる。
- ナッツ類、麦類、調味料に係る重金属最大許容量は以下のとおり。また、清涼飲料水に関係する規格として、エナ

重金属	ナッツ類	麦類
アフラトキシン Total	種類により10 ~15ppm	•
オクラトキシンA	1	生小麦、大麦、 ライムギ5ppb

重金属	植物油	食塩
ヒ素	0.1ppm	0.5ppm
カドミウム	-	0.5ppm
鉛	0.1ppm	2.0ppm
水銀	-	0.1ppm

ジードリンク、ノンアルコール炭酸 飲料や人工フレーバー飲料と いった種類別に、GCCの標準化 機構であるGSOの規格があり、 これらの中で重金属の最大許容 量が規定されている場合がある。



### ハラール認証及び輸出手続き(その他加工食品 2/2)

### UAEにその他の加工食品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

#### 食品添加物

- 肉及び肉製品と同様。
- 砂糖菓子や菓子のコーティングには、着色料としてアルミニウム、銀、金の使用が認められており、最大許容量は、適正製造規範(GMP)に基づくとされている。

# 食品包装(食品容器の品質または基準)

■ 肉及び肉製品と同様。

#### ラベル表示

■ 肉及び肉製品と同様。

#### 食品安全法

- 2016年1月、連邦食品安全法(Federal Law No. 10 of 2015 on Food Safety)を導入。
- 気候変動環境省の承認のない食品の輸入禁止、承認なしに豚・アルコール及びそれらの副生物を含む食品を扱う者に対しては1カ月の懲役あるいは50万AED以上の罰金を科すこと、虚偽の食品表示や不正確なラベル表示を行った者に対しては1万~10万AEDの罰金を科すこと等を規定。

#### エナジードリン ク規格

- 清涼飲料水のうち、エナジードリンクについては、ESMAがUAE規格「UAE.S 1926: 2015エナジードリンク(Energy Drinks)」を発行。100mlあたりのカフェイン量は14.5mg以上で32mgを超えてはならないこと、果実や麦芽等の自然成分から自然発生し最終製品に含まれるエタノール(アルコール)量は0.3%を超えてはならないこと、製造過程でのアルコール製品やエタノールの添加は禁じられている等を規定。
- また、エナジードリンクは、ESMAの理事会議長決定No. 19 2011に基づいて、ESMAの製品登録スキームECASに登録して、適合性認証の発行を受ける必要がある。
- この他、ノンアルコール炭酸飲料や人工フレーバー飲料といった飲料別にGSO規格(技術規則)が発行されており、これに該当する飲料をUAEへ輸入する際には各規格が定める要件を満たす必要がある。

(出所) ジェトロ「UAEの食品関連の規制」「ノンアルコール飲料の現地輸入規則および留意点:UAE向け輸出」より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(化粧品)

#### UAEに化粧品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- UAEに対して化粧品を輸出するにあたって、ハラール認証及びハラールマークは必要とされない。ただし、ハラム製品が原料として利用されていない化粧品について、別途ハラール認証を取得した場合、ハラール化粧品を謳うことが可能。
- ESMAがUAE全土の化粧品輸入を管轄し、規格基準は、UAE.S/GSO 1943 (Cosmetic Products Safety Requirements)に準拠している。
- 各首長国において製品を輸入する際には、各首長国の規制に沿って輸入製品を登録する必要がある(例えばドバイ市政庁(Dubai Municipality: DM))。
- ESMAが定める化粧品のカテゴリーは右の16カテゴリー。
- 輸入規制
  - ▶ 事前届出: UAE Federal Cabinet Decree No. 18 of 2014に基づき、事前に ESMAに届出の上、適合性認証(Certificate of Conformity: CoC, 有効期間1年) を受ける必要がある。なお、届出には輸入者がトレードライセンスを取得していることが前提。
  - ▶ 成分規制: 国際香粧品香料協会 (International Fragrance Association: IFRA) の基準が適用される。
  - ▶ 表示規制:UAE.S/GSO/ISO 22715に基づいた表示義務項目がある。
  - ▶ 製造基準(ISO9001およびUAE/GSO/ISO 22716)
  - ➤ 容量基準(UAE.S/GSO/IOML/R87)
- 輸入通関時に必要な書類:分析報告書(物理的特性)、成分報告書(化学的特性)、ヒアルロン酸・ヒアルロン酸ナトリウム報告書(含有する場合)、紫外線証明書(非止め防止効果を謳う製品の場合)、試験報告書、英文表記の自由販売証明書(Certificate of Free Sale)。

#### 【ESMAが定める化粧品】

1.ベビー用品	2.バス用品	3.アイメイク アップ製品	4.フェイシャ ルメイクアッ プ製品
5.ヘアケア製	6.染髪・ヘア	7.ネイル製品	8.口腔ケア
品	カラー製品		製品
9.パーソナル	10.シェービ	11.フェイスケ	12.ボディケ
衛生用品	ング製品	ア製品	ア製品
13.ハンドケ ア製品	14.フットケア 製品	15.日焼け止 め・日焼け製 品	16.脱毛•除 毛製品

【適合性認証取得手順】

代理店の選定

必要書類の準備

ISO17025に適合する試験機関の検査 レポート等含む

輸入者がESMAウェブサイトにて 申請、申請手数料支払い

ESMAによる審査後、CoC取得



### ハラール認証及び輸出手続き(医薬品・栄養補助食品・機能性食品等)

#### UAEに医薬品・栄養補助食品・機能性食品等を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- 医薬品の輸入、製造、販売に関する基本的な要件は、1983年連邦法第4号(Federal Law No. 4 The Pharmaceutical Professions and Institutions)に規定されている。
- UAE全体の政策や規制を立案するのは保健省(Ministry of Health)で、公共保健政策・ライセンス分野(Public Health Policy & Licensing Sector)の医薬品部門(Drug Department、Drug Control Department)が医薬品の登録や販売に関する規制を担当している。また、各首長国の保健当局(Dubai Health Authority: DHA、Health Authority Abu Dhabi: HAAD等)が各首長国の規制・監督を行っている。
- 世界的に使用されている多くの医薬品はUAE国内の薬局や病院で入手することができるが、1995年連邦法第14号(Federal Law No. 14 of 1995 on the Countermeasures against Narcotic Drugs and Psychotropic Substances)によって管理医薬品(controlled drug)もしくは準管理医薬品(semi-controlled drug)とされる一部の医薬品(主に麻薬及び向精神薬)は、UAEへの輸入や同国内での流通に対して管理・規制を受ける。
- 輸入手続:UAE国内に医薬品及び医療機器を輸入するためには、以下いずれかの方法をとらねばならない。
  - ▶ 会社設立:国内資本51%以上、貿易免許の取得が必要。
  - ▶ 現地企業との代理店契約
- いずれの場合も、医薬品及び医療機器の輸入を行う者(新規設立会社もしくは代理店)は、保健省から倉庫設置免許を取得し、輸入しようとする医薬品等の製品登録を行うことが義務付けられている。
- 製品登録申請に当たっては、申請者や販売承認保有者の詳細、製品の詳細・構成物質及び動物性原料の使用状況等についての記載が求められる。
- なお、保健省通達(2001年第20号)において、UEA国内で登録が必要な医薬品の中に「栄養補助食品、薬用化粧品、医薬品成分を含む 防腐剤・消毒剤等」が含まれており、これらの登録申請に当たっては、WHO承認方式による医薬品証明書(Certificate of Pharmaceutical Product: PPP)ないし自由販売証明書の提出が義務付けられている。

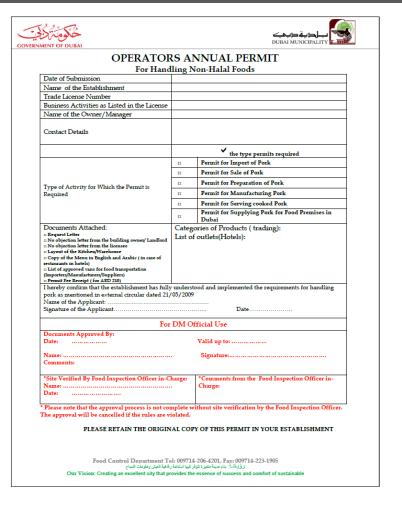
<sup>(</sup>出所) みずほ情報総研「海外における医薬品・医療機器審査制度、審査実態等調査及び分析業務 報告書」、UAE Government portal-Information and services-Drugs and controlled medicines、STA Law Firm, "Importing, Licensing of Pharmaceuticals & Medical Devices in Dubai UAE" 等より作成。



### 非ハラール市場

#### UAEにおける非ハラール市場

- UAEでは多様な人種と宗教が混在しており、豚肉や酒類等が一部の 非ハラール食品専門コーナーで販売されている。
- 豚肉の輸入・販売及び提供(レストラン等)にあたっては、ドバイ政府より特別の許可を取得しなければならない。また、非ハラール食品の取り扱いに関する事業者年間許可証を申請し取得しいなければならない。
- 酒類の輸出入・製造・購買・消費及び販売は1972年酒類管理法第999 (The Liquor Control Law No.999 of 1972)によって規制され、酒類の輸入・販売許可をドバイ警察本部より取得しなければならない。





## 3-6.サウジアラビア



### ハラール認証法規制及び基準

#### サウジアラビアにおけるハラール基準

■ 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している。GSOによるハラール基準に関連する資料は、以下 の 6点である。

#### GSOのハラール基準

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・ハラール認証機関に関する要求事項
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・ハラール認証機関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	■ ハラール食品ー製品及び/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	■ ハラール食品ー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

(出所)GSOウェブサイト



### ハラール規制・認可機関及び認証団体

### サウジアラビアにおけるハラール規制・認可機関及び認証団体

	サウジアラビア食品医薬品庁 (Saudi Food & Drug Authority: SFDA)	<ul><li>■ 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。</li><li>■ すべてのサウジアラビア向け食品は、船積み前に SFDA に登録する必要がある。ハラール認証対象食品(後述)であれば、登録前にハラール認証を取得する必要がある。</li></ul>
規制機関	サウジアラビア標準化公団 (Saudi Arabian Standards Organization:SASO)	■ GSOと協力してサウジ国内の製品の規格・基準を制定。 ■ サウジアラビアに輸入されるすべての消費財(食品、医薬品、救援物資、国営プロジェクト関連製品、外交官の貨物、国防に係る製品を除く)は、SASOが定める基準に合致している必要があり、サウジアラビア政府が認めた検査機関が発行する適合証明書(Certificate of Conformity:CoC)の取得が義務付けられている。
ハラール認可機関	湾岸協力会議認可センター(GCC Accreditation Center: GAC)	<ul> <li>2013 年5月にGCC6 カ国およびイエメンのそれぞれの国の関係機関が加盟してサウジアラビアのリヤドに設立。</li> <li>世界各国のハラール認証機関の認可を行うとともに、貿易障壁を取り除くため、国際的または地域の各機構のGCC 代表も勤めている。</li> <li>制度的にはGACへのハラール認証申請・承認により、GCC6 カ国 および イエメン地域内の各国でハラール食品等の流通が可能となる。</li> </ul>
ハラール認証団体	Halal Certification Body (HCB)	■ 2020年10月現在、GACは世界260機関を認証機関として認可。 ■ 日本では下記2団体が認可されている。 - NPO Japan Halal Association - TÜV Rheinland Japan Ltd.

