

令和7年度輸出環境整備推進委託事業 (ハラール及びコーシャ認証制度等調査・普及)

2026年3月

エグゼクティブサマリー

I ハラル (1/2)

1. ハラルとは

- ハラルとは、イスラム法において合法とされる行為や製品を指す宗教的概念である。アルコールや豚等の禁止成分が含まれていないかに加え、非ハラル商品とのコンタミネーションの回避や、適切な屠畜方法による処理など、複合的な対応が求められる。
- ハラルの基準は国・地域間において認識に相違が見らる。そのため、輸出先国をある程度絞ってからのハラル対応が効率的と考えられる。

2. ハラル市場

- 東南アジア諸国ではムスリムと非ムスリムが共存しているため、市場の製品もハラルと非ハラルが混在している。ハラルとして輸入食品を流通させるには、基本的に各国が認証されたハラル認証が必須となる。
- 中東諸国では、サウジアラビアとクウェートが最も厳しく非ハラル製品を禁止しており、その他の国はライセンス制で限定的にアルコールおよび豚肉の流通・販売を認めている。中東諸国全体を通して、食品輸入時に動物性製品はハラル認証が必須となり、非動物性食品に関しては認証は任意だが製品登録時にハラル性の確認が必須であるため、中東市場の製品は基本全てハラルとみなされている。
- 食肉および食肉製品市場では、サウジアラビアとインドネシアが金額ベースで最大の市場となっており、加工食品市場ではインドネシアが最大規模を誇る。
- 加工食品市場では、GCC諸国では中東経済のハブであるUAEが、ASEAN諸国では、人口規模に優れるインドネシアがハラル市場の成長を主導している。ASEANでは、タイが47億7,300万ドル（2024）と際立って大きな市場を形成しており、域内での消費主導国となっている。

3. ハラル認証取得のポイント

- 認証プロセスは、「直接認証」と呼ばれる現地ハラル認証機関への直接申請と、「相互認証」と呼ばれる国内認証を通じた申請方法の2種がある。
- 直接認証は、現地で発行される認知度の高い認証マークを使用できる点や、基本的に更新の必要がない点がメリットであるが、一方で監査員の出張費負担や、英語または、現地語でのコミュニケーションや書類作成が求められることがデメリットである。なお、日本国内での直接認証の事例は多くは確認できていない。
- 相互認証は、現地から承認された認証団体が複数存在することから、認証団体を選ぶことができる点がメリットとして挙げられるが、輸出に関連する手続きの煩雑さや、現地での認証マークの知名度・信頼度が十分に得られないことが挙げられる。

4. 国内事業者のハラル商品対応状況

- 海外への販売総額は約230億円規模で推移しており、2022年から2024年の3か年を通じて大きな変動は見られないものの、微増傾向にある。
- 直接の海外販売先について、マレーシアが約3割、インドネシアが約2割と東南アジアへの輸出が目立つ。
- 直接海外に輸出される「食品」の κατηγορία は、水産物（約13億）、牛乳・乳製品（約3億）が挙げられる。
- また、「食品添加物」の категория では、乳化剤や着色料、甘味料等が上位カテゴリーであり、販売額別では、1億円以上の割合が約6割を占め、高額帯に集中する傾向にある。

5. ハラル認証取得にあたり国内事業者が直面する課題及び政府・ハラル認証関連団体に期待すること

【課題】

- 国内認証機関の選定に関する情報不足：輸出先ごとに受け入れられる認証機関が異なり、どの機関に申請すべきか判断が困難である点
- 工場設備・製造工程の見直し負担：コンタミネーションを防ぐための非ハラル製品との分離管理、専用ラインの設置等に要する設備投資
- 認証取得費用：認証申請費用に加え、監査費用、更新費用、設備改修費用等のコスト
- 社内理解・承認：ハラル対応の市場期待度やコストとリターンの採算に関する経営層への説明

【期待すること】

- 認証基準の統一化や調整
- 各国・地域におけるハラル認証の基準の可視化
- 各国のハラル認証基準が変更・更新された際の迅速な情報共有
- 認証取得後の、現地販売先や販売網拡大のための継続的なバックアップ、現地JETROと連携した展示会の開催

エグゼクティブサマリー

I ハラル（2/2）

6. ハラル市場各国のハラル認証体系

	東南アジア				中東	
	マレーシア	インドネシア	タイ	シンガポール	サウジアラビア	UAE
認証機関	マレーシアイスラム開発庁 (JAKIM)	ハラル製品保証庁 (BPJPH)	タイ国イスラム中央委員会 (CICOT)	イスラム教徒宗教評議会 (MUIS)	サウジ食品医薬品庁 (SFDA)	産業・先進技術省(MOIAAT)・その他機関
概要	20の部署からなるハラル認証に関する唯一の連邦機関。 - ハラル認証、ハラルロゴの発行、認証監視、ポリシー管理、監査を担当。 - JAKIMハラルポータルを通じて、要件、認証企業、有効期限を公開している。	- ハラル認証プロセスの規制および監督を担当し、申請内容の確認、ハラル検査機関 (LPH) の指定、ハラル認証書の発行を行う。 - 製品がイスラム教の規定に適合していることを保証し、LPHと緊密に連携して適合性を確認する。	- CICOTまたは地方イスラム事務局によってのみハラル認証が発行される。 - 検査プロセスの実施では、大学のセンターも支援している。	- MUIS (シンガポール・イスラム評議会) が唯一のハラル認証機関。 - Warees Halal (MUIS傘下) がハラル産業の支援・コンサルを担当。 - SFA (シンガポール食品庁) が食品安全を管轄 (ハラル認証とは別に食品輸入許可が必要)	- サウジ食品医薬品庁は食品および医薬品のハラル準拠に関する国家規制機関。 - 輸入品のハラル認証を監督し、サウジアラビアハラルセンター(SHC)を運営。	- 主要機関としてMOIATが位置づけられ、地方自治体が執行機関としての役割を担う。 - 公認認定機関 (GAC, EIAC, ENAS) が、製品の監査および認証を行うハラル認証機関を認定するという構造。
必要期間	15～30 日 (前提条件：書類提出、料金、監査が完了済であること)	180日～ (場合により異なるため明確な日数は不明)	約30～90日	通常申請7～14営業日で発行	製品ごと (PCoC) : 10～14日 出荷ごと (SCoC) : 1～3日	—
期限/更新	2年間 (屠畜場は1年間)	無期限 ※4年ごとのSJPH※3監査による再確認が必要。 ※原材料や生産工程に変更があった場合に更新。	1年間 (3年後からは、有効期間は2年間となる) 有効期限の60日前までに更新手続きが必要。	1～2年間	—	—
備考	- 食品・飲料・医薬品等の品目はマレーシア基準 (例：MS 1500、MS 2424、MS 2634、MS 2400) への準拠が求められる。 - 輸出時は、農産品 (→農業・食糧安全保障省) や一部食品 (→保健省) などについては各管轄庁へ確認し、許可を得る必要がある。	- インドネシアからの申請の場合、企業規模によって申請のプロセスが異なる。 - ハラル関連規制の強化過程にあり、2026年10月18日以降、飲食料品については、原則ハラル又は非ハラル表示が義務付けられる。	- 中東への再輸出拠点 - 日本からの輸出額が最大の国 (食品添加物・原料が中心) - 非ムスリムが大多数のため、アルコール・豚肉は合法的に流通している - ハラル認証基準は、CICOTによって策定・規制されている。OIC/SMIC/ハラル食品基準、タイ工業規格食品や安全マネジメントシステムのISO 22000などが調和して組み込まれている。	- 申請企業は、認証申請前に3～4か月間の事業運営実績を有していることが求められる。 - 修正・更新申請は、E-Service Portalを通じて行うことができる。 - 認証機関の設定した基準 (HalMQ) および厳格な監査を通じて、生産・保管・輸入・小売の各物流段階における一貫した信頼性を確保している。	- サウジアラビアは、中東6カ国で構成される湾岸協力会議(GCC)の最も影響力のある加盟国である。 - 独自の規制枠組みを維持しているが、GSO技術規制にも準拠し、GCC諸国で仕様を調和させるためGSO基準を採用している。	- UAE国内で流通するすべての製品は、国内製造品・輸入品を問わず、ハラル基準への適合を確認するための製品登録および実験室試験を受けなければならない。 - 植物由来の輸入製品にはハラル認証は必ずしも義務付けられていない。

※1:マレーシア現地で申請する場合 ※2:日本から直接申請する場合
 ※3:Sistem Jaminan Produk Halal (インドネシア・ハラル製品保証システム) : ハラル基準を満たしていることを持続的に保証することを目的とした、サプライチェーン全体を管理する統合システムを指す

7. 非ムスリム国の対応と日本に期待される対応

- アメリカ：ハラル認証食品は、スーパーやレストラン、フードトラック、大手ファストフードチェーンなどへと提供範囲が広がっており、特にムスリム人口の多い都市で拡充が進んでいる。また、ECの普及により、ハラル製品を全国どこからでも購入しやすくなり、市場拡大を後押ししている。
- ドイツ：ハラル商品は、特に都市部のスーパーやハイパーマーケットでの取り扱いが拡大しており、Kaufland や Norma などでもハラル肉が購入できるようになっている。大都市ではハラル専門の精肉店にもアクセスしやすい一方、小規模な地域では Josef's Bio や Ceylan Fleischerrei などのオンライン販売が主な供給源となっている。
- 豪州では、ハラル監査員や屠畜者の人材確保のため、特別な移民ルートの開拓や、政府間 (G2G) での積極的な取り組みを行い、輸入先国での輸入業者や自国認証の信頼度向上に努めている。韓国でも政府による現地認証機関をはじめとする外交的な働きかけを行う。
- 米国・欧州においては、政治や宗教的屠畜・表示をめぐる国内議論から対立が生まることがあり、輸出面での信用確保に課題が残る。
- 日本は輸出基準の整合性を政府が担保し、宗教監査をムスリム認証機関に委ねる二層型モデルを導入することで、輸出先での受容性向上と再検査リスク低減に資する可能性がある (豪州・NZで実証例)。

エグゼクティブサマリー

II コーシャ

1. コーシャとは

- コーシャ（ヘブライ語：כָּשֶׁר [kasher]）とは、「適正な」「ふさわしい」といった意味を持ち、ユダヤ教の戒律に適合した食品を指す用語である。宗派によって、コーシャ遵守の厳格度が異なる。
- 食品の製造・調理工程がこれらの規定に適合している場合、宗教指導者（ラビ）がコーシャ認証を付与する権限を有している。
- 哺乳類は反芻し蹄が分かれたもの、魚はヒレと剥がせる鱗をもつもの、非動物製品は原料・製造基準を満たすものが認められている。宗派により、肉や乳製品の基準、過越祭*での豆類可否、調理規定などに差異がある。
- コーシャ性は、製造過程上でも注視する必要がある。肉と乳製品の加熱時の混合や、非コーシャ製品に使った器具を洗浄せず再利用すること、不適切な洗浄などによって失われる。
- その他に器具の取り扱いや、屠畜方法によっても認証失格となる要件が定められている。

2. コーシャ市場

- 米国および欧州は、世界最大規模のコーシャ市場と見なされている。
- 近年では、コーシャの厳格な基準による安全性・信頼性・健康志向が評価され、健康・ウェルネス志向やアレルギー等の食事制限が必要な層、ベジタリアンやヴィーガン等の植物性食品を選ぶ層など、幅広い層においてコーシャ商品への関心とニーズが世界的に高まっている。

3. 世界のコーシャ認証機関

（国別の概要）

- 英国では、KLBD、KF Kosher、SKAといった認証機関が、コーシャ認証の中心的な役割を担っている。それぞれが厳格な審査基準に加え、国際的な対応力や、グローバル企業・国内のユダヤ人コミュニティとの強い信頼関係を築いている点が特徴である。
- フランスおよびドイツのコーシャ認証は、地域で長く信頼されてきた認証機関を中心に運用されている。厳格なユダヤ教法（ハラハー）に基づく監督と地域コミュニティとの強い結びつきを両立させることで、国内での影響力と、専門性の高い製品分野における信頼性を確保している。
- 米国拠点の「ビッグファイブ」と呼ばれるコーシャ認証機関は、世界的に影響力を持ち、大手メーカーから広く信頼されている。豊富な認証実績、厳格な検査体制、高い業界認知度を有し、世界各地でコーシャ認証を確保するうえで重要なパートナーとなっている。
- イスラエルは対象国の中で唯一、コーシャに対して政府レベルの執行体制を有する市場である。首席ラビ局（Chief Rabbinate）が認証機関（CB）を承認・監査し、停止または認可取り消しを行う権限を持つ。認証機関が要件を満たさない場合、政府はその認可を取り消し、該当する食品の国内流通を禁止することができる。

（代表的なコーシャ認証機関）

- Orthodox Union（OU）：世界最大のコーシャ認証機関。105か国以上にある15,000か所超の施設にて、130万品目以上を認証。
- KLBD：欧州最大のコーシャ認証機関。87か国にある2,200以上の工場において、123,000品目以上の原材料と4,700以上の小売製品を認証。
- OK Kosher：最も歴史があり、評価も高い認証機関の一つ。115か国以上で、7,880以上の施設と70万件を超える製品を認証。

4. 国内のコーシャ認証機関

- 日本国内には、北米最大のKosher認証団体「OU」及びヨーロッパ最大のKosher認証団体「KLBD」との連携を結ぶ株式会社ヤマミズや、一般社団法人日本Kosher協会、コーシャジャパン株式会社が代表的なコーシャ認証機関である。各機関、また対象の商品カテゴリーや輸出先国によって、取得に係る費用や認証取得期間は異なることから、詳細は直接機関に確認することが望まれる。

5. コーシャ認証取得時のポイント

- 認証の対応は、大きく2パターンある。①商品毎に該当商品および工場・加工施設の両方について審査を行う。（OUやOK Kosher等大手コーシャ認証機関にも採用されている）②工場認証の範囲内で、事前承認された原材料や製法による製品について、原材料コーシャ認証状況のレビューは求められるものの、別途現地審査なしに認証される場合がある。※各事業者のコーシャ対応状況や、コーシャ認証機関によって対応は異なる。
- 加工施設や工場での主な審査項目は、ユダヤ法に則った屠畜であること、コンタミネーションを避けるための蒸気・水の分離設備の導入や、充填機の管理、またコーシャ対応に沿った洗浄プロセスの対応等が挙げられる。

6. 今後のコーシャ市場参入における課題や戦略方針

- コーシャ認証のロゴは世界に様々な種類があり、輸出先国の小売業者や消費者がどのロゴを重視しているか、または受け入れやすいかを事前に理解・把握することが重要である。コーシャ向け市場に参入している流通業者と提携することも成功の鍵となる。
- 各認証機関の厳格さ・コーシャ基準・市場アクセスの違いを理解する。特にイスラエルは寄り厳格な監督ルールが存在する。これらの情報を国内認証団体や現地のディストリビューター、バイヤー等から最新情報を収集することが、その後の認証取得をスムーズに行う上で大事となる。
- 動物由来製品は、監査対象としてより厳格にチェックされる傾向があるため、まずは動物由来原料を含まず、サプライチェーンがシンプルな製品（SKU）から着手することも戦略の一つである。

目次

I. ハラル調査	6	II. コーシャ調査	323
1. ハラル・非ハラルの国・品目別市場規模（国内消費額）	7	1. コーシャに関する基礎情報	324
2. ハラルの国・産業別の輸出額推移	16	2. コーシャの認証制度	337
3. ハラル認証制度の概要	30	3. コーシャ食品の輸出	343
4. 各国のハラル体系概要	40	4. ハラルとの対比	358
4-1 マレーシア	41	5. 国内の申請先団体及び食肉加工施設、加工食品工場の認証	362
4-2 インドネシア	63	6. その他	367
4-3 タイ	85	III. 非ムスリム国におけるハラル市場の調査	374
4-4 シンガポール	108	1. 非ムスリム国におけるハラル基本概要	375
4-5 サウジアラビア	130	2. 各国におけるハラル市場環境	384
4-6 UAE	150	2-1 オーストラリア	385
4-7 オマーン	174	2-2 ニュージーランド	400
4-8 カタール	190	2-3 アメリカ	417
4-9 バーレーン	207	2-4 フランス	433
4-10 クウェート	226	2-5 ドイツ	446
5. 指定品目と輸出先国における輸出手続きシミュレーション	244	2-6 韓国	460
6. 各国の非ハラル市場	283	3. 日本国内でのハラル制度導入のメリットと課題	474
7. 日本国内におけるハラル認証体制及び関連事業者の状況	295	IV. セミナー	485
		1. セミナー実施概要	486
		2. セミナー後アンケート 結果取りまとめ	490

I ハラル調査

1. ハラル・非ハラルの国・品目別市場規模（国内消費額）

市場規模の算出方法

ハラール製品および非ハラール製品の市場規模は、以下の推計方法及びデータを用いて推計している。また、各対象品目の定義については品目定義に記載している。

$$\text{市場規模} = \text{イスラム教徒・非イスラム教徒人口} \times \text{当該品目の1人当たり支出額}$$

品目	人口	支出額指標	品目定義
食肉・食肉製品	イスラム教徒人口	1人当たり食肉・食肉製品支出額	生・冷蔵・冷凍の肉類（ウシ科動物、ブタ、ヒツジおよびヤギ、ウマ、ラバ、ロバ、ラクダ、家禽、ウサギ、ジビエ）、生・冷蔵・冷凍の食用内臓、乾燥、塩蔵または燻製された肉および食用内臓（ソーセージ、サラミ、ベーコン、ハム、パテなど）、その他の保存・加工肉および肉を原料とする調理品（缶詰肉、肉エキス、肉汁、ミートパイなど）、海棲哺乳類（アザラシ、セイウチ、クジラなど）およびエキゾチックアニマル（カンガルー、ダチョウ、ワニなど）の肉および食用内臓、食用として購入される生きた家畜および家禽
	非イスラム教徒人口	1人当たり食肉・食肉製品支出額	
加工食品	イスラム教徒人口	1人当たり加工食品小売金額	ベーカリー製品（パン、包装・非包装フラットブレッド、包装・非包装発酵パン、包装・非包装ケーキ、デザートミックス、冷凍焼き菓子、包装・非包装ペストリー、パイ・タルト）、シリアル（ホットシリアル、子供向け朝食シリアル、フレーク、ミューズリ、グラノーラ、その他RTEシリアル）、常温保存野菜・果物（野菜、果物、豆類、トマト）、冷凍保存野菜・果物（野菜、果物、ポテト）、加工肉（常温保存肉・加工赤身肉・加工鶏肉、冷蔵加工肉・加工赤身肉・加工鶏肉、冷凍加工赤身肉・加工鶏肉）、加工魚介類（冷蔵加工魚介類、冷凍加工魚介類）、肉・魚介類代替品（常温保存、冷蔵、冷凍）、豆腐・豆腐派生品、麺類（冷蔵麺、冷凍麺、インスタントカップ麺、インスタント袋麺、プレーン冷凍麺、冷蔵パスタ、乾燥パスタ）、米（加工済みも含む）
	非イスラム教徒人口	1人当たり加工食品小売金額	
アルコール飲料	非イスラム教徒人口	1人当たりアルコール飲料支出額	ホテル、レストラン、カフェ、バー、キオスク、屋台、自動販売機などによって家庭外での即時消費を目的として販売されたアルコール飲料を除く家庭内消費用のもの
非アルコール飲料	イスラム教徒人口	1人当たり非アルコール飲料支出額	ホテル、レストラン、カフェ、バー、キオスク、屋台、自動販売機などによって家庭外での即時消費を目的として販売されたアルコール飲料を除く家庭内消費用のもの
	非イスラム教徒人口	1人当たり非アルコール飲料支出額	
使用データ	World Bank Data, Pew Research	Euromonitor, World Bank Data, Pew Research	-

Data Source: [Euromonitor \(定義\)](#)

対象国におけるムスリム・非ムスリム人口

比較には、Pew Research（2020年）のムスリム人口データと、同年の世界銀行による総人口データを使用した。ムスリム人口が最も多いのは、ASEANではインドネシア、中東ではサウジアラビアであった。2010年からのムスリム人口の増加率が高かったのは、UAE、カタール、バーレーンであった。

国名	総人口	イスラム教徒人口	非イスラム教徒人口	イスラム教徒人口比率	イスラム教徒人口増加率 (2010-2020)
中東諸国（GCC）					
バーレーン	1,472,204	1,100,000	372,204	74.72%	5.93%
クウェート	4,400,267	3,530,000	870,267	80.22%	4.24%
オマーン	4,522,497	3,700,000	822,497	81.81%	4.50%
カタール	2,794,148	2,130,000	664,148	76.23%	6.90%
サウジアラビア	31,552,510	28,730,000	2,822,510	91.05%	1.34%
UAE	9,401,038	6,890,000	2,511,038	73.29%	7.56%
東南アジア諸国（ASEAN4）					
インドネシア	274,814,866	238,990,000	35,824,866	86.96%	1.73%
マレーシア	33,889,558	21,730,000	12,159,558	64.12%	2.67%
シンガポール	5,685,807	910,000	4,775,807	16.00%	2.62%
タイ	71,641,484	3,230,000	68,411,484	4.51%	-2.22%

Data Source: [World Bank \(総人口\)](#), [Pew Research \(イスラム教徒人口\)](#)

市場規模（食肉および食肉製品、加工食品）

食肉および食肉製品、加工食品の市場規模は、「市場規模 = 人口 × 一人当たり支出額」の式に基づき推計した。食肉および食肉製品市場では、サウジアラビアとインドネシアが金額ベースで最大の市場となっており、加工食品市場ではインドネシアが最大規模を誇る。

食肉および食肉製品市場規模（2024）

国名	総人口換算 (USD Million)	イスラム教徒 人口換算 (USD Million)	非イスラム教徒 人口換算 (USD Million)
中東諸国（GCC）			
バーレーン	349	261	88
クウェート	2,703	2,168	535
オマーン	1,697	1,389	309
カタール	1,764	1,345	419
サウジアラビア	48,934	44,557	4,377
UAE	7,138	5,231	1,907
東南アジア諸国（ASEAN4）			
インドネシア	23,598	20,522	3,076
マレーシア	9,894	6,344	3,550
シンガポール	1,666	266	1,399
タイ	8,369	377	7,991

加工食品*市場規模（2024）

国名	総人口換算 (USD Million)	イスラム教徒 人口換算 (USD Million)	非イスラム教徒 人口換算 (USD Million)
中東諸国（GCC）			
バーレーン	1,502	1,206	297
クウェート	1,318	1,079	239
オマーン	1,028	784	245
カタール	12,376	11,269	1,107
サウジアラビア	2,528	1,853	675
UAE	1,502	1,206	297
東南アジア諸国（ASEAN4）			
インドネシア	21,418	18,626	2,792
マレーシア	3,964	2,542	1,422
シンガポール	1,502	240	1,262
タイ	4,998	225	4,773

Data Source: [Euromonitor（食肉および食肉製品）](#), [Euromonitor（加工食品）](#), 市場規模については[IMF Data](#)の年間平均為替レートを用いて現地通貨から米ドルに換算している。加工食品のデータはEuromonitorの「主食」カテゴリーから取得しており、消費者支出ではなく小売金額のみを使用している

市場規模（アルコール飲料、非アルコール飲料）

市場規模は同様の手法で推計を行った。ムスリム人口が少ない国ほど酒類市場が大きい傾向にあり、タイとマレーシアが上位を占めた。一方で、ノンアルコール飲料市場は人口規模に左右される傾向があり、インドネシアとタイが最大市場となっている。

アルコール飲料市場規模（2024）

国名	総人口換算 (USD Million)	イスラム教徒 人口換算 (USD Million)	非イスラム教徒 人口換算 (USD Million)
中東諸国（GCC）			
バーレーン	15	-	15
クウェート	3.6	-	3.6
オマーン	15	-	15
カタール	34	-	34
サウジアラビア	113	-	113
UAE	108	-	108
東南アジア諸国（ASEAN4）			
インドネシア	1668	-	1668
マレーシア	1643	-	1643
シンガポール	1025	-	1025
タイ	5569	-	5569

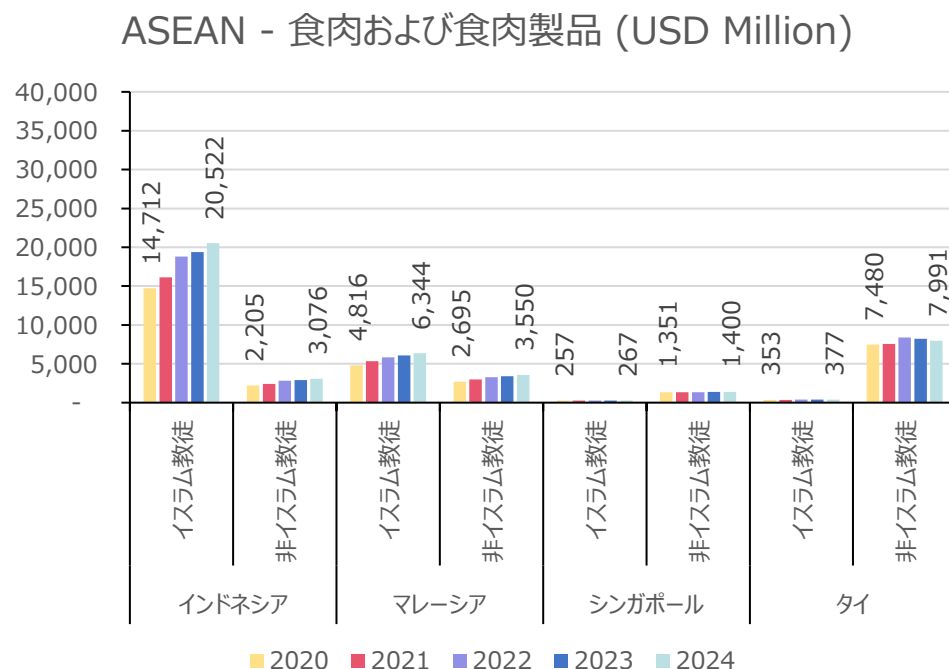
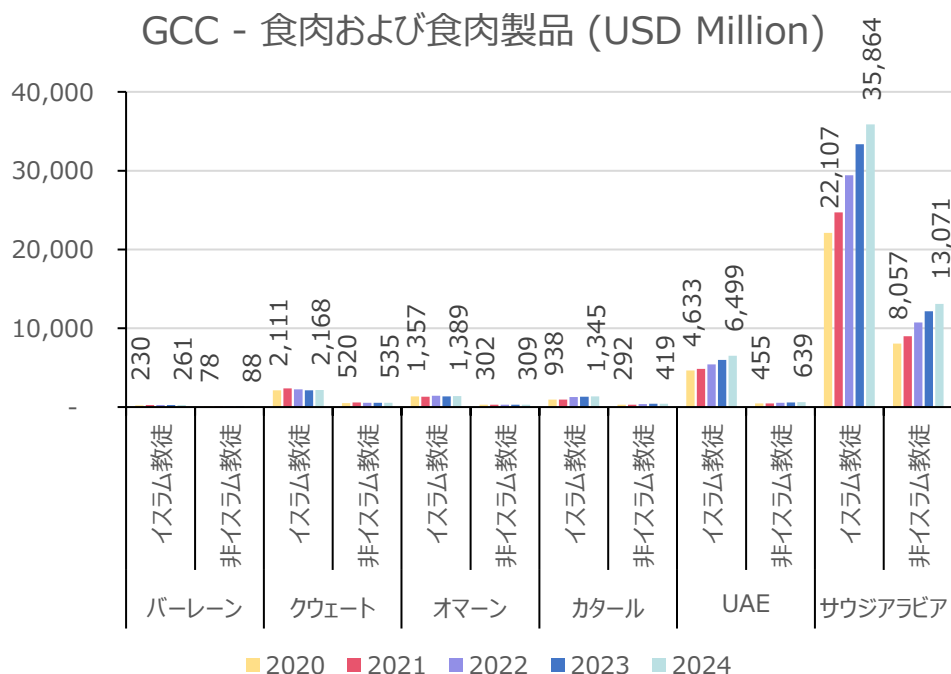
非アルコール飲料市場規模（2024）

国名	総人口換算 (USD Million)	イスラム教徒 人口換算 (USD Million)	非イスラム教徒 人口換算 (USD Million)
中東諸国（GCC）			
バーレーン	146	109	37
クウェート	838	672	166
オマーン	660	541	120
カタール	683	520	162
サウジアラビア	11,246	10,240	1,006
UAE	3,234	2,370	864
東南アジア諸国（ASEAN4）			
インドネシア	13,205	11,483	1,721
マレーシア	3,267	2,095	1,172
シンガポール	726	116	610
タイ	9,994	451	9,543

Data Source: Euromonitor (アルコール飲料), Euromonitor (非アルコール飲料), 市場規模についてはIMF Dataの年間平均為替レートをを用いて現地通貨から米ドルに換算している, アルコール飲料は非ハラルのためイスラム教徒の市場は存在しないと仮定

食肉および食肉製品市場規模 – 5年間の推移

食肉および食肉製品市場においては、GCC諸国では経済成長を背景にサウジアラビアが、ASEAN諸国では人口規模を武器にインドネシアがハラル市場の成長を牽引している。一方、非ハラル市場においては、GCCでは引き続きサウジアラビアが最大市場であり、ASEANではイスラム教徒比率が相対的に低いタイが主要プレイヤーとなっている。

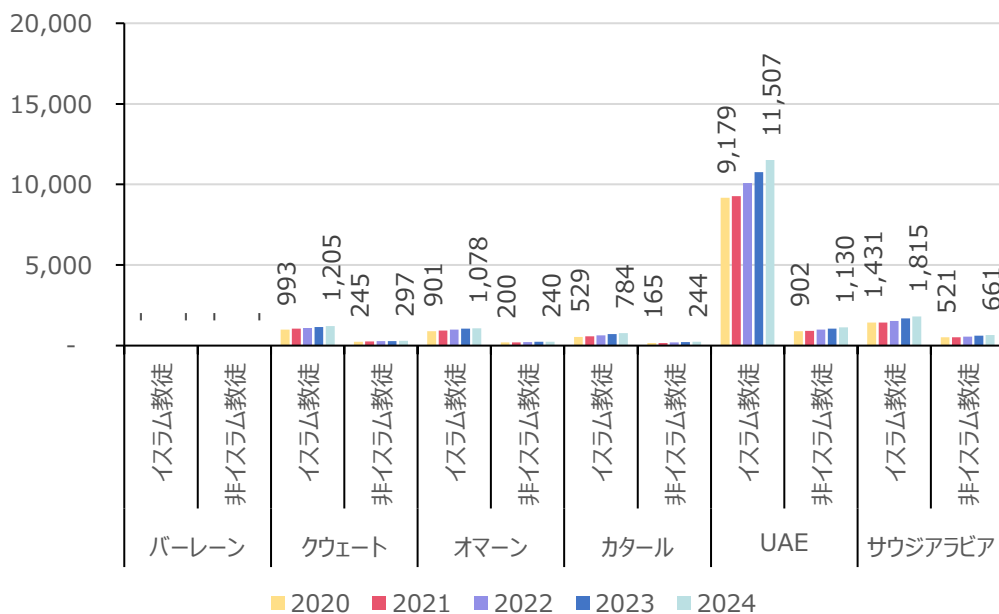


Data Source: [Euromonitor \(食肉および食肉製品\)](#), 市場規模については[IMF Data](#)の年間平均為替レートを用いて現地通貨から米ドルに換算している。計算の際に使用した人口データは2020年のものを統一して用いている

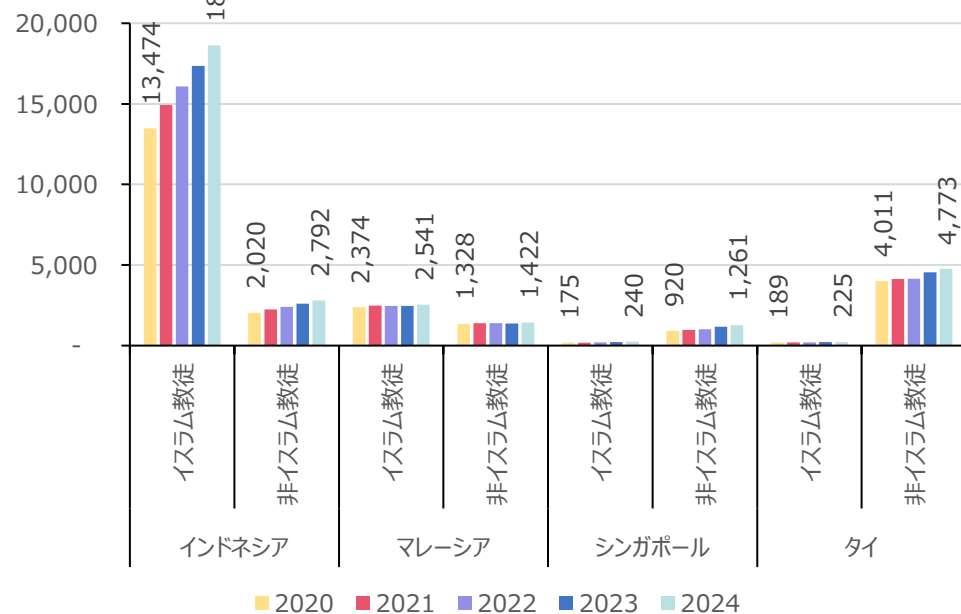
加工食品市場規模 – 5年間の推移

加工食品市場においては、GCC諸国では中東経済のハブであるUAEが、ASEAN諸国では人口規模に優れるインドネシアがハラル市場の成長を主導している。一方、非ハラル市場では、UAEが2024年時点で11億3,000万ドルと最大であるものの、GCC全体としての市場規模は限定的である。これに対し、ASEANではタイが47億7,300万ドル（2024）と際立って大きな市場を形成しており、域内での消費主導国となっている。

GCC - 加工食品 (USD Million)



ASEAN - 加工食品 (USD Million)

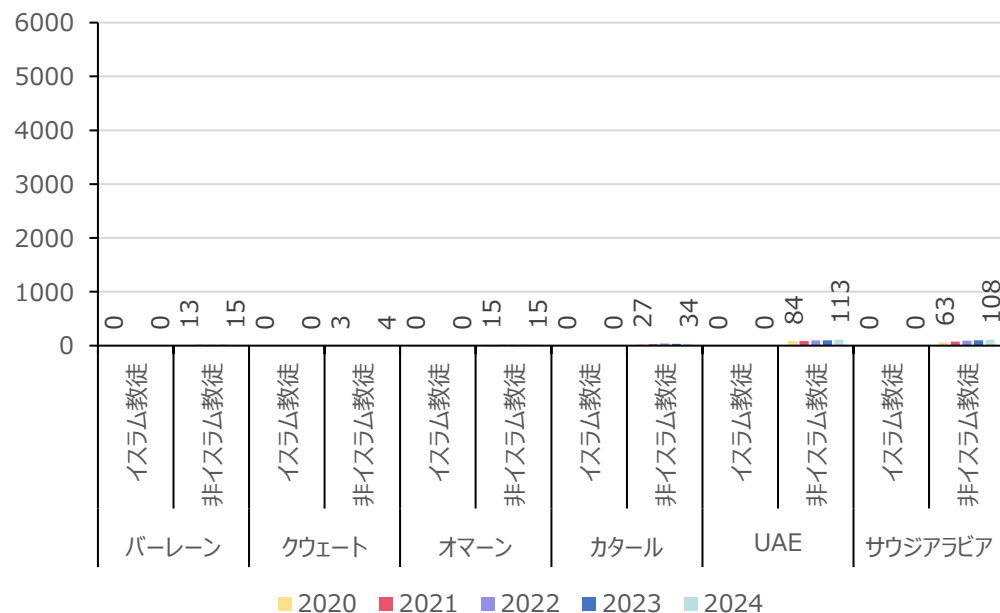


Data Source: Euromonitor (加工食品), 市場規模についてはIMF Dataの年間平均為替レートを用いて現地通貨から米ドルに換算している, 加工食品のデータはEuromonitorの「主食」カテゴリから取得しており、消費者支出ではなく小売金額のみを使用している, 計算の際に使用した人口データは2020年のものを統一して用いている

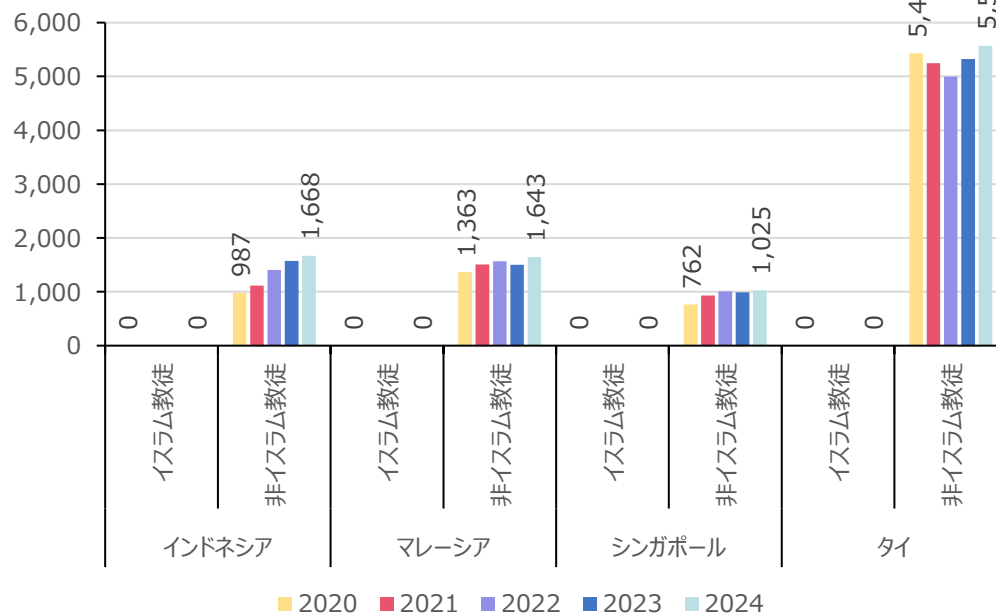
アルコール飲料市場規模 – 5年間の推移

アルコール飲料はイスラム教の教義上ハラールに該当しないことから、すべての国においてハラール市場にアルコール飲料の需要は存在しないものと仮定している。非ハラール市場においては、GCC諸国では宗教的規制の影響もあり市場規模は極めて限定的である。一方、ASEAN諸国では特にイスラム教徒の比率が相対的に低いタイやシンガポールにおいて、アルコール飲料市場が一定の規模感を有している。

GCC - アルコール飲料 (USD Million)



ASEAN - アルコール飲料 (USD Million)

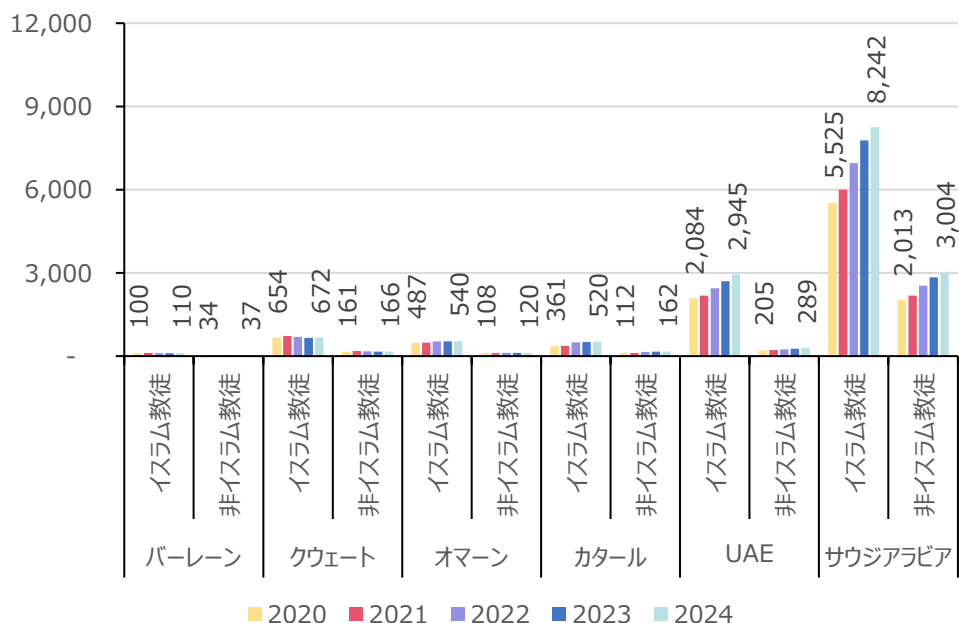


Data Source: Euromonitor (アルコール飲料), 市場規模についてはIMF Dataの年間平均為替レートを用いて現地通貨から米ドルに換算している, アルコール飲料は非ハラールのためイスラム教徒の市場は存在しないと仮定している, 計算の際に使用した人口データは2020年のものを統一して用いている

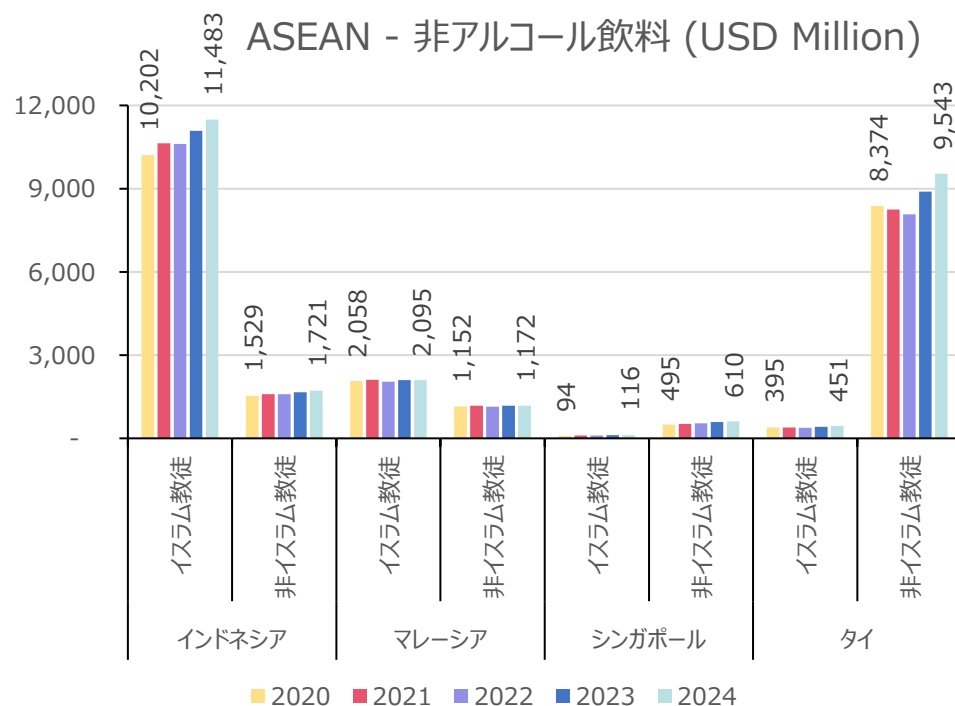
非アルコール飲料市場規模 – 5年間の推移

非アルコール飲料市場においては、ハラル市場ではGCC諸国の中でサウジアラビアおよびUAEが、ASEAN諸国では人口規模を背景にインドネシアが成長を牽引している。一方、非ハラル市場においては、GCC諸国では引き続きサウジアラビアが最大市場であるものの、ASEAN諸国ではタイが2024年時点で95億4,300万ドルと、対象10か国中で最大の市場規模を誇っており、域内における飲料消費の中心地としての存在感を示している。

GCC - 非アルコール飲料 (USD Million)



ASEAN - 非アルコール飲料 (USD Million)



Data Source: Euromonitor (非アルコール飲料), 市場規模についてはIMF Dataの年間平均為替レートを用いて現地通貨から米ドルに換算している。計算の際に使用した人口データは2020年のものを統一して用いている

2.ハラルの国・産業別の輸出額推移

ハラールの国・産業別の輸出額推移

国内事業者の海外ハラール市場向けに取り扱うハラール製品について、各食品カテゴリー及び国・地域別での輸出額を把握するため、ハラール認証取得事業者を対象とした調査を実施した。

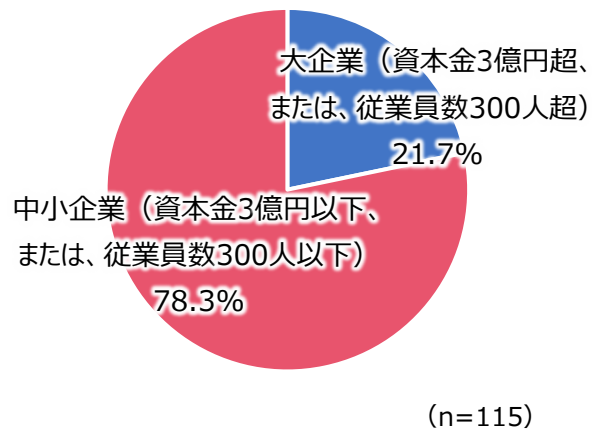
項目	内容
実施期間	2025年9月1日～2025年10月15日
ご協力頂いた認証団体 左記6団体	・宗教法人日本ムスリム協会 ・NPO法人日本ハラール協会 ・一社ムスリムプロフェッショナルジャパン ・宗教法人日本イスラーム文化センター ・NPO法人日本アジアハラール協会 ・一社ジャパン・ハラールファンデーション
有効回答数（全体回収集）	113件（122件）
質問項目	食品、食品添加物、飲料、化粧品、その他の計6分野を対象に、品目区分、用途区分、加工・生鮮区分、販売区分、国・地域別の販売額について、2022年から2024年までの各年別のデータを回答。 ※調査票の詳細は付録に記載
※注意事項	※1 海外販売・国内販売の区分について 次に販売する相手が日本国内の場合は「国内販売」とします。 一方、回答者が海外の取引先や消費者へ直接販売する場合を「海外販売」とします。 なお、回答者の販売先が国内事業者であり、その後に当該商品が海外へ輸出される場合は、今回の「海外販売」には含みません。 ※2 販売総額の算出方法について 販売総額は、各カテゴリー（選択肢）に設定した階級値を代表値として用い、加重合計により算出した推計値です。 なお、「100万円未満」は50万円、「10億円以上」は10億円として計算しています。 ※3 会社単位での販売額カテゴリーの整理について 各社の販売総額の推計値をもとに、輸出額カテゴリーへ振り分けています。 複数の商品を取り扱っている企業については、各商品のカテゴリー階級値を合算し、会社単位の販売総額の推計値としているため、一定の誤差が生じる可能性があります。

ハラルの国・産業別の輸出額推移

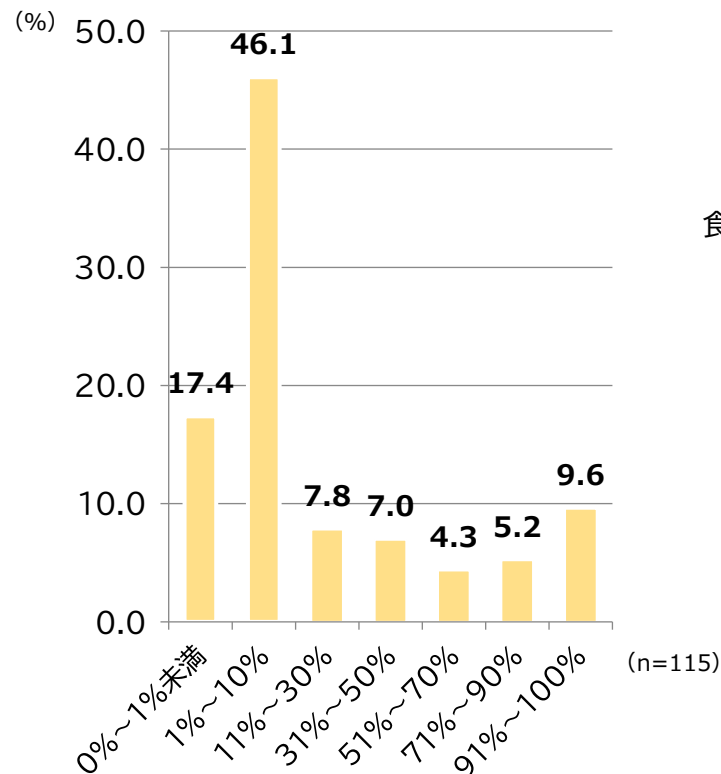
● 回答事業者の属性

回答のあった企業属性を整理すると、事業規模は中小企業が約8割を占めており、また、全社に占めるハラル認証品の売上割合は、**10%以下である企業が全体の約半数を占めている。**

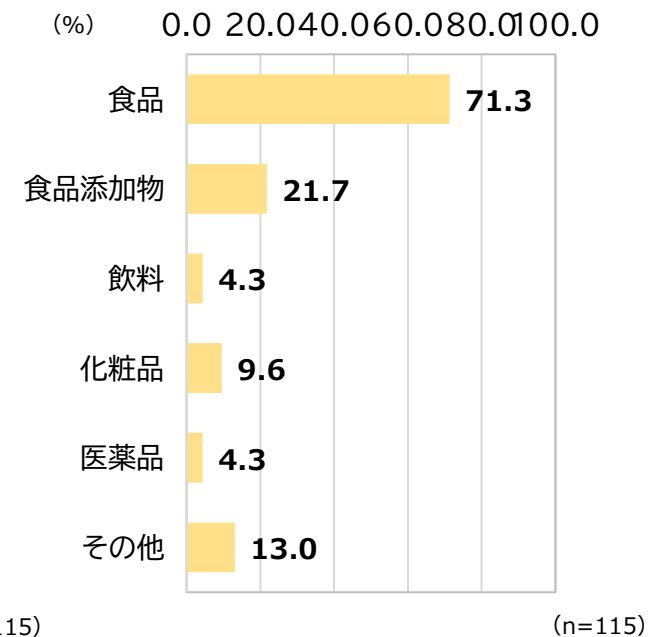
事業規模



全社に占めるハラル認証品の割合



分野別



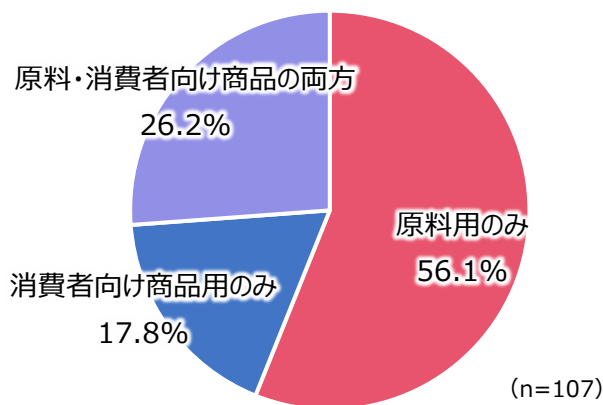
ハラルの国・産業別の輸出額推移

● ハラル認証取得商品の内訳詳細

用途区分では、【原料用のみ】が過半数を超えている。

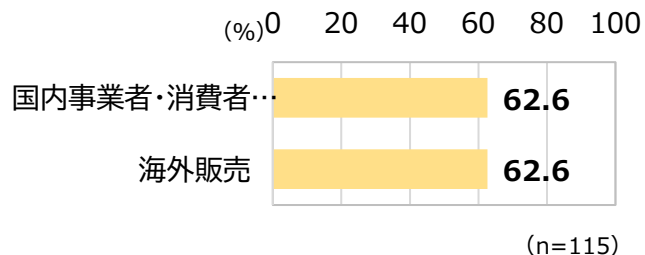
また、直接の販売先について、海外の販売先はマレーシアが約3割、インドネシアが約2割と東南アジアへの輸出が目立つ。

用途区分

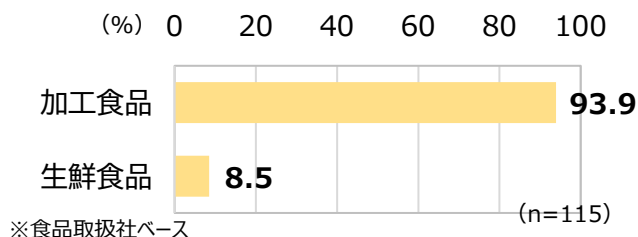


※食品、食品添加物、化粧品、医薬品取扱社ベース

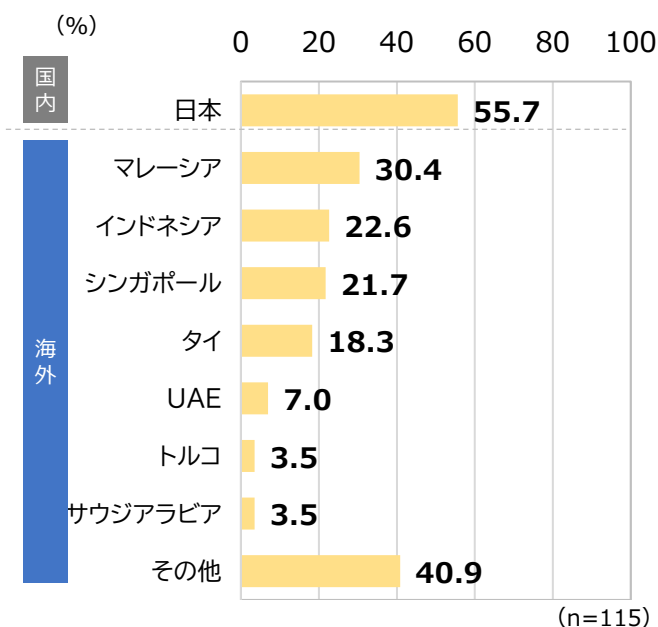
販売先



加工食品・生鮮食品の割合



直接販売先（国内・海外）



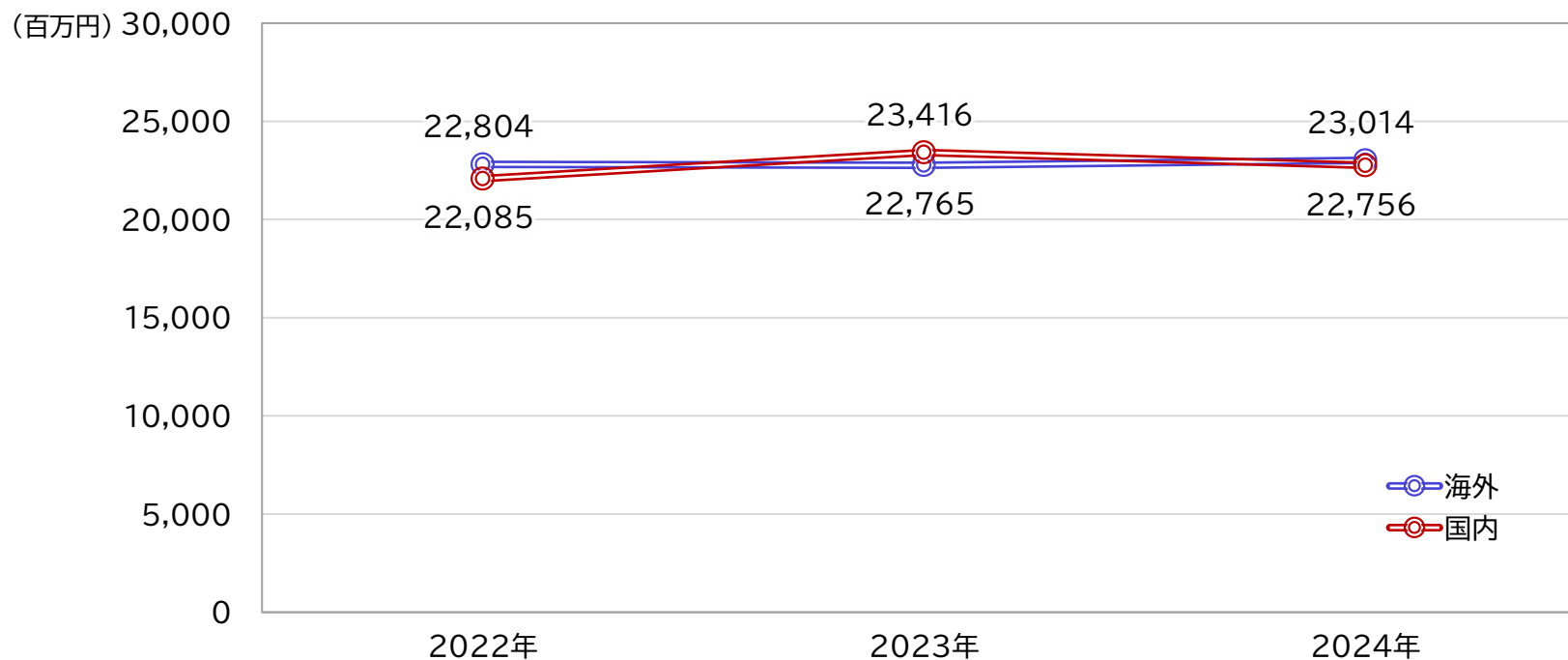
ハラルの国・産業別の輸出額推移

● 販売額3か年推移

国内及び海外向けの販売額は、各年において大きな変動は見られない。

一方、海外向け販売については、2023年に僅かな減少が見られるものの、**3年間を俯瞰して見ると微増傾向にある。**

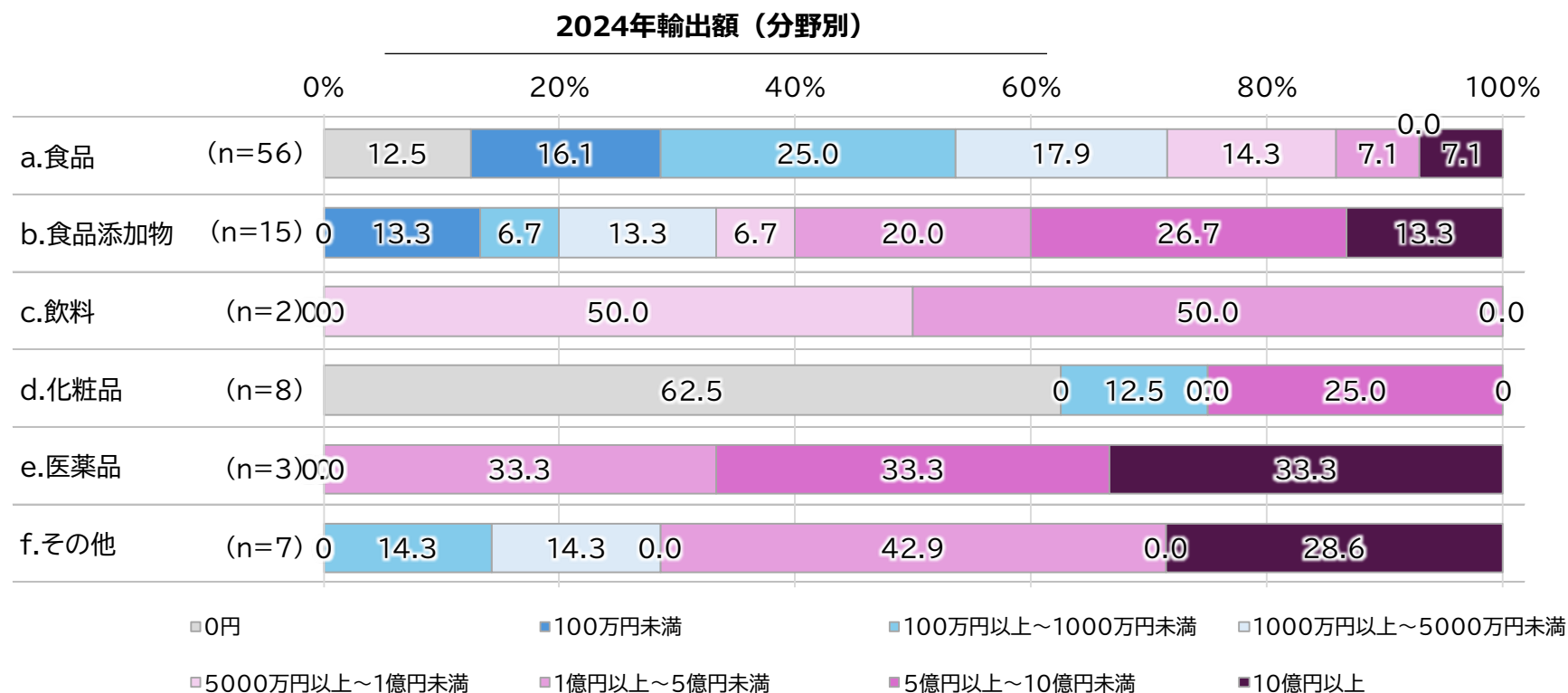
販売額総額推移（2022年～2024年）



ハラルの国・産業別の輸出額推移

● 販売額概要 【海外向け】（1/2）

『食品』と『食品添加物』の輸出額レンジを比較すると、1億円以上の割合は『食品』が14.2%であるのに対し、『食品添加物』は60.0%であり、『食品添加物』は輸出規模の大きい事業者ほど、その割合が高い傾向にある。

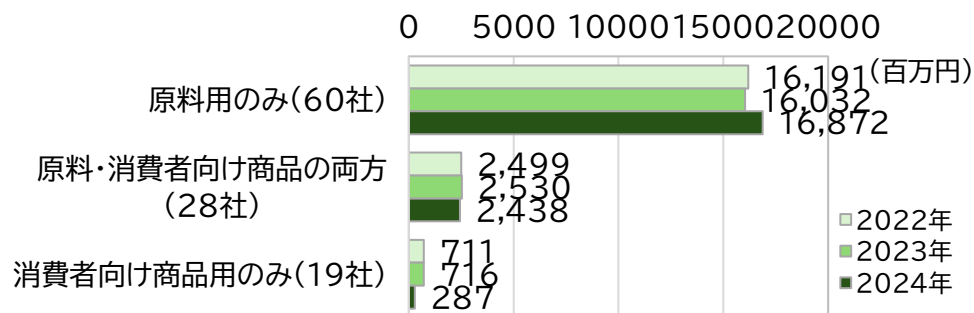


ハラールの国・産業別の輸出額推移

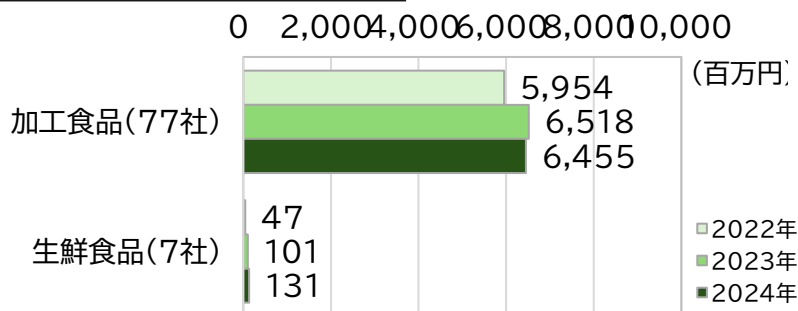
● 販売額概要 【海外向け】（2/2）

国別輸出額では、**タイへの輸出が3か年を通じて最も多い**。これは、タイが東南アジアにおけるハラール食品の加工・流通ハブとして機能しており、タイで加工・認証された商品が中東へ再輸出されていることが一因と推察される。

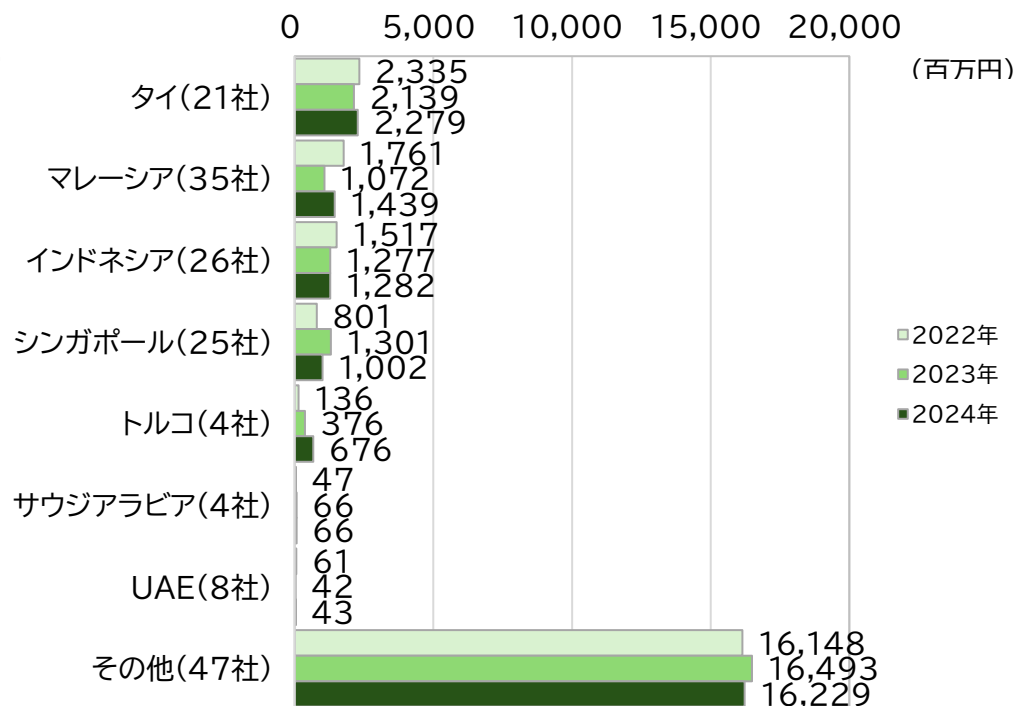
用途区分別販売額（3か年）



加工・生鮮区分別販売額（3か年）



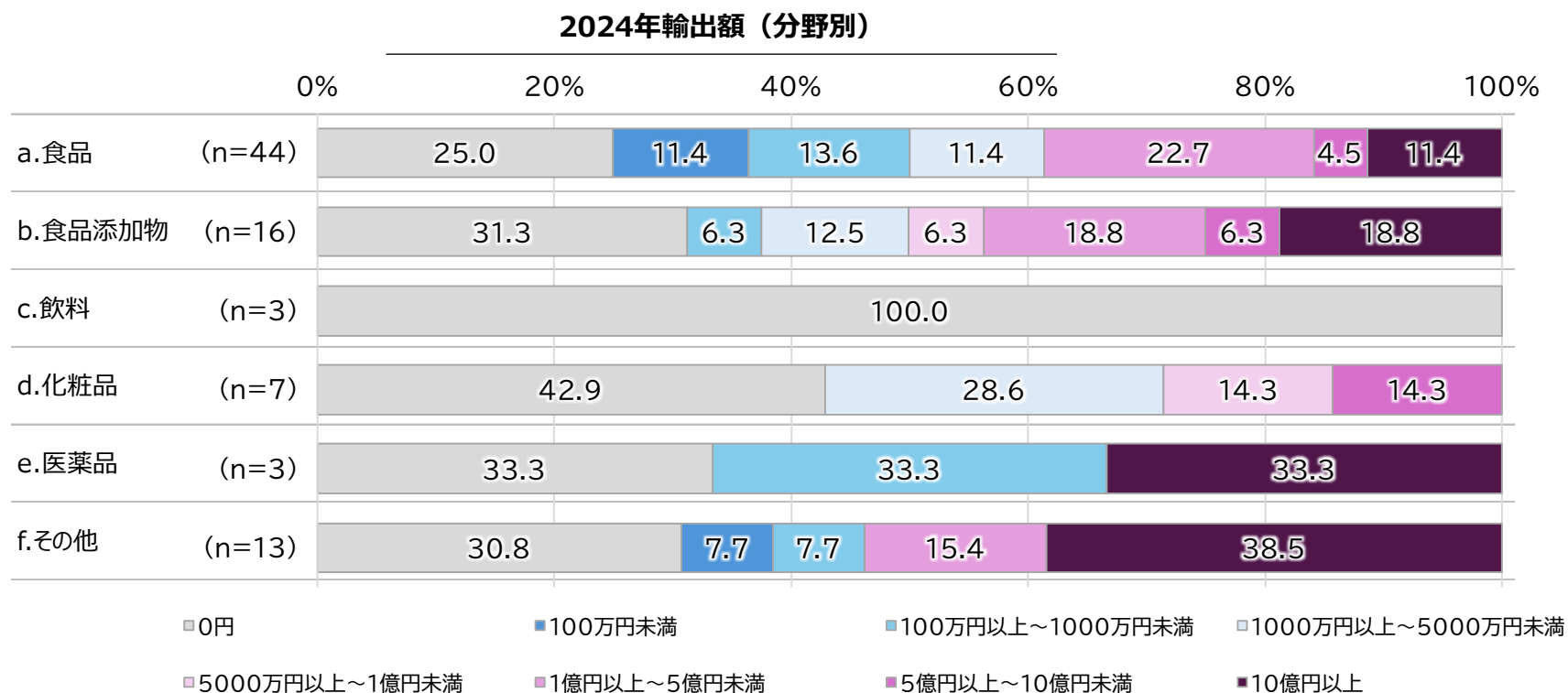
国別販売額（3か年）



ハラルの国・産業別の輸出額推移

● 販売額概要 【国内向け】（1/2）

『食品』と『食品添加物』の輸出額レンジを比較すると、1億円以上の割合は『食品』が38.6%に対し、『食品添加物』は43.9%と4割強を占めており、『食品添加物』の方がやや高い。

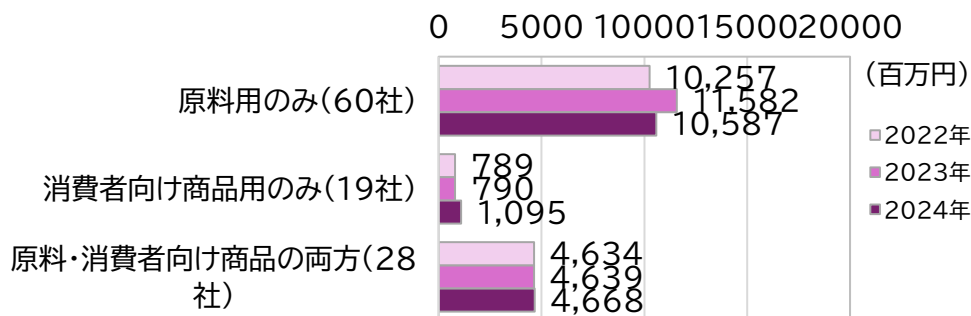


ハラルの国・産業別の輸出額推移

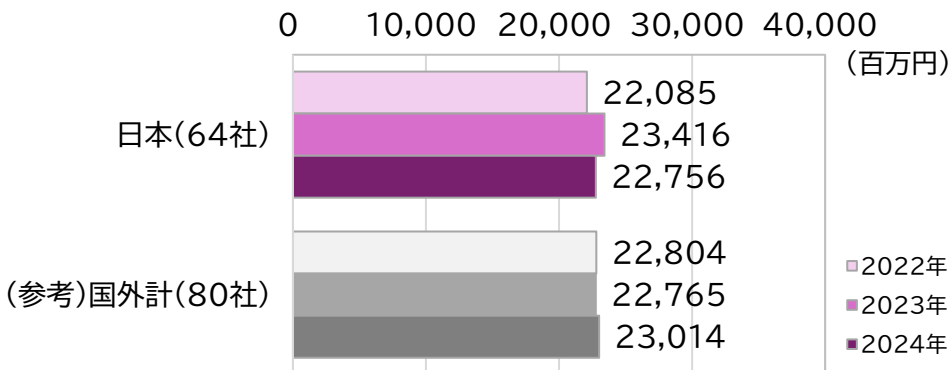
● 販売額概要 【国内向け】（2/2）

国内向け販売額を『用途区分別』に見ると、「原料のみ」が最も多く、3か年を通じて1億円を超える水準で推移している。

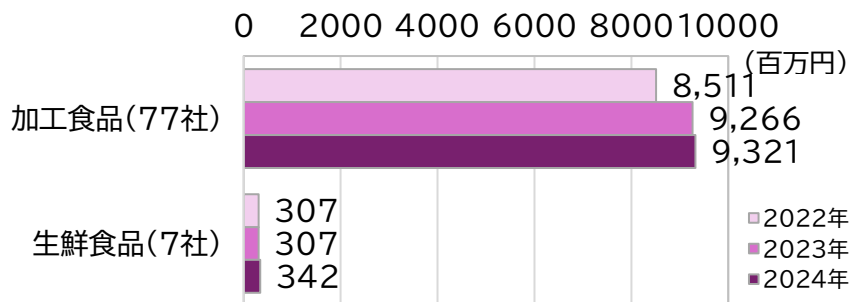
用途区分別販売額（3か年）



国内販売額（3か年）



加工・生鮮区分別販売額（3か年）

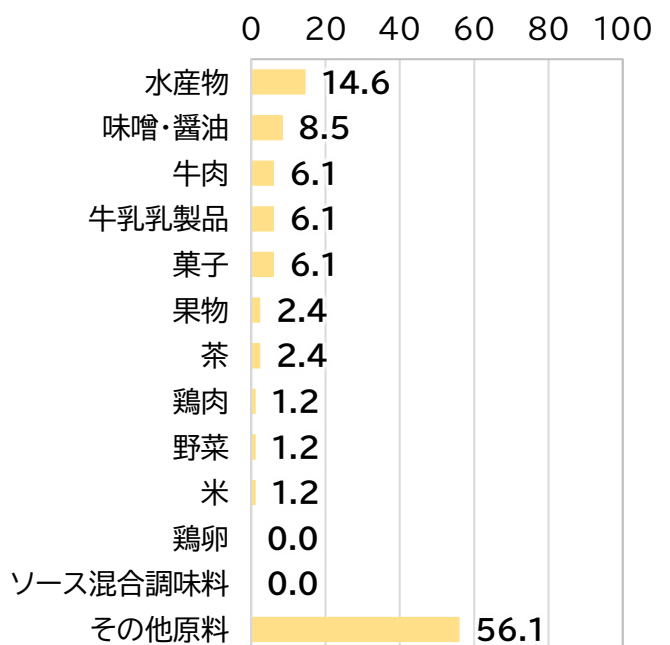


ハラルの国・産業別の輸出額推移

● 販売額詳細 【食品】（1/2）

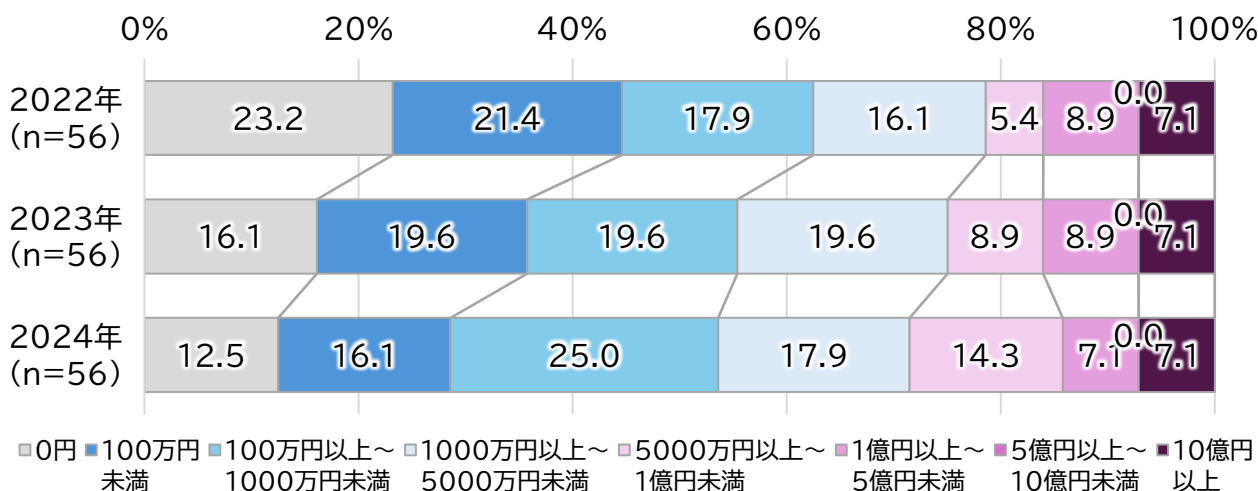
年別販売額内訳では、特に「5000万円以上1億円未満」の割合が3年間で5.4%から14.3%へと大幅に増加するなど、**販売規模が拡大傾向にある。**

品目区分内訳



※食品取扱社ベ

【海外】年別販売額内訳（2022年～2024年）

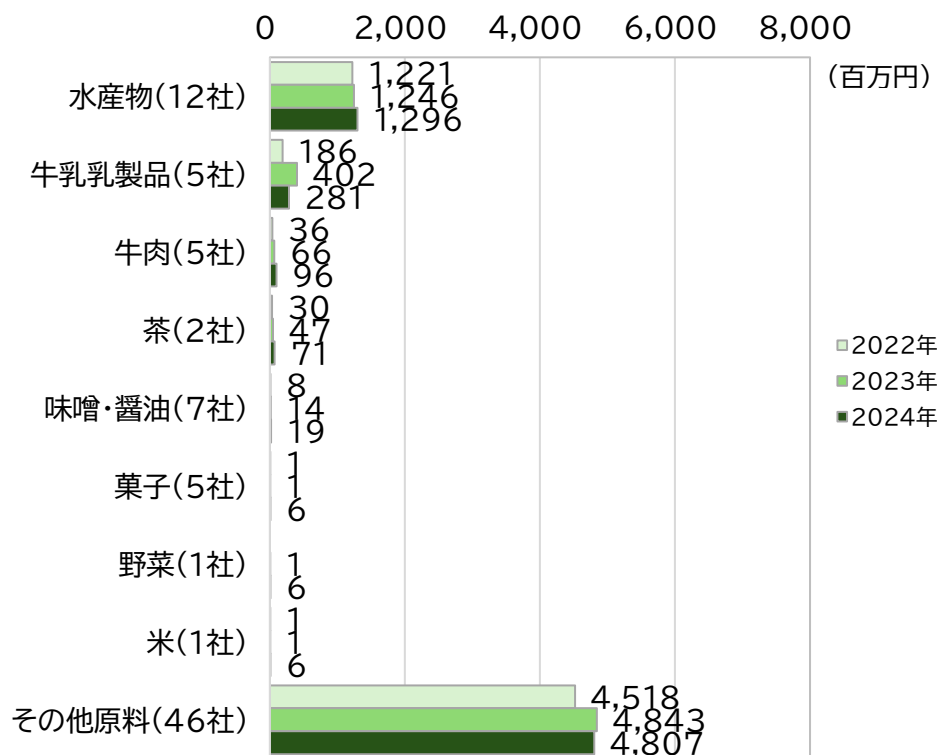


ハラルの国・産業別の輸出額推移

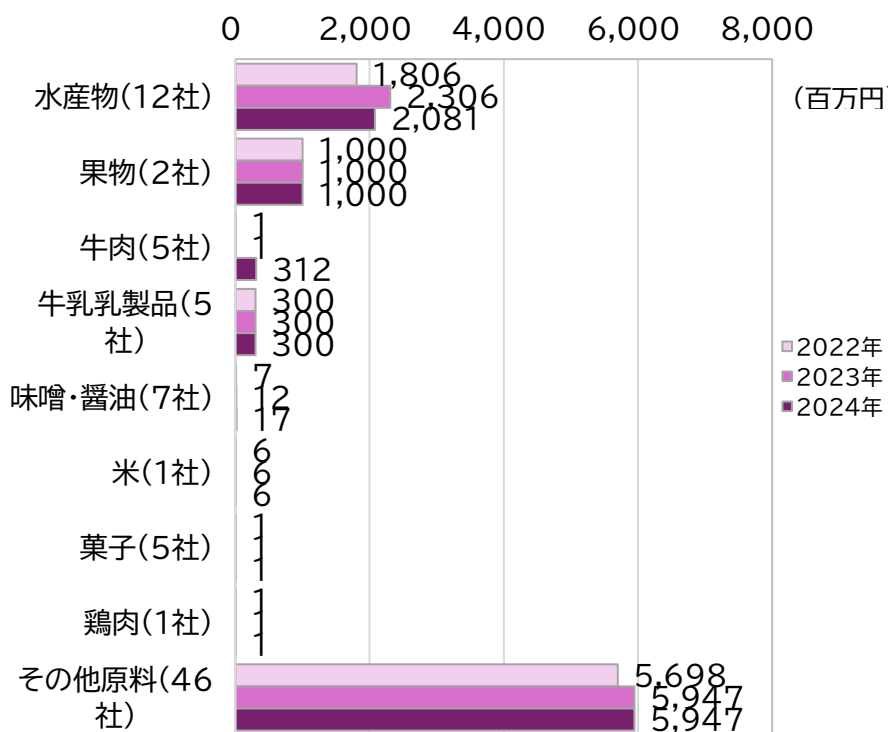
● 販売額詳細 【食品】（2/2）

海外向けでは、「水産物」に次いで、「牛乳乳製品」の販売額が高い。
また、国内向けでは、「牛肉」が2024年に約300倍と大幅に増加している。

【海外】品目区分別販売額（3か年）



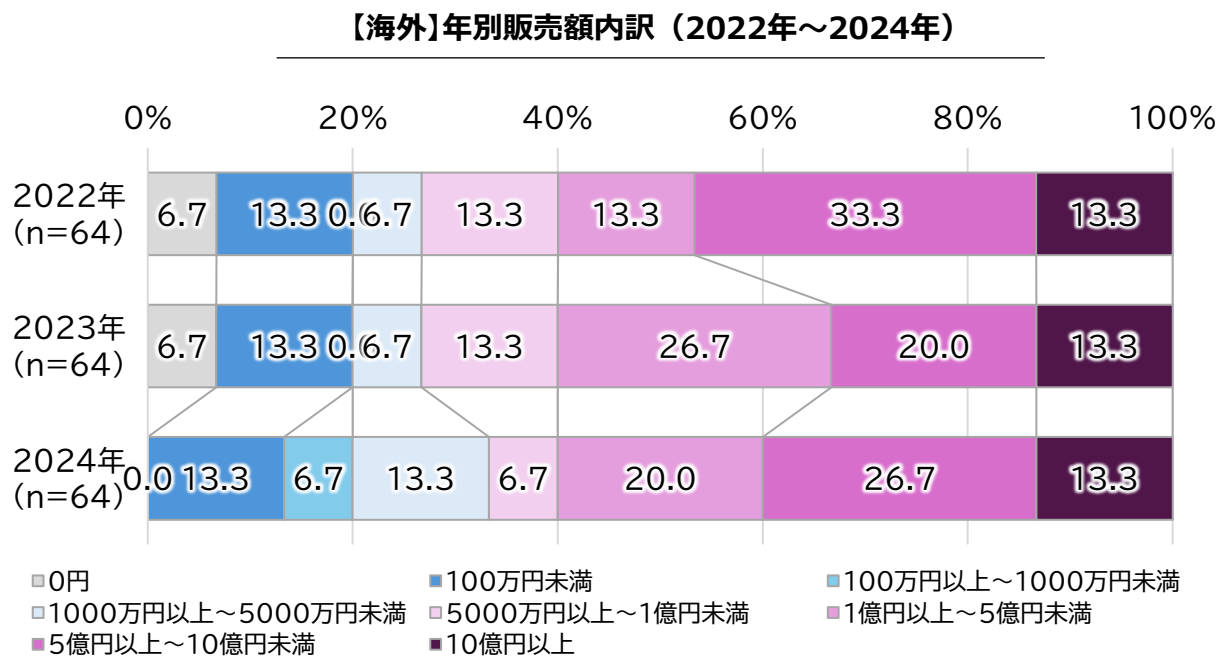
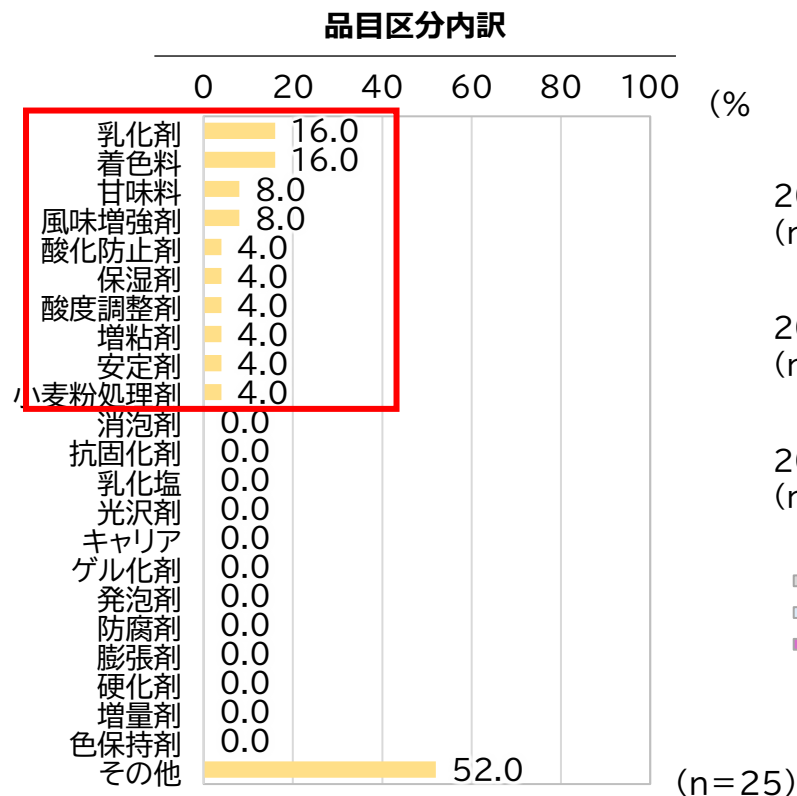
【国内】品目区分別販売額（3か年）



ハラルの国・産業別の輸出額推移

● 販売額詳細【食品添加物】（1/2）

食品添加物の海外輸出額を見ると、3か年を通じて1億円以上の割合が約60%を占めており、高額帯に集中する傾向にある。

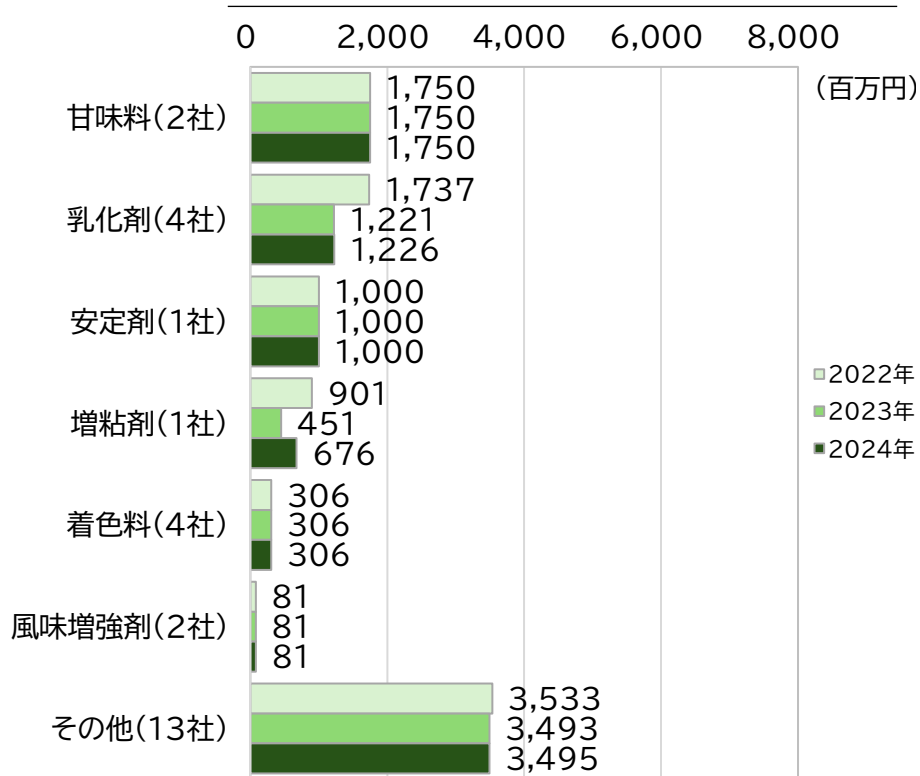


ハラルの国・産業別の輸出額推移

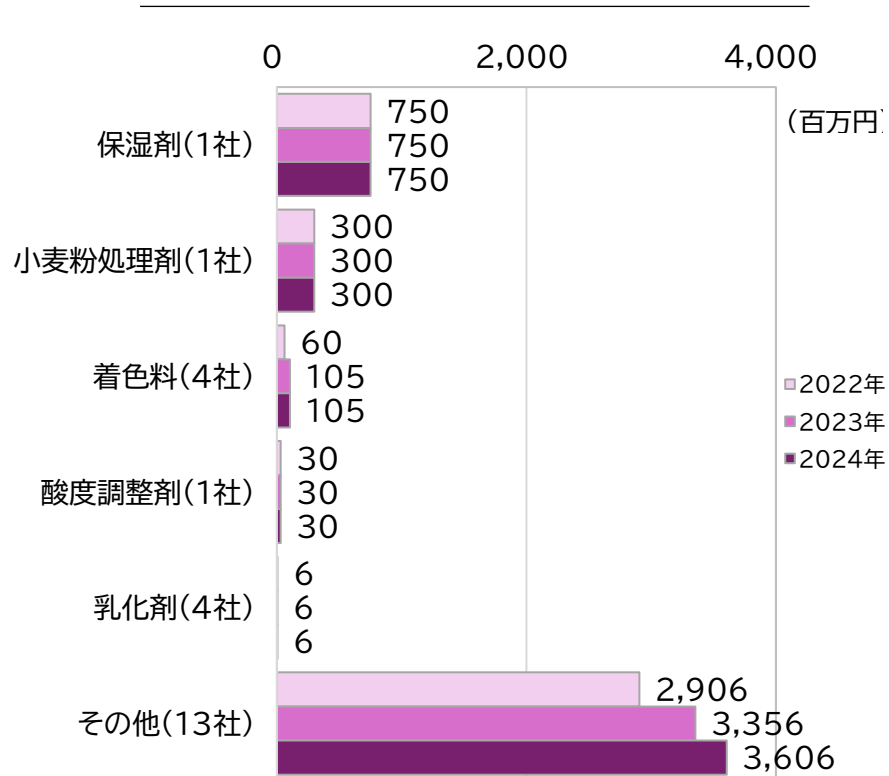
● 販売額詳細【食品添加物】(2/2)

食品添加物の販売額は、海外向けでは「甘味料」、「乳化剤」、「安定剤」の順に高く、国内向けでは「保湿剤」、「小麦処理剤」、「着色料」の順となっており、海外向けと国内向けで上位品目に差異が見られる。

【海外】品目区分別販売額（3か年）



【国内】品目区分別販売額（3か年）



付録：ハラルの国・産業別の輸出額推移 調査項目一覧

分野	品目区分	用途区分	加工・生鮮区分	販売区分	国・地域	販売額（2022年～2024年）
1. 食品	1.牛肉/2.鶏肉/3.鶏卵/4.牛乳乳製品/5.果物/6.野菜/7.米/8.茶/9.菓子/10.ソース混合調味料/11.味噌・醤油/12.水産物/13.その他原料	1.原料用のみ 2.消費者向け商品用のみ 3.原料・消費者向け商品の両方	1.加工食品 2.生鮮食品	1.国内事業者・消費者向け販売 2.海外販売 ※1.は回答者様から見て、次に販売する相手が日本国内である場合は、こちらを選択してください。（例：国内の卸売業者、小売店、レストラン、国内の一般消費者 など）	0.日本 1.マレーシア 2.インドネシア 3.シンガポール 4.タイ 5.UAE 6.トルコ 7.サウジアラビア 8.その他	1.100万円未満 2.100万円以上～1000万円未満 3.1000万円以上～5000万円未満 4.5000万円以上～1億円未満 5.1億円以上～5億円未満 6.5億円以上～10億円未満 7.10億円以上 8.該当しない 9.不明
2. 食品添加物	1.消泡剤/2.抗固化剤/3.酸化防止剤/4.乳化塩/5.保湿剤/6.光沢剤/7.甘味料/8.キャリア/9.ゲル化剤/10.発泡剤/11.酸度調整剤/12.防腐剤/13.膨張剤/14.乳化剤/15.増粘剤/16.硬化剤/17.風味増強剤/18.増量剤/19.安定剤/20_色保持剤/21.小麦粉処理剤/22.着色料/23.その他		—	※2.は対象の業者から直接、海外の取引先や消費者に販売する場合に選択してください。一旦は国内業者に販売し、その後に海外へ輸出されるケースは、今回の「海外販売」には含めません。		
3. 飲料	—	—	—			
4. 化粧品	—	1.原料用のみ 2.消費者向け商品用のみ 3.原料・消費者向け商品の両方	—			
5. 医薬品	—		—			
6. その他	—	—	—			

3. ハラール認証制度の概要

ハラールとは

ハラールとはアラビア語で「許されている」「合法的」を意味する。イスラム法において合法とされる行為や製品を指す宗教的概念である。その反対概念は「ハラーム」であり、禁じられたものを意味する。

これをもとに現代的な認証システムとして誕生したハラール認証は食品・飲料から化粧品・医薬品・金融取引まで多岐にわたる分野に適用されている。

商品関連の主なハラール要件

主なハラール要件	詳細
禁止成分の排除	豚・アルコール・血液・捕食動物などの成分を含まないことが求められる。
適切な屠畜方法	イスラム法に従った屠畜方法（ザビーハ）による処理が必要である。
分離管理	製造・輸送・保管過程で非ハラール品との接触を徹底的に回避する。



上記の禁止成分を含むものや、適切な屠畜方法で処理されていない食肉、分離管理されていない製品はハラームと見なされ、宗教的遵守によりイスラム教徒は摂取できない。
上記の条件を満たすものに各国の認証機関によりハラール認証が与えられている。

出典：シャリーア法

ハラル認証が適用される分野

食品関連のハラルに関しては宗教概念としてはアルコールと豚肉の禁止および適切に屠殺された食肉の摂取が主なものであったが、近年加工食品等における豚肉成分の使用が拡大していることから、食品関連のハラル認証においては食肉の他にも加工食品や調味料など様々なカテゴリーが認証対象となる。

[ハラル認証が適用される主な分野]

製品

- 食品（加工食品、原材料、肉・魚、乳製品、調味料など）
- 飲料（ソフトドリンク、ジュース、ミネラルウォーター等）
- 屠畜・畜産物
- 化粧品・トイレタリー（パーソナルケア）
- 医薬品（内服薬・外用薬）、サプリメント、健康食品
- 生活用品（洗剤、繊維、皮革製品等）
- 包装資材や添加物、酵素、ビタミン類などの原材料

サービス

- レストラン・キッチン・ケータリング
- 物流・輸送・倉庫（サプライチェーン）
- 小売・販売所・観光施設・ホテル客室等のサービス分野
- 金融サービス（特にイスラム金融）

国・地域ごとの認識の相違

イスラム国家でありイスラム教がマジョリティの中東の国々と、イスラム教徒と非イスラム教徒が混在している東南アジアの国々ではハラールおよびハラール認証に対する認識や考え方が異なる。中東では基本的に市場の全ての製品はハラールが前提であるため、消費者にとってハラール認証は強く意識されるものではない。一方東南アジアではハラール製品と非ムスリム向けの非ハラール製品が混在しているため、ムスリム消費者にとって各製品のハラール認証を確認することが重要である。

中東

- イスラム国家であり人口のマジョリティがイスラム教徒。
- 国の規制により市場に流通している製品はハラールが前提。



市場の製品が原則ハラールであるため、ムスリム消費者にとって製品パッケージ上のハラール認証の重要性は低い。

東南アジア

- イスラム教徒と非イスラム教徒が共存。
- 非イスラム教徒向けの製品はハラールである必要がないため、ハラール製品と非ハラール製品が混在している。



市場にハラールと非ハラールの製品が混在しているため、ムスリム消費者にとって製品パッケージ上のハラール認証が重要である。

ムスリムの人口割合

高

低

ハラル認証検討の準備

ハラル認証には世界で統一された基準が存在しないため、市場参入先を検討する際に各国のハラル認証の要件を確認しながら輸出先を決定するのが得策。

検討ステップ

ステップ①市場評価

- ・ 参入先の市場の競争や価格性を把握
- ・ 各製品にハラル認証が必須かを確認
(必須でない場合も戦略的に取得が賢明かを併せて把握)

ステップ②制度調査

- ・ 動植物検疫、農薬・添加物規制、食品衛生基準等の適合可否を現地情報をもとに検討。

ステップ③輸出先決定

- ・ 上記のステップで得られた情報をもとに流通などの戦略を練り、輸出先を決定する。

ステップ④ハラル認証取得準備

- ・ 輸出国先で受け入れられているハラル認証団体に相談をし、認証取得の準備をする。

一般的なハラル製品の生産と認証手続き

事前市場調査、サプライヤー選定

工場立地の選定

申請書類用意(認証機関により異なる)

申請

書類審査

実地審査(現地監査/施設検査)

成分分析(必要な場合のみ)

報告書の作成

評価委員会/審査委員会

承認

ハラル認定書の発行

ハラルマークの付与

監査および取り締まり

書類不備等により却下

申請者に再提出指示

却下

各国の食品輸入制度とハラール認証(1)中東

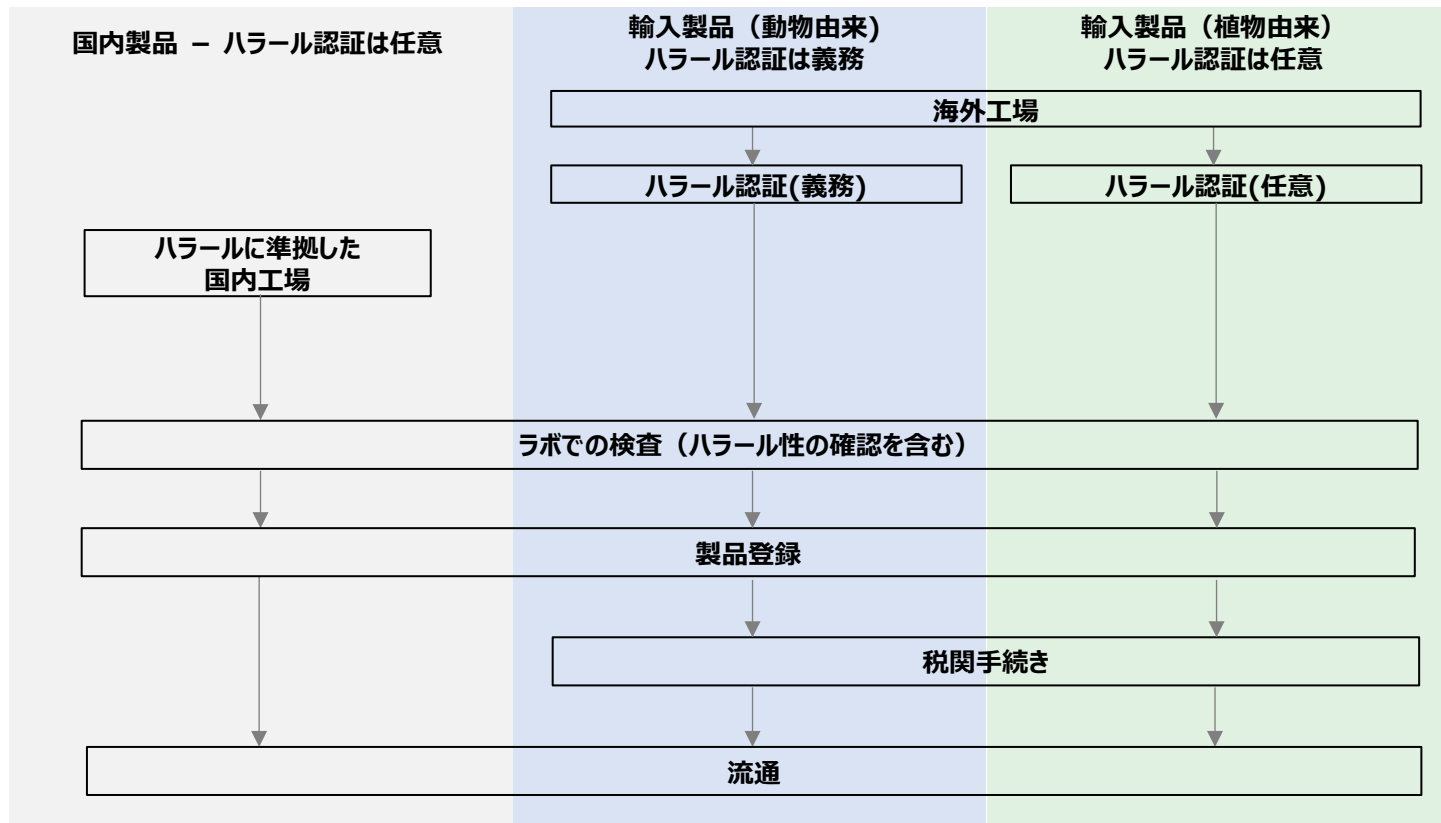
中東諸国において、サウジアラビアとクウェートが最も厳しく非ハラール製品を禁止しており、そのほかの国はライセンス制で限定的にアルコールおよび豚肉の流通・販売を認めている。中東諸国全体を通して、食品輸入時に動物性製品はハラール認証が必須となり、非動物性食品に関しては認証は任意だが製品登録時にハラール性の確認が必須であるため、中東市場の製品は基本全てハラールとみなされている。

国	市場	食品輸入時のハラール対応
サウジアラビア	非ハラール製品の輸入、流通、販売が例外なく禁止されている。	- 中東諸国全体を通して、輸入食品に関しては、動物性および動物性成分を含む製品のハラール認証が必須。 - このハラール認証は、輸出先の中東諸国が認証している機関から与えられたものである必要がある。 - 非動物性食品に関しては、ハラール認証は任意だが、各国で必須の製品登録でラボ検査を含むハラール性の確認があるため、特に自然発酵のアルコール含有率や一部非ハラールとみなされている食品添加物など注意が必要である。
UAE	非ハラール製品が基本的に輸入・流通・販売禁止だが、特別ライセンスを持つ業者に限って豚肉およびアルコールの非ムスリムおよび外国人向け取り扱いが可能。(レストランおよび小売対象)	
クウェート	非ハラール製品の輸入、流通、販売が禁止されている。(米軍基地の一部例外を除く)	
カタール	- 非ハラール製品は基本的に輸入・流通・販売禁止だが、特別ライセンスを持つ業者はThe Qatar Distribution Company (QDC) からアルコールの購入および提供が可能。 - ライセンスを持つ非ムスリムはThe Qatar Distribution Company (QDC) よりアルコールおよび豚肉の購入が可能。	
バーレーン	非ハラール製品が基本的に輸入・流通・販売禁止だが、特別ライセンスを持つ業者に限って豚肉およびアルコールの非ムスリムおよび外国人向け取り扱いが可能。(レストランおよび小売対象)	
オマーン	非ハラール製品が基本的に輸入・流通・販売禁止だが、特別ライセンスを持つ業者に限って豚肉およびアルコールの非ムスリムおよび外国人向け取り扱いが可能。(レストランおよび小売対象)	

Data Source: Saudi Food and Drug Authority, Ministry of Industry and Advanced Technology, Public Authority for Food and Nutrition, Ministry of Public Health, Ministry of Municipalities Affairs & Agriculture, The Ministry of Agriculture and Fisheries, Gulf Standard GSO 2055-1,2,3

添付：中東諸国における一般的な製品登録の流れ

中東諸国では、動物由来食品以外の生産国におけるハラール認証は任意だが、全ての製品が製品登録時に、ハラール認証の有無に関わらずハラール性が確認されているため、市場に流通している製品は基本的に全てハラールとなっている。



各国のハラール認証機関や基準(1)中東

中東各国のハラール認証機関および基準は以下のとおり。

国	ハラール認証機関および関連機関	主な基準
サウジアラビア	Saudi Food and Drug Authority (SFDA、政府機関)の管轄下で認証が行われており、SFDA認定の認証機関からも認証を得ることができる。	Gulf Standard GSO 2055-1,2,3（ハラール食品の一般要求事項、認証機関の基準、屠畜など）を基準としている。
UAE	Ministry of Industry and Advanced Technology（MOIAT、政府機関）がハラール認証のための第三者機関を認可している。	
クウェート	クウェートにおけるハラール認証の発行および規制を主に担当する政府機関は、Public Authority for Food and Nutrition（PAFN）である。PAFNはthe Public Authority for Food and Nutrition(PAFN)およびPAFN傘下のHalal Accreditation Centerと連携して認証発行をしている。	
カタール	カタールのMinistry of Public Health（MOPH）は、ハラール認証を監督しており、ハラール認証機関の認可および認定を担当している。	
バーレーン	Ministry of Municipalities Affairs & Agricultureが、ハラール認証機関の承認を監督し、イスラム法およびGCC地域協定に基づくハラール基準の遵守を確保するための検査、監査、試験を実施している。	
オマーン	オマーンにおけるハラール認証の主管官庁はThe Ministry of Agriculture and Fisheriesである。同省が認可した認証機関が監査を行い、ハラール証明書を発行している。	

Data Source: Saudi Food and Drug Authority、Ministry of Industry and Advanced Technology、Public Authority for Food and Nutrition、Ministry of Public Health、Ministry of Municipalities Affairs & Agriculture、The Ministry of Agriculture and Fisheries、Gulf Standard GSO 2055-1,2,3

各国のハラール認証機関や基準(2)東南アジア

東南アジア各国のハラール認証機関および基準は以下のとおり。

国	ハラール認証機関および関連機関	主な基準
マレーシア	マレーシアのJabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM、政府機関) は、マレーシアにおけるハラール認証の唯一の権限を有している。	Malaysian Standard MS 1500:2019を基準としている。
インドネシア	インドネシアのハラール認証規制機関は大統領直轄組織のBadan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) であり、認証管理を担当している。申請はMajelis Ulama Indonesia(MUI)が評価・承認し、Lembaga Pemeriksa Halal(LPH)が監査を行う。	Halal Assurance System (HAS 23000)を基準としている。
タイ	Central Islamic Committee of Thailand (CICOT、NPO)が40県に設置されている県イスラム委員会 (ICOP) と連携して認証プロセスを監督している。	タイのハラール認証基準は、イスラム教の原則に基づき、CICOTによって策定・規制されている。これには、国際的なハラール食品基準であるUAES GSO 2055-1 (ハラール食品の一般要求事項)、OIC/SMIICハラール食品基準、タイ工業規格 (例: ACFS 8400-2550)、および食品安全マネジメントシステムのISO 22000などが調和して組み込まれている。
シンガポール	シンガポールにおけるハラール認証の唯一の権限は、Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS) に属している。	Singapore Muis Halal Standards (SMHS) を基準としている。

Data Source: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia、Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)、Majelis Ulama Indonesia(MUI)、Lembaga Pemeriksa Halal(LPH)、Central Islamic Committee of Thailand (CICOT、NPO)、Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS)、Malaysian Standard MS 1500:2019、Halal Assurance System (HAS 23000)、Singapore Muis Halal Standards (SMHS)

各国の食品輸入制度とハラール認証(2)東南アジア

東南アジア諸国ではムスリムと非ムスリムが共存しているため、市場の製品もハラールと非ハラールが混在している。ハラールとして輸入食品を流通させるには、基本的に各国が認証されたハラール認証が必須となる。

国	市場	食品輸入時のハラール対応
マレーシア	- マレーシアではムスリムはアルコールと豚肉の摂取が法律により禁止されている。 - それ以外の宗教・人種においては禁止されていないため、アルコールおよび豚肉はマレーシア国内で合法的に流通・提供されている。 - ただし、ハラール認証を受けた製品はスーパーにおいてアルコールや豚肉などの非ハラール製品から離して保管・陳列する必要がある。 - マレーシアにおいてハラール食品を流通させる場合、JAKIMによる認定機関によるハラール認証を取得することが求められている。	マレーシアでは、輸入されるすべての食肉および家禽肉（豚肉を除く）はハラール認証を受けていなければならない。また、非動物性食品に関してもハラールとして販売または表示される場合は、ハラール認証が義務付けられており認証はJAKIMに認められた認定機関から取得しなければならない。
インドネシア	- インドネシアでは宗教を問わずアルコールや豚肉関連製品の購入・消費は合法だが、人口の約90%を占めるイスラム教徒向けにはほとんど販売されていない。 - ハラール認証品は非ハラール品と分けて陳列する必要がある。 - インドネシアはハラール関連規制の強化過程にあり、2026年10月18日以降、飲食料品については、原則ハラール又は非ハラール表示が義務付けられる。	一部品目を除き、基本的には輸入品を含め全ての市場製品はハラールである必要があり、非ハラールの場合はパッケージに「non-halal」と表示する必要がある。
タイ	- タイでは宗教を問わずアルコールや豚肉関連製品の販売・消費は合法。 - 人口の大多数を占める非ムスリムにより、アルコールや豚肉が広く消費されている。	タイでは、輸入食品がハラールとして販売または表示される場合は、ハラール認証が義務付けられている。認証はタイで認められたハラール認証機関から取得しなければならない。
シンガポール	- シンガポールでは宗教を問わずアルコールや豚肉関連製品の販売・消費は合法。 - ただし、ハラール認証を受けた製品はスーパーにおいてアルコールや豚肉などの非ハラール製品から離して保管・陳列する必要がある。 - シンガポールにおいてハラール食品を流通させる場合、MUISが認定した機関によるハラール認証を取得することが求められている。	シンガポールでは、輸入食品がハラールとして販売または表示される場合は、ハラール認証が義務付けられている。認証はMUISが認定した機関から取得しなければならない。

Data Source: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)、Majelis Ulama Indonesia(MUI)、Lembaga Pemeriksa Halal(LPH)、Central Islamic Committee of Thailand (CICOT、NPO)、Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS)、Malaysian Standard MS 1500:2019、Halal Assurance System (HAS 23000)、Singapore Muis Halal Standards (SMHS)

4. 各国のハラル体系概要

| マレーシア

ハラル認証機関および関連機関

マレーシアのハラルガバナンスは、認証機関であるJAKIMを中核としており、業界発展のためのHDCと政策調整のためのSMHMの支援を受け、公認の外国認証機関を通じて世界的に展開している。

ハラルに関する政府機関		
分類	名称	説明
ハラル認証機関	Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM)	- マレーシアイスラム開発庁は20の部署からなるハラル認証に関する唯一の連邦機関。 - ハラル認証、ハラルロゴの発行、認証監視、ポリシー管理、監査を担当。 - JAKIMハラルポータルを通じて、要件、認証企業、有効期限を公開している。
ハラル認証機関 (JAKIM傘下部門)	Malaysian Halal Council Secretariat (SMHM)	- マレーシア・ハラル評議会事務局は国内のハラル政策、基準、国際認証プログラムを調整するためにJAKIMの下に設立された組織。 - JAIN、HDC、マレーシア標準局と協働し、マレーシアのハラルガバナンスにおける世界的なリーダーシップを維持している。
ハラル認証機関 (州宗教局)	Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN)	- マレーシア各州においてイスラム教教育や宗教行政を管轄する州宗教局であり、州内の学校・宗教機関の登録と監督を担っている。 - JAKIMと並び、マレーシア国内で「ハラル」ラベルの適正運用・違反監視を実施する主要認証機関の一つである。 - 監督対象は、ハラル認証を受けた施設・製品に限定されており、非認証製品に対しては監督権限が限定されているという運用構造が報じられている。
政府機関	Halal Industry Development Corporation (HDC)	- ハラル産業開発公社はマレーシアに開発政策と調整を推進する政府機関である。 - HDCはMITIの管轄下で、ハラル産業のエコシステムを開発し、HALMASハラルパーク（約5,485ヘクタールをカバーする14のパーク）を管理し、MSME、トレーニング、国際貿易をサポートする。 - マレーシアハラル評議会の事務局も務める。
外国ハラル認証機関	JAKIM認定の外国ハラル認証機関	- JAKIMは、47か国にわたる85の海外ハラル認証機関のリストを維持・更新しており、これらの輸入品にハラル認証を付けることができるようにしている。 - 認定条件はJAKIMのウェブサイト詳しく記載されている。

Source: [JAKIM \(2025\)](#), [Department Halal Negara \(2025\)](#), [HDC \(n.d.\)](#).

ハラールに関する法律、規制、基準

マレーシアへの輸出者は、JAKIM認証、食品安全法、マレーシア基準が生産からサプライチェーン総合的に規定する厳格なハラール体制を遵守する必要がある。

ハラールに関する法、規制、基準		
分類	名称	説明
法律	Trade Descriptions Act 2011 and related Orders - Order on Definition of Halal (2011) - Order on Certification & Marking of Halal (2011)	「ハラール」の用語を定義し、誤解を招くハラールの主張を禁止している。 - JAKIM (および州のJAIN) を唯一のハラール認証機関として認可している。 - ハラールの自己宣言を違法とし、認証とラベル表示を義務付けている。
規制	Food Act 1983 (一般食品安全フレームワーク)	- 食品基準、衛生、衛生管理の一般的な基準遵守を定めている。 - ハラール認証もこの包括的な安全法に準拠する必要がある。
基準	- MS 1500:2019 – ハラール食品：一般要件 - MS 2400-1/-2/-3:2019 – ハラールサプライチェーン管理システム - MS2565:2014 – ハラール包装 – 一般ガイドライン	- 食品の製造、取り扱い、衛生、ラベル表示を規定している。 - 交差汚染を防ぎ、ハラールの一貫性を確保するために、保管、倉庫保管、輸送、小売レベルで取り扱いに関する要件を指定している。 - 包装材料と汚染防止に焦点を当てている。

Source: [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\)](#) [Malaysian Halal Management System].

ハラル認証の概要

マレーシアは階層化されたハラル認証システムを運用しており、標準的な製品認証や海外認定から、義務的な保証システムや特別なセクタースキームまで、業界やサプライチェーン全体のハラル認証を確保している。

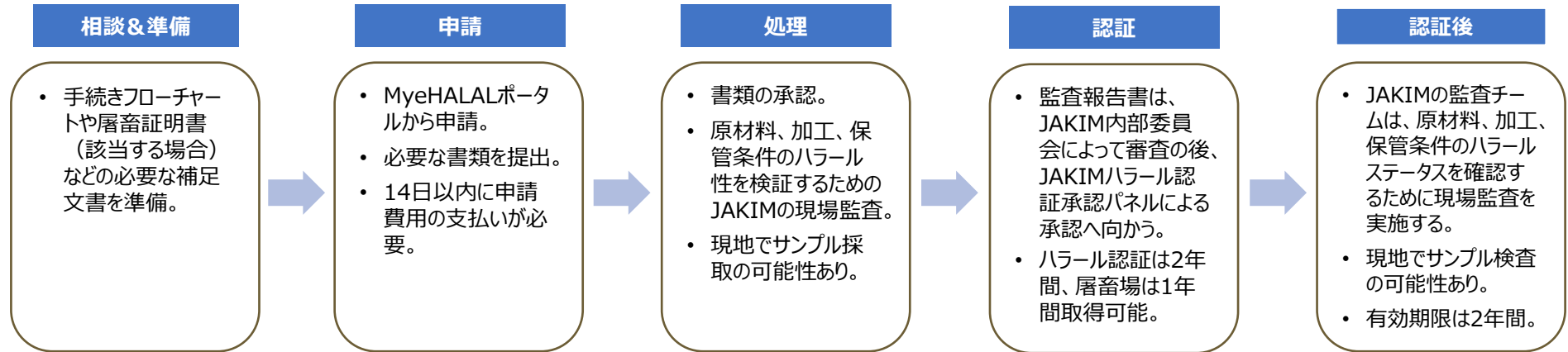
マレーシアにおけるハラル認証・許可・制度		
名称	対象	説明
標準認証	食品・飲料、医薬品、化粧品、物流、ホスピタリティ、医療機器	• JAKIMまたはJAINが発行する認証。マレーシア基準（例：MS 1500、MS 2424、MS 2634、MS 2400）への準拠が求められる。 • 原材料、製造、取り扱い、ラベルを含むサプライチェーン全体をカバーしている。 • 監査プロセスと2年間の有効期間。
国外ハラル認証の認定	JAKIM認定の外国機関によって認証された輸入製品	• JAKIMが認定する認証機関が発行した外国のハラル証明書は、輸入時に受け入れられる。 • 認定機関は JAKIMの公開リストに掲載され、定期的な監視、検証、監査の対象となっている。 • 登録と認証が必要。
ハラル保証システム（HAS）/内部ハラル管理システム（IHCS）	すべての製品/サービス企業	• ハラル基準への継続的な準拠を確保するためのハラル管理システム（大企業にはHAS、中小企業にはIHCS）が義務化されている。
特別セクタースキーム	専門分野：屠畜場、食品施設、物流、OEM、中古品	• JAKIMに基づく個別の認証スキームが、屠畜場、物流サービス、OEM、中古品などの専門事業者をカバーしている。

Source: [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\)](#) [Malaysian Halal Management System].

ハラル認証申請手続き（マレーシアからの申請）

マレーシア国内のハラル認証は、最終的な書類処理、検証、パネルによる承認など、すべての前提条件が完了した後、15～30日かかる。認証の有効期間は2年間となっている。

必要期間: 15～30 日
(前提条件：書類提出、料金、監査が完了済であること)



マレーシアのハラル認証・許可・制度			
申請種別	詳細	平均処理日数	ポータル
登録	ステージ1：（申請書の提出と書類審査）：申請料100% + 監査料100% ステージ2：（現場監査と証明書の発行）：監査料の100%が支払われた後に開始	15～30日	JAKIM
更新	同上	15～30日	JAKIM

Source: [Dagang Asia \(n.d.\)](#), [ASEAN Briefing \(2022\)](#), [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\)](#) [Malaysian Halal Management System].

ハラール認証申請手続き（関連費用）

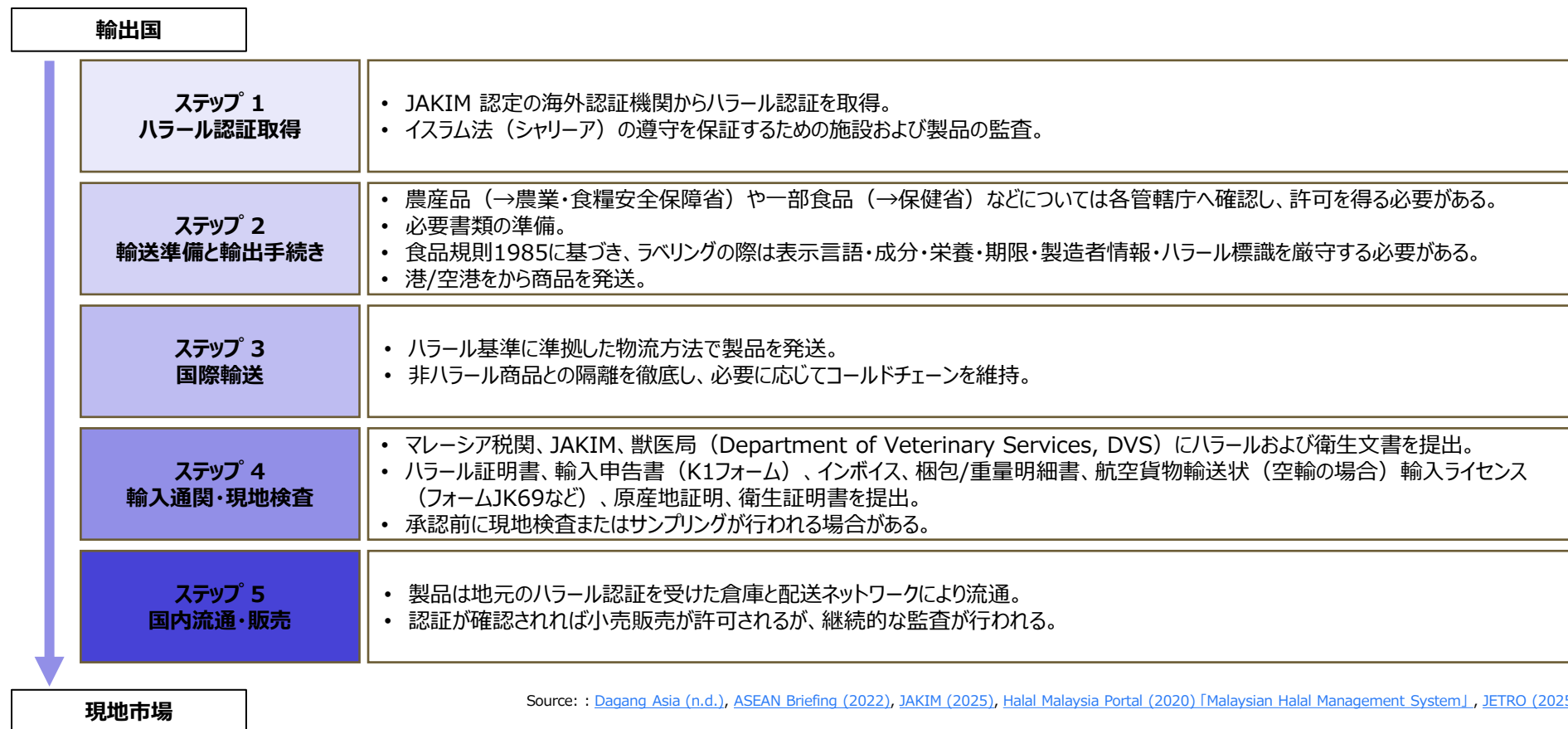
マレーシアにおけるハラール認証の取得費用は、申請料、監査料、更新料を含めて約1,500～10,000MYR以上（約52,000円～350,000円以上）となっており、費用は事業規模によって異なる。認証の有効期間は2年間。

分類	詳細	費用（MYR、GST前）	費用（日本円換算、GST前）	注記
申請（小規模）	小規模事業者向けハラール認証（売上高 50万RM未満、従業員 50 名未満）	200	約7,000	1回限りの申請料
申請（中規模）	中規模事業者向けハラール認証（売上高 50万RM-2,500万RM、従業員 50-150 名）	800	約28,000	1回限りの申請料
申請（大規模/MNC）	大規模/多国籍事業者向けのハラール認証（売上高 2,500万RM以上、従業員 150 名以上）。	1600	約55,000	1回限りの申請料
レストラン / 食品施設	カフェ、レストラン、ケータリング店などの食品施設向けのハラール認証	100	約3,500	申請ごと
監査/検査	ハラール監査および検査料金（現地訪問、認証レビュー）	400～700（推定）	約14,000～24,000	施設の複雑さに応じて異なる
年次更新/認証	ハラール認証の申請、監査、更新を含む総費用範囲更新料	1,000～5,000（推定）	約35,000～172,000	認証の有効期間は2年間
推定総費用	申請、監査、更新を含む総費用	小規模：1,500～3,000 中・大規模：3,000～10,000+	小規模：約52,000～103,000 中・大規模：約103,000～350,000+	ハラール関連の料金と手続きすべてが含まれる

Source: [Dagang Asia \(n.d.\)](#), [ASEAN Briefing \(2022\)](#), [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\)](#)「Malaysian Halal Management System」, [Exchange Rates.ORG](#) (1 MYR = 34.437円として計算)。

輸入品の物流フロー

ハラール輸入プロセスは、海外認証、出荷準備から通関、国内配送まで厳格な手続きに従っており、原産地から小売までのハラール完全性が保証されている。



ハラール基準を遵守すべき項目

マレーシアのハラール認証は、ハラールとして販売または輸出されるすべての食品に適用され、肉、加工食品、飲料、乳製品、菓子、調味料が対象となり、適切な原材料の使用、規制に準拠した処理、汚染防止が保証されている。

分類	例	要件
加工食品および包装食品	インスタントラーメン、缶詰、ソース、スナック菓子、冷凍食品	- MS 1500:2019およびMS2400-1に準拠する必要がある。 - 加工助剤および包装材はハラール認証を取得する必要がある。 - MHMS2020に準拠したトレーサビリティ文書には、原材料リストとバッチ製造記録（BMR）を含む必要がある。 - 多成分の検証を重視している。
食肉・食肉加工品	生鮮/冷凍の牛肉、羊肉、鶏肉、ソーセージ、肉パテ	- MS 1500:2019およびMS2400-1に準拠する必要がある。 - JPVの承認を受け、有効な輸入許可証を取得したJAKIM認定の屠畜場で屠畜する必要がある。 - 輸送物には、(1) 認定外国ハラール認証機関によるハラール屠畜認証、(2) VHMおよび屠畜場の認可カードが含まれていなければならない。
飲料	ジュース、ソフトドリンク、ボトル入り飲料水、コーヒー、紅茶、乳製品飲料	- MS 1500:2019およびMS 2400-1に準拠する必要がある。 - 香料ベース、安定剤、発酵由来成分はハラール認証を受けている必要がある。 - アルコール・エタノールは、MS 1500:2019に定められた許容限度以下かつ中毒性がない場合を除き、使用禁止。 - 輸入濃縮物またはボトル入り飲料は、原材料リストにすべての添加物とその認証を記載する必要がある。
乳製品	牛乳、チーズ、ヨーグルト、クリーム、乳児用粉ミルク	- MS 1500:2019およびMS 2400-1に準拠する必要がある。 - 乳製品加工用に輸入されるゼラチンまたは酵素は、ハラール認証を取得し、JPVが承認した輸入許可証を取得する必要がある。 - レンネット、乳化剤、安定剤、特に微生物由来または植物由来のものは、ハラール認証を取得していることが確認できなければならない。
菓子・パン	チョコレート、キャンディー、ビスケット、ケーキ	- MS 1500:2019およびMS 2400-1、MS 2565:2014（ハラール包装）に準拠する必要がある。 - 各原材料（香料、ショートニング、艶出し剤、乳化剤、着色料）は、対応するハラール認証とともに原材料リストに記載する必要がある。 - 乳製品・ゼラチンを含むベーカリー用プレミックスまたはトッピングには、ハラール認証と輸入許可が必要。
調味料・香辛料	醤油、オイスターソース、スープキューブ、スパイスミックス	- MS 1500:2019およびMS2400-1に準拠する必要がある。 - 加水分解タンパク質、酵母エキス、または動物由来の香料を含む輸出品は、マレーシアで実施された分析結果の添付が必要。 - 添付書類には、COA、プロセスフロー、香料溶剤などの化学助剤のMSDSを含む必要がある。

ハラール基準を遵守すべき項目

ハラール認証には、屠畜、アルコールの使用、原料の純度、汚染リスクの厳格な管理が求められ、加工、保管、流通全体にわたって完全なトレーサビリティと施設レベルの保証を備え、端から端までハラールの完全性を維持する必要がある。

ハラール基準を遵守すべき項目	説明
イスラム式屠畜	イスラム式屠畜（ムスリムによる屠畜、アッラーの名を唱えること、迅速な血抜き）に従わなければならない。屠畜場はJPVとJAKIMの認可を受ける必要がある。輸入はJAKIM認定工場からのみ行う。
アルコール	アルコールを生成する意図なく製造された飲料には1%の制限が適用される。安定剤として使用される添加剤ベースの溶剤を含む製品には0.5% の制限が適用される。
処理	交差汚染防止のため、機器やパイプラインはハラール専用にするか、または徹底的に洗浄する必要がある。
動物性原料	すべての動物由来の原料（牛乳、ゼラチン、レンネットなど）はハラール認証を受けており、JPV承認の供給元からのものである必要がある。
豚肉汚染	ナジスに該当する重度の不純物を含有してはならない。汚染された道具・エリアは洗浄が必要。
輸送	ハラールと非ハラールの分離、専用の設備または適切な洗浄が必要。厳格な保管・処理の分離が必要。
保管	ハラール品と非ハラール品を分離し、清潔さを保ちつつ適切な記録を残す必要がある。

Source: [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\) \[Malaysian Halal Management System\]](#), Fatwa Committee of National Council for Islamic Religious Affairs Malaysia (2019).

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

ムスリムが消費する食品は、ハラール概念の根幹であるイスラム法（シャリーア）に従わなければならない。食品はハラール（許可）かつ純粋でなければならず、禁止物質、不純物質、または中毒性物質を含んではならない。調理、加工、保管、輸送のすべての段階において、ハラム（禁止物）またはナジス（不浄物）による汚染を避けなければならない。

一般食品の要件	
詳細:	検査機関:
ムスリムが消費する物品はシャリーアに従わなければならない： シャリーア法はハラール概念の基礎を形成し、Qur'an（コーラン）、Hadith、Ijma'（総意）、Qiyas（類推）、そしてマレーシアで実践されている学派（主にシャーフィイー派）に基づいている。 ハラール(アラビア語で「合法」に相当する言葉)、またはムスリムの食品については以下のように検証されている： 1. シャリーアで禁止されている動物の部位または製品を含まないこと。 2. シャリーアおよびファトワ（法令）に定められたナジス（不浄物）を含まないこと。 3. 中毒性物質を含まないこと。 4. ナジスに汚染されていない設備を使用して調理、加工、または製造されていること。 5. 調理、加工、保管、輸送の過程で、非ハラールまたはナジス製品と完全に分離されていること。	JAKIMとJAIN/MAINが2段階で検査を実施： 1) 事前承認段階：申請書の提出、書類の確認、現地監査。 2) 承認後の段階：定期的な監査、予告なしの検査、実験室テスト、認証遵守状況の監視。
以下の成分および派生物が含まれていないこと： • 犬、豚、およびそれらの子孫または派生種。 • 非ハラール物質による汚染を受けているまたは非ハラール物質と直接接触したハラール食品。 • 人間や動物の開口部から排出される液体や物体（尿、血液、嘔吐物、膿、排泄物、胎盤）。 • 死肉（シャリーアとファトワに従って屠畜されていない死んだ動物）、シャリーアに従って屠畜されていないハラール動物。 • アルコールまたはアルコールを混ぜた食べ物や飲み物。	

Source: [JAKIM \(2019\) \[Malaysian Halal Standards, MS1500:2019\]](#).

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

ハラール生産には、ムスリムによるイスラム法（シャリーア）に則った適切な屠畜と、ハラール使用専用の設備が必要である。製品にはハラム成分や交差汚染がなく、汚染された場合は清掃が必要。

製造工程	
詳細：	検査機関：
動物の屠畜に関する要件： - ムスリム人員が実施。 - 鋭利な道具を用いて行う。 - アッラーの御名を唱えながら行われる。 - ハラール屠畜と加工専用の施設で行われる。 - 動物は生きた状態でハラールである必要がある。 - 気管、食道、両頸動脈、および頸静脈を切断する。	JAKIMとJAIN/MAIN。 事前承認段階：申請書の提出、書類の確認、現地監査。
認証後： - シャリーアで違法とされている動物、またはイスラムの儀式に従って屠畜されていない動物由来の成分を含んではならない。 - ハラム添加物（例：豚ゼラチン、アルコール系溶剤）の添加または混合は禁止されている。 - 添加物および加工助剤は、植物由来またはハラール認証を受けた原料から製造されたものでなければならない。 - 製造施設は清潔で、ナジス（不浄物）が混入していない状態を維持し、汚染されている場合は設備を徹底的に洗浄する必要がある。	承認後の段階：定期的な監査、予告なしの検査、実験室テスト、認証遵守状況の監視。

Source: [JAKIM \(2019\) \[Malaysian Halal Standards, MS1500:2019\]](#).

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

マレーシアにおいて、食品添加物はJAKIMのハラール基準、1983年マレーシア食品法、そしてコーデックス/JECFAガイドラインに準拠する必要がある。シュブハ（疑わしい物質）とは、ハラールまたは非ハラールの明確なカテゴリーに該当しない物質を指し、そのため疑わしいとみなされ、摂取が推奨されないもののことを指す。

シュブハ／疑わしい添加物の例（その原料または製造工程に起因するもの）			検査:
着色料（顔料、染料、天然色素） 天然色素および抽出物： ・ リボフラビン ・ クロロフィル（C.I. 75810） ・ クロロフィル銅錯体（C.I. 75810） ・ カロテンおよびエチルエステル	酸、緩衝剤、酸味料 有機酸： ・ 酢酸 ・ 乳酸 ・ フマル酸 酸塩： ・ 安息香酸カルシウム ・ パルミチン酸アスコルビル ・ トコフェロール ・ リン酸カルシウム	レシチンおよび脂肪酸塩 ・ 脂肪酸のナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩 ・ 脂肪酸のモノグリセリドおよびジグリセリド ・ グリセロールの各種エステル 脂肪酸エステル ・ 脂肪酸ポリグリセリルエステル ・ ポリグリセリルポリリシノレート ・ ラクトイル化脂肪酸エステル	事前承認段階： JAKIMによる現地での分析が必要となる場合がある。
甘味料 ・ ソルビトール／ソルビトールシロップ ・ グリセリン／グリセロール ・ ポリデキストロース ・ エチルアルコール／エタノール	各種添加物 ・ 食用骨粉／骨粉 ・ ポリリン酸カルシウム ・ ケイ酸塩および粘土 ・ ステアリン酸 ・ ステアリン酸マグネシウム ・ L-システイン塩酸塩	また、以下のカテゴリーの添加物も含まれる：抗酸化剤および抗菌剤、安定剤および増粘剤、ポリオキシエチレン誘導体（Tweens）、ソルビタン誘導体（Spans）	
ゲル化剤とコーティング剤 ・ 微結晶性ワックス ・ シェラック ・ ゼラチン			
・ 最終製品がハラールとして認定されるためには、上記の添加物はハラール源から得られるものでなければならない。 ・ シュブハ（疑わしい物質）に分類される添加物は、JAKIM の要求に応じてハラール認証文書または現地の研究所による分析による確認を含め、イスラム法（シャリーア）に従って製造および検証されなければならない。			

Source: [Halal Malaysia \(n.d.\)](#).

事例研究：食肉・食肉加工食品

マレーシアの食肉のハラール認証は、屠畜、輸入、保管におけるハラール基準を守り、高リスクカテゴリにおける消費者の信頼を確保する必要がある。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

肉および肉製品は中～高リスクに分類される。

要件：

- ・ 訓練を受けたイスラム教徒の屠畜者によるハラール屠畜。
- ・ JAKIMまたはJAIN認定の屠畜場での屠畜。
- ・ 取り扱い、加工、保管、および表示に関するMS1500:2019の遵守。
- ・ 屠畜、生産・製造、輸送、および小売の過程で、非ハラール食肉との厳格な隔離。
- ・ アルコールベースのマリネ液、添加物、または保存料の使用禁止。

ハラール基準・要件

- ・ MS1500:2019（ハラール食品 - 一般要求事項）：屠畜、取り扱い、包装、表示について規定。
- ・ マレーシアハラール食肉・鶏肉生産に関する議定書（JAKIM）：屠畜規則（気管、食道、頸動脈、頸静脈）。
- ・ MPPHM 2014（マレーシアハラール認証手順マニュアル）：認証プロセス、監査、文書化について概説。

製造業者への留意点

- ・ ハラール認証を受けた食肉処理場からのみ食肉調達をする。
- ・ すべてのサプライヤーの原材料とハラール認証のトレーサビリティの維持。
- ・ ハラールと非ハラールの加工ラインの分離。
- ・ 施設および設備はナジスが混入していないことが必要。汚染されている場合は洗浄を実施。
- ・ ハラール認証は2年ごとに再監査を受けて更新する必要がある。

製品事例 - 鶏肉



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ イスラム法（シャリア）に基づく屠畜。
- ・ ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された家畜の使用。
- ・ 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- ・ イスラム法（シャリア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- ・ 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。

市場/販売情報

AEON、Lotus、Giant、Mydinなど主要なスーパーマーケットおよび小売店で販売されている。

Source: [FGV \(2020\)](#), [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\)](#)「Malaysian Halal Management System」.

事例研究：乳製品

マレーシアでは、乳製品には動物由来の酵素や添加物が含まれているためハラール認証が必要であり、チーズについても精査が必要である。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

乳製品は中～高リスクに分類されている。

要件：

- ・ レネット（チーズ製造における酵素）は、ハラール認証を受けた屠畜動物、または微生物／植物由来のもでなければならない。
- ・ 牛乳添加物、乳化剤、香料はハラール認証が必要（例：ゼラチン安定剤、ビタミン強化剤）。
- ・ 輸入乳製品（牛乳、チーズ、バター、ヨーグルト、乳児用調製粉乳）は、JAKIM認定の外国ハラール認証機関（ハラール認証期間）による認証を受けなければならない。
- ・ ハラール認証を受けた乳製品は、生産・製造、保管、輸送、小売における取り扱いにおいて隔離されなければならない。

ハラール基準・要件

- ・ MS1500:2019（ハラール食品 - 一般要件）：乳製品の調達、加工、保管、包装、表示規定。
- ・ MPPHM 2014（マレーシアハラール認証手順マニュアル）：認証手順、有効期間、更新について概説。

製造業者への留意点

- ・ 酵素、添加物、強化剤がハラール認証を受けているか、許可された原料を使用していることを確認。
- ・ MS1500:2019の要件を遵守し、ハラール保証システムに基づくプロセスを文書化する。
- ・ 製造、保管、輸送、小売における取り扱いにおいて分別管理を維持する。
- ・ JAKIMの再監査を通じて2年ごとに認証を更新する。

製品事例 - 牛乳



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ ハラール認証を受けた農場・事業者由来の家畜乳の使用。
- ・ ビタミン、安定剤、香料、酸味料等の添加物のハラール由来原料の使用。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 使用される乳がハラール動物由来であることの証明の必要性。
- ・ 製造工程で使用する添加物、香料、加工補助剤等のハラール適合性の確認。
- ・ 広く消費される基礎食品であり、加工食品原料としても使用されることによるハラール適合性担保の重要性。

市場/販売情報

AEON、Lotus、Giant、Mydinなど主要なスーパーマーケットおよび小売店で販売されている。

Source: [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\)](#) [Malaysian Halal Management System].

事例研究：冷凍食品

冷凍食品（魚介類、野菜、半調理済み食品、加工肉など）は、コールドチェーン物流と加工食品添加物全体の整合性を維持するためにハラール認証を受ける必要がある。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

野菜、魚介類の冷凍食品は低～中リスクに分類されるが、ナゲット、パテ、餃子は混合材料や添加物が含まれているため中～高リスクに分類される。

要件：

- ・ 使用原材料および添加物がすべてハラールであること。
- ・ 全成分リストと製品仕様（特に乳化剤、香料）。
- ・ 生産・製造、保管、輸送、販売中のコールドチェーンにおける分離管理。

ハラール基準・要件

- ・ MS1500:2019（ハラール食品：一般要件）：冷凍食品の加工、添加物、包装、保管を規定。
- ・ MPPHM 2014（マレーシアハラール認証手順マニュアル）：ハラール認証の申請、有効期間（2年間）、更新、監査要件について詳細に規定。
- ・ JAKIMハラール認証：すべての原材料、添加物、サプライチェーンの詳細を申告する必要がある。
- ・ ハラール物流基準（MS2400:2019）：コールドチェーンにおける配送が非ハラール製品から分離され、汚染が発生した場合は速やかに洗浄されることを保証する。認証の有効期間は2年間。JAKIMまたはJAINによる更新監査および抜き打ち検査の対象となる。

製造業者への留意点

- ・ すべての原材料、添加物、香料がハラール認証を受け、完全に表示され、生産・製造、包装、保管、表示に関するMS1500:2019に準拠していることを確認。
- ・ 保管、輸送、小売におけるコールドチェーンの取り扱いにおいて、汚染が発生した場合の洗浄を含め、分離を維持。
- ・ 輸入冷凍食品には、サプライチェーンの完全なトレーサビリティを備えたハラール認証が必要。

製品事例 – 冷凍パティ



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた肉の使用。
- ・ ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された家畜の使用。
- ・ 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- ・ イスラム法（シャリア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- ・ 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- ・ 冷凍加工食品は使用原材料が幅広く、添加物も多く含むためリスクが高い。

市場/販売情報

AEON、Lotus、Giant、Mydinなど主要なスーパーマーケットおよび小売店で販売されている。

事例研究：即席食品

即席食品（インスタントラーメン、インスタントライス、缶詰食品、スナックなど）は、複雑な原材料を検証し、安全性とコンプライアンスを確保するためにハラール認証が重要となっている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

加工食品は、以下の理由により中～高リスクに分類される。

要件：

- 混合材料（肉、ソース、調味粉末、香料）を使用している。
- 安定剤、着色料、保存料が多用される。
- アルコールベースのフレーバー抽出物または動物由来の酵素が含まれている可能性がある。
- 生産・製造、保管、輸送、小売の際には非ハラール品からの分離。

ハラール基準・要件

- MS1500:2019（ハラール食品：一般要件）：原材料、加工、取り扱い、包装、ラベル付けの範囲を規定。
- MPPHM 2014（マレーシア ハラール認証手順マニュアル）：認証プロセス、書類提出、施設監査、更新について概説。

製造業者への留意点

- すべての原材料、添加物、香料、酵素がハラール認証を受けているか、許可されたものを使用しているかを確認する。
- 原材料、加工、取り扱い、梱包、ラベル付けについては、MS1500:2019 に準拠しているか確認。
- 輸入インスタント食品には、完全なトレーサビリティと証拠文書を備えたハラール認証が必要。
- 保管、輸送、小売りの取り扱い中は、非ハラール品との隔離を維持。

製品事例 – インスタント麺



ハラール基準を遵守すべき項目

- 乾燥肉など動物由来原材料を使用している場合、ハラール基準に則った農場および原産地で飼育され、イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた家畜の肉の使用。
- 特に調味料袋に含まれる肉エキス、風味増強剤、アルコールベースの香料、油、乳化剤、安定剤などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。
- 調味料パックやトッピング等の付属原料における動物由来成分およびアルコール含有リスク。
- 消費量が多いことから消費者信頼確保の重要性。

市場/販売情報

AEON、Lotus、Giant、Mydinなど主要なスーパーマーケットおよび小売店で販売されている。

Source: [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\)](#) 「[Malaysian Halal Management System](#)」.

事例研究：菓子類

チョコレート、キャンディー、ビスケット、ペストリー、ケーキなどの菓子類には、ゼラチン、乳化剤、アルコールベースの香料によるリスクを管理するためにハラール認証が必要である。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

菓子類は中～高リスクに分類される。

要件

- ゼラチンは、ハラールに従って屠畜された牛またはハラールに準拠した魚および植物由来原材料から調達する必要がある。
- 乳化剤（E471/E472など）は、植物由来またはハラール認証を受けた動物由来であることが検証される必要がある。
- MS1500:2019ではアルコールベースの香料は許可されていない。
- 製造中の交差汚染リスク（非ハラール菓子とのライン共有など）を管理する必要がある。

ハラール基準・要件

- MS1500:2019（ハラール食品：一般要件）：菓子原材料（ゼラチン、乳化剤、香料、乳製品）、加工、取り扱い、包装について規定。
- MPPHM 2014（ハラール認証手順マニュアル）：認証プロセス、文書化、監査、および更新の要件。

製造業者への留意点

- ゼラチン、乳化剤、香料、乳製品の原料がハラール認証を受けていることを確認する。
- 原材料、生産・製造、取り扱い、梱包、ラベル付けについては、MS1500:2019 に準拠。
- 輸入菓子には完全なトレーサビリティを備えたハラール認証が必要。
- ハラール生産ラインと非ハラール生産ラインを分離することで交差汚染を防止する。

製品事例 - チョコレート



ハラール基準を遵守すべき項目

- ゼラチン、乳化剤、香料、使用される乳製品（粉乳、ホエイ、クリーム）は、ハラール認証を受けた原材料を使用する必要がある。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ゼラチン、乳化剤、香料等の動物由来添加物使用の可能性。
- 乳製品原料等の動物由来原材料を含むことによるハラール適合性確認の必要性。
- 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。

市場/販売情報

ハラール認証チョコレートは、Lotus's, AEON, Mydin, Giantなどのマレーシアのスーパーマーケットで広く販売されている。

Source: [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\)](#) [Malaysian Halal Management System].

事例研究：調味料

醤油やケチャップなどの調味料は食品の調理に広く使用されており、動物由来の添加物や原料が含まれている可能性があるため、ハラール認証が不可欠となっている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

調味料は中リスクから中高リスクに認定されている。

要件：

- ・ 醤油と酢：発酵によってアルコールが生成されてはならない。MS1500:2019では許容閾値が認められているMUISとは異なり、原料としてのアルコールの使用が禁止されている。
- ・ オイスターソース・魚醤：魚介類抽出物の原料はハラールである必要がある（許可された水生種のみ）。
- ・ マヨネーズ：卵および乳化剤（E471/E472）はハラール認証を受けている必要がある。
- ・ 調味料粉末：風味増強剤、担体、または酵素はハラール認証を受けており、アルコールを含まないものでなければならない。

ハラール基準・要件

- ・ MS1500:2019（ハラール食品：一般要求事項）：ソース、調味料、シーズニングの範囲について規定。
- ・ MPPHM 2014（ハラール認証手順マニュアル）：認証申請、監査、更新について規定（有効期間：2年）。

製造業者への留意点

- ・ ソース、調味料、調味液の配合に関するMS1500:2019の要件に準拠。
- ・ 発酵プロセス（醤油、酢）で許容範囲を超えるアルコールが生成されないようにする。
- ・ 魚介類エキス（牡蠣、魚醤）はハラール認定種のみ使用する。
- ・ 卵、乳化剤（E471/E472）、調味料がハラール認証されていることを確認する。
- ・ 輸入調味料にはハラール認証必要。

製品事例 - 醤油



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ 発酵工程は、アルコール（エタノール）が生成されないよう監視する必要がある（MS1500:2019では、アルコールを原料として使用することを禁止している）。
- ・ 大豆、風味増強剤、保存料、添加物などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 発酵によるアルコール生成のリスクが高い。
- ・ 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。
- ・ 消費量が多いことから消費者信頼確保の重要性。

市場/販売情報

人気ブランドにはKicap TaminやLife Soy Sauceなどがあり、どちらもJAKIMハラール認証を取得している。

Source: JAKIM (2025), Halal Malaysia Portal (2020)「Malaysian Halal Management System」.

事例研究：飲料

飲料には発酵によるアルコール、香料、動物由来またはアルコールベースの添加物が含まれることが多いため、ハラール認証が重要となる。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

フルーツジュース、炭酸飲料、紅茶/コーヒー飲料、乳製品ベースの飲料、機能性飲料（エナジードリンク、アイソニックドリンク）、植物性ミルク、香料や添加物が入ったボトル入り飲料水など該当する。

要件：

- ・ 発酵：アルコール副産物はハラール基準を超えてはならない。
- ・ 香料および添加物：ハラール認証を受けている必要がある。
- ・ 乳製品ベースの飲料：ハラール認証を受けた乳原料および加工助剤（酵素、培養物など）を使用する。
- ・ エネルギーおよび機能性ドリンク：カフェイン源、タウリン、その他のバイオ添加物がハラールであることを確認。

ハラール基準・要件

- ・ MS1500:2019（ハラール食品：一般要件）：飲料、乳製品飲料、ジュース、エナジードリンクに適用
- ・ MPPHM 2014（ハラール認証手続きマニュアル）：申請、監査、更新（2年）について規定

製造業者への留意点

- ・ 発酵によるアルコール生成のリスクを制御する必要がある（フルーツジュース、紅茶、麦芽飲料）。
- ・ 添加物や香料（着色料、乳化剤、甘味料）がハラールであることの確認。
- ・ 乳製品/植物由来の原材料（牛乳、大豆、オート麦、アーモンド）がハラールであることの確認。
- ・ 濃縮物、シロップ、またはプレミックスにはハラール認証が必要。
- ・ 輸入飲料にはハラール認証必要。

製品事例 - ジュース



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ すべての香料、安定剤、甘味料、着色料などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 果汁飲料はムスリム市場で広く消費されているが、添加物や加工助剤が使用されることがよくある。
- ・ 発酵、原材料、添加物などリスク要素が多い。
- ・ 消費量が多いカテゴリであるため消費者からの信頼構築が重要。

市場/販売情報

人気のブランドには、Minute Maid、Tropicana、Marigold Juicesなどがあり、その多くはマレーシアや輸出市場で受け入れられるためにJAKIM または公認ハラール認証を取得している。

Source: [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\)](#)「[Malaysian Halal Management System](#)」.

輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件

マレーシアの物流チェーンの各段階は特定のハラール認証制度によって管理されており、輸入から小売までハラールの完全性が保証されている。

	通関	保管	輸送	販売
認証・必要書類・準拠が必要な基準	- MAQISによる輸入承認と検疫検査 - JAKIM認定外国ハラール認証機関からのハラール証明書	MS2400-1:2019（ハラール物流 - 倉庫保管）への準拠	MS2400-2:2019（ハラール物流 - 輸送）への準拠	- MS2400-3:2019（ハラール物流 - 小売）への準拠 - AKIMハラールロゴ要件への準拠
説明	- JAKIM 認定のハラール認証期間 リストからのハラール証明書を確認。 - 屠畜場/工場番号、製品名、屠畜/梱包日が出荷と一致していることを確認。 - 請求書と配送指示書にハラール保証担当者またはイスラム教徒の担当者が署名する。 - 有効な書類のない品物は非ハラールとみなされ、ハラールチェーンに入ることはできない。	- ハラール製品は非ハラール製品とは別に保管する。 - 専用のハラール倉庫が推奨されるが、共有施設の場合はハラールゾーンの設定が必要。 - ナジス の汚染がある場合は、再使用の前に徹底的に洗浄する必要がある。 - JAKIM / 州宗教局 (JAIN) による倉庫記録の定期検査がある。	- ハラール認証を受けた車両を使用。共有する場合は、厳格な分離を適用。 - 交差汚染が発生した場合は、sertu洗浄を実施。 - 運転手と取扱者はハラールSOPの訓練を受ける必要がある。 - トレーサビリティ担保のため、配送書類にはハラール証明書番号を記載する。	- ハラール製品を非ハラール製品とは別に陳列する。 - ハラール品の取り扱いには隔離された機器を使用。 - パッケージには JAKIMハラールロゴを印刷。 - JAKIM および州宗教局 (JAIN) による監査および検査の対象となる。
管轄当局	- JAKIM - JAIN - MAQIS	- JAKIM - JAIN	- JAKIM - JAIN	- JAKIM - JAIN - KPDNHEP
実務対応事項	- 必要な書類を明確に記録しておく。 - マレーシアに輸出される製品の監査証跡を維持する。	- 明確な分離と文書化を維持。 - ハラールの取り扱い/SOP についてのスタッフトレーニング。 - 定期的な清掃と汚染の監視を実施。 - 監査と追跡可能性のために記録を保持。	- ハラール指定車両のみを使用。 - 証明書までのトレーサビリティを確保。 - ドライバー/サプライヤーの定期的なトレーニングの実施。 - 監査または抜き取り検査への対応。	- 小売スペースの区分けと明確な標識。 - ハラール認証を受けた梱包/ラベルのみを使用。 - 定期監査および抜き打ち監査に対応。 - ハラール SOP とトレーサビリティについて小売スタッフを教育。

Source: [JAKIM \(2025\)](#), [Halal Malaysia Portal \(2020\)「Malaysian Halal Management System」](#), [Advance Scientific Journal \(2022\)](#), [Department of Standards Malaysia, MITI \(n.d.\)](#).

ハラル物流に対応した現地企業

以下、Kontena Nasional BerhadとTASCO Berhadはマレーシアに拠点を置く同国のハラル基準に準拠した物流サービスを提供する企業の例である。



企業名	Kontena Nasional Berhad (KNB)
設立年	1948年
所在地	Lot 693, Jalan Batu Tiga Lama, 41300 Klang, Selangor, Malaysia
ハラル対応	JAKIM認定のハラル物流プロバイダー（MS2400:2019ハラル物流に準拠）。
対象物流範囲	倉庫保管、輸送、コールドチェーンなど一貫したハラル物流をカバー。
対象製品分類	一般貨物から冷蔵・冷凍物流対応品、プロジェクト貨物（大型・重量物）まで幅広く網羅。
施設・設備	ハラル専用倉庫、ハラルコンテナ輸送船団。
展開情報	国内外物流・倉庫スペース・輸送サービスを活用する顧客向けに「ワンストップ物流ソリューション」を提供。
URL	https://kn.com.my/



企業名	TASCO Berhad
設立年	1975年
所在地	Lot 776, Jalan Subang 9, Taman Perindustrian Subang, 47610 Subang Jaya, Selangor, Malaysia
ハラル対応	JAKIMハラル認証物流業者（倉庫、輸送）（施設はMS2400:2019に準拠）。
対象物流範囲	航空、海上、陸上輸送を含む輸送サービス、倉庫・流通からクロスドッキング・温度管理物流までワンストップ物流を提供している。
対象製品分類	自動車、航空宇宙、医療・製薬、食品、小売、テクノロジー等、多様な産業に対応した物流ソリューションを提供している。
施設・設備	ハラルコールドチェーン倉庫（MS2400:2019準拠）。
展開情報	FMCG（消費財）、食品製造、医療・医薬、テクノロジー、小売チャネルなどを顧客セグメントとして掲げている。
URL	https://www.tasco.com.my/

Source: Respective Company Websites.

ハラルに対応した現地インフラ

マレーシアにおけるハラル物流は、MS2400:2019およびJAKIMに基づき、分別管理、トレーサビリティ、そして徹底した施設の洗浄が求められる。PKFZ、KLIA Aeropolisといったインフラは、サプライチェーン全体におけるハラルを保証する認証ハブである。



名称	Port Klang Free Zone (PKFZ) Halal Logistics Hub
設立年	2006年（HDC支援のハラルハブ計画）
所在地	Pulau Indah, 42920 Port Klang, Selangor, Malaysia
説明	ハラル認証を受けた保税倉庫と配送センターを備えた自由貿易地域。マレーシア最大の港（年間取扱能力1,300万TEU超）であるポートクランの一部であり、貿易フローに統合されたハラル認証を受けた保管施設を備えている。
ハラル対応	JAKIM認定のハラル物流プロバイダー（MS2400:2019ハラル物流に準拠）。
特筆すべき施設	温度管理された保管（冷凍/冷蔵）、HACCP準拠のクールチェーン。
会社URL	https://pkfz.com/



名称	KLIA Aeropolis Halal Park (KLIA Aerohub)
設立年	2018年（MAHBの下で開始）
所在地	Kuala Lumpur International Airport (KLIA), Sepang, Selangor, Malaysia
説明	倉庫と配送機能を備えた航空貨物ハラル物流ハブ。マレーシアの世界的なハラルハブとしての役割をサポートし、KLIAの貨物処理能力（年間150万トン超）を統合している。
ハラル対応	JAKIM基準に準拠し、HDCが承認したハラル認証施設。MS2400:2019に準拠。
特筆すべき施設	HACCP準拠の冷蔵倉庫、ハラル貨物専用ベイ、汚染防止のための徹底した隔離。
会社URL	https://www.aeropolis.com.my/

Source: Respective Company Websites.

| インドネシア

ハラールに関する法律、規制、基準（2/2）

インドネシアは、一部の例外品目を除き、国内で取引されるすべての製品に対しハラール認証を義務付けている（段階的に施行中）。Min. of Religious Affair Decree No 748/2021およびNo 944/2024は、ハラール認証が義務付けられる製品を規定し、Min. of Religious Affair Decree No 1360/2021は免除対象となる原材料を定めている。

ハラールに関する法、規制、基準		
分類	名称	説明
法律	Law No. 33/2014 (ハラール製品保証について) Law No. 6/2023 (雇用創出に関する包括法について)	国内で流通するすべての製品は、国家機関（BPJPHを通じ、MUIのファトワに基づく）によるハラール認証を取得し、適切に表示しなければならない。非ハラール製品については、明確な「非ハラール（Tidak Halal）」ラベルの表示が義務付けられる。ハラール証明書はBPJPHにより発行され、原材料の構成または製造工程に変更がない限り、発行日から有効とされる。ただし、有効性を維持するためには、4年ごとに実施される監査を経て発行される「ハラール適合性証明書」が必要となる。変更が生じた場合、事業者は新たにハラール証明書を更新しなければならない。
法律	Gov. Regulation No 42/2024 (ハラール製品保証の管理)	インドネシアで取引されるすべての製品に対し、ハラール認証の取得を義務付けており、中小企業には免除および期限延長が認められている。
規制	Min. of Religious Affair Decree No 748/2021 & No 944/2024 (ハラール認証が義務付けられている製品一覧)	No 748/2021およびNo 944/2024によりハラール認証の取得義務対象となる製品・サービスを定めている。
規制	Min. of Religious Affair Decree No 1360/2021 (免除対象品目一覧)	ハラール認証の免除対象原料の一覧を提示している。

Source: [The Ministry of Religious Affairs \(n.d.\) 「No 944/2024」](#), [The Ministry of Religious Affairs \(n.d.\) 「Min. of Religious Affair Decree No 748/2021」](#), [The Ministry of Religious Affairs \(n.d.\) 「Min. of Religious Affair Decree No 1360/2021」](#).

ハラール認証機関および関連機関（1/2）

インドネシアのハラール制度は、規制および認証をハラール認証に関わる管轄を担うハラール製品保証庁（BPJPH）が主導し、監査およびハラール判定の発行をハラール検査機関（LPH）およびハラール判定機関（MUI）が担当する。

ハラール認証機関および関連機関		
分類	名称	説明
ハラール認証管轄機関	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)	ハラール製品保証庁（BPJPH）は、ハラール認証プロセスの規制および監督を担当し、申請内容の確認、ハラール検査機関（LPH）の指定、ハラール認証書の発行を行う。BPJPHは製品がイスラム教の規定に適合していることを保証し、LPHと緊密に連携して適合性を確認する。 以下の権限を有する：1.ハラール製品保証（JPH）に関する政策の策定および確立、2.JPHの基準、規範、手続きおよび評価基準の設定、3.製品のハラール認証書およびハラールラベルの発行・取消、4.海外製品のハラール認証書の登録、5.ハラール製品に関する周知、教育および広報、6.LPHの認定ハラール監査人の登録、7.JPHの実施監督、8.ハラール監査人への指導、9.国内外機関との協力によるJPHの運営
ハラール判定機関	1) Majelis Ulama Indonesia (MUI) 2) 各州MUI 3) 各県・市MUI 4) Ulama Consultative Assembly of Aceh	インドネシア・ウラマー評議会（MUI）は監査会議の実施と監査覚書の発行をし、ファトワ委員会に監査議事録を提出する。また、書類の妥当性確認、監査スケジュールの設定、監査の実施も行う。MUIはハラール・ファトワ会議を開催し、ハラール判定（ハラールの状態に関する決定）を発行する。認証書自体は直接発行せず、BPJPHが法的根拠として使用する宗教的判断を提示する。
	Halal Product Fatwa Committee	ハラール製品ファトワ委員会は大臣の下に設置され、アチェ州ウラマー協議会（Ulama Consultative Assembly of Aceh）および学識者で構成される。ハラール判定は以下の場合に行う： 1.MUIが決定を期限内に行わなかった場合 2.小規模・零細企業が自己申告方式でハラール認証を申請した場合

Source: [BPJPH \(2024\)](#), [LPPOM \(n.d.\)](#), [MKRI \(n.d.\)](#), [MUI \(n.d.\)](#), [Ulama Consultative Assembly of Aceh \(n.d.\)](#).

ハラル認証機関および関連機関（2/2）

BPJPHにより認定・指定されたハラル検査機関であるLPHが製品およびサービスのハラル基準への適合性の監査責任を負っている。また、企業のハラル認証要件適合のサポートとしてPPHが設けられ、ハラル監督者によって実施される。

ハラル認証機関および関連機関		
分類	名称	説明
ハラル検査機関	Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)	ハラル検査機関（LPH）は、BPJPHにより認定・指定され、ハラル基準への適合性を確認するための検査を実施する機関である。LPHは検査報告書をMUIに提出し、その写しをBPJPHにも提供し、彼らに対する説明責任を負っている。ハラル認証プロセスで定められた期限内に業務を遂行できない場合、LPHは評価を受け、行政上の制裁対象となることがある。LPHは政府または民間により設立される場合がある。政府設立のLPHは、各省庁、機関、地方自治体、国立大学、または国営・地方公営企業（SOE/ROE）によって設立される。民間設立のLPHは、イスラム法（シャリーア）上の法人（イスラム宗教機関や、イスラム法（シャリーア）法人またはイスラム財団の監督下にある私立大学など）により提案されなければならない。地域に民間設立のLPHが存在しない場合、イスラム法（シャリーア）法人や私立イスラム大学が、食品医薬品監督を担当する国営企業または省庁外の政府機関と協力して設立することが可能である。
認証取得支援の枠組み	Penyelita Halal	中・大規模企業： ハラル監督者（Penyelita Halal）は、事業者により任命され、PPHの実施責任を負う者である。ハラル監督者として指定されるためには、ムスリムであり、ハラル原則に関する十分な知識と理解を有することが求められ、その証明としてハラル監督者研修修了証またはハラル監督者資格証の取得が必要である。主な職務は、PPHの実施監督、是正および予防措置の特定、ハラル関連活動の調整、監査時におけるハラル監査人の支援などである。また、ハラル製品保証（JPH）の適用、PPH計画の策定、ハラル管理におけるリスクマネジメントの導入、非適合材料の代替提案や生産停止の提案、報告書の作成、PPH実施状況のレビュー、監査に向けた材料およびサンプルの準備、検査時における正確な証拠と情報の提供も職務に含まれる。 小規模・零細企業： ハラル監督者はイスラム宗教団体、事業者本人、政府機関、企業体、または大学から選任されることができる。監督者が事業者本人である場合には、資格証の取得要件が免除されることがある。自己申告方式によるハラル認証の場合、ハラル監督者はPPHの実施監督、是正および予防措置の特定、PPH関連活動の調整、検証・確認時におけるPPH支援者の補助、ハラル製品保証（JPH）の適用、検証用資料の準備、確認時における正確な情報および証拠の提供、並びにハラル製品保証（JPH）の全体的な実施支援を担う。
	Pendamping PPH (PPH支援)	中小企業がハラル認証要件を満たすための支援機能である。原材料の調達から製造までの工程におけるハラル要件の遵守を確認し、認証申請時にBPJPHおよびHalal Product Fatwa Committeeが信頼性の高いハラル判定を行えるようにする。

Source: BPJPH(2024), Penyelita Halal (2022)

ハラールに関する法律、規制、基準（1/2）

インドネシアのハラール製品保証法（Halal Product Warranty Act）は、ハラール製品保証法「2014年法律第33号」（Law No. 33/2014）に基づき、すべての製品・サービスに対し、ハラール認証に関わる管轄を行うBPJPHを通じたハラール認証または非ハラール表示を義務付けている（段階的に施行中）。同制度は、移行期間や定期監査の実施、医薬品に関する特別規定を定めている。

ハラールに関する法、規制、基準		
分類	名称	説明
法律	Halal Product Warranty Act (ハラール製品保証法)	「ハラール製品保証法（Halal Product Warranty Act）（UU JPH）」は、2019年10月17日より施行され、消費者への明確な情報提供を目的として、製品およびサービスをハラールまたは非ハラールに分類することを義務付けている。 - 移行期間： - 食品・飲料： - 中・大規模企業：5年間（2019年10月17日～2024年10月17日） - 小規模・零細企業：7年間（2019年10月17日～2026年10月17日） - 海外ハラール認証を有する輸入製品：2026年10月17日まで猶予 - 非食品項目：7～15年間 - 義務：BPJPHによるハラール認証の取得、そうでない製品への「非ハラール（Tidak Halal）」表示義務。 - 認証：既存のハラール証明書は、内容に変更がない場合は引き続き有効であるが、4年ごとにハラール適合性監査を実施しなければ有効性を維持できない。 - 特例：医薬品、生物製剤（ワクチンを含む）、および原料や製造工程が未だハラール化されていない医療機器は特例として扱われる。
Halal Product Warrantyの運用スケジュール		
期限	対象製品・サービス	
2024年10月17日	食品および飲料(中・大規模企業)、屠畜サービス。（いずれも2年間延期）。	
2026年10月17日	食品および飲料(小規模・零細企業)、化粧品、化学品、遺伝子組み換え製品、漢方薬、医薬部外品、健康補助食品、医療機器A類、衣料品、帽子、アクセサリ、生活雑貨ムスリム礼拝用品、文房具・事務用品。	
2029年10月17日	一般医薬品、販売制限付き市販薬、医療機器B類(低中リスク製品)。	
2034年10月17日	処方薬(向精神薬を除く)および医療機器C類(中リスクおよび高リスク製品)。	
個別規定	医薬品、生物製剤（ワクチンを含む）、および原料がハラール由来でない、または製造工程がハラール化されていない医療機器。	

ハラル認証の概要

インドネシアのハラル認証は、すべての製品およびサービスがインドネシアで流通する際に取得しなければならない。また、国外の認証取得済みの製品の登録システム、企業規模別のスキームなどが存在する。

名称	対象	説明
ハラル認証	食品、飲料、医薬品、化粧品、化学製品、生物製品、遺伝子組み換え製品、および一般の人々が着用、使用、または利用する消費財	インドネシアのハラル認証は、製品、原材料、および生産プロセスがハラム（禁止されているもの）を含まないことを保証する制度である。認証はBPJPHにより発行され、ハラル検査機関（LPH）による技術的検査およびMUIまたはハラル製品ファトワ評議会（Halal Product Fatwa Committee）による書面のハラルファトワ（ハラル判定）に基づいて認証が行われる。
海外ハラル認証登録 (SHLN / RSHLN)	BPJPHと相互認証済みの外国ハラル認証機関から認証を取得している製品	製品がすでにBPJPHと相互承認・協力関係を有する外国ハラル認証機関からのハラル認証を取得している場合、新たに国内認証を申請する代わりに、インドネシアでSiHalalのSHLN/RSHKNメニューを通じて当該外国認証書を登録することができる。この制度は2024年に開始され、多くの輸入業者に利用されている。ただし、製品がインドネシア国内で流通する前にハラル認証書がBPJPHに登録されなければならない。登録を行わない事業者は行政上の制裁の対象となる。
Regular (full) Scheme	中・大規模企業	企業がBPJPHに登録後、LPHが監査・検査を実施、MUIがハラルファトワ（ハラル判定）を発行、その後BPJPHがハラル認証書およびハラルラベルを発行する。ほとんどの事業者に適用される標準的な方式である。
Self Declaration Scheme	小規模・零細企業	低リスク製品を取り扱い、原材料がハラルであることが保証されており、かつ製造工程が簡易な小規模・零細企業に対しては、Law No.39／2021および関連施行規則に基づき、簡略化された要件で自己申告によるハラル認証を無料で行う事ができる（多くの場合、全面監査は不要である）。政府は小規模・零細企業の製品の認証を迅速化するため、このルートを支援している。

Source: [BPK \(n.d.\) 「Undang-Undang No. 33/2014」](#), [BPK \(n.d.\) 「Undang-Undang No. 6/2023」](#), [BPK \(n.d.\) 「Undang-Undang PP No. 42/2024」](#).

ハラール認証申請手続き（日本からの申請）

インドネシアで有効なハラール認証を取得する方法は、BPJPHへの直接申請による取得およびBPJPH認定の外国ハラール認証機関からの取得の2種類が存在する。

1. BPJPHへの直接申請

1. ハラール認証申請

2. LPHによる検査

3. ハラール認証発行

2. BPJPH認定の外国ハラール認証機関を通じての申請（日本ハラール協会の例）

1. ハラール認証申請

2. 書類および実地審査

3. ハラール認証発行

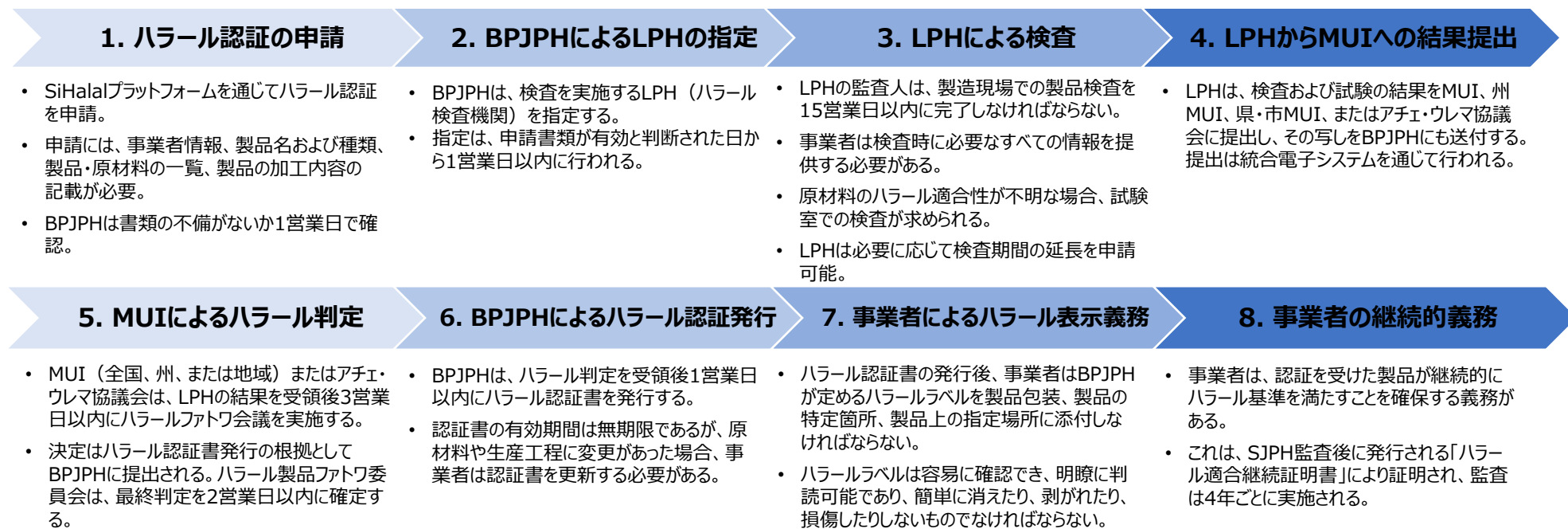
4. BPJPHへの申請

必要期間（1）	180日～（場合により異なるため明確な日数は不明）	有効期限（1）	無期限（4年ごとのSJPH監査による再確認が必要）
必要期間（2）	約90日～240日（場合により異なるため明確な日数は不明）	有効期限（2）	通常1年間
費用（1）	認証申請：1,250万 IDR（約113,000円） 検査費用：現地・オンラインにより異なる	更新（1）	原材料や生産工程に変更があった場合に更新。
費用（2）	認証申請：66万円～ 外国ハラール認証登録費：80万IDR（約7,000円）	更新（2）	45万円～

Source: BPJPH (2023), The Ministry of Religious Affairs (n.d.) [No 944/2024], ASEAN Briefing (2025), USDA (2024), Halal Product Assurance Organizing Agency (2023), 日本ハラール協会 (n.d.), Exchange Rates.ORG (2025) (1 IDR = 0.009039円として計算)。

ハラル認証申請手続き（インドネシアからの申請）

インドネシア中・大規模企業向けのハラル認証取得プロセス。



必要期間	約30日	有効期限	無期限（4年ごとのSJPH監査による再確認が必要）
費用	2,260万 Rp – 3,060万 Rp（約205,000円～277,000円）	更新	原材料や生産工程に変更があった場合

Source: [BPK \(n.d.\) \[Undang-Undang No. 6/2023\]](#), [The Ministry of Religious Affairs \(n.d.\) \[No 944/2024\]](#), [Qualtech \(2025\)](#), [HalalMUI \(2025\)](#), [Exchange Rates.ORG \(2025\)](#) (1 IDR = 0.009039円として計算)

ハラール認証申請手続き（インドネシアからの申請）

インドネシア小規模・零細企業向けのハラール認証取得プロセス。

0. 小規模・零細企業

- 法令で規定された純資産または年間売上を有する生産事業者で、以下の条件を満たす場合：
 - 製品が低リスクである、または原材料のハラール適合性が既に保証されている。
 - 生産工程が簡易であり、そのハラール適合性が確実に保証できる。

1. ハラール認証の申請

- SiHalalプラットフォームを通じてBPJPHに申請を提出する。
- 申請には、事業者による製品および使用原材料のハラール適合性を保証する宣言・誓約、ハラール製品プロセスの説明、PPH支援の確認を含める必要がある。

2. PPHによる検証および確認

- PPH支援は、事業者の自己申告によるハラール適合性を確認・検証するために実施される。
- プロセスは、ハラール認証申請がBPJPHに提出された日から10日以内に完了しなければならない。

3. ハラール製品ファトワ委員会による審査

- BPJPHは、PPH支援の結果を含む申請書および関連書類をハラール製品ファトワ委員会（Halal Product Fatwa Committee）に送付する。
- 委員会は、書類受領後1日以内にハラールファトワ会議を開催し、製品のハラール適合性を判定する。

4. ハラール認証の発行

- ハラール判定はBPJPHに返送される。
- BPJPHは、ハラール製品ファトワ委員会から判定を受領した日から1営業日以内にハラール認証書を発行する。

5. 事業者によるハラール表示義務

- ハラール認証書の発行後、事業者はBPJPHが定めるハラールラベルを製品包装、製品の特定箇所、製品上の指定場所に添付しなければならない。
- ハラールラベルは容易に確認でき、明瞭に判読可能であり、簡単に消えたり、剥がれたり、損傷したりしないものでなければならない。

6. 事業者の継続的義務

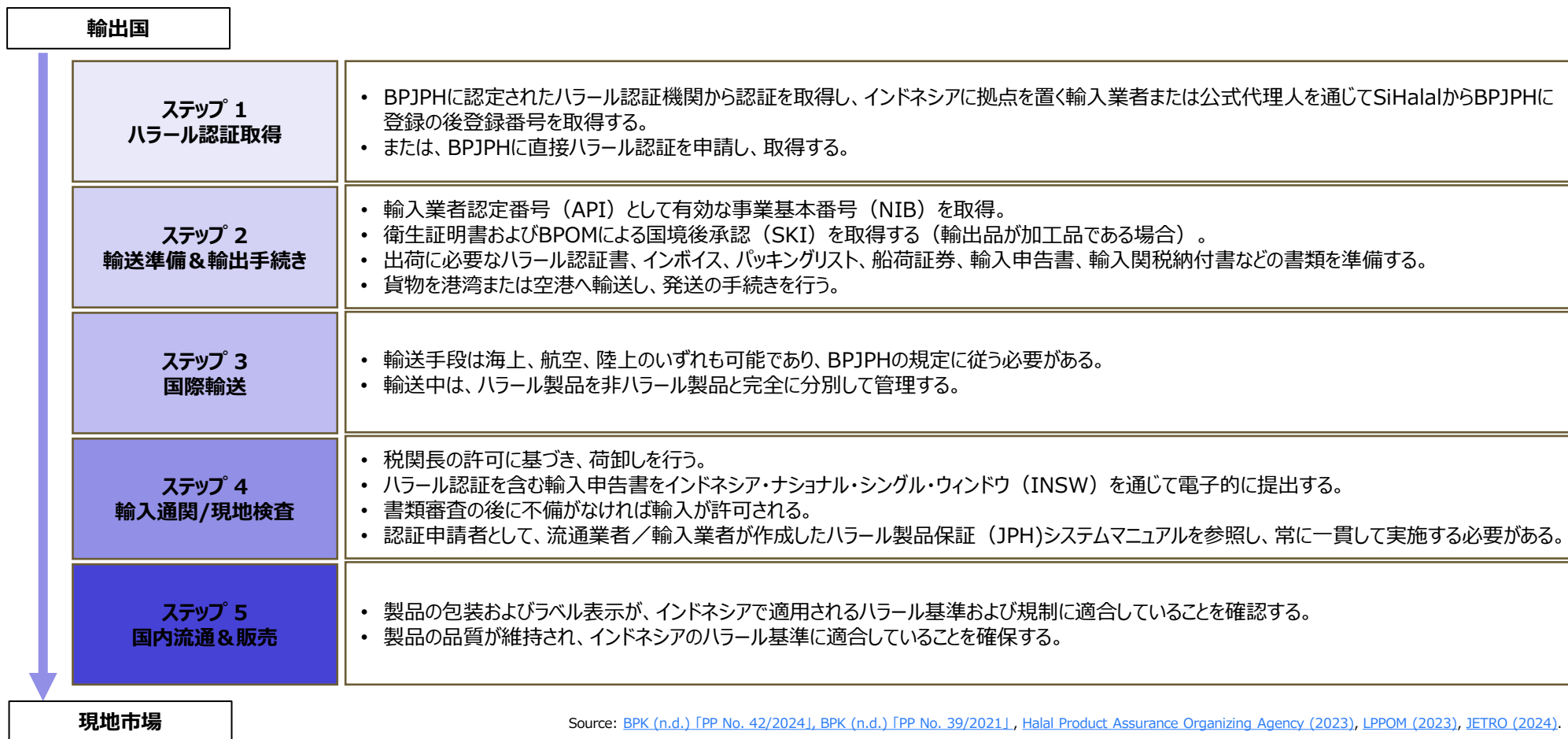
- 事業者は、認証を受けた製品が継続的にハラール基準を満たすことを確保する義務がある。
- これは、SJPH監査後に発行される「ハラール適合継続証明書」により証明され、監査は4年ごとに実施される。

必要期間	約14日	有効期限	無期限（4年ごとのSJPH監査による再確認が必要）
費用	無料ハラール認証プログラム（SEHATI）に基づき無料～370万IDR（約33,000円）	更新	原材料や生産工程に変更があった場合

Source: BPJPH (2023), BPK (n.d.) 「Undang-Undang No. 6/2023」, Qualtech (2025), HalalMui (2025), Exchange Rates.ORG (2025)
(1 IDR = 0.009039円として計算)

輸入品の物流フロー

インドネシア向けのハラール輸出は、事前にBPJPHまたはBPJPH認定のハラール認証機関からのハラール認証を必要とし、輸出前にBPJPHへの登録が求められる。加えて、衛生証明書の取得およびSKI Post Border Approvalなど輸出前に取得しなければならない書類が多い。また、輸送および現地流通の際には、非ハラール製品との厳格な隔離が求められる。



Source: [BPK \(n.d.\) 「PP No. 42/2024」](#), [BPK \(n.d.\) 「PP No. 39/2021」](#), [Halal Product Assurance Organizing Agency \(2023\)](#), [LPPOM \(2023\)](#), [JETRO \(2024\)](#).

ハラル基準を遵守すべき項目

Law No. 33/2014に基づき、国内で流通するすべての製品にハラル認証の取得が義務付けられている。以下は、Min. of Religious Affair Decree No 748/2021およびNo 944/2024から抜粋した製品分類と製品の具体例である。

分類	例
牛乳およびその類似体品	酵素凝固による発酵乳および乳製品、ヨーグルト
油脂および油乳化物	植物油、マーガリン、ショートニング、油性ドレッシング
食用氷を含む冷凍菓子	アイスクリーム、シャーベット、フロゼンデザートカップ、アイスクャンディー
加工フルーツおよび加工野菜	シロップ漬けの缶詰フルーツ、ソース付き冷凍野菜
菓子およびチョコレート	チョコレート、キャンディー、チョコレートバー、グミ
穀物類および穀物類製品	朝食用シリアル、イモ類を使用したスナックバー、ナッツベースのスナック
パン製品	パン、ケーキ、ペーストリー、ビスケット
食肉および食肉加工品	加工ハム、ソーセージ、薄切り牛肉、デリミート
魚介類および水産製品	スモークサーモン、ソース漬けエビ、加工カニスティック
加工卵および加工卵製品	液状卵、加熱済み卵製品、卵粉
砂糖および甘味料（蜂蜜を含む）	グラニュー糖、液体甘味料、蜂蜜製品
塩、香辛料、スープ、ソース、サラダドレッシングおよびタンパク質製品	醤油、香辛料ブレンド、サラダドレッシング、タンパク質強化スープ
特別な栄養素を含む加工食品	乳児用調製粉乳、医療用栄養食品、成長期用調製粉乳
スナック食品	ポテトチップス、ローストナッツおよび味付けナッツ、スナックミックス
即席パッケージ食品	調理済み食品、冷凍即席食品、インスタント食品
サービスを通じて提供される食品および飲料	カフェで提供される食事、ケータリングサービス、屋台で提供される食品および飲料
食品添加物	乳化剤、香料、安定剤、加工食品に使用される着色料

Source: [The Ministry of Religious Affairs \(n.d.\) \[Min. of Religious Affair Decree No 748/2021\]](#), [The Ministry of Religious Affairs \(n.d.\) \[Min. of Religious Affair Decree No 1360/2021\]](#).

ハラール基準を遵守すべき項目

Min. of Religious Affair Decree No 748/2021およびNo 944/2024に基づき、以下の要因はすべてハラール基準への適合およびハラール認証の取得が必要となる。

ハラール基準を遵守すべき項目	説明
完成製品	食品および飲料のみならず医薬品、化粧品、化学製品、生物製品、遺伝子組み換え製品、消費者向け製品についてもハラール認証を必要とする。
屠畜	イスラム式屠畜要件への厳格な適合が求められる。
加工	すべての原料および加工工程がハラム（禁止物質）に触れておらず、交差汚染がないことを確保する必要がある。製品の輸送または取扱時には特に注意することが重要である。
保管	ハラール製品の取扱時にはハラール認証が必須であり、固体、液体、気体および冷蔵保管の施設を含む。ハラール製品と非ハラール製品は交差汚染を防止するため分離して保管しなければならない。
包装	食品、飲料、医薬品および化粧品の包装サービスはハラール認証が必須であり、すべての材料および工程は製品のハラールを維持し非ハラール物質との接触を回避しなければならない。
流通	ハラール製品の陸上、海上および航空運送時における交差汚染の回避、トレーサビリティの確保が要求される。
販売	ハラール製品を販売する小売店および食品店に適用され、販売エリアおよび工程における正確なラベリングを伴うハラールの維持および販売時における非ハラール製品との分離が必要。
ハラム成分	豚、犬、猫、肉食動物、猛禽類の爪（鷹、烏）、嫌悪される動物（汚い虫、特定の昆虫）又はイスラム法（シャリーア）に従わない動物（殴打により屠畜された鶏、アッラーの名において屠畜されていない牛、電気で殺したヤギなど）を含むしてはならない。
添加物	食品添加物はハラール上重要であり、香料、着色料、酵素および甘味料は非ハラール原材料を使用している可能性があるため、使用原材料が非ハラール由来のものでないか確認する必要がある。

Source: [The Ministry of Religious Affairs \(n.d.\) \[Min. of Religious Affair Decree No 748/2021\]](#), [The Ministry of Religious Affairs \(n.d.\) \[Min. of Religious Affair Decree No 1360/2021\]](#), [National Committee for Sharia Economy and Finance \(n.d.\)](#).

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

ハラール基準に適合した生産・製造工程はイスラム法（シャリーア）に従って行われなければならない。動物は訓練を受けたイスラム教徒によって屠畜され、ハラール専用の交差汚染のない施設において加工される。

生産・製造工程	
必須項目:	検査:
• 屠畜: 屠畜を行う者は、成人のイスラム教徒であり、身体的および精神的に健康で、イスラム法（シャリーア）に基づくハラール屠畜の訓練を受けていなければならない。 • 動物の状態: 屠畜時に動物は生きており、健康な状態で、獣医基準を満たしている必要がある。また、その種がイスラム法（シャリーア）上ハラールと認められていなければならない。 • 屠畜方法: 屠畜はアッラーの名を唱えながら行い、鋭利な刃物を用いて、気管、食道、頸部の血管（頸静脈および頸動脈）を一度の迅速な切断で断つこととする。死亡および放血は屠畜によってのみ生じなければならない。 • 加工および取扱い: 非ハラール動物や添加物との混合は一切認めらない。施設、機器、包装、取扱いはハラール専用として分離され、HAS 23000およびBPJPHの規定に従う必要がある。 • 施設および交差汚染管理: 生産・製造、保管、輸送施設はナジス（不浄物）による汚染がない状態を維持しなければならない。添加物は植物由来またはハラール認証を受けた原料でなければならない。 • 屠畜前処理および追加規定: 屠畜前の失神処理（使用する場合）は、動物が屠畜時に生存している状態を保ち、適切な監督の下で行われ、BPJPHおよびLPPOM MUIの指針に従う必要がある。	LPHにより検査される。 • ハラール製品およびそれらの生産・製造工程についてハラール基準に準拠しているかを検査する機関。 • BPJPHにより認定されている。 • 検査および試験をBPJPHの代理として行う。 • ハラール監督者の任命権を持つ。

Source: [BPJPH \(2023\)](#), [LPPOM \(2023\)](#).

事例研究：食肉・食肉加工品

適正な屠畜、書類によるトレーサビリティおよび区分管理を保証するものとして、インドネシアの小売および食品市場への参入時にはハラール認証が必要不可欠である。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

インドネシアでは食肉および食肉加工品が規制対象であり、ハラール認証を必要とする。

要件：

- ・ 訓練を受けたムスリム職員による屠畜。
- ・ BPJPHから発行される有効なハラール証明書。
- ・ アルコール系マリネ剤、添加物又は保存料の使用禁止。
- ・ 生産・製造、保管、輸送の各段階におけるハラール準拠および非ハラール製品からの分離。
- ・ ハラール基準に準拠した包装および販売。

ハラール基準・要件

- ・ Law No. 33/2014 on Halal Product Assurance：インドネシアで流通するすべての製品はハラール認証を取得しなければならない。
- ・ Min. of Religious Affair Decree No 748/2021 & No 944/2024：食肉・食肉加工品における屠畜、生産・製造、保管、輸送、包装、販売のすべての過程においてハラール基準に適合しなければならない。加工品の場合には禁止されている原材料および添加物を使用してはならない。

製造業者への留意点

- ・ ハラール認証の取得。
- ・ 生産過程におけるイスラム法（シャリーア）に則った屠畜。
- ・ 加工、保管、輸送の全工程におけるハラール基準への適合および非ハラール製品との分離。
- ・ 獣医衛生証明書の準備。
- ・ 文書化トレーサビリティの確保。

製品事例－牛肉



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ イスラム法（シャリーア）に基づく屠畜。
- ・ ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された家畜の使用。
- ・ 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- ・ イスラム法（シャリーア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- ・ 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- ・ 同国ハラール市場へのアクセスに必須要件。

市場/販売情報

日本およびオーストラリア産の牛肉が流通しており、多くはレストランや精肉店、オンライン販売を通じて消費者のもとに届いている。

事例研究：乳製品

乳製品は、動物由来の酵素や添加物によるリスクが存在するため、ハラール認証が求められる。

分類レベル
ハラール認証が必要な項目
乳製品（牛乳およびチーズを含む）はBPJPHからのハラール認証を必要とする。 要件： - チーズ製造に使用されるレンネット（動物由来酵素）から生じるリスク。レンネットはハラール屠畜された動物又は微生物・植物源由来でなければならない。 - すべての原材料、添加物、香料、保存料はハラール基準に適合しなければならない。 - 加工、保管、輸送の各段階におけるハラール準拠および非ハラール製品との分離。 - ハラール基準に準拠した包装および販売。
ハラール基準・要件
- Law No. 33/2014 on Halal Product Assurance：インドネシアで流通するすべての製品はハラール認証を取得しなければならない。 - Min. of Religious Affair Decree No 748/2021 & No 944/2024：乳製品における生産・製造、保管、輸送、包装、販売のすべての過程においてハラール基準に適合しなければならない。加工品の場合には禁止されている原材料および添加物を使用してはならない。
製造業者への留意点
- ハラール認証の取得。 - 乳製品原料（レンネット、菌類、添加物等）がハラール由来であることを確認する。 - 生産・製造、保管、輸送、包装、販売の全工程におけるハラール基準への適合および非ハラール製品との分離。 - 文書化トレーサビリティの確保。

製品事例 – 牛乳	
	
ハラール基準を遵守すべき項目	- ハラール認証を受けた農場・事業者由来の家畜乳の使用。 - ビタミン、安定剤、香料、酸味料等の添加物のハラール由来原料の使用。 - 加工、保管、輸送におけるハラール基準に則った管理および交差汚染の防止。
認証を要する理由・背景	- 使用される乳がハラール動物由来であることの証明の必要性。 - 製造工程で使用される添加物、香料、加工補助剤等のハラール適合性の確認。 - 広く消費される基礎食品であり、加工食品原料としても使用されることによるハラール適合性担保の重要性。 - 同国ハラール市場へのアクセスに必須要件。
市場/販売情報	乳製品自給率が低いインドネシアでは、よつ葉乳業株式会社の北海道ブランドの牛乳などが購入可能。

Source: [BPJPH \(2023\)](#), [LPPOM \(2023\)](#).

事例研究：冷凍食品

冷凍食品は、加工度が高いためすべての原材料およびサプライチェーンの工程でハラール認証が必要であり、特に異なる種類のたんぱく質や添加物を使用する場合は注意が求められる。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

加工度の低い冷凍品（野菜・水産物）は低～中リスクとされる一方、添加物や混合肉を含む加工冷凍食品（ナゲット、パティ、餃子など）は中～高リスクに分類される。

要件：

- すべての原材料、添加物、香料、保存料はハラール基準に適合しなければならない（特に動物由来製品）。
- 加工、保管、輸送の各段階におけるハラール準拠および非ハラール製品との分離。
- ハラール基準に準拠したコールドチェーンの運用。
- ハラール基準に準拠した包装および販売

ハラール基準・要件

- Law No. 33/2014 on Halal Product Assurance：インドネシアで流通するすべての製品はハラール認証を取得しなければならない。
- Min. of Religious Affair Decree No 748/2021 & No 944/2024：冷凍食品は完全製品であるため、生産・製造、保管、輸送、包装、販売のすべての過程においてハラール基準に適合しなければならない。また禁止されている原材料および添加物を使用してはならない。

製造業者への留意点

- ハラール認証の取得。
- 食品の原材料、添加物、その他含有物がすべてハラール由来であることを確認する。
- 生産・製造、保管、輸送、販売の全過程におけるハラール基準への適合および非ハラール製品との分離。
- 文書化トレサビリティの確保。

製品事例－鶏餃子



ハラール基準を遵守すべき項目

- イスラム法（シャリヤ）に基づく屠畜をされた肉の使用。
- ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された家畜の使用。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。
- 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。

認証を要する理由・背景

- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- イスラム法（シャリヤ）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- 屠畜、加工、流通、販売までのトレサビリティ確保。
- 冷凍加工食品は使用原材料が幅広く、添加物も多く含むためリスクが高い。
- 同国ハラール市場へのアクセスに必須要件。

市場/販売情報

ハラール認証を取得した鶏肉餃子は、インドネシアのスーパーマーケットおよびファストフードチェーンで広く流通している。

事例研究：即席食品

即席食品は原材料の構成が複雑であるため、ハラール認証による保証が重要な製品である。

分類レベル	
ハラール認証が必要な項目	
スナック、インスタントラーメン、インスタント米飯、缶詰食、およびコンビニエンスフードなどが該当する。	
要件：	
- ハラールの混合原料（肉、ソース、香辛料、風味増強剤）、添加物（乳化剤、安定剤、着色料など）、動物由来酵素の使用。 - 加工、保管、輸送の各段階におけるハラール準拠および非ハラール製品との分離。 - ハラール基準に準拠した包装および販売。	
ハラール基準・要件	
- Law No. 33/2014 on Halal Product Assurance：インドネシアで流通するすべての製品はハラール認証を取得しなければならない。 - Min. of Religious Affair Decree No 748/2021 & No 944/2024：即席食品は完全製品であるため、生産・製造、保管、輸送、包装、販売のすべての過程においてハラール基準に適合しなければならない。また禁止されている原材料および添加物を使用してはならない。	
製造業者への留意点	
- ハラール認証の取得。 - 食品の原材料、添加物、その他含有物がすべてハラール由来のものであることを確認する。 - 生産・製造、保管、輸送、販売の全過程におけるハラール基準への適合および非ハラール製品との分離。 - 文書化トレサビリティの確保。	
製品事例 – インスタント麺	
	
ハラール基準を遵守すべき項目	- 乾燥肉など動物由来原材料を使用している場合、ハラール基準に則った農場および原産地で飼育され、イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた家畜の肉の使用。 - 特に調味料袋に含まれる肉エキス、風味増強剤、アルコールベースの香料、油、乳化剤、安定剤などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。 - 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。
認証を要する理由・背景	- 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。 - 調味料パックやトッピング等の付属原料における動物由来成分およびアルコール含有リスク。 - 消費量が多いことから消費者信頼確保の重要性。 - 同国ハラール市場へのアクセスに必須要件。
市場/販売情報	日清等の日本の大手食品メーカーのインスタント麺がスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで流通している。

Source: [BPJPH \(2023\)](#), [LPPOM \(2023\)](#).

事例研究：菓子類

菓子類はゼラチン、乳製品、乳化剤などの様々な原材料および添加物を含んでいるためハラール認証が重要な製品である。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

チョコレート、キャンディー、ケーキ、ビスケットなどが該当する。

要件：

- 菓子類に広く使用されるゼラチン、乳化剤、保存料は植物またはハラール動物由来でなければならない。
- アルコール系風味増強剤はMUI Fatwaの範囲内でのみ許可される。
- 乳製品原料（粉乳、ホエイ、クリーム）はハラール認証が必要。
- 加工、保管、輸送の各段階におけるハラール準拠および非ハラール製品との分離。
- ハラール基準に準拠した包装および販売。

ハラール基準・要件

- Law No. 33/2014 on Halal Product Assurance：インドネシアで流通するすべての製品はハラール認証を取得しなければならない。
- Min. of Religious Affair Decree No 748/2021 & No 944/2024：菓子類は完全製品であるため、生産・製造、保管、輸送、包装、販売のすべての過程においてハラール基準に適合しなければならない。また禁止されている原材料および添加物を使用してはならない。

製造業者への留意点

- ハラール認証の取得。
- 食品の原材料、添加物、その他含有物がすべてハラール由来のものであることを確認する。
- ゼラチンについては基準が厳格であるため特に注意する。
- 生産・製造、保管、輸送、販売の全過程におけるハラール基準への適合および非ハラール製品との分離。
- 文書化トレーサビリティの確保。

製品事例－チョコレート



ハラール基準を遵守すべき項目

- ゼラチン、乳化剤、香料、使用される乳製品（粉乳、ホエイ、クリーム）は、ハラール認証を受けた原材料を使用する必要がある。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ゼラチン、乳化剤、香料等の動物由来添加物使用の可能性。
- 乳製品原料等の動物由来原材料を含むことによるハラール適合性確認の必要性。
- 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。
- 同国ハラール市場へのアクセスに必須要件。

市場/販売情報

ハラール認証を受けたチョコレート菓子はインドネシアのスーパーマーケット、コンビニエンスストア、オンラインストアで幅広く流通している。

事例研究：調味料

発酵工程や動物由来添加物に起因するリスクがあるため、調味料のハラール認証は極めて重要である。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- ハラール認証が必要な項目醤油、オイスターソース、ケチャップなどが該当する。要件は以下の通りである：
- 醤油および酢などの発酵過程を含む調味料は、発酵に由来するエタノールのみを含有し、0.5%の範囲内である場合にのみ許可される。
 - オイスターおよび魚醤は魚介類のみを原料にしなければならない。
 - 香辛料粉末および風味増強剤などの添加物は非ハラール原料を含有してはならない。
 - 加工、保管、輸送の各段階におけるハラール準拠および非ハラール製品との分離。
 - ハラール基準に準拠した包装および販売。

ハラール基準・要件

- Law No. 33/2014 on Halal Product Assurance：インドネシアで流通するすべての製品はハラール認証を取得しなければならない。
- Min. of Religious Affair Decree No 748/2021 & No 944/2024：調味料は完全製品であるため、加工、保管、輸送、包装、販売のすべての過程においてハラール基準に適合しなければならない。また禁止されている原材料、添加物、保存料を使用してはならない。

製造業者への留意点

- ハラール認証の取得。
- 調味料の原材料、添加物、その他含有物がすべてハラール由来のものであることを確認する。
- 発酵時に生じるエタノールのみをアルコールとして含有すること。
- 生産・製造、保管、輸送、販売の全過程におけるハラール基準への適合および非ハラール製品との分離。
- 文書化トレサビリティの確保。

製品事例 – 醤油



ハラール基準を遵守すべき項目	• 発酵工程は、アルコール（エタノール）が生成されないよう監視する必要がある。 • 大豆、風味増強剤、保存料、添加物などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。 • 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。
認証を要する理由・背景	• 発酵によるアルコール生成のリスクが高い。 • 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。 • 消費量が多いことから消費者信頼確保の重要性。 • 同国ハラール市場へのアクセスに必須要件。
市場/販売情報	ハラール認証された醤油はインドネシアのスーパーマーケットで販売され、アジア系レストランでも広く利用されている。

輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件

インドネシアにおけるハラール製品の物流各段階においては、BPJPHの規定および規制に従い、製品のハラール認証の取得およびMin. of Religious Affair Decree No 748/2021およびNo 944/2024に基づく物流が必須である。

	通関	保管	輸送	販売
認証・必要書類・準拠が必要な基準	- BPJPHまたは認定外国認証機関からのハラール認証 - Processed Food Distribution Permit (BPOM) - 衛生証明書	- BPJPHまたは認定外国認証機関からのハラール認証 - Min. of Religious Affair Decree No 748/2021およびNo 944/2024に基づく保管	- BPJPHまたは認定外国認証機関からのハラール認証 - Min. of Religious Affair Decree No 748/2021およびNo 944/2024に基づく輸送	- BPJPHまたは認定外国認証機関からのハラール認証 - Min. of Religious Affair Decree No 748/2021およびNo 944/2024に基づく販売
説明	主に以下書類が必要： - BPJPHへの輸出品登録 - 商業インボイス、パッキングリスト、船荷証券／航空運送状、BPOM（食品医薬品監督庁）登録番号およびProcessed Food Distribution Permit、貿易省許可証等 - 輸入ライセンス - 税金および関税の納付証明 - 通関申告書	- ハラール製品と非ハラール製品は、以下の区分において厳格に分離して保管しなければならない：原材料受入エリア、加工後製品の受入エリア、ならびに原料および製品の保管施設。 - 保管、清掃、保守、取扱いに用いる設備・機器は、ハラール製品と非ハラール製品で共有してはならない。	- ハラール製品および非ハラール製品は、以下の区分により分離して流通させなければならない：(1) 保管施設から流通拠点までの輸送設備、(2) 製品配送に使用される車両または機器。 - ハラール製品の配送に用いる器具および車両は、非ハラール製品と共用してはならない。 - 清掃および保守に使用する設備・用具も、ハラール用と非ハラール用で区別しなければならない。	- ハラール製品および非ハラール製品は、販売場所を分けて取り扱わなければならない。これには、販売カウンターや販売機器、ならびに販売プロセスが含まれる。 - ハラール製品の販売に使用する器具は、非ハラール製品と共用してはならない。 - 清掃および保守に使用する用具も、ハラール用と非ハラール用で明確に区分しなければならない。
管轄当局	- BPJPH - BPOM - Ministry of Trade	BPJPH	BPJPH	BPJPH
実務対応事項	- BPJPHへの事前製品登録。 - 必要書類の提出。 - 関税等の支払い。 - トレーサビリティの確保。	- ハラール品および非ハラール品に対し、明確な表示および区分けを実施する。 - 専用の保管器具および清掃手順を徹底する。 - 定期的な監査の実施に備える。 - トレーサビリティの確保。	- 認証を受けた車両またはコンテナを使用する。 - 従業員に対し、区分管理に関する教育・訓練を実施する。 - 定期的な監査の実施に備える。 - トレーサビリティの確保。	- 販売カウンターおよび器具を物理的に分離する。 - 従業員に対し、区分管理に関する教育・訓練を実施する。 - 販売時にのハラール認証の明示。 - トレーサビリティの確保。

Source: [BPJPH \(2023\) \[Decree No. 20/203\]](#), [Corporate Secretarial \(2025\)](#), [The Ministry of Religious Affairs \(n.d.\) \[Min. of Religious Affair Decree No 748/2021\]](#), [The Ministry of Religious Affairs \(n.d.\) \[Min. of Religious Affair Decree No 1360/2021\]](#).

ハラール物流に対応した現地企業

PT NEX Logistics IndonesiaおよびRhenus Indonesiaは、インドネシアのハラール物流規制に準拠した、認証済みハラール保管、輸送、コールドチェーン施設を有する物流事業者である。



企業名	PT Nex Logistic Indonesia (Nippon Express Group)	
設立年	1937年	
所在地	Soewarna Business Park Block J Lot 12, Soekarno-Hatta International Airport, Tangerang 15126, Indonesia	
ハラール対応	BPJPHのハラール認証取得。	
対象物流範囲	冷凍品、冷蔵品、常温品に対応したハラール貨物輸送、倉庫保管、輸送、およびコールドチェーンサービス。	
対象製品分類	食品・飲料、鮮度管理が必要な生鮮品、一般小売製品、温度管理が必要な製品、消費者向け包装商品。	
施設・設備	保管倉庫	温度帯別のハラール認証保管、コールドチェーンおよび流通ネットワークを備えている。
展開情報	18,000㎡の認証済み施設と国内およびASEAN域内の強力な流通ネットワークを活用し、ハラール対応サプライチェーンの需要増に対応している。	
URL	https://www.nipponexpress.com/location/indonesia/	

Source: Respective Company Websites



企業名	Rhenus Indonesia	
設立年	1912年	
所在地	Tower A, 18 Office Park, Jl. TB Simatupang No.18, Kebagusan, Pasar Minggu, South Jakarta 12520, Indonesia	
ハラール対応	BPJPHのハラール認証取得。	
対象物流範囲	ハラール物流、貨物輸送、通関、倉庫保管、特殊貨物取扱いを行い、エンドツーエンドでのハラール保証に重点を置いている。	
対象製品分類	食品・飲料、鮮度管理が必要な生鮮品、一般小売製品、温度管理が必要な製品、消費者向け包装商品。	
施設・設備	保管倉庫	ハラール対応の屋内保管施設（4,500㎡）および屋外保管ヤード（5,000㎡）を有する。
展開情報	インドネシアのハラール供給チェーン義務化および急成長するムスリム市場に対応し国内の様々な顧客にハラール物流サービスを提供している。	
URL	https://www.rhenus.group/id/en/	

ハラルに対応した現地インフラ

インドネシアのハラル物流エコシステムには、PT Pelabuhan Indonesia (Pelindo) が管轄するTanjung Priok港およびPT Angkasa Pura Indonesiaが運営するSoekarno-Hatta国際空港が含まれる。



名称	PT Pelabuhan Indonesia (Pelindo) II
設立年	1886年（湾港設立） 1991年（企業による管轄開始年）
所在地	Jalan Raya Pelabuhan No. 9, Tanjung Priok, North Jakarta
説明	ジャカルタ北部に位置するインドネシア最大級の国際貨物港で、PT Pelabuhan Indonesiaが運営している。コンテナターミナルNPCTを中心に乾貨物、液体バルク、その他一般貨物を取り扱い、陸上・海上・鉄道アクセスを備える。港湾内の施設拡張とデジタル化により物流効率を向上させており、冷蔵・冷凍設備の活用でハラル物流にも対応可能で、国内外の輸出入拠点として重要な役割を担っている。
ハラル対応	輸送車を含みBPJPHのハラル認証取得。
設備	食品衛生基準に適合した機器および周辺設備を備え、ハラル対応のコールドチェーンおよび物流インフラを統合している。
WebサイトURL	https://www.pelindo.co.id/port/pelabuhan-tanjung-priok



名称	PT Angkasa Pura Indonesia
設立年	1985年
所在地	Tangerang, Banten 19120, Indonesia
説明	BPJPHのハラル製品保証法に基づき、ハラル対応のコールドストレージ、輸送、倉庫施設を運営する。年間約60万トンを取り扱い、敷地面積は90ヘクタールで、Cargo Village計画により更なる拡張が進められている。
ハラル対応	BPJPHのハラル認証取得。
設備	専用輸送手段、コールドチェーン、ハラル担当スタッフ、および分離保管施設を備えている。
WebサイトURL	https://www.injourneyairports.id/

Source: Respective Company Websites

| タイ

ハラル認証機関および関連機関

タイにおけるハラル認証は、国内の認証機関であるCICOTによって行われている。CICOTは40の中央および地方の組織から構成される。

分類	名称	説明
ハラル認証機関	Central Islamic Council of Thailand (CICOT)	タイ国イスラム中央委員会は1997年のイスラム組織管理法に基づき設立されたタイの国家的なイスラム機関である。2015年のハラル事務規則に基づき、ハラル認証を発行・管理し、タイの製品が海外のイスラム基準を満たすことを保証する。CICOTは宗教・民事サービス（婚姻・離婚・改宗・翻訳）の提供、政府へのイスラム関連事項の助言も行い、人口の約5～6%を占めるタイ人ムスリムの代表としての役割をも担っている。 Tel: (66) 2-096-9499 Eメール: halal@cicot.org URL: https://www.cicot.or.th/en/home 住所: 45 Moo 3, Klongkao Rd., Klongsib, Nongchok, Bangkok 10530, Thailand
関連機関	40地域のイスラム事務局とバンコクのイスラム事務局	- 事業におけるハラル申請、製造現場での検査、ハラル承認の促進を担当。 - CICOTと連携したハラルマークの承認。
政府機関	各省庁	農務省、商務省、工業省などの省庁は、認証機関ではなく、あくまで支援者としての役割を担っている。これらの省庁は、事業と貿易を結びつけ、輸出の準備を整える技術支援を行う。畜産開発局は、マレーシアなどとの輸出協力における畜産および乳製品の基準を監督している。

Source: [CICOT \(n.d.\)](#).