(出所)ジェトロ(2018)『主要国におけるハラール 関連制度・市場動向~農林水産物・食品 の 輸出 に向けて』、アクセンチュア(2019)『平成29年度中東ハラール制度実態調査報告書』、ジェトロ・ウェブサイト及びGACウェブサイトより作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(概要)

#### 例:サウジアラビアに肉及び肉製品を輸出する際のハラール認証および輸出手続き

#### [ステップ1] ハラール認証申請 商品登録

- 日本国内のGAC登録ハラー ル認証団体に対してハラール 認証申請を行う。
- SFDAに商品登録\*を行い、証明書を取得(証明書取得までは通常1-2カ月)。

#### [ステップ2] 現地審査・査察

■ ハラール認証団体が申請者の 施設に出向き、GSOが要件 とする規格等に基づいて食品 /施設の現地審査・査察を実 施。

#### [ステップ3] ハラール証明書 発行・輸出

- 全ての要件を満たすことが確認されたら認証団体は申請者にハラール証明書を発行。
- 輸出者は衛生証明書等他の 必要書類を申請・取得。
- 冷凍肉の場合はと殺日から起 算して4ヵ月以内に到着しなければならない。

#### [ステップ4] サウジアラビアに て輸入検疫

- 輸入検疫時にランダムなサン プル調査や分析テストを実施。 検査を受ける頻度は高く、アル コール関係の検査が中心と なっている。
- 輸入拒否をされた場合、輸入 業者は再検査を依頼すること が可能。

\*E-Serviceによる登録 https://frcs.sfda.gov.sa/Login.aspx?enc=9Zo/OcjXLUTAdEFdDILN8A== 登録方法 https://old.sfda.gov.sa/en/food/about/administration/mangement\_food/Pages/EDOIFC-ES.aspx

(出所)ジェトロ(2018)『ハラール調査~農林水産物・食品の輸出と海外のハラール産業政策動向~』、アクセンチュア(2019)『平成29年度中東ハラール制度実態調査報告書、及び SFDAウェブサイトより作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(肉及び肉製品)

#### サウジアラビアに肉及び肉製品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- サウジアラビア向け輸出が可能な牛肉: 枝肉由来の骨付きの肉及び骨なしの肉(挽肉を除く)。また、日本で生まれ育った牛由来であること。
- 豚肉、鶏肉は輸出不可。
- 日本からサウジアラビアに牛肉を輸出する場合は、食肉衛生証明書と輸出検疫証明書の発給を受ける必要がある。
- 食肉衛生証明書は、証明しようとする牛肉が、認定と畜場などで適切に処理され、 対サウジアラビア輸出が可能なものであることと、ハラールと畜証明書発行機関に よる証明がなされたものであることを確認するもので、当該牛肉処理を行った認定 と畜場などを管轄する食肉衛生検査所等に発行を申請する。
- 輸出検疫証明書は、輸出品について家畜の伝染性疾病を広げる恐れのないことを 動物検疫所が証明するもので、輸出港を管轄する動物検疫所に輸出検査申請書を 提出して検査を受ける。(輸出検疫証明書
  - https://www.maff.go.jp/aqs/hou/attach/pdf/exguuteirui2-44.pdf)
- サウジアラビアについては、2020年6月に衛生当局との間の日本産牛肉の輸出条件及び輸出検疫証明書様式に合意しているが、ハラール関係の手続き中のため、輸出可能な施設はまだ登録されていない。
- 福島県産食品に対する規制(放射性物質検査報告書の提出)は2017年に撤廃済。