ハラールに関する法律、規制、基準

タイにおけるハラール認証は、国内の認証機関であるCICOTによって行われている。CICOTは40の中央および地方の組織から構成される。

分類	名称	説明
法律	Administration of Islamic Organizations Act B.E. 2540	2007年6月29日に施行。主な目的は、タイにおけるイスラム関連事項の主要法規として、宗教的指導を統括することであり、ここに製品・サービスに対するハラール認証が含まれる。 認証：タイ国イスラム中央委員会（CICOT）発行のハラール認証書は最長1年間有効。 （3年経過後は2年ごとの更新が可能。更新は有効期限の60日前までに実施しなければならない。）
規制	Regulation of the Central Islamic Council of Thailand on the management of Halal Affairs B.E. 2558	CICOT は、40地域のイスラム事務局およびバンコクイスラム事務局から構成される。 - ビジネス関連のハラール申請、製造現場での検査、ハラール認証の促進を担当している。 - CICOT と連携して、ハラールマークおよびサービスの認証を行う。
基準	CICOTに基づくハラール適合性	ハラール認証とは、CICOTのハラール基準に基づく屠畜、解体、加工の保証を指す。 必要書類： - HL CICOT OC 01-08：ハラール認証マーク使用申請書（ハラールマニュアル） - ハラール製品認証プロセスの要件 B.E.2559 - ハラール認証ロゴの使用申請条件および包装へのハラール認証ロゴ使用に関する要件 B.E.2559

Source: [CICOT \(n.d.\)](#).

ハラール認証の概要

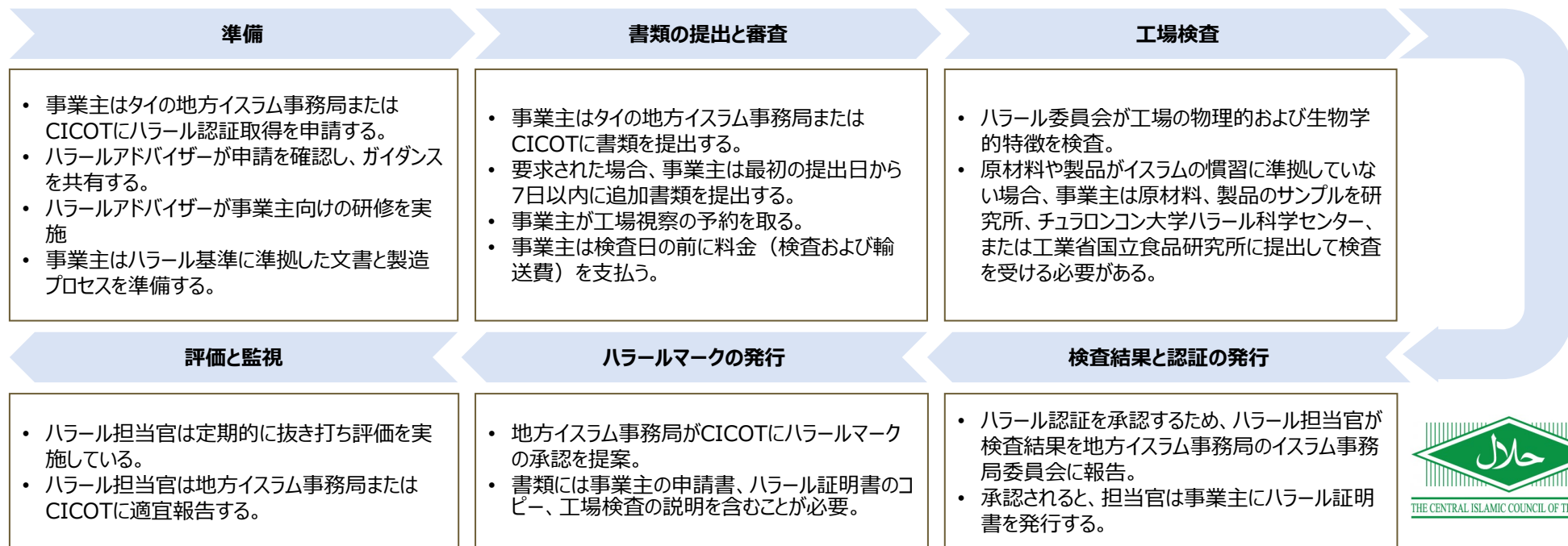
タイのハラール認証はタイ国中央イスラム委員会（CICOT）によって集中的に管理されており、GSO/OIC基準に準拠した法律に基づいて幅広い製品（食品および非食品）を認証している。

権限・ガバナンス	• CICOTは、イスラム組織管理法（B.E. 2540/1997）に基づいて活動している。 • 食品、飲料、化粧品、ハーブ製品、消費財、包装、物流などのハラール認証を監督する。 • 「世界のキッチン（Kitchen of the World）」や「ハラールフードイノポリス（Halal Food Innopolis）」などの政府の取り組みによって推進されている。
認証範囲	• すべての食品および動物由来製品、加工食品、化粧品、ハーブ/健康補助食品、消費財、包装などの非食品製品。 • 物流、ラベル付け、取り扱いなどのサービスや製品を含む。 • 工業省/産業経済局管轄の法律で、食品以外の製品に対象を範囲を拡大するために「ハラール産業局」を設立する計画がある。
基準・要件	• 認証プロセスはタイの規制「ハラール製品の認証プロセス要件 B.E. 2559」に準拠。 • 関連する製品カテゴリーにおける GSO 2055-1（ハラール屠畜および加工）への準拠。 • 適正なラベル表示（原材料、ハラールステータスを含む）、ハラール屠畜証明書（必要に応じて）、施設/生産衛生の要件。 • 該当する場合は、安全性/食品品質基準（GMP/HACCP）が必要。 • タイではハラール認証の取得は任意となっている。
評価・国際的地位	• CICOTは、複数の海外市場で有効なハラール認証機関として国際的に認知されている。 • タイの輸出計画（例：2023～27年の5カ年計画）は、GCC、IMT-GT、ASEANハラールハブの目標と一致している。

Source: [CICOT \(n.d.\)](#).

ハラール認証申請手続き（タイからの申請）

ハラール認証はタイ国中央イスラム委員会または地方イスラム事務局によってのみ発行されるが、検査プロセスの実施についてはチュロンコン大学ハラール科学センターがサポートしている。



必要期間	約30～90日	有効期限	1年間（3年後からは、有効期間は2年間となる）
費用	14,000 THB～（63,000円～）（事業規模により異なる）	更新	有効期限の60日前までに更新手続きが必要。

Source: [CICOT \(n.d.\)](#), [Halal Science Center \(n.d.\)](#), [Exchange Rates.ORG](#) (1 THB = 4.4957円として計算)。

ハラル認証申請手続き（関連費用）

スキームの種類	内容	費用 (THB)			費用 (日本円)			備考
申請費用（新規・更新）		事業規模			事業規模			
		小	中	大	小	中	大	N/A
申請費用	製造者	10,000	15,000	20,000	45,000	67,500	90,000	N/A
	OEM	10,000	10,000	10,000	45,000	45,000	4,500	N/A
	追加製品の申請（製造者）	5,000	7,500	10,000	22,500	33,800	45,000	N/A
	追加製品の申請（OEM）	5,000	5,000	5,000	22,500	22,500	22,500	N/A
再申請費用	不承認の場合（製造者、事案ごと）	5,000	7,500	10,000	22,500	33,800	45,000	N/A
	不承認の場合（OEM、事案ごと）	5,000	5,000	5,000	22,500	22,500	22,500	N/A
	不適合に関する苦情を受けた場合	実費	実費	実費	実費	実費	実費	疑わしい製品が報告された場合、製造業者は再申請する必要がある。
	不適合に関する製品分析の依頼（製品ごと）	実費	実費	実費	実費	実費	実費	チュラロンコン大学ハラル科学センターで分析される。
運営費用	交通費（バンコクとその周辺）	2,500	2,500	2,500	11,300	11,300	11,300	N/A
	交通費（郊外）	実費	実費	実費	実費	実費	実費	N/A
	宿泊料金（1部屋あたり）	最大 1,200	最大 1,200	最大 1,200	最大 5,400	最大 5,400	最大 5,400	N/A

事業規模の定義	従業員数	製造規模	製品
小	1-50人	1-10 トン/日	1-20 製品
中	51-100人	11-20トン/日	21-40製品
大	100人以上	20トン/日以上	40製品以上

Source: [CICOT \(n.d.\)](#), [Exchange Rates.ORG](#) (1 THB = 4.4957円として計算) .

ハラル認証申請手続き（関連費用）

スキームの種類	内容	費用（THB） （すべての事業規模で同様）	費用（日本円） （すべての事業規模で同様）
認証済み製品の承認			
ハラル認証費用	タイ語	1,000	4,500
	英語	1,000	4,500
	アラビア語	1,000	4,500
ハラルマーク認定費用	タイ語	500	2,250
	英語	500	2,250
	アラビア語	500	2,250
	その他の言語	実費	実費
輸出費用	輸出用ハラル認証書（注文書単位）	1,000	4,500
コンサルティング			
コンサルティング費用	事業所内でのハラルコンサルティング	2,000	9,000
	OEM工場におけるハラルコンサルティング	3,000～4,000	11,500～18,000
	屠畜場におけるハラルコンサルティング	4,500～8,000	20,250～36,000
	屠畜監督者	18,000～20,000	81,000～90,000

Source: [CICOT \(n.d.\)](#), [Exchange Rates.ORG](#) (1 THB = 4.4957円として計算) .

ハラル認証申請手続き（関連費用）

スキームの種類	内容	費用 (THB)	費用 (日本円)
輸入			
輸入品の検査	1-50 製品 (小)	10,000	45,000
	51-100 製品 (中)	15,000	67,500
	100 製品以上 (大)	20,000	90,000
輸入コンサルティング料	小規模事業(月額)	1,500	6,750
	中規模事業(月額)	2,000	9,000
	大規模事業(月額)	2,000	9,000
その他の費用			
処理費用	ハラル委員会によるエグゼクティブトレーニング、1日、30～40名参加	20,000	90,000
	有効期限が60日前を過ぎてから更新する場合、事業主が申請後30日以内に研修に参加する必要がある。	20,000	90,000
	有効期限の失効後の更新には、申請後30日以内に研修を受講する必要がある。ハラル認証の有効期間は10か月に短縮され、6か月ごとに検査を受ける必要がある。	27,500	123,750
	イスラムの規定に従った重度のナジス（不浄物）のための清掃。	7,500/日	33,750
	ハラル委員会による施設でのフォローアップ監査または6か月ごとの検査を推奨する疑わしい重大な問題。	7,500/日	33,750
	OEM、中小企業、またはOTOPの場合、地方イスラム事務局は料金を免除する場合がある。	N/A	N/A

Source: [CICOT \(n.d.\)](#), [Exchange Rates.ORG](#) (1 THB = 4.4957円として計算) .

輸入品の物流フロー

タイへのハラール輸入は、上流から下流までイスラムの慣習を確実に遵守するために、輸送、通関、流通のすべてにおいてコンプライアンスの遵守が求められる。

輸出国

ステップ 1 ハラール認証取得

- CICOTが認定する日本国内のハラール認証機関から認証を取得。
- 証明書発行前に、原材料、製造プロセス、および施設の監査を受ける。

ステップ 2 輸送準備と輸出手続き

- 製品と施設の登録（必要な場合は、輸出国と輸入国の両方のシステムに登録）。
- 出荷ごとのハラール証明書、請求書、梱包明細書などの必要な書類の準備。
- 商品を発送のため港または空港まで配送。

ステップ 3 国際輸送

- 輸出者は、保管および輸送中、ハラール製品が非ハラール製品と区別されていることを確認する必要がある。
- 書類：ハラール証明書、製品リスト、成分リスト、商業インボイス、梱包明細書、船荷証券。
- ハラール製品の物流業者は、基準と許可を取得している必要がある。システム基準の遵守は必須。（例：ISO、HACCP、GMPなど）

ステップ 4 輸入通関・現地検査

- 輸入者が自らのコンピュータで、もしくは当局のサービス窓口においてインボイスに関するすべての情報を記入する。
- 輸出者は輸入者に輸入申告書、インボイス・パッキングリスト、船荷証券、貨物受渡し書、保険料請求書、輸入承認書などを提出する。
- 輸入品はCICOTによって審査され、製品が次のいずれかを満たしていることを確認する：原産国のCICOT認定認証機関からの有効なハラール証明書を保有しているか、証明書が存在しない場合はタイのCICOTによる検査と検証を受けているか。
- 食品添加物の成分に疑わしいものがある場合、輸入者はハラール事務局に連絡し、保管場所でハラール認証の検査を受ける必要がある。
- 輸入者は、CICOT の中央事務所（バンコクで輸入の場合）または地方事務局（地方の港から輸入の場合）に書類を提出。CICOT が国内流通の前にハラール対応を確認する。

ステップ 5 国内流通・販売

- 工場または輸入者が認証を取得すると、ハラール基準は保管、輸送、流通の各段階に適用される。したがって、輸入業者はハラール適合性を確保するために、出荷品の分離、衛生管理、トレーサビリティを確保する必要がある。
- バルク輸送の場合、接触や交差汚染を避けるために三次包装による隔離が必要な場合がある。
- ハラール製品の配送には専用のパッケージまたはカートンが必要で、検査を容易にするためにカラータグまたはシンボルを表示する必要がある。

現地市場

Source: [CICOT \(n.d.\)](#), [JETRO \(2024\)](#).

ハラール基準を遵守すべき項目

規制当局は、食肉の屠畜から加工食品の添加物や汚染に至るまで、重大なリスクに焦点を当てているため、認証は製品分類によって異なる。

ハラール基準を遵守すべき項目		
製品分類	製品例	説明
生鮮動物製品に関する規制	生鮮、冷蔵、冷凍、冷凍肉、食肉処理場、卵製品、魚介類および魚介類製品、加工・加熱処理された肉製品	屠畜： - 健全なイスラム教徒によって行われなければならない。 - 屠畜時にはアッラーの名を唱える。 - 血は完全に抜かなければならない。 - 動物はハラール種でなければならない（豚肉、肉食動物などは除く）。 - 加工・包装：ハラールでない肉、器具、または表面からの汚染を防ぐ。 - 魚は一般的に儀式的な屠畜の対象外だが、汚染リスクは依然として管理されなければならない。
生鮮植物製品に関する規制	果物、野菜、穀物、ナッツ、フレッシュフルーツジュース、乾燥製品の製造、加工、包装	- ハラール認証物質を使用した洗浄・清掃。 - ハラーム原料由来の加工助剤（例：アルコールコーティング、動物性脂肪由来のワックス）は使用しない。 - 保管・輸送においては、非ハラール品（例：豚肉と同じゴールドチェーンなど）と混在させない。
混合/既製品（動物＋植物）に関する規制	動物性と植物性の混合インスタント食品：ピザ、ラザニア、サンドイッチ、ミートボールなど	- 添加物に特に注意：ソース、乳化剤、香料、ゼラチンなどはハラール認証を取得する必要がある。 - キッチン/加工ラインは完全に分離されている必要がある（特にハラール認証を希望するレストランなど）。 - このカテゴリーでは汚染リスクが高いため、CICOTがより集中的な監査を要求することがよくある。
レトルト/常温保存可能な製品に関する規制	- シリアル/シリアル製品：パン、パスタ、麺類、小麦粉など - コーヒーとコーヒー製品 - 紅茶、ハーブティー、ブレンドティ - 缶詰 - 油糧種子 - 塩 - 飲料水	- 原材料が主なリスクとなる。例： - パン製品：ショートニング、乳化剤、酵素を確認 - 飲料：香料や発酵液にアルコールが含まれていないことを確認 - インスタントラーメン：調味粉末には動物由来のエキスを含まれていることがよくある - 包装材料には、ハラム由来の潤滑剤、接着剤、またはコーティング剤を使用してはならない。 - 保管/配送にも同様の分離要件が適用される。
食品産業関連の化学物質規制	食品添加物の製造 - 加工助剤 - ビタミン - ミネラル - バイオカルチャー（微生物培養物） - 香料 - 酵素	- 添加物は動物由来またはアルコール由来であることが多いため、最も厳しいカテゴリーの1つとなっている。 - 例： - ゼラチン、レンネット、リパーゼ、L-システイン（多くの場合、羽毛/毛由来）。 - 香料の溶剤としてエタノールを使用することは許可されていない。 - 微生物培養はハラール培地で行わなければならない。 - TAS は、サプライヤーからのハラール証明書によるすべての添加物のトレーサビリティ情報が必要。

Source: [CICOT \(n.d.\)](#), [CICOT \(n.d.\)](#) [On the management of Halal Affairs B.E. 2558], [Ministry of Agriculture and Cooperatives \(n.d.\)](#) [Thai Agricultural Standard TAS 8400-2007].

ハラール基準を遵守すべき項目

CICOTによると以下要因がハラール基準への準拠を求められる。

ハラール基準を遵守すべき項目	説明
屠畜	イスラムのハラール屠畜要件を厳格に遵守。例：イスラムの規定を遵守するムスリムによって屠畜された牛肉、羊肉、鶏肉など。
アルコール	アルコールまたは中毒性物質の使用または汚染の禁止。製造者が溶剤としてアルコール系材料を使用する場合、CICOTの裁量により、最終製品に含まれる残留アルコールが包装量の0.5%以下である条件下で、ハラール認証を受けた当該材料をハラール製品に使用できる。例：エチルアルコールを含む香料または着色料。
製品加工	すべての原材料と加工工程において、ハラム物質や交差汚染がないことを確認。例：コールドチェーン保管や別倉庫における製品の分離など。
物流	タイにおけるハラール物流では、保管、輸送、配送の過程においてハラール製品と非ハラール製品を分離することが義務付けられている。輸入品は、CICOT認定機関からのハラール認証を取得するか、検証を受ける必要がある。CICOTは、サプライチェーン全体におけるトレーサビリティ、衛生状態、そして完全なコンプライアンスを確保するために、検査、書類チェック、そして抜き打ち検査を実施している。
ハラム食材とナジス（不浄物）	ハラム成分、またはナジスは食品に影響を与えるため、含まれていないことを証明するためにハラール認証が必要。これらの成分の正確な説明については後述。

Source: [CICOT \(n.d.\)](#), [CICOT \(n.d.\) \[On the management of Halal Affairs B.E. 2558\]](#).

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

ムスリムはイスラム法（シャリーア）に則り、ハラール認証を受け、ナジス（不浄物）を含まない食品を消費しなければならない。

一般食品の要件

準拠基準:	検査機関:
ムスリムが消費する物品は、イスラム組織管理法（B.E. 2540）およびタイ国イスラム中央委員会のハラール業務管理に関する規則（B.E. 2558）に準拠するものとする。 - ハラール (Halal, ㄏㄤㄌㄞˊ) : イスラム教の規定に基づいて許可されている物体または行為を意味する。 - ハラーム (Haram, ㄏㄤㄞˊㄇㄞˊ) : イスラム教の規定で許されていない物体または行為を指す。 - キノコ (مشبوه) またはシュブハ (شبهات) : 疑わしいものを意味する。敬虔なムスリムは避けるべきものである。 4. ハラムとは、次のような成分や材料を含む製品のことであり: 4.1 イノシシと犬 4.2 蛇と猿 4.3 ライオン、トラ、クマなどの爪と牙を持つ肉食動物 4.4 ワシやハゲワシなどの爪を持つ猛禽類 4.5 ネズミ、ムカデ、サソリなどの致死性または有毒な動物 4.6 アリ、ハチ、キツツキ、ヤツガシラなど、屠畜が禁止されている動物 4.7 ダニ、ノミ、ダニ、シラミ、ハエ、虫などの厄介な動物 4.8 カエル、ワニ、カメなどの両生類 4.9 仕事に使われるロバとラバ 4.10 製造工程で毒性が除去されない限り、致死性または有毒な水生動物 4.11 イスラム法（シャリーア）に従って屠畜されていない陸生動物、家禽、鳥類 4.12 屠畜時の血液または体外への流出物 4.13 製造工程で毒性が除去されない限り、中毒や危害を引き起こす有毒植物由来の食品 4.14 中毒を引き起こす食品と飲料 4.15 摂取量が害を及ぼす有毒飲料、天然ミネラル、化学物質 4.16 原材料に遺伝子組み換え生物（GMO）を含む食品および飲料 4.17 上記4.1-4.16に由来する食品添加物または成分	地方イスラム事務局またはタイ国中央イスラム委員会 段階 監査チェック、現場監査、予告なしの定期的な抜き打ち検査。

Source: [CICOT \(n.d.\)](#).

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

ムスリムはイスラム法（シャリーア）に則り、ハラール認証を受け、ナジス（不浄物）を含まない食品を消費しなければならない。

一般食品の要件

準拠基準:	検査機関:
ムスリムが消費する物品は、イスラム組織管理法（B.E. 2540）およびタイ国イスラム中央委員会のハラール業務管理に関する規則（B.E. 2558）に準拠するものとする。 5. 屠畜 イスラムの規定に基づく動物の屠畜は、以下の基準より禁止されている屠畜とは厳密に区別されなければならない。 5.1 屠畜はイスラムの規定に基づいた屠畜のプロセスを理解しているムスリムによって行われなければならない。 5.2 屠畜中は動物は生きたままではなければならない 5.3 屠畜者は気管、食道動脈、大動脈、首の大静脈を一回で切断しなければならない 5.4 屠畜する前に、屠畜者は「Bismillah, Bismillah」と言わなければならない。 5.5 鋭く清潔なナイフまたは道具のみを使用し、動物を苦しめることなく屠畜しなければならない。 5.6 必要でない限り、屠畜前に動物を失神させることは推奨されない。 5.7 必要な場合を除き、機械を用いた家禽の屠畜は推奨されない。このような行為には、CICOTの承認が必要。 6. ナジス（不浄物）と浄化の要件 ナジスには3種類ある： 6.1 軽いナジス：母乳以外は何も摂取しない2歳未満の男児の尿。 6.2 中程度のナジス：血液、膿、リンパ液、嘔吐物、粘液、便、尿、屠畜されていない動物の死体（魚とバッタを除く）、中毒性のある製品、摂取が禁止されている動物の乳 6.3 深刻なナジス: 犬、豚、または犬や豚と他の動物の交配から生まれた動物、およびこれらの動物から生まれたすべてのもの。 7. ナジスの浄化 7.1 軽いナジス: 拭き取り、シミに水をスプレーする。流水は必要ない。 7.2 中程度のナジス: 拭き取り、色、臭い、味を確実に除去するために、少なくとも1回は流水で十分にすすぐ。3回のすすぎが推奨されている。 7.3 深刻なナジス: 拭き取り、流水で7回よくすすぐ。イスラムの戒律に基づき、1回は粘土水、懸濁液で濁った粘土水、または白土を使用。最初のすすぎには粘土水を使用することが推奨されている。	地方イスラム事務局またはCICOT 段階 監査チェック、現場監査、予告なしの定期的な抜き打ち検査

Source: [CICOT \(n.d.\)](#).

ハラル基準を遵守すべき項目（補足）

シュブハ（疑わしいもの）とはハラルまたは非ハラルのカテゴリに該当せず、摂取が推奨されない物品および行為のことである。この文脈では、由来元が不明なため「疑わしい」とみなされる添加物が含まれる。

シュブハ／疑わしい添加物の例（その原料または製造工程に起因するもの）				検査
固結防止剤 クエン酸第二鉄アンモニウム 防腐剤 ・酢酸カルシウム ・プロピオン酸カルシウム ・ナイシン ・酢酸カリウム ・二酢酸カリウム ・プロピオン酸カリウム ・プロピオン酸 ・酢酸ナトリウム ・二酢酸ナトリウム ・プロピオン酸ナトリウム 増粘剤 ・カルボキシメチルセルロースナトリウム、酵素加水分解 ・キサンタンガム 保湿剤 ・グリセロール ・プロピレングリコール	抗酸化物質 ・α-トコフェロール ・アスコルビン酸 ・パルミチン酸アスコルビル ・アスコルビン酸カルシウム ・レシチン ・混合トコフェロール濃縮物 ・オキシステアリン ・グルコン酸カリウム ・イソアスコルビン酸カリウム ・乳酸カリウム ・アスコルビン酸ナトリウム ・グルコン酸ナトリウム ・乳酸ナトリウム 発泡安定剤 ・脂肪酸 色保持剤 ・グルコン酸第一鉄 ・乳酸第一鉄	風味増強剤 ・5'-リボスクレオチドカルシウム ・グルタミン酸 カルシウム ・5'-グアニル酸 ナトリウム ・5'-イノシン酸 ナトリウム ・5'-リボスクレオチド ナトリウム ・DL-アラニン ・グルタミン酸 (L(+)-) ・グリシン ・マルトール ・グルタミン酸一カリウム ・グルタミン酸一ナトリウム	着色料 ・アルミニウム粉末 ・アナトー抽出物 ・β-アポ-8'-カロテン酸メチルエステルまたはエチルエステル ・β-アポ-カロテナール ・β-カロテン（合成） ・カンタキシサンチン ・カーボンブラック（炭化水素） ・ルテイン ・天然カロテン抽出物 ・パプリカオレオレジン ・リボフラビン ・リボフラビン5'-リン酸ナトリウム	事前承認段階: ・CICOTに準拠した検査室での分析レポート
・ 最終製品がハラルとみなされるためには、上記の添加物はハラル由来のものである必要がある。 ・ シュブハ添加物は、ハラルとみなされるためにはイスラム法（シャリーア）に従って製造される必要がある。				

Source: [Institute of Nutrition, Mahidol University \(n.d.\)](#).

ハラル基準を遵守すべき項目（補足）

シュブハ（疑わしいもの）とはハラルまたは非ハラルのカテゴリに該当せず、摂取が推奨されない物品および行為のことである。この文脈では、由来元が不明なため「疑わしい」とみなされる添加物が含まれる。

シュブハ／疑わしい添加物の例（その原料または製造工程に起因するもの）			検査
酸度調整剤 ・クエン酸カルシウム ・グルコン酸カルシウム ・リンゴ酸水素カルシウム ・乳酸カルシウム ・リンゴ酸カルシウム ・クエン酸 ・クエン酸水素二ナトリウム ・フマル酸 ・グルコノデルタラクトン ・乳酸（L-、D-、DL-） ・リンゴ酸（D-、L-） ・クエン酸二水素カリウム ・マルト酸水素カリウム ・リンゴ酸カリウム ・クエン酸二水素ナトリウム ・マルト酸水素ナトリウム ・リンゴ酸ナトリウム ・コハク酸 ・クエン酸三カリウム ・クエン酸三ナトリウム	小麦粉処理剤 ・アミラーゼ ・L-システインおよびその塩酸塩（ナトリウム塩およびカリウム塩） ・L-シスチンおよびその塩酸塩（ナトリウム塩およびカリウム塩） ・酒石酸ステアリル 甘味料 ・アスパルテーム ・マンニトール ・ソルビトールおよびソルビトールシロップ 乳化剤 ・グリセロールの酢酸および脂肪酸エステル ・ホスファチジン酸アンモニウム塩 ・骨リン酸塩（主にリン酸三カルシウム） ・オレイル乳酸カルシウム ・グリセロールのクエン酸および脂肪酸エステル ・グリセロールのジアセチル酒石酸および脂肪酸エステル ・ジオクチルスルホコハク酸ナトリウム	乳化剤（続き） ・エトキシ化モノおよびジアシルグリセロール（モノおよびジグリセリド） ・グリセロールの乳酸エステルおよび脂肪酸エステル ・グリセロールとプロピレングリコールの乳酸脂肪酸エステル ・グリセロールの酒石酸、酢酸および脂肪酸混合エステル ・モノおよびジアシルグリセロール（モノおよび脂肪酸） ・ポリグリセロール脂肪酸エステル ・インターエステル化リシノール酸ポリグリセロールエステル ・ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノラウレート ・ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノオレート ・ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノパルミテート	事前承認段階: ・ CICOTに準拠した検査室での分析レポート
・ 最終製品がハラルとみなされるためには、上記の添加物はハラル由来のものである必要がある。 ・ シュブハ添加物は、ハラルとみなされるためにはイスラム法（シャリーア）に従って製造される必要がある。			

Source: [Institute of Nutrition, Mahidol University \(n.d.\)](#).

事例研究：生鮮動物由来製品

食肉のハラール認証は、国内消費および輸出消費において不可欠である。輸入においては、原産地の特定、保管、物流において厳格な取り扱いが求められる。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 肉、鶏肉、関連製品は優先リストに掲載されている。
- 要件：
 - トレーニングを受けたムスリム人員のみによるハラール屠畜。
 - CICOT発行の有効なハラール認証。
 - 保管、輸送、加工の過程で非ハラール肉との分離。
 - アルコールベースのマリネ液、添加物、保存料の使用禁止（一般的なハラール規則）。
 - 原材料、添加物、調味料、スパイス、油の由来。

ハラール基準・要件

- 輸入食肉、鶏肉、および関連製品のハラール認証。
- CICOT基準への準拠が必要：
 - 屠畜工程、飼料、取り扱いに関する監査。
 - 書類：すべての出荷品にハラール認証を添付。
- CICOT認証を受けた食肉のみがハラールとして販売できる。

製造業者への留意点

- ハラール屠畜要件を遵守した処理が必要。
- 製造者は、原材料の調達、加工、物流、保管、包装など、あらゆるプロセスにおいてハラールへの厳格な遵守を確保する必要がある。

製品事例 – 牛肉



ハラール基準を遵守すべき項目

- イスラム法（シャリア）に基づく屠畜。
- ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された家畜の使用。
- 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- イスラム法（シャリア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。

市場/販売情報

主要小売店（Foodland、Gourmet Market、Makro、Tops、CP Fresh Mart）および食品サービス市場で販売。

Source: [Ministry of Agriculture and Cooperatives \(n.d.\)](#) 「Thai Agricultural Standard TAS 8400-2007」, [CICOT \(n.d.\)](#), [CICOT \(2024\)](#).

事例研究：生鮮植物由来製品

植物製品は本質的にハラールだが、認証により汚染、非ハラール添加物、不適切な加工がないことが保証される。

食品分類レベル
ハラール認証が必要な項目
- 果物、野菜、穀物、豆類、ナッツ類、ジュース。 - 要件： - 取り扱い、保管、物流中の非ハラール商品との交差汚染の防止。 - ハラール認証の洗浄剤とコーティング剤（アルコール系溶剤や動物由来ワックスは使用不可）。 - 農業生産/加工で使用する肥料、培地、加工助剤のトレーサビリティ。 - 調達と輸送の分離に関する文書。
ハラール基準・要件
- CICOTは、非ハラール製品との分離を確実にするために、植物加工施設の検査を義務付けている。 - 輸入された植物由来製品は、ハラール認証を受けた生産工程で使用する場合、有効なハラール証明書を添付する必要がある。 - 加工助剤（コーティング剤、防腐剤、包装用化学物質など）の監査に重点を置いている。
製造業者への留意点
サプライチェーンにおける非ハラール原材料（添加物、保存料、コーティング剤）の混入を未然に防ぐ生産ラインを清潔に保ち、保管場所を隔離する特に輸出においては、すべての原材料のトレーサビリティを確保する。

製品事例 – 野菜	
	
ハラール基準を遵守すべき項目	- 動物由来の肥料、農薬、非ハラール原料由来のコーティング剤不使用。 - 収穫後処理（ワックス、保存料、熟成剤）のハラール認証物質の使用。 - 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。
認証を要する理由・背景	- 野菜や果物などの農産物は、それ自体がハラムではないが、生産農場や使用農薬がハラールに準拠していない可能性がある。 - 収穫後の処理方法にもハラール認証が必要な物質が使用されている可能性がある。 - 農場から小売店までの物流チェーンでのハラール適合性の確保。
市場/販売情報	ハラール製品を扱うスーパーマーケットや小売店で販売されている。

Source: [Ministry of Agriculture and Cooperatives \(n.d.\)](#) [Thai Agricultural Standard TAS 8400-2007], [CICOT \(n.d.\)](#), [CICOT \(2024\)](#).

事例研究：混合／レトルト製品

混合食品には、ハラール肉、植物原料、添加物など複数のリスクポイントが組み合わされており、複雑なサプライチェーンにおけるコンプライアンスを保証するために、厳格な分離と追跡可能性が求められる。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 動物性と植物性原料を組み合わせた調理済み食品（例：ピザ、サンドイッチ、餃子、ラザニア）。
- 要件：
 - ハラール認証を受けた食肉および植物性原材料の使用。
 - 調理器具、保管、提供ラインを非ハラール製品から分離する。
 - アルコールベースのソース、香料、マリネ液の使用禁止。
 - すべての原材料および添加物に関する包括的な文書の準備。

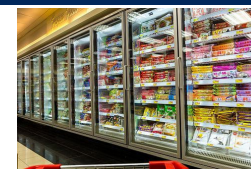
ハラール基準・要件

- CICOTは、食品サービス、厨房、および工業加工における汚染リスクの監査を実施する。
- すべての動物由来原料には、有効なハラール認証が必要。
- 添加物やソースには、CICOTまたは外国機関に承認されたハラール認証が必要。

製造業者への留意点

- 厨房および製造工場における非ハラール製品との隔離。
- すべての原材料（肉からスパイスミックスまで）のトレーサビリティを担保する必要がある。
- 単一カテゴリの製品と比較して汚染リスクが高いため、監査の重点が強化されている。

製品事例 – 冷凍加工食品



ハラール基準を遵守すべき項目

- 動物由来原材料を使用している場合、ハラール基準に則った農場および原産地で飼育され、イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた肉の使用。
- 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 動物由来原材料・成分を含む場合、ハラールリスクが高い。
- 冷凍加工食品は使用原材料が幅広く、添加物も多く含むためリスクが高い。

市場/販売情報

Foodland, Gourmet Market, Makro, Tops, CP Fresh Martなどの主要小売店で販売されている。

Source: [Ministry of Agriculture and Cooperatives \(n.d.\)](#) 「Thai Agricultural Standard TAS 8400-2007」, [CICOT \(n.d.\)](#), [CICOT \(2024\)](#).

事例研究：常温保存可能な製品

加工された常温保存が可能な食品はハラル認証を受けた原材料や添加物が重要な役割を占めるため、長いサプライチェーンの完全性を維持するためには文書化とトレーサビリティが不可欠となっている。

食品分類レベル	製品事例 - 缶詰		
ハラル認証が必要な項目			
- 包装麺類、ベーカリー製品、飲料、油、缶詰、お茶、コーヒー、調味料 - 要件： - すべての添加物（酵素、乳化剤、香料、保存料）の認証。 - アルコールフリー加工（例：香料抽出にエタノールを使用してはならない）。 - 包装材および潤滑剤はハラルに準拠している必要がある。 - 非ハラル製品との保管・輸送における分離。	<table border="1"> <tr> <th data-bbox="1081 651 1280 911">ハラル基準を遵守すべき項目</th><td data-bbox="1292 651 2005 911"> - ハラル基準に準拠した原材料（風味増強剤、乳化剤、保存料）の使用。 - アルコール含有溶剤または抽出物も使用不可。 - 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラル基準への適合および交差汚染の防止。 - 長期保存が必要な製品は、その保存可能期間全体を通じてハラル認証を取得する必要がある。 </td></tr> </table>	ハラル基準を遵守すべき項目	- ハラル基準に準拠した原材料（風味増強剤、乳化剤、保存料）の使用。 - アルコール含有溶剤または抽出物も使用不可。 - 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラル基準への適合および交差汚染の防止。 - 長期保存が必要な製品は、その保存可能期間全体を通じてハラル認証を取得する必要がある。
ハラル基準を遵守すべき項目	- ハラル基準に準拠した原材料（風味増強剤、乳化剤、保存料）の使用。 - アルコール含有溶剤または抽出物も使用不可。 - 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラル基準への適合および交差汚染の防止。 - 長期保存が必要な製品は、その保存可能期間全体を通じてハラル認証を取得する必要がある。		
ハラル基準・要件	<table border="1"> <tr> <th data-bbox="1081 911 1280 1090">認証を要する理由・背景</th><td data-bbox="1292 911 2005 1090"> - 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。 - 缶詰の保存期間を伸ばすことを目的とした添加物も多く含む。 - 定期的な監査とスポットテストにより、継続的なコンプライアンスを検証する必要がある。 </td></tr> </table>	認証を要する理由・背景	- 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。 - 缶詰の保存期間を伸ばすことを目的とした添加物も多く含む。 - 定期的な監査とスポットテストにより、継続的なコンプライアンスを検証する必要がある。
認証を要する理由・背景	- 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。 - 缶詰の保存期間を伸ばすことを目的とした添加物も多く含む。 - 定期的な監査とスポットテストにより、継続的なコンプライアンスを検証する必要がある。		
製造業者への留意点	<table border="1"> <tr> <th data-bbox="1081 1090 1280 1180">市場/販売情報</th><td data-bbox="1292 1090 2005 1180">Foodland, Gourmet Market, Makro, Tops, CP Fresh Martなどの主要小売店で販売されている。</td></tr> </table>	市場/販売情報	Foodland, Gourmet Market, Makro, Tops, CP Fresh Martなどの主要小売店で販売されている。
市場/販売情報	Foodland, Gourmet Market, Makro, Tops, CP Fresh Martなどの主要小売店で販売されている。		
- 適切な原材料調達。 - トレーサビリティの確保。 - すべての微量原材料についてもハラル認証を取得する必要がある。 - 常温保存可能な製品の多くは、動物由来成分やアルコール由来成分が隠れて含まれているため、厳しい審査を受けることになる。			

Source: [Ministry of Agriculture and Cooperatives \(n.d.\)](#) 「Thai Agricultural Standard TAS 8400-2007」, [CICOT \(n.d.\)](#), [CICOT \(2024\)](#).

輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件

イスラム組織の管理に関する法律（B.E. 2540）は、ハラール遵守を確保するために、企業が輸入する原材料の条件を規定している。

	通関	保管	輸送	販売
認証・必要書類・準拠が必要な基準	輸入者/販売者に対するCICOTハラール認証	物流業者向けCICOTハラール認証	物流業者向けCICOTハラール認証	小売業者向けCICOTハラール認証
説明	- CICOTへの準拠を確保するため、ハラール認証を確認。 - 食肉加工品については、検査を裏付ける製造工程の文書の提示。 - ハラール適合原材料の証拠（請求書、発注書）の提示。 - 出荷の詳細の提示。 - 食肉および食肉加工品、その他の原材料、アルコール系溶剤については、特定の追加要件がある。	- ハラール製品と非ハラール製品の製造・保管場所は、人員、原材料、材料と同様に分離する必要がある。 - パッケージの色は明確に区別し、ハラールマークがはっきりと見えるようにする。	- 分離：交差汚染を防止するため、すべての工程においてハラール製品と非ハラール製品を厳格に分離する。 - 衛生管理：包装や棚などの配送設備は、有害物質やハラム物質との接触がないよう検査する。 - トレーサビリティ：製品管理がハラール基準に厳密に準拠していることを保証するため、輸送は上流から下流までサプライチェーンを監視できるよう追跡可能でなければならない。	- ハラールと非ハラールを区別し、購入者に周知するための標識を掲示する。各ステーションのスタッフは専用の制服を着用する。 - 機器、調理器具、計量器は区別し、標識を掲示する。 - ハラール基準を遵守し、ハラームやナジスを避けるため、衛生管理を徹底する。 - 小売エリアでハラールマークを使用するには、CICOTのハラール担当による書面での承認が必要。 - 小売エリアには、ムスリムのスタッフとアドバイザーを配置する必要がある（CICOTに基づくサービス料が適用される）。

Source: [CICOT \(n.d.\)](#).

輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件（補足）

イスラム組織の管理に関する王立法（B.E. 2540）は、ハラール遵守を確保するために、企業が輸入する原材料の条件を規定している。

通関手続き			
認証・必要書類・準拠が必要な基準	加工肉輸入業者・販売業者向け CICOTハラール認証	その他の原材料のCICOTハラール認証	アルコール系溶剤のCICOTハラール認証
説明	外国産肉： - ハラール認証済みの原材料である証拠（請求書、発注書（原材料の種類と数量を年間ごとに明記））の提示。 - ハラール証明書（権限のある署名者による署名付き）。 - 販売者へのトレーサビリティを容易にするために、領収書や売買契約書など、支払いの証拠の提示。 - 荷送人、受取人、住所、数量、製品ロット、日付、出荷地および到着地の港または空港を明記した出荷詳細の提示。 - 物流業者が発行した出荷詳細の提示。 - 年間製造能力（キログラム単位）の提示。 - 流通チャネルリストと各地域への配送予定数量の提示。	- 製品に主要な疑わしい物質（シュブハに該当する物質）が含まれている場合： - 植物または動物由来の香料 - 植物または動物由来のエキス - 天然エキス - 安定剤 - 消毒剤 - 酵素、微生物 - 牛乳、乳製品 - ビタミン、ミネラル - 医薬品 - ハラール認証がなくても、ハラール委員会が評価を受け、ハラムリスクや生産への影響がないと判断された場合、そのような材料は、輸入業者が次の更新時にハラール適合文書を提示することを条件に承認される可能性がある。	- 製品にアルコール系溶剤が含まれている場合： - 香料 - フレグランス - 着色料 - 上記の材料が原産地からハラール認証されていない場合、輸入業者はCICOTに準拠した製品証明書、安全データシート（SDS）、材料安全データシート（MSDS）などのハラール認証のための書類を提出する必要がある。 - ハラール認証を受けた材料は、最終製品に含まれる残留アルコールが全体量の0.5% 以下、またはCICOTの裁量内でハラール製品に使用することができる。 - アルコール材料溶剤に関する情報を開示しない場合、ハラール認証が取り消される可能性がある。

Source: [CICOT \(n.d.\)](#).

ハラール物流に対応した現地企業

CICOTは認定物流事業者と提携し、食品や化粧品を中心とした幅広い輸入製品においてハラール基準に適合した物流を支援する体制を構築している。

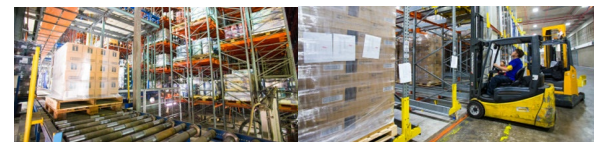


The Halal Science Center

Halal Assurance & Liability Quality System Certificate



企業名	V-Serve	
設立年	1981年	
所在地	709, 54 On Nut 7/1 Alley, Suan Luang, Bangkok 10250	
ハラール対応	• CICOTハラール認証。 • チュロンコン大学ハラール科学センターによるHalal Assurance & Liability Quality System Certificate取得。	
対象物流範囲	通関、倉庫保管、マルチモーダル輸送、流通、包装、ハラール物流全般。	
対象製品分類	冷凍食品、缶詰食品、調味料、フルーツ、サプリメント。	
施設・設備	Bangna倉庫および流通センター	面積11,000㎡
展開情報	FMCG、食品流通業者および製造業者、化学工場、小売スーパーマーケット。	
URL	www.v-servelogistics.com	



企業名	YCH (Thailand) Co., Ltd.	
設立年	2001年	
所在地	128 Ladkrabang Industrial Estate Soi Chalongkrung 31, Ladkrabang, Bangkok 10520, Thailand	
ハラール対応	• CICOTハラール認証済みの倉庫。 • MUIS（シンガポール）認証。	
対象物流範囲	保管倉庫、輸送、流通、通関、付加価値サービス（例：キッティング、組立）。	
対象製品分類	電子機器および技術機器、特殊化学品、消費者向け易傷製品。	
施設・設備	Ladkrabang Industrial Estateの倉庫施設、コールドチェーンおよび常温保管施設。	
展開情報	多国籍企業（MNCs）および国内企業をサポートしており、主に電子機器、化学品および易傷製品を取り扱っている。	
URL	www.ych.com/thailand	

Source: Respective Company Websites

ハラルルに対応した現地インフラ

タイでは、主要港湾近郊でハラルル認証を受けた倉庫および流通センターを運営する民間物流事業者によって、ハラルル貿易インフラが支えられている。これらの専用施設は、ハラルル貨物の分別・集約拠点として機能し、非認証の公共港湾運営によるギャップを補完しつつ、適正な取扱いを確保している。



名称	Yusen Laemchabang Logistics Center 1 (YLLC1) Group 2 Warehouse # 3 (Yusen Logistics (Thailand) Co., Ltd.)
設立年	2014年
所在地	4XMW+7PJ, Surasak, Si Racha District, Chon Buri 20110, Thailand
説明	主要港であるLaem Chabang港から約20キロメートルに位置するYusenの専用ハラルル施設は、タイ国内で不足している適合インフラへの対応を目的として設立されたものであり、Yusenはこの認証を取得した初の日本系物流事業者である。
ハラルル対応	CICOTハラルル認証
設備	30,000㎡のハラルル適合倉庫を有し、将来的な拡張に備えて追加用地も確保している。
WebサイトURL	https://www.yusen-logistics.com/



名称	SGLT Navanathorn Branch (Sumitomo Warehouse & Logistics Thailand Co., Ltd.)
設立年	1989年
所在地	55/20 Moo 13, Navanakorn IE, Khlong Luang, Pathum Thani 12120, Thailand
説明	バンコク近郊のタイ主要製造回廊に位置し、食品および消費財向けに分離管理された温度管理型倉庫・物流サービスを提供しており、主要輸出企業およびサプライチェーンを支えている。
ハラルル対応	CICOTハラルル認証
設備	最新のトラッキングシステムを備えた4,000㎡のハラルル対応倉庫。
WebサイトURL	https://www.sgl.co.th/

| シンガポール

ハラール認証機関および関連機関

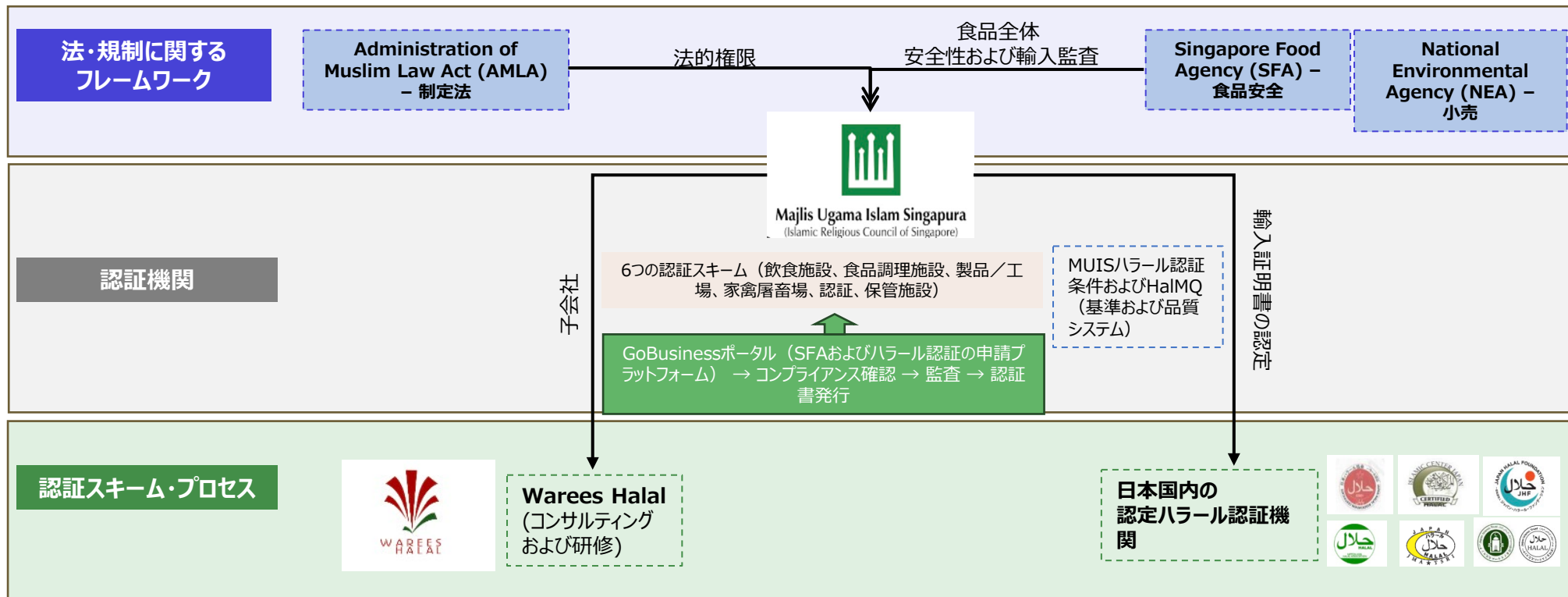
シンガポールにおけるハラール認証は、MUISが監督し、WAREESが支援するとともに、輸入品についてはMUISが認定した外国ハラール認証機関によってシンガポールで有効なハラール認証が付与されている。

ハラール認証機関および関連機関		
分類	名称	説明
ハラール認証機関	The Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS) 	イスラム教徒宗教評議会（MUIS）はシンガポール国内の企業に対してハラール認証を付与する唯一の機関である。認証発行の申請は、GoBusiness Licensing Portalを通じて行わなければならない。また、申請者は申請を提出する前に、MUISハラール認証の全条件を満たしていることを確認する必要がある。申請企業は、認証申請前に3～4か月間の事業運営実績を有していることが求められる*。なお、修正・更新申請は、E-Service Portalを通じて行うことができる。 電話番号：(65) 6359 1199 メールアドレス：info@muis.gov.sg URL：www.muis.gov.sg 住所：Singapore Islamic Hub 273 Braddell Road, Singapore 579702
コンサルティング・研修部門	WAREES Halal Limited (MUIS子会社) 	MUISに対し、ハラール関連のコンサルティング、HalMQ研修、および認証資源管理の分野で支援を行っている。
外国ハラール認証機関	認定外国ハラール認証機関	シンガポール向け輸出製品に対してハラール認証を付与する。肉類、乳製品、加工食品の輸入において必須である。MUISは、認定外国ハラール認証機関（Fハラール認証期間）の公式一覧を公表している。

Source: *Expert Interview, [MUIS \(2025\)](#), [Warees Halal \(2021\)](#).

ハラール認証機関および関連機関（マッピング）

MUISは、イスラム法管理法（Administration of Muslim Law Act, AMLA）に基づきシンガポール国内で唯一のハラール認証権限を有する機関である。Wareesの支援を受けつつ、食品安全に関してはSFAと連携し、輸入に際しては外国ハラール認証機関を認定している。すべての申請はGo Business Licensing Portalを通じて行われる。



Source: [MUIS \(2025\)](#), [Warees Halal \(2021\)](#).

ハラールに関する法律、規制、基準

シンガポールのハラール制度は、イスラム法管理法（Administration of Muslim Law Act, AMLA）の下MUISによって管理されており、ハラール認証条件、HalMQ品質基準、シンガポール食品庁（Singapore Food Agency, SFA）の食品規制によって支えられている。これにより、認証、輸入、国内食品供給のすべての段階において一貫した信頼性と整合性が確保されている。

ハラールに関する法、規制、基準		
分類	名称	説明
法律	Administration of Muslim Law Act (AMLA)	MUISにハラール認証、執行、外国機関の認定を含むイスラム関連事項に関して法的権限を付与する事に関する法律。
規制	Singapore Food Agency (SFA) Food Regulations	食品安全、添加物、表示を対象とし、すべてのハラール認証製品はSFAの要件にて適合する必要があることについて規定している。
基準	MUIS Halal Quality Management System (HalMQ)	2010年以降、ハラール品質システムの導入が義務化されており、原材料の管理、非ハラール製品との隔離、トレーサビリティなどのハラール管理項目を事業運営に統合した基準を示している。
基準	MABIMS Agreement (Brunei, Indonesia, Malaysia, Singapore recognition)	地域的な相互承認枠組み：MABIMSを通じた地域相互承認の枠組みが存在し、MUISによるハラール認証の東南アジア地域での越境受入を促進している。 GCC-シンガポール自由貿易協定：GCC加盟国（クウェート、バーレーン、サウジアラビア、カタール、UAE、オマーン）においてMUIS認証を認めることに関する基準。
基準	MUIS Halal Standards	多様な産業に対応した6種類の認証スキームが設計されており、食品、飲料、レストラン、集中調理施設、工場、輸入、保管および物流を対象としている。基準には原材料や工程等の管理が含まれる。
認証フレームワーク	MUIS Foreign Halal Certification Bodies (Fハラール認証期間s)	2010年以降、ハラール品質システムの導入が義務化されており、原材料、分離、トレーサビリティといったハラール管理項目を事業運営に組み込んでいる。
地域ガイドライン	ASEAN General Guidelines on Halal Food	ASEAN諸国内におけるハラール要件を調和・一致させるための地域的参照基準という形で、MUISによる補足的指針として用いられている。

Source: ASEAN Cooperation in Food, Agriculture and Forestry (n.d.), MUIS (2025), National Archives of Singapore (n.d.), SFA (2025), Singapore Statutes Online (2025), Warees Halal (2021).

ハラール認証の概要

MUISはハラール認証戦略部門（Halal Certification Strategic Unit）を通じてシンガポールのハラール認証を管理しており、HalMQ基準への適合を確保するとともに、6つの認証スキームにおける監査および更新業務を実施している。また、国際的に信頼されるグローバル・ハラール拠点としての認識されている。

権限・ガバナンス	- ハラール認証はMUIS（シンガポールイスラム教評議会）によって管理されている。 - ハラール認証戦略部門が監査、更新、および執行を管轄している。
認証範囲	- 食品、飲料、レストラン、集中調理施設、工場、輸入、保管および物流を対象としている。 6つの認証スキーム（飲食施設、食品調理施設、製品／工場、家禽屠畜場、認証、保管施設）の下で運営されている。 - 国内事業者のみならず、輸出志向型の認証も含まれている。
基準・要件	- イスラーム法（シャリーア）に整合したMUISハラール基準（MHS） およびHalMQに基づいている。 - 原材料のトレーサビリティ、サプライチェーン管理、およびハラール保証システムの導入が求められている。
評価・国際的地位	- MUISのハラール認証はシンガポール国内で広く信頼され、多くの海外市場でも認められている。 - 相互認証スキームにより、外国のハラール証明書は流通前に検証される。 - これにより、シンガポールは世界的なハラール拠点としての地位を確立している。

Source: [MUIS \(2025\)](#).

ハラール認証の概要（認証スキーム）

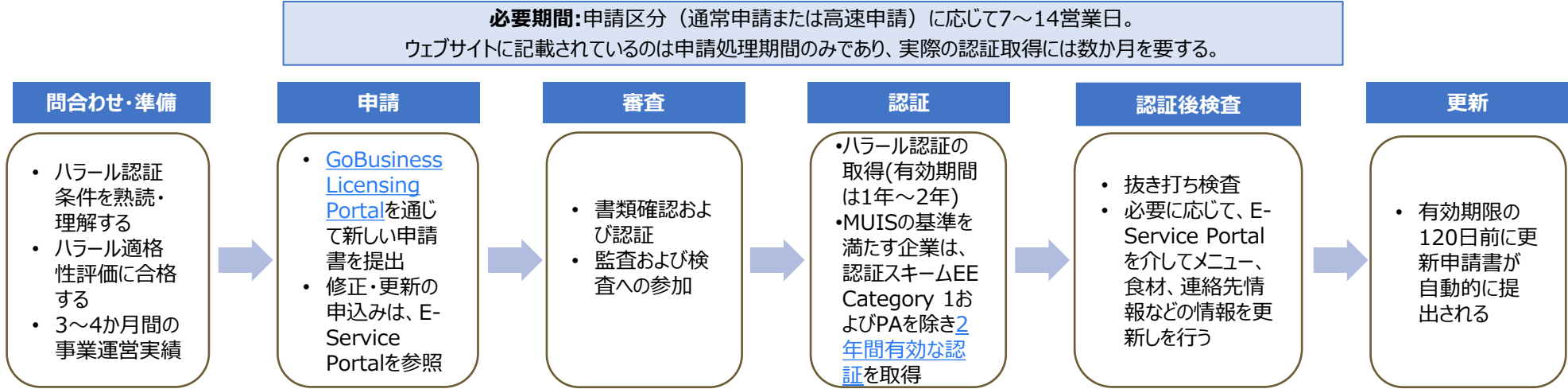
MUISのハラール認証は、すべての製品・サービス・活動を対象とし、認証保有者を規制するとともに、HalMQおよび厳格な監査を通じて、生産・保管・輸入・小売の各物流段階における一貫した信頼性を確保している。

ハラール認証スキーム		
名称	該当項目例	説明
Scheme #1: Eating Establishment (EE) Scheme	レストラン、カフェ、フードコート、屋台	メニュー項目および調理エリアをハラールとして認証する。主要ポジションへのムスリム職員の配置、認可サプライヤーの使用、年次監査が求められる。 注：Eating Establishment category 1では、HalMQおよびハラールチームの要件が免除されるが、オーナー代表者およびムスリムスタッフ1名の任命が必要である。Category 2においてはHalMQの要件を完全に遵守する必要がある。
Scheme #2: Food Preparation Area (FPA) Scheme	調理施設、ベーカリー、工場	小売またはケータリング向け食品の調理を対象とする。HalMQの実施および監査が求められる。
Scheme #3: Product / Whole Plant (PRO/WP) Scheme	包装食品または飲料を製造するメーカー	加工食品・包装食品に適用される。認証は製品単位で行われるが、工場自体の認証は施設全体を対象とする。
Scheme #4: Poultry Abattoir (PA) Scheme	屠畜場	屠畜は訓練を受けたムスリムスタッフによって実施される必要があり、ハラール屠畜ガイドラインを完全に遵守しなければならない。認証はバッチ単位または施設単位で有効とされる。
Scheme #5: Endorsement (EN) Scheme	輸入業者、流通業者、再輸出業者	認定機関による既存の外国ハラール証明書を有する製品に適用される。シンガポールで流通する前に、輸入品がMUIS認定基準を満たしていることを確認する必要がある。請求書および納品書には、ハラール保証担当者による承認が求められる。
Scheme #6: Storage Facility (SF) Scheme	冷蔵倉庫、物流ハブ、配送センター	ハラール製品の固定型および移動型保管を対象とする。非ハラール製品との分離およびサプライチェーンの追跡可能性が求められる。

Source: [MUIS \(2025\)](#).

ハラール認証申請手続き（シンガポールからの申請）

シンガポールのハラール認証プロセスは、準備、申請、審査、認証、認証後検査、および更新で構成されている。



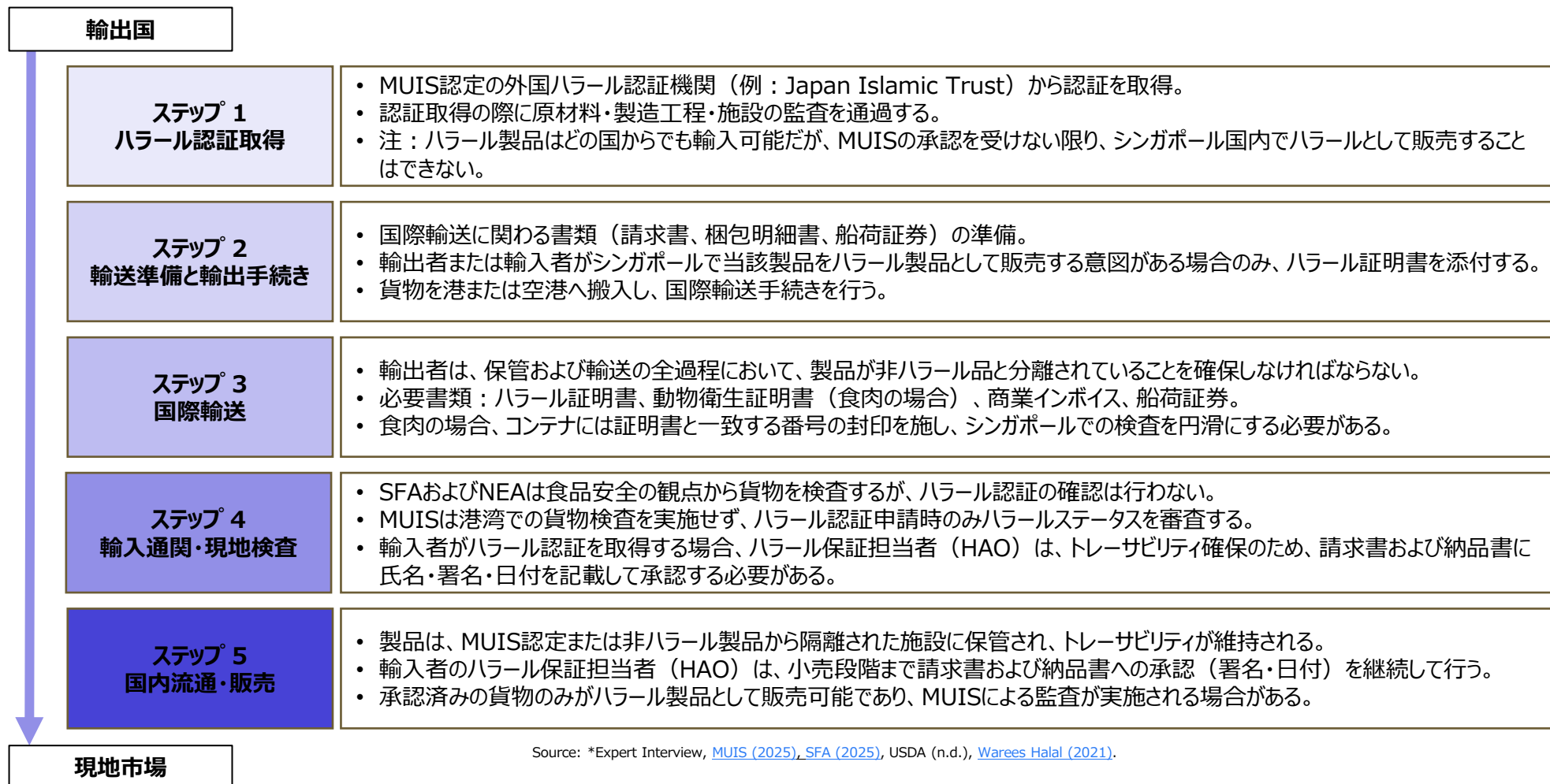
ハラル認証申請手続き（関連費用）

スキームの種類	内容	費用 SGD (GSTを除く)	費用 日本円 (GSTを除く)	備考
申請費用（新規申請）				
申請費用（通常）	通常手続（14営業日）	\$159	18,000円	N/A
申請費用（高速）	高速手続（7営業日）	\$340	39,000円	N/A
家禽（屠畜場）				
家禽屠畜場	1年間有効のハラール認証の発行	\$250	28,000円	選定された新鮮な屠畜家禽の認証を申請する屠畜場に適用される
課金ラベル費用	特定のハラール認証マークの使用	\$0.10	11円	
認証製品の承認				
承認	輸入・輸出・再輸出される製品のうち、ハラール認証が発行されるものに対し出荷ごとに適応	\$288	33,000円	MUISまたはMUIS認定機関によってハラール認証を受けた製品に適用される
	指定されたハラール認証マークの使用を示し、カートン単位で適応	\$0.70	80円	
製品				
製品	200㎡未満から2000㎡超までのあらゆる施設に対し、1年間有効なハラール認証を発行	\$750-\$1,210	85,000円～137,000円	特定製品のハラール認証を望むメーカーに適用される
	製品タイプまたはブランドに対する指定ハラール認証マークの使用	\$40	4,500円	

Source: [Exchange Rates.ORG](https://www.exchange-rates.org/) (1 SGD = 113.48円として計算), [MUIS \(2025\)](#).

輸入品の物流フロー

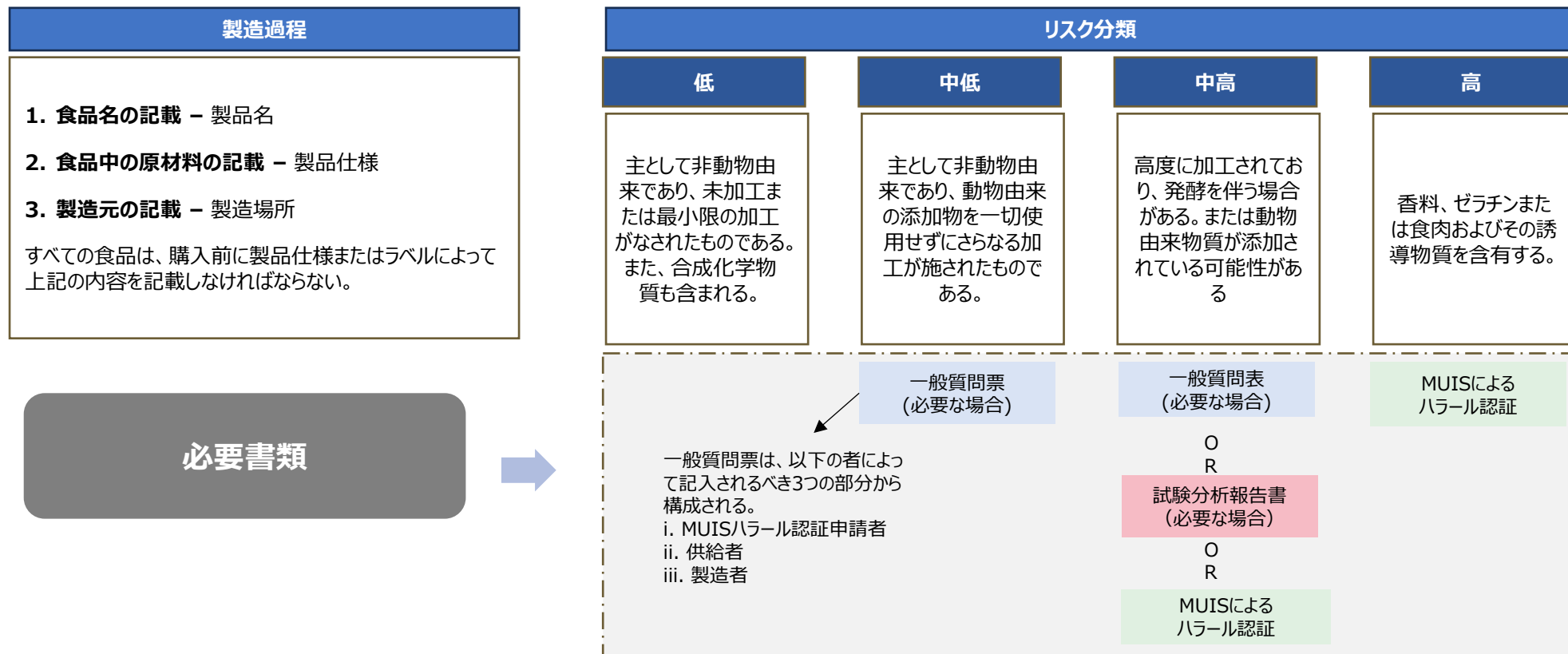
シンガポールにおいてハラール認証は任意である。MUISは港湾での輸入品検査を行わず、食品安全管理はSFAおよびNEAが担当する。製品のハラール管理は企業がMUIS認証を申請した時点でのみ適用され、保管に関しては厳格な規定があるものの、ハラール専用の輸送制度は存在しない。



Source: *Expert Interview, [MUIS \(2025\)](#), [SFA \(2025\)](#), USDA (n.d.), [Warees Halal \(2021\)](#).

ハラル基準を遵守すべき項目（リスク分類）

ハラル認証を取得した製品に関しては、適切な書類による明確な製品仕様およびリスク分類の記載が不可欠である。以下リスク分類は、該当製品がどの程度ハラム成分（ムスリムにおいて禁止されているもの）と関連しているかに基づいて評価されている。



Source: [MUIS \(2023\)](#).

*All items to be supported with product specifications or labels

ハラル基準を遵守すべき項目

加工食品は異なるハラルリスクを伴い、食肉、乳製品、添加物および加工冷凍食品については、より厳格な精査が必要とされる。MUISの認証は一般的には任意であるが、輸入業者がハラル認証を求める場合には必須となる。

分類	例	リスク分類	説明
食肉および食肉加工品	生鮮食肉、鶏肉、家禽肉、加工肉製品、冷蔵カット肉、冷凍食肉	高	食肉およびその誘導体は、常にハラル認証取得の屠畜場での処理、ハラル認証、および完全なトレーサビリティを必要とする。MUISが認定した外国ハラル認証機関のみが受け入れられる。
乳製品	牛乳、チーズ、ヨーグルト、バター、クリーム、乳製品由来原材料	中高	チーズにはレンネット(動物性/植物性)が使用されるため、原料の検証が重要である。
加工食品および一般食品	即席食品、インスタント食品、冷凍食品、缶詰食品、調味料、香辛料	中高	高度に加工されており、発酵または動物由来添加物を伴う可能性がある。
冷凍食品	冷凍食肉、冷凍野菜、冷凍魚	低 / 中低 / 中高 / 高	冷凍食品は基本的に加工度が低いことから、ハラルリスクは種類によって異なる。野菜は低リスク、魚は中リスク、食肉は屠畜要件および非ハラル製品との交差汚染の可能性により高リスクである。
菓子類（焼き菓子を含む）	チョコレート、菓子類、ビスケット、ケーキ、パストリー	中高	ゼラチン、乳化剤、および香料(アルコールベースの場合がある)が使用されている。
調味料	食塩、醤油、食用油	低 / 中低 / 中高	食塩=低リスク、醤油/MSG=中高リスク、食酢=中低リスク。

Source: [MUIS \(2023\)](#).

ハラール基準を遵守すべき項目

MUISは、屠畜から添加物に至るまですべての製品カテゴリーにわたってハラール基準を示している。以下はその一部抜粋。

ハラール基準を遵守すべき項目	説明
イスラム屠畜規則	イスラムにおけるハラール屠畜要件の厳格な遵守が求められる。健康な動物の使用、ムスリム職員による屠畜、祈祷の唱和、血液の完全な排出が必要となる。
アルコール	アルコールまたは酪酐物質の使用または混入は認められない。エタノールを含む香料は、MUIS基準内(香料中 $\leq 0.5\%$ 、最終製品中 $\leq 0.1\%$)に留まらなければならない。
加工(添加物)	すべての原材料および加工工程が、ハラム物質および交差汚染の影響を受けていないことを担保する必要がある。
豚肉	豚肉およびその誘導体(ゼラチン、ラード、酵素、香料)は絶対的に禁止されている。
乳製品/酵素	ハラール屠畜された動物または微生物由来の代替品から得られない限り、非ハラールレンネットおよび動物由来酵素を含まないものでなければならない。
菓子類(ゼラチン/着色料)	ハラールの牛由来または魚由来でなければならない。着色料およびグレーズ剤は、ハラール認証を受けたものでなければならない。
調味料/香辛料	発酵された液体調味料(例:醤油、食酢)は、許容されるエタノール限度を超えてはならない。風味増強剤および抽出物は、ハラール由来でなければならない。
水産物	禁止された種を除き、一般的にハラールである。加工水産物製品は、非ハラールの物流を回避しなければならない。
卵	ハラール動物由来でなければならない。加工において交差汚染の影響を受けてはならない。
飲料	MUIS限度を超えるアルコールベースの香料または非ハラール乳製品を含んではならない。
サプリメント	カプセル、ビタミン、および添加物は、ハラール由来のゼラチン、グリセリン、および安定剤を使用しなければならない。

Source: [MUIS \(2023\)](#).

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

シンガポールでは、食品に使用される食品添加物は、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）が勧告する基準に準拠しなければならない。シュブハ（疑わしいもの）：ハラール（許可）にも非ハラール（禁止）にも分類されない物品または行為を指し、「疑わしいもの」と見なしているため摂取は推奨されない。

シュブハ／疑わしい添加物の例（その原料または製造工程に起因するもの）			検査
着色剤(顔料、染料、天然着色料) 天然色素と抽出物： - リボフラビン/ラクトフラビン/ビタミンB2 - クロロフィル (CI 75810) - クロロフィルの銅錯体 (CI 75810) - カーボンブラック/ベジタブルカーボン	酸、緩衝液、酸味料 有機酸： - 酢酸 - 乳酸 - フマル酸 酸塩： - プロピオン酸ナトリウム - プロピオン酸カルシウム - プロピオン酸カリウム	レシチン類および脂肪酸塩 - 脂肪酸ナトリウム、カリウム、カルシウム塩 - 脂肪酸モノグリセリドおよびジグリセリド - グリセロールのさまざまなエステル 脂肪酸エステル - 脂肪酸ポリグリセロールエステル - ポリリシノール酸ポリグリセロール	事前承認段階： MUISに準拠した臨床検査レポートが必要になる場合がある
甘味料 - ソルビトール/ソルビトールシロップ - グリセロール/グリセリン - ポリデキストロース - エチルアルコール/エタノール	その他添加物 - 可食性骨リン酸塩／骨粉 - ポリリン酸カルシウム - ステアリン酸 - ステアリン酸マグネシウム - グルコノデルタラクトン - トリアセチン／トリアセチン（グリセリン三酢酸エステル） - プロピレングリコール	また、以下の分類に含まれる添加物も該当する：抗酸化剤および抗菌剤、安定剤および増粘剤、ポリオキシエチレン誘導体（ツイーン類）、ソルビタン誘導体（スパン類）。 *フルリストはAnnex Aを参照	
ゲル化剤およびコーティング剤 - 蜜蝋 - シェラック - ゼラチン			
- 上記の添加物について、最終製品をハラールと見なすためにはハラール由来の原料を使用する必要がある。 - シュブハ（疑わしい）添加物については、イスラーム法に則って製造されていることがハラールと認められるための条件である。			

Source: ASEAN (n.d.), [MUIS \(2016\)](#).

事例研究：食肉・食肉加工品

シンガポールにおける食肉のハラール認証は、屠畜、輸入、および保管の各工程における適正なハラール性を保証するものである。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 食肉・食肉加工品は高リスクカテゴリーに分類される
- 要件：
 - 訓練を受けたムスリム職員のみによるハラール屠畜。
 - MUISが認定する外国ハラール認証機関による有効なハラール証明書の保持。
 - 保管・輸送・加工の各段階におけるノンハラール肉との隔離管理。
 - アルコールを含むマリネ液、添加物、保存料の使用の禁止。

ハラール基準・要件

- MUISは、輸入食肉に対して外国ハラール認証機関を認定している。
- 基準にはシンガポールMUISハラール基準（SMHS）への準拠を含む：
 - HalMQシステムの導入（特定の免除対象を除く）。
 - 屠畜工程、飼料、取り扱い方法の監査。
 - 書類要件：各出荷ごとにハラール証明書および獣医／衛生証明書の提出。
- MUISまたは認定外国ハラール認証機関が認証した食肉のみがハラールとして販売可能である。

製造業者への留意点

- 食肉の輸入に際しては、MUIS認定の外国ハラール認証機とのみ提携する。
- 屠畜工程および飼料がMUISハラール基準に適合していることを確かめる。
- アルコールを含むマリネ液や添加物の使用を避ける。
- 各輸出ごとにハラール証明書と併せて獣医／衛生証明書を提出する。
- トレーサビリティ確保のため、認証済みの請求書および納品書を保管する。

製品事例 - 牛肉（和牛を含む）



ハラール基準を遵守すべき項目

- イスラム法（シャリア）に基づく屠畜。
- ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された家畜の肉の使用。
- 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- イスラム法（シャリア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。

市場/販売情報

遵守により、シンガポールの主流小売業(NTUC、Cold Storage、Sheng Siong)および食品市場での流通が可能となる。

事例研究：乳製品

乳製品は動物由来の性質上、ハラール認証が必要(例:酵素や添加物)である。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 乳製品は中高リスクに分類される。
- リスクはチーズ製造に使用されるレンネットに起因する。レンネットはハラール方式で屠畜された動物、または微生物/菜食由来のもでなければならない。
- すべての添加物/香料はMUJS規則に準拠する必要がある。
- 製品は保管、輸送、小売時に分離保管しなければならない。

ハラール基準・要件

- チーズはMUJSまたはFハラール認証期間による認証が必要。
- すべての出荷に以下が必要：
 - Fハラール認証期間からのハラール証明書。
 - 裏付け書類(レンネットおよび添加物の原材料規格書/分析証明書)。
 - 証明書の有効期限:1～2年、更新およびMUJS監査の対象。
 - 承認済み請求書および納品書による追跡可能性の確保。

製造業者への留意点

- レンネットの供給源(微生物、菜食、またはハラール方式で屠畜された動物由来)の確認。
- 添加物/香料がMUJS基準に準拠していることの確保(例:最終製品中のエタノール ≤0.1%)。
- 酵素および乳製品原材料の分析証明書(COA)の保管。
- ハラールと非ハラールの乳製品ライン(例:チーズ、クリーマー)の分離輸入チーズおよび粉乳の継続的監査の実施。

製品事例 – 牛乳



ハラール基準を遵守すべき項目

- ハラール認証を受けた農場・事業者由来の家畜乳の使用。
- ビタミン、安定剤、香料、酸味料等の添加物のハラール由来原料の使用。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準に則った管理および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 使用される乳がハラール動物由来であることの証明の必要性。
- 製造工程で使用する添加物、香料、加工補助剤等のハラール適合性の確認。
- 広く消費される基礎食品であり、加工食品原料としても使用されることによるハラール適合性担保の重要性。

市場/販売情報

ハラール認証牛乳は、NTUC FairPrice、Cold Storage、Sheng Siongなどのシンガポールのスーパーマーケットで広く入手可能。

Source: [MUJS \(2023\)](#).

事例研究：冷凍食品

冷凍食品はコールドチェーン物流全体でハラールを維持するためハラール認証が必須。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 冷凍食品には魚介類、野菜、半調理済み食品、加工肉が含まれる。
- ハラール証明書、製品仕様書、およびコールドチェーン取扱中の分離保管が必要
- リスクレベルは製品により異なる：
 - 単純な冷凍品(野菜、魚介類)は低中リスク。
 - 加工冷凍食品(ナゲット、パティ、餃子)は添加物および混合肉の内容物により中高リスクとみなされる。

ハラール基準・要件

- 認証はシンガポールMUJSハラール基準(HalMQ)に従う。
- 輸入品についてはMUJSまたはFハラール認証期間による認証が必要。
- 基準として以下が求められる：
 - 加工冷凍食品におけるすべての原材料/添加物の申告。
 - ハラール準拠の製造・包装ライン(混合なし)。
 - コールドチェーンおよびサプライチェーンの追跡可能性に関する継続的監査。
 - ハラール保証責任者(HAO)による承認。

製造業者への留意点

- 加工冷凍食品におけるすべての原材料および添加物の申告。
- ハラール専用のコールドチェーン保管および輸送の使用、非ハラール冷凍品との混合回避。
- 包装およびラベル表示がMUJSハラール基準に準拠していることの確保。
- 冷凍食品に使用される調味料、コーティング、香料添加物のサプライヤー監査。
- ハラール保証責任者(HAO)を通じたすべての請求書/納品書の承認。

製品事例 – 鶏肉餃子



ハラール基準を遵守すべき項目

- イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた肉の使用。
- ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された肉の使用。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。
- 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。

認証を要する理由・背景

- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- イスラム法（シャリア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- 冷凍加工食品は使用原材料が幅広く、添加物も多く含むためリスクが高い。

市場/販売情報

ハラール認証鶏肉餃子は、シンガポールのスーパーマーケット、学校食堂、ファストフードチェーンで広く入手可能。

Source: [MUIS1 \(2023\)](#), [MUIS2 \(2023\)](#), [MUIS3 \(2023\)](#).

事例研究：即席食品

インスタント食品は様々な原材料の検証および安全性基準への適合に関する認証が必要。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- ・ 即席食品にはスナック、インスタント麺、インスタントライス、缶詰、コンビニエンスストアで販売される食品が含まれる。
- ・ 要件：
 - 混合原材料(肉、ソース、調味料、香料)。
 - 添加物の多用(乳化剤、安定剤、着色料など)。
 - アルコールベースの香料または動物由来酵素の可能性。
- ・ ハラール証明書、原材料申告、および輸送時の分離保管が必要。

ハラール基準・要件

- ・ 製品は輸入品の場合、MUJSまたはFハラール認証期間による認証が必要。
- ・ 基準として以下が求められる：
 - 即席食品におけるすべての原材料、添加物、香料の申告。
 - ハラール準拠の加工・包装ライン(交差汚染なし)。
 - 承認済み請求書および納品書によるトレーサビリティ。

製造業者への留意点

- ・ 複雑性の高い原材料(例:ソース)に非ハラール含有物がないか確認。
- ・ 乳化剤、安定剤、香料増強剤の検証。
- ・ アルコールベースの香料がMUJSファクトワ制限内であることの確保。
- ・ 交差汚染防止のため製造ラインがハラール専用または適切に洗浄されていることの確保。
- ・ 混合原材料輸入品の完全な追跡可能性文書の保管。

製品事例 – インスタント麺



ハラール基準 を遵守すべき 項目

- ・ 乾燥肉など動物由来原材料を使用している場合、ハラール基準に則った農場および原産地で飼育され、イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた家畜の肉の使用。
- ・ 特に調味料袋に含まれる肉エキス、風味増強剤、アルコールベースの香料、油、乳化剤、安定剤などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する 理由・背景

- ・ 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。
- ・ 調味料パックやトッピング等の付属原料における動物由来成分およびアルコール含有リスク。
- ・ 消費量が多いことから消費者信頼確保の重要性。

市場/販売情 報

NTUC FairPriceなどのスーパーマーケットで幅広く販売されている。

Source: [MUJS1 \(2023\)](#), [MUJS2 \(2023\)](#), [MUJS3 \(2023\)](#).

事例研究：菓子類

菓子類はゼラチン、乳化剤等を含む可能性が高いためハラール認証が必要。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 菓子類は中高リスクに分類され、チョコレート、飴、ケーキ、ビスケット、パストリーが含まれる。
- 要件：
 - ゼラチンはハラール由来でなければならない。
 - 乳化剤(E471/E472)は植物由来またはハラール動物由来であることの検証が必要。
 - アルコールベースの香料はMUJSファクトリ制限内でのみ許可(香料中≤0.5%、最終製品中≤0.1%)。
 - 乳製品原材料(粉乳、ホエイ、クリーム)はハラール認証が必要。

ハラール基準・要件

- 菓子類は輸入品の場合、MUJSまたは承認されたFハラール認証期間による認証が必要。
- 申請においてすべての添加物、乳化剤、香料を申告しなければならない。
- 乳製品、乳化剤、ゼラチンについてはハラール証明書および裏付け書類が必要。
- 認証の有効期限は1～2年、更新および監査の対象。
- 承認済み請求書および納品書によるトレーサビリティが義務付けられる。

製造業者への留意点

- ゼラチンの原材料の検証(ハラール牛/魚由来でなければならない)。
- 乳化剤(E471、E472)が植物由来またはハラール動物由来であることの確認。
- アルコールベースの香料の監視(MUIS制限への準拠が必要)。
- 乳製品原材料(粉乳、ホエイ、クリーム)のハラール認証確認。
- すべての菓子輸入品について承認済み請求書および納品書の保管。

製品事例 – チョコレート菓子



ハラール基準を遵守すべき項目

- ゼラチン、乳化剤、香料、使用される乳製品（粉乳、ホエイ、クリーム）は、ハラール認証を受けた原材料を使用する必要がある。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合。

認証を要する理由・背景

- ゼラチン、乳化剤、香料等の動物由来添加物使用の可能性。
- 乳製品原料等の動物由来原材料を含むことによるハラール適合性確認の必要性。
- 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。

市場/販売情報

NTUC FairPrice、Cold Storage、Giantなどシンガポールのスーパーマーケットで広く販売されている。

Source: [MUJS1 \(2023\)](#), [MUJS2 \(2023\)](#), [MUJS3 \(2023\)](#).

事例研究：調味料

調味料は動物由来の成分や原材料を含む可能性が高いため、ハラール認証が必要

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 調味料には醤油、オイスターソース、ケチャップ等が含まれ、原材料により中リスク/中高リスクに分類される。
- 要件：
 - 醤油および酢は発酵由来のエタノールを含む可能性があり、MUJSファクトワ制限内(製品中 $\leq 0.5\%$ 、最終食品中 $\leq 0.1\%$)である場合のみ許可。
 - オイスター/魚醤は魚介エキスの供給源を申告しなければならない。
 - マヨネーズは非ハラール卵または乳化剤(E471/E472)を含む可能性がある。
 - 調味料パウダー:動物由来の香料増強剤またはアルコールベースのキャリアを含む可能性がある。

ハラール基準・要件

- 調味料は輸入品の場合、MUJSまたは承認されたFハラール認証期間による認証が必要。
- 発酵製品の詳細、添加物、および動物由来原材料を申告しなければならない。
- 出荷にはハラール証明書および裏付け書類が必要 認証の有効期限は1~2年、継続的適合のための監査あり。
- 承認済み請求書および納品書によるトレーサビリティの維持。

製造業者への留意点

- 醤油、酢、その他の発酵製品のエタノール含有量確認(製品中 $\leq 0.5\%$ 、最終食品中 $\leq 0.1\%$)。
- 魚介エキス(例:オイスターソース、魚醤)がハラール由来であることの検証。
- マヨネーズにハラール認証卵および乳化剤が使用されていることの確保。
- 調味料パウダーにおける香料増強剤またはアルコールベース含有の検証。
- すべての出荷品にハラール証明書および原材料規格書を添付。

製品事例 – 醤油



ハラール基準を遵守すべき項目

- 発酵工程は、アルコール（エタノール）が生成されないよう監視する必要がある。
- 大豆、風味増強剤、保存料、添加物などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 発酵によるアルコール生成のリスクが高い。
- 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。
- 消費量が多いことから消費者信頼確保の重要性。

市場/販売情報

NTUC FairPrice、Cold Storage、Giantなどシンガポールのスーパーマーケットで広く販売されている

Source: [MUJS1 \(2023\)](#), [MUJS2 \(2023\)](#), [MUJS3 \(2023\)](#).

輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件

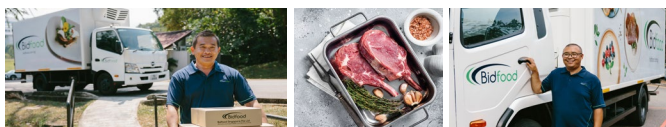
シンガポールにおいてMUIS認証は任意である。シンガポール食品庁(SFA)/国家環境庁(NEA)が輸入を監督する一方、外国ハラール認証機関の認定、認証済み保管施設、およびHAOが承認するトレーサビリティによってハラールが担保されている。

	通関	保管	輸送	販売
スキーム	Endorsement Scheme #5	Storage Facility Scheme #6	Eating Establishment #1, Food Preparation Area #2, PRO/WP #3	Eating Establishment #1, Product Scheme #3
説明	- 外国ハラール認証機関は、MUIS認定を受けていなければならない - 食肉処理施設、製品、包装日付/書類は、貨物と一致しなければならない - ハラール保証責任者/ムスリム職員による承認が必要 - 非適合品をハラール品と混合してはならない	- 物理的隔離:ハラール/非ハラールの保管区域を明確に分ける必要がある - 個別の取り扱い設備、衛生管理(HalMQ必須)が必要 - ハラール倉庫の認証取得 - 詳細な在庫および追跡記録が必須	- ハラール専用車両は必須ではない* - 密封/包装されていれば非ハラール製品との混載が許可される* - 車両にハラールロゴを表示する場合、ハラール品のみを輸送しなければならない* - 職員/運転手のハラール要件に関する理解が必要である	- 小売/配送センターにおけるハラール製品専用ゾーンの設置 - ハラール製品管理を目的とした最低2~3名のムスリム職員の配置 - ハラール製品への明確なラベル表示、隔離および監査証跡が必要 - ハラール製品の販売および移動の追跡
管轄当局	SFA: 輸入食品の安全性および文書管理を行う MUIS: 港湾には立ち会わない。ハラール認証は、輸入業者がMUISにハラール認証を申請した場合にのみ適用される	MUIS: 保管施設スキーム SFA: 倉庫食品安全ライセンス付与および検査	MUIS: 食品調製施設(FPA)認証の監督 SFA: 輸送衛生、車両許可	MUIS: 飲食施設/製品制度 NEA: 食品小売規制 SFA: 食品安全
実務対応事項	- 検査用にすべての証明書/インボイス提出 - 承認された書類がHAOによって署名/押印されていることを確認 - 非適合品の隔離	- 認証を受けたハラール保管業者のみを使用 - 職員の研修 - 正確な記録維持 - トレーサビリティを目的としたバーコード/スキャンシステムの導入	- 車両の清掃/衛生管理記録の維持 - 車両ID、運転手、運行の記録 - トレーサビリティを目的とした出荷および文書の記録	- 店舗内で見える形でハラール認証を掲示 - 配送/小売におけるハラール/非ハラール製品の分離 - インシデント記録の維持
ソース/参考資料	MUIS Import Procedures & Endorsement SFA Import Guidelines	MUIS Storage Facility Scheme Overview SFA Warehouse Standards	MUIS Food Preparation Area (FPA) Scheme SFA Transport Compliance	MUIS Eating Establishment & Product Schemes NEA Food Retail

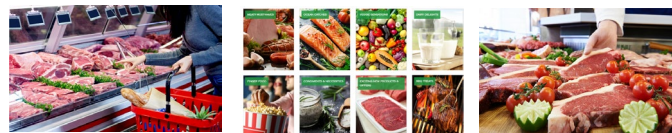
Source: *Expert Interview, MUIS (n.d.), NEA (n.d.), SFA (n.d.).

ハラール物流に対応した現地企業

MUISは、倉庫保管、輸送、流通の各段階におけるコンプライアンスを確保するため、ハラール物流に関する指針および認証制度を強化している。これにより、シンガポールはアジアおよび中東地域における主要なハラールハブとしての地位を確立している。



企業名	Bidfood	
設立年	1948年	
所在地	232 Pandan Loop Singapore 128420	
ハラール対応	MUISによるハラール認証	
対象物流範囲	保管、輸送、流通	
対象製品分類	食肉(赤肉)、家禽肉、水産物、ベーカリー製品、乳製品、菓子類、貯蔵食品、調味料、フィンガーフード、飲料	
施設・設備	配送センター	敷地面積5,406㎡
展開情報	ホテルおよびクラブ、レストラン、カフェ、ベーカリー、クイックサービスレストラン、フードコートおよびホーカーセンター、小売スーパーマーケットおよび電子商取引プラットフォーム、施設給食および航空機内食事業者など幅広い顧客基盤を抱えている。	
URL	https://www.bidfood.com.sg	

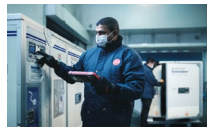


企業名	Lim Traders	
設立年	1983年	
所在地	16 Chin Bee Road, Singapore 619826	
ハラール対応	MUISによるハラール認証、HACCP認証 (H2005-0093)	
対象物流範囲	食肉加工品の冷凍、加工、流通、輸入	
対象製品分類	食肉(赤肉)、家禽肉、水産物、付加価値製品、加工食品	
施設・設備	集中調理施設	食品サービス施設、食肉処理場、冷蔵保管施設
展開情報	ホテル、レストラン、食品チェーンなどに展開	
URL	https://www.thehalalmeatspecialist.com/	

Source: Respective Company Websites

ハラルルに対応した現地インフラ

シンガポールのハラルル物流には、ハラルル認証を取得したSATS社の生鮮品ハブや、PLG社が運営するハラルル対応倉庫および保税フリーゾーン（FTZ）施設が含まれており、それぞれTuasおよびChangi近郊に位置している。



名称	SATS Coolport @ Changi Airport
設立年	2009年
所在地	SATS Airfreight Terminal 2, Changi Airport, Singapore
説明	シンガポールに拠点を置く世界最大級の航空貨物取扱会社で、貨物輸送、グランド処理、飲食供給などを含む統合型インフラサービスをアジア太平洋地域で展開している。また、アジア太平洋地域初のハラルル認証を受けた生鮮食品の航空貨物ハブである。
ハラルル対応	中東市場向け生鮮品の取扱いにおいて、MUIS（シンガポール・イスラム教理事会）による完全なハラルル認証を取得。
設備	- 航空貨物生鮮品取扱施設、冷蔵倉庫、港湾施設を保有。 - HACCP準拠設計による食品安全管理体制を整備し、温度モニタリングシステムを導入。24時間体制で運用。 - ハラルル製品向けの物理的分離システムを導入し、フリートレードゾーン（FTZ）内に専用加工エリアを設置。 - 多層温度帯管理（-28℃～18℃）に対応し、多様な品目を取扱可能。 - ハラルル専用の取扱システムを備え、生鮮水産物・食肉・青果物向けの特許コールドチェーン設備を導入。
WebサイトURL	www.sats.com.sg (Government-endorsed facility operated by SATS)



名称	PLG Logistics Singapore (Tuas Mega Seaport Complex)
設立年	2000年
所在地	31 Tuas South Link 4, Singapore 636834 (Headquarters)
説明	Tuasの旗艦倉庫を含む総面積約12万平方メートルの倉庫を保有し、SFA認証やハラルル保管に対応している。また、食品・冷凍・危険物など多様な貨物を扱う高機能物流施設も備えている。
ハラルル対応	サプライチェーン全体でハラルル基準（完全準拠）に準拠しており、SFA（シンガポール食品庁）の食品取扱認証を取得済み。
設備	- 倉庫複合施設、冷蔵倉庫、輸送、港湾物流施設。 - Tuas Mega Seaport に大規模一体型の保管施設を保有。 - 全6拠点で合計約12万㎡（130万平方フィート）の倉庫スペースを保有（旗艦拠点：6万5,000㎡＋賃借倉庫5棟）。 - 交差汚染防止システム。
WebサイトURL	https://www.plg-logistics.com/singapore

Source: Respective Company Websites

| サウジアラビア

ハラル認証機関および関連機関

シャリーア、安全性、健康、およびグローバル要件への準拠を保証するため、国際、地域、およびサウジアラビアにおける各当局によってハラル認証が監督されている。

ロゴ	分類	名称	説明
	地域統括当局	Gulf Cooperation Council (GCC)	湾岸協力会議（GCC）は湾岸諸国の政治的枠組みである。統一されたハラルおよび貿易政策のため、GSOやGACなどの技術組織を設立。
	基準制定機関	Gulf Standardization Organization (GSO)	湾岸標準化機構は湾岸全域のハラルおよび食品基準、輸入品の適合性に関する主要な参照基準を策定している。
	基準・認定機関	GCC Accreditation Center (GAC)	湾岸認定センターは世界中のハラル認証機関を認定する機関である。証明書は、GACによって認定された機関により発行された場合のみGCCで有効となる。
	規制機関	Saudi Food & Drug Authority (SFDA)	サウジ食品医薬品庁は食品および医薬品のハラル準拠に関する国家規制機関。輸入品のハラル認証を監督し、サウジアラビアハラルセンター（SHC）を運営。
	規制機関	Saudi Standards, Metrology & Quality Organization (SASO)	サウジアラビア標準計量品質機構はGSOと整合したサウジ基準を発行する。輸入に必要な適合証明書のためのSABER（サウジアラビア政府が運営する製品適合性評価および輸入管理のためのオンライン登録システム）プラットフォームを運営。
	基準・認定機関（国際）	Standards & Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC)	イスラム諸国標準・計量機関は加盟国向けにイスラムおよびハラル基準を策定している。GCC諸国およびサウジアラビアは、グローバル参照基準としてSMIIC基準を使用。
	ハラル認証機関（国際）	Foreign Halal Certification Bodies (FHSBs)	輸出国における独立した認証機関（例：JAKIM、MUI、日本ハラル協会）。GSOに基づきGACによって認定され、SFDAによって承認されなければならない。

ハラル認証機関および関連機関（枠組み概要）

サウジアラビアにおけるハラル認証はSFDAによって監督され、GCC規制およびGSO基準と整合している。



GCC



هيئة التقييس
للمجلس التعاون دول الخليج العربية
GCC Standardization Organization



الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

- サウジアラビア王国は、中東6カ国で構成される湾岸協力会議 (GCC)のうち最も影響力のある加盟国である。
- GCC加盟国は、湾岸標準化機構(GSO)の下で規制および法律を制定。
- GSO技術規制は準拠が義務的であるが、GSO基準は任意でありベンチマークとして機能。
- サウジアラビアは独自の規制枠組みを維持しているが、GSO技術規制にも準拠し、GCC諸国で仕様を調和させるためGSO基準を採用している。

- 申請はSFDAまたはSFDA認定のハラル認証機関を通じて提出される。
- 対象スキーム:農業、食品加工、ケータリング、小売・輸送、補助サービス、生化学。
- 認証は製品ごとに実施され、年次更新が必要。新しい包装/サイズに変更する場合でも再度認証が必要。

認証スキーム

- 1. 農業:a) 動物の飼育 b) 植物の栽培
 - 家畜の飼育および農業
- 2. 食品および飼料加工:a) 食品製造 b) 動物飼料流通
 - 食品生産、動物屠畜、および飼料生産
- 3. ケータリング
 - 消費用途食品の調理、保管、配送
- 4. 小売、輸送、保管:a) 流通 b) 輸送および保管サービスの提供食品の物流取扱い
- 5. 補助サービス:a) サービス b) 食品包装および包装材の生産 c) 機器製造
 - 食品生産に関連する二次活動
- 6. 生化学:(生物)化学品の生産
 - ビタミン、酵素、ミネラル、肥料などの化学品生産
 - 皮革製品、化粧品等

Source: [GAC \(2025\)](#), [GCC \(2016\)](#), [GSO \(2025\)](#), [QIMA \(2025\)](#), [SFDA \(2024\)](#).

ハラールに関する法律、規制、基準（1/2）

GSO/SFDAが発行するハラール基準は、輸出業者、認証機関、およびサプライチェーン全体を対象とし、シャリーア法、食品安全、およびGCC要件への準拠を保証している。

食品輸入業者の必須要件	
GSO 993:2015 - イスラム方式に基づく屠畜要件	- 動物および家禽の屠畜に関するルールを規定。 - GACによる認定およびSFDA/SASOによる承認を受けたハラール認証機関の下、食肉輸出業者および屠畜場に適用される。
GSO 2055 1:2015 - パート1 ハラール食品の一般要件	- ハラール食品(食肉、乳製品、飲料、加工食品)の一般要件を規定。 - 動物由来の製品および動物由来成分を含む食品のすべての製品に適用され、GACによる認定およびSFDA/SASOによる承認を受けたハラール認証機関の下で実施される。
認証機関についての基準	
GSO 2055-2:2021 - パート2 認証機関の一般要件	- ハラール認証機関の要件を規定。 - GACによる認定およびSFDA/SASOによる承認を受けたハラール認証機関に適用される。
GSO 2055-3:2021 - パート3 認定機関の一般要件	- ハラール認定機関を認定するための枠組み。 - SFDA/SASOによって承認された認定機関(例:GAC)に適用される。
サプライチェーン・物流基準	
GSO OIC/SMIIC 17-1:2024 - ハラール供給チェーン管理システム - パート1: 輸送	- 輸送におけるハラール準拠の一般要件。 - 認定されたハラール認証機関の監督下にある物流事業者に適用される。
GSO OIC/SMIIC 17-2:2024 - ハラール供給チェーン管理システム - パート2: 保管倉庫	- 保管倉庫におけるハラール準拠の一般要件。 - 認定されたハラール認証機関の監督下にある倉庫事業者に適用される。
GSO OIC/SMIIC 17-3:2024 - ハラール供給チェーン管理システム - パート3: 小売販売	- 小売販売におけるハラール準拠の一般要件。 - 認定されたハラール認証機関の監督下にある小売業者に適用される。

Source: [GSO \(2025\)](#), [SFDA \(n.d.\)](#).