#### 【輸出検疫証明書】

Address (الموسود الموسود المو		Health Certificate for Export of Meat(Beef)					(الأبقار >	دبر اللحوم	حية لتص	ليهادة الصي	الث
1.1 Contignor (Exporter)   (ביים		and Meat Pr	oducts to th	e KSA		Loeo					
Address (المناس المعادل المعا	I.1		rter)	لمصدر)	العرسل (ا	L.2	Certificate Re	ference No.	,		الرقم المرجعي للش
Address المنافعة الم					الاسم العنوا <i>ن</i>			1			مكان الإصدار تاريخ الإصدار
Address المنافقة الم	I.4		rter)	به (المستورد)		1.3	Competent/C Address	ertifying Author	rity	نتصة	الجهة الرقابية المذ الغوان
المعالمة ال		Address			العنوان	L5	Country of or	igin	بلد المنشأ	ISO code	رمز الأيزو
Name Address  Certificate No:  Border of Entry/Country of Address  Address  L11  Border of Entry/Country of Border of Entry/Country of By Air  By Air  By Air  By Sea  Conveyance Identification No.  By Air  By Road  L14  Temperature of Food product  Ambient Chilled Frozen  The measure of Confidence Certified for  Other Class After Further Process  Address  Address  Ambient Chilled Frozen  The measure of Section of the Food Products  Ambient Chilled Frozen  The measure of Section of the Food Products  Ambient Chilled Frozen  The measure of Section of the Food Products  Ambient Chilled Frozen  The measure of Section of Section of the Food Products  Ambient Chilled Frozen  The measure of Section of Section of the Food Products  Ambient Chilled Frozen  The measure of Section									بلد الوصول		رمز الأيزو
Address (المنافق العلم المنافق العلم العلم المنافق العلم المنافق العلم المنافق العلم المنافق العلم المنافق العلم ال	I.7		erhouse Est.	سانعة/المسلخ		I.8		(if applicable)		وجد)	الشركة المعبأة (إن الاسم
Source:    Source of Entry/Country of الموقول		Address					Address				العنوأن
Dispatch    Means of transport/conveyance   المعلى المعادلة   P. Air   P. Sear   المعادلة المعادلة المعادلة   P. Air   P. Sear   المعادلة المعادلة   P. Air   P. Sear   P. Sea   المعادلة المعادلة   P. Sea   P.			ig Certificate		مصدرها:	I.9	Certificate N	0:			رقم الشهادة
By Air  By Sea  By Road  Compression of the Forcet of the Forcet of the Forcet of the By Road of the	I.10		Country of	ل إمتقذ		I.11		ading/Country o	f	لتحميل	بلد المغادرة/موقع ا
By Soa	I.12		rt/conveyano			L13	Conveyance I	dentification No		ة وسيلة النقل	الرقم التعريفي/هوي
By Road     בא בא האומר ביר ביר ביר ביר ביר ביר ביר ביר ביר בי						T14	Tomporature	of Food produc		2.040114.0	l bis I dos is a
The mest and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem by the Competent Authority of the country of origin.  The mest and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem by the Competent animals, and any renders in the first for the mest and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem and any mest flower to the competent anthority of the country of origin.  The mest and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem and/or mest product on the mest and/or mest product from animals that have been subjected to uttermortem and/or mest product on the CPC principles or an equivalent of the country of origin.  Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (nothading growth products) and product products and in the use of veterinary medicines (nothading growth products) and product products from animals that have not been subjected to impections by the competent animals and any render is more animal product. Exclude a subject to the product of the propose of disease endication or disease control.  The mest and/or mest product has not been derived from animals that have not been processed animal product excluding milk substitute chemicals in the use of veterinary to the product of the propose of disease endication or disease control.  The mest and/or mest product from animals which have been					•	1.14		or roou produc			ىرجە حرارة الغرفة درجة حرارة الغرفة
المعالمة ال		-,		- 40			Chilled				مبرد
Other □ رياباً After Further Process المعلقة المعاللة ا	L15	Commodities Certified	for:				Frozen	ىها فى:	لبضائم لاستخداء	تم ترخيص ا	مجمد
Name of Decorption of Food (				er Process 🗆	جة إضافية	بدمعك					الاستهلاك الأنمي م
ال المحافظة	L16			he Food Produc	ts						
The meat and/or meat product are safe and fif for human consumption  Arminals have been adaptives for all adaptives on the supervision of the competent authority of the exporting country, and is approved by the Sanda Food and Ding Authority.  The meat and/or meat product from animals that have been subjected to autemate morters and post-morters man poot-morters man poot-morter morters man poot-morter man poot-morters man poot-morter morters may be a poot-morter morters man poot-morter morters may be a poot-morter morter morters man poot-morter morters man poot-morter morters man poot-morter morters man poot-morter morters may be a poot-morter morters man poot-morter morters may practice that poot-morters may practice morters morters may be a poot-morter morters mor			HS-Code							Batch/Lot No.	Total Weight
The mest and/or mest product are safe and fif for human consumption  Ammals have been abughtered in a daughterhouse approved and under the supervision of the competent authority of the experting country, and is approved by the Sands Food and Ding Authority.  The mest and/or mest product from animals that have been subjected to antemore mad post, morteum may post, morteum impectors by the estimations assigned by the The most and/or mest product from animals that have been subjected to antemore the subjected to impections by the competent authority and unplements a been subjected to impections by the competent authority and unplements are subjected to impections by the competent authority and unplements are subjected to impections by the competent authority and unplements are subjected to impections by the competent authority was unplements and the subject to impections by the competent authority was unplements and the subject to impections by the competent authority was unplement for an equivalent system.  Good veterinary practices have been applied in the tuse of veterinary medicines (notabling growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any reaches in mest and/or mest product originates from animals that have not been denived from animals that have not been almost the subject to a subject to	***		الجبركية		التجازية	العائمة	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عد الطرود		الوزن الكلي
Animals have been daughtered in a daughterbouse approved and mader the supervision of the competent authority of the expensing country, and is approved by the Sandi Food and Drug Authority.  The ment and/or mest product from animals that have been subjected to nutemotrem and post. mortem imagestion by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin.  The ment and/or mest product from animals that have been subjected to nutemotrem and government in the competent authority and implements a food subjected to impections by the competent authority and implements a food subjected to impections by the competent authority and implements a food subjected to impections by the competent authority and implements a food subjected to impections by the competent authority and implements a food subjected to impections by the competent authority and implements a food subjected to impections by the competent authority and implements a food subject in the product of the improved or the improved on InACCP principles or an equation of including growth promoters) and agriculture chemicals in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in the subject of the minimals, and any residues in ment and/or ment product foriginates from animals that have not been also also also also also also also also	1.17										
supervision of the competent authority of the exporting country, and is approved by the Sand Food and Dang Authority.  The mest and/or mest product from animals that have been subjected to antemorten and post. mortem impection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin.  The mest and/or mest product from animals that have been subjected to mitemorten and post. mortem impection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin.  Sold veterinary practices by the competent authority and unplements a flood safety management system based on HACCP principles or an equivalent viviem.  Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any resenties in most and/or ment product does not exceed the through the competent and/or most product does not exceed the competent animals. The mest and/or ment product originates from animals that have not been designed for the proprior of disone erndication or disease control.  The mest and/or ment product criginates from animals that have not been designed for the proprior of disone erndication or disease control.  Mest derived from animals which have been transported from animals which have been produced and fishmend.  Mest derived from animals which have been transported from animals which have been reserved in Japan and from investock that were officially registered at the competent animals of the country.  The meet has been obtained from animals which have been removed from a similar for a manual supplies of the program of the second or a similar eventual and or a similar eventual			aduct are cafe	and fit for huma	n conam	mtion		fu e	N - M - N		<del></del>
The mest and/or mest product from numbs that have been subjected to mite more and post anomal to that have been subjected to mite competent and post anomal post anomal that have been subjected to mite competent and post anomal post a		•				•	the au fau			جاتها سليمة (أمنة) و	أن اللحوم و/أو منت
mortem and post- mortem impection by veterinarians assigned by the Competent Authority of the country of origin.  The mest and/or mest product was handled at an establishment that has been subjected to impections by the competent authority and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.  Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines fundating growth promoters) and agriculture chemicals in live MRLs required by GCC.  The mest and/or meet product originate from animals that have not deceed the MRLs required by GCC.  The mest and/or meet product originate from animals that have not been shapilitered for the purpose of disease eradication or disease control.  The mest and/or meet product has not been derived from animals feed to processed animal protein, exclusioning mail substitute during lactation period leaves the coupled and the purpose of disease eradication or disease control.  Mest derived from animals fath were born and reared in Japan and from livestock that were officially registered at the completent authority of the exporting country.  The mest comes from animals which were been reared in territory/set [Japan]  The mest country and to describe the completent authority of the exporting country.  The mest moder are applied of the completent authority of the exporting country.  The mest country and the sease of cour maturally by multiplication and for neutron-year lapans and from territory/set [Japan]  The mest country with the Japanse standards see in accordance with GSO  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Michigan and affect in the property shall complies with the conditions of OIE requirements in Michigan and affect in a way that does not occur animals which have been transported from farms in comply with the Japanses standards see in accordance with GSO  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Michigan and admits 14.38 in the shall be a fine of the couple		Animals have been slaug supervision of the comp	htered in a sl petent author	aughterhouse app	proved ar	d under	l ie	ات المختصبة في بلد ا	تمد من قبل الجها	باتها سليمة (آمنة) و ي مسلخ مرخص ومع	أن اللحوم و/أو منت دم نتبح الحيوانات فم
Competent Authority of the country of origin.  The mest and off or mater product has not handled at an establishment that has been subjected to imspections by the competent authority and imperiences a food safety management systems board on HACCP promain implements a food safety management systems of the Competent authority and imperiences an equivalent control of the control o		Animals have been slaug supervision of the comp	htered in a sl petent author	aughterhouse app	proved ar	d under	l ie	ات المختصبة في بلد ا	تمد من قبل الجها	باتها سليمة (آمنة) و ي مسلخ مرخص ومع	أن اللحوم و/أو منت دم نتبح الحيوانات فم
The meet and/or most product was handled at an establishment that has been subjected to impections by the competent authority and implements a feed and feely management system.  Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in which and any residence studies and any residence studies and any residence in meet and/or ment product clear not maintain that have not been simplified for the purpose of disease eradication or disease control.  The ment and/or ment product raignistes from animals that have not been simplified for the purpose of disease eradication or disease control.  The ment and/or ment product raignistes from animals that have not been processed animal protein, excluding mall, without the during lactation period and friament!  The ment and/or ment product and with the competent authority of the exporting country.  The ment sha been obtained from animals which have been reared in territory/ses [Japan]  The ment comes from animals which were not bred genetically modified or engineered an away that does not occur authority of the territory/ses [Japan]  The ment comes from animals which were been transported from a fature and a supply with the Japanese standards see in accordance with GSO  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Article 11.43  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Article 11.43  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in a critical and a size of the conditions of OIE requirements in a critical and a size of the conditions of OIE requirements in a critical and a size of the conditions of OIE requirements in a critical and a size of the conditions of OIE requirements in a critical and a size of the conditions of OI		Animals have been slaug supervision of the com approved by the Saudi Fo The meat and/or meat pro	chtered in a si petent author ood and Drug oduct from an	aughterhouse app ity of the expor Authority. imals that have be	proved ar ting cour	nd under	نصة بالنولة nte-	ت المخصد في بلد ا إف الجهة الرقابية المذ	تمد من قبل الجه ويعمل تحت إشر	باتها سليمة (أمنة) و ي مسلخ مرخص ومع العامة للغذاء والدواء	أن اللحوم و/أو متد ثم ثنح الحيوانات فم عليه من قبل الهيئة المصدرة.
safety management system based on HACCP principles or an equivalent system.  Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and any readness in ment and/or ment another ment product objects of the manimals, and any readness in ment and/or ment another ment product does not exceed the MGL forequired by GCC.  The menet mad/or ment product originates from animals that have not been admitted for the purpose of disease endication or disease control.  The menet mad/or ment product in this not been derived from animals that have not been processed animal protein, excluding mails absoluted the during lactation per product of the propose of disease endication or disease control.  Most derived from animal future born and reared in Japan and from exporting country.  The ment that been obtained from animals which have been reared in territory/set Japang!  The ment comes from animals which were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur animals which have been transported from than the occupitation.  The ment has been obtained from animals which have been transported from than the completial and for the proposed of the pro		Animals have been slaug supervision of the compapproved by the Saudi Fo The meat and/or meat pro- mortem and post-mort	phtered in a sl petent author ood and Drug oduct from an tem inspection	aughterhouse app ity of the expor Authority. imals that have be n by veterinaria	proved ar ting cour	nd under	نصة بالنولة nte-	ت المخصد في بلد ا إف الجهة الرقابية المذ	تمد من قبل الجه ويعمل تحت إشر خصحت القحصر	باتها سليمة (آمنة) و ي مسلخ مرخص ومع العامة للخذاء والدواء تجانها من حيوانات	أن اللحوم و/أو متد. دم ننج الحيوانات في عليه من قبل الهيئة المصدرة. أن اللحوم و/أو مدة