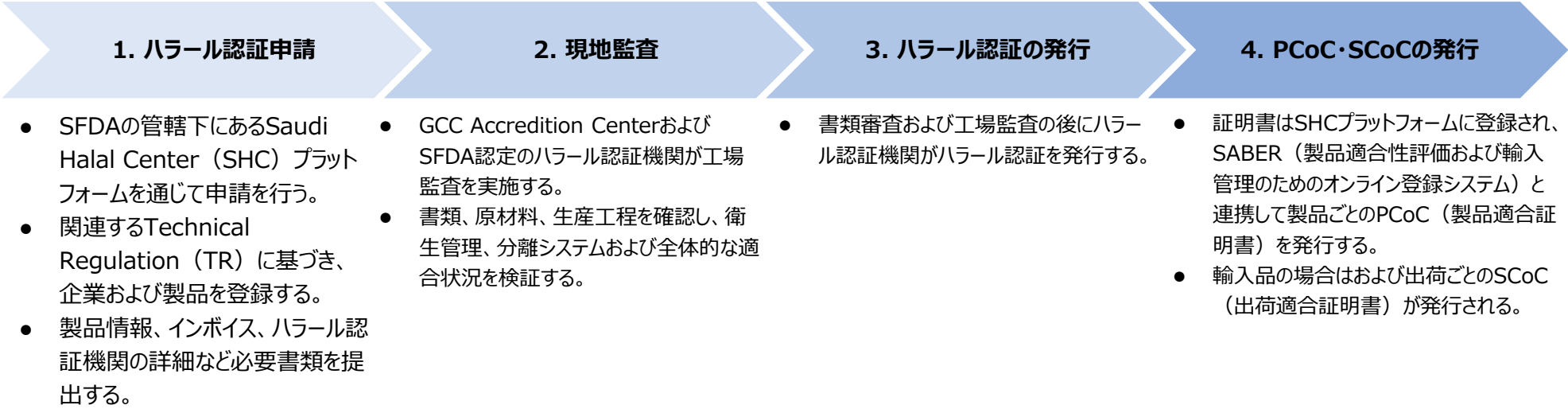
ハラールに関する法律、規制、基準（2/2）

GSO/SFDAが発行するハラール基準中には、特定の製品を扱う事業者に対して適用される基準や、ハラールそのものの定義に関する基準やハラールを担保するための政府に対する基準なども存在する。

特定基準	
GSO 2055-4:2021 – パート4ハラール化粧品およびパーソナルケア要件	- 化粧品およびパーソナルケア製品のハラール要件を規定。 - GACによる認定およびSFDA/SASOによる承認を受けたハラール認証機関の下、化粧品およびパーソナルケア製品の輸出業者に適用される。
GSO 2651:2021 – 皮革 – 皮革なめしに関するハラール要件	- シャリーア法に準拠したなめし革のハラール要件を規定。 - GACによる認定およびSFDA/SASOによる承認を受けたハラール認証機関の下、皮革生産者および輸出業者に適用される。
GSO 2781:2024 – ハラール食用ゼラチン – 要件および試験方法	- ハラール食用ゼラチンの要件および試験方法。 - GACによる認定およびSFDA/SASOによる承認を受けたハラール認証機関の下、皮革生産者および輸出業者に適用される。
GSO 2670:2021 – ハラール製品: 動物の骨・皮・毛の使用	- ハラール製品における動物由来素材の使用に関する要件を提供。 - GACによる認定およびSFDA/SASOによる承認を受けたハラール認証機関の下、食品および原材料に適用される。
GSO 2652:2021 – ハラール包装 – 一般ガイドライン	- 交差汚染回避のためのハラール包装要件を規定。 - GACによる認定およびSFDA/SASOによる承認を受けたハラール認証機関の下、ハラール包装を取り扱う企業および製造業者に適用される。
その他基準	
GSO 2703:2022 – イスラムおよびハラールの原則：用語	- 統一されたハラールの定義および解釈。 - GCC諸国の規制当局および検査官に適用される。
GSO 2780:2024 – ハラール関連職業：一般要件	- ハラール専門家(検査官/監査員)の要件を規定。 - 適切な訓練および専門家の能力を確保を目的とし政府当局および認定機関に適用される。

ハラール認証申請手続き（サウジアラビアから申請）

サウジアラビアにおけるハラール認証は、SFDA、SASO、GACの各機関による登録、監査、認証、および輸入管理を要する。



ハラール認証申請手続き（関連費用）

サウジアラビアにおけるハラール認証には、輸入承認のための製品登録、適合証明書、および関連手数料が含まれる。

必要事項	機関 / プラットフォーム	スコープ / 対象	費用 (SAR)	費用 (日本円)	タイムライン	有効期限 / 更新
登録 (SHC)	SFDA / Saudi Halal Center	輸入通関前にハラール認証製品の登録が義務付けられる。	1,000-5,000 (製品ごと)	約40,000~200,000	登録時	年次
製品適合証明書 (PCoC)	SABER (SASO)	市場参入前に各製品に必要。	300-500 (製品ごと)	約12,000~20,000	10-14営業日	製品ごとに1年間有効
出荷適合証明書 (SCoC)	SABER (SASO)	通関時のすべての出荷に必要。	300-500 (出荷ごと)	約12,000~20,000	1-3営業日	出荷ごと
ラベリング・翻訳	SHC / SASO	アラビア語ラベル、ハラールマーク、認証済み証明書。	ベーシック: 1,500~3,000 テクニカル: 3,000~5,000 (推定)	ベーシック: 60,000~120,000 テクニカル: 12,000~200,000 (推定)	製品により異なる	N/A
ラボ試験 (必要な場合)	SFDA / 認定ラボ	SFDAが要求する場合の追加検査用。	ベーシック: 3,000~5,000 コンプレックス: 7,000~10,000 (推定)	ベーシック: 120,000~200,000 コンプレックス: 280,000~400,000 (推定)	製品により異なる	N/A

輸入品の物流フロー

サウジアラビアの輸出では、認証・輸送・通関の各段階にボトルネックが存在する。円滑なハラール認証と流通のためには、プロセスにおける一貫した管理体制が不可欠である。

輸出国

ステップ1 ハラール認証の取得

- SFDAによって承認されたハラール認証機関からの認証を取得。
- 製品製造施設および原材料の監査。
- プラットフォーム: サウジハラールセンター (SHC) - 食品および動物製品のみ。
- ボトルネック: 監査の遅延/不完全な準拠。

ステップ2 出荷準備・輸出手続き

- SABERで製品および出荷を登録。
- ハラール証明書(該当する場合)、インボイス、梱包リストをアップロード。
- PCoC(製品ごと)とSCoC(出荷ごと)が発行される。
- ボトルネック: 書類の不備

ステップ3 国際輸送

- 海上/航空便にサウジアラビアに商品を発送。
- SABERはFASAHと連携し、税関での事前チェックを実施。
- ボトルネック: 港の混雑/物流の遅延/SCoCの不備。

ステップ4 輸入通関・現地検査

- 税関前にSABER経由でSCoCを提出。
- SFDAによる検査、サンプリング、試験室検査。
- ボトルネック: 再検査の遅延/試験室検査の不合格。

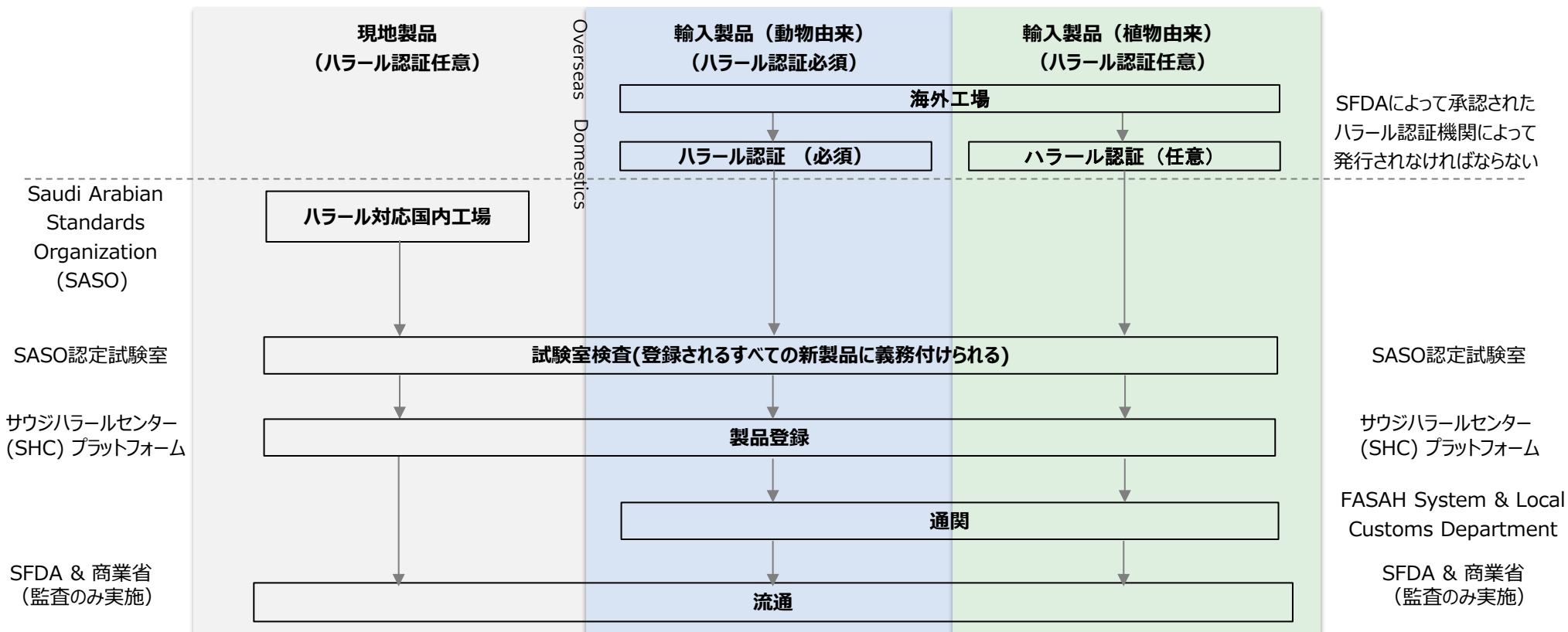
ステップ5 国内流通・販売

- 国内流通および小売開始。
- 商品の通関完了 → 流通業者および小売チャネルへ。
- ボトルネック: 現地承認の遅延、流通の保留。

現地市場

輸入品の物流フロー（マッピング）

すべての国内製品および輸入製品は、試験室検査および登録を受けなければならない。ハラール認証は動物由来の輸入製品には義務付けられるが、国内製品および植物由来の輸入製品については任意である。



ハラル基準を遵守すべき項目

すべての動物由来製品および動物由来成分を含むあらゆる食品にハラル認証が義務付けられる一方、植物由来製品およびその他の分類には推奨されているが任意である。

ハラル基準を遵守すべき項目	例	説明
食肉・食肉加工品	生肉、鶏肉、食肉加工品、冷凍肉	すべての食肉、家禽製品、食肉加工品に認証が義務付けられる。
乳製品	牛乳、チーズ、ヨーグルト、バター、クリーム、乳製品由来の原料	純粋な乳製品には認証は義務付けられないが、動物由来添加物が使用される場合は義務付けられる。
加工食品・即席食品	調理済み食品、インスタント食品、缶詰	動物由来成分を含む場合、認証が必要である。
冷凍食品	冷凍肉、冷凍野菜、冷凍魚、冷凍加工品	冷凍食肉および食肉加工品には認証が義務付けられるが、一般的な冷凍野菜、および動物由来成分で加工されていない魚介類には任意である。
菓子類（焼き菓子を含む）	チョコレート、スイーツ、ビスケット、ケーキ	動物由来成分を含む製品については認証が義務付けられるが、植物由来製品については任意である。
調味料・油類	食塩、醤油、油	動物由来添加物を含む調味料、香辛料、および油類には認証が義務付けられる一方、植物由来製品については任意である。
飲料	ジュース、ソフトドリンク、エナジードリンク、フレーバー人工飲料粉末	動物由来成分を含む製品については認証が義務付けられている。
ナッツ・種類	ヘーゼルナッツ、アーモンド、ピスタチオ、カシューナッツ、クルミ	動物由来添加物で加工されている場合には認証が義務付けられている。

ハラール基準を遵守すべき項目

以下はサウジアラビアにおいてハラール認証によりハラール性の担保が必要となる要因である。

ハラール基準を遵守すべき項目	説明
イスラーム式屠畜規定	動物はイスラームの規定に従い、認可された監督のもとで屠畜されなければならない。
アルコール	製造工程のいかなる段階においても、アルコールや酪酐性物質の使用または混入は認められない。
加工	施設はハラーム物質（禁止物質）を含まず、交差汚染を防ぐために厳格に分離されていなければならない。
動物由来成分	ハラール由来の原料（例：ゼラチン、レンネット、酵素）のみが使用可能。
豚由来成分による汚染	製品は豚肉、血液、その他豚由来成分を一切含んではならない。
輸送	専用の清掃済みハラール車両を使用し、交差汚染防止を目的とした証明印をつける必要がある。
保管	ハラール／非ハラールの製品保管区域を分離し、衛生および温度管理を徹底する。

事例研究：食肉・食肉加工品

食肉および食肉加工品のハラール認証により、シャリーアに基づく屠畜規則への適合性やハラム物質との汚染を防止が保証されており、サウジアラビアおよびGCC諸国市場における消費者の信頼構築につながっている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 施設内での専用のハラール生産ラインの設置および非ハラール製品との分離。
- 使用するすべての原料および抽出成分。
- 屠畜場における処理過程および屠畜時の動物の生存・良好な健康状態。
- ハラール製品と非ハラール製品を完全に分離した保管。

ハラール基準・要件

- ハラール基準：GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）、GSO 993:2015（動物屠畜要件）に基づき、ハラール認証が必須となっている。
- 一般および技術基準：基準は製品分類や加工方法によって異なる（[GSO/SFDAの基準一覧](#)）。
- 衛生証明書：製品ごとに衛生証明書の取得が必要（[衛生証明に関する製品一覧](#)）。

製造業者への留意点

- 日本イスラーム文化センター（SFDA認定機関）からハラール認証を取得する。
- 衛生管理および安全な操業を確保するために、[GMP](#)（適正製造基準）を導入する。
- [HACCP](#)原則または同等のシステムに基づく食品安全マネジメントシステムの構築。
- ハラール認証および食品安全要件に関して、GSOおよびSFDAの基準に適合させる。

製品事例 – 牛肉（和牛を含む）



ハラール基準を遵守すべき項目

- イスラム法（シャリーア）に基づく屠畜。
- ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された家畜の使用。
- 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- イスラム法（シャリーア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Dark Cow Trading Companyにより、杉本本店の和牛が流通している。

事例研究：冷凍食品

冷凍食品のハラール認証により原料、製造工程、コールドチェーンがハラール基準に適合していることが保証されている。製品が何から作られたかによりハラール認証が必要になる場合がある。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 冷凍食品には、水産物、野菜、半調理品、食肉加工品が含まれ、これらの原料はすべてハラール由来でなければならない。
- 動物由来成分を含む製品である場合、ハラール認証が必須
- コールドチェーン全体での交差汚染の防止および隔離管理
- 豚由来酵素およびアルコールの含有

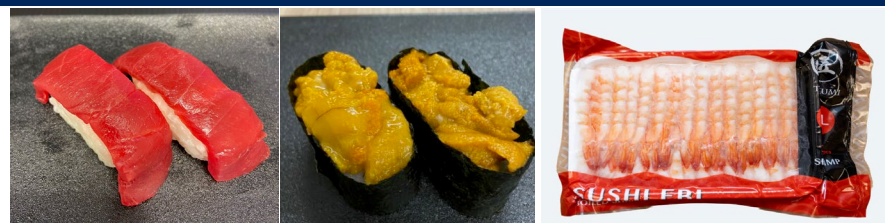
ハラール基準・要件

- ハラール基準：GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）、GSO 993:2015（動物屠畜要件）に基づき、製品が動物由来であるまたは動物由来成分を含む場合にはハラール認証が必須となる。
- 一般および技術基準：基準は製品分類や加工方法によって異なる（[GSO/SFDAの基準一覧](#)）。
- 衛生証明書：製品ごとに衛生証明書の取得が必要（[衛生証明に関する製品一覧](#)）

製造業者への留意点

- 動物由来の製品または動物由来成分を含む場合には日本イスラム文化センター（SFDA認定機関）からハラール認証を取得する。
- 衛生管理および安全な操業を確保するために、[GMP](#)（適正製造基準）を導入する。
- [HACCP](#)原則または同等のシステムに基づく食品安全マネジメントシステムの構築。
- ハラール認証および食品安全要件に関して、GSOおよびSFDAの基準に適合させる。

製品事例 – 冷凍寿司



ハラール基準を遵守すべき項目

- ハラール魚介類の使用。
- 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- 生産、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- 冷凍加工食品は使用原材料が幅広く、添加物も多く含むためリスクが高い。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

日本水産株式会社の冷凍寿司食品がSealand Food Co., Ltd.により流通・販売されている。

Source: [JIT \(n.d.\)](#), [GCC \(2016\)](#), [GSO \(n.d.\)](#), [SFDA \(n.d.\)](#).

事例研究：即席食品

インスタント食品のハラール認証により、複雑な製造工程および添加物、香料がハラール基準に適合していることが保証されている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- すべての香料、調味料、添加物、抽出原料はハラール認証を受けていなければならない。
- 同時に包装されている調味料パックに使用されるゼラチン、乳化剤、酵素もハラール基準に適合している必要がある。
- 製造施設および包装ラインにおける交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

- ハラール基準：ハラール認証は必須ではないが、動物由来成分を含む場合にはGSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）に基づき認証が必要となる。
- 一般および技術基準：基準は製品分類や加工方法によって異なる（[GSO/SFDAの基準一覧](#)）。
- 衛生証明書：製品ごとに衛生証明書の取得が必要（[衛生証明に関する製品一覧](#)）。

製造業者への留意点

- 衛生管理および安全な操業を確保するために、GMP（適正製造基準）を導入する。
- HACCP原則または同等のシステムに基づく食品安全マネジメントシステムの構築。
- ハラール認証および食品安全要件に関して、GSOおよびSFDAの基準に適合させる。
- ハラールに該当する動物由来成分の含有について注意する。
- 複雑な製造過程がすべてハラール基準を満たしていることを確認する。

製品事例 – インスタント麺



ハラール基準を遵守すべき項目

- 乾燥肉など動物由来原材料を使用している場合、ハラール基準に則った農場および原産地で飼育され、イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた家畜の肉の使用。
- 特に調味料袋に含まれる肉エキス、風味増強剤、アルコールベースの香料、油、乳化剤、安定剤などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。
- 調味料パックやトッピング等の付属原料における動物由来成分およびアルコール含有リスク。
- 消費量が多いことから消費者信頼確保の重要性。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Carrefour Saudi ArabiaやLulu Hypermarket、Pandaなどで購入可能。

事例研究：菓子類

菓子類のハラール認証は、ゼラチン、香料、乳化剤などの認可原材料のみの使用を保証するものである。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 菓子類にはチョコレート、キャンディ、ケーキ、ビスケットなどが含まれる。
- アルコールを含む香料、非ハラール由来の乳化剤やゼラチンの含有。
- 乳製品原料（脱脂粉乳、ホエイ、クリーム等）。
- 製造、保管、輸送の各段階における非ハラール製品との交差汚染防止。

ハラール基準・要件

- ハラール基準：GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）、GSO 2781:2024（ハラール食用ゼラチン：要件および試験方法）に基づき、動物由来成分を含む場合にはハラール認証が必須となる。
- 一般および技術基準：基準は製品分類や加工方法によって異なる（[GSO/SFDAの基準一覧](#)）。
- 衛生証明書：製品ごとに衛生証明書の取得が必要（[衛生証明に関する製品一覧](#)）。

製造業者への留意点

- 動物由来成分を含む場合には日本イスラーム文化センター（SFDA認定機関）からハラール認証を取得する。
- 衛生管理および安全な操業を確保するために、[GMP](#)（適正製造基準）を導入する。
- [HACCP](#)原則または同等のシステムに基づく食品安全マネジメントシステムの構築。
- ハラール認証および食品安全要件に関して、GSOおよびSFDAの基準に適合させる。

製品事例 - チョコレート



ハラール基準を遵守すべき項目

- ゼラチン、乳化剤、香料、使用される乳製品（粉乳、ホエイ、クリーム）は、ハラール認証を受けた原材料を使用する必要がある。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ゼラチン、乳化剤、香料等の動物由来添加物使用の可能性。
- 乳製品原料等の動物由来原材料を含むことによるハラール適合性確認の必要性。
- 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

現地小売店およびオンラインストアで購入可能。

事例研究：調味料

調味料のハラール認証は、使用されている原材料および添加物がハラール基準に適合していることを保証している。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 調味料には醤油、オイスターソース、ケチャップ等が含まれ、原料構成により中リスクまたは中～高リスクに分類される。
- ハラール認証を受けた原料（大豆、小麦等）のみ使用。
- アルコールを含む添加物、マリネ液、発酵助剤の使用は認められない。
- 酵素、香料、添加物はすべてハラール認可を受けていなければならない。
- アルコールを使用せずに製造する必要がある。

ハラール基準・要件

- ハラール基準：ハラール認証は必須ではないが、動物由来成分を含む場合にはGSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）に基づき認証が必要となる。
- 一般および技術基準：基準は製品分類や加工方法によって異なる（[GSO/SFDAの基準一覧](#)）。
- 衛生証明書：製品ごとに衛生証明書の取得が必要（[衛生証明に関する製品一覧](#)）。

製造業者への留意点

- 衛生管理および安全な操業を確保するために、[GMP](#)（適正製造基準）を導入する。
- [HACCP](#)原則または同等のシステムに基づく食品安全マネジメントシステムの構築。
- ハラール認証および食品安全要件に関して、GSOおよびSFDAの基準に適合させる。
- ハラールに該当する動物由来成分の含有について注意する。

製品事例 – 醤油



ハラール基準を遵守すべき項目

- 発酵工程は、アルコール（エタノール）が生成されないよう監視する必要がある。
- 大豆、風味増強剤、保存料、添加物などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 発酵によるアルコール生成のリスクが高い。
- 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

主にキッコーマン株式会社の醤油が流通している。

事例研究：飲料

認証が必須ではない飲料のハラール認証は、主に原料および製造工程がハラム物質を一切含まないことを保証するものとなっている。飲料に動物由来成分を含む場合、ハラール認証が必要。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- ・ ハラール認証を受けた乳製品原料のみ使用が許可される。
- ・ 発酵工程由来を含めたアルコールおよび非ハラール添加物の含有。
- ・ 製造、保管、輸送の各工程における非ハラール製品との混在を防止。

ハラール基準・要件

- ・ ハラール基準：ハラール認証は必須ではないが、動物由来成分を含む場合にはGSO（ハラール食品：一般要件）に基づき認証が必要となる。
- ・ 一般および技術基準：GSO 2523:2016（炭酸飲料用濃縮物）。
- ・ 衛生証明書：製品ごとに衛生証明書の取得が必要（[衛生証明に関する製品一覧](#)）。

製造業者への留意点

- ・ 衛生管理および安全な操業を確保するために、[GMP](#)（適正製造基準）を導入する。
- ・ [HACCP](#)原則または同等のシステムに基づく食品安全マネジメントシステムの構築。
- ・ ハラール認証および食品安全要件に関して、GSOおよびSFDAの基準に適合させる。
- ・ ハラールに該当する動物由来成分の含有について注意する。

製品事例 – 清涼飲料水



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ すべての香料、安定剤、甘味料、着色料などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 果汁飲料はムスリム市場で広く消費されているが、添加物や加工助剤が使用されることがよくある。
- ・ 発酵、原材料、添加物などリスク要素が多い。
- ・ 消費量が多いカテゴリであるため消費者からの信頼構築が重要。
- ・ GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

日本の清涼飲料水（ラムネやノンアルコール飲料）が日本・アジア系のスーパーマーケットおよびオンラインストアで販売されている。

輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件

サウジアラビアでは、輸入時にSHCから認定されてハラール認証機関のハラール認証が要求される。また、物流においてOIC/SMIIC 17準拠を遵守することで、ハラールが確保されている。

	通関	保管	輸送	販売
認証・必要書類・準拠が必要な基準	- ハラール認証 - ハラール屠畜認証 - 衛生証明書 - 食品通関書類	- OIC/SMIIC 17-2:2020（ハラールサプライチェーン：保管）への準拠 - 食品保管ライセンス	- OIC/SMIIC 17-1:2020（ハラールサプライチェーン：輸送）への準拠 - 食品輸送ライセンス	OIC/SMIIC 17-1:2020（ハラールサプライチェーン：販売）への準拠
説明	- ハラール認証は輸出国で発行されるが、サウジ・ハラールセンターに認定されたハラール認証機関によるものでなければならない。 - 確認事項には、アラビア語ラベル、SFDA承認、書類のトレーサビリティが含まれる。 - サウジアラビア税関は、相互認証を受けていないハラール証明書を拒否する。	- ハラール認証を受けた施設であり、ハラール製品と非ハラール製品を分別しなければならない。 - 衛生、害虫管理、清潔管理のSOPを遵守すること。 - 温度・湿度を監視し、適切なコールドチェーンを維持すること。 - 定期的な監査、入庫時チェック、バッチ単位での完全なトレーサビリティの確保により、リコールが可能でなければならない。	- 専用車両または区画を用いて、交差汚染を防止しなければならない。 - 輸送前後の清掃・衛生処理を実施し、記録を残すこと。 - ハラール製品の鮮度と品質保持に合わせた正確な温度管理を行うこと。	- 小売業者は有効なハラール適合証明を保持するか、SHC/SFDAのハラール要件を満たさなければならない。 - ハラール製品は分別して保管、陳列、取り扱いを行うこと。 - 明確なハラール表示と教育を受けたスタッフにより、消費者の信頼と高品質なサービスを確保すること。

ハラル物流に対応した現地企業

サウジアラビアの物流事業者はほとんどが物流網全体においてハラル基準に沿った運営を行っている。



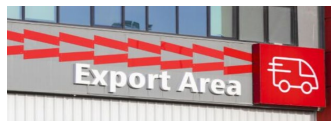
企業名	Mosanada Logistics Services (MLS)
設立年	2010年
所在地	Jeddah, Saudi Arabia (facilities also in Riyadh, Khobar, Buraidah, Tabuk, Medina)
ハラル対応	ハラル認証取得済み。
対象物流範囲	保管倉庫(・冷蔵・冷凍)、輸送、流通網全般。
対象製品分類	食品・日用消費財(食肉、鶏肉、乳製品、冷凍食品、包装食品)。
施設・設備	保管倉庫、冷凍食品区域。
展開情報	サウジアラビア全土の大手小売店、スーパーマーケット、日用消費財流通に供給。
URL	http://www.mls-ksa.com/english/index.php#thegroup



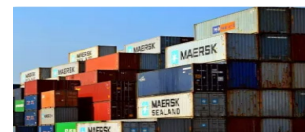
企業名	Almajdouie Logistics Company
設立年	1965年
所在地	Dammam, Saudi Arabia
ハラル対応	ハラル認証取得済み。
対象物流範囲	貨物輸送、保管倉庫、重物輸送、通関、物流センター。
対象製品分類	食品(常温、冷蔵、冷凍)、工業製品、ばら積み貨物。
施設・設備	コールドチェーンおよびマルチモーダル輸送車両群。
展開情報	主要な日用消費財ブランド、小売業者、グローバル企業にサービスを提供している。
URL	https://almajdouie.com/

ハラルルに対応した現地インフラ

サウジアラビアのハラルル関連インフラには、SAL Cargo Villageおよび政府主導のリヤドILBZゾーンが含まれ、いずれもGCC諸国の重要物流拠点として機能している。



名称	SAL Cargo Village, Riyadh (KKIA)
設立年	2020年
所在地	King Khalid International Airport, Riyadh, Saudi Arabia
説明	SALは、航空機の積み下ろしから倉庫保管、書類管理まで一貫した地上支援サービス（SAL Handling）を提供している。また、海上・航空・陸上輸送を組み合わせたドア・ツー・ドアの統合物流サービス（SAL Logistics）も展開。さらに、リヤドにある150万㎡以上の広大な物流ゾーンにはクラスAの倉庫を完備し、効率的な物流拠点として機能している。
ハラルル対応	ハラルル供給チェーン基準への適合設計；SFDAおよび国際貨物プロトコルに基づき運営されている。
設備	- 容量・規模：年間処理能力450,000トン、ローディングドック16基 - 施設機能：冷蔵保管エリア、輸出エリア電子商取引エリア - 装置・設備：貨物取扱装置、冷凍コンテナ用ドッキングシステム、温度管理ユニット
URL	https://sal.sa/home



名称	ILBZ (Integrated Logistics Bonded Zone, Riyadh)
設立年	2022年
所在地	Next to King Khalid International Airport, Riyadh, Saudi Arabia
説明	サウジアラビアのリヤドに位置する初の特別統合物流ゾーンであり、サウジアラビア民間航空総局（GACA）によって開発・運営されている。面積は約300万㎡で、キング・ハーリド国際空港に隣接し、アフリカ、アジア、ヨーロッパの市場へのアクセスを強化している。また、税制優遇や100%外国企業所有権など物流を行う外国企業にとって魅力的な拠点となっている。
ハラルル対応	GACAおよびSFDAの規制の下で運営され、ハラルル適合の倉庫および物流業務を展開するために設計されている。
設備	- 容量・規模：敷地面積約300万㎡ - 施設機能：大規模倉庫区域（保税地域）、電子商取引・フルフィルメントハブ、税関手続き施設 - 装置・設備：ハラルル製品専用装置、クリーニングシステム
URL	https://silz.gaca.gov.sa/

| UAE

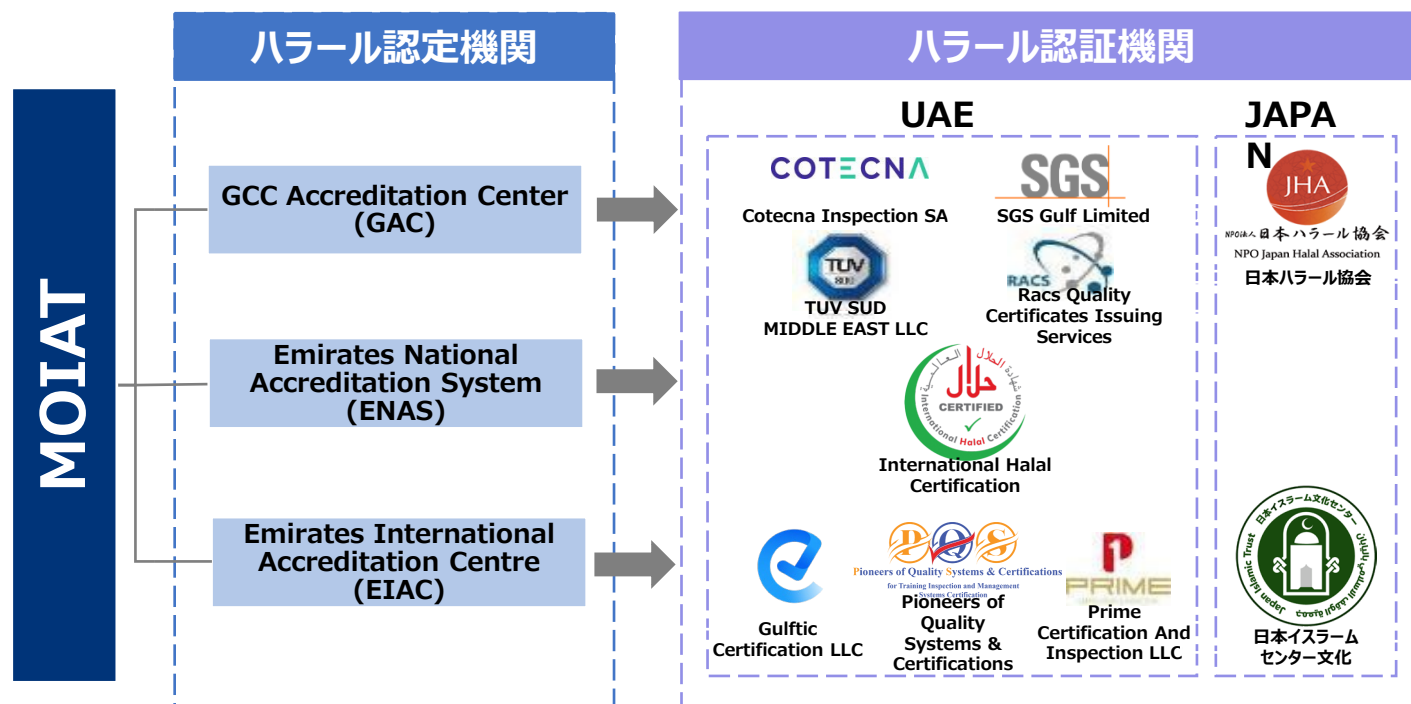
ハラール認証機関および関連機関

UAEのハラール制度は、3つの階層で構成されている。主要機関としてMOIATが位置づけられ、地方自治体が執行機関としての役割を担う。地域およびGCCで認定された認定機関（GAC、EIAC、およびENASなど）は認証機関を承認し、最終的にMOIATまたはGACに登録されたハラール認証機関が製品の監査および認証を実施する。

分類	名称	説明
ハラール規制機関	Ministry of Industry and Advanced Technology (MOIAT)	UAEの連邦標準化機関である産業・先進技術省（MOIAT）は、ハラール製品に関する基準および技術規制を策定している。同機関は国家ハラール制度を管理し、ハラール認証機関の登録および認定を行うとともに、国家ハラールマーク（National Halal Mark）の使用許可を付与している。
	Dubai Municipality Food Safety Department (およびその他国内の自治体)	ドバイ市当局食品安全部門（Dubai Municipality Food Safety Department）を含むこれらの機関は、各首長国内における輸入管理および執行の主要な窓口である。彼らはFIRSやZADなどの食品輸入登録システムを運営し、連邦ハラール要件への適合を確認するための検査を実施している。
ハラール認定機関	GCC Accreditation Center (GAC)	Gulf Cooperation Council（GCC）加盟国における主要な地域ハラール認定機関として機能している。
	Emirates National Accreditation System (ENAS)	首長国国家認定システム（ENAS）はUAEの国家認定機関であり、MOIATの内部部局によって運営されている。
	Emirates International Accreditation Centre (EIAC)	首長国国際認定センター（EIAC）ドバイ政府の管轄下で運営されており、ハラール認証機関の認定に関してMOIATから正式に承認され、広く受け入れられている認定機関となっている。
ハラール認証機関	Halal Certification Body	ハラール認証機関は、製品および施設に対して監査を実施し、ハラール認証書を発行する責任を有する組織である。UAEにおいてその認証書が受け入れられるためには、二段階の手続きを経る必要がある。第一に、GACまたはENASなどの公認ハラール認定機関から認定を取得し、第二に、MOIATにより正式に登録されなければならない。

ハラル認証機関および関連機関（関係図）

UAEにおいては公認認定機関（GAC、EIAC、ENAS）が、製品の監査および認証を行うハラル認証機関を認定するという構造になっている。



MOIATがハラル認証機関に発行するハラル登録証明書のサンプル

This is a sample of a Halal Registration Certificate issued by the Ministry of Industry and Advanced Technology (MOIAT) to a Halal Certification Body. The certificate includes details such as the body's name, address, registration number, and the scope of its accreditation. It is signed by the Director General of the Ministry.

GACがハラル認証機関に発行する認定証明書のサンプル

This is a sample of an Accreditation Certificate issued by the GCC Accreditation Center (GAC) to a Halal Certification Body. The certificate includes details such as the body's name, address, accreditation number, and the scope of its accreditation. It is signed by the Director General of the GAC.

ハラールに関する法律、規制、基準

UAEのハラール食品認証体系は、法律・規制・国際基準の三層構造で構成され、食品安全性と宗教的適合性を多角的に確保する包括的な管理システムである。

分類	名称	説明
法律	Federal Law No. 10 of 2015	すべての取引食品の安全性および適合性を確保するための法的枠組みを定めた包括的な食品安全法である。
	Federal Law by Decree No. (20) of 2020	規格および標準に関する法律であり、ハラール製品を含む国家標準の策定、承認、改正を行う権限をMOIAT(産業・先端技術省)に付与している。
規制	Cabinet Resolution No. (10) of 2014	国家ハラール産業の中核となる規制枠組みである「UAE System for Control of Halal Products」を確立している。
	Board of Directors Decision No. (36) of 2014	国家ハラールマーク（National Halal Mark）に関する規制を採択し、製品、サービスおよび生産システムにおけるその使用のための認可要件を定めている。
	Chairman of the Board's Decision No. (37) of 2014	屠畜場の登録に関する規制を採択し、ハラール屠畜および加工要件への適合を定めている。
基準	UAE.S GSO 2055-1	ハラール食品 - パート1：一般要件。ハラールと見なされるために食品製品が満たすべき基本的要件を定める基準である。
	UAE.S 993	イスラム法（シャリーア）に基づく屠畜要件を定める基準であり、ハラール屠畜のための具体的な技術的詳細および手順を示している。
	UAE.S GSO 2055-2	ハラール製品 - パート2：ハラール認証機関に関する一般要件。ハラールとして製品を認証する権限を持つ機関の基準を定めている。
	UAE.S GSO 2055-3	ハラール認定機関に関する一般要件。GACやEIACなどの認定機関がハラール認証機関を評価・認定する際に従うべき基準を定めている。
	UAE.S GSO 2055-4	ハラール製品- パート4：ハラール化粧品およびパーソナルケアに関する要件を規定。食品以外の消費財へのハラール基準の適用範囲を示している。

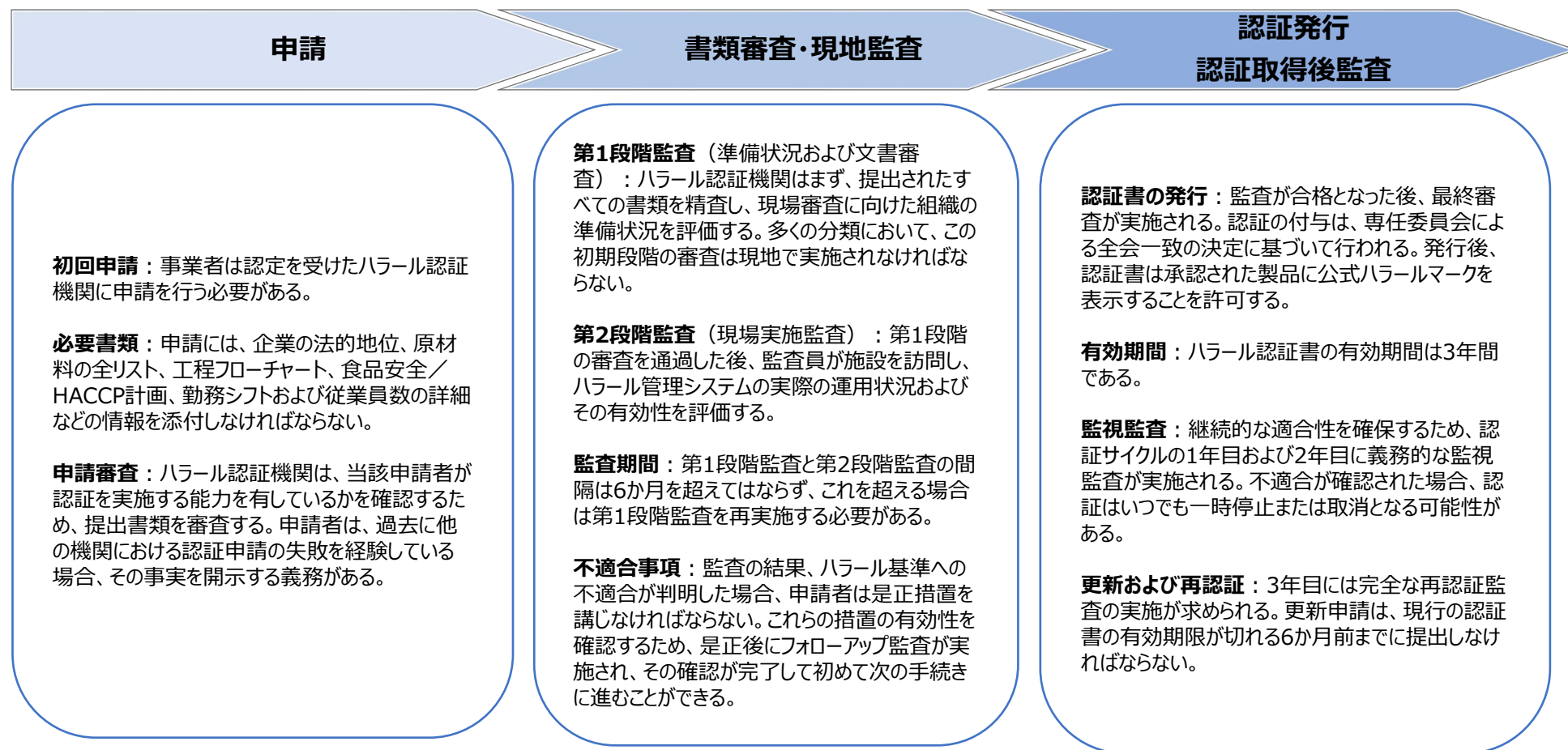
ハラールに関する法律、規制、基準（基準の詳細）

UAEのハラール制度は、GSO 2055シリーズを中核とする技術基準体系に基づき、生産から消費まで一貫性を確保している。MOIATが監督し、屠畜・表示方法・物流など重要分野の個別基準により完全なハラールが担保されている。

基準	要件
UAE.S GSO 2055-1: ハラール食品 - 一般要件	- ハラール食品の基本原則を定め、ハラール（許可）とハラム（禁止）を定義している。 - 豚肉、血液、死肉、イスラム法（シャリーア）に則らず屠畜された動物の使用を禁止している。 - 食品チェーンのすべての段階（原料、加工、包装、保管、輸送）において非ハラール要素を排除することを要求。 - ハラール製品と非ハラール製品を完全に分離し、交差汚染を防止することを義務付けている。
UAE.S GSO 2055-2: ハラール認証機関に関する一般要件	- ハラール認証機関が認定を受けるために満たすべき基準を定めている。 - 組織構造、人材能力（技術およびシャリーアの両面）、監査手続き、公正性に関する要件を規定している。 - 附属書（Annex A）には農業、食品製造、動物屠畜、化粧品などのハラール関連活動を分類した詳細な区分が示され、認証範囲を定義している。
UAE.S GSO 2055-3: ハラール認定機関に関する一般要件	GACおよびEIACなどの認定機関がハラール認証機関を評価・認定する際に従うべき基準を定めている。
UAE.S GSO 993: イスラム法（シャリーア）に基づく動物屠畜要件	- イスラム式屠畜に関する詳細な技術的およびイスラム法（シャリーア）の要件を定めている。 - 屠畜される動物（ハラール種で健康かつ生存していること）、屠畜者（健康なイスラム教徒であること）、および屠畜の方法（アッラーの名を唱え、鋭利な器具で適切な血管を切断すること）を規定している。 2022年改訂版では、家禽に限り管理下での気絶処理の使用を許可しており、屠畜前に動物を殺さないことを条件としている。
UAE.S GSO 9: 包装済み食品の表示方法	- 製品ラベル上のすべての情報は事実であり、誤解を招くものであってはならないことを規定している。 - すべてのラベルにはアラビア語を主要言語として使用することを求めている。 - ハラール表示を行う製品は認証を受けていなければならず、ラベルには認定ハラール認証機関によって発行された国家ハラールマーク（National Halal Mark）の表示を義務付けている。
ハラール食品サプライチェーン基準	- UAEはハラールサプライチェーンに関してGSO基準を採用しており、UAE.S GSO 2468:2021（輸送）、UAE.S GSO 2469:2021（保管）、およびUAE.S GSO 2470:2021（小売）を含む。 - これらのGSO基準はOIC/SMIIC基準との整合を目的として2024年10月14日に更新された。更新後の基準は以下の通りである： - GSO OIC/SMIIC 17-1:2024（輸送） - GSO OIC/SMIIC 17-2:2024（保管） - GSO OIC/SMIIC 17-3:2024（小売）
UAE.S GSO 2538: 食品中エチルアルコール（エタノール）残留の最大許容量	- 食品へのアルコール添加を禁止している。 - 自然発酵によって微量のエタノールが生じる食品および飲料（果汁、しょうゆなど）に関しては、具体的な最大許容量を設定している。

ハラル認証申請手続き（UAEからの申請）

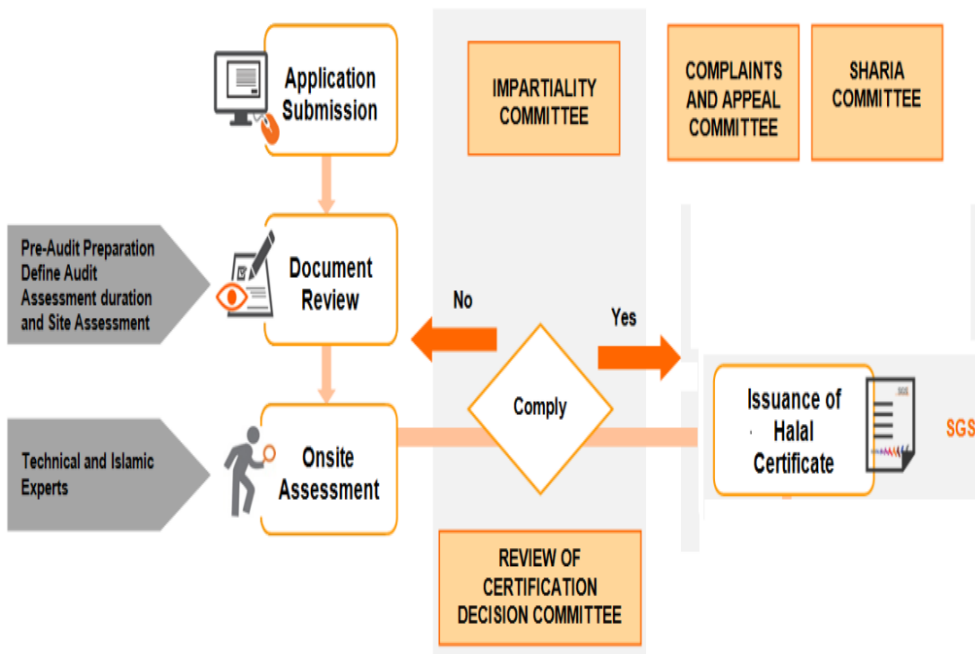
GSO 2055-2に基づく製品の認証プロセスは、以下の三つの主要段階で構成されている。



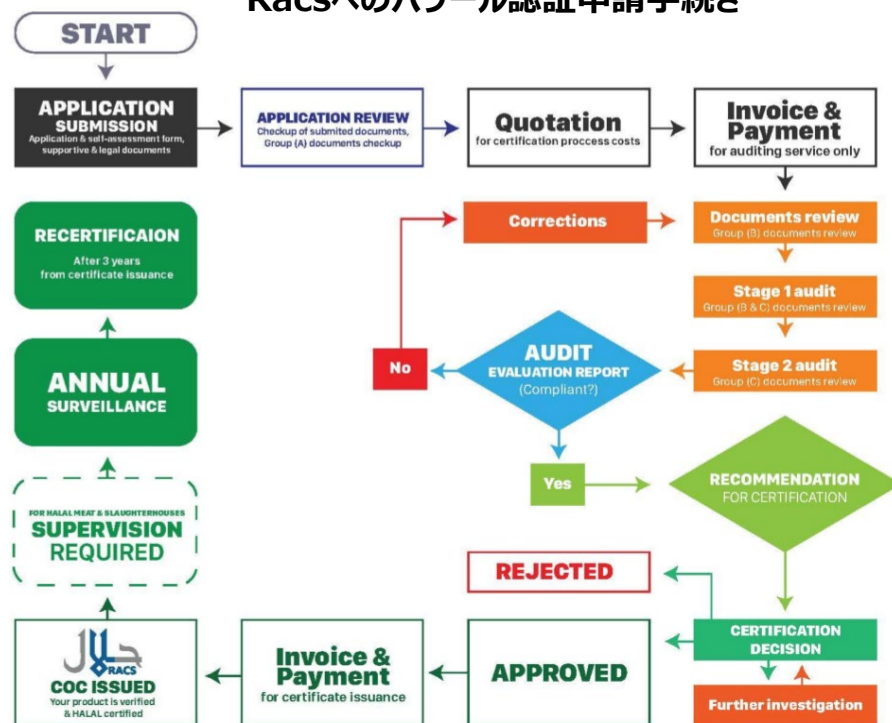
ハラル認証申請手続き（例）

以下の図は、認定ハラル認証機関であるSGS Gulf LimitedおよびRacs Quality Certificates Issuing Services へのハラル認証申請手続きの説明である。

SGSへのハラル認証申請手続き

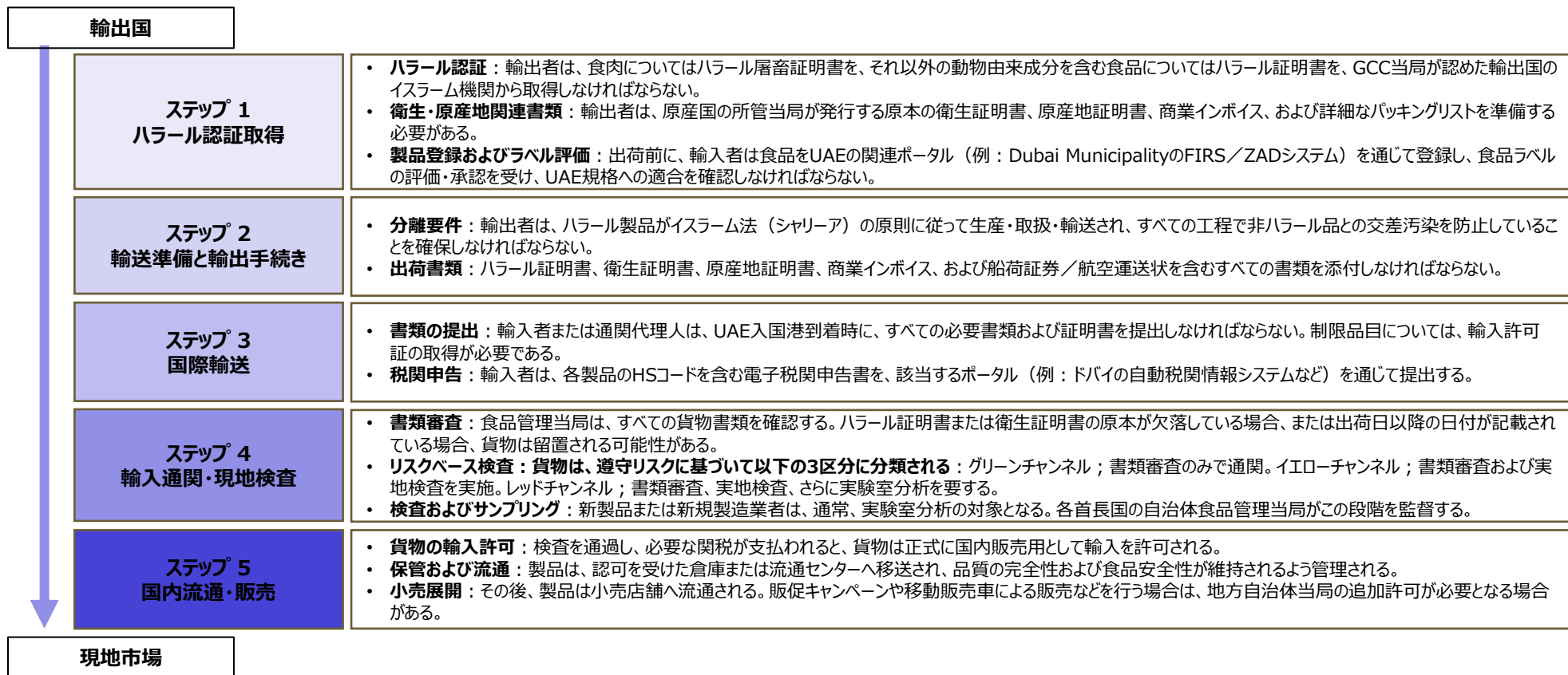


Racsへのハラル認証申請手続き



輸入品の物流フロー

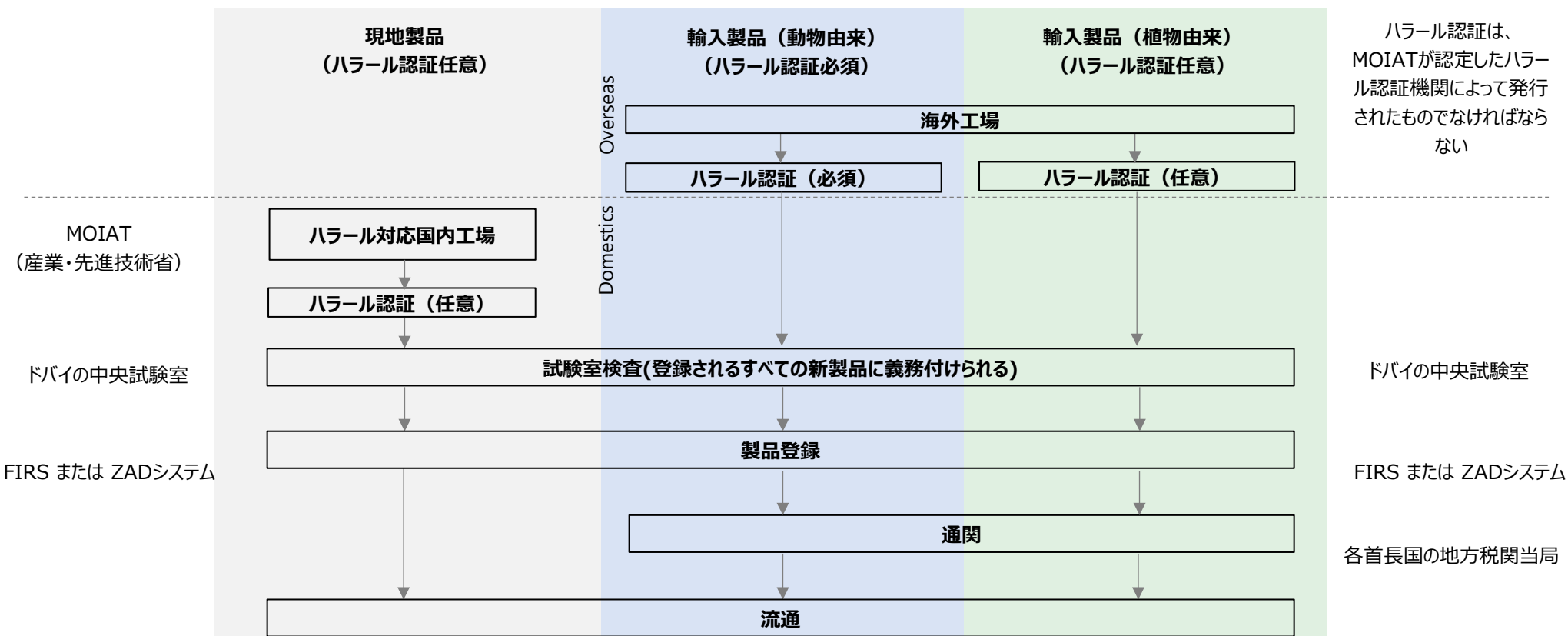
UAEへのハラール製品の輸入には、MOIATまたはGCC公認のイスラーム機関による認証が必要であり、連邦および地方当局が管理するリスクベース検査システムへの準拠が求められる。



Source: [Abu Dhabi Food Control Authority \(n.d.\)](#), [Dubai Law No. 5 of 2025](#), [Dubai Municipality \(n.d.\)](#), [GCC \(2016\)](#), [Sharjah Public Health Department Food Control Section \(2019\)](#).

輸入品の物流フロー（マッピング）

UAE国内で流通するすべての製品は、国内製造品・輸入品を問わず、ハラール基準への適合を確認するための製品登録および実験室試験を受けなければならない。ハラール認証は、国内製造品や植物由来の輸入製品には必ずしも義務付けられていないが、動物由来の輸入製品については、UAE入国前にMOIATが認める外国の認証機関によってハラール認証を取得することが必須である。



ハラール基準を遵守すべき項目

UAEでは一部例外(外国人向けアルコールなど)を除き一般的にすべての食品・飲料がハラール前提。食肉・食肉加工品以外のハラール認証は任意ではあるが、国内市場で消費者からの信頼を獲得する上では認証の取得が推奨される。

ハラール基準を遵守すべき項目	例	説明
一般食品	加工食品、飲料、菓子類、乳製品、油脂類	原材料から最終製品に至るまでの全食品チェーンを対象とする認証である。GSO 2055-1に準拠し、すべての原材料、添加物、加工助剤が非ハラール要素（例：豚肉、アルコール）を含まず、交差汚染がないことを保証する。
食肉・食肉加工品	羊肉、牛肉、鶏肉およびそれらの加工品（バーガー、ソーセージ等）	市場参入に際して必須の認証である。動物福祉、屠畜方法、屠畜後処理を規定する技術基準UAE.S 993に基づく必要がある。MOIATが認定した機関による特定のHalal Slaughtering Certificateを要する。
飲料	コーヒー、紅茶、ジュース、炭酸飲料、ソーダ、ミネラルウォーター、牛乳	認証は製品が完全にアルコールを含まないことを保証する。すべての原材料、着色料、香料はハラール由来でなければならず、製造工程はアルコール飲料製造ラインから分離され、汚染を防ぐ体制でなければならない。

ハラール基準を遵守すべき項目

UAEのハラール基準達成には、イスラム法（シャリーア）に基づく屠畜方法の遵守、すべての原材料・添加物のハラール適合性確保、アルコール添加の厳格な禁止、製造工程全体における清潔性と非ハラール製品との分離が必須である。GSO 2055-1を中心とした技術基準により、生産から流通まで一貫した管理体制が整備されている。

ハラール基準を遵守すべき項目	説明
イスラム式屠畜	イスラム法（シャリーア）の厳格な遵守がハラールの根幹である。食肉および家禽については、UAE.S 993の技術基準への適合が求められる。同基準は、動物福祉、屠畜者の信仰（ムスリム、ユダヤ教徒、またはキリスト教徒であること）、屠畜方法、アッラーの名の唱和（Tasmiyah）の実施、ならびに失神処理の規則を定めており、動物の死を引き起こすものであってはならない。
原材料・成分	すべての原材料、添加物、成分はハラールでなければならない。豚肉およびその派生物、血液、屠畜前に死亡した動物、Islamic法に則って屠畜されていない動物の使用は明確に禁止されている。これらの要件はGSO 2055-1に詳細に規定されている。食品添加物もハラール由来でなければならない、豚由来の成分を含んではならない（UAE.S 192に準拠）。
アルコール含有量	いかなる食品にも酩酊性アルコール（エタノール）を意図的に添加することは厳格に禁止されている。UAE標準UAE.S GSO 2538では、発酵過程で自然に生じ得る微量のエタノールに関して最大許容値を定めている（例：酢、果汁など）。ただし、原材料としての使用は認められない。
食品チェーン・交差汚染防止	製造工程全体において、設備、器具、生産ラインは清潔であり、Islamic法で定義される不浄物（ナジス）や非ハラール物質を含まない状態を保たねばならない。GSO 2055-1により、ハラール製品は原料調達から製造、加工、保管、輸送の全段階において非ハラール製品と完全に分離し、交差汚染を防止することが義務付けられている。

ハラル基準を遵守すべき項目（補足）

以下は、食品チェーンにおける分類を示し、GSO 2055-2に基づき認証が必要な産業を明確にしている。

クラスター	分類	対象
#1 農業	A: 動物の飼育	AI: 肉、乳、卵、蜂蜜のための家畜飼育 AII: 魚類および水産物の養殖
	B: 植物の栽培	BI: 穀物および豆類以外の植物の栽培 BII: 穀物および豆類の栽培
#2 食品・飼料加工	C: 食品製造	CI: 動物性生鮮品の加工 CII: 植物性生鮮品の加工 CIII: 動物性および植物性生鮮品の混合製品の加工 CIV: 常温安定製品の加工 CV: 動物の屠畜
	D: 動物用飼料製造	DI: 飼料の製造 DII: ペットフードの製造
#3 外食・調理サービス	E: 外食・調理サービス	調理、保管、並びに必要なに応じた食品提供を含む活動を指す。
#4 小売・輸送・保管	F: 流通	FI: 小売・卸売 FII: 食品仲介・取引
	G: 輸送・保管サービス	GI: 生鮮食品および飼料の輸送・保管サービスの提供 GII: 常温安定食品および飼料の輸送・保管サービスの提供
#5 補助サービス	H: サービス	
	I: P食品包装および包装資材の製造	
	J: 機器製造	
#6 生物学関連	K: バイオ科学製品の製造	

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

UAEのGSO 2055-1:2015（ハラール食品 – パート1: ハラール食品の一般要件）は、UAEのハラール制度における基礎的な技術基準として位置づけられている。本基準により、すべてのハラール食品が満たすべき一般的要件および原則が定められ、サプライチェーン全体における適合性とハラールの完全性が確保されている。

	必須要件	検査
一般食品要件	- すべての食品およびその派生物は、イスラム法（シャリーア）に適合し、ナジス（不浄）およびハラム（禁止）に該当する要素を含まないものでなければならない。 - 製品を構成するすべての成分は、ハラール認証を受けた原料に由来するものでなければならない。 動物、派生物およびその他の禁止成分: 豚、家畜ロバ、ラバ、象、猿、犬、狐、猫など - 牙を持つ捕食動物（ただしハイエナを除く） - 鋭い爪を持つ猛禽類 - げっ歯類、爬虫類、害獣・害虫 - サソリおよびあらゆる種類の昆虫、蠕虫、その他の動物 - 悪臭を放つ動物（貝類、幼虫など） - 非ハラールな由来の酵素 - 非ハラールな環境で生産または使用された微生物 - 人または動物由来の血液および体液 - 遺伝子組換え種によって生産された、またはその一部を含む食品 - 有毒、有害、または麻薬性の成分を含む植物および水生生物（当該成分が除去されている場合を除く） - 不浄な飼料を与えられた動物 - アルコール、麻薬、鎮静剤、有毒または有害な物質を含む飲料	承認前段階: 認定ハラール認証機関により、デスクトップ監査、試験室分析、および現地監査が実施される。 承認後段階: 認定ハラール認証機関によって、定期監査および抜き打ち監査が実施される。また、必要に応じて地方政府の執行機関が確認を行い、適切な措置を講じる。

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

ハラール食品の一般要件に加え、生産・製造プロセスにおける屠畜、製造施設、食品添加物等に関する要件も規定されており、認証を取得する際には監査の対象となる。

	必須要件	検査
製造プロセス	- 動物の屠畜は以下の要件を満たす必要がある： - イスラム式屠畜 - ムスリム教徒または経典の民（キリスト教徒またはユダヤ教徒）以外の人間が屠畜をしてはならない - 動物はナジス（不浄）であってはならない - 製造施設、製造用具および使用資材は、ナジス（不浄）による汚染があってはならない。洗浄および殺菌にはハラール対応洗浄業者を使用しなければならない。 - 非ハラール製品との接触、または非ハラール製品の製造を行った場合には、ハラール食品の製造を開始する前に、イスラム法（シャリーア）に基づいた清浄化手続きを実施しなければならない。 - 食品添加物については、有毒、有害、または鎮静作用を有するもの、ならびに非ハラール由来の添加物の使用は認められない。 - 自然発生または自然発酵によって生じるエタノール残留量の最大許容限度は0.02%とする。	承認前段階： 認定されたハラール認証機関により、デスクトップ監査、試験室分析、現地監査が実施される。 承認後段階： 認定ハラール認証機関によって、定期監査および抜き打ち監査が実施される。また、必要に応じて地方政府の執行機関が確認を行い、適切な措置を講ずる。

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

以下は、UAE.S 993およびGSO 2055-1に基づくイスラム式屠畜に関する要件の詳細である。

項目	要件詳細
人員（屠畜実行者）	・ 適格性：成人で信仰が篤いイスラム教徒、あるいは經典の民（ユダヤ教徒またはキリスト教徒）である必要がある。異教徒、無神論者および背教者は認められない。（UAE.S 993, cl. 4.2.1） ・ 適性：屠畜プロセスに関連するシャリーア条件、衛生および食品安全規則に関する必要な適性、経験および知識を有していなければならない。（UAE.S 993, cl. 4.2.2）
設備・施設	・ 専用性：製造ライン、装置および機器は、ハラール対象動物の屠畜に限定されたものであり、非ハラール材料から製造されておらず、また含んではならない。（UAE.S 993, cl. 4.3.1） ・ 屠畜用工具：器具は鋭利なステンレス鋼製で、重量や圧力ではなくその刃により切断動物を切断しなければならない。骨または歯で作られた工具の使用禁止されている。（UAE.S 993, cl. 4.3.2） ・ 分離・清潔性：ハラール食品は、すべての段階において非ハラール食品から完全に分離されなければならない。ハラール用途で使用に転換された機器は徹底的に清潔にし、定期的に浄化されなければならない。再度他の用途で使用することはできない。（GSO 2055-1, cl. 6.4 & 12.4）
動物（屠畜前）	・ 動物の状態：生きた状態のハラール種でなければならず、かつ疾病または食肉として不適とされる症状がない健康な状態でなければならない。（UAE.S 993, 条項4.1.2および4.1.3） ・ 飼料：動物にはハラール由来の飼料が与えられていなければならない。不浄物や非ハラールな飼料を摂取する動物は認められない。（UAE.S 993, 条項4.1.4） ・ 動物福祉：動物を人道的に取扱、拷問や輸送時における傷害を加えてはならない。また、他の動物が屠畜される様子を目撃させてはならない。（UAE.S 993, 条項4.4.1および附属書A）
屠畜方法	・ タスマヤ（Tasmiyah）：屠畜の際には、すべての動物に対してBasmala（例：「Bism Allah w Allah Akbar」）を唱え、アッラーの名を言及しなければならない。録音音声の使用は厳格に禁止されている。（UAE.S 993, 条項4.4.2） ・ 方法：屠畜の行為は、気管、食道、および2本の頸静脈を迅速かつ完全に切断するものでなければならない。頭部を完全に切断したり、頸部を折って脊髄を損傷させたりすることは、放血を妨げるおそれがあるため禁止されている。（UAE.S 993, 条項4.4.4） ・ 放血・完了：屠畜後は、動物が完全に死亡し、放血が完全に終了したことを確認したうえで、部位の切断、皮剥ぎ、湯漬けなどの後工程を開始しなければならない。（UAE.S 993, 条項4.4.5）
その他	・ 一般原則：気絶処理は推奨されない。ただし、動物の苦痛を軽減する目的で使用する場合は、死亡、心停止、または屠畜前の放血量の減少を引き起こさない管理された方法でなければならない。（UAE.S 993, 条項4.5および4.5.1） ・ 検証：当該処理が可逆的であり、死亡原因が屠畜行為（放血）によるものであることを確認するため、ハラール認証機関による定期的な検証が実施されなければならない。（UAE.S 993, 条項4.5.2） ・ 適応：改訂版UAE.S 993では、家禽およびその他の動物に対し、管理下での失神処理の実施を認めている。ただし、動物が生存した状態を維持するため、電圧、電流、処理時間などの具体的な数値を遵守しなければならない。（UAE.S 993, 附属書A）

事例研究：食肉・食肉加工品

食肉・食肉加工品のハラール認証は、屠畜、輸入、保管の各工程における適正な管理を確保する制度であり、リスクの高い品目においても消費者の信頼を担保する重要な仕組みである。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 対象製品：牛肉およびその派生品、すべての食肉および食肉製品（家禽を含む）、生鮮・チルド・冷凍の畜肉、調理済み肉製品、缶詰肉製品、加工家禽製品に対して適用される。
- 非ハラール由来成分およびハラムの使用禁止：非ハラール由来の肉成分または動物性脂肪を含む製品は認められない。豚およびその派生品、死肉（屍体）、ならびに血液の使用は禁止されている。
- 屠畜要件：屠畜は、イスラームの法則に従い、ムスリムまたは経典の民（ユダヤ教徒またはキリスト教徒）によって行われなければならない。（UAE.S 993:2022に準拠）
- 製造プロセス：生産、加工、保管、輸送においてハラールを保ち交差汚染を避ける必要がある。

ハラール基準・要件

- UAE.S GSO 2055-1: ハラール食品に関する一般要件。
- UAE.S 993:2022: イスラム法（シャリーア）に基づく動物屠畜要件。
- DMS 032 Part 1 & 2: 屠畜場に関する特定の要件を含むドバイ市当局によるハラール保証管理システム（Halal Assurance Management System）。
- UAE.S GSO 815: 新鮮食肉の調製、輸送、取扱いおよび保管に関する衛生実践規範。

製造業者への留意点

ハラール認証の取得が必須である。製造業者は、屠畜から出荷に至るまでの全供給チェーンがハラール適合であることを確実にしなければならない。これには、UAE認可施設からの原料調達、ハラール適合の包装材の使用、厳格な分離管理の徹底が含まれる。各出荷ごとにハラール証明書および衛生証明書の提出およびトレーサビリティの確保が義務付けられており、UAE到着時には高頻度の検査が行われる可能性があることを想定する必要がある。

製品事例 — 和牛



ハラール基準を遵守すべき項目

- イスラム法（シャリーア）に基づく屠畜。
- ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された家畜の使用。
- 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- イスラム法（シャリーア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：乳製品

乳製品のハラール認証により、様々な動物由来成分を含む可能性が高い同製品のハラール基準への準拠が保証されている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- ハラール認証は必須ではないが、以下を含む動物由来成分を含む場合：
 - レンネット：チーズ製造に使用され、豚または不適正に屠畜された動物由来のものは使用不可。
 - ゼラチン：ヨーグルトや乳製デザートのアスタ定剤として使用されるが、豚由来のものは使用禁止。
 - 乳化剤および培養菌：非ハラール由来または非ハラール環境で処理された成分の含有不可。
- 製造プロセス：生産、加工、保管、輸送においてハラールを保ち交差汚染を避ける必要がある。

ハラール基準・要件

- UAE.S GSO 2055-1: ハラール食品に関する一般要件。
- UAE.S GSO 174:2021: 生乳に関する基準。
- UAE.S GSO 2098:2021: カッテージチーズに関する基準。
- UAE.S GSO 816:2021: ラブネに関する基準。
- UAE.S GSO 2652:2021: ハラール包装に関する基準。
- UAE.S 192:2019: 添加物に関する基準。

製造業者への留意点

動物由来成分を含む場合ハラール認証を取得する必要がある。製造業者は、すべての原材料、特に酵素・培養菌・安定剤について完全なトレーサビリティを確保することが求められる。これらの高リスク原料については、各サプライヤーからハラール証明書を取得する必要がある。また、他製品で使用する非ハラール（例：豚由来）成分との交差汚染を防止するため、生産ラインにおける厳格な分離管理を徹底しなければならない。

製品事例 - チーズ



ハラール基準を遵守すべき項目

- ハラール認証を受けた農場・事業者由来の家畜乳の使用。
- ビタミン、安定剤、香料、酸味料等の添加物のハラール由来原料の使用。
- レンネット、酵素、ゼラチン、乳化剤、培養菌等の加工補助剤のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準に則った管理および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 使用される乳がハラール動物由来であることの証明の必要性。
- 製造工程で使用する添加物、香料、加工補助剤等のハラール適合性の確認。
- レンネットやゼラチン等の動物由来加工補助剤における非ハラール原料使用リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

Source: GSO 2055-1 (2015), Federal Law No. 10 of 2015 (2015), Cabinet Resolution No. (22) of 2022 (List of standards) (2022), UAE.S 192 (2019).

事例研究：冷凍食品

冷凍食品のハラール認証は、ハラール基準に準拠した適切な原材料の使用による製品の完全性およびコールドチェーン管理の適正を保証するものである。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- ・ 食肉、家禽、またはそれらの派生成分を含む冷凍食品については、ハラール認証の取得が義務付けられている。その他の加工冷凍食品でハラール表示を行う場合も、認証取得が強く推奨される。
- ・ 食肉および動物由来成分：使用されるすべての肉類は、ハラール屠畜された動物由来でなければならない。揚げ油や衣付けに使用される脂肪も、ハラール由来である必要がある。
- ・ 製造プロセス：生産、加工、保管、輸送においてハラールを保ち交差汚染を避ける必要がある。
- ・ 保管および取扱い：冷凍食品の輸送および保管に関しては、GSO規格の遵守が義務付けられている。

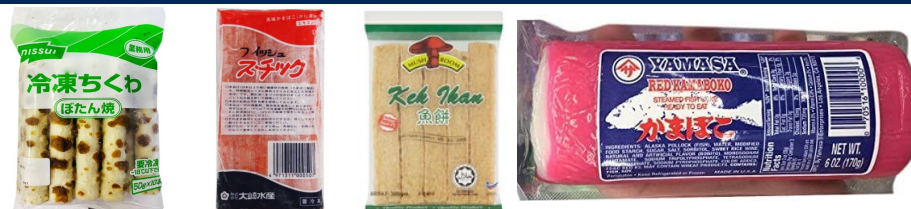
ハラール基準・要件

- ・ UAE.S GSO 2055-1: ハラール食品に関する一般要件。
- ・ GSO 323/1994: チルドおよび冷凍食品の輸送・保管に関する一般要件。
- ・ GSO 150: 食品の消費期限に関する規定。
- ・ UAE.S GSO 9:2022: 包装済食品の表示に関する規定。
- ・ UAE.S GSO 590 : 各冷凍食品に関する規定（冷凍いちご、冷凍鶏肉、冷凍野菜、冷凍ポテトなど）。

製造業者への留意点

動物由来製品または動物由来成分を含む製品はハラール認証の取得が必要である。製造業者は、信頼性が高く検証可能なコールドチェーン管理システムを構築・維持することが求められる。また、総菜などの複合製品に含まれるすべての原材料について、ハラール認証を取得した供給源から調達することが必須である。保存方法および消費期限に関する明確な表示が重要であり、すべての原材料および製造工程がハラール要件に適合していることを証明する文書を提出しなければならない。

製品事例 — 魚肉練り製品



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ ハラール魚介類の使用。
- ・ 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- ・ 生産、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- ・ 冷凍加工食品は使用原材料が幅広く、添加物も多く含むためリスクが高い。
- ・ GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

Source: GSO 323 (1994), GSO 150-2 (2013), GSO 2055-1 (2015), [JETRO \(2025\)](#).

事例研究：即席食品

即席食品のハラール認証により、加工度が高く使用原材料も多岐にわたる高リスクな製品がハラール基準に準拠していることが保証されている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 製品に食肉由来成分を含む場合、またはハラール表示を行う場合は、認証の取得が義務付けられている。
- 香料およびブロス（だし類）：非ハラール肉（豚肉、非ハラール屠畜の牛・鶏など）およびその派生成分を含まないこと。
- 脂肪および油脂類：使用されるショートニングまたは油脂は、非ハラール動物（例：ラード）由来でない。
- アルコール含有量：添加物としてのエタノール使用は禁止。発酵により自然発生するアルコールについては、GSO 2538-2021で定められた上限値を厳格に遵守しなければならない。
- 添加物：使用する着色料、香味増強剤、防腐剤はすべてUAE.S 192に準拠していなければならない。
- 製造プロセス：生産、加工、保管、輸送においてハラールを保ち交差汚染を避ける必要がある。

ハラール基準・要件

- UAE.S GSO 2055-1: ハラール食品に関する一般要件。
- UAE.S GSO 2538:2021: 食品中のエチルアルコール（エタノール）残留の最大許容限度要件。
- UAE.S 192:2019 + Amd1:2023: 添加物に関する規定。
- GSO 150-1: 食品の消費期限に関する規定。
- UAE.S GSO 9:2022: 包装済食品の表示に関する規定。
- UAE.S GSO 655：各即席食品に関する規定（インスタント麺、インスタントスープなど）。

製造業者への留意点

動物由来成分を含む製品はハラール認証の取得が必要である。製造業者は、香料や調味料を含むすべての原材料について、ハラール基準に準拠したものを使用する必要がある。さらに、非ハラール成分との交差汚染を防止するための管理プロセスを構築・運用することが必須である。製品ラベルは正確かつ透明性のある内容でなければならない、すべての添加物を名称またはEナンバーで明記することが義務付けられている。

製品事例 – インスタントスープ



ハラール基準を遵守すべき項目

- ベーコンや乾燥肉など動物由来原材料を使用している場合、ハラール基準に則った農場および原産地で飼育され、イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた肉の使用。
- ブロス、シーズニングオイル、乳化剤、安定剤などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 複雑な製造工程および原材料構成によりハラール管理におけるリスクが高い。
- トッピング等の付属原料における動物由来成分およびアルコール含有リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：菓子類

菓子類のハラール認証により、動物由来のゼラチンやアルコールなどリスクが高い原材料を含む可能性が高い菓子類がハラール基準に準拠していることが保証されている。

食品分類レベル	
ハラール認証が必要な項目	
- 製品にゼラチンなどの動物由来成分を含む場合、ハラール認証の取得が義務付けられており、UAE市場で販売される菓子製品のほぼすべてにおいて取得が不可欠である。認証取得に際しては、 - ゼラチン：豚由来ゼラチンの使用は厳格に禁止されている。 - アルコール：リキュール入りチョコレートや、香料としてアルコールを使用する製品については、特別な許可証が必要である。 - その他の原材料：ホエイ、乳化剤（例：E471）、着色料などはすべてハラール由来でなければならない。 - 製造プロセス：生産、加工、保管、輸送においてハラールを保ち交差汚染を避ける必要がある。	
ハラール基準・要件	
- UAE.S GSO 2055-1: ハラール食品に関する一般要件。 - UAE.S GSO 2538:2021:食品中のエチルアルコール（エタノール）残留の最大許容限度要件。 - UAE.S 192:2019 + Amd1:2023: 添加物に関する規定。 - GSO 150-1: 食品の消費期限に関する規定。 - UAE.S GSO 9:2022: 包装済食品の表示に関する規定。	
製造業者への留意点	
動物由来成分を含む製品はハラール認証の取得が必要である。製造業者は、各種菓子類に含まれるゼラチン、アルコール、着色料、その他添加物がハラール基準に準拠していることを確認する必要がある。また、製造プロセスにおけるハラールの確保および交差汚染の防止、トレーサビリティの確保も重要である。	
製品事例　－　グミ・キャンディー	
	
ハラール基準を遵守すべき項目	- ゼラチン、乳化剤、香料、着色料は、ハラール認証を受けた原材料を使用する必要がある。 - 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。
認証を要する理由・背景	- ゼラチン、乳化剤、香料等の動物由来添加物使用の可能性。 - 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。 - GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。
市場/販売情報	オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：調味料

調味料におけるハラール認証により、発酵由来のアルコールや動物由来成分を多く含むことからリスクの高い製品のハラールを保証することができる。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- ・ハラール認証は、すべての製品において推奨されており、特に動物由来成分を含む場合またはハラール表示を行う場合には義務付けられている。
- ・発酵由来のアルコール：製品が原産国での検査を通過していても、輸送中に発酵が進行することでUAEで基準を満たさなくなる場合がある。
- ・動物由来原材料および成分：スープベース、動物性脂肪、卵由来成分などは、すべてハラールであることを確認する必要がある。
- ・酢：ハラール由来であること、およびアルコール含有量の基準を満たすことが求められる。
- ・製造プロセス：生産、加工、保管、輸送においてハラールを保ち交差汚染を避ける必要がある。

ハラール基準・要件

- ・ UAE.S GSO 2055-1: ハラール食品に関する一般要件。
- ・ UAE.S GSO 2538:2021:食品中のエチルアルコール（エタノール）残留の最大許容限度要件。
- ・ UAE.S 192:2019 + Amd1:2023: 添加物に関する規定。

製造業者への留意点

すべての調味料にハラール認証が推奨され、動物由来成分を含む場合には取得が義務付けられている。製造業者は、各調味料に含まれる動物由来原材料および成分がハラール基準に準拠していることを確認する必要がある。加えて、製造時や輸送時における発酵によって生じたアルコールについても基準値を超えないよう適切に管理する必要がある。また、製造プロセスにおけるハラールの確保および交差汚染の防止、トレーサビリティの確保も重要である。

製品事例 - マヨネーズ



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・マヨネーズに含まれる酢によるアルコール（エタノール）が生成されないよう監視する必要がある。
- ・卵、酢、風味増強剤、保存料、添加物などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・酢によるアルコール生成のリスクが高い。
- ・動物由来原材料である卵を使っている。
- ・加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。
- ・GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件

UAEにおける物流においては、輸入時にMOIATが認定する機関によって発行されたハラール証明書取得、および保管・輸送から最終小売販売に至るまでの全物流工程において、UAEおよびGSO基準に基づく区分管理、取扱い、トレーサビリティの厳格な遵守を求められている。

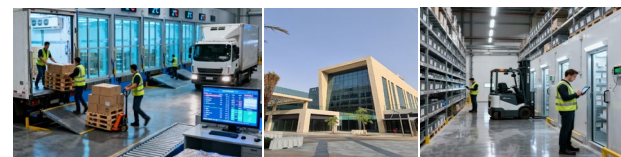
	通関	保管	輸送	小売
認証・必要書類・準拠が必要な基準	- ハラール認証 - ハラール屠畜認証（生肉・家禽）	- UAE.S GSO 2469:2021 / GSO OIC/SMIIC 17-2 / GSO 2055-1への準拠 - 保管に関する有効なライセンス・許可書	- UAE.S GSO 2468:2021 / OIC/SMIIC 17-1 / GSO 2055-1への準拠 - 輸送に関する有効なライセンス・許可書	- UAE.S GSO 2470:2021 / OIC/SMIIC 17-3 / GSO 2055-1への準拠 - 販売に関する有効なライセンス・許可書 - 各自治体の食品規制への準拠
説明	- ハラール証明書は、輸出国において、MOIATが認定する外国ハラール認証期間によって発酵されたものでなければならない。 - 入国港では、ドバイ市食品管理局が、ハラール証明書、衛生証明書、パッキングリストなどの書類を確認する。 - ハラール証明書がない場合、偽造されている場合、または非認定機関によるものである場合、該当貨物は受け入れ拒否となる。	- 倉庫は、有効な許可証を保有し、衛生的な保管を目的として設計されていなければならない。 - ハラール製品と非ハラール製品は厳格に区分し交差汚染を防止する必要がある。 - 非ハラール製品を取り扱う場合は、専用に指定された明確な表示付きのエリア、冷蔵庫、または冷凍庫を設けることが求められる。 - また、衛生管理、害虫防除、温度・湿度管理をドバイ食品規制（Dubai Food Code）に従って実施しなければならない。 - さらに、定期的な監査およびトレーサビリティシステムを確立することが義務付けられている。	- 輸送車両はドバイ市当局が発行する有効な食品輸送許可証（Food Transportation Permit）を取得しなければならない。 - 非ハラール製品との交差汚染を防ぐため、専用または区分された車両・区画を使用する必要がある。 - 輸送前後の清掃および衛生管理の記録を保持し、冷蔵・冷凍製品の温度を厳密に管理しなければならない（例：冷蔵品は5℃以下、冷凍品は-18℃以下）。また、温度監視装置を備えることが求められる。	- 小売業者は、有効な営業許可証（Trade License）を保有し、ドバイ食品規制（Dubai Food Code）を遵守しなければならない。 - ハラール製品と非ハラール製品は、保管、陳列（棚・冷蔵設備を含む）、および取扱いの各段階で明確に区分する必要がある。 - 販売時点での明確な表示により、消費者に情報を提供しなければならない。 - スタッフは、ハラール要件、交差汚染防止、消費者対応に関して適切な訓練を受けていることが求められる。 - 非ハラール製品（豚肉製品など）を取り扱う場合は、特別な許可、指定区域、専用スタッフ、および専用レジカウンターの設定が義務付けられている。

ハラル物流に対応した現地企業

UAEの物流分野においては、多くの企業がハラル認証の取得ではなく国内で定められた基準遵守への姿勢を示している。例えば、Al Furqan Shipping & LogisticsおよびSource Internationalは、保管、区分管理、コールドチェーン輸送におけるハラル適合運用を実施する信頼性の高い事業者として注目されている。



企業名	Al Furqan Shipping & Logistics LLC	
設立年	2005年	
所在地	Office #218-7, Al Rostamani Building, Abu Hail, Dubai, UAE	
ハラル対応	ハラル適合運用を実施しており、区分管理、汚染防止、ハラル貨物の取扱手順を確立している。	
対象物流範囲	貨物輸送、通関手続、倉庫業務（コールドチェーンを含む）、流通、易傷貨物の取扱い、小売物流。	
対象製品分類	食品・飲料、生鮮品、一般小売製品、温度管理が必要な商品、消費財パッケージ製品。	
施設・設備	保管倉庫	ハラル適合型の多温度帯倉庫、冷蔵保管施設、ハラル貨物専用の区分保管エリア。
展開情報	ドバイを中心にハラル分野に特化した物流を展開している。	
URL	https://alfurqanshipping.com/	



企業名	Source International	
設立年	2002年	
所在地	Building A1, Dubai Digital Park, Dubai Silicon Oasis, Dubai, UAE	
ハラル対応	UAEのハラル基準に完全に準拠した運営を行っている。	
対象物流範囲	Procurement, documentation, import/export, customs clearance, warehousing, cold chain logistics, distribution, and last-mile delivery	
対象製品分類	調達、書類手続、輸出入、通関、倉庫管理、コールドチェーン物流、流通、ラストマイル配送。	
施設・設備	保管倉庫	ハラル専用保管エリア、非ハラル製品との区分管理、GPS追跡機能付き温度管理車両群。
展開情報	食品サービス・HORECA（ホテル、レストラン、ケータリング）チャネルを重視しており、ホテルチェーン、レストラン、高級外食、各種ケータリング企業、インスティテューショナル（機関向け）バイヤー向けの流通網を運用中。	
URL	https://sourceinternational.ae/	

ハラルルに対応した現地インフラ

UAEのEICおよびDMCCは、ハラルルに準拠した製造、倉庫、物流、監査施設を備えたハラルルインフラを提供している。同国の主要フリーゾーンにおける統合的な運用を通じて、世界のハラルル貿易の信頼性強化に貢献している。



名称	Emirates Industrial City
設立年	2004年
所在地	Hamriyah Free Zone, Sharjah, United Arab Emirates
説明	UAEシャルジャに位置し、83 万平方フィート超の敷地に倉庫・工業用区画を備え、北部酋長国市場へ優れたアクセスを提供している。また、Hamriyah Free Zone内に、ハラルル食品製造、倉庫保管、および物流専用のゾーンを備えた産業パークである。
ハラルル対応	EICおよびハムリヤ・フリーゾーンに設立された企業は、HQCなどの認定機関からハラルル認証を取得可能であり、国際的なハラルル貿易を支援している。
設備	Hamriyah Food Parkは、ハラルル食品加工、ピック&パック、冷蔵保管、物流拠点のための専用ゾーンを備えている。
URL	https://www.ei-city.net/



名称	Dubai Multi Commodities Centre
設立年	2002年
所在地	Almas Tower, Jumeirah Lake Towers (JLT), Dubai.
説明	ドバイを代表する自由貿易区および商業ハブであり、ハラルル製品を含む世界的なコモディティ取引を支援している。
ハラルル対応	ESMA準拠のハラルル倉庫およびシャリーア適合のコモディティ取引を、パートナー企業や認定ハラルル認証機関を通じて支援・運営している
設備	DMCCハラルルハブ：温度管理された認証ハラルル倉庫、分離型物流、ゾーン内監査サービスなどのインフラを整備し、加盟企業のハラルル対応を支援している。
URL	https://dmcc.ae/

| オマーン

ハラール認証機関および関連機関

オマーンにおけるハラール認証および規制の枠組みは、政府機関により規制・監督されており、すべての食品がイスラムの食律および国家の安全規制に適合するよう取り組んでいる。

分類	名称	説明
ハラール規制機関 (政府機関)	Ministry of Agriculture, Fisheries and Water Resources (MAFWR)	- 農水産・水資源省（MAFWR）は食品安全およびハラール適合性をサプライチェーン全体で監督する国家管轄機関。 - 食品安全、畜産、水産物、輸出入管理を所管し、食品製品のハラール適合性を確保している。
	Ministry of Commerce, Industry and Investment Promotion (MOCIIP)	商業・産業・投資振興省（MOCIIP）はGCCおよびESMAに整合したハラール基準を含む国家規格を策定し、技術規則を発行している。
	Ministry of Endowments and Religious Affairs (MERA)	基金・宗教省（MERA）はハラール適合性に関する宗教的監督を行い、イスラム法（シャリーア）への適合を認証している。
	Directorate General for Specifications and Measurements (DGSM)	規格・計量総局（DGSM）はMOCIIPのもとで運営され、ハラール認証機関および適合性評価機関の承認および認可を行う。
認定ハラール認証機関	- Atyab International Services (AIS) - SGS Gulf Ltd. (SGS Oman) - Cotecna - Halal International Authority (HIA) （上記以外の外国ハラール認証機関等も含む）	- GCC諸国における公式なハラール認定機関はGulf Accreditation Center（GAC）であり、オマーンにおけるハラール認証機関もGACによって認定された機関である。 - オマーン国内ではこれらの機関がハラール認証機関としてGACの認定を受けている。

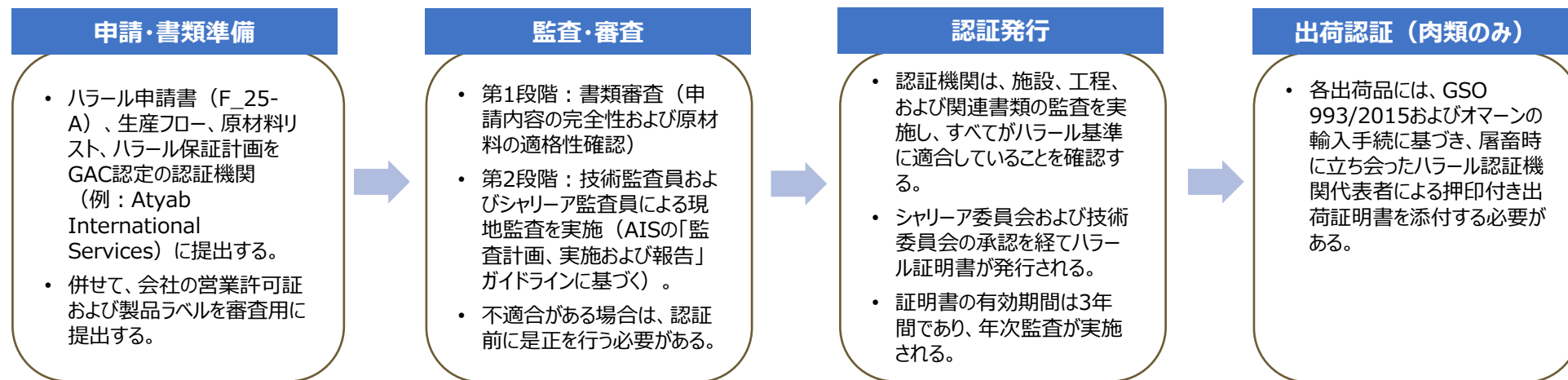
ハラールに関する法律、規制、基準

オマーンではGSO（Gulf Standardization Organization）によって策定された基準を国内のハラール基準として採用しており、実際の運用・監査はハラール認証機関によって実施され、オマーン国内でハラール製品を販売するすべての企業が遵守すべき要件である。

基準	説明
GSO 2055-1:2015 – ハラール食品に関する一般要件	ハラール食品チェーンの各段階（受入、調理、包装、表示、取扱い、輸送、保管、陳列、提供）で遵守すべき一般要件を定めている。
OS GSO 2055-2:2021 – ハラール認証機関に関する一般	ハラール認証機関が満たすべき要件およびハラール証明書発行手続きの実施要件を定めている。
GSO OIC/SMIIC 17-1:2024 Scope	製品・貨物の輸送段階におけるハラール完全性確保のためのサプライチェーン管理要件を定めている。
OS GSO 2652:2021 – ハラール包装 - 一般ガイドライン	ハラール包装の製造および取扱いに関する一般指針を示し、基本要件としての位置づけを持つ。
GSO 2781:2024 - ハラール食用ゼラチン – 要件および試験方法	ハラールゼラチンの要件および試験方法を規定し、衛生的条件の下で安全かつイスラーム規範に基づく生産を求める。
GSO ISO 22000:2021	食品安全マネジメントシステム（FSMS）の要件を規定し、食品チェーンに関与する組織の管理基準を定める。
Royal Decree 66/2014 消費者保護法の制定	宗教的教義に反する商品取引を禁止し、消費者保護機関（Consumer Protection Authority）に執行権限を付与する法的基盤を定める。
Ministerial Decision No. 215/2025	MAFWRが制定。ハラール食品監督のための作業部会を設置し、基準設定・規制改定・検査調整を担当する。
Ministerial Resolution No. 69/2024	2025年1月1日以降、即席食品を含むすべての食品は販売・輸入前にFood Safety & Quality Centerで登録が義務化される。

ハラール認証申請手続き（オマーンからの申請）

オマーンにおけるハラール認証プロセスは、通常GSOの基準に基づき、GAC（Gulf Accreditation Center）に認定されたハラール認証機関を通じて実施される。

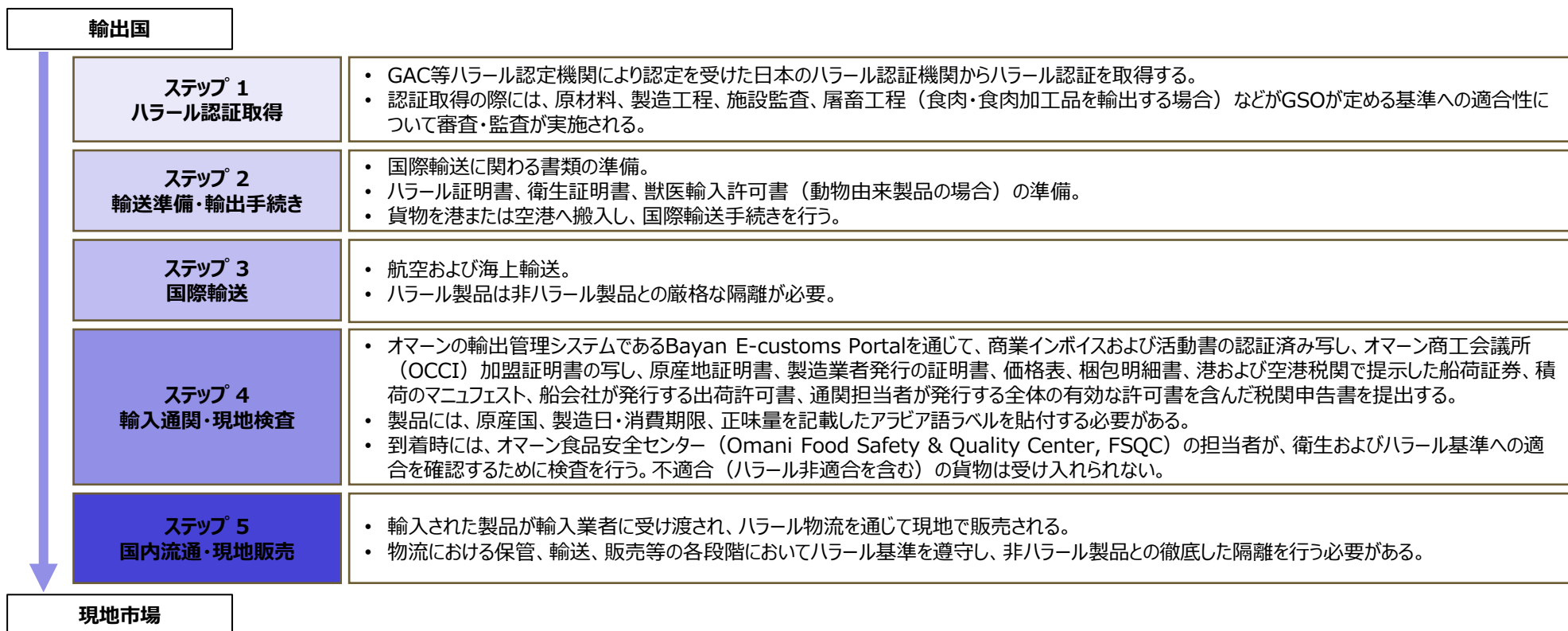


必要期間	事業の複雑さによって異なるが、通常1～3か月を要する	有効期限	3年間
費用	事業規模、複雑性、製品ライン数、監査対象工程などにより異なる（詳細は認定機関から直接確認可能）	更新	更新申請を行い、部分的または全面的な監査を受ける



輸入品の物流フロー

オマーンに輸入されるハラール製品は、証明可能な書類を備える必要があり、港での搬入から保管、輸送、流通の各段階に至るまで常に分離管理されることで、最終消費者に届くまでハラールの完全性を維持することが求められている。



ハラール基準を遵守すべき項目

GSO基準を採用しているオマーンではすべての加工食品および動物由来製品がハラール認証の対象となる。

ハラール基準を遵守すべき項目	例	説明
一般食品	加工食品、飲料、菓子類、乳製品、油脂類	原材料から最終製品に至るまでの全食品チェーンが対象となる。GSO 2055-1に準拠し、すべての原材料、添加物、加工助剤が非ハラール要素（例：豚肉、アルコール）を含まず、交差汚染がないことを保証する必要がある。
食肉・食肉加工品	羊肉、牛肉、鶏肉およびそれらの加工品（バーガー、ソーセージ等）	食肉・食肉加工品が市場参入する際には必ずハラール認証を取得しなければならない。GACが認定するハラール認証機関からのハラール認証およびイスラム式屠畜要件への準拠が求められる。
飲料	コーヒー、紅茶、ジュース、炭酸飲料、ソーダ、ミネラルウォーター、牛乳	認証により製品がアルコールを含有していないこと、すべての原材料、着色料、香料がハラール由来であること、製造工程における非ハラール製品との分離および交差汚染の防止を保証する必要がある。

ハラール基準を遵守すべき項目

オマーンでは以下全においてGSO基準への準拠が求められる。

ハラール基準を遵守すべき項目	説明
イスラム式屠畜	オマーンではGSO基準に基づく屠畜基準を採用しており、特に GSO 993:2015「イスラム法（シャリーア）に基づく屠畜要件」（オマーン標準「OS GSO 993:2015」として承認）が適用される。この基準は「屠畜者はイスラム教徒（またはキリスト教徒・ユダヤ教徒）であること、使用刃具は鋭利であること、屠畜前に動物は生存していること、屠畜時にアッラーへの祈り（タスマイヤ）を唱えること」などを規定している。また、要求事項として、衛生的環境下での血抜き処理、屠畜者の教育・資格保持などが含まれる。
原材料・成分	GSO基準では、ハラール食品の原材料はすべて合法的かつ倫理的に供給されたものでなければならず、使用禁止物質の混入を厳しく禁止している。代表的な基準として GSO 2055-1:2015「ハラール食品：一般要件」（オマーン標準「OS GSO 2055-1:2015」）がある。この規格はハラール食品チェーン全般にわたる要件を定め、特にすべての原材料・添加物はハラール由来であること（豚由来成分、血液、アルコール、汚染物質の混入禁止）が求められている。
アルコール含有量	GSO基準およびオマーン法（MD74/2000）では食品中のアルコールは原則として全面禁止とされる。
物流・交差汚染防止	GSOはハラール食品のサプライチェーン全体を対象に、輸送・保管・流通管理の統一規格を整備している。主要なものに GSO 2468:2021「ハラール食品：輸送（物流）管理システム要求事項」、GSO 2469:2021「ハラール食品：保管および関連活動の管理システム要求事項」、GSO 2470:2021「ハラール食品：小売段階における管理システム要求事項」がある。これらは共通して「受領から消費者へ届けるまでの全プロセスでハラール性を保持するマネジメントシステム」を要求するものである。

事例研究：食肉・食肉加工品

すべての食肉および食肉製品について、イスラムの食律に適合していることを保証するため、ハラール認証の取得が義務付けられている。この要件はGSO基準に準拠しており、MAFWRの傘下組織であるDGAWによって施行されている。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 要件:
- イスラム式屠畜要件を満たした屠畜。
 - 上記の屠畜方法によって屠畜されたハラール動物の使用。
 - 食肉加工品について、肉以外の使用原材料・添加物が動物由来の場合はハラール認証が必須となる。
 - 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

- 適応されるGSO基準および要件の抜粋：
- GSO 993:2015（家畜・家禽のイスラム教式屠畜に関する規格）：動物を生きた状態で屠畜し、屠畜者はムスリム・キリスト教徒・ユダヤ教徒で訓練を受けていること、刃物は清潔で鋭利であることなどを規定。
 - GSO 2055-1:2015（ハラール食品一般要件）原料受入から製造・包装・表示・取扱・輸送・貯蔵まで、ハラール適合を担保する管理基準（異物混入防止、洗浄・洗浄手順など）を定める。
 - GSO 814:2023（ソーセージ）：冷凍または冷蔵した畜肉・鶏肉を原料とするソーセージ加工品の基準。品質および衛生要件（組成、微生物基準など）を規定する。
 - GSO 948:2021（ハンバーガーパーティ用ミンチ肉）：牛・羊・鶏・七面鳥など魚介類を除く各種肉から作られるミンチ肉製品に適用され、組成や添加物、微生物基準など品質管理要件を定める。

製造業者への留意点

- ハラール認証、ハラール屠畜証明書、衛生証明書の取得。
- イスラム式屠畜の実施と、それによって屠畜されたハラール動物の肉の使用。
- 肉以外の使用原材料・添加物がハラール由来のものであることを確認する。
- 生産・製造から販売に至るまでの物流におけるハラールの維持および交差汚染の防止。
- トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 – ヤギ肉



ハラール基準を遵守すべき項目	- イスラム法（シャリヤ）に基づく屠畜。 - ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された家畜の使用。 - 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。 - 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。
認証を要する理由・背景	- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。 - イスラム法（シャリヤ）に準拠した屠畜および生産工程の担保。 - 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。 - GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。
市場/販売情報	ハラール基準に適合したヤギ肉であれば国内の主要なスーパーマーケットおよびハラール専門の精肉店での販売が可能となる。

事例研究：乳製品

輸入乳製品は、すべての原料、酵素、加工助剤がイスラムの食律に適合し、非ハラール由来の汚染物質を含まないことを保証するため、オマーンにおいてハラール認証の取得が義務付けられている。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

要件：

- 一部乳製品に含まれる乳化剤、ゼラチンまたは香料などはハラール由来成分のもでなければならない。
- レンネットについては植物由来または微生物由来のものを使用しなければならない。
- その他使用されるすべての原材料および添加物についてはハラールでなければならない。
- 認証を受けた農場の家畜かつハラール動物（牛、ヤギ、ラクダなど）の乳を使用しなければならない。
- 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

適応されるGSO基準および要件の抜粋：

- GSO 2055-1:2015 Halal Food（ハラール食品一般要件）：乳製品もハラール対応が必要のため、乳製品製造にも適用されるハラール総合規格。
- GSO 174:2021（生乳、未加工牛乳）：原乳の品質管理基準を定め、微生物数・脂肪分・タンパク質含量などの要件を規定する。衛生的な牛乳からの搾乳、保管条件が求められる。
- GSO 1347:2023（長期保存用超高温殺菌牛乳（プレーンおよびフレーバー付き））：生乳の殺菌・無菌充填プロセスや最終製品の組成・感覚品質・微生物基準などを規定する。

製造業者への留意点

- ハラール認証の取得。
- 乳化剤、ゼラチン、香料、レンネットなど一部乳製品において多く使用され、動物由来成分を含む可能性がある原材料および添加物に注意する。
- 適切な農家およびハラール動物の乳の選択。
- 生産・製造から販売に至るまでの物流におけるハラールの維持および交差汚染の防止。
- トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 – ヨーグルト



ハラール基準を遵守すべき項目

- ハラール認証を受けた農場・事業者由来の家畜乳の使用。
- ビタミン、安定剤、香料、酸味料等の添加物のハラール由来原料の使用。
- レンネット、酵素、ゼラチン、乳化剤、培養菌等の加工補助剤のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準に則った管理および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 使用される乳がハラール動物由来であることの証明の必要性。
- 製造工程で使用される添加物、香料、加工補助剤等のハラール適合性の確認。
- レンネットやゼラチン等の動物由来加工補助剤における非ハラール原料使用リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Lulu Hypermarket, Hypermax, Al Fair, Sultan Centerなどのスーパーマーケットで購入可能。

事例研究：冷凍食品

冷凍食品は、コールドチェーン物流および加工食品添加物の全工程においてハラールの完全性を維持するため、ハラール認証を取得する必要がある。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

要件：

- 冷凍食品が動物由来製品または動物由来成分を含む場合、ハラール認証を取得しなければならない。
- 使用する肉や魚などはハラールでなければならない、肉の場合にはムスリム式屠畜によって処理されたものを使用しなければならない。
- その他使用されるすべての原材料および添加物についてはハラールでなければならない。
- 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。
- 適切なハラールコールドチェーンによって管理されなければならない。

ハラール基準・要件

適応されるGSO基準および要件の抜粋：

- GSO 2055-1:2015 Halal Food（ハラール食品一般要件）：冷凍食品の原料・調味料などもハラール条件に適合させる必要があるため適用。
- GSO 323:1994（冷凍・冷蔵食品の輸送・保管一般要件）：庫内・輸送車両内の温度管理や記録保持、冷凍保存設備の基準などを定め、食品の品質・安全を確保する。
- その他加工食品と同様の基準を参照する必要がある。

製造業者への留意点

- ハラール認証の取得。
- 動物由来製品または動物由来成分を含む場合、ハラール基準に適合しているかを確認する。
- 肉を使用している場合には、イスラム式屠畜によって処理されたものを使用しているかを確認する。
- その他使用する原材料および添加物がハラールであることの確認。
- 生産・製造から販売に至るまでの物流ならびにコールドチェーンにおけるハラール維持および交差汚染の防止。
- トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 – チキンナゲット



ハラール基準を遵守すべき項目

- イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた肉の使用。
- ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された肉の使用。
- 油、デンプン、小麦粉、食塩、香料、着色料などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- イスラム法（シャリア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- 冷凍加工食品は使用原材料が幅広く、添加物も多く含むためリスクが高い。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Lulu Hypermarket, Hypermax, Al Fair, Sultan Centerなどのスーパーマーケットで購入可能。多くのファストフードチェーンでも流通している。

事例研究：即席食品

使用される原材料および添加物が複雑であるため、ハラール認証の取得によるGSO基準への準拠が必要。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

要件：

- 乾燥させた動物の肉などを含む場合はハラール認証の取得が必要。
- その他使用する原材料はハラール由来でなければならない。
- 香料、プロス（だし類）、香料、ショートニング、防腐剤など即席食品に含まれる可能性が高い添加物についてハラール由来のものを使用しなければならない。
- 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

適応されるGSO基準および要件の抜粋：

- GSO 2055-1:2015 Halal Food（ハラール食品一般要件）：インスタント食品でも使用する原料（エキス類、調味料、香料など）のハラール適合を保証するための一般規格。
- GSO 1871:2022（インスタント麺）の規格：麺本体および添付調味料の原料仕様（小麦粉・油脂など）、含水率、微生物基準、食品添加物などの品質・衛生要件を定める。

製造業者への留意点

- ハラール認証の取得。
- 動物由来の原材料および添加物が含まれていないか確認する。
- 即席食品に多く使われる特定の添加物についてハラール由来のものを使っているか確認する。
- 生産・製造から販売に至るまでの物流におけるハラール維持および交差汚染の防止。
- トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 – カップ麺



ハラール基準を遵守すべき項目

- 乾燥肉など動物由来原材料を使用している場合、ハラール基準に則った農場および原産地で飼育され、イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた家畜の肉の使用。
- 特に調味料袋に含まれる肉エキス、風味増強剤、アルコールベースの香料、油、乳化剤、安定剤などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。
- 調味料パックやトッピング等の付属原料における動物由来成分およびアルコール含有リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Lulu Hypermarket, Hypermax, Al Fair, Sultan Centerなどのスーパーマーケットで購入可能。ただし、日本産の商品は流通量が少なオンラインストアなどで購入可能。

事例研究：菓子類

菓子類は主にゼラチン、乳化剤、香料、アルコールを含む加工品であるため、リスクが高くハラール認証の取得が必ず必要である。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 要件：
- 多くの菓子類に使用されるゼラチンについては、豚由来のものを使用してはならず、認証を受けたハラール動物由来のものを使用しなければならない。
 - 乳化剤、香料、着色料など代表的な添加物についてもハラール由来のもでなければならない。
 - アルコールを含む可能性がある場合はGSO基準に従わなければならない。
 - 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

- 適応されるGSO基準および要件の抜粋：
- GSO 2055-1:2015 Halal Food（ハラール食品一般要件）：ゼラチンや着色料など菓子類原料のハラール適合性を確保するための基本規格。
 - GSO 2518:2016（チョコレート原料であるカオマス、カオニブ、カオプレスケーキ）：原料中の脂肪分やタンパク質、カカオ固形分の含有量規定と不純物・微生物基準を定めている。
 - GSO 2781:2024（ハラール食用ゼラチン：要件および試験方法）：ゼラチンに関する規定。

製造業者への留意点

- ハラール認証の取得。
- ゼラチンを含む場合について、ハラール動物由来のものを使用する。
- 菓子類に多様される添加物はリスクが高いものが多いため、すべてがハラール由来であることを確認する。
- 生産・製造から販売に至るまでの物流におけるハラール維持および交差汚染の防止。
- トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 – ビスケット



ハラール基準を遵守すべき項目

- 小麦粉、植物油、卵、ゼラチン、乳化剤、香料、使用される乳製品（粉乳、ホエイ、クリーム）は、ハラール認証を受けた原材料を使用する必要がある。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ゼラチン、乳化剤、香料等の動物由来添加物使用の可能性。
- 乳製品原料等の動物由来原材料を含むことによるハラール適合性確認の必要性。
- 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Lulu Hypermarket, Hypermax, Al Fair, Sultan Centerなどのスーパーマーケットで購入可能。

事例研究：調味料

調味料におけるハラール認証は、発酵によるアルコールの含有や複雑な原材料・添加物組成を持つ調味料のハラールを担保する上で重要である。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 要件：
- 特に醤油や酢の製造時に発生する発酵由来のアルコールについてはGSO基準に準拠しなければならない。
 - 原材料として使われるスープベース、動物性脂肪、卵由来成分、肉エキスなどはすべてハラール由来でなければならない。
 - 乳化剤、香料、着色料など代表的な添加物についてもハラール由来のもでなければならない。
 - 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

- 適応されるGSO基準および要件の抜粋：
- GSO 2055-1:2015 Halal Food（ハラール食品一般要件）：調味料の原材料（エキス、香辛料、酢、甘味料など）のハラール適合を保証するための規格。
 - GSO 2538:2021:食品中のエチルアルコール（エタノール）残留の最大許容限度要件。
 - GSO 2557:2021（醤油）：醤油類の組成・製造要件を定めており、発酵工程およびその結果としての残留物質（アルコール含有を含む可能性）にも注意が必要。

製造業者への留意点

- ハラール認証の取得。
- 製造時および出荷後の保管・輸送時において、発酵によるアルコールの発生に注意する。
- 使用原材料・添加物に動物由来成分を多く含むため、すべてがハラール由来のもであることを確認する。
- 生産・製造から販売に至るまでの物流におけるハラール維持および交差汚染の防止。
- トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 – オイスターソース



ハラール基準を遵守すべき項目

- オイスターソースの主原料である牡蠣抽出液がハラール基準に準拠していること。
- 使用されている醤油成分がアルコール（エタノール）を生成しないように管理する。
- 香料、保存料、添加物などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 醤油成分によるアルコール生成のリスクが高い。
- 動物由来原材料である牡蠣抽出液を使っている。
- 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Lulu Hypermarket, Hypermax, Al Fair, Sultan Centerなどのスーパーマーケットで購入可能。

輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件

オマーンのハラール製品物流チェーンの各段階は、GSOに基づくハラール認証制度によって管理されており、輸入から保管、輸送、小売に至るまでハラールの完全性が確保されている。

	通関	保管	輸送	販売
認証・必要書類・準拠が必要な基準	- GSO 2055-2:2021への準拠 - 外国ハラール認証機関からのハラール認証 - 衛生証明書 - その他必要書類	- GSO 2468:2021への準拠 - OS GSO OIC/SMIIC 17-2:2024への準拠	GSO OIC/SMIIC 17-1:2024への準拠	- GSO 2055-2:2010への準拠 - GSO OIC/SMIIC 17-3:2024への準拠
内容	通関に際して以下書類の提出が求められる： - 商業登録書および活動書の認証済み写し - オマーン商工会議所（OCCI）加盟証明書の写し - 原産地証明書 - 製造業者発行の証明書 - 価格表 - 梱包明細書 - 港および空港税関で提示した船荷証券 - 積荷のマニフェスト、船会社が発行する出荷許可書 - 通関担当者が発行する全体の有効な許可書	保管に関する要件： - ハラール専用ラックの設置および封印（タンパーシール）による安全確保。 - 温度記録の維持と監査対応。 - 引き渡し記録の署名付き管理。 - 共用設備の洗浄・検証記録の保存。 - ハラール専用エリアを明示するラベリングおよび標識の設置。 - ハラール保証システム（Halal Assurance System, HAS）文書化と運用により、保管期間中も一貫したハラール要件の遵守を証明することが求められる。	輸送に関する要件： - 車両の洗浄・区分記録の保持。 - 温度監視の実施（ログまたはGPSによる追跡）。 - ハラール取扱いに関する運転手教育の実施。 - 積替・引渡し時のチェックリストおよび署名付き受領書によるチェーン・オブ・カस्टディ（管理連鎖）の維持。	販売に関する要件： - 製品には有効なハラール認証書が必要であり、ハラールマークおよびアラビア語表記を含むラベルを貼付しなければならない。 - リコール時の追跡性（トレーサビリティ）を確保する体制を整備する必要がある。 - 小売業者は、販売前に製品のハラール認証書およびラベルを確認し、ハラールマーク付き製品のみを陳列できるように管理しなければならない。 - ハラール製品と非ハラール製品を保管・陳列の両段階で明確に分離し、交差汚染を防止することが求められる。
管轄当局	ROP customs, MAFWR	自治体の衛生検査官, MoCIIP, MAFWR	ROP customs, MAFWR	MoCIIP, MAFWR
実務対応事項	- 車両の詳細申告書（Full Vehicle Declaration）、封印番号および清掃状況記録を、オマーン税関のBayanシステムに提出する。 - 税関およびMAFWR検査官は、貨物放出前にコンテナを開封し、書類・原材料・製品状態を確認する場合がある。 - 荷下ろしや税関検査の際には、非ハラール品との交差汚染防止措置を徹底し、ハラール貨物の完全性を維持する。	- 食品取扱施設は、衛生基準の遵守、施設内の清潔維持、および交差汚染の防止を徹底しなければならない。 - 食品・安全性に関する記録（トレーサビリティ、リコール対応など）を適切に保管し、欠陥や安全上の問題が発生した場合に迅速に追跡・回収できる体制を整える必要がある。	- 輸送車両を清潔に保ち、ハラールおよび非ハラール品の交差汚染を防止するために区分管理を行う。 - 輸送中は適切な温度管理を維持し、製品の品質および安全性を確保する。 - 運転手および取扱担当者には、ハラール要件および衛生管理に関する教育・訓練を実施する。	- ハラール製品は交差汚染および消費者の混乱を防止するために、非ハラール製品とは別に陳列する。 - 小売包装には、アラビア語または二言語表記で全成分を明記する。表示の欠落や誤解を招く表示があった場合、押収や罰金の対象となる可能性がある。

ハラル物流に対応した現地企業

オマーンのハラル物流エコシステムは、厳格な政府規制を基盤とし、Global Corp Logistics LLCやAl Madina Logistics Services Companyなどの主要企業によって支えられている。



企業名	Global Corp Logistics LLC
設立年	2009年
所在地	Ruwi, Oman
ハラル対応	特別な取り扱いを要する貨物向けに、温度管理された環境を含むカスタマイズ型の物流ソリューションを提供している。
対象物流範囲	フォワーディング業務（航空・海上・陸送）、通関業務、倉庫保管、貨物の混載。
対象製品分類	食品および飲料。
施設・設備	スハールに4,500㎡のオープン倉庫、オマーン国内に2,350㎡のクローズド倉庫を保有し、温度管理倉庫および冷蔵トラックの車両隊を備えている。
展開情報	オマーンにおける上位5社の物流事業者にランクインし、複数国への事業拡大を進めている。
URL	https://globalcorplogistics.com/



企業名	Al Madina Logistics Services Company
設立年	2007年
所在地	P.O. Box 1466, Postal Code 133, Al Khuwair, Muscat, Sultanate of Oman
ハラル対応	ISO 22000認定の最新鋭の流通センターや冷蔵倉庫を所有。
対象物流範囲	国際フォワーディング、3PL、倉庫・配送、通関・陸海空輸を含む総合物流サービスを展開。
対象製品分類	肉、魚、冷凍食品、加工食品、果物、野菜などを含む食品（特にコールドチェーン対象）。
施設・設備	ISO 22000認定の流通センター、冷蔵倉庫、保税倉庫、現地ドライポート・コンテナ貨物ステーション(CFS)
展開情報	オマーン物流市場でリーディング3PL事業者として成長し、アラブ首長国連邦(UAE)、サウジアラビアなど域内拡大も視野に入れている。
URL	https://www.almadinalogistics.com/

ハラルに対応した現地インフラ

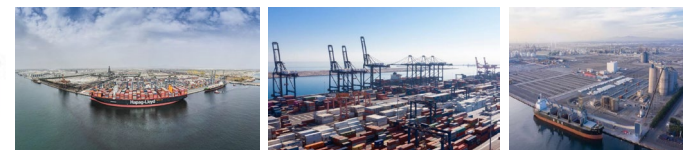
オマーンでは湾港と接続した広大なフリーゾーンや保管倉庫有する下記のようなインフラが充実している。

اسياد
ASYAD



名称	ASYAD
設立年	2016
所在地	Bawsher Heights Building no. 1/171, Complex 261; Bowsher, Muscat, Oman
説明	同社は、港湾・倉庫・冷蔵施設・輸送網・フリーゾーンを含む28万㎡にわたる全国物流ネットワークをオマーンで運営し、効率的な貿易フローを実現している。
ハラル対応	ISO22001認証を取得しており、食品安全および取扱基準へ準拠している。
設備	常温から冷凍までの保管に対応した10の専門倉庫、600台以上の温度管理トラックを保有しており、保管および輸送において強固なハラル物流基盤を持っている。
URL	https://www.asyad.om/

SOHAR
PORT / FREEZONE



名称	SOHAR Port and Freezone (Industrial & Logistics Hub)
設立年	2010
所在地	Sohar, Al Batinah North, Oman
説明	オマーン最大の深海工業・物流施設群（港湾2,100ヘクタール＋フリーゾーン4,500ヘクタール）。年間約7,700万トンを取り扱い、オマーン全貿易量の約75%を管理している。
ハラル対応	港自体はハラル認証を保有していないが、コンプライアンス対応を支援している。
設備	工業施設群（港湾2,100ヘクタール）および物流施設群（フリーゾーン4,500ヘクタール）。
URL	http://www.soharportandfreezone.om/

カタル

ハラール認証機関および関連機関

オマーンにおけるハラール認証および規制の枠組みは、政府機関により規制・監督されており、すべての食品がイスラムの食律および国家の安全規制に適合するよう取り組んでいる。

分類	名称	説明
政府機関	Ministry of Public Health (MoPH)	公衆衛生省（MoPH）は、国内に流通するハラール食品の安全性と信頼性を確保するため、包括的な監督・認可制度を運用している。まず、輸入食品に対してはハラール認証書および適合証明書（CoC）の提出を義務付けており、これらの証明はMoPHが承認した外国ハラール認証機関および検査機関によってのみ発行されたものが有効とされる。また、MoPHは各国のハラール認証機関を審査・承認も実施している。さらに、GSO基準に準拠しながらカタール独自の食品安全・ハラール関連規格を策定し、製品表示、成分、製造工程におけるハラール適合性を厳格に管理している。
	The Qatar General Organization for Standardization (QS) (Ministry of Commerce & Industry)	商工業省（Ministry of Commerce & Industry）の管轄下にある国家標準化機関であり、国内の製品・サービスに関する国家規格および技術規制の策定・実施を担っている。QSは、製品の安全性、適合性評価、計量管理、および品質保証に関する制度を統括している。また、湾岸標準化機構（GSO）、国際標準化機構（ISO）、国際電気標準会議（IEC）、およびイスラム諸国標準化・計量機構（SMIIC）と連携し、国際的な整合性を保ちながら規格を策定している点が特徴である。
認定ハラール認証機関	MoPH認定の第三者ハラール認証機関 (SGS Gulf Ltdなど)	カタールにおけるハラール認証は、多くのGCC諸国と同様に、MoPHが認定する第三者ハラール認証機関により実施されており、これらの認証機関は審査・監査の後にハラール証明書および適合証明書（CoC）を発行する。

ハラールに関する法律、規制、基準

カタールのハラール制度は、国家食品法、GSO基準、MoPHのGlobal Partner SystemおよびOIC/SMIICの指針を統合したものであり、認証から輸入管理に至るまでハラールに関する事項を網羅している。

分類	名称	説明
法律	Law No. 8 of 1990	カタール公衆衛生省（MoPH）に食品安全、ハラール認証および輸入管理に関する権限を付与している。
基準	GSO 2055 1:2015	食品の取扱い、加工、包装、保管、輸送、陳列、提供に至るまで、フードチェーン全体における一般的なハラール要件を定めている。
基準	GSO993:2015	イスラム法およびハラール規範に従い、動物の屠畜方法に関する技術的要件を定めている。
基準	GSO 2055-2:2021	監査、実施能力、手続などを含むハラール認証機関に対する要件を定めている。
基準	GSO 2468 / 2469 / 2470	ハラール食品の輸送、保管、販売に関するマネジメントシステム要件を定めた規格である。
基準	GSO 2578:2021	食用動物向け飼料の生産、調製、流通、輸送、保管に関するハラール飼料の指針を定めている。
基準	GSO 2652:2021	ハラール適合の表示、広告および包装の枠組みを含むハラール包装要件を定めている。
認証枠組み	MoPH Global Partner System	カタール向けハラール証明書の発行を認可された外国ハラール認証機関を登録・管理するMoPH管轄の公式認定機関名簿である。
規制	Qatar MoPH Food Importers Guide	動物由来製品の輸入に関するハラール認証要件、衛生証明書の規定および関連書類の要件を定めている。
地域ガイドライン	OIC/SMIIC Halal Standards	イスラム諸国間でハラール要件を調和させることを目的に、GCC諸国が採用した国際的なハラール制度枠組みである。

ハラール認証概要

MoPHは、食品、化粧品、医薬品を含む製品の承認およびハラール認証を管轄しており、食品・飲料を担当する食品安全栄養部門およびサプリメント、化粧品、消毒剤、医療機器を担当する医薬品管理部門により運営が支えられている。また、税関、ハラール認証、特別輸入に関しては他の関連機関が関与する場合もある。

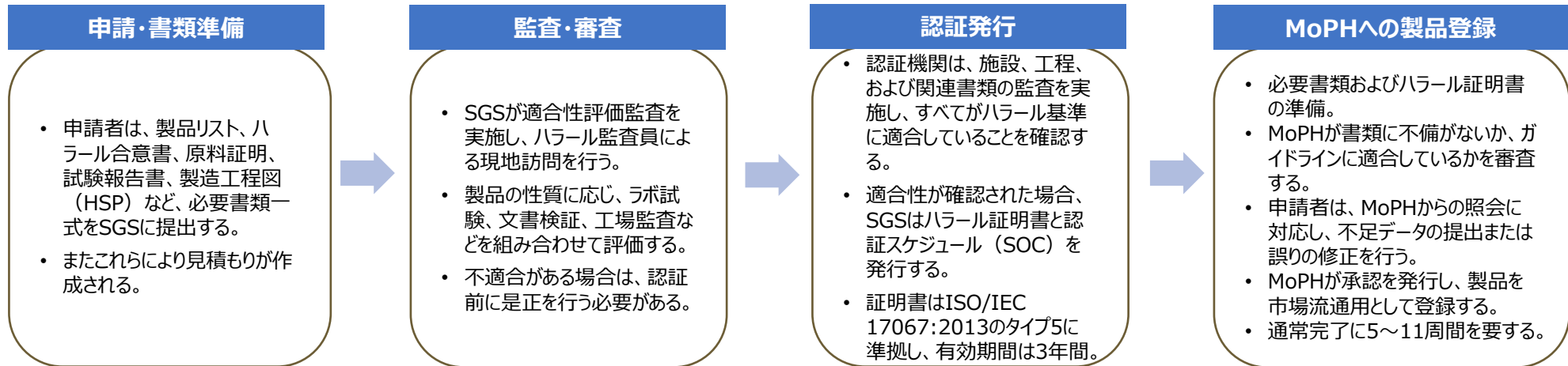
種類	対象	説明
ハラール認証 (Halal Certificate)	動物由来成分（肉、ゼラチン、レンネット、脂肪、酵素など）を含む加工食品のすべての出荷に対して義務付けられている。	動物由来成分がハラールでありイスラム法に適合していることを確認するものである。
ハラール屠畜者認証 (Halal Slaughter Certificate)	生鮮、冷凍または冷凍肉のすべての出荷に対して義務付けられている。	全屠畜工程がイスラム法に従っていることを確認し、証明書はMoPHが相互認証した外国ハラール認証機関により発行されなければならない。
ハラール飼料認証 (Feed Halal Certificate)	家畜に使用される飼料。	ハラール食肉生産における屠畜動物向けなど、飼料にハラール表示を行う場合に義務付けられている。
ハラール物流認証 (Halal Logistics Certificate)	ハラール食品の輸送および取扱い。	輸送・保管サービスに対して義務付けられており、GSOのハラール物流規格に基づいている。
ハラール包装認証 Halal Packaging Certificate	ハラール食品の包装および表示。	包装がハラムによる汚染を受けていないことを保証する。表示についてはハラール表示およびGSO 2652:2021に適合していなければならない。
外国ハラール認証	MoPHにより相互認証を受けた外国ハラール認証機関。	カタールで使用される外国ハラール証明書はMoPHにより相互認証を受けた外国ハラール認証機関により発行されたものでなければならない。

備考:

- ・ 証明書の有効期間は1年間であり、更新時には新たな監査および書類の提出が求められる。
- ・ MoPHは輸出国および現地施設において検査・確認を行う権限を有する。
- ・ 動物由来でない製品（果物、野菜など）は、加工されていない限りハラール証明書を必要としない。

ハラル認証申請手続き（カタルからの申請）

カタルにおけるハラル認証プロセスは、MoPHにより認定された第三ハラル認証機関を通じて実施される。以下はSGS Gulf Ltdの認証プロセスである。その後、製品はMoPHへの登録を行う。

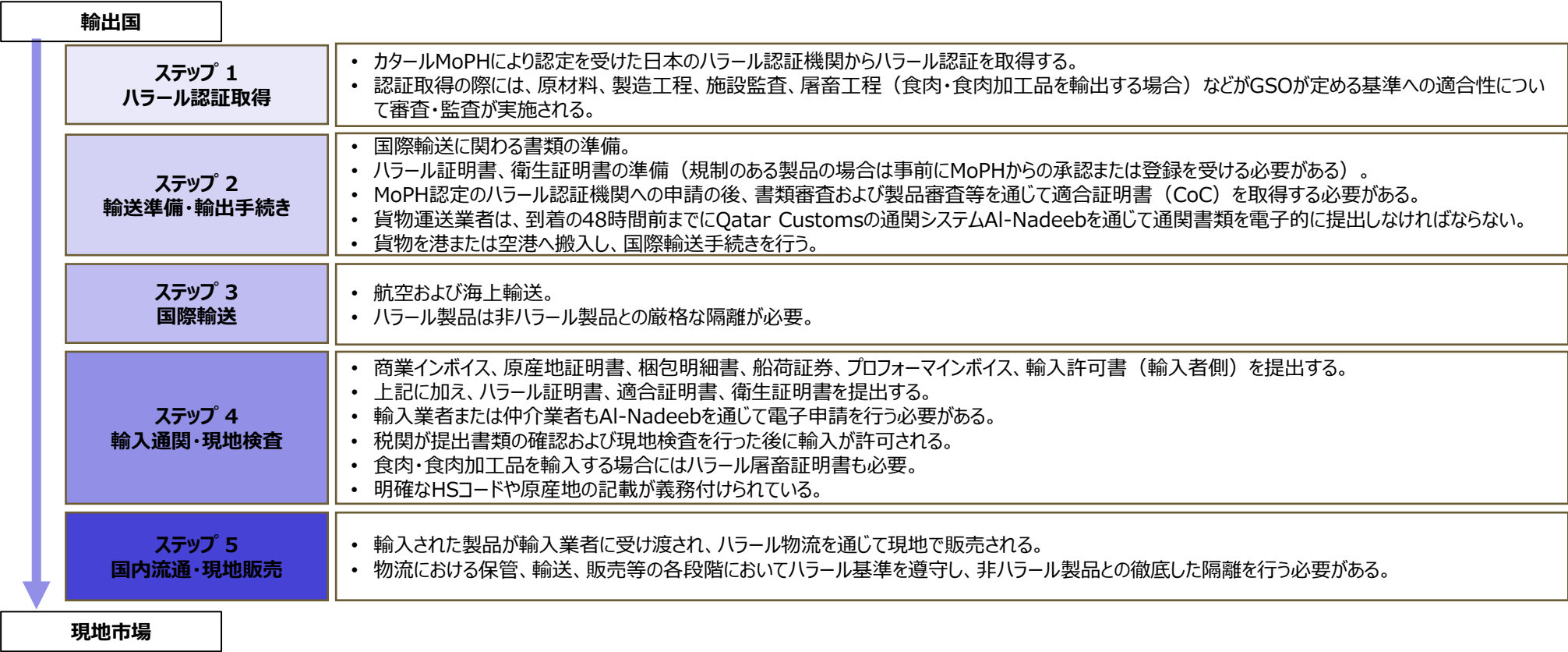


必要期間	事業の複雑さによって異なるが、通常1～3か月を要する。	有効期限	3年間
費用	事業規模、複雑性、製品ライン数、監査対象工程などにより個別に見積もりが作成される。	更新	更新の際には再認証監査が実施される。



輸入品の物流フロー

オマーンに輸入されるハラール製品は、証明可能な書類を備える必要があり、港での搬入から保管、輸送、流通の各段階に至るまで常に分離管理されることで、最終消費者に届くまでハラールの完全性を維持することが求められている。



ハラール基準を遵守すべき項目

GSO基準を採用しているカタルでは全ての加工食品および動物由来製品がハラール認証の対象となる。

ハラール基準を遵守すべき項目	例	説明
一般食品	加工食品、飲料、菓子類、乳製品、油脂類	原材料から最終製品に至るまでの全食品チェーンが対象となる。GSO 2055-1に準拠し、全ての原材料、添加物、加工助剤が非ハラール要素（例：豚肉、アルコール）を含まず、交差汚染がないことを保証する必要がある。
食肉・食肉加工品	羊肉、牛肉、鶏肉およびそれらの加工品（バーガー、ソーセージ等）	食肉・食肉加工品が市場参入する際には必ずハラール認証を取得しなければならない。GACが認定するハラール認証機関からのハラール認証およびイスラム式屠畜要件への準拠が求められる。
飲料	コーヒー、紅茶、ジュース、炭酸飲料、ソーダ、ミネラルウォーター、牛乳	認証により、製品がアルコールを含有していないこと、全ての原材料、着色料、香料がハラール由来であること、製造工程における非ハラール製品との分離および交差汚染の防止を保証する必要がある。

ハラール基準を遵守すべき項目

カタルでは以下全においてGSO基準への準拠が求められる。

ハラール基準を遵守すべき項目	説明
イスラム式屠畜	GSO 993:2015「イスラム法に基づく屠畜要件」が適用される。この基準は「屠畜者はイスラム教徒（またはキリスト教徒・ユダヤ教徒）であること、使用刃具は鋭利であること、屠畜前に動物は生存していること、屠畜時にアッラーへの祈り（タスマイヤ）を唱えること」などを規定している。また、要求事項として、衛生的環境下での血抜き処理、屠畜者の教育・資格保持などが含まれる。
原材料・成分	GSO基準では、ハラール食品の原材料は全て合法的かつ倫理的に供給されたものでなければならず、使用禁止物質の混入を厳しく禁止している。代表的な基準として GSO 2055-1:2015「ハラール食品：一般要件」がある。この規格はハラール食品チェーン全般にわたる要件を定め、特に全ての原材料・添加物はハラール由来であること（豚由来成分、血液、アルコール、汚染物質の混入禁止）が求められている。
アルコール含有量	天然発酵や溶媒由来のエタノールはGSOの最大残留限度に従い、飲用アルコールやアルコール添加は基本的に不許可とされる。
物流・交差汚染防止	GSOはハラール食品のサプライチェーン全体を対象に、輸送・保管・流通管理の統一規格を整備している。主要なものに GSO 2468:2021「ハラール食品：輸送（物流）管理システム要求事項」、GSO 2469:2021「ハラール食品：保管および関連活動の管理システム要求事項」、GSO 2470:2021「ハラール食品：小売段階における管理システム要求事項」がある。これらは共通して「受領から消費者へ届けるまでの全プロセスでハラール性を保持するマネジメントシステム」を要求するものである。

事例研究：食肉・食肉加工品

食肉・食肉加工品は動物由来原料を含む製品であり、厳しい屠畜要件が求められるため、ハラール認証が必須である。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

要件:

- ・ イスラム式屠畜要件を満たした屠畜。
- ・ 上記の屠畜方法によって屠畜されたハラール動物の使用。
- ・ 食肉加工品について、肉以外の使用原材料・添加物が動物由来の場合はハラール認証が必須となる。
- ・ 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

適応されるGSO基準および要件の抜粋:

- ・ GSO 993:2015 (家畜・家禽のイスラム教式屠畜に関する規格) : 動物を生きた状態で屠畜し、屠畜者はムスリム・キリスト教徒・ユダヤ教徒で訓練を受けていること、刃物は清潔で鋭利であることなどを規定。
- ・ GSO 2055-1:2015 (ハラール食品一般要件) 原料受入から製造・包装・表示・取扱・輸送・貯蔵まで、ハラール適合を担保する管理基準 (異物混入防止、洗浄・洗浄手順など) を定める。
- ・ GSO 814:2023 (ソーセージ) : 冷凍または冷蔵した畜肉・鶏肉を原料とするソーセージ加工品の基準。品質および衛生要件 (組成、微生物基準など) を規定する。
- ・ GSO 948:2021 (ハンバーガーパティ用ミンチ肉) : 牛・羊・鶏・七面鳥など魚介類を除く各種肉から作られるミンチ肉製品に適用され、組成や添加物、微生物基準など品質管理要件を定める。

製造業者への留意点

- ・ MoPH認定機関からのハラール認証、ハラール屠畜証明書、衛生証明書の取得。
- ・ イスラム式屠畜の実施と、それによって屠畜されたハラール動物の肉の使用。
- ・ 肉以外の使用原材料・添加物がハラール由来のものであることを確認する。
- ・ 生産・製造から販売に至るまでの物流におけるハラールの維持および交差汚染の防止。
- ・ トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 - ソーセージ



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ イスラム法 (シャリア) に基づく屠畜をされた肉の使用。
- ・ ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された肉の使用。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。
- ・ 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- ・ イスラム法 (シャリア) に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- ・ 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- ・ 加工食品であるため、使用原材料および加工工程にもハラール基準が適応される。
- ・ GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Carrefour Qatar, Lulu Hypermarket, Al Meeraなど、国内の小売店舗で購入できる。

事例研究：乳製品

使用する動物の乳、レンネット、ゼラチンや香料など乳製品に特有の原材料や添加物はリスクが高いため、必ずハラール認証が必要である。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

要件：

- 一部乳製品に含まれる乳化剤、ゼラチンまたは香料などはハラール由来成分のもでなければならない。
- レンネットについては植物由来または微生物由来のものを使用しなければならない。
- その他使用される全ての原材料および添加物についてはハラールでなければならない。
- 認証を受けた農場の家畜かつハラール動物（牛、ヤギ、ラクダなど）の乳を使用しなければならない。
- 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

適応されるGSO基準および要件の抜粋：

- GSO 2055-1:2015 Halal Food（ハラール食品一般要件）：乳製品もハラール対応が必要なため、乳製品製造にも適用されるハラール総合規格。
- GSO 174:2021（生乳、未加工牛乳）：原乳の品質管理基準を定め、微生物数・脂肪分・タンパク質含量などの要件を規定する。衛生的な乳牛からの搾乳、保管条件が求められる。
- GSO 2572:2021（植物性ミルク等の乳製品代替飲料）：大豆ミルク、アーモンドミルク等の成分規格（タンパク質・脂肪・カルシウム含有量など）と添加物制限を定める。

製造業者への留意点

- MoPH認定機関からのハラール認証の取得。
- 乳化剤、ゼラチン、香料、レンネットなど一部乳製品において多く使用され、動物由来成分を含む可能性がある原材料および添加物に注意する。
- 適切な農家およびハラール動物の乳の選択。
- 生産・製造から販売に至るまでの物流におけるハラールの維持および交差汚染の防止。
- トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 – チーズ



ハラール基準を遵守すべき項目

- ハラール認証を受けた農場・事業者由来の家畜乳の使用。
- ビタミン、安定剤、香料、酸味料等の添加物のハラール由来原料の使用。
- レンネット、酵素、ゼラチン、乳化剤、培養菌等の加工補助剤のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準に則った管理および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 使用される乳がハラール動物由来であることの証明の必要性。
- 製造工程で使用される添加物、香料、加工補助剤等のハラール適合性の確認。
- レンネットやゼラチン等の動物由来加工補助剤における非ハラール原料使用リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Carrefour Qatar, Lulu Hypermarket, Al Meeraなど、国内の小売店舗で購入できる。

事例研究：冷凍食品

冷凍食品のなかでも動物由来原材料を使用するものについてはハラール認証が義務付けられている。また、使用されるその他の原材料および添加物についてもハラール由来でなければならない。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

要件：

- ・ 冷凍食品が動物由来製品または動物由来成分を含む場合、ハラール認証を取得しなければならない。
- ・ 使用する肉や魚などはハラールでなければならない、肉の場合にはムスリム式屠畜によって処理されたものを使用しなければならない。
- ・ その他使用される全ての原材料および添加物についてはハラールでなければならない。
- ・ 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。
- ・ 適切なハラールコールドチェーンによって管理されなければならない。

ハラール基準・要件

適応されるGSO基準および要件の抜粋：

- ・ GSO CAC/RCP 8:2015（冷凍食品の製造および取扱いに関する実践規範）：米・野菜・果実、魚・肉・鶏肉製品、パン・菓子類等すべての急速冷凍食品の受入れから加工・保管・輸送・販売までの衛生管理・品質保持手法（コールドチェーン管理とHACCP適用など）を規定。
- ・ GSO 2482:2015（冷凍野菜ミックス製品の規格）加工後直ちに急速冷凍された混合野菜に適用され、原料選別・加熱処理・衛生状態、凍結技術および最終製品の微生物・化学基準を規定する。

製造業者への留意点

- ・ MoPH認定機関からのハラール認証の取得。
- ・ 動物由来製品または動物由来成分を含む場合、ハラール基準に適合しているかを確認する。
- ・ 肉を使用している場合には、イスラム式屠畜によって処理されたものを使用しているかを確認する。
- ・ その他使用する原材料および添加物がハラールであることの確認。
- ・ 生産・製造から販売に至るまでの物流ならびにコールドチェーンにおけるハラール維持および交差汚染の防止。
- ・ トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 – 冷凍ポテト



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ 冷凍ポテトに使用される植物油、酸化防止剤、乳化剤、安定剤、デキストリンなどの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合。

認証を要する理由・背景

- ・ 冷凍加工食品は使用原材料が幅広く、添加物も多く含むためリスクが高い。
- ・ GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Carrefour Qatar, Lulu Hypermarket, Al Meeraなど、国内の小売店舗で購入できる。

事例研究：即席食品

インスタント食品や即席食品は、その種類が多岐にわたり、動物由来原材料やリスクの高い添加物を多く含んでいる可能性があるためハラール認証が必須である。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

要件：

- 乾燥させた動物の肉などを含む場合はハラール認証の取得が必要。
- その他使用する原材料はハラール由来でなければならない。
- 香料、プロス（だし類）、香料、ショートニング、防腐剤など即席食品に含まれる可能性が高い添加物についてハラール由来のものを使用しなければならない。
- 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

適応されるGSO基準および要件の抜粋：

- GSO 2055-1:2015 Halal Food（ハラール食品一般要件）：インスタント食品でも使用する原料（エキス類、調味料、香料など）のハラール適合を保証するための一般規格。
- GSO 783:2021（インスタントコーヒー）：乾燥粉末状インスタントコーヒーの品質基準を定義する。

製造業者への留意点

- MoPH認定機関からのハラール認証の取得。
- 動物由来の原材料および添加物が含まれていないか確認する。
- 即席食品に多く使われる特定の添加物についてハラール由来のものを使っているか確認する。
- 生産・製造から販売に至るまでの物流におけるハラール維持および交差汚染の防止。
- トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 - ピザ



ハラール基準を遵守すべき項目

- サラミなど動物由来原材料を使用している場合、ハラール基準に則った農場および原産地で飼育され、イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた肉の使用。
- 小麦粉、チーズに含まれるレンネット、油、乳化剤、安定剤などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 肉類、チーズ、野菜、調味料と様々な原材料が使用されているためリスクが非常に高い。
- 添加物の使用も多岐にわたることから認証によるハラールの保証が必須である。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Carrefour Qatar, Lulu Hypermarket, Al Meeraなど、国内の小売店舗で購入できる。

事例研究：菓子類

菓子類は特にゼラチンを代表に使用される添加物の種類が多いことから、ハラール認証による保証が必要である。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 要件：
- 多くの菓子類に使用されるゼラチンについては、豚由来のものを使用してはならず、認証を受けたハラール動物由来のものを使用しなければならない。
 - 乳化剤、香料、着色料など代表的な添加物についてもハラール由来のもでなければならない。
 - アルコールを含む可能性がある場合はGSO基準に従わなければならない。
 - 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

- 適応されるGSO基準および要件の抜粋：
- GSO 1320:2021（ソフトキャンディ）：トフィー、ヌガー、マシュマロ、フルーツペースト等の柔らかい糖菓（ガム・チョコレート除く）に適用する製造・品質・微生物・添加物基準。
 - GSO 263:2009（ハードキャンディ）：飴菓子（硬キャンディ）の製造要件を規定する（形状・色素・香料・微生物基準など）。
 - GSO 2781:2024（ハラール食用ゼラチン：要件および試験方法）：ゼラチンに関する規定。

製造業者への留意点

- ハラール認証の取得。
- ゼラチンを含む場合について、ハラール動物由来のものを使用する。
- 菓子類に多様される添加物はリスクが高いものが多いため、全てがハラール由来であることを確認する。
- 生産・製造から販売に至るまでの物流におけるハラール維持および交差汚染の防止。
- トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 – キャンディ



ハラール基準を遵守すべき項目

- ゼラチン、乳化剤、香料、着色料は、ハラール認証を受けた原材料を使用する必要がある。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ゼラチン、乳化剤、香料等の動物由来添加物使用の可能性。
- 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Carrefour Qatar, Lulu Hypermarket, Al Meeraなど、国内の小売店舗で購入できる。

事例研究：調味料

発酵によるアルコール、様々な添加物、動物由来成分の含有など調味料は高リスクな製品であることから、ハラール認証による保証が重要である。

分類レベル

ハラール認証が必要な項目

要件：

- ・ 特に醤油や酢の製造時に発生する発酵由来のアルコールについてはGSO基準に準拠しなければならない。
- ・ 原材料として使われるスープベース、動物性脂肪、卵由来成分、肉エキスなどは全てハラール由来でなければならない。
- ・ 乳化剤、香料、着色料など代表的な添加物についてもハラール由来のものでなければならない。
- ・ 生産・製造、保管、輸送におけるハラールの維持および交差汚染の防止。

ハラール基準・要件

適応されるGSO基準および要件の抜粋：

- ・ GSO 2055-1:2015 Halal Food（ハラール食品一般要件）：調味料の原材料（エキス、香辛料、酢、甘味料など）のハラール適合を保証するための規格。
- ・ GSO 2538:2021:食品中のエチルアルコール（エタノール）残留の最大許容限度要件。
- ・ GSO 2198:2021（ラダドレッシング等）：市販サラダドレッシング、乳化ソース、ディップソースなどの品質基準（トマトケチャップ、バーベキューソース、ホットソース、魚醤・オイスターソースなど非乳化ソースは対象外）。

製造業者への留意点

- ・ ハラール認証の取得。
- ・ 製造時および出荷後の保管・輸送時において、発酵によるアルコールの発生に注意する。
- ・ 使用原材料・添加物に動物由来成分を多く含むため、全てがハラール由来のものであることを確認する。
- ・ 生産・製造から販売に至るまでの物流におけるハラール維持および交差汚染の防止。
- ・ トレーサビリティの確保および文書化。

製品事例 – サラダドレッシング



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ ドレッシング使用されている酢がアルコール（エタノール）を生成しないように管理する。
- ・ 一部ドレッシングに使用される乳製品や卵などの動物由来原材料のハラール基準への適応。
- ・ 乳化剤、酸味料、保存料、粘着剤などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 酢によるアルコール生成のリスクが高い。
- ・ 一部製品では動物由来原材料を使っている。
- ・ 複雑な製造工程および原材料構成によりリスクが高い。
- ・ GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Lulu Hypermarket, Hypermax, Al Fair, Sultan Centerなどのスーパーマーケットで購入可能。

輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件

カタールにおいては、MoPHが厳格な認証、区分管理、およびトレーサビリティ要件を通じて、税関、保管、輸送、小売の各段階でハラールの完全性を維持している。

	通関	保管	輸送	販売
認証・必要書類・準拠が必要な基準	- 外国ハラール認証機関からのハラール認証 - 適合証明書 - 衛生証明書（獣医証明書）	MoPHの定める食品安全およびハラール施設に関する規則	- MoPHが定める輸送における衛生ガイドライン - GSO 2055-1および2055-2への準拠	- MoPHが定める小売でのハラール施行に関する回覧 - MOCIが定める小売食品取引ルール
説明	- 輸入時にはMoPH認定の外国ハラール認証機関によるハラール証明書を提出しなければならない。 - 食肉・食肉加工品の場合、屠畜場番号、製品名、屠畜・包装日および原産国を確認することが求められる。 - 請求書および船積書類はHalal Assurance Officerの承認を受けなければならない、Qatar Customsまたは港湾当局が確認を行う場合がある。 - 有効な認証を欠く製品は非ハラールとして扱われ、分離保管が義務付けられる。	- ハラール認証を取得した保管施設を使用しなければならない。 - 第三者物流事業者は、非ハラール品との交差汚染を防止する体制を確保する必要がある。 - なお、MoPHの監査により、専用のハラールゾーンまたは管理されたアクセスおよび区分保管の証明が求められる場合がある。	- ハラール製品を輸送するすべての車両は、清潔かつ衛生的に保たれ、可能であればハラール専用とすることが望ましい。 - 使用車両は当局へ申告し、配送記録を適切に保管しなければならない。 - 積込・荷下ろしおよび輸送中は、ハラール品と非ハラール品を完全に区分して取り扱う必要がある。	- 小売業者は、すべての輸入製品のハラール対応を確認しなければならない。 - 小売段階でのトレーサビリティを確保するため、承認済みの請求書および納品書（署名・日付・氏名入り）を保管し、書類と製品内容の一致を確認することが求められる。 - ハラール対象外の商品（豚由来・アルコール含有製品など）は、誤認や混在を防ぐため、明確に区分されたエリアで取り扱う必要がある。
統括当局	- MoPH - Qatar Customs Authority	MoPH	- MoPH - Ministry of Municipality & Environment (MME)	- MoPH - Ministry of Commerce & Industry (MOCI)
実務対応事項	- 必要書類の提出。 - すべての貨物に承認済みの書類を添付する。	- MoPHが承認したハラール保管業者のみを使用する。 - スタッフの教育。	- 車両の清掃・衛生管理記録を維持する。 - 車両ID、運転者、運行経路を記録し、輸送書類を保管してトレーサビリティを確保する。	- ハラール認証を明確に表示する。 - 店舗および倉庫内での区分管理を徹底する。 - トレーサビリティ確保のため、インシデント記録を保持する。

Source: MoPH (n.d.), MOCI (n.d.), Qatar Customs Authority (n.d.).

ハラール物流に対応した現地企業

カタールは、MoPHの下で厳格なハラール物流要件を適用しており、特に食肉および生鮮品において、冷蔵保管、輸送、流通、食品加工の各段階でハラールを保証している。



企業名	Widam Food Company
設立年	2004年
所在地	Industrial Area, State of Qatar.
ハラール対応	MoPHの基準に適合している。ISO認定。
対象物流範囲	屠畜、冷蔵保管、倉庫管理、流通、小売物流を対象とする
対象製品分類	赤身の肉(子羊、牛肉)、鶏肉、加工肉。
施設・設備	完全ハラール食肉処理場、ISO認定の冷蔵倉庫、物流センター。
展開情報	地元市場、HORECA(ホテル、レストラン、ケータリング)、ハイパーマーケット。
URL	https://www.widam.com.qa



企業名	Meera Consumer Goods Company
設立年	2005
所在地	Head Office: Al Meera Tower, Doha, Qatar
ハラール対応	ハラール認証を受けた供給業者であり、MoPHおよび社内のハラール管理部門によって規制されている。
対象物流範囲	小売、流通、倉庫保管、冷凍食品輸送。
対象製品分類	肉、鶏肉、魚介類、冷凍食品、乳製品、乾物食料品。
施設・設備	カタール食品法に基づいて認定された中央倉庫および配送ハブ。
展開情報	カタール全土に60以上の小売店舗をもつ。ハラール食品物流・小売の主要企業。
URL	https://www.almeera.com.qa

ハラルルに対応した現地インフラ

カタールの航空・海上インフラは、冷蔵チェーンの維持、適切な書類管理、HIA貨物およびハマド港における貨物検査を通じてハラルル対応貨物をサポートしており、ハラルルに適合した物流が可能となっている。



名称	Qatar Airways Cargo - Hamad International Airport Cargo Terminal
設立年	2013年
所在地	Hamad International Airport, Doha, Qatar
説明	最新鋭の140万トン規模ターミナルで、生鮮品、医薬品、動物、ハラルル対応貨物などの専門的取り扱いに対応している。
ハラルル対応	独立したハラルル認証は取得していないが、分離管理、コールドチェーンの維持、規制遵守を通じてハラルル対応の運営を行っている。
設備	施設面積77,000㎡を誇る。
URL	https://www.qatarairwayscargo.com



名称	Hamad Port
設立年	2017年
所在地	Umm Alhoul, Southern Doha, State of Qatar
説明	中東最大級の港の一つで、面積は28,500㎡。コンテナ、一般貨物、穀物バルク貨物、車両など、複数の専門ターミナルを運営している。
ハラルル対応	港ではハラルル要件の対象となる輸入品の検査や通関手続きを円滑に行えるよう支援している。
設備	一般貨物ターミナル（年間170万トン処理能力）。
URL	https://www.mwani.com.qa/English/Ports/Hamad Port/

| バーレーン

ハラール認証機関および関連機関

バーレーンでは、ハラール管理の統一とGSOおよび国際基準への準拠を確保するために、認証機関、国家規制当局、地域組織を統合している。

分類	名称	概要
ハラール認証機関	Bahrain Halal Certification Center (BHCC) 	- バーレーンハラール認証センターは国家機関であり公式ハラール機関である。 - ハラール認証を発行し、公式バーレーンハラールロゴを管理している。 - 公式バーレーンハラールロゴを使用する製品では必須。
	International Halal Certification (IHC) 	- 民間組織（独立系）。 - 国内外の企業にハラール認証サービスを提供。 - グローバルハラールCBネットワークの一員として国際的に認知されている。
規制当局	Ministry of Health (MoH) 	- バーレーン保健省は食品輸入検査および試験を監督する国家機関。 - 輸入食品および国内流通食品すべてに義務付けられている。 - 食品の安全性、ハラール認証、栄養規制を確保する。
	Bahrain Standards & Metrology Directorate (BSMD) 	- バーレーン標準・軽量局はGSOに基づく食品およびハラール基準を管轄する国家機関である。 - 国内および地域のハラール仕様を実施・施行する。 - ハラール製品の技術、健康、標準化の側面を監督する。
地域および外部機関	Gulf Accreditation Center (GAC) 	- 湾岸協定センターはバーレーンおよびGCC諸国で事業を展開しているハラール認証機関を認定する機関である。 - バーレーンはGAC認定機関からのハラール証明書を受け入れている。
	Gulf Cooperation Council (GCC) 	- 湾岸協力会議は加盟国間で貿易、食品安全、ハラールに関する拘束力のある協定を発布する役割を担う。 - GCC諸国間の基準の相互承認のための枠組みを提供している。
	Gulf Standards Organization (GSO) 	- 湾岸標準化機構はGCC加盟国共通の食品およびハラール基準を制定する機関である。 - GCC加盟国全体に適用している。

ハラールに関する法律、規制、基準（1/2）

バーレーンは、イスラム法の遵守と地域および国際的な要件への適合を保証する GSO ハラール標準に従っている。

分類	名称	説明
法律	Edict 61/2024 – ハラール製品に対する規制	ハラール製品および認証に関する法的規制を提供している。ハラール製品の範囲、監査機関の登録、国家ハラールマークの要件、輸入監視、および不遵守に対する罰則を定義している。
認証フレームワーク	Gulf Accreditation Center (GAC)	バーレーン国内で活動、またはバーレーンに輸出しているハラール認証機関を承認し、認定する期間。GSO 基準に基づく適合性評価を保証する。バーレーンはGAC認定機関からのハラール証明書を受領する。
食品輸出業者に対する義務基準	GSO 993:2015 – イスラム教の規則に従った動物の屠畜要件	GAC認定ハラール認証期間に基づく屠畜場および肉類輸出業者に適用される、動物および家禽のハラール屠畜規則を定義している。
	GSO 2055 1:2015 – ハラール食品パート1 一般要件	GAC認定ハラール認証期間に基づく動物由来製品および混合製品に適用される、肉、乳製品、飲料、加工食品を含むハラール食品の一般要件を規定する。
認証機関に対する基準	GSO 2055-2:2021 – パート2 ハラール認証機関に対する一般要件	GACによって認定されたハラール認証機関の運用要件と能力要件を規定している。
	GSO 2055-3:2021 – パート3 ハラール認定機関に対する一般要件	ハラール認証機関を認定するための枠組みを規定し、GACなどの認定機関に適用する。
政府および規制基準	GSO 2703:2022 – イスラム教とハラールの原則：用語	GCC全体の規制当局および検査官が使用するための、統一されたハラール用語を定義している。
	GSO 2780:2024 –ハラール職種：一般的な要件	政府当局および認定機関の下でハラール監査員および検査員の能力基準とトレーニング基準を規定している。

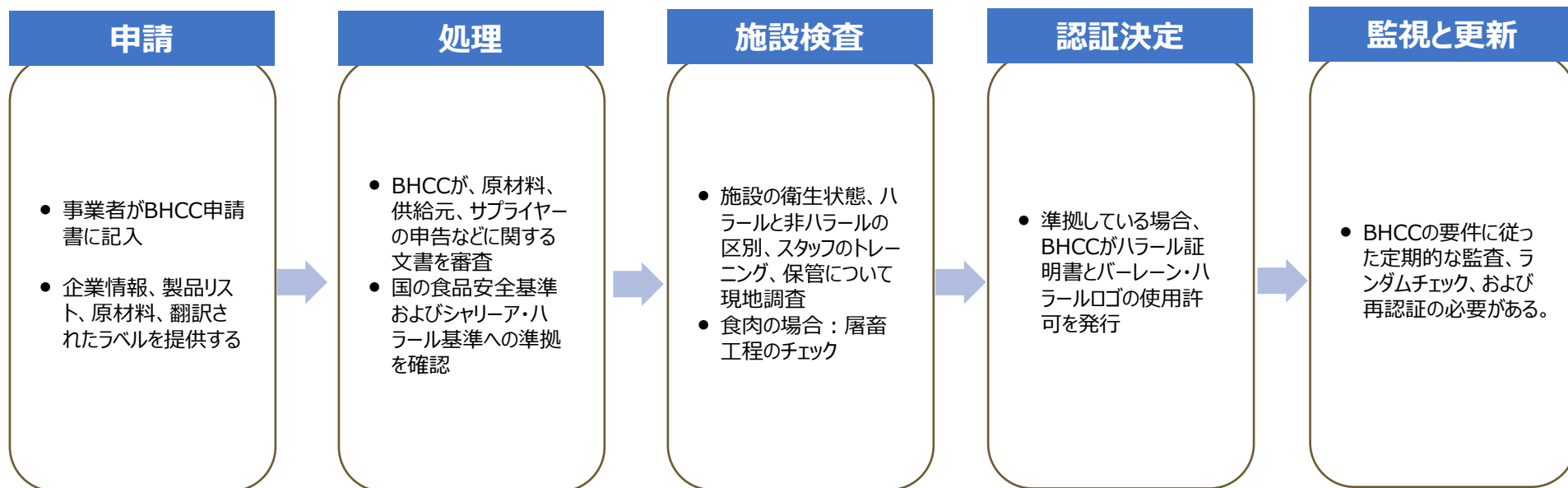
ハラールに関する法律、規制、基準（2/2）

バーレーンは、イスラム法の遵守と地域および国際的な要件への適合を保証する GSO ハラール標準に従っている。

分類	名称	説明
サプライチェーン/ 物流基準	GSO OIC/SMIIC 17-1:2024 – ハラールサプライチェーン管理システム – パート1：輸送	認定されたハラール認証期間の監督下にある物流事業者向けのハラール輸送要件を概説している。
	GSO OIC/SMIIC 17-2:2024 – ハラールサプライチェーン管理システム – パート2：倉庫管理	ハラール認証期間の監視下での分離とトレーサビリティを保証する倉庫運営者向けのハラール認証条件を定義している。
	GSO OIC/SMIIC 17-3:2024 – ハラールサプライチェーン管理システム – パート3：小売販売	ハラール認証期間によって認定された店舗および流通センターのハラール小売流通要件を規定している。
特殊製品基準	GSO 2055-4:2021 – パート4 ハラール化粧品およびパーソナルケア製品の要件	GAC認定ハラール認証期間に基づく輸出業者に適用される、化粧品およびパーソナルケア製品のハラール基準を定義している。
	GSO 2651:2021 – 革 – 革なめし製品のハラール要件	GAC の管轄下にあるなめし業者および輸出業者に適用される、シャリーアに準拠した革なめしのハラール条件を規定している。
	GSO 2781:2024 – ハラール食用ゼラチン – その要件と試験方法	GAC認定ハラール認証期間に基づく食品製造に使用される食用ゼラチンのハラールおよび試験要件を規定している。
	GSO 2670:2021 – ハラール製品：動物の骨、皮、毛の使用	GAC認定ハラール認証期間が実施するハラール製品における動物由来材料の使用に関する規則を定義している。
	GSO 2652:2021 – ハラール包装 – 一般的なガイドライン	取り扱いおよび輸送中に交差汚染を防ぎ、ハラールの完全性を維持するための梱包ガイドラインを提供している。
	GSO 2703:2022 – イスラム教とハラールの原則：用語	GCC諸国全体の規制当局および検査官のための定義を統一している。
	GSO 2780:2024 – ハラール職種：一般的な要件	適格な評価と施行を担保するための、ハラール監査官および検査官の能力基準を設定している。

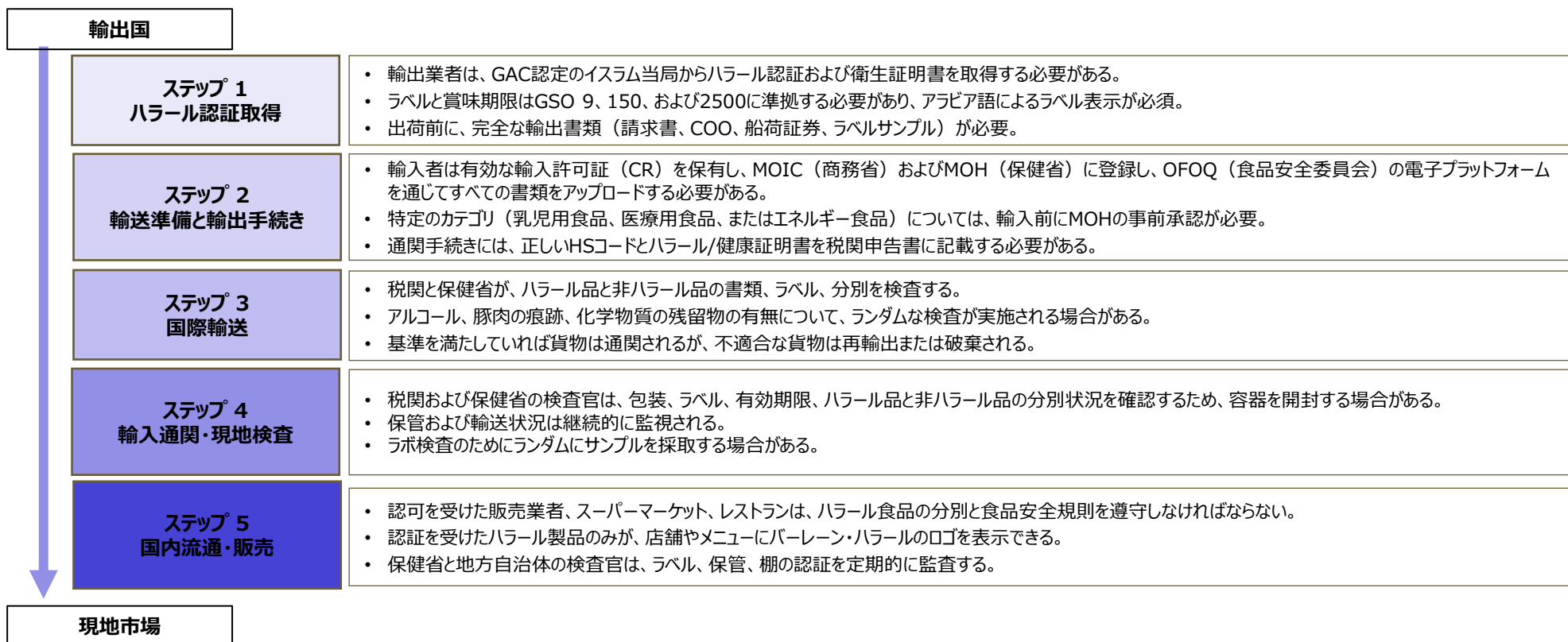
ハラール認証申請手続き（バーレーンからの申請）

バーレーンの企業は、定期的な監査を受けながら、厳格なハラールおよび食品安全要件に従って、BHCC に公式認証を申請している。



輸入品の物流フロー

バーレーンのハラール輸入チェーンは、MoH、BSMD、GACによって調整されており、認証から小売までのハラール完全性が確保されている。



ハラール基準を遵守すべき項目

ハラール認証は、すべての肉、鶏肉、動物由来の原料を含む、または動物性添加物で加工されたすべての製品、およびハラールとして表示または販売されているすべての製品に必須となっている。

食品分類	製品事例	要件
肉と肉製品	生肉、鶏肉、加工肉製品、冷凍肉	すべての肉類および鶏肉製品にはハラール認証が必須となっている。
乳製品	牛乳、チーズ、ヨーグルト、バター、クリーム、乳製品	乳製品がハラールであると表示または販売される場合、ハラール認証は必須。
加工品とレトルト食品	レトルト食品、インスタント食品、缶詰	レトルト食品は、動物由来の原料が含まれている場合や、ハラールであると表示または販売されている場合には、ハラール認証が必要。
冷凍食品	冷凍肉、冷凍野菜、冷凍魚	冷凍肉および鶏肉製品、ならびにハラールとして表示または販売されるすべての製品にハラール認証が必須。
菓子・パン	チョコレート、お菓子、ビスケット、ケーキ、パストリー	動物由来の原料を含む菓子類やパン製品、またハラールとして表示または販売されるすべての製品にはハラール認証が必須。
調味料・香辛料・油	塩、醤油、油	動物由来の添加物を含む調味料、香辛料、油、およびハラールとして表示または販売されるすべての製品には、ハラール認証が必須。
飲料	ジュース、ソフトドリンク／エナジードリンク、フレーバー付き人工飲料粉末（アルコールフリー）	動物由来の原料を含む飲料、およびハラールとして表示または販売されるすべての製品にはハラール認証が必須。
ナッツ・種子類	ヘーゼルナッツ、アーモンド、ピスタチオ、カシューナッツ、クルミ	動物由来の添加物を使用して加工された場合、またはハラールとして表示または販売されている製品の場合、ハラール認証は必須である。

ハラル基準を遵守すべき項目（補足）

アルコールおよびアルコールベースの製品には例外があるが、それでも厳格な管理下に限られる。

	アルコール	アルコール由来の製品
法的地位	- 認可された会場（ホテル、レストラン、バー）でのみ許可。 - 公共の場での飲酒は禁止されている。	- 認可を受けた会場および専門店でのみ販売 「ハラル」として販売することはできない。
管轄当局	税関（輸入）、BTEA（ライセンス）、保健省（検査）	税関（輸入）、BTEA（ライセンス）、保健省（検査）
輸入チャンネル	税関の監督下にある認可を受けた企業	税関の監督下にある認可を受けた企業
流通・販売	- 免税店 - 認可されたホテル、レストラン、バー、一部の専門店	- 免税店 - ホテルやレストランの特別メニュー - 専門店
制限	- 公共の場での飲酒運転は禁止。 - 未成年者（21歳未満）への販売は禁止。 - スーパーマーケットでの販売は禁止。 3つ星ホテルでの販売は禁止。	- 明確なラベル表示が必要。 - ハラル製品として提示することは不可。 - 未成年者（21歳未満）には販売不可。
対象顧客	主に成人消費者と観光客。	主に成人消費者向けであり、ハラルとして販売不可。
補足	- アルコールは観光とホスピタリティに深く関係している。 - 製品は販売前に検査され、表示が貼られる。	アルコール飲料と比較すると、市場シェアは限定的。

ハラール基準を遵守すべき項目（補足）

豚肉および豚肉ベースの製品には例外があるが、それでも厳格な管理下に限られる。

	豚肉	豚肉由来の製品
法的地位	- 非ムスリム向けのみ許可されている。 - 豚肉の輸入・販売を禁止する提案は政府によって拒否されている。	- 豚肉の含有がラベルに明記されている場合、非ムスリムへの輸入および販売は許可されている。 「ハラール」として販売することはできない。
管轄当局	税関（輸入）、BTEA（ライセンス）、保健省（検査）。	税関（輸入）、BTEA（ライセンス）、保健省（検査）
輸入チャンネル	税関および保健省の管理下で、完全な書類を備えた認可輸入業者を通じてのみ可能。	完全な成分表示のある認可輸入業者を通じてのみ可。
流通・販売	- 専門スーパーマーケットや小売店で入手可能。 - 認可レストランで提供される場合がある。	- 専門スーパーマーケットや小売店で販売されている。 - 認可を受けたレストランでは提供される場合がある。 - 一般のスーパーマーケットでは販売されていない。
制限	- 豚肉であることを明確に表示する必要がある。 - 偽装表示またはハラールとの混入があった場合には製品が没収される。	- 豚肉の含有を明確に表示する必要がある。 - 誤表示や未申告は、罰金または没収の対象。
対象顧客	主に非ムスリム（外国人駐在員および外国人居住者）。	主に外国人居住者と非イスラム教徒。
補足	一般的な現地の店舗では取り扱っていない。	バーレーンでは、豚肉を原料とした製品（ソーセージ、加工肉など）は認可されたオンラインストアに掲載されている。

ハラール基準を遵守すべき項目

イスラム教の屠畜方法、アルコールや豚肉の不使用、ハラール原材料の使用、衛生的な取り扱い、適切なラベル表示、完全なトレーサビリティなど、重要な要素の厳格な遵守に基づいてハラール認証が行われる。

ハラール基準を遵守すべき項目	説明
イスラム式屠畜要件	動物は承認された監督の下でイスラムの規定に従って屠畜されなければならない。
アルコール	製造のどの段階でもアルコールや麻薬の使用や混入があってはならない。
処理	施設にはハラム物質が含まれていてはならず、混入を避けるために厳重に隔離されていなければならない。
動物性原料	ハラール由来の原料（ゼラチン、レンネット、酵素など）のみが許可されている。
豚肉汚染	製品には豚肉、血液、豚肉由来の原料が含まれていてはならない。
輸送	専用の清掃されたハラール車両を使用。混入を防ぐために不正開封防止シールが必要。
保管	衛生と温度管理が行き届いた、ハラール/非ハラールエリアが分離されていることが必要。
ラベル表示	製品には、明確なハラールマーク、アラビア語のラベル、検証済みの証明書が付いていなければならない。
トレーサビリティ	完全なサプライチェーンの透明性を確保するために、文書化とバッチ記録が必要。

事例研究：食肉・食肉加工食品

バーレーンへ輸出されるすべての食肉および肉製品にはハラール認証が義務付けられている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- すべての食肉および加工食肉製品には認証取得が必須。
- 施設内にハラール生産ラインを設置する必要がある。
- すべての抽出原料はハラール由来である必要がある。
- 非ハラール原料の混入の可能性がないように、ハラールラインと非ハラール原料を分離する。

ハラール基準・要件

- GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- GSO 993:2015（動物屠畜要件）
- 製品種類別基準：
 - GSO 948:2021（バーガー用肉）
 - GSO 504:2024（缶詰肉）
- [バーレーン保健省が要求する衛生証明書](#)

製造業者への留意点

- ハラール食肉用の屠畜ラインと保管場所を分離する必要がある。
- 包装および出荷書類にハラール認証を表示する。
- 認定ハラール認証期間からハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守する。

製品事例－牛肉（和牛を含む）



ハラール基準を遵守すべき項目

- イスラム法（シャリア）に基づく屠畜。
- ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された家畜の肉の使用。
- 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- イスラム法（シャリア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Carrefour、Lulu Hypermarket、Alosra Supermarket、Al Jazira Supermarketなど、国内の小売店舗で購入できる。

事例研究：乳製品

乳製品がハラールであるとして表示または販売される場合、ハラール認証は必須となっている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 牛乳、ヨーグルト、チーズ、クリームなどの乳製品に動物由来の添加物を使用する場合は、ハラール認証が必要。
- ゼラチンとレンネットは、ハラール認証を受けた動物または植物由来のもでなければならない。
- 乳製品原料：牛乳、クリーム、ホエイ、バターなどは、ハラール認証を受けている必要がある。

ハラール基準・要件

- GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- 製品種類別基準：
 - GSO 1234:2012（乳製品）
 - GSO 6789:2015（乳製品向けハラール認証）
- [パーレン保健省が要求する衛生証明書](#)

製造業者への留意点

- 牛乳の原料および動物由来添加物がハラール認証を受けていることを確認。
- 非ハラール洗剤による汚染を防止する。
- 乳製品設備にはハラール認証を受けた洗浄剤を使用。
- 認定ハラール認証期間からハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守。

製品事例 － ミルクコーヒー



ハラール基準を遵守すべき項目

- ハラール認証を受けた農場・事業者由来の家畜乳の使用。
- ビタミン、安定剤、香料、酸味料等の添加物のハラール由来原料の使用。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準に則った管理および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 使用される乳がハラール動物由来であることの証明の必要性。
- 製造工程で使用される添加物、香料、加工補助剤等のハラール適合性の確認。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：菓子類

動物由来の原料を含む製品、および市場でハラールとして表示または販売されているすべての製品には、ハラール認証が必須となっている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- ・ ハラール認証を受けた原材料のみを使用する（アルコールベースの香料、乳化剤、非ハラール由来のゼラチンは使用不可）。
- ・ チョコレート、キャンディー、ビスケット、ケーキ、パストリーなどの菓子製品に動物由来の原材料が含まれている場合は、ハラール認証を取得する必要がある。
- ・ 原材料リストと製品ラベルは、GSO基準に準拠している必要がある。

ハラール基準・要件

- ・ GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- ・ 製品種別基準：
 - GSO 1404:2011（ゼリー）
 - GSO 1320:2021（ソフトキャンディ）
- ・ [バーレーン保健省が要求する衛生証明書](#)

製造業者への留意点

- ・ 非ハラール由来のゼラチンや乳化剤の使用は避ける。
- ・ ハラール菓子はアルコールベースの製品とは別に保管する。
- ・ 製品検査を実施し、アルコールの痕跡がないか確認する。
- ・ 認定ハラール認証期間からハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守。

製品事例 – こんにゃくゼリー



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ 酸化防止剤、安定剤、保存料などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- ・ 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ 冷凍加工食品は使用原材料が幅広く、添加物も多く含むためリスクが高い。
- ・ GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：冷凍食品

ハラール認証は、冷凍肉および鶏肉製品、ならびにハラールとして表示または販売されるすべての製品に必須。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- すべての抽出原料はハラール認証を受けた原料に由来するものでなければならない。
- 豚肉由来の酵素やアルコール汚染は厳禁。
- 冷凍食品には、魚介類、野菜、加工肉が含まれる。
- アルコールベースのマリネ液、添加物、保存料（一般的なハラール規則）。

ハラール基準・要件

- GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- 製品種類別基準：
 - GSO 2212:2023（発酵大豆ペースト）
 - GSO CODEX STAN 320:2021（冷凍野菜）
- [バーレーン保健省が要求する衛生証明書](#)

製造業者への留意点

- 汚染を防ぐため、コールドチェーンの完全性を確保する。
- ハラール冷凍庫と非ハラール冷凍庫を分けて保管する。
- ハラール認定の解凍油と揚げ油を使用する。
- 認定ハラール認証期間からハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守。

製品事例－冷凍枝豆



ハラール基準を遵守すべき項目

- ゼラチン、乳化剤、香料、着色料は、ハラール認証を受けた原材料を使用する必要がある。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ゼラチン、乳化剤、香料等の動物由来添加物使用の可能性。
- 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：即席食品

インスタント食品に動物由来の原料が含まれている場合、またハラールとして表示または販売されているすべての製品にはハラール認証が必須となっている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- すべての香料、調味料、添加物はハラール認証を取得している必要がある。
- 調味料パックに含まれるゼラチン、乳化剤、酵素はハラール認証に準拠している必要がある
- 加工施設および包装ラインにおける交差汚染防止対策が必要。
- すべての抽出原料はハラール由来である必要がある。

ハラール基準・要件

- GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- 製品種別基準：
 - GSO 1871:2022（インスタントヌードル）
 - GSO 783:2021（インスタントコーヒー）
- [バーレーン保健省が要求する衛生証明書](#)

製造業者への留意点

- 香料および油の供給業者を検査する。
- 調味料製造ラインにおける交差汚染を防止する。
- すべての原材料を明確に表示する。
- 認定ハラール認証期間からハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守。

製品事例 – インスタント焼きそば



ハラール基準を遵守すべき項目

- 乾燥肉など動物由来原材料を使用している場合、ハラール基準に則った農場および原産地で飼育され、イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた家畜の肉の使用。
- 特に調味料袋に含まれる肉エキス、風味増強剤、アルコールベースの香料、油、乳化剤、安定剤などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 複雑な製造工程および原材料構成によりハラール管理におけるリスクが高い。
- 調味料パックやトッピング等の付属原料における動物由来成分およびアルコール含有リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Carrefour, Lulu Hypermarket, Alosra Supermarket, Al Jazira Supermarket、販売代理店などで購入できる。

事例研究：調味料

動物由来の原料を含む調味料や香辛料、またハラールとして表示または販売されるすべての製品にハラール認証が必須。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- ハラール認証を受けた原材料（大豆、小麦など）のみを使用。
- アルコール添加物、マリネ液、発酵助剤は使用不可。
- 酵素、香料、添加物はすべてハラール認証を受けている必要がある。
- アルコール不使用で製造する必要があります（モルトビネガーは通常ハラールではない）。

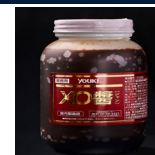
ハラール基準・要件

- GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- 製品種類別基準：
 - GSO CXS 306R:2024（チリソース）
 - GSO 2557:2021（醤油）
- [バーレーン保健省が要求する衛生証明書](#)

製造業者への留意点

- アルコール発酵法で作られた醤油や酢は避ける。
- すべての添加物と着色料の認証を取得する。
- ハラール調味料と非ハラール調味料を完全に区別する。
- 認定ハラール認証期間からハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守。

製品事例 – 中華ソース



ハラール基準を遵守すべき項目

- 一部使用されている醤油成分がアルコール（エタノール）を生成しないように管理する。
- 動物由来原材料、油、乳化剤、酸味料、保存料などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 一部使用される醤油成分によるアルコール生成のリスクが高い。
- 一部製品では動物由来原材料を使っている。
- 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびにアジア系食品の輸入業者を通じて入手可能である。

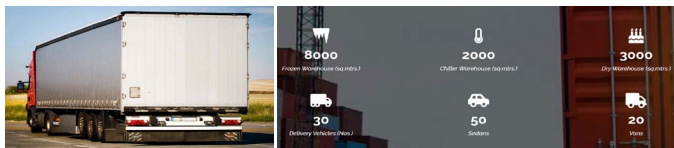
輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件

バーレーンにおけるハラール遵守には、税関から小売店までの厳格な管理が必要であり、サプライチェーン全体にわたって整合性と継続的な監視を確保する必要がある。

	通関	保管	輸送	販売
基準	GSO 2055-1:2015 GSO9, GSO150, GSO2500	GSO OIC/SMIIC 17-1:2024	GSO OIC/SMIIC 17-2:2024	GSO OIC/SMIIC 17-3:2024
内容	- 書類の検証。 - 出荷品の物理的検査。 - ランダムサンプリングと実験室試験。	- 保管は保健省が承認した施設でのみ許可される。 - ハラール製品と非ハラール製品を区別する。 - 温度と賞味期限を監視する。	- 車両はハラール認証を受け、不正開封防止シールを貼付する。 - コールドチェーンの完全性を維持する - 輸送中はハラール品と非ハラール品を区別する。	- スーパーマーケットや小売店で販売される輸入食品は、ハラールおよび表示規則を遵守する必要がある。 - ハラールと非ハラールの棚を明確に区別する。 - 継続的な市場監視を実施。
管轄当局	- バーレーン税関 - バーレーン保健省	- バーレーン保健省 - 地方当局（施設のライセンス発行および衛生管理担当）	- バーレーン保健省 - 運輸・物流ライセンス当局	- バーレーン保健省 - 地方当局（施設のライセンス発行および衛生管理担当）
実施すべき施策	- 税関が書類の正確性とHSコードの分類を確認。 - 保健省の検査官が実地検査とサンプル検査を実施。	- 保健省が倉庫が認可を受け、衛生状態を確認。 - 検査官がハラール品と非ハラール品の分別を検査。 - 当局が温度記録と賞味期限記録を確認。	- 保健省が輸送車両の清潔さと隔離状況を検査。 - コールドチェーンのモニタリング記録は、要求に応じて提示する必要がある。	- 検査官が、ラベル、有効期限、ハラール認証の遵守状況について無作為検査を実施。 - 当局はラベルの偽装や不適合製品の販売に対して罰則を科す。

ハラール物流に対応した現地企業

バーレーンには、輸入、保管、流通、小売りを含むハラールサプライチェーン全体をカバーする企業が存在する。



企業名	Middle East Food Trading Co. WLL (Mefood)
設立年	40年以上の実績
所在地	Sitra Industrial Area, Bahrain
ハラール対応	認定サプライヤーから調達した幅広いハラール製品ポートフォリオ。
対象物流範囲	冷凍倉庫、冷蔵倉庫、乾燥倉庫、配送車両、バン。
対象製品分類	冷凍鶏肉、冷凍肉、冷凍野菜、冷凍果物、冷凍魚、乳製品。
施設・設備	すべての製品はハラールであるか、ハラール基準に準拠している。加工、流通、保管、小売までの取り扱いが含まれる。
展開情報	小売、卸売、食品サービス分野など、あらゆる分野に供給。
URL	http://mefood.net/about-us/



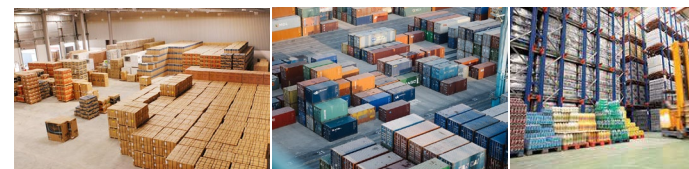
企業名	Mawashi Trading Company W.L.L.
設立年	2000年
所在地	Sanabis, Kingdom of Bahrain
ハラール対応	屠畜場でのすべての屠畜はイスラム法シャリーア法に厳密に従って行われる。
対象物流範囲	輸入業者、屠畜、屠畜場、食肉加工施設、船団、保管、配送、小売物流。
対象製品分類	冷蔵/冷凍の赤身肉、鶏肉、冷凍野菜、乾燥食品、乳製品。
施設・設備	バーレーンに輸入され流通するすべての家畜と肉はハラール認証を受けている
展開情報	国内および海外市場への供給。
URL	https://www.mawashitrading.com/

ハラルルに対応した現地インフラ

バーレーンでは、効率的な保管、取り扱い、配送を確保するために公共施設と民間事業者を組み合わせ、ハラルル遵守をサポートする統合物流インフラが発展している。



名称	APM Terminals Bahrain (Khalifa Bin Salman Port, KBSP)
設立年	2009年
所在地	Hidd Industrial Area, Kingdom of Bahrain
説明	APMターミナルズ・バーレーン（Khalifa Bin Salman Port）は、900,000㎡の深水多目的港でコンテナ、一般貨物、Ro-Ro、クルーズなどを扱い、最大14,000TEU船舶に対応している。
ハラルル対応	保管および冷蔵施設は、国際基準（ISO 9001:2015、ISPS コード）に準拠して食品を取り扱うように設計されている。
設備	- 港湾面積：900,000㎡、倉庫収容能力：63,500㎡、冷蔵・冷凍コンテナ用リーファーブラグ840個。 - 貨物倉庫（多目的）には、乾燥倉庫、冷蔵・冷凍倉庫、保税倉庫が含まれる。
URL	https://www.apmterminals.com/en/bahrain



名称	Bahrain Logistics Zone (BLZ)
設立年	2008年
所在地	Hidd Industrial Area, Khalifa Bin Salman Port, Kingdom of Bahrain.
説明	国際企業が関税保税エリア内で自由に事業展開できる高機能物流拠点である。3,000㎡以上の区画が提供され、3PL、倉庫、ラベリング、組み立てなどの付加価値サービスが可能。KBSP港や空港などマルチモーダル接続、高速通関、24時間税関サービスも備えている。
ハラルル対応	海上、航空、陸上の多様な輸送手段を備えた保税物流ゾーン。保税倉庫、非保税倉庫、乾燥倉庫、冷蔵倉庫が含まれる。
設備	- 総ゾーンサイズ：約1,000,000 m²、倉庫占有面積：約75,000 m²、総保管量：約 65,000 パレットポジション。 - 海上、航空、陸上の多様な輸送手段を備えた保税物流ゾーン。保税倉庫、非保税倉庫、乾燥倉庫、冷蔵倉庫が含まれる。
URL	https://www.mtt.gov.bh/bahrain-logistic-zone

クウェート

ハラル認証機関および関連機関

クウェートは、統一されたハラル管理とGSOおよび国際基準への準拠を確保するために、認証機関、国家規制当局、地域組織を統合している。

分類	名称	概要
ハラル認証機関	SGS Gulf Ltd 	- GAC認定の民間国際機関。 - ハラル認証、監査、検査サービスを提供。 - GCCハラルフレームワークに認定されている。
	International Halal Certification (IHC) 	- 世界的に認められた民間の国際認証機関。 - 国内外の企業にハラル認証サービスを提供。 - グローバルハラルCBネットワークの一員として国際的に認知されている。
規制当局	Public Authority for Food and Nutrition (PAFN) 	- 食品栄養公社は食品輸入検査および試験を監督する国家機関である。 - 輸入食品および国内流通食品すべてに義務付けられている。 - 食品の安全性、ハラル認証、栄養規制を確保する。
	Public Authority for Industry (PAI) 	- 産業公社はGSOに基づく食品およびハラル基準を管轄する国家機関である。 - 国内および地域のハラル仕様を実施・施行する。 - ハラル製品の技術、健康、標準化の側面を監督する。
地域および外部機関	Gulf Accreditation Center (GAC) 	- 湾岸協定センターはクウェートおよびGCC諸国で事業を展開しているハラル認証機関を認定する機関である。 - クウェートはGAC認定機関からのハラル証明書を受け入れている。
	Gulf Cooperation Council (GCC) 	- 湾岸協力会議は加盟国間で貿易、食品安全、ハラルに関する拘束力のある協定を発布する役割を担う。 - GCC諸国間の基準の相互承認のための枠組みを提供している。
	Gulf Standards Organization (GSO) 	- 湾岸標準化機構はGCC加盟国共通の食品およびハラル基準を制定する機関である。 - GCC加盟国全体に適用している。

ハラールに関する法律、規制、基準（1/3）

クウェートは、イスラム法の遵守と地域および国際的な要件への適合を保証する GSO ハラール基準に従っている。

分類	名称	概要
法律	Edict 61/2024 – ハラール製品に対する規制	ハラール製品および認証に関する法的規制を提供している。ハラール製品の範囲、監査機関の登録、国家ハラールマークの要件、輸入監視、および不遵守に対する罰則を定義している。
認証フレームワーク	Gulf Accreditation Center (GAC)	クウェート国内で活動、またはクウェートに輸出しているハラール認証機関を承認し、認定する機関。GSO 基準に基づく適合性評価を保証する。クウェートはGAC認定機関からのハラール証明書を受領する。
規制当局	Gulf Cooperation Council (GCC)	統一されたハラール食品基準を設定し、BSMDなどの国家当局と連携して実施する。
食品輸出業者に対する義務基準	GSO 993:2015 – イスラム教の規則に従った動物の屠畜要件	GAC認定ハラール認証機関に基づく屠畜場および肉類輸出業者に適用される、動物および家禽のハラール屠畜規則を定義している。
	GSO 2055 1:2015 – ハラール食品パート1 一般要件	GAC認定ハラール認証機関に基づく動物由来製品および混合製品に適用される、肉、乳製品、飲料、加工食品を含むハラール食品の一般要件を規定する。
認証機関に対する基準	GSO 2055-2:2021 – パート2 ハラール認証機関に対する一般要件	GAC によって認定されたハラール認証機関の運用要件と能力要件を規定している。
	GSO 2055-3:2021 – パート3 ハラール認定機関に対する一般要件	ハラール認証機関を認定するための枠組みを規定し、GACなどの認定機関に適用する。
政府および規制基準	GSO 2703:2022 – イスラム教とハラールの原則：用語	GCC全体の規制当局および検査官が使用するための、統一されたハラール用語を定義している。
	GSO 2780:2024 –ハラール職種：一般的な要件	政府当局および認定機関の下でハラール監査員および検査員の能力基準とトレーニング基準を規定している。

ハラールに関する法律、規制、基準（2/3）

クウェートは、イスラム法の遵守と地域および国際的な要件への適合を保証する GSO ハラール基準に従っている。

分類	名称	概要
サプライチェーン/ 物流基準	GSO OIC/SMIIC 17-1:2024 -ハラールサプライチェーン管理システム - パート1：輸送	認定されたハラール認証機関の監督下にある物流事業者向けのハラール輸送要件を概説している。
	GSO OIC/SMIIC 17-2:2024 -ハラールサプライチェーン管理システム - パート2：倉庫管理	ハラール認証機関の監視下での分離とトレーサビリティを保証する倉庫運営者向けのハラール認証条件を定義している。
	GSO OIC/SMIIC 17-3:2024 -ハラールサプライチェーン管理システム - パート3：小売販売	ハラール認証機関によって認定された店舗および流通センターのハラール小売流通要件を規定している。
特殊製品基準	GSO 2055-4:2021 -パート4 ハラール化粧品およびパーソナルケア製品の要件	GAC認定ハラール認証機関に基づく輸出業者に適用される、化粧品およびパーソナルケア製品のハラール基準を定義している。
	GSO 2651:2021 - 革 - 革なめし製品のハラール要件	GACの管轄下にあるなめし業者および輸出業者に適用される、シャリーアに準拠した革なめしのハラール条件を規定している。
	GSO 2781:2024 -ハラール食用ゼラチン - その要件と試験方法	GAC認定ハラール認証機関に基づく食品製造に使用される食用ゼラチンのハラールおよび試験要件を規定している。
	GSO 2670:2021 -ハラール製品：動物の骨、皮、毛の使用	GAC認定ハラール認証機関が実施するハラール製品における動物由来材料の使用に関する規則を定義している。
	GSO 2652:2021 -ハラール包装 - 一般的なガイドライン	取り扱いおよび輸送中に交差汚染を防ぎ、ハラールの完全性を維持するための梱包ガイドラインを提供している。
	GSO 2703:2022 - イスラム教とハラールの原則：用語	GCC諸国全体の規制当局および検査官のための定義を統一している。
	GSO 2780:2024 -ハラール職種：一般的要件	適格な評価と施行を担保するための、ハラール監査官および検査官の能力基準を設定している。

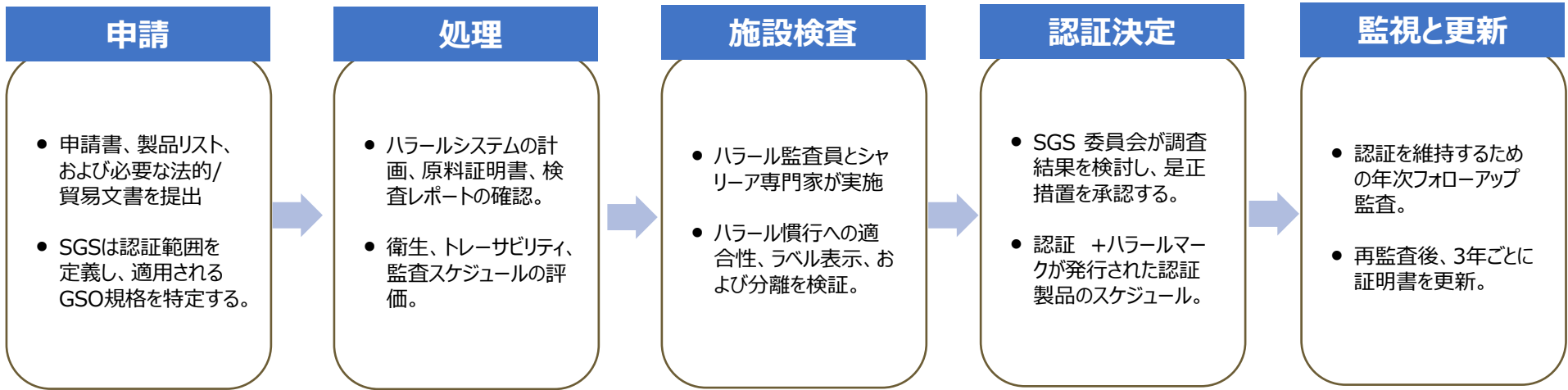
ハラールに関する法律、規制、基準（3/3）

クウェートはハラールに関連する食品技術基準を施行することで、ラベルの正確性と規制遵守を確保している。

分類	名称	基準No.
技術基準	包装食品ラベルのリスト	GSO 9: 2022
	食品に使用が許可されている添加物のリスト	GSO2500: 2022
	栄養表示の要件	GSO 2233/2013
	ハラール飼料原料のリスト	GSO 2578: 2021
	イスラム教の基礎とハラールの原則、用語、定義の詳細	GSO 2703: 2022
	ハラール職種の詳細 – 一般的な要件	GSO 2780: 2024
	「ハラール」用語の使用に関するコーデックスの一般ガイドライン	CXG 24-1999
	取り扱いに関する一般的な要件	GSO 1366
	輸入食品リスト – 食品栄養公社	MINISTERIAL RESOLUTION NO. 6/2023

ハラル認証申請手続き（クウェートからの申請）

クウェートの企業は、厳格なハラルおよび食品安全要件に従い、定期的な監査を受けて、SGS にハラル認証を申請している。

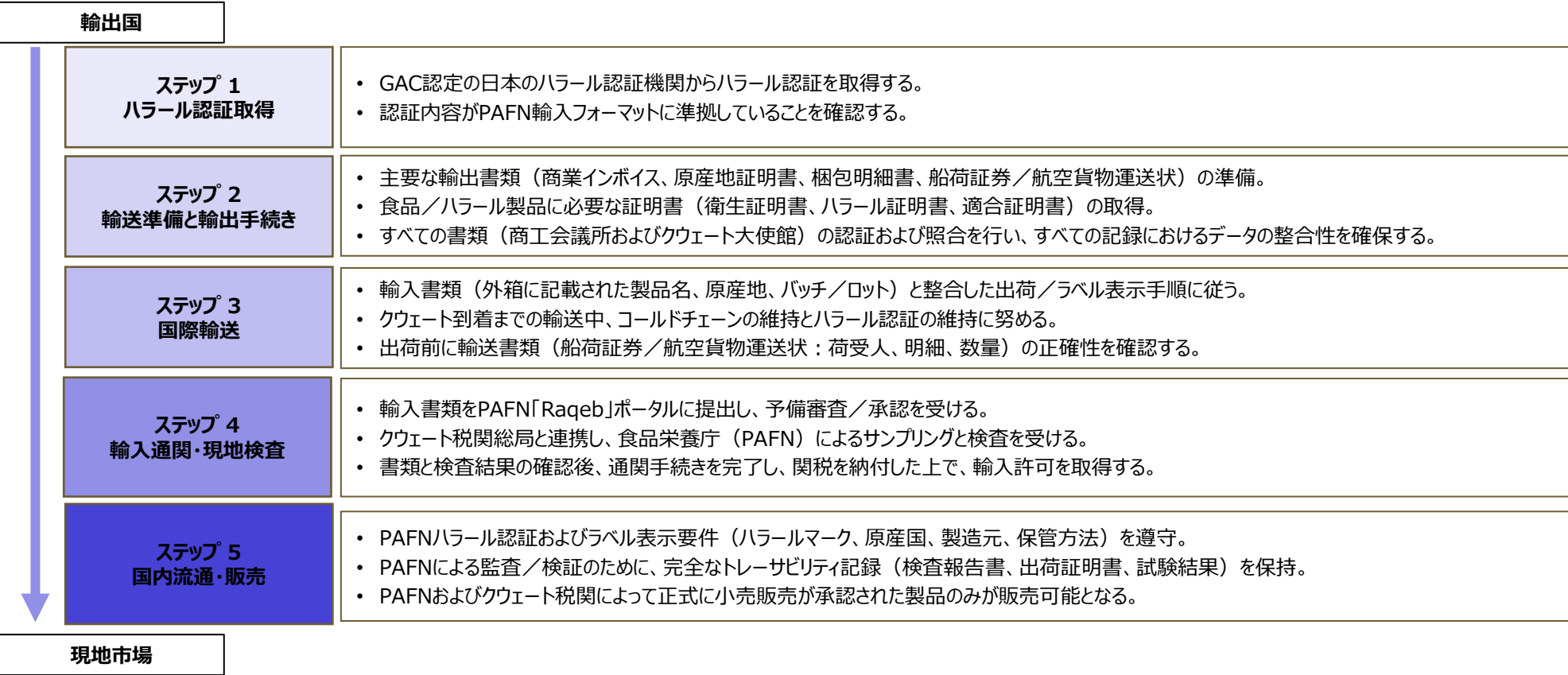


必要期間	4～12 週間	有効期間	3 年間（毎年の監視監査あり）
費用	施設の規模や製品の範囲に応じて申請後に算出される。	更新要件	有効期限が切れる前に文書を更新し、料金を支払い、再監査に合格する。



輸入品の物流フロー

クウェートへの物流では各段階においてPAFN、Raqeb、クウェート税関規制に準拠することが要求される。



ハラール基準を遵守すべき項目

ハラール認証は、すべての肉、鶏肉、動物由来の原料を含むか動物添加物で加工されたすべての製品、およびハラールとして表示または販売されるすべての製品に必須となっている。

分類	製品事例	要件
肉と肉製品	生肉、鶏肉、加工肉製品、冷凍肉	すべての肉類および鶏肉製品にはハラール認証が必須となっている。
乳製品	牛乳、チーズ、ヨーグルト、バター、クリーム、乳製品	乳製品がハラールであると表示または販売される場合、ハラール認証は必須。
加工品とレトルト食品	レトルト食品、インスタント食品、缶詰	レトルト食品は、動物由来の原料が含まれている場合や、ハラールであると表示または販売されている場合には、ハラール認証が必要。
冷凍食品	冷凍肉、冷凍野菜、冷凍魚	冷凍肉および鶏肉製品、ならびにハラールとして表示または販売されるすべての製品にハラール認証が必須。
菓子・パン	チョコレート、お菓子、ビスケット、ケーキ、パストリー	動物由来の原料を含む菓子類やパン製品、またハラールとして表示または販売されるすべての製品にはハラール認証が必須。
調味料・香辛料・油	塩、醤油、油	動物由来の添加物を含む調味料、香辛料、油、およびハラールとして表示または販売されるすべての製品には、ハラール認証が必須。
飲料	ジュース、ソフトドリンク／エナジードリンク、フレーバー付き人工飲料粉末（アルコールフリー）	動物由来の原料を含む飲料、およびハラールとして表示または販売されるすべての製品にはハラール認証が必須。
ナッツ・種子類	ヘーゼルナッツ、アーモンド、ピスタチオ、カシューナッツ、クルミ	動物由来の添加物を使用して加工された場合、またはハラールとして表示または販売されている製品の場合、ハラール認証は必須ではない。

ハラール基準を遵守すべき項目

ハラール認証は、イスラム教の屠畜方法、アルコールや豚肉の不使用、ハラール原材料の使用、衛生的な取り扱い、適切なラベル表示、完全なトレーサビリティなど、重要な要素の厳格な遵守に基づいている。

ハラール基準を遵守すべき項目	説明
イスラムの屠畜規則	動物は承認された監督の下でイスラムの規定に従って屠畜されなければならない。
アルコール	製造のどの段階でもアルコールや麻薬の使用や混入があってはならない。
処理	施設にはハラム物質が含まれていてはならず、混入を避けるために厳重に隔離されていなければならない。
動物性原料	ハラール由来の原料（ゼラチン、レンネット、酵素など）のみが許可されている。
豚肉汚染	製品には豚肉、血液、豚肉由来の原料が含まれていてはならない。
輸送	専用の清掃されたハラール車両を使用。混入を防ぐために不正開封防止シールが必要。
保管	衛生と温度管理が行き届いた、ハラール/非ハラールエリアが分離されていることが必要。
ラベル表示	製品には、明確なハラールマーク、アラビア語のラベル、検証済みの証明書が付いていなければならない。
トレーサビリティ	完全なサプライチェーンの透明性を確保するために、文書化とバッチ記録が必要。

事例研究：食肉・食肉加工食品

クウェートへ輸出されるすべての食肉および肉製品にはハラール認証が義務付けられている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- すべての食肉および加工食肉製品には認証取得が必須。
- 施設内にハラール生産ラインを設置する必要がある。
- すべての抽出原料はハラール由来である必要がある。
- 非ハラール原料の混入の可能性がないように、ハラールラインと非ハラール原料を分離する。

ハラール基準・要件

- GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- GSO 993:2015（動物屠畜要件）
- 製品種別基準：
 - GSO 948:2021（バーガー用肉）
 - GSO 504:2024（缶詰肉）
- 要求される衛生証明書（食肉と肉製品）

製造業者への留意点

- ハラール食肉用の屠畜ラインと保管場所を分離する必要がある。
- 包装および出荷書類にハラール認証を表示する。
- 認定HCBからハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守する。

製品事例 – 牛肉餃子



ハラール基準を 遵守すべき項 目

- イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた肉の使用。
- ハラール基準に則った農場および原産地で飼育された牛の使用。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。
- 使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。

認証を要する 理由・背景

- 動物由来製品としてハラールリスクが高い。
- イスラム法（シャリア）に準拠した屠畜および生産工程の担保。
- 屠畜、加工、流通、販売までのトレーサビリティ確保。
- 加工食品であるため、使用原材料および加工工程にもハラール基準が適応される。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情 報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：乳製品

乳製品がハラールであるとして表示または販売される場合、ハラール認証は必須となっている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- 牛乳、ヨーグルト、チーズ、クリームなどの乳製品に動物由来の添加物を使用する場合は、ハラール認証が必要。
- ゼラチンとレンネットは、ハラール認証を受けた動物または植物由来のものでなければならない。
- 乳製品原料：牛乳、クリーム、ホエイ、バターなどは、ハラール認証を受けている必要がある。

ハラール基準・要件

- GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- 製品種別基準：
 - GSO 1234:2012（乳製品）
 - GSO 6789:2015（乳製品のハラール認証）
- [要求される衛生証明書（乳製品）](#)

製造業者への留意点

- 牛乳の原料および動物由来添加物がハラール認証を受けていることを確認。
- 非ハラール洗剤による汚染を防止する。
- 乳製品設備にはハラール認証を受けた洗浄剤を使用。
- 認定HCBからハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守。

製品事例 – 北海道牛乳カップアイス



ハラール基準を遵守すべき項目

- ハラール認証を受けた農場・事業者由来の家畜乳の使用。
- ビタミン、安定剤、香料、酸味料等の添加物のハラール由来原料の使用。
- レンネット、酵素、ゼラチン、乳化剤、培養菌等の加工補助剤のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準に則った管理および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 使用される乳がハラール動物由来であることの証明の必要性。
- 製造工程で使用される添加物、香料、加工補助剤等のハラール適合性の確認。
- レンネットやゼラチン等の動物由来加工補助剤における非ハラール原料使用リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：菓子類

動物由来の原料を含む製品、および市場でハラールとして表示または販売されているすべての製品には、ハラール認証が必須となっている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- ・ ハラール認証を受けた原材料のみを使用する（アルコールベースの香料、乳化剤、非ハラール由来のゼラチンは使用不可）。
- ・ チョコレート、キャンディー、ビスケット、ケーキ、パストリーなどの菓子製品に動物由来の原材料が含まれている場合は、ハラール認証を取得する必要がある。
- ・ 原材料リストと製品ラベルは、GSO基準に準拠している必要がある。

ハラール基準・要件

- ・ GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- ・ 製品種類別基準：
 - GSO 567:2021（ココアとココア製品－チョコレート）
 - GSO 1320:2021（ソフトキャンディ）
- ・ [要求される衛生証明書（加工食品）](#)

製造業者への留意点

- ・ 非ハラール由来のゼラチンや乳化剤の使用は避ける。
- ・ ハラール菓子はアルコールベースの製品とは別に保管する。
- ・ 製品検査を実施し、アルコールの痕跡がないか確認する。
- ・ 認定HCBからハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守。

製品事例－日本製団子デザート



ハラール基準を遵守すべき項目

- ・ 水あめ、ゼラチン、乳化剤、香料、使用される乳製品は、ハラール認証を受けた原材料を使用する必要がある。
- ・ 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- ・ ゼラチン、乳化剤、香料等の動物由来添加物使用の可能性。
- ・ 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。
- ・ GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：冷凍食品

ハラール認証は、冷凍肉および鶏肉製品、ならびにハラールとして表示または販売されるすべての製品に必須。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- すべての抽出原料はハラール認証を受けた原料に由来するものでなければならない。
- 豚肉由来の酵素やアルコール汚染は厳禁。
- 冷凍食品には、魚介類、野菜、加工肉が含まれる。
- アルコールベースのマリネ液、添加物、保存料（一般的なハラール規則）。

ハラール基準・要件

- GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- 製品種類別基準：
 - GSO 2482:2015（果物や再生品）
 - GSO CODEX STAN 320:2021（冷凍野菜）
- [要求される衛生証明書（加工食品）](#)