Good veterinary practices have been applied in the use of veterinary medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in which are medicined including growth promoters) and agriculture chemicals in which are medicined including growth promoters) and agriculture chemicals in the minimals, and any renders in mest and/or mest product of ciginates from animals that have not been also also an intermed to the purpose of disease eradication or disease control.  The mest and/or mest product has not been derived from animals that have not been and fedrames!  Mest derived from animals first were born and restred in Japan and from livestock that were officially registered at the competent anthonity of the The mest fast been obtained from animals which have been restred in territopyies [Japan]  The mest comes from animals which were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur antarally by multiplication and for anthural recombiation.  The mest has been obtained from animals which have been transported from farms in comply with the Japanese standards set in accordance with GSO [340].		Animals have been slaug supervision of the com approved by the Saudi Fo The meat and/or meat pro mortem and post- mort Competent Authority of t The meat and/or meat pro	chtered in a si petent author ood and Drug oduct from an tem inspection the country of oduct was har	aughterhouse app ity of the expor Authority. imals that have be in by veterinaria forigin. idled at an establi	proved ar ting coun een subject mus assig	nd under ntry, an cted to a ned by	d is نصبة بالدولة nite- the أطلباء een لحمة الرقاسة	ات المختصبة في بلا ا إف الجهة الرقابية المخ فيل الثبح وبعده من	تمد من قبل الجه ويعمل تحت إشر خصمت القمصر في بلد المنشأ.	باتها سليمة (آمنة) و ي مسلخ مرخص ومع العامة للغذاء والنواء تجاتها من حيوانات ية الرقابية المختصة	أن اللحوم و/أو منت. دم نتج الحيوانات في عليه من قبل الهيئة المصدرة. أن اللحوم و/أو منت بيطريين تابعين للجي
medicines (including growth promoters) and agriculture chemicals in live animals, and precides in most and/or mest product does not exceed the MRLs required by GCC.  The mest and/or mest product originates from summals that have not been shaughtered for the purpose of disease endication or disease control.  The mest and/or mest product originates from summals that have not been processed unimal protects and the product of the purpose of disease endication or disease control.  The mest and/or mest product originates from summals that have not been processed unimal protects, excluding milk substitute during lactation period and fishmen.  Mest derived from animals that were born and reserved in Japan and from livestock that were officially registered at the competent authority of the exporting country.  The mest has been obtained from animals which have been reserved in tentiorcy/sel [Japan]  The mest comes from animals which were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur animally by multiplication and for unfull recombination.  The mest has been obtained from animals which have been transported from farming in comply with the Japanese standards set in accordance with GSO  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Archie II 143.		Animals have been slaug supervision of the com approved by the Saudi Fo The meat and/or meat pro mortem and post- mort Competent Authority of The meat and/or meat pro subjected to inspections safety management syste	chtered in a si petent author ood and Drug oduct from an tem inspectic the country of oduct was har by the compo	aughterhouse app ity of the expor Authority. mals that have be n by veterinaria forigin. dled at an establi- tent authority an	proved ar ting cour een subjecturs assig ishment the	d under ntry, an cted to a ned by nat has b	d is نصة بالتولة nte- the diluis الطباء een الرقابية الرقابية	ات المختصدة في بلد ا إف الجهة الرقابية المذ ن قبل التبح وبحده مر اضعة الرقابة من قبل ا	تمد من قبل الجه ويعمل تحت إشر خصمت القمصر في بلد المنشأ، باتها في منشأه خا	باتها سليمة (آمنة) و مسلخ مرخص ومع العامة للغذاء والنواء تجانها من حيوانات هة الرقابية المختصة اول اللحوم و/أو متنج	أن اللحوم و/أو مدت. دم نتج الحوانات في عليه من قبل الهيئة المصدرة. أن اللحوم و/أو منة بيطريين تابجين للجه دم إجراء عمليات تدا
MRI a required by GCC.  The nest and/or meet product originate from mimals that have not been shinghtered for the purpose of disease eradication or disease control.  The nest and/or meet product in ginate from mimals that have not been processed aimed product originate from mimals field on processed aimed product has not been derived from animals field on processed aimed product, excluding mail absolution the during lactation period.  Most derived from animals that were born and reserd in Japan and from livestock that were officially registered at the competent authority of the exporting country.  The mest that were officially registered at the competent authority of the exporting country.  The mest fasts been obtained from animals which have been reserved in territoryites [Japan]  The mest comes from animals which were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur maturally by multiplication and for animals readment and the status of the process of the		Animals have been slaug supervision of the com approved by the Saudi Fo The meat and/or meat promotem and post- mort Competent Authority of t The meat and/or meat pro- subjected to inspections is afety management systesystem.	phtered in a si petent author cood and Drug educt from an tem inspection the country of coduct was har by the compe- em based on	aughterhouse app ity of the expor Authority. imals that have be in by veterinaria forigin. idled at an establi- tent authority an HACCP princip	proved ar ting coun een subject ans assign ishment ti d implen oles or ar	ad under ntry, an cted to a ned by nat has b nents a i	d is التولد التولد التولد التولد التولد التولد التولد التوليد	ات المختصة في بلد المختصة في بلد المختصة في الديد المن في الديد وبحده مر المناسبة في المانية المانية أو المانية الم	تمد من قبل الجه ورحمل تحت إشر خصمت القحصر في بلد المنشأ. ناتها في منشأه خا ناء استناداً إلى مد	ياتها سليمة (أمنة) و إمسلخ مرخص ومع العامة للخذاء والنواء تجاتها من حيوانات إنه الرقابية المختصة ول التحوم و أور منتج ظام إدارة سلامة لنخذ	أن اللحوم و أو متد. دم نتح الحيوانات في عليه من قبل الهيئة المصندو، أن اللحوم و أو منا بيطريين تابين للجو دم إجراء عمليات تدا المختصة، وتطبق ن
shapptered for the purpose of disease endication or disease control.  The mest and offer meet product was a minush shall complice as a minush shall complete standards see in accordance with GSO.  The processed animal protein, excluding milk substitute during lactation period and fidulated.  Mest derived from animals flat were born and reared in Japan and from livestock that were officially registered at the competent authority of the exporting country.  The mest has been obtained from animals which have been reared in territory, leg Japan.  The mest comes from animals which were not bred genetically modified or engineered in a way that does not occur authority by multiplication and for anitual recombination.  The mest has been obtained from animals which have been transported from famular recomply with the Japanese standards see in accordance with GSO.  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Article 11 43.  The eventry shall complies with the conditions of OIE requirements in Mirch 16 14.  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Mirch 16 14.  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Mirch 16 14.  The control of the process of the process of the control of the process of the control of the process of t		Animals have been slaug supervision of the com approved by the Saudi Fc The meat and/or meat promotem and post-mort Competent Authority of The meat and/or meat pro- subjected to inspections' safety management syst system. Good veterinary practic medicines (including err	chtered in a sl petent author ood and Drug oduct from an etem inspectic the country of oduct was har by the compe em based on ces have bee	aughterhouse applity of the export Authority.  Imals that have be no by veterinaria origin.  Idled at an establity tent authority and HACCP princip.  In applied in the rss) and agriculty.	proved ar ting count een subject ans assig ishment ti di implen oles or ar e use of are chemi	d under ntry, an cted to a ned by nat has b nents a in equiva	التوسلة بالتولد alj is عنصة بالتولد the the seen لجهة الرقابية alj is ما يماثلة .	ت المخصد في بلد ا إف الجهد الرقابيد الما ي قبل الشيح وبعده مر انسمه الرقابة من قبل ا إذاع نظام الهاسب أو التعارية (بما فها م	ثمد من قبل الجه ورحمل تحت إشر خصحت القحصر في بلد المنشأ. باتها في منشأه خا ناء استندام الأموية	يانها سليمة (أمنة) و مسلخ مرخص ومع العامة للغذاء والدواء تجانها من حيوادات هذا الوقائية المختصمة ول الشوم و أو منتج طلم إدارة سلامة للغذا في	أن السوم و أو منت ثم نتح السوادات في عليه من قبل الهيئة المصدرة. أن اللحوم و أو منا بيطرين تابين للجو ثم إجراء عمليات تدا لمختصدة، وتعليق نم تم مطيق المعارسات
The mest and/or mest product has not been derived from animals field on processed animal proteine, exchange male shortstree during laction period and fehrmeal.  Mest derived from animals that were born and resured in Japan and from livestock that were officially registered at the competent authority of the exporting country.  The most laws of the contraction of the product of t		Animals have been slaug supervision of the com approved by the Sauds Fe  The mest and/or mest promottem and post-most Competent Authority of the mest and/or mest prosubjected to inspections is active management system.  Good veterinary practic medicines (including granimals, and any residue animals, and any residue animals, and any residue medicines (including granimals, and any residue animals, and animals, animals	chtered in a si petent author ood and Drug oduct from an tem inspectic the country of oduct was har by the compe be based on ces have bee owth promote is in meat and	aughterhouse applity of the export Authority.  Imals that have be no by veterinaria origin.  Idled at an establity tent authority and HACCP princip.  In applied in the rss) and agriculty.	proved ar ting count een subject ans assig ishment ti di implen oles or ar e use of are chemi	d under ntry, an cted to a ned by nat has b nents a in equiva	التوسلة بالتولد alj is عنصة بالتولد the the seen لجهة الرقابية alj is ما يماثلة .	ت المخصد في بلد ا إف الجهد الرقابيد الما ي قبل الشيح وبعده مر انسمه الرقابة من قبل ا إذاع نظام الهاسب أو التعارية (بما فها م	ثمد من قبل الجه ورحمل تحت إشر خصحت القحصر في بلد المنشأ. باتها في منشأه خا ناء استندام الأموية	ياتها سليمة (أمنة) و إ مسلخ مرخص ومع العامة للغذاء والدواء إنه المؤانية المختصمة ول الشحوم و أو منتج طلم إدارة سلامة الغذة في الخيوانات الحيدة في الحيالات الحيدة في	أن السوم و أو منت ثم نتج الحوادات في عليه من قبل الهيئة المصنوة. أن اللحوم و أو منة بيطرين تابين للجو ثم إجراء عطيات تدا المختصة، وتطبيق ند تم نطبيق الممارسات
ind fidment. Met derived from animals that were born and reused in Japan and from livestock that were officially registered at the competent authority of the exporting country.  The most flast been obtained from animals which have been reused in guidenced in a way that does not occur maturally by multiplication and for engineered in a way that does not occur maturally by multiplication and for animal recombination.  The mest flast been obtained from animals which have been transported from from animal comply with the Japanese standards set in accordance with GSO 1400.  The met flast been obtained from animals which have been transported from frame in comply with the Japanese standards set in accordance with GSO 1400.  The most flast been obtained from animals which have been transported from frame in comply with the Japanese standards set in accordance with GSO 1400.  The most flast been obtained from animals which have been transported from frame in comply with the Japanese standards set in accordance with GSO 1400.  The most flast does not comply that the Japanese standards set in accordance with GSO 1400.  The most flast does not found the flast does not		Animals have been slaug supervision of the comp approved by the Sandi Fc The meat and/or meat pro mortem and post- most Competent Authority of 1 The meat and/or meat pre subjected to inspections' safety management syst system. Good veterinary practic medicines (including gra mintals, and any residue MFLI required by GCC.	phtered in a si petent author ood and Drug oduct from an tem inspectic the country of oduct was har by the compe em based on ces have bee owth promotes is in meat and	aughterhouse app ity of the expor Authority.  mals that have be n by veterinariz origin.  dled at an establi- tent authority an HACCP princip n applied in the rs) and agricultu- lor meat product ates from animal	proved ar ting coun een subject ans assig ishment ti di implen oles or ar e use of ire chemit t does not	cted to a ned by nat has beents a farequiva veterinicals in t exceed	d is عليه المنطقة الم	ات المحتصدة في بلاد ال إف الجهة الرقابية المد ن قبل الذيح ويدده من قبل ا ادع نظام الهاسب أو ادع نظام الهاسب أو ك في اللحوم ورأو منت	ويعمل تحت إشر ويعمل تحت إشر في بلد المنشأ، باتها في منشأه خا ناء استثاداً إلى مد إلى منشأه خا و أن أي متبايات	ياتها سليمة (أمدة) و العامة الخداء والدواء الجامة الخداء والدواء ية الرقابية المختصة السحم و أو منتج ظام إدارة سائمة المند في الحيوانات الحياة في الحيارة الحيدة في الحيازات الحياة.	أن اللحوم وأو منت دم نتح النيوانات في عليه من قبل الهيئة المصنوزة. أن اللحوم وأو مقا بيطريين تابين للجم تم إجراء عمليات تدا المختصمة، وتعليق ند مع تعلييق الممارسات مع المتطلبات الخايد ما المتطلبات الخايد ما المتطلبات الخايد ما المتطلبات الخايد
المعدود المعالى المعا		Animals have been along supervision of the compapproved by the Sanda Fe The meat and/or meat protection and post, mort competent Authority of The meat and/or meat protected to inspections. The meat and/or meat prosupered to inspections safety management syst system. Good veterinary practic medicines (including grammals, and any residue MRLs required by GCC. The meat and/or meat prosupervision of the purpose of the purpose of the purpose of the purpose of the meat and/or meat protection.	chitered in a si- petent author ood and Drug behet from an tem inspectic the country of obduct was har by the compe em based on cess have bee oowth promote sis in meat and roduct origin see of disease woduct has n	aughterhouse apply of the export Authority.  mals that have be on by veterinariation or distribution of the export	proved ar- ting coun- ting coun- een subjec- ums assign ishment ti di implen oles or ar- ie use of ure chemi- t does not is that has- sease con- from ani-	at under oted to a ned by nat has beents a in equiva- control veterinicals in t exceeds we not be trol.	ا المرابع الم	ات المحتصدة في بلاد المحتصدة في بلاد المحتصدة في بلاد المحتصدة في الديد وبحده مر أو المحتصدة للوقاية من قبل المحتصدة المحتصدة وأبدا فيها من المحتصدة وأبو محتد المحتصدة في المحتصدة والمحتصدة في المحتصدة والمحتصدة في المحتصدة في المحتص	ويصل تحت إشر ويصل تحت إشر في بلا المشأ، باتها في متشأه ط باته المشاذ إلى مع بالمحتدام الأمويا أن وأن أي معيدات بنجها بقصد القحد	ياتها سليمة (أمنة) و إلى منظع مرخص ومع العامة النخاء والنواء به الرقابية المخصمة فإن التحوم و أو منتج طلم إدارة سائمة النظ أو التيطرية البيندة في الميارات النيا العارات العاراة. أو منتجاتها لم يتم ذ	أن اللحوم و $ \hat{p} $ منتظم من اللحوادات في المصدوء. عليه من قبل الهيئة المصدوء. أن اللحوم و $ \hat{p} $ مطابق تابيين للجه المختصدة وتطبق ند مع تطبيق الممارسات معليات المختصدة وتطبق ند معليات المختصدة وتطبق ند مع تطبيق الممارسات الرامية مع المنطابات الخاب أن مصدر اللحوم وأن