製造業者への留意点

- 汚染を防ぐため、コールドチェーンの完全性を確保する。
- ハラール冷凍庫と非ハラール冷凍庫を分けて保管する。
- ハラール認定の解凍油と揚げ油を使用する。
- 認定HCBからハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守。

製品事例 – コロッケ



ハラール基準を遵守すべき項目

- 動物由来原材料を使用している場合、ハラール基準に則った農場および原産地で飼育され、イスラム法（シャリア）に基づく屠畜をされた肉の使用。
- 植物油、酸化防止剤、乳化剤、安定剤、デキストリンなどの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送、コールドチェーンにおけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 動物由来成分・原材料を含む場合リスクが高い。
- 冷凍加工食品は使用原材料が幅広く、添加物も多く含むためリスクが高い。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：即席食品

インスタント食品に動物由来の原料が含まれている場合、またハラールとして表示または販売されているすべての製品にはハラール認証が必須となっている。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- すべての香料、調味料、添加物はハラール認証を取得している必要がある。
- 調味料パックに含まれるゼラチン、乳化剤、酵素はハラール認証に準拠している必要がある。
- 加工施設および包装ラインにおける交差汚染防止対策が必要。
- すべての抽出原料はハラール由来である必要がある。

ハラール基準・要件

- GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- 製品種別基準：
 - GSO 1871:2022 - インスタントヌードル
 - GSO 783:2021 - インスタントコーヒー
- [要求される衛生証明書（加工食品）](#)

製造業者への留意点

- 香料および油の供給業者を検査する。
- 調味料製造ラインにおける交差汚染を防止する。
- すべての原材料を明確に表示する。
- 認定HCBからハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守。

製品事例 – うどん



ハラール基準を遵守すべき項目

- 小麦粉などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 原材料構成は複雑ではないが、製造工程においてハラール基準に準拠していることの確認。
- GCC諸国へのアクセスには必須要件。

市場/販売情報

オンライン小売業者、販売代理店、ならびに日本食品の輸入業者を通じて入手可能である。

事例研究：調味料

動物由来の原料を含む調味料や香辛料、またハラールとして表示または販売されるすべての製品にハラール認証が必須。

食品分類レベル

ハラール認証が必要な項目

- ハラール認証を受けた原材料（大豆、小麦など）のみを使用。
- アルコール添加物、マリネ液、発酵助剤は使用不可。
- 酵素、香料、添加物はすべてハラール認証を受けている必要がある。
- アルコール不使用で製造する必要がある（モルトビネガーは通常ハラールではない）。

ハラール基準・要件

- GSO 2055-1:2015（ハラール食品：一般要件）
- 製品種類別基準：
 - GSO 1871:2022 - インスタントヌードル
 - GSO 783:2021 - インスタントコーヒー
 - GSO 1316:2021（マヨネーズ）
 - GSO 1315:2002（マヨネーズの検査方法）
- [要求される衛生証明書（加工食品）](#)

製造業者への留意点

- アルコール発酵法で作られた醤油や酢は避ける。
- すべての添加物と着色料の認証を取得する。
- ハラール調味料と非ハラール調味料を完全に区別する。
- 認定HCBからハラール認証を取得し、GSOハラールおよび食品安全基準（HACCPおよびGMP）を遵守。

製品事例 – マヨネーズ



ハラール基準を遵守すべき項目

- マヨネーズに含まれる酢によるアルコール（エタノール）が生成されないよう監視する必要がある。
- 卵、酢、風味増強剤、保存料、添加物などの使用原材料、添加物、保存料のハラール基準への適合。
- 加工、保管、輸送におけるハラール基準への適合および交差汚染の防止。

認証を要する理由・背景

- 酢によるアルコール生成のリスクが高い。
- 動物由来原材料である卵を使っている。
- 加工度が高く多様な原材料が使用されることによるハラール管理リスク。
- GCC諸国のハラール市場へのアクセスに必須。

市場/販売情報

Carrefour, Lulu Hypermarket, Sultan Center, City Center Kuwaitなどで購入できる。

輸出先国の物流に関連するハラール基準および要件

クウェートにおけるハラール遵守には、税関から小売店までの厳格な管理が必要であり、サプライチェーン全体にわたって整合性と継続的な監視を確保する必要がある。

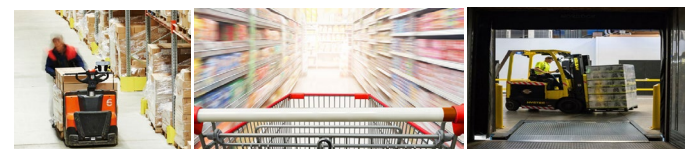
	通関	保管	輸送	販売
基準	GSO 2055-1:2015 -ハラール食品の一般要件	(GSO OIC/SMIIC 17-1: 2024)	(GSO OIC/SMIIC 17-2: 2024)	(GSO OIC/SMIIC 17-3: 2024)
内容	通関前にハラール証明書の真正性と文書の整合性を検証する。	- 保管エリアにおけるハラール製品と非ハラール製品の分離。 - 保管プロセス全体を通して、清潔さ、衛生状態、そして完全なトレーサビリティの確保。 - ハラール認証の完全性を維持するために、温度と湿度を継続的に監視。	- 輸送中のハラール認証の維持と交差汚染の防止。 - 車両の適切な清掃とハラール製品用の密閉容器の使用。 - トレーサビリティのための輸送書類の正確性の確保。	- ハラールラベルの正確性と棚上のハラール製品の明確な識別の確保。 - 衛生管理とハラール取り扱い手順に関するスタッフ研修の実施。
管轄当局	PAFNとクウェート関税総局	PAFNおよび認可倉庫運営者	PAFNおよび認可輸送会社	クウェート当局（とPAFN）
実施すべき施策	PAFN ガイドラインに従ってハラール文書と証明書を確認し、リリース前にサンプリングとテストを実施する。	専用のハラールゾーンを確保し、トレーサビリティのためにロット番号を記録し、定期的な検査を実施する。	専用のハラール車両の使用、積載前の清掃検証、ハラール貨物のラベル表示。	PAFN によって承認された有効なハラールロゴを表示し、ラベルの認証を監視し、小売監査記録を維持する。
参考情報	Rageb Food Imports Portal PAFN	PAFN	Farrelly Mitchell PAFN	PAFN

ハラール物流に対応した現地企業

クウェートには、輸入、保管、流通、小売りを含むハラールサプライチェーン全体をカバーする以下のような企業が存在する。



企業名	Mezzan Holding
設立年	1940年代初頭 - クウェートでの70年以上の事業実績
所在地	Ardiya (登記住所) & Shuwaikh Industrial Area (本社機能)
ハラール対応	カザンブランドのハラール認証食肉加工ライン（牛肉、鶏肉、羊肉、七面鳥）
対象物流範囲	クウェート全土で約 881 台のトラック/大型トラック/バンと約 7,500 人の従業員を擁し、製造、輸入、保管、配送のフルチェーン業務を展開
対象製品分類	加工肉、スナック菓子、ボトル入り飲料水、缶詰、ベーカリー製品、米、マグロ、乳製品、飲料
施設・設備	カザン・ハラール食肉加工工場 - クウェートの認証済み生産ライン
展開情報	25,000以上のSKUを供給し、クウェートの協同組合小売売上高の約21%を占めている。
URL	https://www.mezzan.com



企業名	Food Network Company (FNC Kuwait)
設立年	2008年 - クウェートでの15年以上の事業実績
所在地	Shuwaikh Industrial Area, Kuwait
ハラール対応	ハラール食品の取り扱いと流通。クウェートの食品規制に従って運営。
対象物流範囲	完全なコールドチェーン物流：3,000パレット倉庫（冷蔵200、冷凍500、乾燥2,300）+全国配送用の冷蔵トラック12台と乾燥バン5台
対象製品分類	冷凍食品、冷蔵品、乾物、飲料、菓子
施設・設備	ハラール製品の分離のために設計された冷蔵および冷凍保管施設
展開情報	クウェート全土の主要スーパーマーケット、HORECAセクター、小売店に供給
URL	https://foodnetwork-kw.com

ハラルルに対応した現地インフラ

クウェートでは、効率的な保管、取り扱い、配送を確保するために公共施設と民間事業者を組み合わせ、ハラルル遵守をサポートする統合物流インフラが発展してきた。



名称	Kuwait Ports Authority – Shuwaikh Port
設立年	1960年（クウェートの主要商業港はKPAによって管理されている）
所在地	Shuwaikh Industrial Area, Kuwait City
説明	440万㎡の敷地に21バースを備え、一般貨物・コンテナ・家畜など多様な貨物を取り扱う主要商業港である。面積60万㎡の倉庫を有し、Kuwait Ports Authorityにより管理・運営されている。
ハラルル対応	国家の食品・ハラルル監督当局（PAFNおよびPAI）の下で運営され、食品輸送の分離取り扱いを保証している。
設備	- 総面積440万㎡、密閉倉庫17万㎡、屋外保管庫48万5000㎡、冷蔵倉庫2万8000㎡。 - コンテナヤード、検査ユニット、リーファーポイント、冷蔵倉庫、税関ゾーン
URL	https://www.kpa.gov.kw/en/shuwaikh-port/



名称	Agility Kuwait Logistics Parks (KLP)
設立年	1997年（民営化された政府物流ゾーンから発足）
所在地	Sulaibiya Industrial Area, near Kuwait Land Customs
説明	Agility Kuwait Logistics Parks (KLP) は、クウェート国内16拠点に国際基準の倉庫・軽工業施設を提供し、港・空港・税関に隣接している。環境対応設計と柔軟なリースで企業の迅速な市場展開を支援している。
ハラルル対応	PAIおよびGCC基準に準拠したハラルル業務と隔離のために設計された倉庫
設備	- 港湾や税関に近い16か所の敷地に、176,000㎡を超える倉庫と32,000㎡のオープンヤードを保有。 - 乾燥・冷蔵・冷凍倉庫、24時間365日稼働、冷蔵ドック、税関への接続。
URL	https://www.agility.com/en/

5. 指定品目と輸出先国における輸出手続きシミュレーション

| インドネシア

輸出手続きまとめ

	事前確認段階	ハラール認証の取得	輸出準備	輸出後対応	輸送および保管	販売
必要事項	- ハラールに関連する機関の名称および役割を確認。 - インドネシアのHalal Product Warranty Actの概要について精通しておく。 - インドネシア国家標準（SNI）の適確認。 - 国家食品医薬品監督庁（BPOM）、ハラール製品保証庁（BPJPH）の基準、および輸入承認・調査報告書（PI/LS）を確認する。	- BPJPH認定の日本のハラール認証機関からハラール認証を取得する。 - または、BPJPHへ直接申請をしハラール認証を取得する。 - 認証取得後はSiHalal内で取得したハラール認証をBPJPHに申請する。	- 必要書類の準備： - 輸入業者認定番号（API）として有効なNIB - 輸入申告書（PIB） - 輸入関税納付書（SSP） - 商業インボイス - 梱包明細書（製品に該当するHSコードを含む） - 船荷証券 - 原産地証明書等 - 衛生証明書 - ハラール証明書 - BPOMによるSKI - インドネシア語でのラベリング。 - BPOM規定に沿ったコールドチェーン管理、ロット番号管理、トレーサビリティ確保、および交差汚染防止措置などが整った物流の準備。	- 運送手段到着時にオンラインで入港予定書を提出し登録番号を取得する。 - 税関の許可に基づき荷卸しを行い貨物を一時保管する。 - INSWを通じて必要書類を電子的に提出し輸入申告番号を取得する。 - 関税や税金を支払い税関の審査を受け、ハラール認証も確認する（BPJPHによって行われる）。 - 製品ごとの輸入リスクごとのチャネルに基づき検査・審査を行う。	- BPJPH認証済みの輸送業者、卸売業者、倉庫を使用し非ハラール品との混入を防ぐ。 - 飲料や調味料など一部製品はSPPB検疫通関が必要。 - 冷蔵・冷凍品として申告された製品は必ずコールドチェーンを維持する。 - 専用保管は肉類や高リスク食品にのみ必須である。 - 輸送および保管に関するインドネシア国家基準および規制を確認し、それに準拠する。	- 食品法およびBPOMによって定められている表示義務、広告ルールなどの要件を遵守する。 - 販売時にはBPJPHロゴとロット番号を表示する。 - 製品は輸入前にインドネシア語表記を行う。 - 非ハラールは赤字で前面表示を行う。 - 加工食品、飲料、菓子、調味料の全表示はハラール状況を明示する。 - BPOMおよびBPJPHによる定期抜き取り検査に合格する。
留意点	- 現在、国外からインドネシアへの米の輸入は禁止されている。 - 食肉・食肉加工品については、輸入許可を取得する必要がある。	- Halal Product Warranty Actに基づき、インドネシアに輸入される全ての製品にハラール認証の取得が義務付けられている。 - 加工されていない植物由来製品についてのみハラール認証が免除されている。 - 製品ごとにBPJPHに認定されている日本のハラール認証機関が異なるため確認。	- 肉類：ハラール証明書およびハラール屠畜証明書が必要。 - 魚介類および卵：輸入許可およびその他の物流関連手続きが必要。 - 植物性製品：植物検疫証明書が必要。 - アラビア語表示および慎重な包装が求められる。 - プラットフォームへの申請ができる適切な輸出業者の選択。	- BPJPHまたはBPHPH認定の日本のハラール認証機関からのハラール証明書を必ず提出する。 - 輸入リスクが最も高い動物由来製品に関しては検査・審査に時間を要する。 - 製品への適切なHSコードの付与を行う。 - アルコール製品については、ライセンスを取得した輸入業者にのみ輸入が許可されている。	- 冷蔵・冷凍管理とトレーサビリティ、ロット情報を保持する - 規制違反があった場合、製品は即時回収される。	- ハラール認証を取得していない製品は「非ハラール（Tidak Halal）」と表示される。 - アルコール製品については許可を受けた限られた店舗でのみ取り扱われる。

ステップ 1：事前確認事項

必要事項：インドネシアにおけるハラール関連の法律・規制・基準の確認、関係機関の確認、製品別要件の確認。

ステップ 1：事前確認事項			
一般要件		製品別要件	
この段階では、インドネシアへの輸出に先立ち、施設および生産工程を整備し、医薬品食品監督庁（Badan Pengawas Obat dan Makanan, BPOM）登録、ハラール製品保証庁（Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, BPJPH）認定の機関からのハラール認証取得、インドネシア国家規格（Standard Nasional Indonesia, SNI）および関連省庁の健康・安全・表示に関する規制への適合を確実にすることに重点を置く。 ハラール規制および基準（一部抜粋）： • <u>HSA 23000</u>：インドネシアでハラール認証を取得する全ての企業に必須の規格。 • <u>Min. of Religious Affair Decree No 748/2021</u>および<u>No 944/2024</u>：ハラール認証の取得義務対象となる製品・サービスを定めている。 • <u>SNI 99001：2016（ハラールマネジメントシステム）</u>：生産工程におけるハラール保証の実施・維持のための基準を定める。 • <u>SNI 99002：2016（家禽のハラール屠畜）</u>：鶏のハラール屠畜方法、使用器具、動物福祉の要件を規定。 • <u>SNI 99003：2018（反芻動物のハラール屠畜）</u>：牛やその他反すう動物のハラール屠畜手順および衛生管理を規定。 • <u>SNI 99004：2021（ハラール食品一般要件）</u>：食品の原材料、加工、包装におけるハラール基準を定める。 • <u>BPJPH Decree No. 78/2023（食品・飲料認証ガイドライン）</u>：BPJPHによるハラール認証取得の手続きおよび必要書類を詳細に規定。		米・茶	• <u>インドネシアでの米の輸入は2025年12月まで停止されている。</u> • <u>MOA Regulation No. 04/2015</u> • <u>必須輸入認証 (PI) & 調査報告書 (LS)</u>
		加工済み果物・野菜	• <u>準拠が必要なSNI基準</u> • <u>禁止添加物</u>
		動物由来製品	• <u>必須輸入認証 (PI) & 調査報告書 (LS)</u> • <u>技術規制</u>
		飲料	• <u>準拠が必要なSNI基準</u> • <u>禁止添加物</u>
		菓子類	• <u>準拠が必要なSNI基準</u> • <u>禁止添加物</u>
		調味料	• <u>準拠が必要なSNI基準</u> • <u>禁止添加物</u>
必要書類	N/A	費用	N/A
関連機関	BPOM, BPJPH	必要期間	N/A

ステップ 2：ハラール認証の取得

必要事項：BPJPHへの直接申請またはBPJPH認定の日本のハラール認証機関からハラール認証を取得する。

一般要件		製品別要件	
法律・規制・基準： - 製品は消費者に明確に「ハラール」または「非ハラール」と分類される必要がある。 - Halal Product Warranty ActおよびLaw No. 33/2014, Law No. 39/2021により、イスラム教徒向けに輸入される全ての製品は、BPJPHによるハラール認証を取得するか、非ハラールであることを明示しなければならない。 BPJPHへの直接申請（1）： - SiHalalを通じてオンライン申請を行い、ハラール検査機関（Lembaga Pemeriksa Halal, LPH）による監査の実施予定を立てる。 - LPHが現地監査を実施し、報告書をMUIファトリ委員会に提出する。 - MUIファトリ発行後、BPJPHが認証書を交付する。 日本のハラール認証機関への申請（2）： - BPJPHにより相互認証を受けているハラール認証機関へ申請する。 - 書類審査および現地監査を受けた後にハラール認証が発行される。 - インドネシアでの流通前にBPJPHへのハラール認証の登録を完了する。 ハラール認証申請に必要な書類（日本ハラール協会の例から一部抜粋、書類一覧）： 会社概要 組織図 営業・製造・製造販売 許可証コピー 登記簿謄本（登記事項証明書） 認証書コピー（ISO等） ハラール認証品リスト 商品規格書 製造工程表 原材料情報リスト		米・茶	ハラール認証は必須ではない。
		加工済み果物・野菜	加工済みの果物・野菜はハラール認証が必須である。
		動物由来製品	- すべての動物由来製品は、BPJPHまたはBPJPH認定のハラール認証を取得する必要がある。非ハラール製品は明確に表示しなければならない。 - ハラール：鶏肉、牛肉、魚介類 - ハラム：豚、犬、希少動物
		飲料	- ハラール認証が必須である。 - ハラール認証を取得するには、製品が許容エタノール含有量（0.5%未満）を遵守している必要がある。 - 認証取得のために、適切なハラール表示と包装を準備する。 - 日本イスラーム文化センターまたはムスリム・プロフェッショナル・ジャパン協会から取得。
		菓子類	- ゼラチンを含むすべての原材料を申告し、BPJPHの規定に基づきハラール適合であることを確認する。 - 認証取得のために、適切なハラール表示と包装を準備する。
		調味料	- ゼラチンを含むすべての原材料を申告し、BPJPHの規定に基づきハラール適合であることを確認する。 - 認証取得のために、適切なハラール表示と包装を準備する。
必要書類	ハラール認証取得に必要な書類一式	必要期間（1）	180日～（場合により異なるため明確な日数は不明）
		必要期間（2）	*約90日～240日（場合により異なるため明確な日数は不明）
関連機関	BPJPH、BPJPH認定のハラール認証機関	費用（1）	認証申請：1,250万 IDR（約113,000円） 検査費用：現地・オンラインで異なる
		費用（2）	*認証申請：66万円～ 外国ハラール認証登録費：80万IDR（約7,000円）

ステップ 3：輸出前準備

必要事項：輸出業者の必要書類の準備、SiHalalへのハラール認証登録およびその他必要書類の提出。

一般要件		製品別要件	
輸出業者の必要事項： 必要書類一覧 - 輸入業者認定番号（API）として有効なNIB - 輸入規制品目の場合、インドネシア所管省庁による輸入承認、許可、登録、推薦状等 - 輸入申告書（PIB） - 輸入関税納付書（SSP） - 商業インボイス - 梱包明細書（製品に該当するHSコードを含む） - 船荷証券 - 原産地証明書等 - 衛生証明書 - ハラール証明書 - BPOMによるSKI Post Border Approval（輸入許可書）（加工食品の場合） - インドネシアに拠点を置く輸入業者または公式代理人を通じてSiHalal内で取得したハラール証明書の登録を行う（SHLN登録）。外国ハラール認証登録申請書、委任状（申請者に登録を委任するもの）、輸入者または輸出者のインドネシア国内代表者の事業許可番号（NIB）、ハラール認証書の写し、外国ハラール認証機関とBPJPH間の相互承認協定（MRA）の写し、HSコード付き輸入予定製品リスト、提出書類の正確性を保証する誓約書を提出し、不備がなければBPJPHが登録番号を発行する。 輸送準備： - コールドチェーン運用、保管、倉庫管理に加え、トレーサビリティおよび汚染防止など、ハラール適合のサプライチェーンプロセスを含むハラール物流管理を十分に整備する。		米・茶	植物検疫証明書の準備。
		加工済み果物・野菜	植物検疫証明書の準備（必要な場合）。
		動物由来製品	- 獣医（衛生）証明書の準備。 - ハラール屠畜証明書の準備。
		飲料	N/A
		菓子類	N/A
		調味料	N/A
必要書類	輸出業者の準備が必要な書類一式	費用	N/A
関連機関	BPOM、BPJPH、インドネシア関税総局（DJBC）、日本の主管当局	必要期間	N/A

ステップ 4： 輸出後対応

必要事項：輸入手続きに従い輸入申告、関税の納付、製品の審査、BPJPHによる確認を行う。

一般要件		製品別要件	
規制： インドネシアに輸入される製品は、税関、BPOM、およびハラール規制の審査を通過する必要がある（免除規定がある場合を除く）。 輸入通関の流れ： ・ 運送手段の到着： 運送会社が、運送手段（船舶等）の到着にあたり、オンラインシステムで入港予定書を提出。入港予定届の登録番号を取得後に輸入積荷目録を提出。 ・ 荷卸し・一時蔵置： 税関長の許可に基づき、荷卸しを行う。輸入貨物を一時蔵置場（TPS）に保管。 ・ 輸入申告： 輸入申告書をインドネシア・ナショナル・シングル・ウィンドウ（INSW）を通じて電子的に提出する。提出書類は、商業インボイス、梱包明細書（製品に該当するHSコードを含む）、NIB、納税者番号（NPWP）、輸入規制品の場合は輸入承認、特惠関税の恩典を受ける場合は原産地証明書などを荷降ろし地の税関宛に提出し、申告書登録番号を受ける。 ・ 輸入関税等の納付： 輸入関税および関連諸税の支払いのためのビルディングコードをオンラインを通じて受領し、集金代行機関（指定銀行または郵便局）で納付する。納付額は、輸入関税、付加価値税（PPn）、所得税（PPh22）、奢侈品販売税（STLG）から成る。 ・ 税関の申請・検査： 税関職員は輸入規制品目にあたるか否かを確認し、輸入リスクに応じたチャネルに基づき審査・検査を実施する。グリーンレーン：書類検査のみ、イエローレーン：書類検査官の判断による現物検査（ただし、使用目的品輸入にはない）、レッドレーン：書類検査および現物検査。また、製品に対して適切なHSコードの付与が必要。 ・ 貨物の引き取り： 税関から輸入許可書の発行を受けて輸入品を引き取ることができる。 ・ ハラール認証に関する確認： BPJPHにより輸入された製品のハラール認証に関わる確認が行われる。		米・茶	・ 植物検疫証明書の提出。
		加工済み果物・野菜	・ 植物検疫証明書の提出（必要な場合）。
		動物由来製品	・ 獣医（衛生）証明書の提出。 ・ ハラール屠畜証明書の提出。 ・ 現物検査およびラボ検査が実施される可能性が高い。
		飲料	N/A
		菓子類	N/A
		調味料	N/A
必要書類	輸出前に準備した書類一式	費用	貨物の種類や量、輸送方法により異なる
関連機関	BPOM、BPJPH、インドネシア関税総局（DJBC）	必要期間	輸入リスクに応じたチャネルにより異なる

ステップ 5： 輸送および保管

必要事項：BPJPH等の認証を受けたハラール基準に準拠した輸送および保管業者の選択、製品別の適切な管理。

ステップ 5： 輸送および保管			
一般要件		製品別要件	
輸送および保管における準拠基準： • Standards (SNI 99001 : 2016) ○ スコープ（条項 1）：流通業者、倉庫、輸送業者などのサービス業を対象としており、これらの活動もハラール保証要件に準拠する必要があることを示す。 ○ インフラ（条項 6.1.3）：ハラールを維持するための必須インフラの一部として輸送を記載。 ○ 保存（条項 7.5.4）：包装、保管、配送、輸送の過程でハラールの完全性を保護する必要があることを明記。 • Min. of Religious Affair Decree No 748/2021およびNo 944/2024 ○ ハラール認証の取得義務対象となる製品・サービスを定めている。 ○ 製品以外にも物流に関わる規定が記載されている。 輸送および保管における一般要件： • インドネシアに登録されている場合、ハラール物流、保管、倉庫管理、流通を提供する企業は、BPJPHまたは認定機関によるハラール認証を取得する必要がある。 • ハラール製品は非ハラール製品と分離し、倉庫や輸送中の交差汚染を避けなければならない。 • 専用保管は肉類やその他リスクの高い食品にのみ義務付けられる。 • 倉庫は、BPJPHおよびBPOMの指導に従い、書類、在庫管理、明示的なラベリングによってハラール製品のトレーサビリティを示すことができないなければならない。		米・茶	• 基本的にハラールであるが、加工および保管は非ハラール貨物による汚染がないように管理する必要がある。
		加工済み果物・野菜	• 鮮度を保つために、冷蔵保管と温度管理が不可欠である。 • 冷蔵トラックを使用し、BPOMが衛生状態および輸送条件を確認する。
		動物由来製品	• BPJPH監査済みのハラール倉庫に保管し、交差汚染を避ける。 • 適切なコールドチェーンにより製品品質を管理する。
		飲料	• 適切な温度管理を行う。
		菓子類	N/A
		調味料	• 醤油や酢などの発酵によりアルコールが発生する製品については、輸送・保管時のアルコール生成に注意する。
必要書類	ハラール証明書	費用	流通業者により異なる
関連機関	BPJPH、BPOM	必要期間	N/A

ステップ 6：販売

必要事項：販売におけるハラール基準に準拠した小売業者の選択、製品の表示義務の遵守、製品別要件への準拠。

一般要件		製品別要件	
販売における準拠基準： • Food Law No. 18/2012：表示の基本規定および必須情報を定める。 • BPOM Regulation No. 31/2018 (BPOM No. 20/2021により修正)：加工食品の表示要件を規定。製品の名称、組成、正味量、製造者・販売者、製造日／賞味期限、アレルギー情報などを含む。 • BPOM Regulation No. 13/2016：加工食品に関する表示・広告規制。表示内容の根拠や承認手続きについて定める。 • Min. of Religious Affair Decree No 748/2021およびNo 944/2024：製品の販売やサービスの提供についてハラール認証が義務付けられることを規定している。 表示義務に関する要件： • ハラール認証製品：Law 33/2014および関連表示規則に基づき、一次包装にインドネシア・ハラールロゴと認証登録番号を表示する必要がある。 • 輸入食品（小売向け）：到着前に必ずインドネシア語で表示すること。輸入後の翻訳シール貼付は認められない。 • 非ハラール製品：未認証の場合、「非ハラール（Tidak Halal）」表記またはハラム成分を明確に示すことが必須。 執行監査概要： • BPOM（食品安全監督）：ラベル表示、製品表示・主張、食品安全基準の遵守状況を監査。不適合の場合は回収措置を実施。 • BPJPH（ハラール監督）：ハラールロゴの使用、認証番号表示、店舗での陳列状況を監視。違反があれば警告・罰金・製品回収の措置を課す。 • 定期・不定期チェック：小売店でのスポットチェックや定期監査が行われる。		米・茶 • フレーバー付き／強化加工済みの米・茶：すべての添加物、原産地、ハラール／非ハラールの状態を明示。ラベルは必ずインドネシア語で表示。 • 無味・未加工の製品：栄養表示は免除されるが、認証済みの場合はハラールロゴ／認証番号、非ハラールの場合は明確な表示が必要。 加工済み果物・野菜 • すべての添加物について、原料の由来（動物性／植物性／合成）賞味期限、保存方法、原産国をインドネシア語で明瞭に表示。 • ハラール表示：認証済みの場合はハラールロゴを明瞭に表示、非認証品／非ハラール品はNon-Halal／Haramと表示。 動物由来製品 • すべての肉、乳製品、卵には、前面パッケージにハラールロゴまたは「Non-Halal」と赤字で表示し、証明書番号を追跡できるようにする必要がある。 • コールドチェーンの状態、賞味期限、保存情報は正確に記載しなければならない。 飲料 • すべての表示、香料、着色料については、ハラールの認証状況または原材料の由来を明記しなければならない。 • 認証を受けている場合はBPJPHハラールロゴを、受けていない場合は「Non-Halal」を、製品の正面ラベルに表示する。 菓子類 • ゼラチン、レシチン、着色料についてはハラール認証の有無が必須であり、認証に基づき、正面パネルに「Halal」または明確な「Non-Halal」を表示しなければならない。 • アレルギー情報、栄養成分表示、子ども向けの表示については標準化されており、「子ども向け」や機能性表示には事前承認が必要である。 調味料 • 原材料に含まれる動物由来成分、アルコール、または発酵由来成分はすべて明示し、BPJPHの判断に基づいたハラール／非ハラール表示を行わなければならない。 • 保管方法、賞味期限、アレルギー情報はすべてインドネシア語で記載すること。	
必要書類	N/A	費用	N/A
関連機関	BPOM, BPJPH	必要期間	N/A

酒（アルコール飲料）

- 必要事項：ライセンスを取得済みで貿易省とBPOMへ登録済みの信頼できる輸入業者を選定する、法律・規制・基準を遵守。

インドネシアのアルコール飲料市場概要

概要：

- インドネシアのアルコール輸入は厳格に規制されており、輸入業者は以下が必須：ライセンス取得、貿易省（Ministry of Trade, MOT）への登録、BPOMへの登録。

関連法律・規制・基準：

- Presidential Regulation No. 74/2013: 貿易省（MOT）に実施規定発行の権限を委譲している。
- MOT regulation No. 20/2014: アルコール飲料の輸入・流通ルールを規定。
- BPOM Regulation No. 27/2017: アルコール飲料の登録を義務付けしている。
- MOT Regulation No. 23/2025: アルコール飲料の輸入業者に以下の保有を義務付けている：1. 登録輸入業者番号（IT）2. 輸入承認書（PI）3. サーベイヤー報告書（LS）。

日本の輸出業者向け留意点：

- 連携する輸入業者は必ずMOTで登録・認証済みであることを確認する。
- 高い税金（関税・酒税・VAT）がかかるため、酒（特に日本酒）の価格競争力が制限される。

輸出手続き

事前確認事項：

- 輸入業者が有効な IT-MB ライセンスを保有しているか確認。
- MOT規則 No.20/2014 の要件を満たしているか検証。
- 輸入業者の実績を確認（既存取引先に直接連絡して信頼性を評価）。

必要書類：

- 商業インボイス、船荷証券、梱包明細書、原産地証明書、衛生証明書、販売証明書、製造証明書、分析証明書。

輸出前準備：

- 輸入業者は、初回出荷予定の少なくとも4～6か月前までにBPOM登録を開始すること。
- 輸入業者は、3月17日までにMOTのクォータ申請を行うこと。

輸出後対応：

- 輸入業者が3日以内にPIB輸入申告書を提出し、すべての輸入税・関税を支払うことを確認する。

保管・輸送：

- 出荷後30日以内に倉庫へ移動させる。

販売：

- SIUP-MB認可店舗への独占販売。
- ラベル確認（非ハラル表示・有効期限表示の遵守）。

| マレーシア

輸出手続きまとめ

	事前確認段階	ハラール認証の取得	輸出準備	輸出後対応	輸送および保管	販売
必要事項	- ハラールに関連する機関の名称および役割を確認。 - 製品が必須ハラール対象（肉類・乳製品）か確認する。 - MS1500:2019およびMS2400:2019で禁止原材料（豚肉・アルコール）やサプライチェーンにおける分離要件を確認する。 - MS2400:2019の基づき設備における交差汚染の有無を確認する。 - 主要仕入先がハラール認証または宣言可能であることを確認する。 - その他ハラール関連の法律、規制、基準、要件を確認する。	JAKIM認定の日本のハラール認証機関でハラール認証を取得する。	- 必要書類の準備： - 輸入申告書（K1フォーム） - 供給業者または輸出業者のインボイス - 梱包／重量明細書 - 航空貨物輸送状（空輸の場合） - 輸入ライセンス（フォームJK69など） - 原産地証明 - 衛生証明書 - ハラール証明書 - 農産品や一部食品について各管轄省庁へ確認し輸入許可を取る。 - 製品ラベルはマレー語で表示し、賞味期限および製造者情報を明記する。	- 到着後、輸入業者はuCustoms/eMAQISに申請を行う。 - MAQISが出荷物、書類、ハラール証明書（JAKIM認定FHCB発行）、ロット、コールドチェーン情報を確認する。 - 税関は輸入ライセンス、関税、ハラール証明書、衛生証明書を審査する。 - ハラール認証済物流手順に従い、ハラールと非ハラールの分離およびトレーサビリティを維持する。 - 冷凍・冷蔵品（生鮮品、肉類、魚介類）は税関でコールドチェーンの完全性を確認する。	- ハラール認証済製品は、JAKIMまたはHDC認証の倉庫で分離保管し、トレーサビリティを維持する。 - 倉庫管理はMS-2400-2:2019に準拠し、清潔・衛生的に運営し、ムスリム管理者の配置が推奨される。 - 生鮮品は厳格なコールドチェーン管理を行い、温度ログを製品ごとに記録する。 - 輸送車両はハラール対応とし、全貨物の移動はハラールサプライチェーン管理システムで記録する。	- 小売店舗はMS2400-3:2019に従い、販売時点でハラール製品と非ハラール製品を分離管理する。 - 有効なJAKIMロゴを表示し、専用棚やレジ表示を設置、スタッフに適切な教育を行う。 - 非ハラール製品（アルコール・菓子類）は「非ムスリム向け」と明示し、警告表示と分離保管を徹底する。 - 定期的に小売店やJAIN/地方当局による監査を実施し、偽造・不正使用のロゴは2011年貿易表示法に基づき処罰される。
留意点	- 動物性および加工食品はDVS監査とJAKIMによる原料確認が必要。 - アルコールは課税対象であり、分離保管および輸入・販売免許が必要。 - 乳製品は州当局による監査の可能性がある。 - 米や茶は植物検疫証明書が必要。	- 肉類・乳製品・動物由来製品：ハラール認証必須＋DVS登録。 - 植物性製品：認証不要（加工済み、植物由来混合製品の場合は例外）。 - 菓子類・調味料：動物由来成分がある場合は認証必須。 - 日本酒・アルコール：ハラール認証不可。	- 混合製品：ラベルや製造工程に追加情報の表示。 - 全製品：マレー語ラベル＋ロット番号・賞味期限の明示。 - 食肉・食肉加工品・冷凍品：コールドチェーン維持、ロット追跡。 - 菓子類／調味料：添加物の表示。	- 輸入は認可を受けた企業のみ可能である。 - 書類不備の場合、差し押さえや再輸出となる場合がある。 - 製品の交差汚染がある場合、輸入拒否の可能性がある。 - アルコールは追加の税関・ラベル確認、課税許可またはライセンスが必要。	- ハラール用の倉庫・輸送で非ハラール品の使用は禁止。 - 冷凍品：コールドチェーンと温度管理・トレーサビリティ記録の厳守。 - 飲料：課税対象倉庫、認可輸送業者の使用。 - 調味料：輸送および保管時のアルコール生成に注意する。	- ラベル偽装や偽ハラール表示は法的処罰の対象となる。 - アルコールは許可を受けた施設でのみ販売可能。

ステップ 1：事前確認事項

必要事項：マレーシアにおけるハラール関連の法律・規制・基準の確認、関係機関の確認、製品別要件の確認。

一般要件		製品別要件	
輸出準備を開始する前に、マレーシアのハラールに関する法律、規制、基準への理解を深めることが推奨される。 ハラールに関する法律、規制、基準の確認： • <u>Food Act 1983</u>：マレーシアにおける食品安全、表示、使用可能な原材料を定義する主要な法律。 • <u>Food Regulations Act (1985)</u>：Food Act 1983を実施するための規則であり、表示基準、食品添加物、輸入要件などの手続を定めている。 • <u>Trade Descriptions (Definition of Halal) Order 2011</u>：ハラールロゴや関連するマーケティング表記の適正使用を規定する命令。 • <u>MS1500：2019 Halal Food - General Requirements</u>：ハラール原材料、調理、取扱い、包装、流通に関する基準を定めるマレーシア国家規格。 • <u>MPPHM 2014 (Malaysian Halal Certification Procedures Manual)</u>：ハラール認証の申請および運用に関する行政手続を規定する文書。		米・茶	• 穀物や加工茶を輸入する場合は、マレーシア検疫・検査サービス（Malaysia Quarantine and Inspection Services, MAQIS）からの輸入許可証が必要であり、植物検疫証明書が求められる。 • 無添加・無調味のプレーン製品についてはハラール認証は不要である。
		加工済み果物・野菜	• 生鮮農産物の輸入には、MAQISによる輸入許可証が必要である。 • 加工施設については、保健省（Ministry of Health, MOH）による適正製造規範（Good Manufacturing Practice, GMP）認証を取得しなければならない。 • ゼラチンやカルミンなど動物由来添加物を使用する場合は、ハラール認証が必須となる。
		動物由来製品	• リスク分析および適格性監査を通じて、獣医局（Department of Veterinary Services, DVS）の承認を取得することが義務付けられている。 • 豚肉を除くすべての動物由来製品については、マレーシア・イスラム開発局（Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, JAKIM）が認定するハラール認証機関によるハラール認証が必要である。
		飲料	• 香料、着色料、酸味料など動物由来の添加物を使用している場合、ハラール認証が必要である。
		菓子類	• ゼラチン、グリセリン、レシチン、またはアルコールを含む香料を使用している場合、ハラール認証が義務付けられている。
		調味料	• 動物由来の増粘剤、アルコール（酢など）、または発酵原料（醤油、ナンプラーなど）を使用している場合は、JAKIMのハラール認証が必要である。
必要書類	N/A	費用	N/A
関連機関	JAKIM, MAQIS, DVS	必要期間	N/A

ステップ 2：ハラール認証の取得

必要事項：JAKIM認定の日本のハラール認証機関からハラール認証を取得する。

一般要件		製品別要件	
日本のハラール認証機関の選定： - JAKIMにより認定されている日本のハラール認証機関を選定する（JAKIM認定ハラール認証一覧）。 ハラール認証の取得（日本アジアハラール協会の例）： 問い合わせ・相談：ハラール認証の取得や関連事項について相談（無料）。 認証取得依頼：ハラール認証取得の申し込み。 必要書類の準備：認証取得に必要な書類の作成。 本監査：監査員が工場に訪問し、設備等の現場監査を行う。 ハラール認証発行・ハラールマーク付与：認証取得が許可されると、証明書およびハラールマークが付与される。 ハラール認証の申請に必要な書類（日本アジアハラール協会の例から一部抜粋）： - 企業・工場（または店舗）情報（名称、所在地など） - 製造ラインや設備の情報（工場のレイアウト、ライン構成） - 原材料リスト（使用しているすべての原料）およびその調達先 - 製造工程・衛生管理の資料製品仕様書（製品ごとのレシピ、成分、処理過程など）		米・茶	ハラール認証は必須ではない。
		加工済み果物・野菜	条件付きでハラール認証が必要。 加工助剤を使用する場合にのみ必須。
		動物由来製品	食肉・食肉加工品：必須 - ハラール認証に加え、DVSへの登録が必要。 - 屠畜においては、ムスリム作業者による屠殺、鋭利な刃物の使用、気管・食道・頸動脈・頸静脈の完全切断が確認される必要がある。 乳製品：必須 - ハラール認証に加え、DVSへの登録が必要。 鶏卵：必須ではない - ハラール認証は必須ではないが、DVSによる適合性監査が必要である。 魚介類：条件付き 動物由来の加工助剤を使用する場合は、ハラール認証が必須となる。
		飲料	天然由来のアルコールを含む飲料製品は、1.0%を超えてはならない。
		菓子類	動物由来製品または成分が使用されている場合、ハラール認証が必須。
		調味料	- 動物由来製品または成分が使用されている場合、ハラール認証が必須。 - 天然由来のアルコールを含む製品は、0.5%を超えてはならない。
必要書類	ハラール認証取得に必要な書類一式	費用	*製品や使用原材料などにより異なる
関連機関	JAKIM、JAKIM認定の日本のハラール認証機関	必要期間	*2週間～1ヶ月（製品や使用原材料などにより異なる）

*日本アジアハラール協会の例

ステップ 3：輸出前準備

必要事項：輸出業者の必要書類の準備、輸入業者と連携した製品の登録、製品別必要書類等の準備・作成。

一般要件		製品別要件	
輸出業者の必要事項： 必要書類一覧 - 輸入申告書（K1フォーム） - 供給業者または輸出業者のインボイス - 梱包／重量明細書 - 航空貨物輸送状（空輸の場合） - 輸入ライセンス（フォームJK69など） - 原産地証明 - 衛生証明書 - ハラール証明書 - 農産品（→農業・食糧安全保障省）や一部食品（→保健省）などについては各管轄庁へ確認し、許可を得る必要がある。 輸入業者の必要事項： - 輸入業者は事前にuCustomsおよびeMAQISを通じて輸入される製品を登録する必要がある。 輸出準備： - Food Regulations 1985に基づき、製品ラベルはマレー語で表示し、賞味期限および製造者情報を明記する。 - 密封かつ清潔な包装を使用し、ハラール専用の保管エリアで管理して交差汚染を防止する。 - 必要に応じて温度管理された環境を維持する。 - 出荷書類にはハラール認証書の写しを添付する。		米・茶	植物検疫証明書の準備。
		加工済み果物・野菜	植物検疫証明書の準備（必要な場合）。
		動物由来製品	- 日本の農林水産省から獣医衛生証明書を取得する。 - JAKIMおよびDVSの承認を得る必要がある。 - ハラール屠畜証明書を準備する。 - 製品ラベルには、屠畜場コード、と畜日、およびハラール認証番号を明記しなければならない。
		飲料	アルコールを含む場合はアルコール含有量（% v/v）を示す試験分析証明書
		菓子類	- すべての添加物についてハラール証明を含む、完全な原材料内訳。 - 加工助剤（酵素、発酵由来成分）の申告。 - 動物由来成分を含む場合、包装資材にハラール認証を表示すること。
		調味料	- すべての添加物についてハラール証明を含む、完全な原材料内訳。 - 加工助剤（酵素、発酵由来成分）の申告。 - 動物由来成分を含む場合、包装資材にハラール認証を表示すること。
必要書類	輸出業者の準備が必要な書類一式	費用	N/A
関連機関	JAKIM、マレーシア税関、日本の主管当局、日本税関	必要期間	N/A

ステップ 4：輸出後対応

必要事項：輸入通関の手続きに従い輸入申告、税関、MAQUISおよびJAKIMがによる必要な審査や書類確認を行う。

一般要件		製品別要件	
輸入通関の流れ： - 輸入品は輸入申告書（K1フォーム）に記入し、申告しなければならない。 - 各申告書には、番号、包装／箱の詳細、価格、重量、数量、製品の種類に関する情報のほか、製品の原産地も記入する必要がある。 - 記入後の申告書は、製品が輸出または輸入される場所の税関に提出しなければならない。 - EPA/FTAを活用する場合は、特定原産地証明書（Preferential Certificate of Origin）を取得する必要がある。日本マレーシア経済連携協定（JMEPA）の原産地証明書については、日本商工会議所が発給している。 - MAQUIS（マレーシア検疫・検査サービス）は、関連書類、ハラール認証書、および製品の状態を検査する。 - 税関は、輸入許可証、関税分類、ならびにハラール適合性を確認する。 - JAKIMが各機関と連携し、輸入された製品がハラール基準を満たしているか確認する。		米・茶	MAQUISが植物害虫の有無を検査し、植物検疫証明書の内容を確認する。
		加工済み果物・野菜	MAQUISが植物害虫の有無を検査し、植物検疫証明書の内容を確認する（必要な場合）。
		動物由来製品	MAQUISが獣医関連書類およびハラール証書を確認する。
		飲料	- 添加物の申告内容は、許可リストとの照合により確認される。 - 書類が不備の場合、検疫措置または拒否の対象となる。
		菓子類	- 添加物の申告内容は、許可リストとの照合により確認される。 - 書類が不備の場合、検疫措置または拒否の対象となる。
		調味料	- 添加物の申告内容は、許可リストとの照合により確認される。 - 書類が不備の場合、検疫措置または拒否の対象となる。
必要書類	輸出前に準備した書類一式	費用	貨物の種類や量、輸送方法により異なる
関連機関	JAKIM、MAQUIS、マレーシア税関	必要期間	N/A

ステップ 5：輸送および保管

必要事項：JAKIMまたはHDCが認証するハラール要件に準拠した輸送および保管業者の選択、製品別の適切な管理。

一般要件		製品別要件	
通関および保管： - ハラール認証を受けた製品は、MS2400-1/2/3：2019（ハラールサプライチェーン管理システム）に従って保管しなければならない。 - 倉庫はハラール認証を取得し、常に清潔に保ち、非ハラール製品と明確に分離する必要がある。 - 保管エリアでは、衛生管理、温度管理、トレーサビリティの確保を常に維持する。 - 積み込み・荷下ろしは、JAKIMまたはハラール産業開発公社（Halal Industry Development Corporation, HDC）が認証するハラール物流要件に基づき、イスラム教徒の担当者が監督することが望ましい。 輸送： - ハラール製品の輸送は、MS2400：2019（ハラールサプライチェーン管理システム）に準拠しなければならない。 - 輸送車両はハラール認証を受け、清潔に保ち、非ハラール貨物とは専用または明確に区分して使用する。 - 生鮮品については温度管理された輸送が必要。 - 各出荷はトレーサビリティ記録を維持し、積み込み・荷下ろし時には訓練を受けたイスラム教徒の担当者が監督する必要がある。		米・茶	N/A
		加工済み果物・野菜	- ハラール認証を受けた物流事業者の利用が望ましく、汚染防止の観点から推奨される。 - 冷凍品は -18℃ を維持し、生鮮品は 2～8℃ に保つ必要がある。
		動物由来製品	- 必須：コールドチェーン管理（温度記録必須） - 冷凍肉・魚：-18℃以下で保管 - 冷蔵肉・魚：-1～10℃で保管 - 塩水入り冷凍魚：-9℃以下で保管 - 生乳：4℃以上での保管禁止
		飲料	飲料に適した温度管理を行う。
		菓子類	N/A
		調味料	醤油や酢などの発酵によりアルコールが発生する製品については、輸送・保管時のアルコール生成に注意する。
必要書類	ハラール証明書	費用	物流業者により異なる
関連機関	JAKIM, HDC	必要期間	N/A

ステップ° 6：販売

必要事項：販売におけるハラール基準に準拠した小売業者の選択、製品の表示義務の遵守。

一般要件		製品別要件	
販売における要件： - 小売における遵守要件MS2400-3：2019（ハラールサプライチェーン管理システム パート3：小売）は、最終販売地点におけるハラールの完全性を維持するための基準を定めており、これに準拠する必要がある。 - ハラール認証を受けたすべての製品に有効なハラールロゴを表示する。 - 小売スペース内でハラール製品と非ハラール製品を物理的に分離する（専用棚、表示、必要に応じてレジも含む）。 - 販売および広告では、「Non-Halal」または「For Non-Muslim Consumption」と明確に表示する必要がある。 - 消費者の混同を避けるため、ハラール製品の近くでの販促活動は禁止されている。 - ハラール製品の取り扱いおよび顧客対応に関するスタッフ教育の実施小売在庫とハラール認証書を紐付ける。 - トレーサビリティシステムの運用州イスラム宗教局（Jabatan Agama Islam Negeri, JAIN）および地方当局による定期的な検査の実施。 - ハラール認証の不適切な使用は罰則の対象となる。		米・茶	N/A
		加工済み果物・野菜	N/A
		動物由来製品	- すべての製品に有効なハラールロゴの表示が義務付けられる。 - 各ロットを認証済みのサプライヤーおよびと畜場に紐付けるトレーサビリティ記録の保持も必要である。
		飲料	N/A
		菓子類	N/A
		調味料	N/A
必要書類	N/A	費用	N/A
関連機関	JAKIM	必要期間	N/A

酒（アルコール飲料）

- 必要事項：輸入許可を取得済みの輸入業者を選定する、製品への適切なラベリング、法律・規制・基準を遵守する。

マレーシアのアルコール飲料市場概要

概要：

- マレーシアのアルコール輸入は比較的シンプルである。主な注意点は以下：正しい書類の準備、法的な輸入許可の取得、適切なラベル表示、関税・酒税の支払い。結果として、事務負担は軽く、市場投入までの時間も短くなることが多い。

関連法律・規制・基準：

- Excise Act 1976: 輸入アルコール（日本酒含む）への酒税課税。
- Customs Act 1967 & Customs (Prohibition of Imports) Order 2023: アルコール飲料の輸入書類、許可、入港時検査を規制。
- Food Act 1983 & Food Regulations 1985: 輸入食品・飲料の表示、安全性、成分基準を規定。
- Trade Descriptions (Certification and Marking of Halal) Order 2011: アルコール製品（日本酒等）のハラール表示を禁止。

日本の輸出業者向け留意点：

- 高い税金（関税・酒税・VAT）がかかるため、酒（特に日本酒）の価格競争力が制限される。

輸出手続き

事前確認事項：

- 輸入業者がマレーシアで登録済み事業が確認。
- ラベル要件を確認（ハラール表示なし、アルコール度数%、正味量、原産地）。

必要書類：

- 商業インボイス、船荷証券、梱包明細書、原産地証明書、衛生証明書。

輸出前準備：

- 輸入業者がRMCD発行のExcise Import Permitを保有していることを確認。

輸出後対応：

- uCustomsを通じて商品を申告し、必要書類を提示すること。
- 無許可貨物は、Section 135 Customs Act 1967に基づき没収される。

保管・輸送：

- アルコール飲料はSection 27A of the Excise Act 1976に基づく許可施設で保管し、ハラール製品と分離して輸送されなければならない。

販売：

- Section 32(1) of the Excise Act 1976に基づき許可を受けた施設のみで販売可能。

| サウジアラビア

輸出手続きまとめ

事前確認段階

ハラール認証の取得

輸出準備

輸出後対応

輸送および保管

販売

必要事項

- ・ ハラールに関連する機関の名称および役割を確認。
- ・ サウジ食品医薬品局（SFDA）の輸入禁止品目、輸入規則、承認済み施設（肉類、加工品）および規制対象原材料を確認。
- ・ 湾岸標準化機関（GSO）が定めたGSO基準の確認。

- ・ SFDA認定の日本のハラール認証機関である日本イスラーム文化センターからハラール認証を取得する。

- ・ 必要書類の準備：
 - 商業インボイス
 - 梱包明細書
 - 原産地証明書
 - 船荷証券／航空運送状
 - 衛生証明書
 - 適合証明書
 - ハラール証明書
- ・ GHADプラットフォームを通じた製品の登録。
- ・ FASAHプラットフォームを通じた通関申請。
- ・ Saberプラットフォームを通じたコンサインメント証明書の発行。

- ・ 輸入業者は FASAH を通じて申請し、すべての書類を提出して審査を受ける。
- ・ 港湾で SFDAの検査を通過：書類確認、コールドチェーン、梱包および封印のチェック。
- ・ 必要に応じて検査・試験・サンプリングに対応。
- ・ 関税および税金を支払う。

- ・ SFDA 承認済みのライセンス付き温度管理車両・倉庫を使用（食品専用）。
- ・ 冷凍・冷蔵製品はコールドチェーンを維持し、温度ログを記録（チルド・冷凍はGSO970 に準拠、常温製品も同様）。
- ・ 積み込み、保管、配送時には生・加熱済み・即食用食品を分離する。
- ・ 商品を丁寧に取り扱い、積み重ねすぎや破損を避けて劣化を防止する。

- ・ GSO による表示・包装基準に従う。
- ・ GSO ハラールロゴ、ロット番号、賞味期限を表示。
- ・ 市場の抜き打ち検査に合格し、新鮮さ、衛生、品質基準において小売店の受入れ基準を満たす。
- ・ 先入れ先出し（FIFO）で在庫管理、賞味期限を正しく表示、清掃・衛生管理を徹底し記録を保持
- ・ 甘味料、カフェインなどを表示し、アレルギーや添加物なども明記。

留意点

- ・ 動物由来・加工食品はSFDAの承認が必要。
- ・ 植物由来製品は植物検疫証明書が必要。
- ・ 卵や魚介類は許可証が必要。
- ・ アルコール飲料は完全禁止。
- ・ 牛肉・鶏肉は原産地証明書およびトレーサビリティの確保が必要。

- ・ 動物由来製品、加工食品はハラール必須。
- ・ 魚介類および卵は詳細情報が必要。
- ・ 加工食品の場合は、非汚染を証明する追加確認が必要。

- ・ 肉類：ハラール証明書およびハラール屠畜証明書が必要。
- ・ 魚介類および卵：輸入許可およびその他の物流関連手続きが必要。
- ・ 植物性製品：植物検疫証明書が必要。
- ・ アラビア語表示および慎重な包装が求められる。
- ・ プラットフォームへの申請ができる適切な輸出業者の選択。

- ・ 肉類・魚介類・乳製品は高リスク検査対象に指定されているため検査が厳重となる。
- ・ アルコールの含有や豚由来の原材料に関する検査が主に行われる。
- ・ 書類不備や誤記、ラベル不適合製品がSFDA規則に適合していない場合は輸入遅延・拒否となることがある。

- ・ 規定に基づき温度記録が必須となっている。
- ・ コールドチェーンの管理不備は即時拒否となる可能性がある。
- ・ 食品とその他の貨物の混載は禁止されている。

- ・ サウジアラビアにおけるアルコールの小売販売は全面的に禁止されている。
- ・ 誤表示ラベルの該当商品は販売禁止対象となる。
- ・ 定期的にハラール基準への準拠に関する監査が実施される。

ステップ 1：事前確認事項

必要事項：GSO基準、SFDAの要件およびガイドライン、製品別の基準および要件、日本のハラル認証機関の要件を確認する。

一般要件		製品別要件	
湾岸協力会議標準化機構（Gulf Standardization Organization, GSO）基準の確認： GSO 2055 1：2015（ハラル食品パート1：一般要件）：ハラルと主張または販売されるすべての製品に適用される必須規格。 GSO 993：2015（動物屠畜要件）：肉類、家禽およびその誘導品（レンネット、ゼラチン、油脂類など）に対して必須。 ハラル認証要件（日本イスラーム文化センターの例）： 動物由来成分を含むすべての製品、ならびにハラル製品として表示または販売されるすべての製品に対して義務付けられる。以下、認証の際の工場施設要件である： - 施設内にハラル専用の生産ラインを設けること。 - すべての品目（原材料、包装資材、最終製品、器具など）について、ハラル品と非ハラル品の保管を明確に分離すること。 - ハラル品と非ハラル品の交差汚染防止手順を徹底的に管理すること。 - GMP（適正製造基準）およびFSMS（食品安全マネジメントシステム）の要件を満たすこと。 サウジアラビア向け輸出に関する衛生証明： ハラル認証と同様に各製品においてサウジアラビア輸出に適した衛生証明を取得する必要がある。 その他： 下記GSO基準、サウジ食品医薬品庁（Saudi Food and Drug Authority, SFDA）の要件を確認する。 - 一般規制（GSO&SFDA） - 食品添加物の使用許可基準（SFDA） - 食品衛生要件（SFDA） - 食品製造者向けガイドライン（SFDA） - 許可条件：当該企業は、SFDAによって承認された施設としてリスト登録されていることが必要である。 - 適合性評価機関の指定要件に関するガイドライン		米・茶 - 植物由来製品の衛生基準（米） - 技術基準（茶）（米）	
		加工済み果物・野菜 - 衛生基準（果物・野菜） - 技術基準（果物・野菜）	
		動物由来製品 魚介類： - 技術基準（魚介類） - 衛生基準（魚介類） - 各種要件（生・冷凍魚介類）（包装） 鶏卵： - 衛生基準（卵） - 技術基準（卵） - 鶏卵に関するSFDA要件 牛乳・乳製品： - 衛生基準（乳製品） - 技術基準（乳製品） - 乳製品に関するSFDA要件（加工・包装） 牛肉： - 技術基準（牛肉） - 衛生基準（牛肉） - 食肉・食肉加工品に関するSFDA要件 - 食肉輸入に関するルール・規制	
		飲料 - 技術基準（飲料） - 技術基準（エナジードリンク）	
		菓子類 技術基準（菓子類）	
		調味料 技術基準（調味料）	
必要書類	N/A	費用	N/A
関連機関	GSO、SFDA、日本イスラーム文化センター	必要期間	N/A

ステップ 2：ハラール認証の取得

必要事項：日本イスラーム文化センターからのハラール認証取得、認証申請時の製品別要件への対応。

一般要件		製品別要件	
日本イスラーム文化センター（JIT）におけるハラール認証： ・ 申請プロセス ○ 申請： オンラインまたは書面にて申請書を作成し、提出する。 ○ 監査： 第1段階および第2段階の監査計画に基づき、監査チームによる現地審査を受ける。 ○ 認証発行： ハラール認証を取得し、製品にハラールロゴを表示する。 ・ 基本的要件： ○ ハラル市場での目標の設定。 ○ ハラルスタンダード／輸出国の設定。 ○ ハラル認証を取得する製品を決める。 ○ ハラル管理チーム・責任者を決める。 ・ 施設での要件： ○ 施設でのハラール専用ライン ○ 保管庫でのハラール・非ハラールの区別（原材料、包装用材、最終製品、器材等） ○ ハラルと非ハラールの相互汚染の防止 ○ GMP(適正製造基準) およびFSMS（食品安全マネジメントシステム）の遵守 ・ 必要書類： ○ 営業許可書もしくは登記簿謄本 ○ 製造工程表と施設の配置図 ○ 原材料の仕様書 ○ 最終製品仕様書 ○ ハラルステータスシート ○ ハラル認証書/原材料の提示/包装材 ○ 最終製品のラベル・デザイン ○ ハラルシステム（ハラールマニュアル、ハラールポリシー、トレーサビリティプロセス）		米・茶	・ 原産国および加工の詳細を提供する。 ・ フレーバー付き製品（例：ジャスミンティー）の場合は、原料証明書を提出する。
		加工済み果物・野菜	・ Eナंबरの一覧を、原料の由来（植物性／合成／動物性）とともに提出する。 ・ コーティングされた果物については、ワックスの由来を明示する。
		動物由来製品	魚介類： ・ 使用する種別を、学名および商品名で一覧化する。 ・ 加工方法（燻製、塩漬け、包装方法）を記載する。 鶏卵： ・ 飼料に禁止動物由来成分を含まないことを証明する農場証明書を提出する。 ・ 加工品（例：卵粉）については、安定剤や乾燥剤の使用有無を確認する。 牛乳・乳製品： ・ 牛乳の原料、脂肪分（%）、アレルゲン表示（「乳成分を含む」）を明示する。 ・ 「乳糖不使用」や「プロバイオティクス」表示の適正を確認する。 牛肉： ・ ハラール屠畜証明書を提出する。 ・ 豚由来成分（脂肪、酵素、ゼラチン）が含まれないことを宣言する。
		飲料	・ 成分表（抽出物や使用ガスを含む）をすべて提出する。 ・ 清涼飲料水やジュースについては、アルコール含有なしを証明する検査報告書（<0.1%エタノール）を提出する。
		菓子類	・ ゼラチン、グリセリン、レシチンの原料証明書を提出する。 ・ すべてのフレーバーおよび抽出物がエタノールフリーであることを確認する。 ・ 着色料の一覧を提出し、すべての原料がハラール認証済みであることを確認する。
		調味料	・ ソース類や酢がアルコールを含んでいないことを証明する検査報告書を提出する。 ・ MSGや乳化剤が植物由来であることを証明する。 ・ ハラール生産前に、生産ラインが洗浄・消毒されていることを確認する。
必要書類	ハラール認証取得に必要な書類一式、品質管理システム関連書類（ISO 9001、ISO 22000、GMP、HACCP、その他FSMS）	費用	*製品内容や工場規模により異なる
関連機関	日本イスラーム文化センター	必要期間	*通常2ヶ月程度

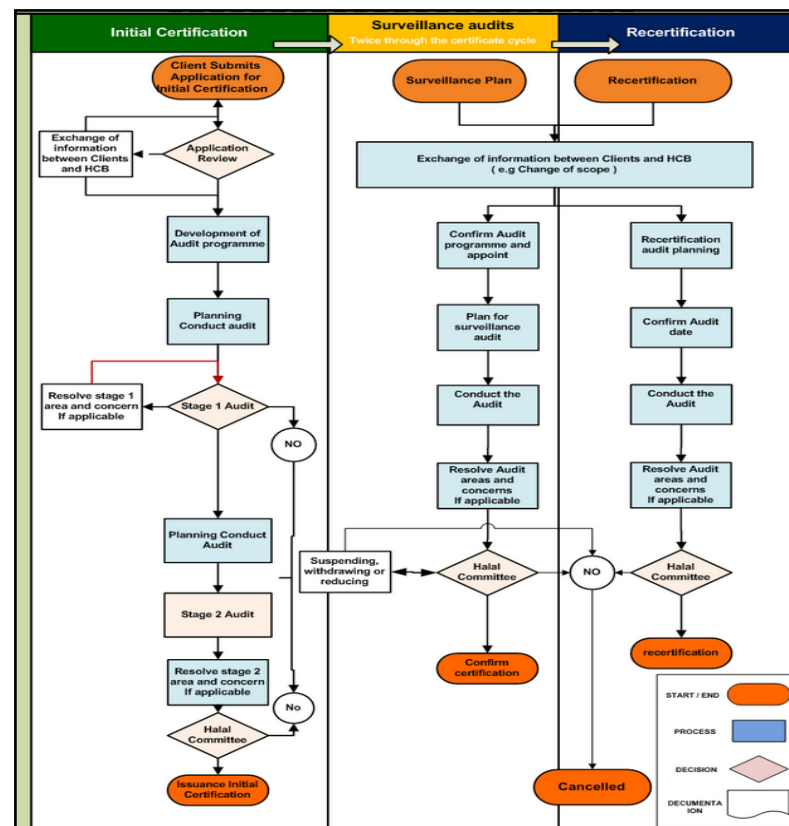
*日本イスラーム文化センターの例

ステップ 2：ハラール認証の取得（補足）

ハラール証明書



ハラール認証のフローチャート



ステップ 3：輸出前準備

必要事項：輸出業者の必要書類の準備、輸入業者と連携した各プラットフォーム等への登録・書類提出。

一般要件		製品別要件	
輸出業者の必要事項： - 必要書類の準備： - 商業インボイス - 梱包明細書 - 原産地証明書 - 船荷証券／航空運送状 - 衛生証明書 - 適合証明書 - ハラール証明書 - 日本国内の関係当局と連携し、これら証明書の確認および承認を受ける。 - 適合証明書については、SGSジャパン株式会社などサウジアラビア標準化公団（Saudi Arabian Standard Organization, SASO）が認定した認証機関から取得する必要がある。 輸入業者の必要事項： - 事業者および製品をGHADプラットフォーム（SFDA）に登録する。 - FASAHプラットフォームを通じて通関申請を提出する。 - 輸出者の書類コピーをアップロードする。 - SFDA要件に適合したライセンス倉庫を確保する。 2025年10月からコンサインメント証明書の発行が義務付けられており、<u>Saber</u>プラットフォームを通じて電子的に発行できる。 FASAHプラットフォームを通じての電子提出が必須の一般書類： - 商業インボイスのコピー - 原産地証明書のコピー - 船荷証券のコピー - 衛生証明書のコピー - 植物検疫証明書のコピー - GULF食品向け輸出証明書のコピー - 適合証明書（特定国向けに必須） - 輸入許可証のコピー		米・茶	- 植物検疫証明書の提出。 「グルテンフリー」と表示する場合、グルテンフリー証明書の提出。
		加工済み果物・野菜	- 植物検疫証明書の提出。 - 必要な場合は残留農薬不検出証明書を提出
		動物由来製品	牛肉： - ハラール屠畜証明書の取得。 魚介類： <u>輸入許可書（魚介類）</u>の提出。 鶏卵： <u>輸入許可書（卵）</u>の提出。
		飲料	<u>サプリメントおよびエナジードリンクは、輸出前に必ずSFDAへ登録する。</u>
		菓子類	必要な場合はグルテンフリー証明書の提出。
		調味料	N/A
必要書類	輸出業者の準備が必要な書類一式、 <u>FASAH</u> プラットフォームで提出する書類一式	費用	N/A
関連機関	SFDA、サウジアラビア税関（ZATCA）、日本の主管当局、適合証明書認証機関 Source: JETRO (2024) , Saudi Food & Drug Authority (2025) , Saudi Tax and Customs Authority (2025) .	必要期間	N/A

ステップ 4：輸出後対応

必要事項：サウジアラビア税関の手続きに従い、書類の提出、包装・封印の確認、製品検査などを行う。

一般要件		製品別要件	
食品輸送品がサウジアラビアの港湾・空港に到着した際は、通関およびSFDAによる検査を経てから引き渡される必要がある。 輸入時の確認事項： • 書類確認： 商業インボイス、梱包明細書、原産地証明書、船荷証券／航空運送状、衛生証明書、植物検疫証明書、ハラール証明書、適合証明書（COC）を確認する。 • コールドチェーンの確認： 温度記録（データロガー）を点検し、輸送および保管中に解凍や再凍結が発生していないことを確認する。 • 包装・封印の確認： 出荷前に包装の完全性を目視で確認し、漏れ、膨張、封印破損がないかを確認する。 • 公式サンプリングおよび検査： SFDAの検査官が出荷品から代表サンプルを採取し、SFDA認定の検査機関で微生物学的および化学分析を実施する。 • 遅延・拒否の主な原因： 書類不備や誤記、ラベル不適合製品がSFDA規則に適合していない場合。 • 関税： サウジアラビアへの輸入品には一律 15%のVAT（付加価値税）が課される。関税率はHSコードと原産国により異なる。米やコーヒーなど一部の要食料品は 関税ゼロ。多くの品目には標準5%の関税が適用されるが、品目分類や貿易協定によって引き上げ・引き下げが行われる場合がある。		米・茶	• 農産物について、残留農薬および水分含有量の検査を行い、SFDAの技術規格への適合を確認する。
		加工済み果物・野菜	• 保存方法、使用許可添加物（エナバー）、および包装の安全性について、食品添加物規格に従って検査を行うこと。
		動物由来製品	魚介類： • 微生物学的検査による汚染および腐敗指標の確認、適法な漁業または養殖源の確認、漁獲証明書のレビュー。 鶏卵： • 農場の出所および飼料の種類の確認、サルモネラ検査、卵殻の物理的健全性の点検。輸入禁止。 牛乳・乳製品： • 脂肪分比率の検査、微生物品質の確認、ハラール適合性のための酵素およびレンネット原料の確認。 牛肉： • SFDA承認機関によるハラール屠畜証明書の確認、獣医検査報告書の確認、腐敗に関する微生物検査、コールドチェーン温度記録のレビュー。
		飲料	• アルコール含有量が0.1%以下であることの検査を実施し、甘味料や香料の原料を確認してハラール適合性を保証する。
		菓子類	• 添加物、香料、着色料がハラール適合であり、エタノールや動物由来成分を含まないことを確認する。
		調味料	• 調味料や香辛料ブレンドについて、アルコールや豚由来成分が含まれていないことを検査し、粉砕および包装ラインが衛生的に管理されていることを確認する。
		費用	通関業者手数料： SAR 500～SAR 1,500（約20,000～60,000円） 書類費用： SAR 200～SAR 1,000（約8,000円～40,000円） 手数料： 100～500（約4,000円～20,000円）
必要書類	商業インボイス、梱包明細書、原産地証明書、船荷証券／航空運送状、衛生証明書、植物検疫証明書、ハラール証明書、適合証明書	必要期間	1～5日
関連機関	SFDA、サウジアラビア税関（ZATCA）		

ステップ 5：輸送および保管

必要事項：SFDAの認証を受けたGSO基準に準拠した輸送および保管業者の選択、製品別の適切な管理。

一般要件		製品別要件	
輸送および保管に関する一般要件： ・ ライセンス： 保管施設および輸送業者は、SFDAの承認を受けていなければならない。 ・ 清潔維持： すべての車両および保管エリアを清潔・無臭・防虫状態に保つ。 ・ 食品専用使用： トラックやコンテナは食品専用とし、他用途で使用了場合は必ず洗浄・消毒を行う。 ・ 区分保管： 積込み、保管、配送の各工程で、生鮮品・加熱済食品・即食食品を明確に分けて管理する。 ・ 温度管理： 冷蔵・冷凍・常温の各食品に適した温度を維持する。 ・ 換気： 良好な空気循環を確保し、湿気やカビの発生を防ぐ。 ・ 取扱い： 積荷を丁寧に扱い、過積みや破損を防止する。 ・ 車両仕様： 食品輸送に適した断熱性および滑らかな内装面を持つ車両を使用する。 ・ 検査： 出荷前に製品の状態および表示内容を確認する。 ・ モニタリング： 温度、清掃、配送記録を定期的に記録・管理する。 ・ 廃棄物管理： 廃棄物は安全に除去し、溶解水は適切に排水する。 ・ 輸送： 必要温度を維持できる冷蔵車両を使用する。 ・ GSO 970準拠： 冷蔵・冷凍設備およびラベル表示は、GSO 970（冷凍・冷蔵食品貯蔵に関する基準）に適合していなければならない。 ・ 冷凍食品の輸送および保管に関するSFDA要件への準拠		米・茶	・ 乾燥かつ換気の良い場所で保管し、常温は30℃以下に維持する。
		加工済み果物・野菜	・ 生鮮果実・野菜：1.5～10℃（最大13℃）。 ・ 冷凍果実・野菜：-18℃以下。 ・ 加工品／缶詰／乾燥品／漬物類：換気のある環境で25～30℃。 ・ 未洗浄の生野菜は、調理済みまたはそのまま食べられる食品とは分離して保管。
		動物由来製品	魚介類： ・ 魚類の冷蔵・冷凍保管要件（SFDA）への準拠。 ・ 生鮮魚は約0℃で保管し、冷凍魚は-18℃以下で保管する。 鶏卵： ・ 輸送中は11℃～15℃を保つ。 牛乳・乳製品： ・ 5℃を維持し、密閉された明確にラベル表示された容器を使用する。 ・ 生食品との接触を防止する。 牛肉： ・ -18℃以下（冷凍）または5℃以下（冷蔵）で保管する。 ・ 肉類の冷蔵・冷凍保管および安全管理（SFDA）への準拠。
		飲料	・ ジュース、清涼飲料水、エナジードリンク、およびフレーバーウォーターは、25～30℃の温度で保管する。 ・ 製品ラベルに記載された指示に従い、常温または冷蔵で保管する。
		菓子類	・ 菓子類は、食感を維持し、溶解や劣化を防ぐため、おおそ25℃で保管する。
		調味料	・ 調味料（香辛料、ソース、シーズニング類）は、風味や香りを保持し、劣化を防ぐため、概ね30℃以下で保管する。
必要書類	SFDA認証、温度管理記録、清掃記録、ハラル証明書	費用	物流業者により異なる
関連機関	SFDA、物流企業	必要期間	N/A

ステップ 6：販売

必要事項：GSO基準およびハラール製品の取扱要件に準拠した小売業者の選択、製品の表示義務および包装要件に準拠する。

一般要件		製品別要件	
販売時における準拠基準： - GSO 9：包装済み食品のラベリングに関する規定 - GSO 2231：食品と接触する素材に関する規定 - GSO 1863：プラスチック食品包装に関する規定 - GSO 150：1 消費期限に関する規定 - GSO 150：2 賞味期限の詳細に関する規定 その他の要件： ハラール表示および適合性：ハラールロゴは一部製品で任意だが、ハラール認証が必要な製品では必須である。 監視および施行：ラベル、ハラール証明書、有効期限、保管状況を点検する。基準に適合しない製品は販売拒否または回収される可能性がある。 陳列および広告：製品形状、包装、陳列は消費者を誤認させたり虚偽の印象を与えたりしてはならない。 小売店での受け入れ：製品は鮮度、衛生、品質基準を満たし、サウジアラビア市場に適した明確なブランド表示と包装であること。 検査および品質確認：販売または流通前に、製品の鮮度、外観、有効期限について定期的に検査する。 製品の区分：生食品、加熱済食品、即席食品は明確に分けて保管する。 在庫回転（FIFO）：先入れ先出し方式を適用して在庫を管理すること。 警告表示：エナジードリンクや甘味料入り製品には、価格表示付近に注意表示を明示する。 衛生管理：清掃を徹底し、器具を分け、定期的な点検手順を遵守する。 記録管理：期限切れ製品の撤去、苦情、点検記録を保持する。		米・茶	品種、原産地、等級を明示すること。未申告のブレンドや人工香料の使用は禁止する。
		加工済み果物・野菜	- 正味量および水切り量を表示し、防腐剤や添加ガスの使用を明示する。 - 陳列は清潔に保ち、生食品との接触を避ける。
		動物由来製品	魚介類： - 種別、原産地、加工方法（燻製・塩漬け・冷凍）を表示すること。異臭や冷凍焼けのある製品は廃棄し、再冷凍は避ける。 鶏卵： - 採卵から21日以内に消費者へ届くようにする。 - サイズ等級、ロット番号、有効期限を表示し、ひび割れや洗浄済みの卵は販売しない。 牛乳・乳製品： - 乳の原料、脂肪分、有害アレルゲン（「乳を含む」）を表示する。 「乳糖不使用」や「プロバイオティクス」表示は正確性を確認する。 牛肉： - ハラールマークを表示し、屠畜国、部位、製品状態を明示すること。豚由来製品やアルコール関連製品は近くに置かない。
		飲料	- 甘味料およびカフェインを表示し、必要に応じてフェニルアラニンの注意表示。 - エナジードリンク：SFDAの注意表示（「子供、妊婦、心疾患患者には不適」）の表示。
		菓子類	- アレルゲンおよびカカオ含有率を表示する。 - ゼラチンや乳化剤の原料も開示し、ハラールであることを確認する。
		調味料	- 添加物（Eナンバー）を表示し、アルコール含有がゼロであることを確認する。 - 使用している場合は、固結防止剤や照射処理についても明示する。
必要書類	商業・営業許可書	費用	N/A
関連機関	SFDA、消費者保護庁	必要期間	N/A

| UAE

輸出手続きまとめ

	事前確認段階	ハラール認証の取得	輸出準備	輸出後対応	輸送および保管	販売
日本の輸出企業 必要事項	- ハラールに関連する機関の名称および役割を確認。 - 製品カテゴリーごとに、輸入禁止品・検疫・食品安全情報を気候変動・環境省（MOCCA）で確認する。 - 産業・先進技術省（MOIAT）の技術基準およびデータポータルを確認する（UAEはGSO基準および飲料、乳製品、オーガニック製品などに対する Emirates Conformity Assessment Scheme（ECAS）認証を採用している）。 - 食肉・乳製品の認可施設リストに自社施設が含まれているか確認する。 - アルコール飲料の輸入・販売ライセンスを確認する。 - 必要な製品検査を特定する。	- MOIAT登録の日本のハラール認証機関からハラール認証を取得する。 - 製品に適切なハラールロゴを表示する。	- 必要書類の準備： - 商業インボイス - 梱包明細書 - 原産地証明書 - 船荷証券／航空運送状 - 食品ごとの様式に基づく衛生証明書 - 適合証明書（オーガニックと表示する製品または規制対象製品の場合） - ハラール証明書 - 連邦食品登録プラットフォーム（IRS/Zad/ZADI）で、製品およびSKUのラベルを事前承認用にアラビア語で登録する。 - 製品ごとのラボ試験を完了し、規制対象外製品については適合証明書を取得する。	- 税関および該当首長国の食品安全当局で通関手続きを行う。 - 有効な食品取引ライセンスおよび登録を持つ輸入業者と連携する。 - デジタル書類を税関および食品当局に提出しリスク評価を受ける。 - 製品を適切な輸入チャネル（食肉・食肉加工品／赤チャネル、乳製品／赤チャネル、植物性／緑・黄チャネル）および輸入プラットフォームに適合させる。 - 登録済みのコールドチェーンを確認し、税関・食品当局による検査（試験・サンプリング）に対応する。	- ライセンスを持つ温度管理車両を使用して食品を輸送する（食品専用車両）。 - 冷蔵・冷凍製品についてはカテゴリー別（冷蔵／冷凍、常温、加熱品）に応じて、コールドチェーンと温度記録を維持する。 - ハラール、非ハラール、アレレル製品を分離して交差汚染を防ぐ倉庫への迅速な配送を行い、包装の完全性と安全な取り扱いで温度維持と製品損傷を防ぐ。 - アルコール：厳格に規制されており、ライセンスを持つ輸入業者を通じてのみ取り扱う。	- UAEおよびGSOの表示基準に従う（ハラールロゴの表示、ロット番号／賞味期限、栄養表示など）。 - 表示やVAT／課税に準拠。 - 適切な保管条件（温度、湿度など）を守り、検査に合格する。 - 製品名、表示、パッケージングが誤解を招かないようにする。 - アルコールはライセンスのある施設でのみ取り扱う。
留意点	- 日本産の家禽類・卵類は全面禁止。 - 乳製品・飲料はECAS認証が必須。 - 有機品を除き植物由来製品の審査は比較的緩やか。 - アルコール製品については輸入業者のライセンスの有無を確認。	- 食肉製品：認証必須。 - 製造施設内でハラールと非ハラールを明確に区別する。	- 食肉製品には、獣医証明書およびハラール屠畜証明書が必要である。 - アラビア語表示および慎重な包装が求められる。	- 製品ごとに税関検査のチャネルが別れており、それに応じて検査に要する時間が異なる。 - アルコール飲料は首長国ごとに輸入条件が異なる。 - 書類の不備・誤記載をなくす。 - 規格に適合したラベリング。 - UAEの食品法規に適合していない製品は輸入できない。 - 有効な食品事業ライセンスを持つ輸入業者の選択。	- コールドチェーンの管理不備は即時拒否となる可能性がある。 - アルコール類は倉庫内で分離保管することが求められる。	- 食肉製品にはハラールロゴの表示が必須。 - 多くの飲料には物品税およびVATが適用される。 - アルコール類には小売販売規制あり。 - シャルジャでのみアルコールの販売は全面的に禁止されている。

ステップ 1：事前確認事項（1/2）

必要事項：UAEのハラール関連機関の名称・役割確認、ハラール関連の法律・規制・基準・要件とECAS認証の確認。

一般要件	製品別要件
日本からUAEへの食品輸出を開始する前に、輸出者および輸入者は以下の事前確認手続きを行うことが推奨される。これは、対象製品に対して原産国または仕向国のいずれかで適用される輸出禁止措置、検疫措置、または技術規制の有無を確認するものである。 UAE側の要件および関係当局： 技術基準（Technical Regulation）についてはGCC基準が連邦レベルで産業・先端技術省（Ministry of Industry and Advanced Technology, MOIAT）により採用され、食品安全については気候変動・環境省（Ministry of Climate Change and Environment, MOCCAE）が所管する。その後、ドバイ市当局（Dubai Municipality）やアブダビ農業・食品安全庁（Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority, ADAFSA）などの地方機関が実施および検査を担当する。概要については右記参照（UAE's official food safety page）。 MOCCAEによる輸入管理の確認： MOCCAEは輸入管理の主要当局であり、以下を確認する必要がある： - 一般的な輸入関連法規（General Import Laws） - 家畜検疫法および動物由来製品に関する特定規則（Veterinary Quarantine Laws and Specific Rules for Animal Products） - 禁止・規制化学物質リスト（Banned and Restricted Chemicals List） - 生体動物輸入が認められた国一覧（Approved countries for live animal imports） MOIATへの技術基準（Technical Regulation）の確認： MOIATは製品の技術基準を定めており、以下を確認する必要がある： - MOIATのE-serviceを通じた製品ごとの技術基準（Technical Regulation） - オープンデータポータルでの新規法規や更新情報	米・茶 製品ごとの技術基準を確認する：UAE.S/GSO 1003：2012（米粒）UAE.S GSO 978：2013（紅茶）UAE.S GSO ISO 11287：2013（緑茶）など。
	加工済み果物・野菜 製品ごとの技術基準を確認する。
	動物由来製品 - すべての肉製品は、MOCCAEにより正式に認可された日本の屠畜場からのものでなければならないため屠畜場の認可リストを確認する。 - 日本産の鶏肉および卵は、加熱処理済みの製品を除き輸入禁止である。 - 屠畜や製品の技術基準を確認する：UAE.S 993：2015（屠殺要件）UAE.S GSO 996：2016（牛肉、羊肉、山羊肉）UAE.S GSO 1406：2021（冷凍魚フィレ）。
	飲料 製品ごとの技術基準を確認する：UAE.S GSO 1820：2021（ジュースおよびネクター）UAE.S GSO 18：2021（炭酸飲料）UAE.S 1926：2015（エナジードリンク）。
	菓子類 製品ごとの技術基準を確認する：UAE.S GSO 567：2021（チョコレート）UAE.S GSO 1320：2014（ソフトキャンディ）UAE.S GSO 709：2016（チューインガム）。
	調味料 製品ごとの技術基準を確認する。例として、以下がある。UAE.S GSO ISO 2825：2007（試料調製）UAE.S GSO 2557：2021（醤油）UAE.S GSO 2199：2021（ケチャップ）。

Source: [JETRO \(2025\)](#), [MOCCAE \(2025\)](#), [MOIAT1 \(2025\)](#), [MOIAT2 \(2023\)](#).

ステップ 1：事前確認事項（2/2）

必要事項：UAEのハラール関連機関の名称・役割確認、ハラール関連の法律・規制・基準・要件とECAS認証の確認。

一般要件		製品別要件	
ECAS認証要件の確認： MOIAT発行のアラブ首長国連邦適合性評価制度（Emirates Conformity Assessment Scheme, ECAS）証明書は、規制対象製品に対して必須である： ・ 規制対象商品： 飲料（ジュース、エナジードリンク）、乳製品、はちみつ。 ・ 条件付き要件： 「オーガニック」として販売される製品（米、茶、加工果実・野菜、調味料を含む）についてもECAS証明書が必要である。 ・ 申請手続き： MOIATのe-servicesを通じて申請有効なUAE商業ライセンス、試験報告書、手数料が必要。参考資料： Official Service Page , Video Tutorial , SGS Guide。 一般食品要件： 以下のような要件に従う必要がある： ・ 食品添加物 (UAE.S 192)： 許可された添加物のみ使用可能、二酸化チタン（E171）の禁止、ゼラチン原料の申告義務、一部の着色料への警告表示義務。 ・ 農薬および汚染物質： 農薬の残留基準（UAE.S MRL 1/2019）、獣医薬品（UAE.S GSO 2481：2021）、その他汚染物質（UAE.S GSO CAC 193：2021）。 ・ 包装(UAE.S GSO 839：2021 / GSO 1863：2021)： 食品接触材料は安全であること、プラスチックに関しては特定規則が適用、多くの使い捨てプラスチック製品は連邦レベルで禁止。 ・ アルコール含有 (GSO 2538：2017)： UAEのハラール基準および表示規則に従い、食品・飲料の最大許容アルコール量を定義。 ・ 食品衛生(UAE.S GSO 1694：2005)： 食品取扱全段階における衛生管理、HACCP、従業員安全基準を要求。 ・ 微生物学的基準(UAE.S 1016：2017)： 食品安全を確保するため、病原菌および指標微生物に対する微生物学的上限値を定めている。		米・茶	・ 「オーガニック」として販売する場合に限り、ECAS認証の取得が必要である。
		加工済み果物・野菜	・ 「オーガニック」として販売する場合に限り、ECAS認証の取得が必要である。
		動物由来製品	・ ECAS認証は必須ではない。
		飲料	・ ECAS認証は必須ではない。
		菓子類	・ 「オーガニック」として販売する場合に限り、ECAS認証の取得が必要である。
		調味料	・ 「オーガニック」として販売する場合に限り、ECAS認証の取得が必要である。
必要書類	N/A	費用	N/A
関連機関	日本側の輸出・食品管轄当局、MOCCAE、MOIAT	必要期間	N/A

ステップ 2：ハラール認証の取得

必要事項：MOIAT登録の日本のハラール認証機関からハラール認証を取得する、製品に適切なハラールロゴを表示する。

一般要件		製品別要件	
ハラール認証取得手続き： 1.MOIATに登録されているハラール認証機関を選択する（<u>MOIAT登録のハラール認証機関一覧</u>） 2.ハラール認証の申請・取得（<u>日本ハラール協会の例</u>）： ・ 申請・準備：面談で製品・輸出先を確認、ハラール管理者講習受講、各種契約書を締結。 ・ 事前審査：1日間の審査でハラール対応の可能性を判定。 ・ 本審査：詳細な審査実施、不適合がある場合は改善指摘を発行。 ・ 是正・確認：指摘事項を改善し回答、現地監査で製造工程を確認。 ・ 認証発行：判定委員会で承認後、ハラール認証書を発行。 ハラール認証申請に必要な書類（<u>日本ハラール協会の例から一部抜粋、書類一覧</u>）： ・ 会社概要 ・ 組織図 ・ 営業・製造・製造販売 許可証コピー ・ 登記簿謄本（登記事項証明書） ・ 認証書コピー（ISO等） ・ ハラール認証品リスト ・ 商品規格書 ・ 製造工程表 ・ パッケージデザイン ・ レイアウトラベル/リパッケージ/リブランド資料 ・ 原材料情報リスト		米・茶	・ 必須ではない。
		加工済み果物・野菜	・ 必須ではない。
		動物由来製品	・ すべての食肉、家禽およびその派生製品については、 ハラール認証の取得が義務付けられている 。
		飲料	・ ハラール認証は 条件付き で義務付けられている。製品に動物由来成分またはアルコールが微量でも含まれる場合、あるいは「Halal」と表示して販売する場合には、認証の取得が必要である。
		菓子類	・ ハラール認証は 条件付き で義務付けられている。製品に動物由来成分またはアルコールが微量でも含まれる場合、あるいは「Halal」と表示して販売する場合には、認証の取得が必要である。
		調味料	・ ハラール認証は 条件付き で義務付けられている。製品に動物由来成分またはアルコールが微量でも含まれる場合、あるいは「Halal」と表示して販売する場合には、認証の取得が必要である。
必要書類	ハラール認証取得に必要な書類一式	費用	*66万円～（費用は手続き内容、製品種類、監査機関等によって変動する）
関連機関	MOIAT、MOIATに登録されている日本のハラール認証機関	必要期間	*約90～240日

*日本ハラール協会の例

ステップ 3：輸出前準備

必要事項：輸出業者の必要書類の準備、HSコードの確認、UAE大使館による書類認証、製品登録およびラベル評価。

一般要件		製品別要件	
輸出業者の必要事項： - 以下必要書類を準備する： - 商業インボイス - 梱包明細書 - 原産地証明書 - 船荷証券／航空運送状 - 食品ごとの様式に基づく衛生証明書 - 適合証明書（オーガニックと表示する製品または規制対象製品の場合） - ハラール証明書 - 日本国内の主管当局（例：農林水産省、厚生労働省、日本税関、商工会議所）と連携し、証明書の確認および承認を行う。 - Dubai Customs HS Code Searchを通じて製品のHSコードの確認を行う。 - すべての商業インボイスおよび輸送書類について、UAE大使館による認証を受ける。 輸入業者の必要事項： 輸入製品の登録およびラベル評価は、連邦食品登録プラットフォームZAD、またはドバイ市当局、TAMM Abu Dhabiにて行う。 - 費用：7 AED（ラベルごと） - 必要期間：1～5営業日 その他： - ZAD、IRS、ZADIの各プラットフォームは連携しており、重複登録は不要である。 - ラベルはUAE.S 9：2019、150-1/150-2、192、2233の各規格に従い、表示、賞味期限、添加物、栄養表示を適切に行うこと。		米・茶	- 植物検疫証明書 - 各種補助証明書または試験結果（農薬残留、重金属、微生物） - 製品適合証明書（COC/ECAS）の登録（「オーガニック」と表示する場合）
		加工済み果物・野菜	- 植物検疫証明書 - 各種補助証明書または試験結果（農薬残留、重金属、微生物） - 製品適合証明書（COC/ECAS）の登録（「オーガニック」と表示する場合）
		動物由来製品	- ハラール屠畜証明書 - 獣医証明書 - 各種補助証明書または試験結果（例：微生物検査、ホルモン検査、残留物検査、コールドチェーン確認） - 認可された日本の屠畜場からの牛肉のみ受け入れ可能
		飲料	- 各種補助証明書または試験結果（例：カフェイン含有量、アルコール含有量、重金属、添加物、賞味期限試験） - 製品適合証明書（COC/ECAS）の登録（規制対象製品の場合）
		菓子類	- 各種補助証明書または試験結果（例：添加物、着色料、アレルギー、水分、微生物検査） - 製品適合証明書（COC/ECAS）の登録（規制対象製品の場合）
		調味料	- 各種補助証明書または試験結果（例：添加物、アフラトキシン、重金属、アレルギー、水分試験） - 製品適合証明書（COC/ECAS）の登録（規制対象製品または「有機」と表示する場合）
必要書類	輸出業者の準備が必要な書類一式	費用	証明書取得、試験分析、および認証手続きにかかる費用
関連機関	MOIAT、各首長国税関（ドバイ市当局、ADAFSA）、UAE大使館、日本の主管当局	必要期間	必要な登録、書類および認証をすべて取得するには、おおよそ2～6週間を要する

ステップ 4：輸出後対応

必要事項：各首長国税関および主管当局の手順に従い、必要書類の提示や製品検査などの通関手続を行う。

一般要件		製品別要件	
輸入主管当局は各首長国により異なる。例えば、ドバイおよびアブダビには独自の食品安全および税関部門が存在する。連邦レベルでは、連邦身分・市民権・税関・港湾保安庁（Federal Authority for Identity, Citizenship, Customs & Ports Security, ICP）が一般的な税関手続を所管しており、UAEはGCC統一税関手続ガイドに準拠している。 輸入時の必要事項： UAEの港湾・空港に食品が到着した際には、税関および該当首長国の食品安全当局の通関手続を経てから引き渡される。 • 輸入許可・ライセンス： 輸入者は有効な食品事業ライセンスを保持しており、電子システム（例：IRS、ZAD）に登録されていることが求められる。 • 必要書類： 商業インボイス 梱包明細書 原産地証明書 船荷証券／航空運送状、衛生証明書、有機認証書、ハラール認証書。 • 試験・サンプリング： 税関および食品主管当局（ドバイ市当局／ADAFSA）が立ち入り検査を実施し、必要に応じて試験分析を行う。 • 遅延・輸入拒否の主な原因： 書類の不備・誤記載またはラベルが規格に適合していない、製品がUAEの食品法規に適合していない、有効な食品事業ライセンスなしでの輸入。 その他： • 輸入者向け一般留意事項： アブダビでの通関手続は、TAMMプラットフォームまたはATLPプラットフォームを通じて行われる（Dubai Customs Guideも参照）。 • 関税率： HSコードを用いてDubai CustomsまたはAbu Dhabi Customsで確認する。		米・茶 • 税関検査マトリックスに基づき、低リスクと分類された貨物は主にグリーンチャネルを通過し、約85～90%が衛生関連書類の確認のみで通関している。実地検査は最小限または抜き取りで実施される。	
		加工済み果物・野菜 • 中リスク区分の場合、通常はイエローチャネルに分類され、約15～25%の貨物が実際の貨物検査を受ける。 • リスクの高い加工食品や低酸性食品については、レッドチャネルに移行する場合がある。 • 冷凍製品については温度記録の提出が求められる。	
		動物由来製品 • 高リスク区分の場合、主にレッドチャネルに分類され、約80～100%の貨物がハラール適合性およびコールドチェーンの維持状況を確認するため、全面検査・サンプリング・試験分析の対象となる。 • コンテナ輸送中の温度記録の提出が義務付けられている。	
		飲料 • 中リスク区分では、ボトル入り飲料水、ジュース、濃縮飲料は一般的にイエローチャネル（約15～25%）に分類される。 • 一方、炭酸飲料はその成分および原産地により、グリーンチャネル（約85～90%）に分類される場合が多い。 • 冷蔵または冷凍飲料については、温度記録の提出が求められる。	
		菓子類 • 中リスク区分の場合、チョコレートや乳製品を使用した菓子は主にイエローチャネル（約15～25%）に分類される。 • 一方、低リスクの砂糖菓子は書類審査のみでグリーンチャネルを通過する場合がある。 • 冷蔵・冷凍製品については温度記録の提出が必要である。	
		調味料 • 低リスク区分の場合、主にグリーンチャネルに分類され、約85～90%の貨物が書類審査のみで通関する。 • スパイスやソース濃縮物については、稀にサンプリング検査が実施される。	
必要書類	輸出前に準備した書類一式	費用	関税（多くの製品で5%）、各種手数料、自治体料金、通関業者費用、許可証発行費用などが適用される
関連機関	各首長国税関、各首長国食品主管当局	必要期間	1～9日

ステップ 5： 輸送および保管

必要事項：清潔保持や分離管理などハラル基準に準拠した輸送および保管業者の選択、製品別の適切な管理。

一般要件		製品別要件	
アブダビ食品輸入者ガイド（ADAFSA Food Importers Guide）およびドバイ市食品輸送ガイドライン等によると、主な要件は以下のとおりである。 輸送および保管における要件： ・ 許可・ライセンス：輸送車両は年間許可が必要（ドバイ）。運転者は食品輸送に適した有効なライセンスを保有する必要がある。 ・ 清潔保持：車両および保管場所は清潔に保ち、害虫、汚れ、破片、異臭など製品を汚染する要因を排除する。 ・ 分離管理：食品は輸送中、非食品および非ハラル品から物理的に分離すること。交差汚染を防ぐため、製品を区分（例：生食品と加熱食品、アレルギー含有品）する。 ・ ハラル食品専用使用：食品輸送承認を受けた車両は、汚染の原因となる他の物質の輸送には使用しない。やむを得ず混載する場合は徹底的に消毒し、許可がある場合のみ認められる。 ・ 温度管理：適正温度を維持する。冷蔵：5℃以下、冷凍：-18℃以下、加熱：60℃以上、常温乾燥品：30℃以下。 ・ 換気：輸送ユニット内で十分な空気循環を確保し、特に冷蔵・冷凍品では温度の均一性を保つ。 ・ 取扱い：梱包破損を防ぐよう丁寧に取扱う。食品を直接床に置かず、過剰積載を避ける。		米・茶 食品は、湿気や異臭の付着を防ぐため、清潔で乾燥かつ無臭の状態（常温、30℃以下）で輸送する必要がある。	
		加工済み果物・野菜 ・ 温度管理は製品種別に応じて重要である。 ・ 冷凍製品は-18℃以下を厳守する必要があり、缶詰・瓶詰製品は凹みや破損から保護することが求められる。	
		動物由来製品 ・ 最も厳格な温度管理が必要である。 ・ 冷蔵製品は5℃以下、冷凍製品は-18℃以下で維持し、微生物リスクを防ぐために逸脱を避けなければならない。	
		飲料 ・ 取扱いは、ガラスの破損や缶・段ボールの損傷を防ぐように行う必要がある。 ・ 輸送中は直射日光や極端な温度を避け、製品品質および包装への影響を防ぐこと。	
		菓子類 ・ 特に高温環境下では、溶解、くっつき、品質低下を防ぐため、温度管理された輸送（冷却または常温条件）が必要である。	
		調味料 ・ しっかりと包装で、漏れやこぼれを防ぐことが求められる。 ・ 香りの強い香辛料は、他の製品への臭気移りを防ぐため、確実に密封する必要がある。	
必要書類	車両輸送許可証運転者ライセンス温度および衛生管理記録冷蔵・冷凍品の輸送記録、ハラル認証	費用	製品により異なる
関連機関	各首長国当局（ADAFSA、ドバイ市当局）	必要期間	N/A

ステップ° 6 : 販売

必要事項：ハラール基準に準拠した小売業者の選択、製品の表示義務および包装要件に準拠する。

一般要件		製品別要件	
販売時における準拠基準： • GSO 9 / UAE.S 9 : 2019：包装済み食品の表示に関する規定。 • GSO 2231：食品と接触する材料に関する一般要件。 • GSO 1863：プラスチック性包装の一般要件。 • UAE.S 150-1：食品の消費期限についての規定。 • UAE.S 150-2：食品の賞味期限についての規定。 • UAE.S 2233 : 2017：栄養表示に関する規定。		米・茶 • 一般的なルールが適用され、特に清潔で乾燥した場所に陳列し、湿気の吸収や強い臭気から製品を保護することが重視される。	
		加工済み果物・野菜 • 一般的なルールが適用される。缶詰製品については、凹み、さび、膨張した缶を陳列・販売しないこと。	
		動物由来製品 • 一般的なルールが適用され、販売時点では冷蔵・冷凍を維持するため、冷蔵庫または冷凍庫で陳列することが義務付けられる。	
販売時におけるハラール要件： • ハラールロゴ：ハラール認証を受けた製品には、国家ハラールロゴの表示が強く推奨される。肉類および家禽製品については表示が義務である。 • 保管・取扱い：製品は表示された保管条件（温度、湿度）を遵守し、直射日光や汚染の可能性がある場所を避けること。 • 監視・執行：ドバイ市局は、市場レベルでラベル、証明書、賞味期限、保管条件を検査する。規格に適合しない製品や、IRSシステムでラベルが拒否された製品は販売停止となる可能性がある。 • 表示・広告：製品名、包装、表示内容、広告は誤解を招かないものでなければならない。禁止される表示例には、「病気を治す」といった効能表現、宗教的シンボル（モスクや十字架など）、および「デトックス」「美肌」「睡眠」などの誤解を招く文言が含まれる。		飲料 • 一般的なルールが適用される。なお、多くの飲料（炭酸飲料、甘味飲料、エナジードリンクなど）は、付加価値税（VAT）に加え、消費税（Excise Tax）が課税される。	
		菓子類 • 一般的なルールが適用され、特に製品の溶解や品質劣化を防ぐため、直射日光や熱源を避け、涼しく乾燥した場所で陳列することが重視される。	
UAEで販売されるほとんどの製品は、現地市場で5%の付加価値税（VAT）の対象となる。加えて、エナジードリンク、炭酸飲料、甘味飲料など 特定のカテゴリ は、消費税（Excise Tax）の課税対象となる。		調味料 • 一般的なルールが適用され、棚に陳列する際は、すべてのボトル、瓶、包装が適切に封印され、漏れや開封の痕跡がないことを確認する必要がある。	
必要書類	商業・営業許可書	費用	N/A
関連機関	各首長国の市当局	必要期間	N/A

Source: [Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority \(ADAFSA\) \(n.d.\)](#), [Dubai Municipality Environment, Health and Safety Agency \(2022\)](#), [Food Safety Department Dubai Municipality \(2020\)](#), [GCC \(2016\)](#), UAE.S GSO Standards (n.d.), [UAE Federal Tax Authority \(n.d.\)](#).