The most last been obtained from animals which have been reured in testimetyine [Japan]  The most comes from animals which were not bred genetically modified or engineered in a very that does not occur naturally by malipication and for minual eccombination.  The most has been obtained from animals which have been transported from farms in comply with the Japanese standards set in accordance with GSO 1400  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Article 11.43.		Animals have been along supervision of the count growth of the count purposed by the Sand Fe The ment and/or meet purposed by the Sand Fe Competent Authority of the Competent Authority of the ment and/or meeting and possible of the ment and/or measurement systems assistly management systystem. Good veterinary practic medicines (including gird maintains), and my required by Groot possible of the property of the ment and/or the proposed maintains, and my relating the sample of the purpose of the purpose of the proposed maintains and the processed minual protein and fidured.	chtered in a si petent author cod and Drug coduct from an etem inspectic the country or coduct was har by the compy erm based on ces have bee cowth promote s in meat am roduct origin see of disease woduct has n a, excluding r	aughterhouse apply of the export Authority.  Imals that have be no by veterinarie origin.  Idled at an establishent authority an HACCP princip no applied in the rs) and agricultulor meat product ates from animal areadication or directly of the substitute during th	een subjecting countring countring countring countring is assigned in the countries of the	ad under atry, an acted to a aned by hat has beents a to equiva- control of the texceed we not be trol.	المركة ا	ات المحتصدة في بلاد المحتصدة في بلاد المحتصدة في بلاد المحتصدة في الديد وبحده مر أو المحتصدة للوقاية من قبل المحتصدة المحتصدة وأبدا فيها من المحتصدة وأبو محتد المحتصدة في المحتصدة والمحتصدة في المحتصدة والمحتصدة في المحتصدة في المحتص	ويصل تحت إشر ويصل تحت إشر في بلا المشأ، باتها في متشأه ط باته المشاذ إلى مع بالمحتدام الأمويا أن وأن أي معيدات بنجها بقصد القحد	ياتها سليمة (أمنة) و إلى منظع مرخص ومع العامة النخاء والنواء به الرقابية المخصمة فإن التحوم و أو منتج طلم إدارة سائمة النظ أو التيطرية البيندة في الميارات النيا العارات العاراة. أو منتجاتها لم يتم ذ	أن اللحوم و $ \hat{p} $ منتظم من اللحوادات في المصدوء. عليه من قبل الهيئة المصدوء. أن اللحوم و $ \hat{p} $ مطابق تابيين للجه المختصدة وتطبق ند مع تطبيق الممارسات معليات المختصدة وتطبق ند معليات المختصدة وتطبق ند مع تطبيق الممارسات الرامية مع المنطابات الخاب أن مصدر اللحوم وأن
The meet comes from animals which were not need genetically modified or engineered an a way that does not occur naturally by multiplication and for many that does not occur naturally by multiplication and for the next inspect of the next inspect		Animals have been aliany supervision of the count approved by the Sauda Fe. The ment and/or meating post—most competent Anthonity of the Sauda Fe. The ment and/or meating post—most competent Anthonity of the ment and/or ment possible to impecting a system.  Good veterinary practice, and the properties of the system of the	chtered in a si- petent author ood and Drug oduct from an etem inspectic the country of oduct was ha by the compe em based on ces have bee owth promote es in meat an or oduct origin see of disease or oduct origin as en disease or oduct lorigin as en disease or oduct as an or oduct origin as an or oduct as an	aughterhouse apply of the export of the expo	proved ar ting country cen subject uns assignation and inplended of are the use of are chemit the does not is that has sease con- from animing lact thin Japa	and under atry, an at has been as a sequiva- cell of the cell of the action of the cell of the cell of the cell of the action of the cell of the cell of the cell of the action of the cell of the cell of the cell of the cell of the action of the cell of the cell of the cell of the cell of the action of the cell of the cell of the cell of the cell of the action of the cell of the action of the cell of the action of the cell of t	d is المولد الم	ات المحتصدة في بلد ال إف النجهة الرقابية الما انتحة الرقابة من قبل ال انتحاد الرقابة من قبل الما انتخار الما الهاسب أن المحرم ورأو منذ المعرم ورأو منذ الماء على الأخراس أو المورعين الحيواني المحرابي ا	ويصل تحت إشر ويصل تحت إشر في بلا المشأ، يائها في متشأه ط ناء استاذاً إلى مع ناء وأن أي متهاناً بنجها بغصد القد من لم يم تعتيها با من لم يم تعتيها با من الأسماك.	يتها سئيد (أسنة) و العامة النحاء والتواء بدأتها من حيوانات ولي التصور وأزاد مستصد المنافقة على المستصد المنافقة على المستصد إلى التسورة التبدية في يهذ ذات المحاقة. ولا مستجانها لم يتم بيت ذات المحاقة. ولا مستجانها لم يتم بيت المستجانة لم يتم بيت المستجانها لم يتم بيت المستجانة لم يتم بيت المستجانة الم يتم بيتانات المستجانة الم يتم بيتانات وللت ونات ونات ونات ونات ونات ونات ونات ونا	أن أللسوم وأوا مند من من تم لليوانات في الهوادات في الهوادات في الهواد المصدوء. إن الدمو و أوار منه المراجعة منهات تدا والكيارات الراجعة المعالمات المختصات وتطلق تد والكيارات الراجعة أن مصدر العمور أن أن مصدر العمور و أن مصدر العمور و أن مصدر العمور و أن مصدر العمور وأن
natural recombination.  The meat has been obtained from animals which have been transported from farms in comply with the Japanese standards set in accordance with GSO [400]  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Article 11 43.		Animals have been aliany supervision of the court approved by the Sanda Fe and the court approved by the Sanda Fe and the supervision of the court approved by the Sanda Fe and the supervision of the supe	cherred in a si- petent author cood and Drug cond and and cond	aughterhouse upply of the expor Authority.  mais that have be by veterinaria orongin.  alled at an established established authority an HACCP princip.  n applied in this agriculti for meat product for meat product of meat product and the stablished authority and the stablished are also been admit about the stablished and the stablished are also born and reareed at the competed at	proved ar ting coun- een subjectures assign ishment the dimplen eles or ar- tice use of are chemi- t does not is that has sease con- from ani- uring lact- dimplen ani- ting lact- dimplen ani- ting lact- dimplen ani- ting lact- dimplen ani- dimplen ani- dimplen ani- sease con- from ani- uring lact- dimplen auth-	ad under the property of the p	المرافق المنافقة الم	ي المنتصبة في بلا أن إلى قبهة الرقاية الماس إلى قبل الشيخ وبحد، من قبل المنابعة الرقاية من قبل المنابعة المنابعة المنابعة إلى المنابعة إلى المنابعة المنابع	تند من قبل الجه وومل تحت إثار في بك المشأ، في بك المشأ، ناء استثاداً إلى مع ناء استثاداً إلى معبد ناء وأن أي معبداً نبحها بغصد القصد من الأسماك، من الأسماك،	يتها سئيد (أسنة) و المأمة العداء والدواء جبائها من حيوانات ولي اللحرم وأو منته المراح الراء سائمة العداء أو للحيارات العبدة في يهذ دات المحاقة أو منتجانها المراجة العداء يتهذات المحاقة ين حياوات العداء ين خوافات ولنت المحاقة.	أن السوم وأراق مند مع نمع الميونات في الهيئة المستروء المعروء مسابت الميان الميان المعروء مسابت منا معروء مسابت منا معرود مسابت منا معرود المسابت منا المحمد وتشفى د مع المعرود المسابت المسابت المسابت المسابت المسابت المسابت المحمد وتشفى د والكياروات الرابعة أن مستر اللحوم و أن مستر اللحوم و أن المستر اللحوم و أن المعرد الكوم و أن المستر اللحوم و المحمد اللحوم و المحمد اللحوم و المحمد المحمد ا
fams in comply with the Japanese standards set in accordance with GSO 1400  The country shall complies with the conditions of OIE requirements in Article 11 3.		Animals have been aliany supervision of the cours approved by the Sanda Fe supervision of the cours approved by the Sanda Fe supervision of the course of th	cheered in a si- petent author cool and Drug cheer impectic from an eten inspectic from an eten inspectic from an eten inspectic from an eten inspectic che cheered was has by the compe em based on coes have bee cowth promote so in meat anc roduct origin sos of disease roduct has n n, excluding r alis that were alish y register anied from a simals which	aughterhouse upply of the expor Authority.  mais that have be a by veterinaria origin.  mais that have be a by veterinaria origin.  mais that have be a by veterinaria origin.  mappined in this system and HACCP princip.  mappined in this system are product attest from animal eradication or did to been derived in this work.  to been derived a did a the competence of a did a the competence or a did a the com	een subjecting courting courting courting assignment the dimplement should be a subject of the courting the courting the courting factor and the court	id under the day of the tender	ا المنافقة	ات المنتصدة في بلد ال إلى الجمهة الرقابية المساسمة في قبل الشيخ ويزجد مو بدئ المساسمة المساس	تند من قبل الجها ورمان تحت إلتر ورمان تحت إلتر ورمان تحت إلتر قص أبي بك المسأء في بك المستأذ أول أن أي متابات أن أي متابات المناب المسابق المسابق المسابق أن أي متابات أن أي متابات أن أي بك المسابق أن أي بك المسابق أن أي أي المسابق أن أي	يما سينية (أساة) و العامة التداء والتواء به الواقية المناصدة المناصدة التداء والتواء المناصدة المناصدة المناصدة المناصدة المناصدة المناصدة المناصدة المناصد	أن ألسمو وأو متد عنه من قبل الهيئة المصدود. أن الدوم وأرأد مع يطرين تابين الهيئة م إجراء مسابت من م إجراء مسابت من م المسابت المسابت المسابت م المسابت المسابت المسابت أن مصدر السحو و أن أن مصدر السحو و يدائل الطبية المسابت الشيا إلى اللحوم و أن اللحوم والسحود السحو و أن المسابت المسابت الشياد أن المحدود السحو و أن اللحوم و أن اللحوم و أن اللحوم و أن اللحوم و اللحوم و أن اللح
1400		Animals have been aliany supervision of the cours approved by the Sauda Formal Personal Perso	chered in a si- petent author cool and Drug country or country cou	aughterhouse upply of the export Authority.  mails that have be not yet electronic forcion.  continuous and the state of the state of the state authority and HACCP princip.  HACCP princip in applied in the state authority and expicultible for meat product the state of the state	proved ar ting cou- men subjections assign assignment it displant assign to the course of the displant assignment as is that has sease con from anin lact di in Japa tent auth di assignment as is that has sease con from anin lact di in Japa tent auth di province of the displant assignment as is that has sease con from anin lact di in Japa tent auth di province of the displant assignment as is that has sease con from anin displant assignment as is that has sease con from anin displant as is that displant as is that displant as is that displant as is that displant as is that displant as is that displan	ad under the content of the content	ا نقل المنافذة التوليد التولي	ات المنتصدة في بلا أن المنتصدة في بلا أن المنتصدة في بلا أن أن أن الذيح وجده من قبل أن أن أن الذيح وجده من قبل أن أن المنتطقة أن أن المنتطقة أن أن المنتطقة أن	تعد من قبل الجها ومن ألم الجها ومن ألم الجها في منذأ منا في بلا العشأ، منا أم منا الأحداث أم الأحداث أم يلا المدائد، ومن الأحداث، في بلا المدائد، ومن ورافياً (محداث)	يشها سئين (أسنة) و العامة العذاء العزاء به الرؤانية المنتصف العزاء المراقبة به الرؤانية المنتصف العزاء المراقبة المنتصفة طام إدارة سائمة العزاء المراقبة بهذات العراقات العباد إلى استجابات المراقبة به بالا المراقبة به بالا المراقبة به بالا المراقبة به بالا المراقبة بالا المراقبة بالمراقبة بالمراقبة بالمراقبة بالمراقبة بالمراقبة بالمراة المراقبة بالمراقبة بالمراقبة	أن ألسم ورأو مند عليه من قبل الهيئة عليه من قبل الهيئة أن الدوم ورأؤ مع المراحة عليه المراحة المراحة عليه المراحة أن مصدر الدوم وأن أن مصدر الدوم وأن أن المحمد المراحة من المحمد المحمد المراحة من المحمد ا
Article 11 4 3		Animals have been aliany aspection of the course approved by the Sanda Formal Personal Person	chitered in a si- petent author cool and Drug coluct from an tem inspectic the country or coluct was har by the compe em based on ces have bee cover in meat an roduct origin see of disease worduct has n to excluding r alls that were tally register aimed from r imals which does not occ ede from anim	anglatchouse applications and applications and applications on by veterinaria origin.  In the property of the	proved ar ting coun- een subjected sides and the same and displants and displants and displants are as a season of the same and the same to same and the same and the same and the same to same and the same and the same and the same and the same to same and the same and the same and the same and the same to same and the same and	ad under the content of the content	ا المنافقة	ات المنتصدة في بلا أن المنتصدة في بلا أن المنتصدة في بلا أن أن أن الذيح وجده من قبل أن أن أن الذيح وجده من قبل أن أن المنتطقة أن أن المنتطقة أن أن المنتطقة أن	صد من قبل البه ورسل تحت إشر ورسل تحت إشر في بلا المتشأ، في بلا المتشأ، بائها في متشأه منا ناء استثاداً إلى من بائها نوان أي متبايلة نوان أي متبايلة من الأمساك. من الأمساك. وران أي متبايلة وران أو متبايلة وران أو متبايلة وران أو متبايلة وران أو وران أو متبلة وران أو وران أو متبايلة وران أو ورا	يديم سليم (استة) و العامة التداء والدواء المجاهة التداء والدواء ولن القمو و أواق مستصد المجاهة الدواء سائحة التداء المجاهة المجاهة ال	أن الشموم وأراق منظم من المنافع المنا
حوانات النابسة.		Animals have been aliany supervision of the court approved by the Sanda Fe The mest and/or mest proceed by the Sanda Fe The mest and/or mest post morter and post most Competent Authority of the The mest and/or mest post most of the supervision of the supervisi	chered in a si- petent author ood and Drug oduct from an eten inspectic the country of oduct was har by the compe en based on control was bee covered by the compe en based on roduct origin ose of disease roduct raigin ose of disease roduct has n o, excluding r als fish tweer inlly register anned from a male shuich does not occ eded from anime e Japanese st	anglatchouse applications and applications and applications and applications and applications are applications and applications and applications are applications and applications and applications are applicatio	proved ar ting cour een subjected salament it dimplement een se use of dimplement does not use use of does not use taste as se taste as to sease con from anii artically aultiplica een trans	ad under the date of the date	i is التوليد	ات المحتصدة في بلا ال ال الجهة الرقاية الما الشخص وجدء من قبل الا الماع المام	صد من قبل الجه ورسل تحت إشر خدست القحص في بلد المتشأه ط باتها في متشأه ط أه وأن أي متبايات نبوط بقصد الأخوب نبوط بقصد القحد أن وأن أي متبايات شأت في بلد المد به واراق أومناتها به المادة به واراق أومناتها به واراق أومناتها متاطعاً	يدي سايسة (أمنة) و المنه التجاه التجاه التجاه المناسبة المناسبة التجاه والدواء المنه الأولية المنتسة المناسبة المناسبة	أن الشعوم وأراد منظم من المنافع المنافعة المنافع