酒（アルコール飲料）（1/2）

必要事項：各首長国のアルコール規制および要件の確認、ライセンス取得済みホテル、バー、レストラン、小売店の選択。

UAEにおけるアルコール飲料市場の概要

UAEではArticle 313 Bis of Federal Decree Law No. 15 of 2020 により、各首長国は自国内におけるアルコール飲料の消費、所持、販売を規制する権限が付与されており、規制は首長国ごとに異なる。ドバイおよびアブダビは体系的なライセンス制度を設けており、シャルジャではアルコールの取り扱いが全面的に禁止されている。一方、北部の首長国ではより柔軟な規制が適用される。いずれの場合も、公共の場での飲酒は禁止されており、アルコール関連の活動はライセンスを取得した施設および認可を受けた業者に限られる。

	アブダビ	ドバイ	シャルジャ	ラス・アル＝ハイマ	アジマン	フジャイラ	ウンム・アル＝クワイン
主要規制当局	文化・観光部	ドバイ警察 / ドバイ市当局	シャルジャ警察 / シャルジャ市当局	ラス・アル＝ハイマ 観光庁	アジマン観光部	フジャイラ市当局	ウンム・アル＝クワイン 市当局
政策概要	ライセンスを取得した施設および専用小売店でのみ購入可能アルコール飲料である。	アルコールはホテル、バー、家庭での使用が許可されている。販売はライセンスを取得した酒類販売店でのみ可能であり、スーパーマーケットでの販売は認められていない。	酒・アルコール飲料は全面的に禁止されており、販売や公共の場での飲酒は認められない。非ムスリムによる私的な消費も制限されている。	アルコールは、ホテル、バー、および認可を受けた専用小売店で販売される。	アルコールは、ホテル、バー、および専用小売店で入手可能である。	アルコールは、ライセンスを取得したホテル、レストラン、および認可を受けた専用小売店でのみ許可されている。	アルコールは、ホテル、バー、および酒類販売店で入手可能である。

UAEへのアルコール飲料輸出手続き

- ・ **事前確認事項**：輸出者は、提供された資料に記載された技術規格およびUAEのアルコール規制制度を事前に確認することが推奨される。特に、輸入先は必ず各首長国で該当規制当局に認可されたアルコールライセンス保持者でなければならない。
- ・ **必要書類準備**：通常の輸出書類および証明書類をすべて準備する。主要な輸送書類として、船荷証券または航空運送状、原産地証明書、商業インボイス、梱包明細書、輸入者が要求する製品試験証明書が含まれる。
- ・ **輸出前準備**：すべての製品が、「生産・包装・輸送・保管」に関するガイドラインに従って梱包・準備されていることを確認する。
- ・ **輸出後**：UAE到着後、ライセンス保持の輸入者が該当首長国の税関および規制当局と連携し、関税・税金の支払いを含む通関手続きを管理する。
- ・ **輸送**：通関後、UAE国内での輸送および保管は、熱から保護や、温度管理された環境の保管などの要件を満たす必要がある。
- ・ **販売**：消費者への最終販売に際しては、ガイドラインに示されたすべての製品表示要件を厳守する。アルコール飲料の販売は、各首長国の規制に従い、認可を受けたライセンス施設または専用小売店でのみ許可される。

酒（アルコール飲料）（2/2）

必要事項：アブダビDCTおよびドバイ警察からのライセンス取得、その他ライセンス保持者要件の遵守。

アブダビにおけるアルコール飲料の販売

Law No. 31 of 2019は、アブダビ首長国におけるアルコール飲料の活動を規制しており、アルコールの輸入、保管、流通を含むすべての関連活動を管理・ライセンス発行・監督する唯一の権限を、文化・観光部（Department of Culture and Tourism, DCT）に委任している。

アルコール飲料販売に関する要件：

- **輸入ライセンスおよび手数料：**アルコール飲料を合法的に輸入するには、事業者はアブダビDCTに対し、輸入・再輸出・保管ライセンスを申請する必要がある。このライセンスにより、首長国内でのアルコール飲料の輸入、再輸出、保管が認められる（ライセンス発行費用：AED 210,000）。ライセンス取得済みの流通業者は、ホテル、レストラン、認可小売店など、DCT承認済みの施設にのみアルコール飲料を供給できる。小売店舗や保管施設の設置には、DCTから別途承認を得る必要がある。
- **規制上の義務：**ライセンス保持者は、取引をDCTライセンス取得済みの事業者に限定し、未認可業者や個人に直接販売することは禁じられる。アブダビ内のすべてのホテル、レストラン、その他認可施設は、アルコール飲料をDCTライセンスを取得した流通業者からのみ調達する必要がある。
- **財務および記録保持要件：**ライセンス取得流通業者が小売店やオンライン販売も行う場合、個別売上に対して30%の手数料が観光料金規定に基づき課される。輸入業者は、すべての取引、請求書、在庫を正確に記録し、DCT監査基準に従って保管する。記録は遵守確認のため検査される場合がある。
- **製品品質および登録 - アブダビ品質適合評議会（Abu Dhabi Quality and Conformity Council, QCC）：**DCTライセンスに加え、各アルコール製品はQCCに登録される必要があり、アブダビの品質、安全性、ラベル規格への適合を確認する。QCC-RQ22-01スキームに基づき、アルコール度数0.5%以上の飲料は登録証明書を取得する必要がある。申請者は有効なDCTライセンスを保有していなければならない。QCCは、ラベルの正確性、アルコール含有量、有害物質の不在をアブダビ規格ADS 30に従って評価する。QCCおよびDCTは、市場監視および抜き取り検査を継続的に実施し、遵守状況を確認する。

ドバイにおけるアルコール飲料の販売

Decree No. 1 of 2016は、アルコール飲料の取引を規制しており、特定のライセンスを取得した業者のみが当該首長国への輸入を許可されることを定めている。アルコール飲料を輸入しようとする事業者は、まずドバイ警察本部に許可申請を行い、承認を得る必要がある。

アルコール飲料販売に関する要件：

- **輸入ライセンスおよび手数料：**アルコール飲料の輸入業者は、ドバイ警察からライセンスを取得する必要がある（発行・更新費用はAED 500,000）。再輸出許可および倉庫・工場からの販売・供給許可は、それぞれAED 250,000で取得可能。
- **継続的な財務義務：**ライセンス保持者はドバイ市当局の監督下であり、アルコール売上総額の30%を月次で支払う義務がある。当局は正確な支払いおよび規制遵守を確認するため、業者の記録を監査する場合がある。
- **違反時の罰則：**無許可での輸入、販売、提供：AED 500,000、ドバイ市当局手数料の遅延支払い：月次10%の罰金。
- **遵守義務：**販売・取引記録は少なくとも3年間保管する、月次売上報告および年次監査済み報告書をドバイ市当局に提出する、広告やスポンサー活動は、事前にドバイ警察の承認を得ることが必要。
- **税関および税金：**ドバイ税関（HS Code Search）によると、ドバイに輸入されるすべてのアルコール飲料は、関税50%および売上税30%の課税対象となる。

6. 各国の非ハラル市場

非ハラール市場 – サマリー

非ハラール市場はサウジアラビアとクウェートは完全禁止、それ以外の中東諸国はライセンス制となっている。東南アジアにおいては、非ムスリム向けに一般的に流通可能であるが、インドネシアにおいては2026年10月より非ハラール製品はパッケージにおける「Non-Halal」の表記が義務化される。

中東						
	サウジアラビア	UAE	クウェート	カタール	バーレーン	オマーン
アルコール	×	△	×	△	△	△
豚肉	×	△	×	△	△	△

東南アジア				
	マレーシア	インドネシア	タイ	シンガポール
アルコール	○	○*	○	○
豚肉	○	○*	○	○

○: 流通可能
△: ライセンス制
×: 完全禁止

*流通は可能だが2026年10月より「Non-Halal」表記が義務化

非ハラル市場 – サウジアラビア

サウジアラビアではイスラム国家としてハラームと見なされるアルコールおよび豚肉、またこれら由来の成分を含む製品は全面禁止されている。UAEやカタールなどと異なり、例外はない。

品目	規制概要	法令等
アルコールおよびアルコールを含む製品	サウジアラビアでアルコールは外交施設などの例外なしに 全面禁止 されている。	シャリーア法およびサウジアラビアの1952年のアルコール禁止に関する王令
豚肉および豚肉由来成分を含む製品	サウジアラビアで豚肉は外交施設などの例外なしに 全面禁止 されている。	シャリーア法に基づき、サウジ食品医薬品庁（SFDA）は他の関連機関と連携し、市場から豚肉および豚由来成分を含む食品を完全排除している。

出典：シャリーア法、Saudi Arabia's 1952 Royal Decree on Alcohol Ban、サウジ食品医薬品庁(Saudi Food and Drug Authority)

非ハラール市場 – UAE

UAEではイスラム教でハラームとされているアルコールと豚肉に関してはライセンス制で、非ムスリム向けに限定的に販売・提供を許容している。

品目	規制・ライセンス・販売形態概要	法令等
アルコールおよびアルコールを含む製品	基本的には禁止だが、以下の例外あり： 指定ライセンス店やホテル、特定レストラン・バー のみで外国人・非イスラム向けにのみ提供が可能。	2021年制定連邦法令第31号 第363条第2項
豚肉および豚肉由来成分を含む製品	レストランでの豚肉の提供およびスーパーでの豚肉関連製品の販売にはライセンスが必要。ライセンスは各酋長国が発行している。 [ドバイの例] - 飲食店はノンハラール食品の提供を顧客に明示し、メニューや表示で明確に区別しなければならない。ノンハラール食品は他の料理と分けて提供し、専用の器具を使用する必要がある。ビュッフェでは提供エリアを明確に分け、表示はアラビア語と英語で行う。豚肉調理は5つ星ホテルやクラブで事前承認を得た場合のみ許可される。 - ドバイ市の食品管理部門の事前承認を得た上で、デパートやスーパーマーケットで豚肉製品の陳列および販売が許可される。販売場所は2500平方フィート以上の店舗に限られ、豚肉製品用のスペースは適切な広さでなければならない。調理・保管施設は規定に準じて設置される必要があり、豚肉処理用の肉屋がある場合は別室で必要な設備を備えなければならない。店舗には豚肉製品を扱う専任者と専用のレジカウンターが設けられ、食品管理部門の担当官が店舗のレイアウトを検査し、要件を満たした場合に承認を行う。	ドバイ食品規則 8.7.4, 8.7.5

出典：2021年制定連邦法令第31号 第363条第2項(Federal Decree Law No. 15 of 2020 (Penal Code) Article 313 Bis and 363)、ドバイ食品規則 8.7.4, 8.7.5(Dubai Municipality Food Code 8.7.5)

非ハラール市場 – クウェート

クウェートはイスラム国家としてハラームと見なされるアルコールおよび豚肉、またこれら由来の成分を含む製品は全面禁止されている。外交使節団のアルコールの消費許可や米軍基地の豚肉の消費の例外はあるものの極めて限定的で一般的な非ハラール市場は存在しない。

品目	規制概要	法令等
アルコールおよびアルコールを含む製品	クウェートではアルコールは 完全に禁止 されている。持込、販売、所持、消費のいずれも法律上不可で違反時は厳格な罰則が課される。(外交使節団のみが、公館内においてアルコールの消費が許可される場合があるが極めて限定的である。)	刑法第16号（1960年、1964年法律第46号および1970年法律第31号による改正）第206条
豚肉および豚肉由来成分を含む製品	クウェートでは豚肉は 完全に禁止 されている。持込、販売、所持、消費のいずれも法律上不可で違反時は厳格な罰則が課される。 (クウェートに所在する米軍基地は防衛協力協定に基づき、施設内において豚肉を輸入・配布することが認められている。この例外は米軍関係者に限定されており、居住者や一般市民には適用されない。)	クウェート税関規制、GCC統一関税法（Law No. 10 of 2003）

出典:クウェート刑法(Penal Code Law No. 16 of 1960)、クウェート関税規制(Kuwait Customs regulations)、GCC統一関税法(GCC Unified Customs Law)、GLOBAL ANGLE 現地調査

非ハラール市場 – カタール

カタールではイスラム教でハラームとされているアルコールと豚肉に関してはライセンス制で、非ムスリム向けに限定的に販売・提供を許容している。アルコールと豚肉ともに輸入・流通・販売はThe Qatar Distribution Company (QDC) に限られている。

品目	規制・ライセンス・販売形態概要	法令等
アルコールおよびアルコールを含む製品	基本的には禁止だが、以下の例外あり： - アルコールは高級ホテル等で限定的に提供可。(QDC*によるライセンス制) - 居住外国人は自宅用取得許可制あり。(QDC*によるライセンス制) *The Qatar Distribution Company (QDC) は、カタールにおいてアルコール飲料および豚肉製品の輸入、流通、販売を行う唯一の政府公認機関である。在住外国人向けにアルコール購入許可証を発行し、販売をしている他にもホテル、クラブ、レストランなどの各種施設が顧客に合法的にアルコールを販売するために必要な酒類販売ライセンスおよび許可証の発行も管轄している。	カタール刑法（2004年法律第11号）第270条 The Qatar Distribution Company (QDC)
豚肉および豚肉由来成分を含む製品	基本的には禁止でスーパーマーケット、一般小売店、レストランでは豚肉は販売・提供されていないが以下の例外あり： 非ムスリムはQDCの販売所でのみ豚肉製品を購入することができる。	カタール関税法（2002年法律第40号）および商業省規制

出典:カタール刑法（2004年法律第11号）第270条(Qatar Penal Code Law No. 11 of 2004)、The Qatar Distribution Company (QDC)、カタール関税法(2002年法律第40号)(Qatar Customs Law (Law No. 40 of 2002))、商業省(Ministry of Commerce)、GLOBAL ANGLE 現地調査

非ハラール市場 – バーレーン

バーレーンではイスラム教でハラームとされているアルコールと豚肉に関してはライセンス制で、非ムスリム向けに限定的に販売・提供を許容している。

品目	規制・ライセンス・販売形態概要	法令等
アルコールおよびアルコールを含む製品	基本的には禁止だが、以下の例外あり： アルコールは、非ムスリムが指定された店舗で合法的に購入でき、また四つ星・五つ星ホテルや特別な許可を得たレストランやバーなどの認可施設で消費が認められている。(保健庁による許可制)	2018年法第34号公衆衛生法 第121条および第124条
豚肉および豚肉由来成分を含む製品	- バーレーンでは豚肉に対する全面的な禁止は存在しない。2013年に国会が豚肉の輸入・所持に対し最長2年の禁錮刑および300BHDの罰金を科す提案を行ったが、非ムスリムの権利を保護するため政府により却下された。 - 豚肉は合法的に輸入され、指定されたスーパーマーケットの売場にて販売されている。販売には衛生検査や明確なラベル表示が義務付けられている。輸入はライセンスに基づき、保健庁の承認を受ける必要がある。 - 豚肉製品は認可を受けた店舗に限定され、非ムスリムのみが購入可能である。 - レストランもライセンスを保有している場合のみ豚肉の提供が可能。	保健庁

出典：バーレーン刑法（1976年立法令第15号）（Penal Code (Legislative Decree No. 15 of 1976)）、GLOBAL ANGLE 現地調査

非ハラール市場 – オマーン

オマーンではイスラム教でハラームとされているアルコールと豚肉に関してはライセンス制で、非ムスリム向けに限定的に販売・提供を許容している。

品目	規制・ライセンス・販売形態概要	法令等
アルコールおよびアルコールを含む製品	基本的には禁止だが、以下の例外あり： - アルコールの販売・提供は、主にホテル、一部のレストラン、専門店など、ライセンスを取得した施設のみに許可されている。 居住ビザを持つ非ムスリムは、酒類購入・消費(私有地内でのみ)許可の申請が認められており、自宅でのアルコール保管も可能である。この許可証はロイヤル・オマーン警察により発行される。	オマーン刑法第285条 ロイヤル・オマーン警察 (ROP)
豚肉および豚肉由来成分を含む製品	規制管理の下で認められており、全面的に禁止されているわけではない。 輸入には許可証・ライセンスが必要であり、食品安全および表示要件への適合が求められる。小売販売は指定区域に限定され、非ムスリムのみを対象としている。 豚肉は認可を受けた輸入業者・販売店を通じてのみ販売され、特定のスーパーマーケットの明確に区分された売り場（非ムスリム向けと表示）に限られる。レストランもライセンスを保有している場合のみ豚肉の提供が可能。無許可販売に対しては当局が摘発（例：押収）を行い、ライセンス規制を厳格に執行している。	農業・水産・水資源省 (MAFWR) 畜産総局 (DGAW)

出典：オマーン刑法第285条(Penal Code – Royal Decree 7/2018 Article 285)、ロイヤル・オマーン警察(ROP)、GLOBAL ANGLE 現地調査

非ハラール市場 – マレーシア

マレーシアではムスリムは法律によりアルコールと豚肉の摂取が禁止されているが、それ以外の宗教・飲酒においては摂取が可能のため、アルコールも豚肉も合法的に流通・提供されている。

品目	規制・ライセンス・販売形態概要	法令等
アルコールおよびアルコールを含む製品	- マレーシアではムスリムはアルコールと豚肉の摂取がマレーシア連邦直轄領シャリーア刑事犯罪法（1997年）により禁止されている。 - それ以外の宗教・人種においては禁止されていないため、アルコールおよび豚肉はマレーシア国内の小売やレストランで合法的に流通・提供されている。 - ただし、ハラール認証を受けた製品はスーパーにおいてアルコールや豚肉などの非ハラール製品から離して保管・陳列する必要がある。	マレーシア連邦直轄領シャリーア刑事犯罪法（1997年） JAKIM
豚肉および豚肉由来成分を含む製品		

出典:マレーシア連邦直轄領シャリーア刑事犯罪法（1997年）(SYARIAH CRIMINAL OFFENCES(FEDERAL TERRITORIES) ACT 1997), JAKIM

非ハラール市場 – インドネシア

インドネシアではイスラム教のアルコールおよび豚肉の摂取を法律では禁止していない。よってこれらの製品の流通は合法だが、主に非ムスリム向けに販売されている。また、2026年10月以降は、非ハラール製品のパッケージには「non-halal」の明記が義務化される予定。

品目	規制・ライセンス・販売形態概要	法令等
アルコールおよびアルコールを含む製品	- インドネシアにおいて、イスラム教徒は法律によってアルコールの飲酒および豚肉の摂取を禁止されているわけではない。 - よって国内でアルコールと豚肉関連製品の小売やレストランでの流通・販売は宗教を問わず合法であるが、イスラム教徒が90%弱を占めるインドネシアではこれらの商品は主に非ムスリム向けに販売されている。 - ただし、ハラール認証を受けた製品はスーパーにおいてアルコールや豚肉などの非ハラール製品から離して保管・陳列する必要がある。 2026年10月以降は豚肉とアルコールを含むハラール認証を受けていない製品に関しては「non-halal」ラベルをパッケージに明記することが義務化される。	インドネシア共和国政府規則第42号（2024年）ハラール製品保証分野の運営に関する規定
豚肉および豚肉由来成分を含む製品		

出典：インドネシア共和国政府規則第42号（2024年）ハラール製品保証分野の運営に関する規定(Government Regulation (PP) No. 42 of 2024 concerning the Implementation of Halal Product Assurance)

非ハラール市場 – タイ

タイは国としてはイスラム教徒のアルコールの飲酒および豚肉の摂取を禁止していない。よってアルコールや豚肉の流通・販売は合法である。

品目	規制・ライセンス・販売形態概要	法令等
アルコールおよびアルコールを含む製品	- タイにおいて、イスラム教徒は法律によってアルコールの飲酒および豚肉の摂取を禁止されているわけではない。タイの法律は宗教を理由としたアルコール飲酒および豚肉の摂取の禁止を規定していない。 - よって国内でアルコールと豚肉関連製品の小売やレストランでの流通・販売は宗教を問わず合法であり、主に全人口の大多数を占める非ムスリムにより消費されている。	N/A
豚肉および豚肉由来成分を含む製品		

非ハラール市場 – シンガポール

シンガポールは国としてはイスラム教徒のアルコールの飲酒および豚肉の摂取を禁止していない。よってアルコールや豚肉の流通・販売は一般的に合法である。

品目	規制・ライセンス・販売形態概要	法令等
アルコールおよびアルコールを含む製品	- シンガポールにおいて、イスラム教徒は法律によってアルコールの飲酒および豚肉の摂取を禁止されているわけではない。シンガポールの法律は宗教を理由としたアルコール飲酒および豚肉の摂取の禁止を規定していない。 - よって国内でアルコールと豚肉関連製品の小売やレストランでの流通・販売は宗教を問わず合法であるが、主に非ムスリムにより消費されている。 - ただし、ハラール認証を受けた製品はスーパーにおいてアルコールや豚肉などの非ハラール製品から離して保管・陳列する必要がある。	MUIS
豚肉および豚肉由来成分を含む製品		

出典: MUIS

7. 日本国内におけるハラル認証体制及び関連事業者の状況

国内の主なハラル認証団体

相互認証については、ASEAN諸国の管轄当局の多くが日本の主要ハラル認証機関と相互認証を行っているのに対し、GCC諸国の管轄当局については相互認証が限定的である。

No.	認証団体名	マレーシア (JAKIM)	インドネシア (BPJPH)	シンガポール (MUIS)	タイ (CICOT)	GCC (GAC)	サウジアラビア (SFDA)	UAE (*MOIAT)	カタール (ministry of Public Health)	トルコ (HAK)
1	NPO法人日本ハラル協会 (JHA)	●	●	●	●	● (GAC)		●		●
2	宗教法人日本ムスリム協会 (JMA)/ 拓殖大学イスラーム研究所	●	●	●	●					
3	一般社団法人ムスリム・プロ フェッショナル・ジャパン協会 (MPJA)	●	●		●					
4	宗教法人日本イスラーム文化 センター (JIT)	●	●	●	●	● (EIAC)	●	●	●	
5	一般社団法人ジャパン・ハラル ・ファンデーション(JHF)	●		●	●					
6	NPO法人日本アジアハラル 協会 (NAHA)	●	●		●	● (GAC)				

(注)2026年2月時点

*EIACもしくはENASから承認を得ている

1. 日本ハラル協会 (JHA) 1/3

概 要

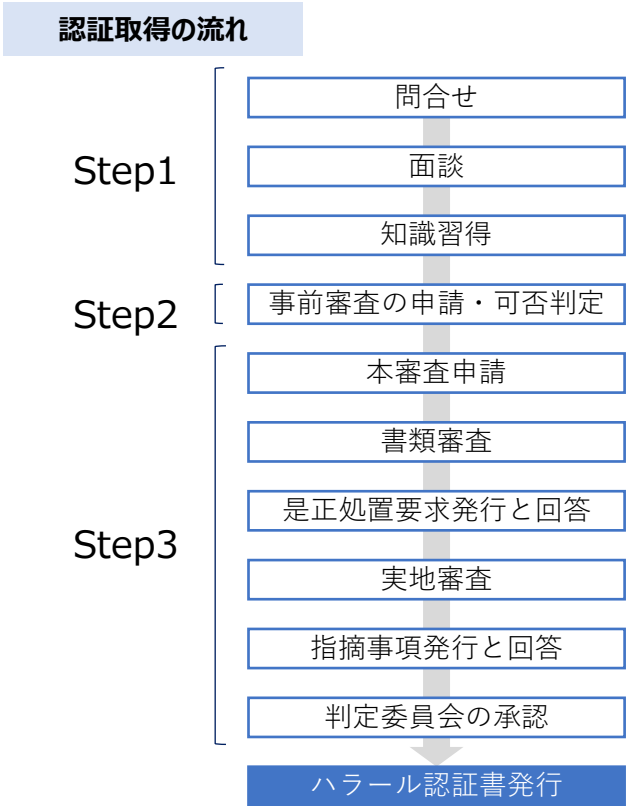
名称	NPO法人日本ハラル協会 (JHA)
設立年	2010年
所在地	〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-24 アルテビル本町橋7階
連絡先	info@jhalal.com 電話：06-4703-5966
URL	https://www.jhalal.com/
主な対象品目	- 食品・飲料製造（屠畜、食品添加物、健康食品含む） - 漁業、養殖 - 化粧品及びパーソナルケア - 医薬品、医療機器 - 物流サービス - レストラン、セントラルキッチン（国内のみ）
主な相互認証先（MRA締結）	- マレーシア政府ハラル認証機関（JAKIM） - インドネシアハラル製品保証実施機関（BPJPH） - シンガポール政府ハラル認証機関（MUIS） - 湾岸諸国認証機関（GAC） - アラブ首長国連邦認証機関（ESMA） - トルコ（HAK） - MOIAT(UAE) ※一部相互認証先は、対象品目が異なることがある
認証取得に係る期間	- 一般的には半年～1年 企業側の作業による。 - 製品認証：有効期限は3年間、監査は毎年実施。（2・3年目：サーベイランス監査/4年目：更新監査） - 屠畜、飲食等：有効期限は1年間。
費用	料金規定有。詳細は個別面談時に確認する。
備考	- 当協会は、ISO/IEC17065,17021 SMIIC1 GSO2055-2に基づきハラル認証団体としての運営を行なっている。 - 世界ハラルフード機構 World Halal Food Council (WHFC)メンバー。

1. 日本ハラル協会 (JHA) 2/3

当協会でのハラル認証取得の流れは下記の通り。

ISO9000s、GMP、HACCP、ISO22000のいずれかの認定を取得していることがハラル認証申請の前提条件となる。

また、ハラル認証取得時および取得後の運営・管理などを円滑で確実にすることを目的に、認証取得の段階別に手順を記載したハラルガイドラインを作成している。



ガイドライン

No.	ガイドライン	言語	版	対象
1	JHAS1002 : 2019	日英	1	加工食品 ProcessFood
2	JHAS1003 : 2019	英	1	ハラル屠畜 HalalSlaughtering
3	JHAS3001:2024	日英		キッチンとレストラン認証基準 KitchenandRestaurantcertificationstandard

※ガイドラインは、認証取得の申請後に提供される。

1. 日本ハラル協会 (JHA) 3/3

海外認証・認定状況の一覧は下記の通り。

No.	国名	組織名	取得年	取得状況	認証基準	承認カテゴリー	備考
1	マレーシア	JAKIM	2012	○	MS1500:2019	全	
2	インドネシア	BPJPH	2024	○	SJPH	食品、化粧品	カテゴリー：屠畜、化学品、飲料が追加予定
3	シンガポール	MUIS	2013	○	HAS Singapore	全	
4	UAE	MOIAT	2017	○	UAE.GSO2055-1	加工食品、屠畜、動物飼料、 化学・生化学品（食品添加物、香料、化粧品、医薬品）	屠畜取得 2021年6月
5	湾岸諸国	GAC	2016	○	GSO2055-1	加工食品、動物飼料、 化学・生化学品（食品添加物、香料、化粧品、医薬品）	屠畜除く
6	タイ	CICOT	2018	○	-	全	
7	台湾	THIDA	2020	○	-	全	
8	トルコ	HAK	2024	○	OIC-SMIIC-1	化学・生化学品	カテゴリー：化粧品原料が追加予定

2. 宗教法人日本ムスリム協会 (JMA)/拓殖大学イスラーム研究所

概 要

名称	宗教法人日本ムスリム協会 (JMA)/拓殖大学イスラーム研究所
設立年	1952年設立 1968年6月宗教法人として認可
所在地	宗教法人日本ムスリム協会 (JMA) 東京都品川区東五反田3-17-23 拓殖大学 イスラーム研究所 東京都文京区大塚1-7-1拓殖大学G館
連絡先	電話 : 03-6277-3561 e-mail: jma_info@muslim.or.jp 電話 : 03-3947-2419 e-mail: info@shariah-inst.com
URL	http://www.muslim.or.jp/ http://www.sri.takushoku-u.ac.jp/index.htm
主な対象品目	- 食品、化粧品、医薬品等 ※と畜の認証は現時点実施していない
主な相互認証先 (MRA締結)	- マレーシア政府ハラール認証機関 (JAKIM) - シンガポール政府ハラール認証機関 (MUIS) - インドネシアハラール製品保証実施機関 (BPJPH) - タイ中央イスラム機構 (CICOT)
認証取得に係る期間	品目や状況等により期間は異なる。
費用	- 初期費用70万円程度 - 更新も同様 (1年更新)
備考	JMAでは主に国内のレストラン、ホテルなどに向けてムスリムフレンドリーの認定を行っている。 認証取得の受付窓口はJMAが担っており、輸出向けのハラール調査は拓殖大学イスラーム研究所が担っている。

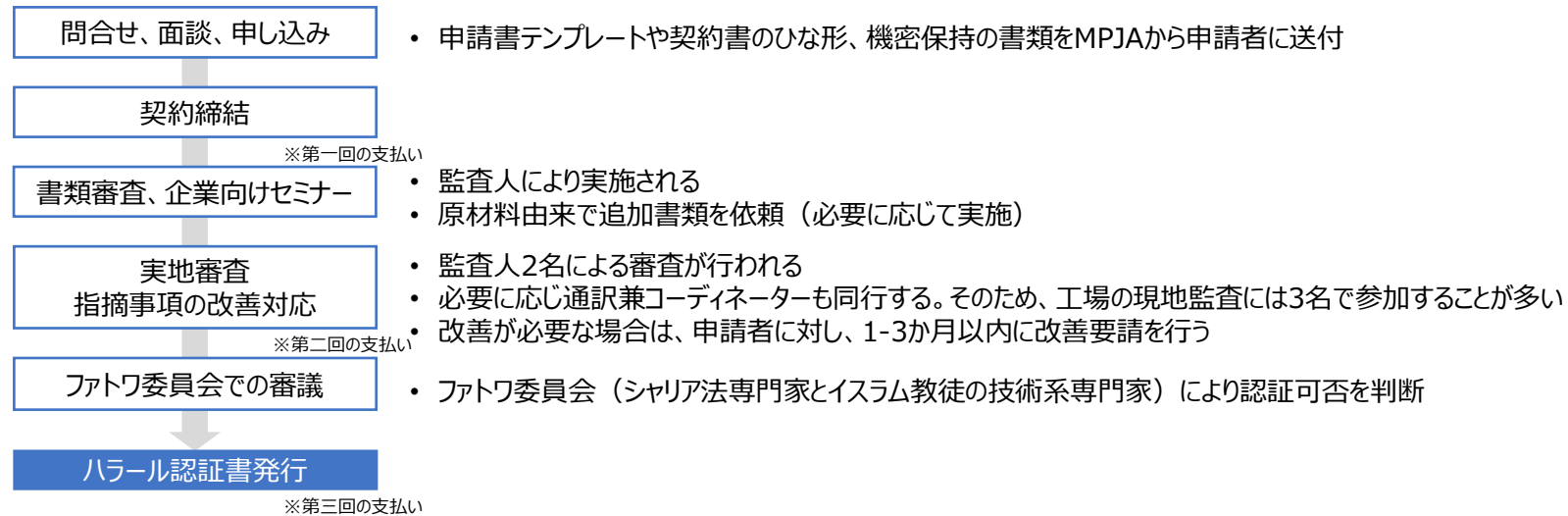
3. 一般社団法人ムスリム・プロフェッショナル・ジャパン協会(MPJA) 1/2

概 要

名称	一般社団法人ムスリム・プロフェッショナル・ジャパン協会(MPJA)
設立年	2013年
所在地	東京都新宿区四谷四丁目32番地1吉岡ビル3階
連絡先	電話 : 03-6869-5775 e-mail : info@mpja.jp
URL	https://mpja.jp
主な対象品目	・ と畜場、食品（添加物や栄養補助食品を含む）、飲料、化粧品・化学原材料が中心 ・ 医薬品（インドネシア向け） ・ ユースグッズ/生活用品・包材など（インドネシア向け）
主な相互認証先（MRA締結）	・ マレーシア(JAKIM) ・ インドネシア(BPJPJH) ・ タイ(CICOT) ・ スリランカ(HAC)
認証取得に係る期間	・ 製品によるが、加工が少ないものや抹茶などは早く申請後3カ月程度 ・ 化粧品など平均20-30種類の原材料を用いる製品では半年から10か月程度 ➢ 企業によっては、契約内容の確認に時間を要したり、書類準備に時間がかかったり、原材料で豚由来のものが見つかれば他の原材料を探さなければならなくなったりと1年を超える場合もある
費用	個別相談により対応
備考	・ WHFCにも加盟している。 ・ 詳細は問い合わせフォームから照会可能。https://mpja.jp/contact ・ ハラル管理者国内・輸出向けのEラーニングも実施している。https://halalprogram.mpja.jp/en ・ 国内レストラン・宿泊施設向けのムスリムフレンドリーも実施している。

3. 一般社団法人ムスリム・プロフェッショナル・ジャパン協会(MPJA) 2/2

認証取得の流れ



ハラル保証管理システム

認証取得した事業者は、ハラル性担保の管理をするための「ハラル保証管理システム」の体制を整備

- 本システムは、HACCPやISOをベースとし、ハラル性の項目が追加されたものである。
- MPJAのシステムのテンプレートをもとに各企業独自のハラル管理システムを検討してもらい、企業独自で運用できるようマニュアルを作成する。
- 認証取得後はシステムに基づき製造管理を行うことで、ハラル性を担保してもらう。
- 企業や工場にイスラム教徒の配置は必須ではないが、と畜場においては、イスラム教徒によると畜が必要である。

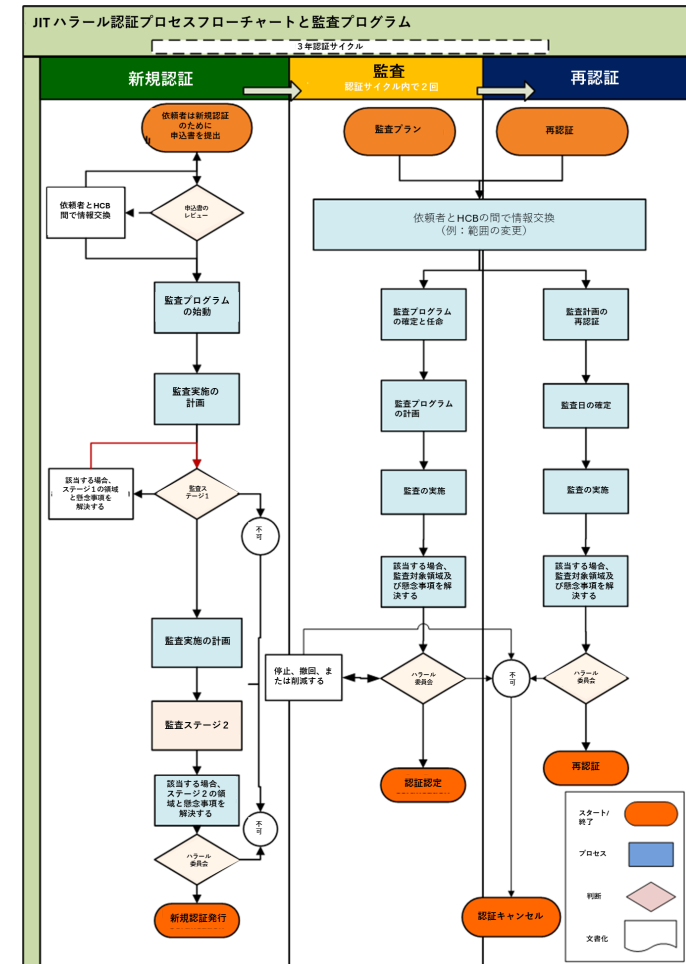
4. 宗教法人日本イスラーム文化センター（JIT） 1/3

概 要

名称	宗教法人日本イスラーム文化センター（JIT）
設立年	1978年発足 ハラル認証開始は1997年
所在地	〒170-0005 東京都豊島区南大塚3-42-7
連絡先	電話：03-3971-5631／070-2797-6865（事務担当：菅野（スガノ） Mail：Halal@islam.or.jp
URL	halal.islam.or.jp
主な対象品目	・ 屠畜場、食肉加工場、加工食品 ・ 化学製品(食品添加剤含む)、化粧品等 ・ ホテル・レストラン・ケータリング、機内食、医療施設 ・ 梱包、配送、物流
主な相互認証先（MRA締結）	・ マレーシア(JAKIM) ・ インドネシア ・ シンガポール ・ タイ(CICOT) ・ 中東（EIAC、GSO、UAE、SMIIC） ・ カタール（Ministry of Public Health Ports Health and Food Control Section）
認証取得に係る期間	・ 申請後、製造・加工設備の審査が行われ、問題なければ1週間以内に認可されるが、確認すべき事項が発見された場合、同センターに所属するイスラム法学者の審査のため更に1～2 カ月必要となる場合もある。
費用	・ ハラル認証に関わる費用は非公開であるが、費用構造の目安は下記のウェブサイトにて提示されている。 ・ 国内向け及び海外向けで複数のプランが用意されており、プラン別で見積取得が可能 詳細は左記を参照：https://halal.islam.or.jp/certification/#cost ・ と畜場のハラル認証については、本国から監査員(2名)を招致することが義務付けられている。監査員2名の往復の航空券代+宿泊費の実費に加え、最短7日間の人件費が必要とされる。
備考	・ 同センターは文化庁管轄であり、1978年北海道で設立。その後東京に本部を移転した。 ・ 2004年より幼稚園、13年よりイスラム霊園、17年より小学校(インターナショナルスクール)を開設。 ・ アフガン難民支援、ロヒンギャ難民支援、シリア難民支援、スリランカテロ災害支援、3・11東北支援、岡山・広島洪水被災支援等。 ・ 地域活動としてホームレス支援や学生支援、孤児支援も実施。 ・ ハラル認証取得における主要な手順や様式は、ウェブサイトで公開されている。（http://www.islam.or.jp/halalfood/） ・ 上記の海外のハラル認証機関の基準に加え、ISO基準(17021、17065)にも準拠している。 ・ 2020年のコロナ禍において、フードバンクを設立。 ・ 国内認証では、インパウンドの日本土産や機内食も対象品目に含まれている。

4. 宗教法人日本イスラーム文化センター（JIT） 2/3

- 認証プロセスは、初回監査(initial audit)→監視監査(surveillance audits)→更新監査(recertification)から成る3年サイクルで実施される。
- 初回監査はISO/Food safety standardと同様。最初の申請から現場監査(ハラル製造のためのインフラ及び能力を監査する。2名により実施)、ハラル認定(監査員による報告に基づきハラル委員会が決定)まで1～3カ月(ベストプラクティス)。
- 【第一ステップ】ハラル認証申請書をオンラインで記入して提出するか、申請書の紙面をダウンロードする。<https://halal.islam.or.jp/contact-us/>
- 【第二ステップ】監査チームとの面談：第1段階および第2段階の監査の監査計画を受け取り、監査チームと現地で面談を行う。
申請する対象品目のカテゴリーによって、実施形態が異なる。
- 【第三ステップ】ハラル認証を取得する：ハラルロゴ規則に従って製品にハラルマークを使用する。
- 不適合箇所がある場合はより長期間かかり、6カ月後に再監査となる。
- 申請書類のStandardの項目は、監査前であれば追加が可能である。
一度監査を受けてからの変更の場合は、再度監査を受ける必要がある。
- 日本産の商品（和牛や日本茶など）について、GCC諸国でのニーズが高まっている。



- 下記は、ハラル認証申請書のフォーマット例。頻繁に内容の更新があるため、最新版については、認証団体に問い合わせる必要がある。

JTF-CP-001 Issue /Review date : 4/11/2025 issue/ rev no. : 2/3 Page 1 of 8JITF-CP-001 Issue /Review date : 4/11/2025 issue/ rev no. : 2/3 Page 2 of 5

機密性に関する情報：ご送付いただいた情報は、厳重の機密により取り扱います。また、この製品の認証に係る審査以外
目的で使用いたしません。 The information submitted will be dealt in strict confidentiality and will not be used for other
than evaluating this product for certification

JITF-CP-001 Issue/Review date : 4/11/2025 issue/ rev no. : 2/3 Page 3 of 3JITF-CP-001 Issue/Review date : 4/11/2025 issue/ rev no. : 2/3 Page 4 of 5JITF-CP-001 Issue /Review date : 4/11/2025 issue/ rev no. : 3/3 Page 5 of 4

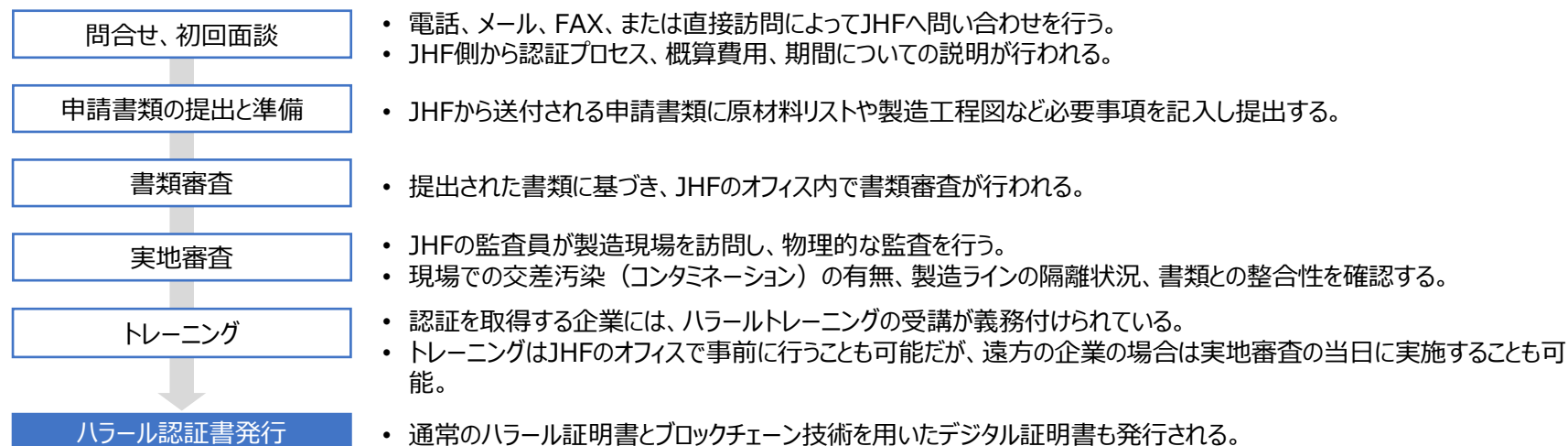
5. 一般社団法人ジャパン・ハラール・ファンデーション(JHF) 1/2

概 要

名称	一般社団法人ジャパン・ハラール・ファンデーション(JHF)
設立年	2015年
所在地	〒110-0016 東京都台東区上野4丁目6-7 アッサラームビル1F
連絡先	info@japanhalal.or.jp 電話：050-3644-1045/ 03-3836-3533
URL	http://japanhalal.or.jp/
主な対象品目	・ 製品部門：食品工場や工房で全てあるいは部分的に製造された製品 ・ 飲食部門：レストラン、ホテル、フードコート、食堂、ケータリングなどの食事を提供する業種とお菓子・ケーキ屋などの店舗 ・ 屠畜に関する認証は行っておらず、食肉・食肉加工品についての認証は他のハラール認証機関を経由する必要がある
主な相互認証先（MRA）	・ マレーシア（JAKIM） ・ シンガポール（MUIS） ・ タイ（CICOT）
認証取得に係る期間	・ 書類提出および料金支払いが完了した後1ヶ月以内
費用	・ 下記条件等を考慮し、認定手数料を決定する（認証手数料に影響する主要な要件は以下の通り） - 事業規模（大規模、中規模、小規模） - 製品数・メニュー数または製品・メニューの処理方法 - 工場数または店舗・支店数 - 使用する原材料数 - 確認必要な原材料の種類、数 ・ 小規模店舗や少人数の事業主、政府機関、学校法人等に対する認定料及び手数料の減額措置あり ・ 他認証機関と比較して手頃である場合が多い
備考	・ ハラール認証発行後の有効期間は1年間で、毎年の更新が必要だが、申請時のような煩雑な書類提出等は必要ない ・ 今後、認証の有効期限を2～3年に延長する可能性がある ・ インドネシア（BPJPH）、トルコ（HAK）、サウジアラビア（SFDA）、GACとも将来的に相互認証を取得することを計画中

5. 一般社団法人ジャパン・ハラル・ファンデーション(JHF) 2/2

認証取得の流れ



補足情報

- 相互認証先選定の背景：日本企業からの輸出需要が高い東南アジアの認証機関を優先して選定している。今後は相互認証要件や手順が複雑なインドネシアや、JHFが屠畜に関する認証を行っていないことを理由に相互認証を行っていなかった湾岸諸国の認証機関とも相互認証取得を計画している。
- ISOシステムとの親和性：ハラール管理を独立したものではなく、ISO 22000（食品安全）やISO 9000（品質管理）といった既存の国際規格と統合し、共通のマニュアルで管理することを推奨している。
- 組織理念と社会的役割：JHFは非営利組織（NPO）として運営されており、自社の利益よりも、日本企業がハラール市場を通じて経済的利益を得ることや、日本全体が国としてハラール対応を進めることを目的としている。

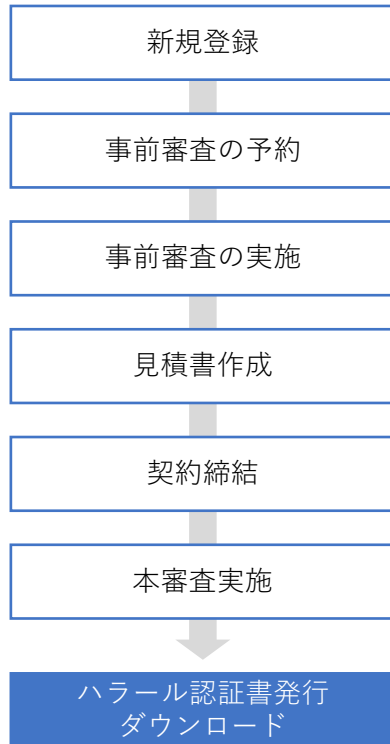
6. NPO法人日本アジアハラール協会 (NAHA) 1/2

概 要

名称	NPO法人日本アジアハラール協会 (NAHA)
設立年	2013年
所在地	〒260-0044 千葉県千葉市中央区松波2-6-2 CICCビル5F
連絡先	電話：03-5413-8418 , 043-205-4995
URL	https://web.nipponasia-halal.org/
主な対象品目	- 食品、食品原料、宿泊施設、レストラン、化粧品、化粧品原料、健康食品等 2025年11月現在、250社・団体のハラール認証実績を持つ。
主な相互認証先（MRA締結）	- マレーシア（JAKIM） - タイ - インドネシア - GCC（GAC）
認証取得に係る期間	- ハラール認証取得希望製品の生産工程や必要書類や成分確認等の準備状況により異なる - 申請者の書類や成分情報が整備されている場合は、申請からハラール認証発行まで1か月から3か月程度
費用	- ハラール認証費用の目安は下記のとおり。加工品については、各商品に使用されている原材料、製造ライン - によって認証取得の難易度が異なるため、取得までに掛かる作業工程などを考慮し費用を提示する。 ● 植物系商品(加工・添加物なし)／例：野菜、穀類、卵、牛乳、米など - 認証料……10万円以下(監査員1名分の交通・宿泊費を除く) - ハラール認証発行後の有効期間：2年間 ● 加工品／例：加工食品、化粧品、飲料(水以外) - 認証料……使用原料の確認および製造ラインのプレ監査後、見積書を発行 - ハラール認証発行後の有効期間：1年間
備考	- 日本アジアハラール協会（NAHA）は2010年にハラール認証を開始。これまでに45都道府県で約500件ハラール関連セミナーを無料で実施している。その他認証取得コンサルティング、各種講演、教育など様々な活動を行っている。 - 日本製のハラール製品は世界中売れる力があります。認証団体気にせずに早めにハラール認証取得すればMade in Japan + Halal経由で日本のGDPに役に立てる認証です。ハラール認証取得済みの1万社目指してます。 - UAE（MOIAT）やインドネシア（MUI）のハラール認証は、提携先により実施されている。詳細はNAHAを通じて相談可能。 - ハラール認証発行後の有効期間：1年間(食品)、半年（飲食店） ※NAHA認証基準による

6. NPO法人日本アジアハラル協会 (NAHA) 2/2

認証取得の流れ



- ハラル認証申請手続きから、ハラル認証取得までをWEB上で行えるハラル認証サポートシステムが存在する。
まずは、このシステムで新規登録を行う。
- システム上から事前審査の実施希望日の申請が可能。
- 商品成分、製造工場、キッチン等のプレ監査を実施
• 改善レポートが発行される
• 認証取得が困難と判断した際は、その場で報告
- 事前審査の結果を基に、ハラル認証取得までに掛かる費用の見積書作成、提出
- 見積り確認後、契約締結
- 商品成分、製造工場、キッチン等の本監査を実施
• 事前審査時の指摘箇所の改善が行われていない場合、要再監査
- 本審査終了後、ハラル認証書を発行
• 認証書や認証ロゴは本システム上からダウンロード可能

国内のハラル認証事例

事例①

食品原料会社A

会社概要	創業年	1948年1月28日
	従業員	875名（その他臨時従業員242名）／連結
ハラル認証取得について	認証取得の代表的な商品カテゴリー	食品添加物
	認証取得年	2015年前後
	対象マーケット	- インドネシア、タイ、ベトナム等へ輸出 - 主にB2B市場がメインである
	市場選定の背景	- 現地顧客からのニーズがあったため - 人口増加など今後市場が発展すると期待できるため
	認証取得のきっかけ	国内の食品メーカーによる東南アジアへの輸出展開が増加する中で、自社の現地子会社や国内加工食品メーカーからの輸出要望を受け、東南アジアに向けた輸出に関する調査を行った。その中で、マレーシアやインドネシアへの輸出には、認証取得が必要であることが分かり、自社製品についてハラル認証を取得することとなった。
	認証取得の上で大変だった点	- 工場ラインの整備が難しかった。具体的には、動物由来原料やアルコール原料の見直しやラインの切り離しなど。 - 認証団体の選定を踏まえた準備期間から取得までに約2年を有した。 - 各認証団体で審査基準が違うという厳しさもあり、初期の認証団体の選択にも時間を有した。
	認証取得後の輸出状況や変化	- 認証取得後、当初期待したほど売上は伸びていない。輸出コストの影響で、現地市場での価格競争力の確保が難しい。 - 一方で、認証を取得したことで売上は緩やかに伸びている。今後、東南アジアへの輸出拡大にも期待が持てる。 - 社内にハラルを専門とする組織を設け、年に数回の委員会開催や内部監査を実施している。 - 現地のニーズに対応するため、毎年いくつかの製品について、新たに認証申請を行っている。
	今後注力したい国・地域	- インドネシア - 非ムスリム国では、トルコや中東も注目したい。
	国や認証団体に期待する支援等	- マレーシアやインドネシアの認証基準が日々更新されており、最新情報をいち早く共有してもらいたい。 - その他、現地市場に関する情報収集のサポートなども期待する。
	これから認証取得予定の事業者に向けたメッセージ	- 東南アジア等への輸出に際しては、認証取得が必須となる。 - 国内には複数の認証団体が存在するため、自社の現状に適した団体であるかを事前に調査することが望ましい。

国内のハラール認証事例

事例②

スソニティジャパン合同会社

会社概要	創業年	2017年1月1日（商号変更：2025年8月1日）メルク（ドイツを基本とするグローバル企業）から、中国企業の傘下に事業部の1部が吸収合併。
	従業員	500名（日本法人としては150人弱）
ハラール認証取得について	認証取得の代表的な商品概要	パール顔料の製造。化粧品関係の顔料、有効成分と合わせて販売。
	認証取得年	2021年
	対象国・マーケット	ムスリム対象国では、マレーシア、インドネシア、タイなど
	認証取得のきっかけ	海外本社の方針により、ムスリム主要3か国に対応する認証団体での取得が指示されたため。特にインドネシア向け輸出では、法令によりハラール認証が必須であり、現地法人の申請を通じて全社的な認証取得を実施した。また、ムスリム人口の欧州での活動が多いことから、ドイツ経由の販売においても認証は不可欠となっている。
	認証取得の上で大変だった点	国内認証団体は団体によって仕組みや監査項目が異なり、認証団体の決定までに約2年ほど時間を要した。海外のグループ企業と認証団体が異なるため、団体の指示や要求が異なり、対応に苦戦した。
	認証取得後の輸出状況や変化	- 中国等と比較すると市場はそれほど大規模ではないため、認証取得によって売上が劇的に向上する状況にはない。一方で、今後の事業展開を考慮すると、認証取得は不可欠な要素であると言える。 - 卸先である日本の一部の企業は、ムスリム圏に軸足を置いた事業展開を進めており、ここ3年間で「認証取得製品を使用したい」という要望が着実に増加している。 - 自社の製品について、ハラール認証の有無が購買行動にどの程度影響しているかについては、明確なデータが得られておらず、認証が売り上げに直結しているかを確認するのは難しい状況にある。業界内では認証取得が既に一般化しており、差別化要因としての訴求力は限定的となっている。 - 化粧品業界では、認証取得済みの現地メーカーが高品質・低価格での販売を実現し躍進している。 - 化粧品業界全体では、ハラール認証と親和性の高いSDGsへの取り組みが注目される傾向が強まっている。
	今後注力したい国・地域	- 他国の市場開拓は、日本法人としては行っていない。 - 海外法人においてはムスリム圏の顧客を抱えており、商社を経由してトルコからの問い合わせも発生している。
	国や認証団体に期待する支援等	- 韓国が国をあげて全面的にサポートしているように、日本国内でもハラールやSDGs対応原料のリスト化など、政府が資金的支援を行い、後押しすることを望む。 - 認証団体によって要求事項が異なるため、厳格な団体を避け、比較的緩やかな団体に話が進む場合、ハラールビジネス全体としての統一性や信頼性に影響する可能性がある。このため、認証基準の統一化や調整が必要ではないかとの懸念がある。
	これから認証取得予定の事業者に向けたメッセージ その他	自社に適した認証団体を選定することが望ましい。認証取得の目的を明確にし、必要性や影響を踏まえたリスクアセスメントを適切に行うことが望まれる。

国内のハラール認証事例

事例③

柴沼醤油醸造株式会社



会社概要	創業年	1688年（元禄元年）
	従業員	43名
ハラール認証取得について	認証取得の代表的な商品概要	紫峰しょうゆ（業務用）
	認証取得年	2024年
	対象国・マーケット	- ムスリム国では、主にインドネシア、マレーシア、オランダに輸出（B2B）。 - 現地の日本食材のインポーターを通してレストラン、居酒屋、ラーメンチェーン、ハラール向けの飲食店などに卸している。
	認証取得のきっかけ	元々世界各国へ輸出を展開しており、ムスリム圏であるドバイ、サウジアラビア、マレーシアにおいても、主に日系・中華系の富裕層を中心に販売していた。しかし、各国で規制が強化され、特にインドネシアやマレーシアでは、現地輸入業者からもハラール認証取得の要望が強くなったため、認証取得を進めた。農水省や自治体の補助金も活用し、自社の負担を抑え。
	認証取得の上で大変だった点	工場では既に FSSC や ISO 等を取得済みだったものの、ハラール認証は要求される観点がこれらの基準とは大きく異なっていたため、対応には想定以上の労力を要した。特に、必要書類の準備には多くの時間を要した。また、配管などの細かい項目も対象になっており、購入先の業者にも確認を取り苦労した進めた。工場長と品管がチームになり、複数名で対応していた。
	認証取得後の輸出状況や変化	- アプローチの視点が大幅に広がり、新規マーケットへの参入にも積極的に挑戦できるようになった。 - タイ、ベトナム、インドネシア、ミャンマーにおいては、水産・畜肉などの加工工場はそこから再輸出されることが多く、このような原料ビジネスへの参入が実現できたことは、大きな成果である。
	今後注力したい国・地域	- インドネシアは非常に興味深い市場である。人口が急速に増加しており、日本食レストランはジャカルタに限らず郊外にも拡大している。また、GDPも着実に成長している。 - 中東は市場として成長している。また、EU各国も成長傾向にあり、ロンドンやパリに限らず、他の国々も拡大している。さらに、南米市場も最近の高い成長率を示している。
	市場調査・マーケティング	- 展示会出展時にハラール認証取得済みの点をアピールすることもある。ドバイの Gulfood という展示会には、10年以上参加してる。 - 新規展示会も毎月1程度出店しており、基本的に自分たちで現地に出向き、現地のバイヤーやジェトロも含めて、現地調査を実施することで、リアルな情報の収集が可能となる。 - 市場調査からベルソナ設定までを着実に取り組むことで、認証取得後の引き合いも期待できる。
	国や認証団体に期待する支援等	- アジアの国での（マレーシアやインドネシアなどハラール国）食に関する大規模な展示会が少ない。 - 相互認証の対象国を拡大し、より多くの国での対応を可能にしてほしい。 - 認証基準の変更にに関して、迅速な情報共有を望む。不明確なことが多い。
	これから認証取得予定の事業者に向けたメッセージ	- 認証の取得は重要であり、従来リーチできなかった国や顧客へのリーチが可能となる。ただし、取得自体が目的ではなく、具体的な道筋が見えてから実施すべきで、コストとリターンを十分に検討し、採算が合う場合には大きなメリットとなる。 - 営業活動において強力な武器となり、ビジネス拡大の重要な鍵となる。

ハラル認証未取得企業のヒアリング

ハラル認証未取得企業の課題と期待される支援策

ハラル認証未取得企業における主な懸念事項としては、国内認証団体の選定に関する迷いや、ハラル対応に伴う工場設備・製造工程の見直し、認証取得に要する費用負担が挙げられる。また、これらの費用について社内の理解や承認を得られるかどうかも課題となっている。

	A社	B社	C社
業界	水産系調味料エキスの製造・販売	醤油・味噌の製造・販売	加工食品の製造・販売
海外への輸出経験	輸出経験あり。タイの事業者等。	輸出経験あり。マレーシアの小売業者やOEM等。	輸出経験あり。欧州の日本食材を扱うスーパー等。
ハラル認証を検討したきっかけ	タイの事業者より、ハラル認証の取得依頼を受けたため。	- マレーシアの展示会の際、ハラル認証有無の問合せがあったため。 - 将来性を見据えビジネスチャンスの拡大が考えられたため。	- 新規事業創設時に、海外展開も視野に入れた計画を立てており、ハラル市場もその1つであるため。 - 取り扱い商品は添加物の使用が少ないことから、認証を取得しやすいと考え、品質保証の向上や、ビジネスチャンスの拡大を期待したため。
認証取得プロセスにおける現在地	国内認証団体を選定中。同社他事業部において実績のある団体を活用するか、新規団体に依頼するかを検討している。現在、各団体について情報収集中である。	- 製造ラインの設備見直しの有無など、費用とリターン部分の精査を検討中である。 - 輸出先国について、タイやシンガポールも視野にいれてこれから社内で検討予定。	- ハラル認証取得の概要・フロー等を把握した段階である。 - 認証団体や対象国の絞り込みはこれから検討する。
認証取得のハードル	- 各認証団体の明確な審査基準が公開されていないため、団体選択が重いステップになっており、メーカーとして取得計画の設計が難しい。 （書類準備、監査対応、更新対応等）製造担当者への業務負担の見通しが立てにくい点が懸念事項となっている。	- 工場の製造ライン整備の必要有無 - 認証にかかる費用感が簡単に分からない点。	- 商品に使用している添加物のハラル性が認められるかどうか。 - 添加物のハラル性が認められない場合、代替品での認証取得が進められるか。 - 現状の製造ラインでの対応可否や、ハラル対応した洗浄方法について対応可否の確認。 （認証取得・更新に係る費用、ハラル対応のための工場対応等に係る）費用面。
ハラル認証に関する情報取得経路	- 同社他事業部 - 海外取引先	（各認証団体や農林水産省のHP等）WEB上 - ハラルに関するセミナーへの参加	（各認証団体や農林水産省のHP等）WEB上 - ハラルに関するセミナーへの参加
国や自治体、認証団体に期待する支援等	- ISOやFSSC等の国際規格は世界標準として基準が明確であり、ハラル認証についても同様に基準の可視化が望まれる。 - 認証取得後も、販売先や販売網を広げるための継続的なバックアップを希望する。	—	認証団体に関する情報収集が難しいため、比較検討できる一覧化された情報が望まれる。

現地機関への直接申請と国内機関認証を通じた認証プロセスの比較

認証プロセスの比較（インドネシア）



現地機関への直接申請

1. ハラル認証申請		2. LPHによる検査		3. ハラル認証発行	
- SiHalal内でBPJPHにハラル認証を申請する。 - BPJPHが書類審査を行う。 - 申請書類の審査の後BPJPHがハラル検査機関（LPH）を指名する。		- 指定されたハラル検査機関（LPH）が申請者の施設を直接またはオンラインで訪問し、BPJPHが定める基準に基づいて、現地検査及び食品・施設の検査を実施する。 - 検査後、MUIがハラル・フォトリファレンス会議を行い、ハラル判定を行い、結果がBPJPHに報告される。		- BPJPHがハラル判定を受領した後にハラル認証が発行される。 - 認証書の有効期間は無期限であるが、原材料や生産工程に変更があった場合、事業者は認証書を更新する必要がある。	
必要期間	180日～（場合により異なるため明確な日数は不明）		有効期限	無期限（4年ごとのSJPH監査による再確認が必要）	
費用	認証申請：1,250万 IDR（約113,000円） 検査費用：現地・オンラインにより異なる		更新	原材料や生産工程に変更があった場合に更新	

メリット
- BPJPHから直接インドネシアで使えるハラル認証およびハラルマークを獲得できる。 - 輸出の際に事前にSiHalalを通じて外国ハラル認証の登録を必要がない。 - BPJPHのハラル認証は、原材料や製造方法が変わらない限り更新の必要がない。
デメリット
- インドネシアから監査員を日本に呼ぶことになるため、彼らの渡航費等の負担がかかる。 - 日本のハラル認証機関で申請するのに比べ時間が多くかかる。 - 英語またはインドネシア語で煩雑な認証プロセスを行う必要がある。

在日機関を介した申請

1. ハラル認証申請		2. 書類及び実地審査		3. ハラル認証発行		4. BPJPHへの申請	
BPJPHにより相互認証を受けている日本のハラル認証機関選定する（インドネシアのみ認証機関ごとに相互認証を結んでいる製品が異なるため要確認）。 日本のハラル認証機関に問い合わせ及び申請手続きを行う。		- ISO9000s、GMP、HACCP、ISO22000のいずれかの認定を取得していることがハラル認証申請の前提条件となる。 - 提出書類の監査を経て、認証機関が現地監査を実施する。 - 書類監査及び実地審査時に指摘事項が発行される場合があり、その際は回答を必要とする。		監査後、判定委員会の承認を経てハラル認証が発行される。		- インドネシアに拠点を置く輸入業者または公式代理人を通じてSiHalal内で登録を行う。 - 以下書類の提出：外国ハラル認証登録申請書、委任状（申請者に登録を委任するもの）、輸入者または輸出者のインドネシア国内代表者の事業許可番号（NIB）、ハラル認証書の写し、外国ハラル認証機関とBPJPH間の相互承認協定（MRA）の写し、HSコード付き輸入予定製品リスト、提出書類の正確性を保証する誓約書 - 不備がなければBPJPHが発行番号を発行する。	
必要機関	*約90日～240日（場合により異なるため明確な日数は不明）				有効期限	*通常1年間	
費用	*認証申請：66万円～*外国ハラル認証登録費：80万IDR（約7,000円）				更新	*45万円～	

メリット
- 直接申請に比べ、全てのプロセスが日本で完結するため費用・時間ともに直接申請よりもかからない。 - 煩雑な申請プロセスを日本語で行う事ができる。 - BPJPHと相互認証しているハラル認証機関が豊富にあるため、選択の幅が広い。
デメリット
- 輸出の際に事前にSiHalalを通じて日本で取得したハラル認証を登録する必要がある。 - 日本のハラル認証機関の選択によっては、手続きが体系化されておらず煩雑になる恐れがある。 - BPJPHのハラル認証ではないため、インドネシア国内での認知度や信頼の獲得に時間を要する可能性がある。

Source: BPJPH (2023), The Ministry of Religious Affairs (n.d.) [No. 944/2024], ASEAN Briefing (2025), USDA (2024), Halal Product Assurance Organizing Agency (2023), Exchange Rates.ORG (2025) (1 IDR = 0.009039円として計算), *某ハラル認証機関の申請概要を参照。

と蓄場、食品加工施設・工場のハラル認証

海外輸出向けと畜場、食品加工施設・工場事例

対応国	施設名	所在地	屠畜場または食肉処理場	品目	備考
マレーシア、インドネシア、シンガポール、タイ、UAE、サウジアラビア、カタール、バーレーン	株式会社にし阿波ビーフ	徳島県三好郡東みよし町足代890番地3	と畜場 食肉処理場	牛肉	・一般社団法人ムスリム・プロフェッショナル・ジャパン協会(MPJA) ・NPO法人日本ハラール協会 (JHA) ・徳島県版HACCP
マレーシア、インドネシア、UAE、サウジアラビア、カタール、バーレーン	ゼンカイミート株式会社 全国開拓農業協同組合連合会 人吉食肉センター	熊本県球磨郡錦町大字木上西2180-1	と畜場 食肉処理場	牛肉	・一般社団法人ムスリム・プロフェッショナル・ジャパン協会(MPJA) ・インドネシアの認証機関認証取得 ・マレーシア政府から認証取得 ・ISO9001-HACCP (JQA) ・ISO22000 (JQA) (ムスリム従業員在住)
UAE、カタール、バーレーン、タイ	協業組合本庄食肉センター 有限会社寄居食肉	埼玉県本庄市杉山115番地	と畜場 食肉処理場	牛肉	・宗教法人日本イスラーム文化センター (JIT) ・UAE政府からハラール施設認証取得 (日本イスラーム文化センターの教徒立会いで、律法に基づき、と畜される)
マレーシア、UAE、サウジアラビア、カタール、バーレーン	三田食肉センター	兵庫県神戸市北区長尾町宅原11	と畜場 食肉処理場	牛肉	・宗教法人日本イスラーム文化センター (JIT) ・マレーシアのハラール認証機関「JAKIM」 (スタッフ全員ムスリム)
シンガポール、タイ、UAE、サウジアラビア、カタール	株式会社熊本中央食肉センター	熊本県宇城市豊野町巢林548	と畜場 食肉処理場	牛肉	・NPO法人日本アジアハラール協会 (NAHA) ・FSSC22000
マレーシア、シンガポール、タイ、UAE、サウジアラビア、カタール、クウェート	株式会社杉本本店	熊本県宇城市豊野町巢林538	と畜場 食肉処理場	牛肉	・NPO法人日本アジアハラール協会 (NAHA) ・宗教法人日本イスラーム文化センター (JIT) ・FSSC22000

ハラム成分残留分析

ハラム成分残留分析機関

- ハラム成分残留分析機関は、ハラールで禁止されている成分が含まれていないかを科学的に分析する機関である。
- ただし、分析結果はハラール性を担保するものではなく、科学的根拠の1つとして位置づけられる。**
→理由：ハラール性の判断には、製造工程や畜産物の飼育・屠畜環境等、成分分析のみでは確認できない要素が含まれるためである。

項目	詳細
成分分析機関の役割・ 依頼の流れ	分析機関の役割： - 分析という行為はハラールの認証制度における「検証」の位置づけにある。原材料の評価から、製造工程の評価に至るまで、汚染が無いように厳密に管理された工程管理の中で、最後の確認手段として機能している。 - ただ、検査でカバーできる範囲は限られているのため、念のための検証としてが大きな役割。検査の実施をもってハラール性が担保されるわけではなく、科学的根拠の一つを提示するものと位置づけられる。品質管理の一環としても捉えることができる。 国内、海外ハラール認証機関との関係性： - 各分析機関が、それぞれ複数のハラール認証団体と接点をもっている。 - 現状、海外の認証機関・団体から指定されている日本の分析機関は確認されていない。 分析依頼の流れ： - 依頼の流れは、国内認証団体によって異なる。 主に、①国内認証団体を経由して依頼を受けるケースと、②認証団体から紹介を受けた後、事業者より個別に分析機関へ依頼が入るケースの2パターンが存在する。②のケースは、分析機関側ではどの認証団体経由の依頼かが判断できないことが多い。 - また、個別の事業者からの問い合わせも一定数見受けられる。
主な検査内容	豚由来遺伝子含有検査（PCR検査）、アルコール残量分析、遺伝子組み換え食品 など
工場や加工施設の分析	分析機関によっては、工程管理の一環として、製造ラインの衛生検査を目的とした洗浄水など、工場環境に関する資料の確認に対応しているケースもある。
補足情報	分析機関はハラール認証の発行機関ではないため、取得に関する問い合わせ等は認証団体に直接問い合わせることが望まれる。 - 現地認証機関から日本国内の分析機関が指定されるケースは、現時点では確認されていない。海外ではハラール性分析に特化した分析機関が存在するものの、日本国内での同様の機関は確認されていない。専門機関設立にあたっての設置費用が課題となっている。

ハラム成分残留分析機関

1. 一般財団法人日本食品分析センター

住所 東京都渋谷区元代々木町52番1号

連絡先 電話：03-3469-7131

代表者 理事長 西村 勉

備考 大手分析機関。食品から、医薬品や化粧品まで幅広い分野の分析に対応。
国内の分析機関では初となるISO17025を取得。
インドネシアベンチの認証機関から求められていた分析機関に対する要件も満たしている。

URL <https://www.jfrl.or.jp/>

2. ALSOKエムビック研究所株式会社

住所 東京都品川区東品川2丁目2-24 天王洲セントラルタワー18階

連絡先 電話：03-5769-7247

代表者 代表取締役社長 山川 和人

備考 シンガポールのワリーズ・ハラール社と提携。
ハラール検査立ち上げ時に、ワリーズ・ハラール、インドネシアのLP POM-MUI 元局長、MUI 聖職者会議担当者らより指導を受けた。
検査員はJAKIM（マレーシア）のハラール講習を修了している。

URL <https://www.life-silver.com/mbic/>

ハラム成分残留分析機関

3. 株式会社フードテクニカルラボ

住所 東京都杉並区松庵3-19-6 FTL館

連絡先 電話 : 03-3334-2107 Mail : info@f-t-l.co.jp

代表者 代表取締役 伊藤 健

備考 食品検査に特化しており、ハラール認証に精通している。ハラール認証のコンサルティング支援も行う。

URL <https://food-labo.jp/>

4. 株式会社アレルギー食品検査センター [通称 FARL ; ファール]

連絡先 電話 : 027-289-3800 e-mail : farl@allergyfood-anshin.com

代表者 代表取締役 浦嶋敏充

備考 アレルギー食品の分析を主とする。会社独自のハラール食品向け検査である。
ハラール性に関連する成分分析としてではなく、輸出する際の科学的根拠の証明として、PCR検査などに対応。あくまで一般的な食品検査の位置づけ。

URL <https://allergyfood-anshin.com/>

住所 群馬県前橋市今井町514-7

Ⅱ コーシャ調査

1. コーシャに関する基礎情報

コーシャに関する基礎情報 1/3

コーシャとは、トーラー（モーセ五書）に記された特定の宗教的戒律に基づき、「適正である」とされる食品を指す。これらの規定は、ユダヤ教徒が宗教的な清浄性を保つことを目的としており、カシュルートと呼ばれる法により、食用が許可される動物の種別、儀式的な屠殺方法、などが定められている。

コーシャの定義

- コーシャ（ヘブライ語：כָּשֵׁר [kasher]）とは、「適正な」「ふさわしい」といった意味を持ち、ユダヤ教の戒律に適合した食品を指す用語である。
- これらの食事規定は、トーラー（モーセ五書）のうち、主として『レビ記』11章および『申命記』14章に基づく。
- コーシャの規定は、衛生や健康を目的としたものではなく、宗教的戒律として、日常生活の中での聖性およびユダヤ教徒としての独自性を強調する役割を果たしている。食品の製造・調理工程がこれらの規定に適合している場合、宗教指導者（ラビ）がコーシャ認証を付与する権限を有している。

カシュルートの主要な規則

区分	説明
許可される動物種	- コーシャと認められる動物は、反芻し、かつ偶蹄（ひづめが割れている）を有することが条件（例：牛、羊）。 - 魚類は鱗とヒレの両方を持つものに限られる。 豚、甲殻類、昆虫は禁忌。
屠殺方法（シュヒター）	- 動物は、資格を持つショヘット（屠殺者）により、鋭利な刃物を用いて苦痛を最小限に抑えて屠殺される必要がある。 - 血液は完全に除去されなければならない。
肉と乳製品の分離	肉類と乳製品は同時に調理・摂取することが禁じられており、調理器具や保管場所も分離する必要がある。
血液の除去	血液の摂取は禁止されており、塩漬けまたは直火焼きによって血を抜く処理が求められる。
ラビの認証	加工食品はラビによる監督の下で製造され、コーシャ認証マーク（例：OU、OK、Star-K）が付されていることが求められる。

トーラー（モーセ五書）＝ユダヤ教の聖典の中心をなす5つの書で、神がモーセを通じてイスラエルの民に授けたとされる教え（律法）をまとめたもの。創世記・出エジプト記・レビ記・民数記・申命記から成り、ユダヤ教の宗教的・倫理的な基本原則や生活規範（カシュルートなど）を定めている。

カシュルート＝ユダヤ教の食事規定

Source: Pew Research Center (2021) 「Jewish Americans in 2020」, OU Kosher (n.d.) 「The Kosher Primer」

コーシャに関する基礎情報 2/3

ユダヤ教の食事規定は、宗派ごとの信仰姿勢の違いにより、その遵守の程度に大きな差が見られる。超正統派は厳格に遵守する一方で、改革派ユダヤ教徒は選択的または象徴的に解釈し、世俗的ユダヤ教徒は遵守しない傾向にある。こうした実践の幅は、ユダヤ教の法や伝統への関与度の差異を各宗派ごとに映し出している。

ユダヤ教の宗派とカシュルートの遵守状況

- ユダヤ教は、ヘブライ聖書に基づく生活規範を重視する宗教である。
- ユダヤ教徒における宗教的食事規定（カシュルート）の遵守状況には幅があり、超正統派、正統派、保守派、改革派、世俗派といった宗派ごとに、ユダヤ教の法に対する厳格性および関与度の違いが反映されている。

	グループ	コーシャ遵守の厳格度	宗教的傾向	特徴
最も厳格	超正統派 (ハレディ)	- コーシャ規定を最も厳格に遵守（例：グラット・コーシャ〔肺に癒着がないことが確認された肉〕のみを摂取する、旅行時も未認証の食品を避ける等）。 - コーシャ認証についても、認証の種類や発行元（どの認証機関か）まで重視し、受け入れる認証を厳選する。	非常に保守的で、ユダヤ教律法（ハラハー）を厳密に遵守。	黒の服装を着用し、異性との身体的接触を避ける傾向がある。海外でも自身でコーシャ食品を持参することが多い。
厳格な順守	正統派 (オーソドックス)	- 超正統派に次ぐ基準でコーシャ規定を遵守（例：肉と乳製品の分離、コーシャ認証製品の使用等）。 - コーシャ認証であることを重視し、超正統派ほど認証の種類・発行元に対して選別的ではない（認証であれば比較的幅広く受け入れる）。	保守的でユダヤ教律法に基づく信仰を重視。	個人・共同体における宗教的実践に熱心。安息日や宗教的祝日の遵守にも厳格。
	保守派 (コンサバティブ)	一部柔軟な姿勢でコーシャを実践（例：家庭内の簡略化、地域慣習に基づく判断など）。	伝統を重んじつつも中道・リベラル寄りの傾向。	実践の多様性が大きく、主に北米地域に多く見られる。
	改革派 (リフォーム)	コーシャの遵守は任意または象徴的なものと捉え、一部のみ選択的に実践することもある。	リベラルかつ現代的な思想を重視。	宗教法よりも倫理観や価値観に重点を置く傾向がある。
最も緩やか	世俗派 (セキユラー)	一般的にコーシャ規定を遵守せず、豚肉や甲殻類なども摂取する。	宗教的ではなく、文化的・民族的アイデンティティとしてのユダヤ性を有する。	食事規定や安息日への関心は薄く、宗教よりも文化としてユダヤ性を捉える傾向がある。

Source: ReformJudaism.org (n.d.) 「What Is Reform Judaism?」, Pew Research Center (2021) 「Jewish Americans in 2020」, My Jewish Learning (n.d.) 「The Jewish Denominations」, OU Kosher (n.d.) 「The Kosher Primer」, OU Kosher (n.d.) 「What Is Kosher?」, Chabad.org (n.d.) 「What Is Kosher?」, My Jewish Learning (n.d.) 「Orthodox Judaism」, The Rabbinical Assembly (n.d.) 「About Conservative/Masorti Judaism」, The United Synagogue (n.d.) 「Our Story」, My Jewish Learning (n.d.) 「Jewish Clothing」, Interview to Local Researchers by Global Angle

コーシャに関する基礎情報 3/3

本表は、主要国におけるコーシャ認証機関の主な特徴、ユダヤ人口、および市場動向の概要を示したものである。米国および欧州は、世界最大規模のコーシャ市場と見なされている。

国名	全ユダヤ人口における割合 (2023年、%)	国内ユダヤ人口比率 (2023年、%)	ユダヤ人口 (2023年、千人)	総人口 (2023年、千人)	市場特性
イスラエル	45.86	73.1	7,200	9,849	- 世界で最も高いユダヤ人口比率を有する。 - 正統派ユダヤ教は首席ラビ局の下で唯一公式に認められた宗教権威であり、婚姻、離婚、改宗等の個人身分事項を管轄。 - コーシャ食品は日常生活に深く浸透。 - 宗教的ユダヤ人・世俗的ユダヤ人の双方から支持。 - 市場には非コーシャ製品も併存。
米国	40.13	1.87	6,300	336,806	- 米国ユダヤ人の43%が世俗派、32%が改革派に属し、約3分の2がアシュケナージ系（中・東欧にルーツを持つユダヤ人）。 - コーシャ認証の発祥地である。 - 食品安全の信頼性からユダヤ人以外にも広く受容されている。 - 認証機関・消費者認知の基盤が強固。
フランス	2.8	0.64	440	68,297	- イスラエル、米国に次ぐ世界第3位のユダヤ人口を有する。 - フランスのユダヤ人の約60%はセファルディ系であり、正統派が主要派閥を形成。 - 北アフリカ・地中海地域出身者が多く、食文化に影響を与えている。 - 健康志向層を中心に、非ユダヤ人による採用も増加している。
英国	1.99	0.46	312	68,492	- 英国のユダヤ人は主にアシュケナージ系で構成され、ヨーロッパ最大の正統派ユダヤ人コミュニティを有する。 - 主要な米国認証機関（KLBD、OU）が受け入れられている。 - 市場は宗教遵守および健康志向のトレンドにより牽引されている。 - コーシャ製品は明確に表示されており（例：豚肉・乳製品の除外）、スーパーマーケットにおけるコーシャ専用棚が増加傾向にある。
ドイツ	0.8	0.15	125	83,902	- ドイツのユダヤ人の多くはアシュケナージ系で、世俗派および保守派が多数を占める。 - コーシャ市場は依然として新興段階にある。 - 主要米国認証機関（OU、OK、Star-K）が積極的に活動。 - ユダヤ人および一般消費者層双方で徐々に市場浸透が進行中。

食品分類-原材料ごとのコーシャ認証可否

*過越祭＝越超火災ユダヤ教の宗教的記念日

**ビシュル・ベイト・ヨセフ＝加熱調理（Bishul Yisrael）が必要な場合、ユダヤ人が火を点けるだけでなく、食材を投入する等の工程に直接関与することを求める基準。

哺乳類は反芻し蹄が分かれたもの、魚はヒレと剥がせる鱗をもつもの、非動物製品は原料・製造基準を満たすものが認められている。宗派により、肉や乳製品の基準、過越祭*での豆類可否、調理規定などに差異がある。

大分類	中分類	可否基準	可否基準根拠	代表例		宗派別相違点 (アシュケナージ/セファルディ)
				OK	NG	
陸生動物 由来食品	哺乳類肉類	・ 反芻し蹄が完全に割れている動物のみ可。屠殺はユダヤ法に則り、血抜き必須	レビ記11:3、申命記14:6、ユダヤ法典Yoreh De'ah第1条・第64条	牛、羊、ヤギ	豚、ラクダ、ウサギ	肉の格付けで差異あり：アシュケナージ（中・東欧にルーツを持つユダヤ人）はGlatt基準を許容（肺検査基準はやや緩い場合あり）、セファルディ（スペイン・ポルトガルにルーツを持つユダヤ人）はベイト・ヨセフ基準（最も厳格な肺検査）を必須とする傾向
	鳥類	・ トーラーで禁止されていない鳥種で、伝統的に食用とされる種のみ可。屠殺は同上。	レビ記11:13-19、申命記14:11-18、ユダヤ法典Yoreh De'ah第82条	鶏、七面鳥、アヒル	鷹、鷹、カラス	大きな差異なし（ただし、特定地域の伝承で禁止される鳥種に差が出る場合あり）
	卵	・ 可とされる鳥由来で、血が混じっていない卵のみ可。	ユダヤ法典Yoreh De'ah第86条	鶏卵、七面鳥卵	ダチョウ卵、血斑入り卵	大きな差異なし
	乳・乳製品	・ 肉と乳の混合禁止。チーズは製造時に監督者関与が必要。	出エジプト記23:19、ユダヤ法典Yoreh De'ah第87条・第115条	コーシャ認証チーズ、バター、ヨーグルト	無監督チーズ、肉乳混合料理	アシュケナージ系現代正統派はCholov Stam（政府監督牛乳）を許容することがあるが、セファルディ系はハラブ・イスラエル（ユダヤ人監督必須）をより重視
	昆虫類	・ 原則不可。例外はトーラーで許可された一部イナゴ種。	レビ記11:20-23	特定種イナゴ	ハチ、アリ、ミールワーム	大きな差異なし
水生生物 由来食品	魚	・ ヒレと簡単に剥がせる鱗を持つ魚のみ可。魚卵も同条件。	レビ記11:9-12、タルムードNiddah 51b	サケ、コイ、タラ	ナマズ、ウナギ、サメ	大きな差異なし
	非魚介水生生物	・ 全て不可。	レビ記11:10-12	なし	エビ、カニ、イカ、貝類、クジラ	大きな差異なし
非動物 由来食品・ 原料	植物性食品	・ 虫混入不可。ブドウ製品は非ユダヤ人製造の場合不可（加熱済み一部可） ・ 特定調理法で不可となる場合あり。	レビ記11:41-44、ユダヤ法典Yoreh De'ah第123条・第113条	野菜、果物、穀物	虫混入野菜、非コーシャ製造ワイン	ペサハ時のキトニョット（米、豆類、コーン等）：アシュケナージは禁止、セファルディは許容
	鉱物・化学由来	・ 原則可だが、製造工程で非コーシャ原料や設備使用は不可。	主要コーシャ認証機関（OU、Star-K等）基準	塩、砂糖	非コーシャ設備製造の添加物	大きな差異なし
	加工・複合原料	・ 原料・工程が基準を満たすこと。 ・ 動物由来は可とされる動物＋屠殺方法に限る。	ユダヤ法典各条、主要認証機関（OU等）基準	魚由来ゼラチン、植物性酵素	豚由来ゼラチン、非コーシャ動物由来香料	調理品においてビシュル・ベイト・ヨセフ基準**を適用するか否かで差異（セファルディは厳格適用、アシュケナージは緩い場合あり）

Source:Sefaria (n.d.)「Leviticus 11（特に3-7、10-12、20-23）」,Sefaria (n.d.)「Deuteronomy 14:6」[Deuteronomy 14:11-18],Sefaria (n.d.)「Exodus 23:19」,Sefaria (n.d.)「Shulchan Arukh, Yoreh De'ah 67」[Shulchan Arukh, Yoreh De'ah 82][Shulchan Arukh, Yoreh De'ah 87][Shulchan Arukh, Yoreh De'ah 115:2],STAR-K (n.d.)「Making the Cut: Assuring That Glatt Really Means Kosher」,cRc - Chicago Rabbinical Council (n.d.)「Glatt and Beis Yossef」,OU Kosher (n.d.)「Rav Moshe ZTL's Heter of Cholov Stam Revisited」,Kol Torah (n.d.)「Chalav Yisrael Part II - The Strict View」,MK - Montreal Kosher (n.d.)「Bishul Beit Yossef - Sephardic Standards」

食品分類-禁止されている食品

ユダヤ教の禁止食品は、トーラー（モーセ五書）の規定を基にしているが、一部抽象的であるため、ラビの法解釈や地域の伝承、現代ガイドラインによって整備・具体化がなされている。

大分類	中分類	原典（英語版原文：JPS Tanakh 1985）		ラビ解釈（概要）	代表的禁止例 （ラビ解釈／現代ガイドライン）
		本文	翻訳		
陸生動物 由来食品	哺乳類肉類	Leviticus 11:3-4 — “Any animal that has true hoofs, with clefts through the hoofs, and that chews the cud—such you may eat. The following, however, of those that either chew the cud or have true hoofs, you shall not eat: the camel…” Deuteronomy 14:6 — “You may eat any animal that has true hoofs, with clefts through the hoofs, and that chews the cud.”	蹄が完全に割れ、かつ反芻する動物は食べてもよい。ただし、これらの条件のいずれかを欠くもの（例：ラクダ）は食べてはならない。	双条件（反芻＋完全分割蹄）を満たさない動物は不可。血抜き・屠殺法（シュヒター）必須。	ラビ解釈：豚、ラクダ、ウサギ
	鳥類	Leviticus 11:13-19 — “The following you shall abominate among the birds—they shall not be eaten, they are an abomination: the eagle, the vulture, the black vulture, the kite, falcons of every variety; all varieties of raven…”	次の鳥は忌むべきものであり、食べてはならない：鷲、秃鷲、カラス類、鴟、こうもり等。	トーラーに直接列挙された禁止鳥＋地域伝承による禁止種。安全リスト（鶏・七面鳥等）以外は不可。	ラビ解釈：鷲、カラス、こうもり
	卵	Leviticus 17:14 — “For the life of all flesh is its blood. Its blood is its life. Therefore I say to the Israelite people: You shall not partake of the blood of any flesh.”	すべての肉の命はその血にある。そのため、いかなる肉の血も食べてはならない。	許可鳥種の卵のみ可。血斑入り卵は不可。	ラビ解釈：ダチョウ卵、血斑入り卵
	乳・乳製品	Exodus 23:19 — “You shall not boil a kid in its mother’s milk.”	子山羊をその母の乳で煮てはならない。	肉と乳の混合禁止（バスル・ベハラヴ）。調理・食事・食器も分離。	ラビ解釈：チーズバーガー、ミートソース入りラザニア
	昆虫類	Leviticus 11:20-22 — “All winged swarming things that walk on fours shall be an abomination for you. But these you may eat… all kinds of locusts, all kinds of bald locusts…”	四足で歩く有翼の群がるものは忌むべきもの。ただし特定のイナゴ類は食べてもよい。	一部のバッタ科のみ可（特定セファルディ共同体で伝承あり）。	ラビ解釈：ハチ、アリ、ミールワーム
水生生物 由来食品	魚類 （ヒレ＋鱗あり）	Leviticus 11:9-10 — “These you may eat of all that live in water: anything in water, whether in the seas or in the streams, that has fins and scales—these you may eat. But anything… that has no fins and scales… is an abomination for you.”	ヒレと鱗のあるものは食べてもよいが、それらのないものは忌むべきものとする。	鱗は容易に剥がせる必要あり。甲殻類や鰻等は不可。	ラビ解釈：ナマズ、ウナギ、サメ
	魚類以外 （水生無脊椎動物等）	（上記に包含）	-	ヒレ・鱗条件を満たさない全水生生物は不可。	ラビ解釈：エビ、カニ、イカ、貝類

Source: JPS Tanakh 1985 (n.d.) 「Leviticus 11:3-7」「Leviticus 11:9-10」「Leviticus 11:13-19」「Leviticus 11:20-22」「Leviticus 17:13-14」, JPS Tanakh 1985 (n.d.) 「Deuteronomy 12:21」「Deuteronomy 14:6」, JPS Tanakh 1985 (n.d.) 「Exodus 23:19」, Shulchan Aruch, Yoreh De'ah (n.d.) 「66」「82」「83」「86」「87:1」, OU Kosher (n.d.) 「Kosher Locusts」

食品分類-製造工程上の違反

*Chalav Yisrael = ユダヤ人の監督下で搾乳された乳（ミルク）及びこれを原料とする乳製品

コーシャ性は、肉と乳製品の加熱時の混合や、非コーシャ製品に使った器具を洗浄せず再利用すること、不適切な洗浄などによって失われる。牛乳やワインなどは、ユダヤ人の監督下で製造されなければ認証されない場合もある。

コーシャ違反のリスクがある場面	カテゴリ	違反内容	具体例
製造過程	原料投入	非コーシャ原材料の混入	豚由来ゼラチン、甲殻類エキス、非コーシャ動物油脂
	加熱・調理	肉と乳製品が同一の加熱工程で混ざる	肉とチーズを同じ鍋で調理、または乳製品が付着した鍋で肉を煮る
	調理器具・設備	コーシャでない製品に使用した器具を再利用	非コーシャ製品を扱ったラインを洗浄・高温処理せず再利用
	洗浄・衛生	非コーシャ成分を含む洗剤で器具が再汚染	コーシャ認証のない洗剤を使用し、成分が器具に残留して食品に影響する
	火の管理	調理に使う火をユダヤ人が起こしていない	ガスコンロやオーブンの着火を非ユダヤ人が行う（バシユル・イスラエル規定に抵触）
	熱的影響・交差汚染	高温条件で非コーシャ成分が他の食品に影響	オープン内の蒸気や飛沫で非コーシャ成分が他の食品に付着
	加工助剤・副資材	非コーシャの香料・油・ワックスを使用	離型油やパン用油脂が動物由来でコーシャでない
	間接接触	蒸気・油・飛沫によって禁止食材が混ざる	同じオープンで肉製品と乳製品を包装せず同時調理
	異物混入	昆虫や虫卵などの混入	葉物野菜に小さな虫が付着、穀物に虫害
その他	原料監督（牛乳）	ユダヤ人の監督なしに製造された乳製品	牛乳の搾乳から輸送にユダヤ人の立会いがないChalav Yisrael*ではない
	原料監督（ワイン）	ユダヤ人の関与なしに製造されたワイン	醸造・瓶詰めを非ユダヤ人が行ったワイン（Mevushal処理なし）
	民族的慣習（過越祭）	豆類などの取り扱いに関する民族差	米・豆・トウモロコシなど：アシュケナージは不可、セファルディ（スペイン・ポルトガルにルーツを持つユダヤ人）は可

- 肉類と乳製品は、唯一明確に組み合わせとして禁止されている。
- 魚と乳製品の混合は、アシュケナジ系では一般的に可だが、セファルディ系の一部では避けることもある。

- 許容範囲はラビや認証団体による判断差あり。

Source: JPS Tanakh 1985 (n.d.) 「Leviticus 11」「Leviticus 11:9-12」「Deuteronomy 14」「Exodus 23:19」「Exodus 34:26」「Deuteronomy 14:21」, Shulchan Aruch, Yoreh De'ah (n.d.) 「84」「92:8」「113」「115」「121-123」, Shulchan Aruch, Orach Chaim (n.d.) 「453」, cRc Kosher (2012) 「Sappirum No.22 (Jan.2012)」, STAR-K (n.d.) 「Oven Kashrus 101」, STAR-K (2008) 「Kashrus Kurrents (Spring 2008)」, OU Kosher (n.d.) 「What is the OU position on gelatin from non-kosher animals?」, OU Kosher (n.d.) 「Certifying Oil as Kosher: It's Not Easy」, OU Kosher (n.d.) 「Is Your Oven Kosher? (Part I)」

認証失格となる条件-動物の禁止部位

動物の禁止部位に関しては、動物類全般において、血液は禁止されている。反芻動物はこれに加え、ヘレフ、坐骨神経も禁止されている。

動物の禁止部位

動物種別	禁止部位	範囲	根拠 (トーラー・ハラハー)	実務上の 慣習・運用
牛・羊・山羊 (反芻動物)	ヘレフ (Chelev) : 腎臓周囲・腰部・尾基部の硬い脂肪	腎臓周囲、腰部、尾基部に集中する硬質脂肪 (Shuman=過食可能な脂肪部分は対象外)	レビ記3:17、7:23	ニクール（除去作業）で切除。作業負担回避のため後躯全体を非コーシャ扱いとし、肋骨11本目・12本目を境界とする慣習あり。
	坐骨神経 (Gid Hanasheh)	腰関節から大腿部にかけて走る太い神経とその周辺の部位	創世記32:33	神経除去が難しいため、肋骨11本目や12本目を境界に後躯全体を除外する慣習あり。
	血液 (Dam)	動物全身の血管内血液・臓器内血液	レビ記7:26-27、17:10-14	塩漬け (Melichah) や焙焼で除去。
家禽類 (鶏・七面鳥・アヒル・ガチョウなど)	血液 (Dam)	全身の血液（特に翼・腿の筋肉、内臓）	レビ記7:26-27、17:10-14	屠殺後に塩漬けまたは焙焼。部位禁止はなし。
コーシャ対象魚 (ヒレと鱗を持つ魚)	不純物	寄生虫、加工時の非コーシャ魚・甲殻類片など	同上	加工工程での混入防止・洗浄を徹底。

- 魚の血は禁止ではないが、見た目や混入防止のため、実務上は処理をされている。

Source: JPS Tanakh 1985 (n.d.) 「Genesis 32:33」「Leviticus 3:9」「Leviticus 3:17」「Leviticus 7:23」「Leviticus 7:26-27」「Leviticus 11:9-12」「Leviticus 17:10-14」「Deuteronomy 14:9-10」「Deuteronomy 14:21」「Exodus 23:19」「Exodus 34:26」, Shulchan Aruch, Yoreh De'ah (n.d.) 「64」「65:5」「65:8」「66:9-10」「69:1」「73:1」「92:8」「98:1」「105」「121-122」, Talmud, Chullin (n.d.) 「67b」, cRc - Chicago Rabbinical Council (n.d.) 「Beef (hindquarters from the 12th rib)」, cRc - Chicago Rabbinical Council (n.d.) 「Kosher Fish for the Kosher Consumer」, STAR-K (n.d.) 「The Art of Nikkur」, STAR-K (n.d.) 「Fresh Fish Policy」, OU Kosher (n.d.) 「Is Fish Blood Kosher?」, OU Kosher (n.d.) 「Is this Worm Kosher? The Kashrus of Tola'ayim in Fish」, OU Kosher (n.d.) 「Nothing Fishy About OU Fish Standards」, OU Kosher (n.d.) 「Fish Production Q&A」

認証失格となる条件-屠畜方法

使用刃の不備や、切断時における5つの失当行為に該当した場合、コーシャ認証の対象外となる。また、屠畜前に気絶させる事前スタンは原則禁止とされているが、国によっては法律で義務付けられる場合がある。

屠畜方法（シュヒター）で非コーシャになる主なケース

禁止・不適合条件	詳細（範囲・条件）	根拠（原典原文＋日本語訳）	実務上の慣行・運用例
事前スタ （気絶処理）	シュヒター（屠畜方法）は、動物が無傷・健常である状態で、喉部の主要器官（反芻獣は気管・食道、鳥類は食道・気管）を無圧かつ連続的に切断することが要件。事前スタンは①死因がシュヒターでなくなる、②致死・重大損傷によりトレイファ（欠陥獣）扱いとなるおそれがあるため禁止。	申命記 12:21 : 「...וַיִּבְחַתְּ ...כְּאִשֶּׁר צִוִּיתִיךָ...」＝「...わたしが命じたとおりに屠れ」→口伝律法に基づく屠殺方法の遵守義務。利未記 22:8 : 「נִבְלָה וְטֶרֶף לֹא יֵאָכַל」＝「死獣や裂傷獣を食べてはならない」→事前スタんで致死・損傷があれば該当。ミシュナ・フリ 1:2 : 失当（עֵיקוּר - הַגְרָמָה - חֲלָדָה - דֶּרֶסָה - שְׁחִיָּה）の禁止。	- OUや、Shechita UKは事前スタンを不可を明記。 - EU規則1099/2009は原則、事前スタンを義務づけているが、宗教屠殺は例外として可能。 - 加盟国により可逆的前スタンを義務化する動きあり。（現時点でフランス・ドイツでは義務付けなし）
刃の不備 （欠け・点検不備）	刃は完全に平滑（欠け・傷なし）であることが必須。屠殺前後に点検を行い、欠けが後から判明した場合はネヴェーラ（食不可）扱い。	Shulchan Aruch, YD 18:1 : 「צריך」＝「...לבודוק הסכין קודם-」＝「屠殺前に刃を点検しなければならない...」。点検を怠れば、後で刃が良好でも無効。	- シャーハト（屠殺者）は爪検査で刃を確認し、記録を残す。 - 欠け発見時は枝肉廃棄または非コーシャ区分。刃の交換・研磨ログを監査時に提示。
不適切な切断動作 （強圧・中断・潜り切り等）	シュヒターでは、喉元の器官（食道・気管など）を滑らかに一息で切断する必要がある。 以下のような切断動作があると、ユダヤ法上の「失当（פסול）」＝無効とみなされ、屠殺された動物は非コーシャとなる。 主な5つの失当行為： ① שְׁחִיָּה（シャヒヤー）：切断中に一時停止する ② דֶּרֶסָה（ドレサー）：刃で押し切る（圧力をかける） ③ חֲלָדָה（ハルダー）：皮膚の下に刃を隠して切る ④ הַגְרָמָה（ハグラマー）：指定された部位より上や下を切る ⑤ עֵיקוּר（イクール）：器官を引きちぎってしまう	ミシュナ・フリ 1:2 : 「...השוחט אחד מן השומן, והשוחט בשהייה, שחיטתו בדרסה, בחלדה, בהגרמה ובעיקור - שחיטתו פסולה」 ＝「失当のいずれかがある場合、そのシュヒターは無効である」 Shulchan Aruch, YD 23 : 失当の各項目について、詳細な定義と条件を規定。	- シャーハト（屠殺者）には定期的な再訓練を義務づけ、各失当動作の具体例を映像や手順書で提示。 - 屠殺中の動作は映像で記録し、抜き取りチェックを行う。失当が確認された個体は非コーシャとして隔離・廃棄処理される。

Source: Chabad.org (n.d.) 「What's Wrong with Stunning?」, Maimonides, Mishneh Torah - Hilchot Shechitah (n.d.) 「1:9」 「3:5-6」, Simlah Chadashah (n.d.) 「ch. 24」, Shulchan Aruch, Yoreh De'ah (n.d.) 「18:1-2, 9」 「23:1-2」, Mishnah Chullin (n.d.) 「1:2」, JPS Tanakh 1985 (n.d.) 「Exodus 23:19」, Shechita UK (n.d.) 「FAQ - Pre-stunning not permitted」, Shechita UK (n.d.) 「A Guide to Shechita」, STAR-K (n.d.) 「Checklist for Approving a Shechitah Facility」

認証失格となる条件-器具の取り扱い

器具の取り扱いについては、肉と乳製品を同一器具で使用したり、使用後に適切な浄化方法を用いないことにより、認証が失格となりうる。

器具の取り扱いで非コーシャになる主なケース

禁止・不適合条件	詳細	原典の原文・訳・説明	原典	工場や現場での対応方法
使用直後の器具をそのまま再使用する（24時間以内）	前回の使用から24時間以内の器具（ハハー用語で「ベン・ヨム」＝味がまだ有効とみなされる状態）は、内部に残った味（タム）が再加熱で食品へ移り得るため、再使用に注意が必要。	原文：「כבולעו כר פולטו」／訳：「吸収したように排出する」。器具は前回の使用で吸収した味を、同様の条件（加熱など）で食品に放出し得る。＊24時間以内（ベン・ヨム）＊は味が残存する前提で扱う。	Shulchan Aruch, Yoreh De'ah 121:2, 121:6	使用後24時間空けるか、湯や火で処理（カシェリング）を行う。使用履歴を管理し、切り替え時にチェックする。
器具の使用方法に合っていない浄化方法を使う	使用時の熱の性質に合わせて浄化する必要あり。例：湿熱で使った器具→ハガアラー（沸騰水浸漬）、乾熱で使った器具→リブーン（焼き処理）。逆の方法では十分な除去にならない。	原文：「כבולעו כר פולטו」（吸収＝排出の原則）。さらに「本来リブーンを要する器具をハガアラーで済ませてはならない」旨が規定される。	Shulchan Aruch, Yoreh De'ah 121:4-6	湿熱で使った器具は熱湯浸漬（ハガアラー）、乾熱で使った器具は焼き処理（リブーン）を行う。CIP洗浄も条件を満たす必要あり。
肉と乳製品を同じ器具で調理	- 肉と乳を一緒に加熱・調理することは禁忌。 - その結果、器具自体も禁止状態となり得るため、肉用と乳用を分離管理するのが実務。	原文：「לא תבשל גדי בחלב אמו」／訳：「子やぎを母乳で煮てはならない」。Shulchan Aruch YD 91の肉乳規定で、調理・器具・接触の枠組みが示される。	出エジプト記 23:19、Shulchan Aruch, Yoreh De'ah 91	肉用・乳用の器具は完全分離。色分け、保管、洗浄、担当者の区別まで徹底。
洗浄が不十分で味や成分が残っている	所定条件（温度・時間・器具全体への処理）を満たさない味は除去されない。例：ハガアラー＝沸騰水（約100℃）で器具全体を浸す、リブーン＝火で焼き抜く。	原文（要旨）：「浄化（הגעה）は沸騰水で行う」「全体を処理しなければ効果がない」。不十分な温度・時間・被覆ではタムが残る。	Shulchan Aruch, Yoreh De'ah 121:2-6	CIPなどの自動洗浄では、温度・時間・全体被覆が基準を満たすこと。記録保持が求められる。
蒸気や飛沫による間接的な熱接触	一次容器（クリ・リション）からの注湯＝Iruiや、産業用の蒸気加熱でも、条件次第で味が移行し得る（法典に直言は少なく、実務ガイドに基づく）。	技術解説の要旨：延長的なIruiはクリ・リション相当となり得る／蒸気加熱のケトルはクリ・リションとして扱われることがある＝注湯・蒸気でもタム移行の可能性。	OU Kosher (Irui/Kli Rishon 解説)	蒸気のかかる場所には防御ガード。調理器具には部分的な熱湯処理などのカシェリングを実施。
傷やすき間・パッキンからの再汚染	- 傷・すき間・パッキンに残った味は除去が難しい。 - 器具全体に処理が及ばなければカシェリングは成立しない。刃こぼれ等は火での処理や全面研磨が必要。	原文（要旨）：「全体をカシェリングしない限り効果はない」（121:6）／「刃に欠けがある場合は火でのカシェリング又は全面研磨が必要」（121:7）。	Shulchan Aruch, Yoreh De'ah 121:6-7	多孔質や損傷器具は原則として交換。非コーシャ専用に分離管理する。

Source: Chabad.org (n.d.) 「What's Wrong with Stunning?」, Maimonides, Mishneh Torah – Hilchot Shechitah (n.d.) 「1:9」[3:5-6], Simlah Chadashah (n.d.) 「Ch. 24」, Shulchan Aruch, Yoreh De'ah (n.d.) 「18:1-2」[23:1-2], Mishnah Chullin (n.d.) 「1:2」, JPS Tanakh 1985 (n.d.) 「Exodus 23:19」, Shechita UK (n.d.) 「FAQ – Pre-stunning not permitted」, Shechita UK (n.d.) 「A Guide to Shechita」, STAR-K (n.d.) 「Checklist for Approving a Shechitah Facility」

宗派によるコーシャ適用範囲の相違一例示

コーシャの適用範囲は、民族的背景や慣習、信仰スタイル、求められる厳格度によって多様であるため、ターゲットとする市場の宗教的・文化的背景に応じた認証を取得することが望ましい。