(出所)農林水産省「(参考)日本から輸出される食肉の受入れ状況一覧」、「偶蹄類の畜産物の輸出」、「平成27年度輸出戦略実行事業 牛肉部会における調査報告書【J.牛肉輸出におけるハラール以外の規制等の調査】」、及び「サウジアラビア向け輸出牛肉の取扱要綱」(最終改正日:令和2年6月19日)等より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(食品全般 1/2)

#### サウジアラビアに食品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

#### ■ その他の関連規制

#### 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-FD382/2018)及びGCCの残留農薬基準が適用される。 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。

## その他汚染物質

- 下記のGSO基準が適用される。
- GSO 1016:2015 細菌含有基準
- 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

#### 食品添加物

- SFDAの「FD 2500/2019 食品に使用を許可された添加物」によって規定されている。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への連絡が要求される。
- 食品添加物に関するFAO/WHO合同専門家委員会(JECTA)によって定められた「一日摂取許容量(INS)」が割当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元国に送り返されるか、廃棄される。

(出所) SFDA Circulationsおよび米ドルA-FAS(2020("Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report: Saudi Arabia" より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(食品全般 2/2)

#### サウジアラビアに食品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

#### ■ その他の関連規制

# 食品包装(食品容器の品質または基準)

- サウジアラビアでは、牛肉を包む食品用の容器・包装に関する規制は、主に「GSO 839:1997食品包装 パート1:一般的要件(Food Packages Part 1: General Requirements)」および、「GSO 1863:2013食品包装 パート2:プラスチック包装の一般的要件(Food packages Part 2: Plastic package General -requirements)」によって定められている。
- また、SASOは2016年末に、ポリプロピレン及びポリエチレン製の全ての包装及び包材について、酸化型生分解性プラスチックの使用とSASOへの登録、及びSASOロゴの使用等を義務付ける規則を発表したが、2020年2月、この規則を買い物袋やゴミ袋等に限定する旨発表した。

#### ラベル表示

- 全ての輸入及びサウジアラビア国内で製造された食品の包装について、GSO規格である「GSO 9:2013包装食品のラベル表示(Labeling of prepackaged food stuffs)」の要件に従うことが義務付けられている。また、SFDA.FD/GSO2487:2015は、食品ラベル表示について一般的な要求事項を定めている。
- このほか、栄養成分表示の要件を定めた「GSO 2233:2018」(SFDA.FD2233:2018 "Requirements of Nutritional Labeling")に従うことが厳しく義務付けられている。
- また食品の消費期限の詳細については、「SFDA.FD 150 -1:2018食品の消費期限パートI:消費期限の義務 (Mandatory Expiration Dates)」および「SFDA.FD/GSO 150 -2:2013食品の消費期限パートII:任意の消費期限 (Voluntary Expiration Dates)」で規定されている。
- サウジアラビア政府は、2017年9月に、国民の食品を通じた砂糖・塩・油分(SSF)の取得減少と健康増進を目的とする「健康食品プログラム」を開始、その一環として、SFDAは2018年9月に「SFDA.FD 42/2018 包装前面の栄養成分ラベル表示(Front of Pack Nutritional Labeling (FoPNL))を発表した。これにより、事業者はSSFの含有用に従って青、黄、赤の信号を任意にラベルに表示することとなっている。

(出所) 米ドルA-FAS(2020(" Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report: Saudi Arabia" より作成。



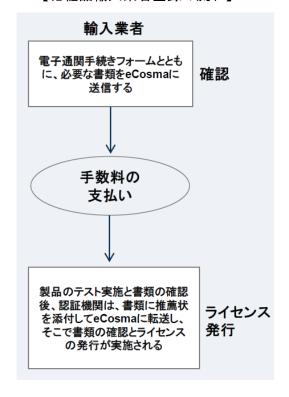
### ハラール認証及び輸出手続き(化粧品 1/2)

#### サウジアラビアに化粧品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- サウジアラビアにおいては、SFDAが化粧品を規制・管轄し、規格基準はGSO 1943 (Cosmetic Products Safety Requirements)に準拠している。
- SFDAによる化粧品の定義:1種類以上の物質を配合した製品のうち、人体表面の部位(皮膚、頭髪、爪、唇および外性器)、または口腔内の歯および粘膜に使用することを意図し、洗浄もしくは香り付け、保護もしくは良好な状態の維持、外観の変化もしくは向上、または体臭の変化および向上を目的とするもの。
- サウジアラビアで市販される化粧品はすべて、サウジアラビア食品医薬品局(SFDA)の電子登録システムeCosmaを通じて同庁に登録する必要がある。すべての輸入業者は、電子通関手続きフォームを作成して必要な情報を入力し、補助資料をアップロードしなければならない。
- さらに、現地パートナー(サウジで開業または現地で登記した企業)は、海外製造業者の製品を代表するライセンス保有者として登録が必須である。
- eCosmaを通じて必要情報・補助資料を入力・送信してからSFDAがライセンス発行の決定を行うまで15日間を要する。
- 登録に必要な書類は以下のとおり。
  - 商業活動内容が記載された商業登録
  - 認可された適合証明書(CoC)
  - 製造業者が発行した支払請求書
  - 認可された原産地証明
  - ・ 輸入業者への委任状
  - 積荷送り状

(出所) ジェトロ「サウジアラビアにおける化粧品輸入規制に関する調査」

#### 【化粧品輸入業者登録の流れ】





### ハラール認証及び輸出手続き(化粧品 2/2)

#### サウジアラビアに化粧品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- 適合証明書(CoC)は、SFDAの製品適合評価プログラムを通じて取得を義務付けられている。
- 確認プロセス: 輸出業者は、認証機関の1つに以下の書類を提出する必要がある。
  - 適合証明書および適合宣言書の依頼
  - 仮送り状
  - 適合に関する書類(テスト・レポート、濃度が記載された成分一覧、品質証明書、分析レポート、製品ラベルなど)(テスト・レポートは、ISO 17025で認定された検査機関によるものに限る)
  - 企業の品質管理システムに係る書類(ISO 9001、GMP証明書)
  - SFDA倉庫ライセンス
  - SFDA電子登録システムe-Cosmaへの製品登録
- 適合証明には以下二つの「ルート」がある。
  - ルートA: 未登録の製品-このオプションは、頻度の低い輸出業者や供給業者向けに考えられている。製品の出荷前検査および出荷前テストを伴う。物理的な検査では、ラベリング/荷印、倉庫、その他目視確認ができる項目の確認が実施される。
  - ルートB: 登録済の製品-このオプションは、同じ種類の製品を日常的に扱う輸出業者向けに推奨される。物理的な検査は、登録済の製品向けに体系化されておらず、ランダムに実施してコンプライアンスの継続性を保証する。このプロセスでは、コンプライアンス向けの製品テストを伴い、登録証明書は1年間有効である。
  - いずれのルートも、各積荷の通関手続きのためにCoCを必要とする。

(出所) ジェトロ「サウジアラビアにおける化粧品輸入規制に関する調査」

【適合性認証取得手順】

代理店(認可機関)の選定

必要書類の準備

ISO17025に適合する試験機関の検査 レポート等含む

適合性審査

(必要に応じて積送品検査、サンプルテ ストを実施)

CoC取得



### ハラール認証及び輸出手続き(医薬品・栄養補助食品・機能性食品等)

#### サウジアラビアに医薬品・栄養補助食品・機能性食品等を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- SFDA製品分類ガイダンス(Saudi FDA Products Classification Guidance: version 4.0, April 2020)によれば、薬品、医療機器、ハーブ ないし健康食品への分類が困難な製品は「境界線製品(borderline products)」とされるが、成分や構成、消費者の認識や使用歴、販売 方法等によって、概ね以下の製品カテゴリに分類されるとしている。
  - 食品(とりわけ健康補助食品) ·化粧品 ·健康食品 · ハーブ製品 · 薬品 · 医療機器
- 食品と分類される栄養補助食品、機能性食品等については概ね以下が該当する。
  - エナジードリンク
  - ロイヤルゼリー、ビーポーレン、プロポリス
  - プロテイン、カーボンハイドレート、アミノ酸製品(ただし医薬品として製造されたものを除く。以下同様)
  - ビタミンおよびミネラル・栄養補助食品
  - ビタミン及びミネラルを含むコラーゲン製品
  - モリンガ葉を含む食品
  - スポーツ食品
  - 体重管理製品
- これらのサウジアラビアへの輸出に必要な条件及び手続は「食品」と同様。なお、以下の食品については、特定の規制が適用される。
  - ボディビル食品: SFDA.FD/GSO 2471: 2015 ボディピル食品のラベル表示
  - ハーブ製剤食品:保健省(MOH)医薬品総局への登録が必要。同省中央研究所でのサンプル試験等を経て約6カ月で登録完了。登録費用約300ドル。

(出所) SFDA(2020) Saudi FDA Products Classification Guidance: version 4.0および米ドルA-FAS(2020(" Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report: Saudi Arabia"



### 非ハラール市場

### サウジアラビアにおける非ハラール市場

- サウジアラビアでは豚関係の商品やアルコール商品等の非ハラール商品の輸入を禁止している。
- UAE やカタールのように 非ハラール・コーナーを設置することもない。

(出所)アクセンチュア(2019)『平成29年度中東ハラール制度実態調査報告書』、



3-7.カタール



### ハラール認証法規制及び基準

### カタールにおけるハラール基準

■ カタール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している。GSOによるハラール基準に関連する資料は、以下の6点である。

#### GSOのハラール基準

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・ハラール認証機関に関する要求事項
GSO 2055 3:2015 Halal Food Part 3 Requirements for Halal Accreditation Body Accrediting Halal Certification	■ ハラール食品ー第3部・ハラール認証機関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	■ ハラール食品ー製品及び/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	■ ハラール食品ー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

(出所)GSOウェブサイト



### ハラール規制・認可機関及び認証団体

### カタールにおけるハラール規制・認可機関及び認証団体

	カタール保健省食品安全部(Food Safety Department, Ministry of Public Health)	<ul><li>食品全般の管理及び検査を担当。</li><li>特に港湾保健・食品管理セクション(Port Health and Food Control Section)は、カタールにおける 食品登録、輸入食品管理及び検査、更にハラール認証機関の認可等を行う。</li></ul>		
規制機関	カタール標準・計量機関 (The Qatar General Organization for Standards and Metrology: QS)	<ul> <li>■ カタール国内の基準制定や品質検査等を担当するカタール自治環境省(Ministry of Municipality and Environment)傘下の機関。</li> <li>■ 食品に関する技術規則(ラベル表示、添加物、消費期限設定等)を制定。</li> </ul>		
ハラール認証団体	Halal Certification Body(HCB)	■ 2020年10月現在、保健省は世界90機関を認証機関として認可。 ■ 日本では下記3団体が認可されている。 - Islamic Center or Japan - Japan Islamic Trust - NPO Japan Halal Association		

(出所)アクセンチュア(2019)『平成29年度中東ハラール制度実態調査報告書』、ジェトロ・ウェブサイト及びカタール保健省ウェブサイトより作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(概要)

#### 例:カタールに肉及び肉製品を輸出する際のハラール認証および輸出手続き

#### [ステップ1] ハラール認証申請

■ 日本国内のカタール保健省/ GAC登録ハラール認証団体 に対してハラール認証申請を 行う。

#### [ステップ2] 現地審査・査察

■ ハラール認証団体が申請者の 施設に出向き、GSOが要件 とする規格等に基づいて食品 /施設の現地審査・査察を実 施。

#### [ステップ3] ハラール証明書 発行・輸出

- 全ての要件を満たすことが確認されたら認証団体は申請者にハラール証明書を発行。
- 輸出者は衛生証明書等他の 必要書類を申請・取得。
- さらに現地代理店を通じてカタール保健省食品登録システム\*に必要書類(含むハラール認証書)と共に商品登録\*\*。

#### [ステップ4] カタールにて輸入 検疫

- 書類審査、現物検査。必要に 応じてサンプリング検査を実施。
- 輸入拒否をされた場合、輸出 元国に送り返されるか、廃棄さ れる。

- \*カタール保健省食品登録システム(Global Partners System) <a href="https://qfrs.moph.gov.qa/Index2.aspx?lang=en-US">https://qfrs.moph.gov.qa/Index2.aspx?lang=en-US</a>
- \*\*食品登録システム一般原則(Food Registration System General Principles Food Establishment Edition, 2019)
  https://www.moph.gov.qa/\_layouts/download.aspx?SourceUrl=/Admin/Lists/Services%20Documents%20and%20Forms/Attachments/24/food%20registration%20General%20Principles%20Food%20Establishments%20a.pdf

(出所)アクセンチュア(2019)『平成29年度中東ハラール制度実態調査報告書及びカタール保健省ウェブサイトより作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(肉及び肉製品)

#### カタールに肉及び肉製品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- カタール向け輸出が可能な牛肉:認定と畜場等において、とさつ・解体から分割まで 一貫して行われたものであること。また、と畜前検査及びと畜後検査に合格した牛 由来であり、人の食用に適していること。
- 豚肉、鶏肉は政府間で協議未実施。
- 日本からカタールに牛肉を輸出する場合は、食肉衛生証明書と輸出検疫証明書の 発給を受ける必要がある。
- 食肉衛生証明書は、証明しようとする牛肉が、認定と畜場などで適切に処理され、 対カタール輸出が可能なものであることと、ハラールと畜証明書発行機関による証 明がなされたものであることを確認するもので、当該牛肉処理を行った認定と畜場 などを管轄する食肉衛生検査所等に発行を申請する。
- 輸出検疫証明書は、輸出品について家畜の伝染性疾病を広げる恐れのないことを 動物検疫所が証明するもので、輸出港を管轄する動物検疫所に輸出検査申請書を 提出して検査を受ける。(輸出検疫証明書
  - https://www.maff.go.jp/aqs/hou/pdf/qa\_ex\_beef\_cert.pdf)
- 福島県産食品に対する規制(放射性物質検査報告書の提出)は2017年に撤廃済。

#### 【輸出検疫証明書】



(出所)農林水産省「(参考)日本から輸出される食肉の受入れ状況一覧」、「偶蹄類の畜産物の輸出」、「平成27年度輸出戦略実行事業 牛肉部会における調査報告書【J.牛肉輸 出におけるハラール以外の規制等の調査】」、及び「カタール向け輸出牛肉の取扱要綱」(最終改正日:令和2年4月1日)等より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(食品全般)

### カタールに食品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

#### ■ その他の関連規制

#### 残留農薬及び その他汚染物 質

- カタール技術規則QS382: Maximum allowable limits of pesticides residue in agricultural and food products-Part1
- 同QS383: Maximum allowable limits of pesticides residue in agricultural and food products-Part2
- カタール基準QS2532: Maximum residues of pesticides and contaminants in organic foods
- GSO CAC-193: General Standard for contaminants & toxins in Food

#### 食品添加物

- カタール技術規則QS2500:Additives Permitted for Use in Food Stuffs
- カタール基準QS2373: Functional category names and international numbering system for food additives
- 同QS CAC 192: General Standard for food additives その他

# 食品包装(食品容器の品質または基準)

- カタール技術規則QS839: Food Packages-Part 1: General Requirement
- 同QS1863: Food Packages-Part 2: Plastic Package- General requirements

#### ラベル表示

- カタール技術規則QS9: Labeling of prepackaged food products
- カタール基準QS970: Storage for frozen and chilled foodstuffs-Part 3: Labeling and Marketing
- カタール技術規則QS2233: Requirements of nutritional labeling
- GSO CAC/GL 02: Guidelines on nutritional labeling

(出所) Ministry of Public Health, Port Health and Food Control Section, "List of Technical Regulations and Standards for Food" より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(化粧品)

#### カタールに化粧品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- カタールにおいて、化粧品の輸入、流通及び広告に関する法律・規則は存在しない。
- しかし、保健省医薬品管理部(Pharmacy and Drug Control Department)が化粧品の輸入及び販売を認可している。
- 化粧品の分類及び登録に関するガイドライン等は存在せず、保健省医薬品管理部がケース・バイ・ケースで認可を判断を行うとされている。
- 保健省医薬品管理部によって「化粧品」と分類される品目:シャンプー、石鹸、衛生製品、コンタクトレンズ液、香水、保湿液、マニキュア、化粧品、及び歯磨き。
- 認可・輸出プロセス:

事業者による申請 (外国企業の場合は現 地代理店)

保健省医薬品管理 部「委員会」による 審査 必要に応じて追加審査・サンプル・テストを実施

認可

認可書類のコピー を税関に提出\*

\*一部の「化粧品」については適合証明書(CoC)を併せて提出

■ 一部の「化粧品」(シャンプー、染毛剤、つけまつげ、香水等)については、カタール貿易省消費者保護部及びカタール規格・計量機関より、適合証明書(CoC)の提出が義務付けられている。

(出所) Al Tamimi & Co.,(2016) "Treating Cosmetics as Pharmaceuticals in Qatar:Time For A Makeover?"及びIntertek (2018), Important Update on Saudi Arabia and Qatar Cosmetic Regulations"





### ハラール認証法規制及び基準

### バーレーンにおけるハラール基準

■ バーレーン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している。ハラール基準に関連する資料は、以下 の 6点である。

#### バーレーン/GSOのハラール基準

BH GSO 993:2016 "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
BH 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
BH GSO 2055 2:2015 "Halal Products Part 2 Requirements for Halal Certification Bodies"	■ ハラール製品ー第2部・ハラール認証機関に関する要求事項
BH GSO 2055 3:2015 Halal Products Part 3 Requirements for Halal Accreditation Body Accrediting Halal Certification	■ ハラール食品ー第3部・ハラール認証機関の認可組織に対する要求事項
BH GSO 2468:2015 Halal Foods - Management System Requirements For Transportation Of Goods And/Or Cargo Chain Services	<ul><li>■ ハラール食品ー製品及び/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</li></ul>
BH GSO 2469:2015 Halal Foods - Management System Requirements For Warehousing And Related Activities	■ ハラール食品ー倉庫及び関連活動に係る管理体制に関する要求事項
BH 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

(出所)GSOウェブサイト



### ハラール規制・認可機関及び認証団体

### バーレーンにおけるハラール規制・認可機関及び認証団体

規制機関	バーレーン保健省公共保健局 (Public Health Directorate, Ministry of Health)	<ul> <li>■ 食品全般の規制と輸入食品の検査を担当。</li> <li>■ 保健省、BSMD、及び農業省により食品安全委員会(Food Safety Committee)を組成し、食品安全・管理に関する決定を行う。</li> </ul>
	バーレーン標準・計量局 (Bahrain Standards and	■ バーレーン産業・商業・観光省内の一機関。国内の基準制定や品質検査、規制商業活動の認証等を担当。
	Metrology Directorate:BSMD)	■ 保健省、農業省と共に食品安全委員会を組成し、食品安全・管理に関する決定を行う。
		■ 2013 年5月にGCC6 カ国およびイエメンのそれぞれの国の関係機関が加盟してサウジアラビアのリヤドに設立。
ハラール認可機関	湾岸協力会議認可センター(GCC Accreditation Center: GAC)	■ 世界各国のハラール認証機関の認可を行うとともに、貿易障壁を取り除くため、国際的または地域の各機構の GCC 代表も勤めている。
		■ 制度的にはGACへのハラール認証申請・承認により、GCC6 カ国 および イエメン地域内の各国でハラール食品等の流通が可能となる。
		■ 2020年10月現在、GACは世界260機関を認証機関として認可。
ハラール認証団体	Halal Certification Body (HCB)	■ 日本では下記2団体が認可されている。 - NPO Japan Halal Association - TÜV Rheinland Japan Ltd.

(出所)ジェトロ(2018)『主要国におけるハラール 関連制度・市場動向~農林水産物・食品 の 輸出 に向けて』、米ドルA Foreign Agricultural Service、バーレーン保健省、産業・ 商業・観光省ウェブサイト、及びGACウェブサイトより作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(概要)

#### 例:バーレーンに肉及び肉製品を輸出する際のハラール認証および輸出手続き

#### [ステップ1] ハラール認証申請

■ 日本国内のGAC登録ハラー ル認証団体に対してハラール 認証申請を行う。

#### [ステップ2] 現地審査・査察

■ ハラール認証団体が申請者の 施設に出向き、GSOが要件 とする規格等に基づいて食品 /施設の現地審査・査察を実 施。

#### [ステップ3] ハラール証明書 発行・輸出

- 全ての要件を満たすことが確認されたら認証団体は申請者にハラール証明書を発行。
- 輸出者は衛生証明書等他の 必要書類を申請・取得。

#### [ステップ4] バーレーンにて輸 入検疫

■ 保健省公共保健専門官(食品 管理セクション)による書類審 査、現物検査。必要に応じて サンプリング検査を実施。

(出所)アクセンチュア(2019)『平成29年度中東ハラール制度実態調査報告書及びMinistry of Health 82012) "IHR Policy and Legislations at the Port of Entry"より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(肉及び肉製品)

#### バーレーンに肉及び肉製品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- バーレーン向け輸出が可能な牛肉:30 か月齢超の牛の頭部(舌、頬肉及び皮を除く。)、脊髄、脊柱並びに全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部を含まないこと。また、30 か月齢超の牛の頭蓋及び脊柱からの機械的除去肉を含まないこと。
- 豚肉、鶏肉は政府間で協議未実施。
- 日本からバーレーンに牛肉を輸出する場合は、食肉衛生証明書と輸出検疫証明書の発給を受ける必要がある。
- 食肉衛生証明書は、証明しようとする牛肉が、認定と畜場などで適切に処理され、 対バーレーン輸出が可能なものであることと、ハラールと畜証明書発行機関による 証明がなされたものであることを確認するもので、当該牛肉処理を行った認定と畜 場などを管轄する食肉衛生検査所等に発行を申請する。
- 輸出検疫証明書は、輸出品について家畜の伝染性疾病を広げる恐れのないことを 動物検疫所が証明するもので、輸出港を管轄する動物検疫所に輸出検査申請書を 提出して検査を受ける。(輸出検疫証明書

http://www.maff.go.jp/aqs/hou/pdf/bh\_ex\_beef\_cert.pdf)