コーシャのパターン

共通（ユダヤ教の基本的な法律であるハラハー（Halakha）に基づいて決定される）

固有

OK

NG

OK

NG

アシュケナージ
×
現代正統派
×
スタンダード
コーシャ

- 特定の種類の動物（適切なシヒターと処理を経たもの）：
 - 根拠：トーラー（レビ記11章、申命記14章）の規定。
 - 陸の動物：ひづめが完全に分かれ反芻するもの（例：牛、羊、ヤギ）。
 - 水の生き物：ひれと鱗の両方があるもの（例：鮭、マグロ、鯛）。
 - 鳥類：伝統的に食用とされてきたコーシャな鳥（例：鶏、七面鳥）。
- 植物性の食品全般（Pareve - 中性食品）：
 - 根拠：トーラーにおいて基本的に食用として許可（創世記1:29など）。
 - 例：果物、野菜、穀物、多くの豆類（アシュケナージ系の過越祭でのキトニヨット制限は別途考慮）。
 - 注意点：虫の混入がないか検査が必要。ブドウ製品（ワイン等）や一部チーズ、パンは製造工程に特別な規定（スタム・イエナムの回避、凝固剤、設備の共用問題など）があり、認証が重要。
- その他：
 - コーシャな鳥から産まれた卵（血斑なし）。
 - 蜂蜜（タルムード Bechorot 7bに基づく解釈）。

- 特定の動物とその派生品：
 - 根拠：トーラー（レビ記11章、申命記14章）の明確な規定。
 - 陸の動物：ひづめが完全に分かれておらず、かつ反芻をしない動物。（例：豚、ウサギ、馬、ラクダなど。）
 - 水の生き物：ひれと鱗のないもの（例：エビ、カニ、貝類、ウナギ）。
 - 鳥類：猛禽類など、トーラーが禁じる特定の鳥。
- 血
 - 根拠：トーラー（レビ記17章など）で厳しく禁止。
 - 内容：食肉処理時の適切な血抜きが必須。
- 適切な屠畜（シヒター）を経ていない肉：
 - 根拠：トーラーおよびタルムード（Chullin 編など）、シュルハン・アルーフ（Yoreh De'ah編）の規定。
 - 内容：コーシャな動物でも、法に則った屠畜・検査がなければ食用不可（Nevelah, Terefahの禁止）。
- 肉製品と乳製品の混合（Basar b'Chalay）：
 - 根拠：トーラーの記述（例：出エジプト記23:19）と、タルムードやシュルハン・アルーフによる拡大解釈。
 - 内容：肉と乳の同時調理、飲食、それらからの利益享受の禁止。例：チーズバーガー。

- 政府監督下の牛乳（Cholov Stam）
 - アシュケナージ系現代正統派の多くは、ユダヤ人常時監督なしのこの牛乳を許可。一方、セファルディ系現代正統派はユダヤ人監督下の「ホロブ・イスロエル」をより標準的に求めるため、Cholov Stamでは不十分とされることがある。
 - 参照基準：各派のCholov Stam/Visroel許可見解
- アシュケナージ系グラット基準のコーシャ肉
- アシュケナージ系現代正統派は、比較的緩やかな肺検査基準を含むことがあるグラット肉を許可するが、セファルディ系が求める不十分な場合がある。
- 参照基準：認証機関のグラット肉規定

- ホロブ・イスロエル 認定乳製品
 - 搾乳から全工程をユダヤ人が監督した乳製品。
 - 参照基準：メヒドリンの厳格な乳製品基準
- ビシュル・ベイト・ヨセフ 調理品
 - ユダヤ人が調理に主要な関与をした、セファルディ系の厳格な調理済み食品。
 - 参照基準：セファルディ系メヒドリンの調理規定
- ベイト・ヨセフ（Beit Yosef）基準の肉
- 最も厳格な解釈（肺の検査等）に基づく肉。
- 参照基準：セファルディ系メヒドリンの肉基準

- 過越祭（ベサハ）期間中のキトニヨット（米、豆類、コーンスターチ等）を使用した食品
 - アシュケナージ系現代正統派は、自らの民族的慣習に基づき、過越祭期間中これらの食品の摂取を厳しく禁じる。（セファルディは許可している）
 - 参照基準：OU Kosher "Kitniyot List", など、認証機関の過越祭キトニヨット規定
- 魚と乳製品を混ぜた料理
- アシュケナージ系では伝統的に非推奨とされる一方、セファルディ系の多くはこれを許可する慣習を持つ。
- 参照基準：シュルハン・アルーフ Yoreh De'ah 87:3 および関連する各派の解釈・慣習

- アシュケナージ系基準の「メヒドリン肉」（グラットではあるがベイト・ヨセフではない肉）
 - セファルディ系超正統派は、最も厳格な肺検査基準（ベイト・ヨセフ）を満たした肉を求めるため、アシュケナージ系のグラット基準のみでは不十分と見なす。
 - 参照基準：セファルディ系の肉に関する特定の厳格規定
- コミュニティが信頼する特定のセファルディ系ラビ/認証（例：特定のバグツ・ベイト・ヨセフ等）以外の「メヒドリン」製品。信頼性の観点からNGとなることがある。
- 参照基準：コミュニティ内の信頼と権威、特定のバグツの基準

Source: JPS Tanakh 1985 (n.d.) 「Genesis 1:29」「Exodus 23:19」「Leviticus 11」「Leviticus 17」「Deuteronomy 12:21」「Deuteronomy 14」「Deuteronomy 14:11-18」, Shulchan Aruch, Yoreh De'ah (n.d.) 「66」「82」「84:6」「87:1」「87:3」「112:8」「115:2」「123」, Talmud (n.d.) 「Bekhorot 7b」, OU Kosher (n.d.) 「Passover - Kitniyot Guidelines」, OU Kosher (n.d.) 「Rav Moshe's Heter on Cholov Stam」, OU Kosher (n.d.) 「Halacha Yomis - Fish & Cheese」, STAR-K (n.d.) 「Making the Cut—Glatt vs Beis Yosef」

コーシャ認証ロゴの例

以下は、スーパーマーケットで市販されている製品に表示されている、コーシャ認証ロゴの一例である。



OU認証ロゴ：Walmart取扱製品に表示



OK認証ロゴ：Philadelphiaクリームチーズ製品に表示



KLBD認証ロゴ：Proper Corn製品に表示
赤丸で囲んでいるのがコーシャロゴ

Source: Suburban Market (n.d.) 「Philadelphia Cream Cheese — Product Page」, KLBD (n.d.) 「Client Support」, Walmart (n.d.) 「Great Value Cut Green Beans 14.5 oz — Product Page」

ユダヤ教徒以外のコーシャ食品購入者とその動機

コーシャ認証は、ユダヤ教徒以外の消費者にも広く選ばれている。理由としては、他の宗教的戒律との親和性、健康的なイメージ、アレルギーや食事制限への対応、倫理的な価値観、そして食品の安全性に対する信頼などが挙げられる。これらの要素が、宗教的な目的にとどまらず、幅広い層にとってコーシャ食品を魅力的な選択肢にしている。

1. 宗教的な親和性



該当する消費者層のタイプ

イスラム教徒

セブンスデー・アドベンチスト（キリスト教の一派）

聖書を厳格に遵守するキリスト教徒

コーシャの食事規定は、イスラム教および一部のキリスト教の食規定と共通点を持ち、これらの宗教間で親近感と受容を生み出している。アメリカでは、人口が増加しているムスリムが、最も急速に拡大している消費者層となっている。

2. 健康・ウェルネス志向



該当する消費者層のタイプ

健康志向の消費者

無添加志向の消費者

厳格な製造基準に基づいて管理されていることから、コーシャ食品は品質が高く、衛生的で安心できるものと捉えられている。

3. 食事制限への対応



該当する消費者層のタイプ

アレルギーを持つ人々

乳糖不耐症の人々

特別な食事ニーズを持つ人々

コーシャ表示により、乳製品・肉類の有無が明確に示されるため、アレルギーの回避や特定の食事制限に対応しやすくなる。

4. 倫理的・ライフスタイル重視の選択



該当する消費者層のタイプ

ベジタリアン／ヴィーガン

倫理的配慮を重視する消費者

コーシャ認証は、原材料の調達や加工方法に関する透明性を確保しており、植物性食品を選ぶ人や倫理的な観点を重視する消費者にも支持されている。

5. 食の安全性と信頼性



該当する消費者層のタイプ

一般的な安全志向の消費者

厳格な検査や認証プロセスへの信頼を理由に、コーシャを選ぶ消費者も一定数存在する。特に、加工食品や輸入食品においては、その信頼性が重視される傾向がある。

Source: STAR-K (n.d.) 「The Global Demand for Kosher」, Mortas, M. et al. (2022) 「Adulteration detection technologies used for halal/kosher food products: A review」, Interview to Local Researchers by Global Angle, Expert Interviews by Global Angle

2. コーシャの認証制度

主要な認証機関（英国）

*メヒドリン＝一般的なカシュルート（ユダヤ教の食事規定）より厳格な監督・管理基準
 **ベス・ディン業務＝ユダヤ教の宗教裁判所（Beit Din）が行う業務。離婚・改宗・紛争解決等を扱い、組織によってはコーシャ認証（監督）業務も含む。



英国では、KLBD、KF Kosher、SKAといった認証機関が、コーシャ認証の中心的な役割を担っている。それぞれが厳格な審査基準に加え、国際的な対応力や、グローバル企業・国内のユダヤ人コミュニティとの強い信頼関係を築いている点が特徴である。

認証機関名	本部所在地	概要・特徴	認証方針	市場での評価	公式HP
KLBD（ロンドン・ベス・ディン カシュルート部門）	ロンドン	欧州最大のコーシャ認証機関。87か国にある2,200以上の工場において、123,000品目以上の原材料と4,700以上の小売製品を認証	公的・コミュニティ基準 英国連邦ユダヤ合同会の首席ラビであるエフライム・ミルヴィスの下、ユダヤ教の食規律に関する英国の最高権威として認証を実施	国内外で高い信頼 世界的に高い信頼を得ており、英国では最も権威のある認証機関として多国籍企業とも連携	https://kosher.org.uk/
KF Kosher	ロンドン	50か国以上で4万件を超える製品と650の施設を認証する、国際的に認知された認証機関。 - KFマークが商標登録されている	英国慣行運用・メヒドリン（厳格）* 厳格なコーシャ基準を遵守する者を対象に認証を実施しており、Federation of Synagogues Beth Din（英国会堂連盟ベート・ディン）の監督下で、英国の慣行に基づいた厳格な方針を採用している。製造業者からの支持が強く、国際的にも高く評価されている	メーカー支持で高評価 製造業者からの支持が強く、国際的にも高く評価されている	https://kfkosher.org/
セファルディ系コーシャ認証機関（SKA）	ロンドン	ケータリング業者、レストラン、製造業者を対象に、過越祭および通年でコーシャ基準を監督	地域密着・伝統重視（セファルディ） コーシャ原材料および工程に関する正確な基準を提供する地域密着型の認証	コミュニティ特化の信頼 英国のユダヤ人コミュニティに特化した柔軟な認証ニーズに対応	https://www.ska.org.uk/
ケダッサ（正統派ユダヤ教会議カシュルート委員会）	ロンドン	- 正統派ユダヤ教会議（UOHC）のカシュルート部門。 - スタンフォード・ヒル、ゴールダーズ・グリーン、ヘンドン、エッジウェア等の超正統派共同体にサービスを提供	超正統派基準・メヒドリン（厳格） UOHCラビ局の監督下で、厳格な超正統派基準のコーシャ認証を提供。超正統派（ハレディ）基準に基づく厳格なコーシャ認証を提供している。その厳格さと高い権威性により、国内外で高い評価を得ている。	超正統派で最高権威 北ロンドンの超正統派コミュニティ内で強い影響力を持ち、厳格であるが深く尊敬されている	https://x.gd/lgd6d
マンチェスター・ベス・ディン（MBD/MK Kosher）	マンチェスター	1892年創設の長い歴史を持つベス・ディン。 - 広範なベス・ディン業務**とコーシャ監督を実施。現在は複数の法人に整理され、バダッツ・マンチェスターが運営	伝統的・正統派基準 伝統的かつ信頼あるMKマークの下で、効率性・誠実性・透明性・柔軟な価格設定・強固な顧客関係に基づく国際的なコーシャ認証を提供している。主要ブランド製品にも採用されており、国際的に高い信頼を得ている。	英北部の地域的権威 国際的に信頼されており、ケロッグやハインツなどの主要ブランド製品にもMKロゴが使用されている	https://www.mbd.org.uk/

Source: KLBD (n.d.) 「Kosher Certification | Get Kosher Certified」, KLBD (n.d.) 「About KLBD」, KLBD (n.d.) 「Client Support」, KLBD (n.d.) 「Our History」, KF Kosher/The Federation of Synagogues Kashrus Department (n.d.) 「About KF Kosher」, Sephardi Kashrut Authority (S&P Sephardi Community) (n.d.) 「About the Sephardi Kashrut Authority (SKA)」, Kedassia (Union of Orthodox Hebrew Congregations) (n.d.) 「Kedassia Kashrus - About / Certification」, Manchester Beth Din (MK Kosher) (n.d.) 「Manchester Kashrut (MK) - About / Certification」

主要な認証機関（フランス・ドイツ）



フランスおよびドイツのコーシャ認証は、地域で長く信頼されてきた認証機関を中心に運用されている。厳格なユダヤ教法（ハラハー）に基づく監督と地域コミュニティとの強い結びつきを両立させることで、国内での影響力と、専門性の高い製品分野における信頼性を確保している。

国	認証機関名	本部所在地	概要・特徴	審査方針	市場での評価	公式HP
フランス	Beth Din de Paris (Consistoire de Paris) パリ・ユダヤ教協議会	パリ	公的コミュニティ機関として、食肉・外食・菓子・ワイン等を含む広範なカシュрут実務を担う。	公的・コミュニティ基準・正統派基準 パリ大ラビとベート・ディン監督の下、標準的正統派基準を適用。	国内コミュニティ系の主要認証 食肉・外食・ワイン等での監督実績が厚く、実務上の影響力が大きい。	https://www.consistoire.org/event/le-beth-din-de-paris-modele-dorthodoxie-pour-le-monde-juif/
	Beth Din de Strasbourg (KS Kosher) ベート・ディン・ド・ストラスブール	ストラスブール	ベート・ディン傘下で100年以上活動。地域の食品・ワイン分野の監督実績。	地域密着・伝統重視・正統派基準 アルザスの伝統と地域ラビの所管に基づき運用。	地域での高い信頼 アルザスの監督実績 + AKO参加で相互承認面も補強。	https://kskosher.org/
	Grand Rabinat Orthodoxe de Paris	パリ	パリの正統派ラビ局として、コーシャ監督・認証を担う。メヘドリン志向の厳格運用で知られる。	私設・メヘドリン（厳格） 特定ラビによる厳格な運用	メヘドリン志向層での強い支持 厳格表示を重視する市場ニーズに適合。	- HPはあるものの、特段の記載なし https://ciop.fr/
ドイツ	Jüdische Gemeinde zu Berlin ベルリン・ユダヤ教区ラビ局	ベルリン	首都ベルリンの主要コミュニティのラビ局。	現地ラビ局運用・正統派基準 地域コミュニティの枠組みで標準的正統派基準を適用。	国内での高い認知 首都の主要コミュニティとして、対外的な参照性が高い	http://www.jg-berlin.org/index.html
	Israelitische Religionsgemeinschaft Frankfurt am Main (IRG) フランクフルト・ユダヤ教区ラビ局	フランクフルト	中世起源の歴史あるコミュニティ。	正統派基準（一部メヘドリン対応） フランクフルト・ユダヤ教区ラビ局の監督下で運用。店舗によってはGlatt適用の厳格基準あり。	歴史に裏打ちされた信頼 長期のコミュニティ基盤と証明実務が評価の背景。	https://jg-ffm.de/
	Israelitische Kultusgemeinde München und Oberbayern (IKG) ミュンヘン・オーバーバイエルンユダヤ教区ラビ局	ミュンヘン	州都拠点の主要コミュニティ。	地域密着運用・正統派基準 Rabbinat相談窓口・リスト・証明で地域を継続モニター。	地域での信頼と証明実績 企業向け証明・リスト運用で実務面の存在感。	https://www.ikg-m.de/

Source: Consistoire de Paris (n.d.) 「Cacherout」, Consistoire de Paris (n.d.) 「Services」, KLBD (n.d.) 「Travelling Abroad」, KS Kosher (n.d.) 「Our Certification Agency」, AKO (n.d.) 「Members」, LES VINS IDS (n.d.) 「Kashrut」, Vaad (n.d.) 「Rabbi Mordechai Rottenberg (France)」, Jüdische Gemeinde zu Berlin (n.d.) 「Offizielle Website」, Kosher-Zertifikat (n.d.) 「Waldkliniken Eisenberg」, Jüdische Gemeinde Frankfurt am Main (n.d.) 「Geschichte」, Rabinat der Jüdischen Gemeinde Frankfurt (n.d.) 「Kashrut-Zertifikat」, IKG München (n.d.) 「Kosheres Essen」, IKG München (n.d.) 「Kosher Certificate (Allfo)」, Badatz Beit Yosef (n.d.) 「FAQ」, Haaretz (2013/08/19) 「A New Level of Kosher Supervision」

主要な認証機関(米国)

*マシュギア（mashgiach）とは、コーシャ監督機関の担当者を指し、食品がコーシャの要件に従って製造されていることを確認する役割を担う。



米国拠点の「ビッグファイブ」と呼ばれるコーシャ認証機関は、世界的に影響力を持ち、大手メーカーから広く信頼されている。豊富な認証実績、厳格な検査体制、高い業界認知度を有し、世界各地でコーシャ認証を確保するうえで重要なパートナーとなっている。

認証機関名	本部所在地	概要・特徴	認証方針	市場での評価	公式HP
Orthodox Union (OU)	ニューヨーク	世界最大のコーシャ認証機関。105か国以上にある15,000か所超の施設にて、130万品目以上を認証。	国際的・最大手基準（OU） 米国最大かつ最古のコーシャ認証機関の一つであり、食品表示の慣行や運用基準に強い影響力を持つ。その規模と信頼性から、国際的にも高い認知と評価を得ている。	国内有数の最高権威 OUマークは米国のコーシャ認証食品のおよそ7割に表示されており、消費者からの信頼も非常に高い。	https://www.ou.org/
OK Kosher	ニューヨーク（欧州・イスラエルにも拠点あり）	- 最も歴史があり、評価も高い認証機関の一つ。 115か国以上で、7,880以上の施設と70万件を超える製品を認証。	私設・厳格（メヒドリン） 原材料の厳格なチェック、施設監査、構造化された認証承認制度を採用。	厳格基準で高評価 厳密な監督体制で知られ、古からの契約も多い。米国市場で第2位のブランド認知度と高い透明性を誇る。	https://www.ok.org/
KOF-K	ニュージャージー	- 米国における「ビッグファイブ」の一角。 - 製品や飲食店の認証を行い、技術活用における先駆者。	主流派正統基準 技術効率性を伴う標準的なコーシャ監督を実施。	高い認知度 米国国内で大きな市場シェアを有し、国際的にも評価が高い。	https://kof-k.org/
シカゴ・ラビナカル・カウンシル（CRC）	イリノイ	- 北米最大の地域型正統派ラビ組織。過越祭対応を含むグローバルなコーシャ認証を提供。 - 地域社会との結びつきが強い非営利団体。	地域密着・正統基準 伝統的なマシュギア*による監督を行い、過越祭対応やコーシャトラックの洗浄、認証書発行、EZcRcというデジタルポータルも提供。	中西部を中心に地域で広く信頼 特に中西部での存在感が大きく、厳密な認証と地域サービスで信頼されている。ラビの指導の下でベス・ディン業務も提供。	https://www.crcweb.org/newsite/?utm_source=chatgpt.com
Star-K	メリーランド	- 北米最大級のコーシャ認証機関。50年以上の歴史があり、Star-K、Star-D、Star-Sの各種ラベルを提供。 - 国際的にも広く認知。	伝統的・正統基準 Star-D（非チャラブ・イスラエル乳製品）、Star-S（過越祭におけるセファルディ向けキトニョット製品）など、厳格な基準で専門ラベルを運用。	国際的に高い信頼と認知 国際的に広く展開しており、ホットラインやニュースレター（Kashrus Kurrents）、家電やサバスモードの案内、教育・研修など、専門家と消費者双方へのサービスで高く評価されている。	https://www.star-k.org/about

Source: Orthodox Union (n.d.) 「Why Go Kosher」, OK Kosher (n.d.) 「OK Kosher Certification」, OK Kosher (n.d.) 「Our Difference」, KOF-K (n.d.) 「About KOF-K」, KOF-K (n.d.) 「Services」, Chicago Rabbinical Council (n.d.) 「cRc Kosher」, Chicago Rabbinical Council (n.d.) 「EZcRc」, STAR-K (n.d.) 「About」, STAR-K (n.d.) 「Star-D / Star-S Listings」, Expert Interview by Global Angle

*シュミータ＝イスラエルの「7年目の安息年」。この年は畑を休ませる考え方があり、イスラエル産の農産物は栽培・流通・表示等で特別な扱い（追加の管理や区別）が必要になることがある。
 **エルブ＝安息日（シャバット）には本来、公共の場所で物を持ち運ぶことに制限がある。エルブは、街区をワイヤー等で囲って区域全体を“ひとつの生活圏”として扱い、区域内での持ち運び（例：ベビーカー・鍵・重い物袋など）を可能／容易にするための仕組み。
 ***ベートヨセフ＝ラビ・ヨセフ・カロ（ユダヤ法の大著『シュルハン・アルフ』等を著した16世紀のハラハー学者）の見解に沿った、セファルディで重視されるコーシャの判定・監督基準



主要な認証機関(イスラエル)

イスラエルは対象国の中で唯一、コーシャに対して政府レベルの執行体制を有する市場である。首席ラビ局（Chief Rabbinate）が認証機関（CB）を承認・監査し、停止または認可取り消しを行う権限を持つ。認証機関が要件を満たさない場合、政府はその認可を取り消し、該当する食品の国内流通を禁止することができる。

認証機関名	本部所在地	概要・特徴	認証方針	市場での評価	公式HP
イスラエル首席ラビ局	エルサレム	- 国家レベルのカシュルート方針・基準を策定する - 認証機関（CB）を認定・承認し、地方ラビ局を監督する - マシュギア（監督員）の訓練および認可を管轄する	公的・コミュニティ基準（国家承認／執行権限） - 国全体の基準（メヒドリンではない）を策定し、実際の運用は各地方ラビ局が担当。 - 主流派のハラハー（ユダヤ教法）の見解に基づいて運用。 - 原材料・仕入先の承認や現場監査を標準化（頻度は地域によって異なる）。	国内標準の最高権威 - 政府レベルでコーシャ規制を有する唯一の対象国。 - 約40の認定認証機関（CB）が右記のサイトに掲載されている	https://www.gov.il/he/pages/pirsum_yevu2
地方ラビニット（イスラエル首席ラビ局の下部組織）	各地方自治体に所在	- 地方自治体の宗教評議会による政府公認のコーシャ監督機関であり、すべての認証機関の基礎となっている。 - マシュギア（監督員）はラビニットによる試験に合格した者のみが認定される。	地域密着・伝統重視（自治体監督） - 認証レベルは標準、メヒドリン等などに分かれており、各証明書には有効な印章と原本シールが必要。 - 検査と手数料は地方自治体が管轄し、監督官も地方ごとに雇用または任命される。	外食・小売で広く普及 - 国内で広く利用されており、ほぼすべての飲食業者がこの認証を取得している。 - 民間の高水準認証への需要を促進する土台となっている。	https://shirathayam.org.il/
バダツ・エダ・ハレディス	エルサレム	- バダツの母体となる超正統派の包括的機関であり、エルサレムにおける強力な宗教的権威を持つ。 - カシュルート、シュミータ、エルブ、財務など複数の専門評議会を運営している。	私設・超厳格（メヒドリン＋／アシュケナジー系） ボセック（宗教法判断者）、宗教裁判所、バイス・ホラー（ハラハーに関する照会に回答し、実務上の判断・指針を提供する機関）などを備えた独自のラビ組織を持ち、複数の分野で厳格なハラハーに基づいたヘクシャーを提供している。	厳格層に強い信頼とプレミアム感 多くの超正統派イスラエル人にとって最も権威ある機関として見なされており、メア・シェアリーム等の地域では社会的・宗教的な影響力を持つ。	https://badatz.zapages.co.il/?utm_source=chatgpt.com
バダツ・ベイト・ヨセフ	エルサレム	- セファルディ（スペイン・ポルトガルにルーツを持つユダヤ人）を対象とするメヒドリン認証を提供する機関。セファルディ系コミュニティからの強い信頼を得ている。 - 過越祭用たばこの初の認証機関でもある。	私設・メヒドリン（セファルディ基準、Glatt／Bet Yosef 肉） 厳格なハラハ基準に従って運営されており、ラビ・モシェ・ヨセフが管理している。	セファルディ系・グルメ市場で高評価 国内の飲食店の約七割がベートヨセフの認証基準***を使用していると言われており、コーシャ肉および幅広い食品認証において大きな市場シェアを持つ。	https://www.badatz.biz/%d7%99%d7%a6%d7%99%d7%a8%d7%aa-%d7%a7%d7%a9%d7%a8/
バダツ・メヒドリン	レホボト	- 厳格な基準と、原材料およびサプライチェーン管理の徹底で知られている。 - 外食産業での経験も豊富で、必要に応じてマシュギアを配置し、肉・乳製品・パルヴェの製造ライン切り替えや区分管理を文書化して実施している。	私設・メヒドリン（監査密度高／サプライ網一貫監査） - 超正統派系や厳格な消費者層を対象としたメヒドリン水準の基準。 - 該当製品の場合、ビシュル・イスラエル（ユダヤ人による調理）やハラブ・イスラエル（ユダヤ人監督下の乳製品）を要求する。 - 昆虫の厳格な検査、原材料や製造ラインの厳密な承認、専用または封印された機器の使用、そして事前承認されたサプライヤーネットワークの運用を求める。	国内外で認知拡大、量販・輸出でも採用 イスラエルで広く評価されているメヒドリン認証であり、ハレディ（ユダヤ教正統派のうち、宗教法・慣習を特に厳格に重視する人々・コミュニティ）市場や多数の小売業者・外食産業で強い受容を得ている。	https://www.vaad.org/israel/badatz-mehadrin/

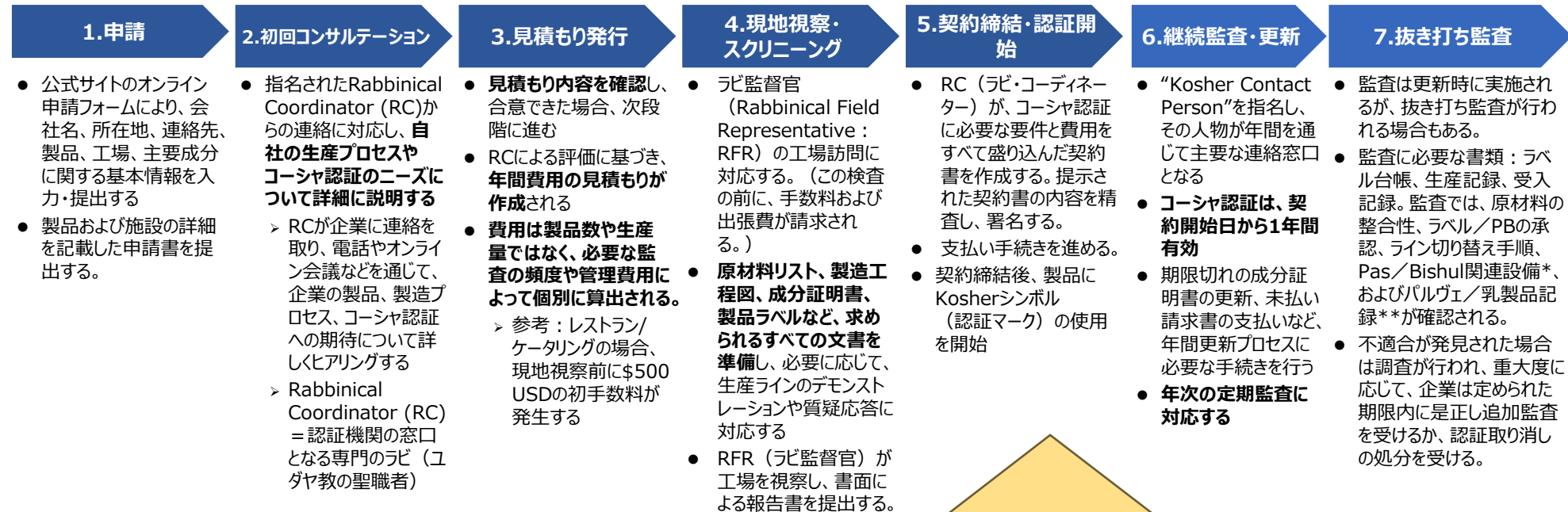
イスラエル（メヒドリン）：供給網全体にわたる監督を伴う、最も厳格なコーシャ基準。
 ・実務上、メヒドリン認証製品の輸入では、液体乳（チョコレートやキャンディー等の原料としても含め）は一般的に受け入れられず、乳粉のみが許容される場合がある。
 ・理由：イスラエル国外の多くの認証機関は、畜群がコーシャであることを証明する書類をもとに判断しているが、メヒドリン基準ではより厳格に、監督下での乳製品管理を求めているため。

Source: Chief Rabbinate of Israel (n.d.)「Chief Rabbinate of Israel (Gov.il)」, Ministry of Religious Services (n.d.)「Ministry of Religious Services (Gov.il)」, Jewish Review of Books (2013)「Shaking Up Israel's Kosher Certification System」, Badatz Beit Yosef (n.d.)「בית יוסף (Official Site)」, Chicago Rabbinical Council (n.d.)「Acceptable Kashrus Agencies」, The Guardian (2013)「Kosher cigarettes approved for Passover」, Badatz Mehadrin (2021)「קייטרינג מאפיית, איטליה, רשימת מעדנות, מחרוזין — בדיקת מחרוזין (Restaurant list, PDF)」, Expert Interview by Global Angle, The Spruce Eats (2006)「What Is Mehadrin Kosher?」, Calls made to the organisations by Global Angle

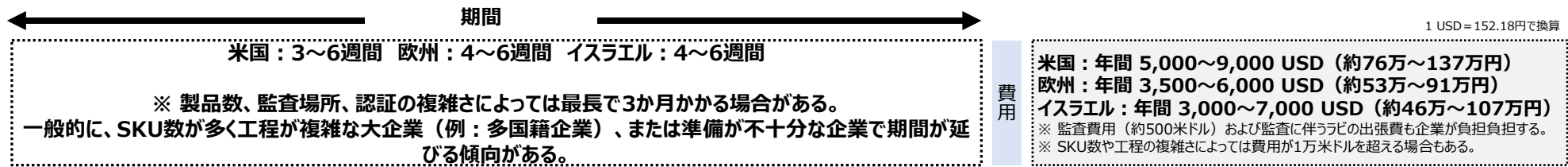
認証プロセスと制度-コーシャ認証に関する手続き

以下は、コーシャ認証プロセスの主要ステップを、関係者の役割、費用、遵守要件とともに示したステップ図である。主要な認証機関の多くがグローバルに認証を提供しており、プロセスは概ね共通している。実際の所要期間は、企業の準備状況、SKU数、工場所在地などにより変動する。

概要



RCやRFRは、コーシャ認証に関する変更点や懸念、質問などに対応する主要な窓口であるため、良好な関係を築くことが重要である。また、社内の品質・製造・在庫等を管理するシステム（ERP等）で工程記録やトレーサビリティを管理している場合は、必要な範囲で記録やレポートを共有することで透明性が高まり、監査を円滑に進めやすい。



Source: OK Kosher (n.d.) 「Why Are Kosher Inspection Visits Unannounced?」, Jewish Review of Books (2013) 「Shaking Up Israel's Kosher Certification System」, OK Kosher (2024) 「OK Kosher Plant Manual」, KLBD (n.d.) 「Client Support」, SGS (n.d.) 「Kosher Check Certification」, SGS DIGICOMPLY (n.d.) 「Kosher Certification」, Orthodox Union (n.d.) 「Get Certified - Application」, Expert Interview by Global Angle

3. コーシャ食品の輸出

世界の主なコーシャ市場の食品衛生許可等

主要なコーシャ市場における食品安全および輸入規制の枠組みは国ごとに異なる。英国、EU、イスラエルでは、製品ごとの事前承認や厳格な基準が求められる一方、米国では、企業が自己認証制度に基づいて安全性を担保し、製品を市場に流通させる仕組みが一般的である。いずれの国も衛生管理体制は整っているが、登録、表示、効能表示に関する規制は法域によって大きく異なる。

項目	英国	フランス	ドイツ	米国	イスラエル
食品安全・衛生の主管機関	食品基準庁（FSA）	競争・消費者保護・不正監視総局（DGCCRF）	消費者保護・食品安全庁（BVL）	食品医薬品局（FDA）	保健省 食品管理局（FCS）
輸入食品監督機関	環境・食料・農村地域省（DEFRA）	フランス農業・海産品庁（FranceAgriMer）	連邦農業・食品庁（BLE）	動植物検疫局（USDA APHIS）	保健省／農業省（MoAG）
主な食品関連規制	食品衛生規則（EC 852/2004）、公式管理規則（EU 2017/625）、新規食品規則（EU 2015/2283）、特定消費者群向け食品規則（EU 609/2013）、栄養・健康強調表示規則（EU 1924/2006）	食品衛生規則（EC 852/2004）、新規食品規則（EU 2015/2283）、特定消費者群向け食品規則（EU 609/2013）、栄養・健康表示規則（EU 1924/2006）、サプリメント規制（2006-352号政令および成分告示）	食品衛生規則（EC 852/2004）、新規食品規則（EU 2015/2283）、特定消費者群向け食品規則（EU 609/2013）、栄養・健康表示規則（EU 1924/2006・1169/2011）、サプリメント規制（NemVおよびLFGB）	食品安全強化法（FSMA）、栄養補助食品健康教育法（DSHEA）、連邦食品・医薬品・化粧品法（FD&C Act）、栄養表示教育法（NLEA）	公衆衛生保護法（2015年）、薬剤師条例、保健省ガイドライン（機能性食品・サプリメント）
補足情報	英国はブレグジット後もEUの食品関連法を多く維持しており、表示・広告規制は厳格。新規食品はFSAによる事前承認が必要。	表示および広告に関する規制はDGCCRFにより厳格に運用されており、サプリメントはフランス農業・食料主権省（DGAL）への届け出が求められる。製品表示はフランス語で記載する必要がある。	サプリメントはBVLへの登録が必要で、EU法の国内執行機関としてHACCP準拠の衛生管理が義務付けられている。	新規食品の定義は明確ではなく、GRAS*またはFDA承認が必要となる。FSMAにより、海外製造施設もHACCP類似の予防管理が義務付けられている。	栄養補助食品は「機能性食品」として扱われ、保健省による承認・登録が必要。GRASに相当する中央制度は存在しない。

*GRAS = アメリカのFDA（食品医薬品局）が定めた「一般に安全とみなされている」食品添加物や成分の認証制度

Source: 各国別のスライドを参照

EUにおける輸入管理制度



EUへのすべての食品および農産物の輸入品は、食品安全、トレーサビリティ、書類整備に関する厳格な規制への適合が求められる。指定の国境管理拠点において公式検査が実施され、動物・植物・飲料製品にはそれぞれ特有の要件が適用される。規制に違反した場合、貨物の受入拒否、遅延、あるいは金銭的な制裁を受ける可能性がある。

管理項目	内容と主要要件
法的枠組	- すべての輸入品は、EU一般食品法（Regulation (EC) No 178/2002）および公式管理規則（Regulation (EU) 2017/625）に準拠する必要がある。 - これらは食品安全、トレーサビリティ、公式検査の枠組みを定めている。
輸入地点	- 動物由来製品、植物、一部の高リスク品目は、指定された国境管理所（BCP）からEU域内に搬入する必要がある。 - BCPでは獣医・植物衛生検査が実施される。それ以外の製品は任意の地点から搬入可能だが、通関検査の対象となる。
必要書類	- 共通衛生入荷書類（CHED）：TRACESシステム経由で提出される電子書類で、貨物の到着通知と検査用情報を含む。 - 衛生／植物衛生証明書：動物・植物製品の大半に必要であり、輸出国政府により発行される。 - 通関申告書：すべての非EU輸入品に必須で、TARICコード（関税分類）を記載する。 - 有機認証書：有機製品として販売される場合は、有効な電子検査証明書が必要。
公式検査	- 書類検査：必要書類の確認。 - 同一性検査：証明書に記載された内容と貨物の照合。 - 物理的検査：製品の状態、包装、表示の確認。必要に応じて、残留農薬、汚染物質、病原体等の検査のためのサンプリングが行われる。
製品別要件	A. 動物由来製品（POAO）：EUが承認した国・施設からの輸出であり、輸出衛生証明書（EHC）を添付する必要がある。 B. 植物および植物製品：害虫・病害防止のため、植物検疫証明書が必要。また、農薬の最大残留基準（MRL）への準拠が求められる。 C. 飲料：一般的な食品安全・表示要件に加え、アルコール飲料はアルコール含有量の表示義務があり、ワインは製造方法や原産地表示に関する特則がある。
違反時の措置	規制を遵守していない場合、貨物の拒否・廃棄、国境での遅延、罰金、将来的な検査強化といった制裁を受ける可能性がある。

Source: European Commission (n.d.) 「Official controls and enforcement—Legislation on official controls」, European Union (2002) 「Regulation (EC) No 178/2002 laying down the general principles and requirements of food law」, Government of Ireland – Department of Agriculture, Food and the Marine (n.d.) 「TRACES」

フランスへの農産品の輸出時の規制



フランスへの農産物の輸出には、HACCPに基づく衛生管理や衛生証明書の取得を含む、EUの輸入管理規制への適合が求められる。製品の種類に応じて、フランス農水産業当局、フランス税関、DGCCRF（競争・消費・不正取引総局）などの関連機関による特定の手続が必要となり、表示言語やラベル要件もフランス語での対応が義務付けられている。

区分	内容
輸入許可／ ライセンス	- 穀物、果物、野菜などの農産物については、対象製品や割当・関税制度に応じて、FranceAgriMer（フランス農水産業当局）からの輸入証明書の取得が求められる場合がある。 - 食品および加工食品については、多くの場合、特定の輸入許可は不要であるが、EUの輸入管理規則を遵守する必要があり、動植物由来の成分を含む場合には、植物検疫証明書または獣医証明書が求められる可能性がある。 - 清酒、ワイン、スピリッツなどのアルコール飲料を輸入する場合は、フランス税関（Douane）が発行するアルコール輸入ライセンスの取得が必要であり、あわせて酒税番号（Numéro d'accises）への登録が求められる。 - 販売または商取引を行う場合は、小売酒類販売免許（débit de boissons）または認可倉庫管理者（entrepotitaire agréé）としての資格を有していなければならない。
HACCP （動植物検疫および 公衆衛生管理手法）	- 食品取扱事業者（FBO）は、EC規則852/2004に基づき、衛生管理手順を実施する義務がある。 - この規則は、取扱い、製造、流通のすべての段階でHACCPに基づく管理を要求している。EU規則2019/478により、動植物混合食品（例：植物由来および動物由来成分を含む食品）、乾燥ハーブ、大麦茶なども公式管理の対象に含まれている。 - 規則の施行は、フランス競争・消費・不正取引監視総局（DGCCRF）によって監督される。 - HACCPシステムには、以下の要素を含める必要がある。 ① 危害要因の特定 ② 重要管理点（CCP）の設定 ③ 許容限界の定義 ④ モニタリング ⑤ 是正措置 ⑥ 検証 ⑦ 文書化 - 動物由来製品の輸入には、輸出衛生証明書（EHC）が必要であり、国境管理所（BCP）において検査の対象となる。 - 植物製品（果物や穀物など）については、植物検疫証明書の取得が必要であり、TRACES NTによる事前届出の上、BCPを経由して輸入する必要がある。 - EU規則2019/478により、混合食品、乾燥ハーブ、大麦茶も公衆衛生管理の対象とされている。 - 製品ラベルはフランス語で表示しなければならず、アレルゲン情報、原材料、原産地、注意喚起文言などを含める必要がある。

Source: European Commission. (n.d.) 「Contact details — BCPs and CPs for food and feed of non-animal origin」, European Commission (n.d.) 「Designated border control posts (BCPs)」, Ministère de l'Agriculture (n.d.) 「La réglementation sur l'hygiène des aliments」, DGCCRF — Ministère de l'Economie (n.d.) 「Étiquetage des denrées alimentaires — les règles à connaître」, Service-Public.fr (n.d.) 「Débit de boissons」, Douane (n.d.) 「Devenir entrepositaire agréé」, Douane (n.d.) 「Vérification d'un numéro d'accise — InfoAccises」, Ministère de l'Agriculture — MesDémarches (n.d.) 「Obtenir un certificat AGREX ou AGRIM」, European Commission (n.d.) 「TRACES NT — overview」, European Union (2017) 「Regulation (EU) 2017/625 on Official Controls」, European Union (2011) 「Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers」, European Union (2004) 「Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs」

フランスへの農産品の輸出時の規制（栄養補助食品・機能性食品等）

フランスにおけるサプリメントおよび機能性食品は、EU法に基づきつつ、国内独自の手続も求められる。ノベルフード（新規食品）はEFSA（欧州食品安全機関）による事前承認が必要だが、大半のサプリメントや表示付きの一般食品は、EUで承認された表示リストに準拠し、DGALやDGCCRFなどのフランス当局への届出が求められる。特定集団向け食品や植物由来成分を含む製品では、表示規制が特に厳格である。

カテゴリ	定義・対象範囲	主な関連法規	承認・届出	表示・機能性表示ルール	管轄機関
新規食品 (Novel Foods)	1997年5月以前にEU域内で顕著な消費実績のない食品（例：新規植物由来成分、合成成分など）。	EU規則 (EC) No.2015/2283（フランス国内法により実施）。	欧州食品安全機関（EFSA）による評価を経た事前承認が必要。EU域内で調整が行われ、必要に応じて国内の保護措置が適用される場合がある。	表示や機能性表示は承認後のみ可能であり、EUの健康表示規則を遵守する必要がある。	欧州食品安全機関（EFSA）、欧州委員会
栄養補助食品 (Compléments alimentaires)	栄養素（ビタミン、ミネラル）または植物成分を用いて、通常の食事を補完する経口製品。治療目的の使用は対象外。	フランス政令2006-352（EU指令2002/46/ECを移植）および、使用可能な成分や用量を規定した個別arrêté。	事前評価は不要だが、食品・農業省傘下のDGALへ届出が必要。ANSESが科学的助言を行う。	表示はEU規則に準拠し、認可された表示のみ使用可能。疾病の予防・治療に関する表示は禁止されている。	経済・財務省企業総局、ANSES（食品・環境・労働衛生安全庁）、DGAL（食品総局）
特定グループ向け食品 (FSG)	乳児、児童向け食品、医療用特別用途食品（FSMPs）、および体重管理のための総合代替食品。	EU規則609/2013（フランスにて維持）。	配合基準や表示基準への適合が求められ、FSMPは事前届出または承認が必要となる。	栄養・機能に関する表示は厳格に限定されており、規則により認められた表示のみ使用可能。	ANSES、DGAL
表示付き一般食品	通常の食品で、栄養表示や健康表示（例：「食物繊維が豊富」「免疫機能をサポート」など）を含むもの。	EU規則1924/2006（健康・栄養表示規則）。フランスではDGCCRFおよび国内法により実施。	製品自体に対する事前承認は不要。ただし、表示内容はEULレベルで認可され、EU登録リストに掲載されている必要がある。	使用できるのはEUリストに登録された表示のみであり、指定された条件および表現に従う必要がある。	DGCCRF（競争政策・消費者保護・不正取引監視総局）

Source: European Food Safety Authority (n.d.) 「Food supplements」, Ministère de l'Économie (n.d.) 「Compléments alimentaires : ce qu'il faut savoir」, Ministère de l'Économie (n.d.) 「Compléments alimentaires – informations réglementaires pour les entreprises」, vie-publique.fr (n.d.) 「Allégations nutritionnelles et de santé sur les denrées alimentaires (rapport)」, DGCCRF (n.d.) 「Allégations nutritionnelles et de santé : ne vous faites pas avoir」, DGCCRF (n.d.) 「Les enquêtes – Allégations nutritionnelles et de santé」, ANSES (n.d.) 「Les allégations」, Union européenne (n.d.) 「Allégations nutritionnelles et de santé (LEGISSUM)」, VIDAL (n.d.) 「Allégation de santé – règles de bon usage」

ドイツへの農産品の輸出時の規制



ドイツへの農産物および食品の輸出には、EUの輸入規制およびHACCPに基づく衛生基準の遵守が求められる。アルコール飲料を輸入する場合は、税関および酒税当局への登録が必要となり、製品カテゴリによっては、衛生証明書または植物検疫証明書の取得が求められる。監督は、EU法に基づき、ドイツの規制当局が所管する。

カテゴリ	詳細
輸入許可／ライセンス制度	- 農産品の一部（穀物、乳製品、砂糖など）については、共通農業政策（CAP）に基づき、連邦農業・食糧庁（BLE）が発行するEU割当制度の下で輸入許可が必要となる。 - 一般的な食品および飲料に関しては、EU法およびドイツ国内法に基づき、植物検疫、動物検疫、安全基準の対象となる場合を除き、特定の輸入ライセンスは要求されない。 - アルコール飲料については、ドイツ税関（Zoll）への登録と消費税番号（Verbrauchssteuer-Steuernummer）の取得が必要。販売・流通に関しては、「ドイツ酒税法（Alkoholsteuergesetz）」に基づく規制を受ける。 - 輸入・販売前には、税関および物品税当局への登録が義務付けられている。 - ビールについては、「ビール」と表示するためにはラインハイツゲボート（Reinheitsgebot：ビール純粋令）への適合が求められる。
HACCP (動植物検疫・公衆衛生管理)	- HACCPおよび食品衛生に関する義務は、EU規則852/2004に基づき、州単位の監督機関（Lebensmittelüberwachung）を通じて施行されており、連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）が全体を統括している。 - EU規則2019/478により、動物由来・植物由来成分を含む混合製品、ハーブ、植物飲料についても、動物製品と同様の衛生・安全基準を満たす必要がある。 - HACCPシステムには、以下の構成要素を含めることが求められる： 1. 危害要因の特定（Hazard identification） 2. 重要管理点（CCP）の設定 3. 管理基準の設定（Critical limits） 4. モニタリング手順 5. 是正措置 6. 検証プロセス 7. 文書管理（記録保存） - 現地の食品監視局（例：Amt für Lebensmittelüberwachung）が、定期的またはリスクに基づく監査を実施している。 - 動物由来製品は輸出健康証明書（EHC）の取得が必要であり、BCP（国境管理拠点）経由で輸入されなければならない。 - 植物由来製品は植物検疫証明書の取得と、TRACES NT（EUの電子通関通知システム）による事前通知が義務付けられている。

Source:付録2

ドイツへの農産品の輸出時の規制（栄養補助食品・機能性食品等）



ドイツにおけるサプリメントおよび機能性食品は、EU規則の下で運用され、加えて国内独自の監督が行われている。多くの製品で連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）または州当局への登録または届出が必要となり、使用できる健康・栄養表示はEUで承認されたものに限られる。疾病の治療・予防をうたう表示は禁止され、遵守責任は製造業者や輸入業者に課される。

カテゴリ	定義／対象範囲	主な法令	承認・届出要件	クレーム規制	所管機関
1. ノベルフード（Novel Foods）	EU域内で1997年5月15日以前に十分な消費実績がない食品または成分（例：昆虫、藻類、培養細胞等）	- EU規則2015/2283（ドイツ機関を通じて施行）。 - 定義と手続きはBfRのガイダンスに基づく	- EFSA／欧州委員会による事前承認が必要。 - ドイツではBVLが協議プロセスを運営し、BfRがリスク評価を実施	EU承認後に限りクレーム使用可。EUの表示規則に従う必要あり	- 連邦リスク評価研究所（BfR） - 連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）
2. 栄養補助食品（サプリメント）	ビタミン、ミネラル、植物成分などの有効成分を定量的に含む製品（栄養・生理作用を有するもの）	ドイツ栄養補助食品規則（NemV）EU指令2002/46/ECの美装、食品・飼料法典（LFGB）	- 製品はBVLに登録が必要。 - 事前の安全性承認は不要。 - 製造者／輸入者に法的責任あり	- 疾病の予防・治療に関するクレームは禁止。 - 規則1924/2006に基づくEU認可済みの表示のみ使用可	
3. 特定用途食品（FSG）	乳幼児用、フォローオンミルク、FSMP（特別医療用途食品）、完全代替食など	EU規則609/2013（LFGBに基づき国内法で施行）	- 多くの製品はBVLまたは州当局への届出が必要。 - FSMPはEUレベルでの事前審査または承認が求められる場合あり	- 機能性表示など、FSG規則に適合する使用目的限定の宣伝のみ許可。 - 疾病クレームは禁止	
4. 一般食品（クレーム付き）	栄養・健康クレーム（例：「食物繊維が豊富」「免疫をサポート」）を表示・宣伝に用いる通常の食品	EU規則1924/2006、1169/2011ドイツではLFGBおよび消費者保護法典により施行	- 製品レベルの承認は不要。 - 栄養・健康クレームはEUの「栄養・健康表示登録簿」収載の承認済み表示のみ使用可	使用条件・科学的根拠の要件を満たすこと。疾病関連クレームは禁止	連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）

Source: BfR (n.d.) 「Health assessment of special food groups : Novel food」, European Commission (n.d.) 「Novel Food」, European Commission (n.d.) 「Novel Food — Legislation」, Freyr Solutions (n.d.) 「Food Supplements Registration in Germany」, European Union — Your Europe (n.d.) 「Health and nutrition claims — food labelling」, BfR (n.d.) 「Frequently asked questions on food supplements」, Evershine CPA (n.d.) 「Germany — Health Food Regulation Q&A」, BfR (n.d.) 「Frequently asked questions on food supplements (PDF)」, Germany Trade & Invest (n.d.) 「Food Supplements Market in Germany (PDF)」, European Commission (n.d.) 「Nutrition and health claims」

英国への農産品の輸出時の規制



英国への農産物の輸出にあたっては、厳格な輸入許可要件、HACCPに基づく食品安全基準、および衛生証明に関する規制を遵守する必要がある。製品の種類ごとに個別の規則が設けられており、監督には複数の英国規制当局が関与する場合がある。

項目	内容
輸入許可／ライセンス	- 輸入許可の申請および発行は環境・食料・農村地域省（DEFRA）が主管しており、製品の種類によっては食品基準庁（FSA）、動物衛生庁（APHA）、歳入関税庁（HMRC）、医薬品・医療製品規制庁（MHRA）などの関与が求められる場合がある。 - 偶蹄類動物（例：牛、豚）、家禽、爬虫類、動物由来製品（肉、牛乳、卵）、植物および植物由来製品の輸入には、適切な健康証明書の取得が必要であり、場合によっては輸入ライセンスまたは事前承認も必要となる。 - これらの対象品目は、高リスク非動物性食品・飼料に関する2022年改正規則（SI 2022/1193）、および2020年植物衛生条件改正規則（SI 2020/1527）などの法令の適用を受ける。 - 輸入者はIPAFFS（輸入事前届出システム）に登録する必要があり、国境管理所（BCP）において検査対象となることがある。 - 日本から輸出されるアルコール飲料（清酒、ワイン、スピリッツなど）については、特別な輸入許可証や健康証明書の取得は不要である。 - ただし、英国食品表示規則2014に準拠した表示（アレルゲン、アルコール度数など）の義務、歳入関税庁（HMRC）による酒税規制および登録義務、製品分類に関する要件を満たす必要がある。 - これらの製品は通常、BCPでの公式管理の対象外だが、公衆衛生上の懸念がある場合はリスクに基づくサンプリングや検査の対象となる。 - ノンアルコール飲料（ジュースや炭酸飲料など）は食品として分類され、輸入許可は不要だが、食品安全・衛生規則2013（SI 2013/2996）およびEC規則852/2004に基づく基準に準拠しなければならない。 - この規則では、HACCPに基づいた食品安全管理、トレーサビリティ、衛生管理が求められる。また、港湾の保健当局により、抜き打ちのサンプリングや検査が実施されることがある。
HACCP (動植物検疫および公衆衛生関連手法)	- 食品安全および衛生規則2013（EC規則852/2004を維持）により、すべての食品関連事業者（輸入業者を含む）にはHACCPに基づく手順の構築と運用が義務付けられている。 - HACCPでは、危害要因の特定、重要管理点（CCP）の設定、許容限界の定義、モニタリング、是正措置、検証、文書管理が求められる。 - 事業者は、食品基準庁（FSA）や地方の執行機関に対し、HACCP手順および関連記録を提示し、適合性を証明する必要がある。 - 動物由来製品（肉、乳製品、卵など）は、輸出衛生証明書（EHC）を取得する必要があり、2019年公式管理規則（SI 2019/1488）に基づいて、国境管理所において書類確認、同一性確認、物理的検査の対象となる。 - 植物および植物製品については、植物検疫証明書およびIPAFFSによる事前届出が義務付けられており、これは2020年の植物衛生規則改正（SI 2020/1482および1527）に基づいている。 - 生の農作物にはHACCPは適用されないが、加工された植物製品（例：ジュース、茶葉など）については、食品衛生基準およびHACCP規則に適合している必要がある。

Source:付録3

英国への農産品の輸出時の規制（栄養補助食品・機能性食品等）



英国への栄養食品・機能性食品の輸出の際は、4つの製品区分のいずれかに正確に分類する必要があり、それぞれ異なる規制および表示要件が適用される。多くの区分では事前の登録または届出が求められ、健康・栄養表示については、英国政府が定めた使用可能な表現のリスト（GB NHCレジスター）に掲載されている承認済みのものに限られる。監督は、主に英国食品基準庁および関連当局が行う。

区分	定義・対象範囲	主な規制	認可・届出要件	表示・表示ルール	所管機関
1. 新規食品 (Novel Foods)	1997年5月15日以前に英国またはEU域内で広く消費されていなかった食品（例：CBD、昆虫、合成成分など）	EU規則2015/2283（英国法として維持）	市場投入前にFSAの規制対象製品制度を通じて事前認可を取得する必要がある	安全性評価後にのみ表示が許可される。栄養・健康に関する表示は個別に認可を受ける必要がある	食品基準庁（イングランド、ウェールズ、北アイルランド）および食品基準庁スコットランド
2. 栄養補助食品 (Nutritional Supplements)	食事を補う目的で摂取される製品（例：ビタミン、ミネラル、アミノ酸、植物由来成分など）。治療・治癒を目的としない	栄養補助食品（イングランド）規則2003、EU規則1925/2006（強化食品）、1924/2006（表示）	- 事前認可は不要だが、事業者は地元自治体に食品取扱事業者（FBO）として登録が必要。 - 新規成分を含む場合は新規食品としての認可が必要となる可能性がある	表示可能なのは、英国NHC登録リストに掲載された栄養および健康に関する表示のみであり、疾病に関する表示は禁止されている	食品基準庁
3. 特定食品群（FSG）	乳児用調製粉乳、特別用途食品（FSMP）、および減量を目的とした全食代替食品など	EU規則609/2013（英国法として維持）および関連委任規則・実施規則	- 多くのカテゴリで販売前の届出が必要（FSMPは除く）。 - 保健社会福祉省（DHSC）またはFSAに届け出る	使用条件や機能に関する表示には厳格な基準が適用され、FSGで認可された表示のみ使用可能	保健社会福祉省および食品基準庁
4. 一般食品（表示あり）	通常の食品であり、栄養または健康に関する表示を伴う製品（例：「食物繊維が豊富」、「免疫機能をサポート」など）	EU規則1924/2006（英国法として維持）	食品自体の認可は不要だが、使用可能な表示は認可されたものに限られ、使用条件を満たす必要がある	表示内容は真実であり誤解を招くものであってはならず、すべて英国NHC登録リストに掲載されている必要がある	食品基準庁

Source: Food Standards Agency (n.d.) 「Novel foods: guidance」, Food Standards Agency (n.d.) 「Regulated products: application guidance」, Food Standards Agency (n.d.) 「Food supplements」, European Union (2013) 「Regulation (EU) No 609/2013」, UK Government (n.d.) 「Nutrition and health claims: guidance to compliance with Regulation (EC) 1924/2006」, Advertising Standards Authority (n.d.) 「Food: Health claims」

米国への農産品の輸出時の規制



米国に農産物を輸出するには、USDA（米国農務省）やFDA（食品医薬品局）の規制を満たす必要がある。輸入ライセンスの取得や施設登録に加え、食肉・乳製品・アルコールなど製品ごとの管理基準にも対応しなければならない。また、FSMA（食品安全強化法）により、海外の製造施設にも予防管理やトレーサビリティを重視したHACCPに準じた衛生管理が求められている。

カテゴリ	内容
輸入許可・ライセンス	- チーズ・乳製品：FDAおよびUSDA AMSの下、輸入数量制限のある品目についてはライセンスが必要。 - 果物・野菜・ナッツ（特定品目）：アボカド、柑橘類、オリーブ、レーズンなどUSDA管理品目は、植物検疫証明書および規格・サイズの確認が必要。 - 製品はUSDAおよびFDAの輸入基準に準拠する必要がある。食肉製品：HPAI（高病原性鳥インフルエンザ）等の疾病が発生している地域由来の製品は輸入禁止。 - USDA-APHISの獣医サービス輸入許可（VSIP）が必要。 - USDA-FSISの施設承認および表示要件を満たす必要がある。 - 酒類：アルコール度数0.5%超のビール、ワイン、スピリッツは、輸入者がTTB（酒類・タバコ税貿易局）に登録する必要がある。 - 税関（CBP）：すべての貨物は「輸入者（Importer of Record）」により申告が必要。FDA事前通知および施設登録が入国前に求められる。
食品安全強化法（FSMA）に基づくHACCP	2011年に施行されたFSMAにより、FDAは輸入食品の安全管理について強い権限を持つ。 - 外国施設はFDAに登録し、ハザード分析および予防的管理（HACCPに類似）に関する規則を遵守する必要がある。 - 主要要素：ハザードの特定、予防的管理措置、実施および検証。 - ISO22000やFSSC22000などの認証取得が求められることもあるが、法的義務ではない。加工・包装食品に適用されるほか、バイオテロ対策法に基づき国内生産にも適用される。

Source: U.S. Food and Drug Administration (n.d.) 「Importing Food Products Into the United States」, USDA Agricultural Marketing Service (n.d.) 「Grades and Standards」, USDA APHIS (n.d.) 「Animal Product Export」, USDA FSIS (n.d.) 「Import & Export」, USDA APHIS (n.d.) 「Plant Imports」, Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (n.d.) 「Requirements for New Alcohol Importers」, U.S. Customs and Border Protection (n.d.) 「Basic Importing and Exporting」, U.S. Food and Drug Administration (n.d.) 「Food Safety Modernization Act (FSMA)」, U.S. Food and Drug Administration (n.d.) 「Registration of Food Facilities and Other Submissions」, U.S. Food and Drug Administration (n.d.) 「FSMA Final Rule for Preventive Controls for Human Food」, U.S. Food and Drug Administration (n.d.) 「FSMA Final Rule on Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) for Importers of Food for Humans and Animals」

米国への農産品の輸出時の規制（栄養補助食品・機能性食品等）



米国では、サプリメントや機能性食品は、製品ではなく成分ごとに規制される。新規成分を使用する場合は、FDAの審査やGRASに基づく届出が必要となる。表示はDSHEAや関連法に従う必要があり、疾病の治療・予防を示す表現は禁止されている。構造・機能表示や栄養・健康表示には厳格なルールが適用される。

カテゴリ	定義・対象範囲	関連法規	承認・届出	表示・機能性表示に関するルール	管轄機関
ノベルフード	- 米国には「ノベルフード」の定義は存在しない。 - 新規成分は、食品添加物またはGRAS（一般に安全と認められる物質）として規制される。	連邦食品・医薬品・化粧品法（FD&C法）；食品添加物申請およびGRAS適用除外規定に基づく。	新規成分は、FDAによる食品添加物としての事前審査、またはGRASの自己認定とFDA通知のいずれかが必要。	- 成分が正式に承認されていない限り、機能性等の表示は不可。 - 一般食品に関する規制に準拠する必要がある。	FDA (食品医薬品局)
栄養補助食品 (サプリメント)	ビタミン、ミネラル、植物由来成分、アミノ酸、抽出物など、サプリメントとして販売される成分を含む。	栄養補助食品健康教育法（DSHEA, 1994）およびGMP基準（21 CFR 111）。	市場承認は不要。ただし、1994年10月15日以前に米国で販売実績のない成分については、新規栄養成分（NDI）通知が必要。	- 構造・機能に関する表示は認められており、30日以内にFDAへの通知が必要。 - 健康表示はFDAの承認が必要。栄養成分表示は定義された基準に従うこと。 - 構造・機能表示を行う場合は免責文言の記載が必要。	FDA (食品医薬品局)
特定用途食品 (FSG)	EUにおける「FSG」に相当する定義はなく、医療用食品および乳児用調製粉乳が該当。	乳児用調製粉乳はFD&C法に基づき規制。医療用食品はFD&C法第5条（オーファンドラグ法）に基づく。	- 乳児用調製粉乳は、事前審査およびFDAへの登録が必要。 - 医療用食品は、定められた表示・使用基準に適合する必要がある（事前承認手続きは不要）。	- 疾病の治療や予防を示唆する表示は不可。栄養成分表示は認められる。 - 構造・機能に関する表示は、食事管理の一環として用いる場合に限り可能。	FDA (食品医薬品局)
一般食品 (表示付き)	一般的な食品のうち、栄養成分表示、健康表示、構造・機能に関する表示（稀）を行うもの。	栄養表示教育法（NLEA, 1990：FD&C法改正）およびラベル表示規則（21 CFR 101）に基づく。	- 通常の食品ラベルに対する事前承認は不要。 - 新たな健康表示はFDAへの申請と承認が必要。	表示の種類は以下の3つに分類される： ① 栄養成分表示 ② 健康表示 ③ 構造・機能表示	FDA (食品医薬品局)

Source: Safefood 360° (n.d.) 「Novel Food Regulation: EFSA versus FDA」, U.S. Food and Drug Administration (n.d.) 「Dietary Supplements」, U.S. Food and Drug Administration (n.d.) 「Questions and Answers on Dietary Supplements」, U.S. Food and Drug Administration (n.d.) 「Structure/Function Claims」, Husch Blackwell (n.d.) 「Understanding Functional Food Categories and Their Implications」, U.S. Food and Drug Administration (n.d.) 「Label Claims on Conventional Foods and Dietary Supplements」, Congressional Research Service (n.d.) 「IF12801 (In Focus)」, U.S. Food and Drug Administration (n.d.) 「Nutrient Content Claims」, CIRS Group (n.d.) 「What Claims Are Permitted on U.S. Food Labels?」

イスラエルへの農産品の輸出時の規制



イスラエルへの農産物および動物由来製品の輸出には、「植物防疫法」に基づく規制の遵守が求められる。これには、植物検疫証明書や獣医証明書、検疫手続き、輸入申告などが含まれる。施設登録は不要だが、製品レベルでのHACCPや保健省（MoH）の衛生基準への適合は、輸入者を通じて確認される。

カテゴリ	概要
輸入許可およびライセンス	- 法的枠組み ➢ 輸入は1956年の植物防疫法に基づいて規制されており、輸入者は手続き08-01-001に準拠する必要がある。 - 植物、種子、生鮮食品 ➢ 輸出国が発行した植物検疫証明書の取得が必要であり、検疫、燻蒸、その他の植物衛生措置の対象となる可能性がある。 ➢ 国際植物防疫条約（ISPM）の基準への適合が求められる。 - 動物由来製品 ➢ OIE（国際獣疫事務局）による疾病状況に基づいて承認された国からの輸入のみが認められ、獣医証明書の添付と動物衛生プロトコルへの準拠が必要である。 - 関税割当（TRQ）および数量制限 ➢ 卵、にんにく、じゃがいもなど一部の品目は関税割当または数量制限の対象となり、追加の許可または書類提出が求められる場合がある。 - 通関および申告 ➢ すべての貨物はイスラエルにおいて正規に登録された輸入者によって申告される必要がある。品目によっては、検査機関での試験や追加の国境検査が行われる可能性がある。
動物製品およびHACCP	- 動物由来製品については、HACCPに基づく管理措置が求められ、農業省（MoAG）の獣医検査プロトコルに準拠する必要がある。 - 加工食品・包装食品については、保健省（MoH）の食品衛生基準への適合が求められる。HACCPやGMPに関する書類の提出を求められることがあるが、常に義務ではない。 - 外国施設は保健省への登録は不要であるが、製品単位での法令遵守は輸入者（Importer of Record）の責任で確保される。 - バイオテロ対策に関連する規制は、米国およびその他の特定の二国間協定に基づいて適用される。

Source: Israel Tax Authority (n.d.) 「Customs – Israel Tax Authority」, Ministry of Agriculture and Food Security (Israel) (n.d.) 「Ministry of Agriculture and Food Security」, World Trade Organization (n.d.) 「World Tariff Profiles – Israel」, International Plant Protection Convention (n.d.) 「International Standards for Phytosanitary Measures (ISPMs)」, Ministry of Agriculture & Food Security / Plant Protection and Inspection Services (n.d.) 「Plant Import Regulations, 2009 (Unofficial Translation)」

イスラエルへの農産品の輸出時の規制



イスラエルでは、輸入食品を「要審査品目」と「非審査品目」に分類しており、乳製品・食肉・コラーゲン関連製品などの要審査品目については、事前承認が必要とされている。栄養補助食品も要審査品目として扱われ、保健省による承認および製品登録が義務付けられており、構造・機能に関する表示を行う場合には、その科学的根拠を示す資料の提出が求められる。

分類	概要
要審査品目と非審査品目	- イスラエルの保健省・食品管理局（FCS）は、輸入食品を「要審査品目」と「非審査品目」に区分しており、製品の登録時に該当区分が決定される。 - 分類は、2019年時点のFCSの定めるリストに基づいて行われる。 - 要審査品目の主な例としては、乳製品または代替乳製品、食肉および家禽製品、魚介類（軟体動物、甲殻類、棘皮動物を含む）、卵および卵加工品、はちみつおよびその加工品、ゼラチンまたはコラーゲンを含む製品などが挙げられる。 - 要審査品目の輸入には事前の承認が必要となる。 - 一方、非審査品目については、公衆衛生規則に基づき、保健省のオンラインシステムを通じて輸入申告が可能である。
栄養補助食品	- 栄養補助食品は、2015年に制定された「公衆衛生保護（食品）法」のもと、保健省・食品管理局（FCS）の管轄で「要審査品目」として取り扱われる。 - なお、医薬品に該当する成分や効果が認められる場合は、「薬剤師条例」に基づき医薬品として分類・規制される。 - 輸入者は、以下の対応が求められる。 - 製品の輸入前に保健省の承認と登録を取得すること - 以下の書類を提出すること - 製品の成分構成、安全性および毒性に関するデータ - 構造／機能に関する主張がある場合は、その科学的根拠当該製品が保健省の承認済みサプリメント一覧に記載されている必要がある。 - 記載されていない場合は、個別に審査を受けることとなる。

Source: Ministry of Health (Israel) (2019) 「Food Import Procedure (FI09092019)」, Ministry of Health (Israel) (n.d.) 「Animal-derived Food Importer Registration」, Ministry of Health (Israel) (n.d.) 「Food Control Unit (Food Control Services)」, USDA Foreign Agricultural Service (2019) 「Food and Agricultural Import Regulations and Standards (FAIRS) Country Report — Israel」

イスラエルへの農産品の輸出時の規制



イスラエルの農産物輸入は、コーシャ認証制度、輸入承認、首席ラビ局および保健省による監督の下で厳格に管理されている。ただし、近年は競争促進やコスト削減を目的とした制度改革により、一部の規制が緩和されている。

区分	主な要件・内容	所管官庁
1994年 コーシャ肉輸入法 (1994年冷凍肉輸入法)	「コーシャ」の用語は、認可を受けた団体（通常はイスラエル首席ラビ局）により認証された場合にのみ使用可能。 - 違反行為の監視、罰金の課徴、法的措置の開始等を行う執行部門が存在。 - 認証判断はハラハー（ユダヤ法）に基づく必要あり。 - 宗教的理由以外で認証を拒否することは裁判所により違法と判断されている。	イスラエル首席ラビ局
コーシャ不正表示禁止法（1983年）	「コーシャ」の用語は、認可を受けた団体（通常はイスラエル首席ラビ局）により認証された場合にのみ使用可能。 - 違反行為の監視、罰金の課徴、法的措置の開始等を行う執行部門が存在。 - 認証判断はハラハー（ユダヤ法）に基づく必要あり。 - 宗教的理由以外で認証を拒否することは裁判所により違法と判断されている。	イスラエル首席ラビ局
食品輸入監督（保健省）	- 輸入者は承認済輸入業者として登録が必要。各輸送単位ごとに事前承認を取得。 - 港湾での検査および書類確認手続に従うこと。	保健省
輸入製品のコーシャ認証	「コーシャ」表示された製品には以下が必要。 ➢ 認可されたコーシャ認証機関（海外または国内）の認証。 ➢ 首席ラビ局輸入監督部門の承認。 - 提出が必要な書類は以下のとおり。 ➢ 現在有効なコーシャ認証書。 ➢ 製品ラベル。製造報告書。 ➢ 製品または工場の写真。	イスラエル首席ラビ局保健省
規制改革：輸入の自由化	- イスラエルは、多くの食品輸入規制をEU基準に整合させており、主な変更は2023年1月1日に施行されている。 - 新たに導入された「ヨーロッパトラック（European Track）」により、リスクの低い食品については、イスラエルでの都度ごとの検査に代えて、輸入業者がEU基準への適合を宣言することで輸入が可能となった。 ➢ 対象品目は、殺菌乳製品、はちみつ、ゼラチンおよびコラーゲン、低酸性缶詰、ボトルウォーター等。 ➢ 一方で、肉、卵、乳幼児・医療用食品、サプリメント等は対象外。 - また、この改革により「Good Importer Practice（GIP）」規則が導入され、輸入業者の安全性およびトレーサビリティに関する責任が明確化された。	経済産業省イスラエル首席ラビ局

Source: Ministry of Health (Israel) (2019) 「Food Import Procedure (FI09092019)」, Ministry of Health (Israel) (n.d.) 「Animal-derived Food Importer Registration」, Ministry of Health (Israel) (n.d.) 「Food Control Unit」, Reuters (n.d.) 「Israel's 'Cornflakes Law': Crunch Time for High Food Prices」, USDA Foreign Agricultural Service (2014) 「The Government of Israel Advances Parallel Imports of Food Products」, Knesset (Israel) (n.d.) 「Meat and its Products Law, 1994; Importation of Frozen Meat Law, 1994 — law page (Hebrew)」, Knesset (Israel) (1994) 「Importation of Frozen Meat Law, 5754-1994 (Hebrew)」, Knesset (Israel) (1983) 「Prohibition of Fraud in Kashrut Law, 5743-1983 (Hebrew)」, Expert Interview by Global Angle

輸出機会と主要な課題

コーシャ市場に参入するには、認知された認証機関と経験豊富な流通業者を活用し、保守的な消費者層やより厳格な監視体制を想定した計画を立てる必要がある。

主要な課題

保守的な購買層

- 小売業者や消費者は、よく知られた認証ロゴを好む。
- 知られていないシンボルは、手に取られるまで時間を要する。
- 消費者がどのロゴを重視しているか、または受け入れやすいかを理解することが重要。



認証戦略

- 各認証機関の厳格さ・基準・市場アクセスの違いを理解する。
- 認証機関の運用体制・バックオフィス（レスポンスの速さ、担当窓口、検査の頻度など）を評価する。
- コーシャの基本と、認証取得の全体プロセスを理解し、時間とコストの無駄を防ぐ。



品目・プロセス上の制約

- 一部の市場（例：イスラエルなど）では、より厳しい監督ルールが存在する。
- 特に動物由来製品は、監査対象としてより厳格にチェックされる傾向がある。



実務面での重要要件

- 地理的条件や商品特性などに合った有能な流通業者を選定し、継続的な監査・コンプライアンスへの対応を順守する必要がある。



市場参入のための手段

信頼できる認証機関を通じた市場アクセス

- 広く認知された認証機関およびその提携ネットワークと連携し、販路開拓の扉を開く。



経験豊富なディストリビューターの活用

- コーシャ向け市場に参入している流通業者と提携する。
- 認証取得とブランドの市場参入を迅速化するため、まずは動物由来原料を含まず、サプライチェーンがシンプルな製品（SKU）から着手する。



実務的な支援と初期の可視化

認証機関／パートナーは監査、市場アクセスに関する助言、バイヤー紹介などを提供している。公的な掲載により信頼性の確認が容易になる：

- 機関・登録リスト: [AKO members](#), [cRc Kashrus Agencies](#), [Israel gov't registry of kashrut bodies](#).
- 企業、および製品リスト: 一部の認証機関では、認証取得企業・製品の一覧を公開している
(例: [OU company directory](#))



Source: Expert Interview by Global Angle

4. ハラルと対比

食品規定と制度の違い

コーシャとハラールはいずれも宗教に基づく体系であり、共に豚肉を禁じ、儀式的な屠畜を求める。一方で、肉と乳の併用（コーシャ）、アルコール（ハラール）、認証取得の前提条件、監督体制の重点などに相違がある。

項目	コーシャ (Kosher)	ハラール (Halal)	注記
宗教	ユダヤ教	イスラム教	いずれも宗教に基づく食規範。
語源	「Kosher」= 適切・ふさわしい	「Halal」= 許される	—
禁止される食材の組み合わせ	肉類と乳製品の併用禁止 ※また、肉を食べた後は、少なくとも6時間は乳製品を摂取してはならない	特定の組み合わせについては禁止なし	ユダヤ／イスラムの屠畜方法に適合しない肉は、コーシャ／ハラールとして認められない（＝タブー）。
主な禁忌・規制項目	豚肉、肉と乳の併用、特定の魚介類、ぶどう・ワイン規定	豚肉、アルコール、より広い魚介類の許容	いずれも豚肉を禁止している。
屠畜（宗教的手法）	シェヒータ（Shechita：ユダヤ教の屠畜法。不適合な屠畜は無効）	ズビーハ（Dhabihah：イスラム教の屠畜法。不適合な屠畜は無効）	- いずれも宗教的切断と十分な放血を要求。 - ただしコーシャはショヘット（Shochet：ユダヤ教で資格を持つ屠畜人）による実施が必須で、事前スタンング（気絶処理）禁止、屠畜後の肺・臓器検査を重視。 - ハラールは切断時にアッラーの名を唱えることが必要で、認証機関によっては可逆的スタンングを許容する場合がある。
他スキームとの関係（前提条件）	義務づけなし	ISO/GMP/HACCP/ISO 22000、従業員教育等を求めることが多い	—
国際的な主要認証機関	多数。米国拠点の機関が多い	ASEAN・中東に有力機関が多い	—
監督モデル	ラビ（Rabbi：ユダヤ教の聖職者）による監督、ラベル・原材料の承認	ハラール監査員／監督者、各スキーム特有の規則	いずれも第三者の宗教的監督が基本。

Source: Orthodox Union (n.d.) 'Kosher 101 / FAQs', Orthodox Union (n.d.) 'Meat & Dairy', Orthodox Union (n.d.) 'Shechita', KLBD – London Beth Din (n.d.) 'What is Kosher?', Chabad.org (n.d.) 'Which Fish Are Kosher?', MyJewishLearning (n.d.) 'Kosher Fish', Codex Alimentarius (1997, rev. 2017) 'CXG 24—General Guidelines for Use of the Term "Halal"', Standards Malaysia (2019) 'MS 1500:2019—Halal Food: General Requirements', JAKIM – Department of Islamic Development Malaysia (n.d.) 'Malaysian Protocol for the Halal Meat & Poultry', GCC Standardization Organization (2015) 'GSO 2055-1: Halal Products—Part 1: General Requirements'

禁忌の対照表：共通点と相違点

ハラールとコーシャにおける共通の禁忌事項は、に豚肉と非儀式的な屠畜である。一方で、乳製品の扱い、アルコールの可否、水産物の範囲が、製品の配合や表示を決定づける要因である。

			【コーシャ】	【ハラール】
共通点	豚	豚・豚由来製品	×：いずれも禁忌	
	その他の動物・生物	宗教規定に則らずに屠畜された動物、犬、猛禽類、昆虫類	×：いずれも禁忌	
相違点	食べ合わせ	肉と乳製品の食べ合わせ	×：禁忌	○：禁忌ではない
	水産物	ひれ・うろこの無い魚（イカ、タコ、貝類）	×：禁忌	△：禁じられてはいるが、避けることが望ましい※
	アルコール	酒類	○：禁忌ではない	×：禁忌

※ 宗教上の教義で禁じられているわけではないが、嫌悪感を示されるので、料理の食材として扱うことは避ける方がよい。

Source: BibleGateway (n.d.)「Leviticus 11 (NIV)」, Quran.com (n.d.)「Al-Ma'idah 5:3」, OIC/SMIIC (2019)「OIC/SMIIC 1:2019 — General Requirements for Halal Food」, My Jewish Learning (n.d.)「Kosher Animals」, Chabad.org (n.d.)「Meat & Milk」, OU Kosher (n.d.)「Fish」, Quran.com (n.d.)「Al-Ma'idah 5:90」, Chabad.org (n.d.)「Can Jews Drink Alcohol?」

両認証の同時取得を検討すべき局面とその意義

ハラールおよびコーシャの需要が重なる市場に参入し、両認証を取得して単一SKUで販売する場合には、両制度の差異を踏まえた分離設計が不可欠である。コーシャでは肉類と乳製品の厳格な分離およびブドウ／ワイン由来原料の管理が求められる。一方、ハラールではアルコールおよび豚由来原料の使用が禁止され、認証機関によっては可逆的な気絶処理のみが許容される場合がある。

飲食物カテゴリー	両認証を同時に取得する意義	実務上の留意点（コーシャ／ハラール）
常温加工食品 （スナック、シリアル、ソース）	両コミュニティで広く小売販売でき、多くの場合、一つの製法で標準化できるため。	コーシャ: 肉/乳製品の状態、ブドウ/ワイン由来の成分に注意。 ハラール: アルコールを含む担体/溶剤、豚由来の成分は使用不可。
飲料 （ノンアルコール、ジュース、RTD）	米国/EUおよびイスラム教徒が多数を占める市場の小売業者/輸入業者からの要望があり、需要の重複が大きい。	コーシャ: ブドウ/ワイン由来の成分や香料について、全工程での監督が必要。 ハラール: 香料/抽出物に含まれるものを含め、アルコールは禁止。
原料・加工助剤 （酵素、グリセリン、ゼラチン、香料、着色料）	上流の原料は多くの製品に使用され、買い手は広い受容性を求めるため。	コーシャ: 原料の承認と監督下での取り扱いが必要。 ハラール: 豚由来でないこと、アルコールフリーの加工であることを確認。特にゼラチンや乳化剤は豚由来の原料が使われやすいため、チェックが必須。
菓子・ベーカリー	保存性が高く輸出に適しており、消費者層の重複が大きい。	コーシャ: 乳製品/肉製品の厳格な分離と、製造ライン切り替え時のカシェリング（清浄化）が必要。 ハラール: 油脂、モノグリセリド/ジグリセリド（乳化剤）、香料のアルコールについて、豚由来でないか、アルコールが含まれていないかを確認。
植物由来代替品 （代替乳製品/代替肉）	可能な限り単一のSKU（在庫管理単位）で両市場にアピールするため。	コーシャ: パレーブ（乳製品/肉製品と接触しない）の状態を維持し、検証済みの洗浄/カシェリングを行う。 ハラール: アルコール/豚由来の成分や加工助剤を使用していないことを確認。
フードサービス・機内食	乗客/顧客の構成が多様であり、入札で両方の認証が要求されることが多い。	コーシャ: 監督下での調理、密封された食事の提供が求められる。また、抜き打ち監査の可能性あり。 ハラール: 認証スキームごとの文書化と訓練されたスタッフが必要。保管場所/製造ラインの分離。
食肉・鶏肉（輸出）	ユダヤ教徒とイスラム教徒の両市場にアクセスするため。	コーシャ: シュヒター（屠殺儀式）。気絶処理は一般的に許可されない。 ハラール: ザビハ（屠殺儀式）。可逆的な気絶処理の可否は認証機関/国により異なる。供給網は分離する必要がある。

Source: 専門家インタビューを基にGlobal Angle作成

5.国内の申請先団体及び食肉加工施設、加工食品工場の認証

1. コーシャ・ジャパン株式会社

団体概要

- ・ コーシャ認証の発行・付与に加え、コーシャ品等の販売・輸出支援、研修プログラムの実施、コンサルティング業務も行う。
- ・ 代表者は、イスラエル政府から正式に承認を受けた在日日本首席ラビ。
- ・ 京都、ニューヨーク、Jerusalem（エルサレム）にも支店を構える。

認証概要

- ・ 認定取得期間は、1～6カ月ほど。
- ・ 年1回の定期審査を実施。契約条項が守られているかの視察を行う。

主な海外認証 機関連携策

—

工場・加工施設 の対応

—



（出所）コーシャ・ジャパン株式会社

名称 コーシャジャパン株式会社

設立年 2017年 （創業1999年）

所在地 東京都大田区

代表者 ラビ・ビンヨミン・Y・エドリー氏

連絡先 電話：03-6322-8416
お問い合わせフォーム：<https://www.kosherjapan.co.jp/contact/>

URL <https://www.kosherjapan.co.jp/>

認証取得企業例 旭酒造（「獺祭」）、南部美人、宝酒造、DHC酒造（旧DHC小黒酒造）、斎藤酒造店（「六根翡翠」）、JP酒販（焼酎「もったいない」「ありがとう」）、山本海苔店、古賀煎茶本舗、龍泉堂、大潟村あきたこまち生産者協会、船坂酒造店、八海醸造、雪国まいたけ、他計50社

2. 一般社団法人日本Kosher協会

団体概要

- 代表者であるラビ・シマントフはこれまでに、日本国内で250以上の工場や東アジアの施設でコーシャ認証や監査を手掛けている。
- 国際市場向けコーシャ認証の取得支援に加え、インバウンド需要に対応した日本国内向けコーシャ認証制度（JKA-Kosher）も創設。

認証概要

- 認証後もラビが不定期で工場や施設を訪問する。
- 海外展示会向けスポット認証（短期認証）にも対応
- 「コーシャ確認」という活動も行う。認証発行はないが、ラビが工場に赴き、コーシャと認定する。

主な海外認証 機関連携先

- OU（世界最大のコーシャ認証機関）
- CRC（北米最大の地域型正統派ラビ組織）
- KF Kosher（50か国以上で認証）
- Jerusalem B.D.Z. KASHRUTH DEPARTMENT
ORTHODOX COUNCIL of JERUSALEM
（イスラエルの超正統派機関）

工場・加工施設 の対応

- 工場や加工施設の認証も行う。



名称 一般社団法人日本Kosher協会

設立年 2019年

所在地 東京都港区

代表者 ラビ・シマントフ

連絡先 担当 武藤 080-3152-7707

URL <https://japankosher.org/>

認証取得
企業例 非公開

団体から事業者へのアドバイス

コーシャ認証の取得に先立ち、現地顧客がどの認証機関の認証マークを求めているかを事前に確認することが重要である。現地卸売業者やその先の最終買い手において、特定の認証機関に対する選好や指定がある場合には、そのニーズに即した認証を取得することで、円滑な輸出が期待される。

※各認証団体の運用方針や企業の状況を踏まえたうえで確認を行うとともに、必要に応じて貿易相手国側の関係機関や商社等と協議の上、方針を決定する必要がある。

3. 株式会社ヤマミズラ

団体概要

- 北米最大のKosher認証団体OU及びヨーロッパ最大のKosher認証団体KLBDの日本Liaison Officeとして、内外企業のコーシャ認証取得支援実施。
- 代表者は、食品商社の経営者。その後、海外大手コーシャ認証の日本代表事務所を運営。

認証概要

- 主に食品、飲料、食品原料、製薬等分野でのコーシャ認証をサポート。
- 認証取得後は、輸出先の販売代理店の紹介も行っている。

主な海外認証 機関連携先

- OU（世界最大のコーシャ認証機関）
- KLBD（欧州最大のコーシャ認証機関）

工場・加工施設 の対応

- 工場や加工施設の認証も行う。



名称 株式会社ヤマミズラ

設立年 2011年

所在地 宮城県仙台市

代表者 門傳 章弘（もんでん あきひろ）氏

連絡先 電話：022-221-3568
E-mail:info@yamamizrach.com

URL <https://yamamizrach.com/>

認証取得
企業例

OU：味の素グループ、池田製茶、伊藤園グループ、MTアクアポリマー、キッコーマンアメリカ、京屋酒造、菊水酒造、森永乳業、静岡パックス他

KLBD：江崎グリコ、FGAラボラトリー、大関、加藤吉平商店、キッコーマン・ヨーロッパ、Jオイルミルズ、三菱ケミカル、サントリー・ヨーロッパ、四国明治飲料、鈴江コーポ他

130社以上の内外企業への取得サポート実績あり。
110工場を認定。

食肉加工施設、加工食品工場等の民間認証

日本国内では、食肉加工施設および加工食品工場を専門に認証を行う民間認証機関は、現時点では確認されていない。一方、国内のコーシャ認証団体は、海外の主要な認証機関の基準に準拠し、幅広い認証対応を行っている。

項目	詳細
認証基準	・ ケース①：商品毎に、該当商品および工場・加工施設の両方について審査を行う。 →大手コーシャ認証機関であるO UやOK Kosher等の大手認証機関にも採用されている。 ・ ケース②：工場認証の範囲内で、事前承認された原材料や製法による製品について、別途現地審査なしに認証される場合がある。ただし、原材料コーシャ認証状況のレビューは求められる。 ※各コーシャ認証機関によって対応は異なる。
加工施設や工場の主な審査項目と認証取得のポイント	・ 蒸気・水の分離設備 コーシャ非対応製品の製造時に発生する蒸気や水が、コーシャ製品の製造ラインと交わらない設計であるか。配管や排水が分離される設計になっているか。 ・ 充填機 工場の充填機について、コンタミネーションが発生しないように管理できているか。 ・ 洗浄プロセス（カシュリング） 製造設備の洗浄プロセスがコーシャ対応されているか。 ・ マシュギア（監督員） 認証取得後、認証機関から派遣されるユダヤ人監督者（マシュギア）が定期的または常駐で製造工程を監視する場合がある。 ※詳細は認証機関に直接確認することが望まれる。
認証ステップ	申請→原材料リストの提出→工場査察→認証発行
食肉加工施設	・ ユダヤ法に則った屠畜 専用施設で屠畜され、食肉処理時に適切な血抜きや洗浄をする必要がある。
ユダヤ人の監督、関与が必要な食品カテゴリー	・ 牛乳 ユダヤ人が搾乳したもの、もしくはラビが確認したものである必要がある。 ・ ワイン（ぶどう） 宗教行事でも使用される清浄な存在である。非ユダヤ人の接触は認められず、正統派ラビの監督の下、製造作業はすべてユダヤ人の男性が行う等の厳格な決まりがある。 ・ 食肉 屠畜の過程でマシュギア（監督員）の立ち合いが必須である。 ※厳格度は認証機関により異なる

有識者ヒアリング、報道およびデスクリサーチより作成。

6. その他

コーシャ食品を対象とする見本市の情報

以下は、2025年に開催された、または開催予定の主なイベント。

イベント名	開催国	開催日程	概要
 Kosher Food & Wine Experience		- ニューヨーク：2025年2月10日 - ロサンゼルス：2025年2月12日 - ロンドン：2025年2月18日	- ニューヨークやロサンゼルスなど主要都市で開催される、コーシャ食品とワインの代表的な展示会。 - 業界関係者と一流のコーシャワイナリーやフードブランドをつなぎ、厳選された試飲・試食とネットワーキングの機会を提供している。
 2025 JFood Show		ニュージャージー： 2025年11月11日	ニューヨーク／ニュージャージー地域で開催される1日限りのコーシャ食品専門の商談展示会であり、コーシャブランドとバイヤーが一堂に会し、製品の試食や新商品の発見、B2Bでの商談機会を提供している。
 ISRAFOOD		テルアビブ： 2025年11月18日～20日	- イスラエルを代表する食品・飲料の専門見本市であり、毎年11月にテルアビブで開催される。 - 地元および海外のメーカー、流通業者、バイヤーが集い、新製品の発表やビジネスパートナーシップの構築を目的として開催されている。
 SIAL Paris		パリ： 2025年11月18日～20日	- 世界最大級の食品イノベーション展示会の一つであり、隔年でパリにて開催されている。 - 世界中から多数の出展者と業界関係者が集まり、最新トレンドや新製品、国際的な商談機会に焦点を当てている。
 Anuga Kosher Market		ケルン： 2025年10月4日～8日	- ケルンで開催される世界規模の食品・飲料専門国際見本市であり、ヨーロッパにおけるコーシャ食品の主要な発信拠点の一つとなっている。 - コーシャ認証を受けた多様な製品が一堂に会し、国際的なビジネス機会を提供している。

Source: Royal Wine Corp. (n.d.) 「Kosher Food & Wine Experience (KFWE)」, JFOOD Show (n.d.) 「JFood Show 2025」, Stier Group (n.d.) 「ISRAFOOD」, Comexposium (n.d.) 「SIAL Paris」, Koelnmesse (n.d.) 「Anuga (Cologne)」

付録1

Source	Title	Date
The Jewish Agency for Israel	「Jewish Population Rises to 15.7 Million Worldwide in 2023」	2023
World Bank	「Population, total (Country profiles) 」	2024
KLBD	「KLBD Kosher – About / Certification」	n.d.
European Jewish Congress	「United Kingdom – Community Overview」	n.d.
Institut Montaigne	「French Jews: A Portrait」	2015
World Jewish Congress	「France – Community Profile / Demography」	n.d.
European Jewish Congress	「France – Community Overview」	n.d.
USDA Foreign Agricultural Service	「Halal and Kosher Food Market in the Making (Berlin, Germany) 」	2022
Jewish Virtual Library	「American Jews by Religious Affiliation」	n.d.
OU Kosher	「About OU Kosher / History of Kosher in the U.S.」	n.d.
Chief Rabbinate of Israel	「About the Chief Rabbinate / Conversion & Personal Status」	n.d.
Israel Central Bureau of Statistics	「Population in Israel – Statistical Abstract」	2024
My Jewish Learning	「Types of Jews (Ashkenazi / Sephardi / Mizrahi) 」	n.d.
Minority Rights Group International	「Jews in the United Kingdom」	n.d.
Interview to Local Researchers by Global Angle	-	-

付録2

Source	Title	Date
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit	「Biere (Warengruppe) 」	n.d.
European Union	「Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs」	2004
European Union	「Commission Implementing Regulation (EU) 2019/478」	2019
Verwaltung.Bund.de	「Leistungsverzeichnis – Serviceinformation (ID: 99102028111002) 」	n.d.
Zoll – German Customs	「Official Portal」	n.d.
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung	「Homepage」	n.d.
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft	「EU agricultural policy and support : CAP main features & implementation in Germany」	n.d.
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft	「GAP-Strategieplan」	n.d.
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft	「Understanding Food Safety」	n.d.
USDA Food Safety and Inspection Service	「Germany – FY24 Foreign Audit Report」	2024

付録3

Source	Title	Date
Department for Environment, Food & Rural Affairs	「Import, Products of Animal Origin and High-Risk Food/Feed Guidance (including IPAFFS & BCPs) 」	n.d.
Animal and Plant Health Agency	「Importing animals, animal products and high-risk food and feed not of animal origin」	n.d.
Food Standards Agency	「Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013 – guidance」	n.d.
UK Statutory Instruments	「Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013 (SI 2013/2996) 」	2013
UK Statutory Instruments	「The Official Controls (Import of High Risk Food and Feed of Non-Animal Origin) (Amendment) Regulations 2022 (SI 2022/1193) 」	2022
UK Statutory Instruments	「The Plant Health (Phytosanitary Conditions) (Amendment) Regulations 2020 (SI 2020/1527) 」	2020
European Union	「Regulation (EU) 2017/625 on Official Controls」	2017
UK Government	「UK Food Information Regulations 2014 (labelling) — guidance」	n.d.
HM Revenue & Customs	「Alcohol duties & excise – importer obligations」	n.d.
Medicines and Healthcare products Regulatory Agency	「Borderline products & specific categories guidance」	n.d.

付録:略語一覧

Abbreviation	Full Name
KLBD	Kosher London Beth Din
OU	Orthodox Union
NLEA	Nutrition Labeling and Education Act
USDA	US Department of Agriculture
TEFAP	The Emergency Food Assistance Program
EU	European Union
BCP	Border Control Posts
CHED	Common Health Entry Document
FD&C Act	Federal Food, Drug, and Cosmetic Act
POAO	Products of Animal Origin
EHC	Export Health Certificate
NDI	New Dietary Ingredient
MRL	Maximum Residue Levels
DEFRA	Department for Environment, Food & Rural Affairs
FSA	Food Standards Agency
HMRC	HM Revenue & Customs
APHA	Animal and Plant Health Agency
MHRA	Medicines and Healthcare products Regulatory Agency
IPAFFS	Import of products, animals, food and feed system
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
EHC	Export Health Certificates
FSG	Foods for Specific Groups
GB NHC	Great Britain Nutrition and Health Claims

Abbreviation	Full Name
CBD	Cannabidiol
HPAI (H5N1)	Avian influenza
DSHEA	Dietary Supplement Health and Education Act
FBO	Food Business Operators
VSIP	Veterinary Services Import Permit
DHSC	Department of Health and Social Care
NI	Northern Ireland
GRAS	Generally Recognized as Safe
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
CCP	Critical control points
EFSA	European Food Safety Authority
DGAL	General Directorate for Food
DGCCRF	Directorate General for Competition Policy, Consumer Affairs and Fraud Control
ANSES	French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety
BLE	Federal Office for Agriculture and Food
BVL	Federal Office of Consumer Protection and Food Safety
BFR	Federal Institute for Risk Assessment
FSMP	Foods for Special Medical Purposes
LFGB	German Food and Feed Code
NemV	German Food Supplements Regulation
FDA	Food and Drug Administration
USDA	United States Department of Agriculture

Abbreviation	Full Name
AMS	Agricultural Marketing Services
CBP	Customs and Border Protection
APHIS	Animal & Plant Health Inspection Service
FSMA	Food Safety Modernization Act
OIE	World Organisation for Animal Health
TRQ	Tariff Rate Quota
ISPM	International Plant Protection Convention
MoH	Ministry of Health
MoAG	Ministry of Agriculture and Food Security
FCS	Food Control Services
RC	Rabbinical Coordinator
RFR	Rabbinical Field Representative
AKO	Association of Kashrut Organisations
cRc	Chicago Rabbinical Council
CB	Certification Body

付録:業界関係者インタビュー

本調査では、文献調査に加え、各国業界関係者へのインタビューによる情報取得・調査内容の検証を実施した。インタビューを実施した対象者は以下のとおり。

所在地	専門分野／カテゴリー	所属組織	職位レベル	専門家概要
アメリカ	コーシャ認証機関	Orthodox Union (OU)	シニアマネージャー	30年以上にわたりコーシャ認証に従事（OU、KOF-K、cRc、KOA）。現在はOUにて世界各地のラビ監督業務を統括。ユダヤ法遵守と監督実務に精通。
フランス・イスラエル	コーシャ認証機関	Top-K International Kosher Certification	ディレクター	Top-Kにて監査、顧客対応、ユダヤ法遵守を統括。多国籍企業を担当し、EU-イスラエル間の適合性を確保。
ドイツ	製造業者	Uelzena Group	シニアマネージャー	食品業界における営業・生産調整・規制遵守で40年以上の経験を持つ、コーシャ／ハラール認証の専門家。
イスラエル	販売代理店	Electra	シニアアドバイザー	エレクトラにてコーシャ規制部門長を務め、Carrefour、7-Eleven、Bitan Group、Mega（イスラエルおよび欧州）向けの認証管理を担当。以前はStar K Kosher Certificationにてコーシャ・コンサルタントを務め、国際顧客のコーシャ遵守および規制枠組みに関する支援に従事。

Ⅲ 非ムスリム国におけるハラール市場の調査

1.非ムスリム国におけるハラール基本概要

各国におけるムスリム人口の比較

対象国ではムスリム人口比率に大きな差があり、フランス・ドイツは比較的高い一方で、韓国・ニュージーランドは低い水準にある。この人口構成の違いが、各市場におけるハラル食品の需要規模や流通体制に影響している。

国名	ムスリム人口比率 (2023, %)	ムスリム人口 (2023, 千人)	総人口 (2023, 千人)	総人口 (2024, 千人)
フランス	10.00	6,830	68,297	68,517
ドイツ	6.56	5,500	83,902	83,511
オーストラリア	3.20	853	26,653	27,205
ニュージーランド	1.43	75	5,245	5,339
アメリカ	1.00	3,368	336,806	340,111
韓国	0.34	175	51,713	51,751

Source: German Islam Conference/Federal Ministry of the Interior (2023) "Islam in Germany: Facts and figures", NPR (2023) "Muslims in South Korea want to build a mosque. Neighbors protest and send pig heads.", Stats NZ (2024) "2023 Census: population, dwelling and housing highlights", U.S. Department of State (2024) "Australia 2023 International Religious Freedom Report", Pew Research Center (2025) "Religious Landscape Study: Muslims", Robert Schuman Foundation (2025) "Country Sheet: France", The World Bank (2025) "Population, total (SP.POP.TOTL)"

ハラール食品の流通・販売状況（国別比較）

オーストラリア、ニュージーランド、アメリカでは、スーパーやレストラン、ECを通じてハラール食品を手軽に入手できる。こうした環境整備により、都市部・地方を問わずムスリム消費者の利便性が向上している。



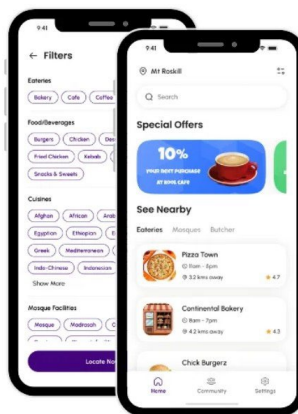
オーストラリア

ハラール認証食品は、大都市の大型スーパーや一部の精肉店、ムスリム向けのコミュニティストアなどで購入できる。一方、地方部では取り扱いが限られ、入手にくいことが多い。



ニュージーランド

ハラール食品は、大都市の大型スーパーやムスリムコミュニティ内の店舗で広く購入できる。政府はハラール対応の飲食店や精肉店、食料品店をまとめた公式リストを公開しており、近年は同情報を簡単に検索できる[アプリも整備されている](#)。



← App Interface



アメリカ

ハラール認証食品は、スーパーやレストラン、フードトラック、大手ファストフードチェーンなどへと提供範囲が広がっており、特にムスリム人口の多い都市で拡充が進んでいる。また、ECの普及により、ハラール製品を全国どこからでも購入しやすくなり、市場拡大を後押ししている。



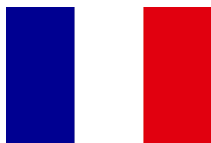
← ウォルマートのハラール肉売り場

ニューヨークの The Halal Guys
フードトラック



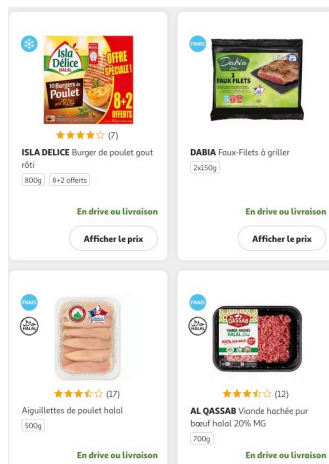
ハラール食品の流通・販売状況（国別比較）

フランス、ドイツ、韓国では、ハラール製品が大手小売やオンライン販売、専門店などに広く浸透しつつある。政府や観光機関の支援も相まって、ハラール食品がより身近なものとなり、多様な消費者が利用しやすい環境が整備されている。



フランス

ハラール製品は、専門店の限らず、一般的なスーパーやレストランでも広く取り扱われるようになっている。特に Auchan などの大手チェーンでは、複数カテゴリーにわたる豊富なハラール認証商品が提供されている。



← オーシャン
(Auchan) オンライン
ストアのハラール商
品



ドイツ

ハラール商品は、特に都市部のスーパーやハイパーマーケットでの取り扱いが拡大しており、Kaufland や Norma などでもハラール肉が購入できるようになっている。大都市ではハラール専門の精肉店にもアクセスしやすい一方、小規模な地域では Josef's Bio や Ceylan Fleischerei などのオンライン販売が主な供給源となっている。

Josef's Bio

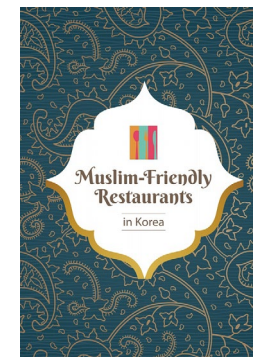
MIT GUTEM GEWISSEN GENIEßEN



韓国

韓国観光公社は、ソウル市内の[ムスリム対応レストランを紹介するガイドブック](#)を公開している。また、大型スーパーで購入できるハラール食品の種類が増えているほか、Bozoraka などのハラール専門店も利用できる。

↓ レストランガイド



Bozoraka (ボゾラカ) オンラインストア



ハラール認証義務の国別比較：概要

本調査対象国では、国内販売においてハラール認証は義務付けられていない一方、オーストラリアやニュージーランドなど一部の国では、特定の輸出品目（例：牛肉・乳製品）に対して認証が義務付けられている。

	品目	ハラール認証義務（国内販売）	ハラール認証義務（輸出）
オーストラリア 	乳製品	X	X
	加工食品	X	△
	牛肉	X	○
ニュージーランド 	乳製品	X	○
	加工食品	X	△
	牛肉	X	○
アメリカ 	乳製品	X	X
	加工食品	X	X
	牛肉	X	X
フランス 	乳製品	X	X
	加工食品	X	X
	