■ 福島県産食品に対する規制(放射性物質検査報告書の提出)は2019年に撤廃済。

#### 【食肉衛生証明書】

	衛生証明書標				
STANDARD FORM AUT MINISTRY OF HEALTH OF JAPAN	HORIZED BY	THE WELFARE			
			OR EXPORT OF BEEF GDOM OF BAHRAIN		
			No. :		
			DATE :		
I. Identification of the products			(Month/Dav/Year)		
(Species of origin)	(Name of p	products)			
(Number of packages)	(Not weigh	it of consignment)	(Identification number of cattle)		
(Consignor)	(Consignor	Consignor address)			
(Consignee)	(Destinatio	n)			
II. Origin of prod	ucts				
Name (Slaughterbouse)		Est. No.	Address		
(ourugaternouse)					
(Cutting/Processing plant)					
(Others)					
		Date o	of production :		
Date of slaughter :		Date o	of production :		
Date of slaughter :			•		
Date of slaughter :  I hereby certify that:  1) The meat was deriv	ved from bovin	es that were not su	of production:  bjected to a stunning process, prior to slaughter ramial cavity, or to a pithing process.		
Date of slaughter:  I hereby certify that:  1) The meat was derivith a device inject  2) The meat was de	ved from bovin ting compressed erived from an	es that were not su l air or gas into the nimals which wer	bjected to a stunning process, prior to slaughter cranial cavity, or to a pithing process. e subjected to and passed ante-mortem and		
Date of slaughter:  I hereby certify that:  1) The meat was derive inject with a device inject  2) The meat was depost-mortem inspec	ved from bovin ting compressed erived from ar ctions and were	es that were not su lair or gas into the nimals which wer not suspect or confi	bjected to a stunning process, prior to slaughter cranial cavity, or to a pithing process. e subjected to and passed ante-mortem and		
Date of slaughter:  I hereby certify that:  1) The meat was derive inject with a device inject 2) The meat was do post-mortem inspec 3) The meat was pro- contain and are not	ved from boving ting compressed grived from an ctions and were duced and hand contaminated w	es that were not su l air or gas into the or nimals which wer not suspect or confi led in a sanitary m with the either of fol	bjected to a stunning process, prior to slaughter cranial cavity, or to a pithing process. e subjected to and passed ante-mortem and turned BSE cases. namer which ensured that such products do not lowing:		
Date of slaughter:  I hereby certify that:  1) The meat was derive the device injector with a device injector 2) The meat was de post-mortem inspec contain and are not a) Tissues includin from cattle ove	ved from boving entryed from ar- ctions and were duced and hand contaminated wange head (except or 30 months of	es that were not su air or gas into the c aimals which wer not suspect or conf led in a sanitary m with the either of fol the tongue, cheek I age, and tonsils a	bjected to a stunning process, prior to slaughter cranial cavity, or to a pithing process.  e subjected to and passed ante-mortem and innead BSE cases.  samer which ensured that such products do not lowing:  meat and kinh, spinal cord and vertebral column induital lieum (minited to a two-meter portion		
Date of slaughter:  I hereby certify that:  1) The meat was derive miject 2) The meat was do post-mortem inspec 3) The meat was procontain and are not a) Tissues including from cattle ove from its junction	wed from boving ing compressed erived from ar- ctions and were threed and hand contaminated wag head (except r 30 months of a with the cecum	es that were not su air or gas into the nimals which were not suspect or confi led in a sanitary m with the either of fol the tongue, cheek r age, and tonsils a a) from cattle of all	bjected to a stunning process, prior to slaughter ramial cavity, or to a pithing process.  e subjected to and passed ante-mortem and insed BSE cases.  namer which ensured that such products do not lowing:  beat and skin), spinal cord and vertebral column and distal ileum (limited to a two-meter portion ages; or		
Date of slaughter:  (hereby certify that:  1) The meat was derive inject  2) The meat was do post-mortem inspec  3) The meat was procentian and are not  a) Tissues including from cattle ove  from its junction	wed from boving ing compressed erived from ar- ctions and were threed and hand contaminated wag head (except r 30 months of a with the cecum	es that were not su air or gas into the nimals which were not suspect or confi led in a sanitary m with the either of fol the tongue, cheek r age, and tonsils a a) from cattle of all	bjected to a stunning process, prior to slaughter cranial cavity, or to a pithing process.  e subjected to and passed ante-mortem and innead BSE cases.  samer which ensured that such products do not lowing:  meat and kinh, spinal cord and vertebral column induital lieum (minited to a two-meter portion		
Date of slaughter:  Il hereby certify that:  1) The meat was derive might 2) The meat was derive might 2) The meat was protected in the meat was protected and are not a) Tissues including from cattle over from its junction b) Mechanically se	wed from boving ing compressed erived from ar- ctions and were threed and hand contaminated wag head (except r 30 months of a with the cecum	es that were not su lair or gas into the valuals which were not suspect or confi- led in a sanitary m with the either of fol- the tongue, cheek is age, and tonsils a ap from cattle of all our the skull and w	bjected to a stunning process, prior to slaughter cranial cavity, or to a pithing process.  e subjected to and passed ante-mortem and immed BSE cases.  namer which ensured that such products do not lowing:  meat and skin), spinal cord and vertebral column and distal ileum (limited to a two-meter portion ages; or  ertebral column from animals over 30 months of		
Date of slaughter:  Il hereby certify that:  1) The meat was derive might 2) The meat was derive might 2) The meat was protected in the meat was protected and are not a) Tissues including from cattle over from its junction b) Mechanically se	ved from bovining compressed erived from ar- tions and were tuced and hand contaminated will be a glack from the r 30 months of with the cecum eparated meat from the compression of parated meat from the compression of the	es that were not su lair or gas into the valuals which were not suspect or confi- led in a sanitary mith the either of fol- the tongue, cheek is age, and tonuls a ap from cattle of all oun the skull and w	bjected to a stunning process, prior to slaughter cranial cavity, or to a pithing process.  subjected to and passed ante-mortem and timed BSE cases.  namer which ensured that such products do not lowing:  neat and skin), spinal cord and vertebral column and distal lieum (limited to a two-meter portion ages; or  ertebral column from animals over 30 months of		
Date of slaughter:  Il hereby certify that:  1) The meat was derive might 2) The meat was derive might 2) The meat was protected in the meat was protected and are not a) Tissues including from cattle over from its junction b) Mechanically se	ved from bovining compressed erived from ar- tions and were tuced and hand contaminated will be a glack from the r 30 months of with the cecum eparated meat from the compression of parated meat from the compression of the	es that were not su air or gas into the air or gas into the air of gas into the air of suggest or conf led in a sanitary in with the either of the the tongue, cheek a sage, and tomora's age, and tomora's Signatu me of meat inspect	bjected to a stunning process, prior to slaughter cranial cavity, or to a pithing process.  e subjected to and passed ante-mortem and immed BSE cases.  namer which ensured that such products do not lowing:  meat and skin), spinal cord and vertebral column and distal ileum (limited to a two-meter portion ages; or  ertebral column from animals over 30 months of		

(出所)農林水産省「(参考)日本から輸出される食肉の受入れ状況一覧」、「偶蹄類の畜産物の輸出」、「平成27年度輸出戦略実行事業 牛肉部会における調査報告書【J.牛肉輸出におけるハラール以外の規制等の調査】」、及び「バーレーン向け輸出牛肉の取扱要綱」(最終改正日:令和2年4月1日)等より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(食品全般)

#### バーレーンに食品を輸出する際に必要となる条件及び手続き

#### ■ その他の関連規制

残留	農薬	及び	
その	他汚	染物	
質			

- GSO382:1994 Maximum limits for pesticides residues in agricultural and food products-Part1
- GSO383: 1994 Maximum limits for pesticides residues in agricultural and food products-Part2
- GSO CODEX STAN 193:2008 General Standard for contaminants & toxins in Food

#### 食品添加物

- バーレーン技術規則BH2500:2016 Additives Permitted for Use in Food Stuffs
- バーレーン基準BH GSO 2373:2015 Class names and the international numbering system for food additives
- バーレーン技術規則BH GSO 707:2017 Flavourings Permitted for Use in Foodstuffs その他

# 食品包装(食品容器の品質または基準)

- バーレーン技術規則BH GSO 839:2013 Food Packages-Part 1: General Requirement
- 同BH GSO 1863:2015 Food Packages-Part 2: Plastic Package- General requirements

#### ラベル表示

- バーレーン技術規則BH GSO 9:2015: Labeling of prepackaged food products
- バーレーン基準BH GSO 2406:2015 Guidelines On Labeling Of Food Products
- バーレーン技術規則BH GSO 2333:2015 Requirements For Nutrition And Health Claim In The Food
- GSO 2487:2015 Labeling General Standard For Labeling Feedstuff

(出所) Ministry of Industry, Commerce & Tourism, Standard Store より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(医薬品・栄養補助食品・機能性食品等 1/2)

#### バーレーンに医薬品・栄養補助食品・機能性食品等を輸出する際に必要となる条件及び手続き

- バーレーン国家保健規制庁(National Health Regulatory Authority: NHRA)は、健康製品に対する認可制度を適用している。
- 健康製品とは、以下の効能・性質を有さないものであり、具体的には以下の製品に分類されている。

効能・性質(有さない)	製 品
<ul><li>・殺菌作用</li><li>・注射により摂取する</li><li>・血液測定、放射性医薬品、腹膜透析液</li><li>・直接的な医薬的効能を示す</li></ul>	<ul> <li>・ハーブ製剤製品(ただし製造国において補助ないし代替薬品*して登録されたものを除く)</li> <li>*ホメオパシー薬品、アーユルヴェーダ、漢方薬等・ビタミン/ミネラル含有製品・コンビネーション製品・その他</li> </ul>

#### ■ 認可・輸出プロセス

申請書類の準備・提出 \*医薬品規制(PPR)部にアポイント取得の上ソフトコピーにて提出

NHRAによる審査 \*必要に応じて追加情報

\*必要に応じて追加情報 を提出要求より30日以 内に提出 サンプル試験 (必須) 認可 \*有効期間5年 税関に輸出書類提出、税関にて認可情報と照合

(出所) National Health Regulatory Authority(2020) Health Products Licensing Guideline, Version 1.0より作成。



### ハラール認証及び輸出手続き(医薬品・栄養補助食品・機能性食品等 2/2)

### バーレーンに医薬品・栄養補助食品・機能性食品等を輸出する際に必要となる条件及び手続き

#### Health products application New Registration Renewal of registration Part 1 - Administrative data Applicant's full name and addre 6. Name and address of the marketing authorization holder: 7. Name and address of the manufacturer (s): Bulk manufacturer Contact information Secondary packager Batch releaser 8. Route of administration Tel: Registered company (CR) numb Recommended use for the product Business name to be shown on 10. Contraindications: Address of storage premises: 11. Warnings and precautions : 12. List of materials of animals and/or human origin contained or used in the manufacturing process of the Part 2 - Product particulars 1. Name of the Product: 13 Shelf life 2. Strength: 14. Recommended storage condition, any special precautions 3. Pack Size : 15. Registration status in Bahrain 4. Name of the product in t 5. Country of Origin: I/we apply for a health product license in respect of the product for which details are provided above. It is hereby confirmed that all information relevant to the product have been supplied in the file as appropriate and they are all correct (must be filled and stamped by the company). Name of signatory State capacity in which signed

【健康製品申請書】

#### 【健康製品チェックリスト】

			Health prod	ucts checklist			
Appli Numl	cation			Application D	ate		
Produ	uct name				Form	Pack Si:	ze
Comr	oany name						
	agent Name						
	ments for regis	ration dossier					
1.		om the local agent sig	gned and stampe	d			
2.	Cover letter fr	om the applicant sign	ed and stamped				
3.	Health Produc	t application form sig	ned and stampe	d from company			
4.	Valid Good M	anufacturing Practice	certificate/ Man	ufacturing License of the	manufacturer (Leg	galized)	
5.			e from the count	ry of origin (Legalized)			
6.	Composition of the product (with exact composition per serving, source and function of each ingredient)						
7.	Finished prod	uct specification					
8.	Declaration of	alcohol content					
9.	Declaration of	pork free content					
10.	Declaration of presence of heavy metals and pesticides (herbal)						
11.	List of manufa	cturers involved in m	anufacturing pro	cess along with their res	pective role.		
12.	Mock-ups of o	uter label, inner labe	l and package lea	iflet (with company sign	ed & stamped)		
13.	Registration s	ample					
14.	Copy of valid	nealth product shop li	icense with CR				
15.	Proof of paym	ent					
16.	All documents in (CD) along with lab documents						
Labor	ratory dossier (	new registration)					
17.	Lab file in CD	with samples for analy	ysis (for new regi	stration)			
			For in	ternal use only			
I decl	are that I have	received the docume	nts as outlined in	the above checklist.			
Name	me : Date :						

(出所) National Health Regulatory Authority(2020) Health Products Licensing Guideline, Version 1.0

Comments :

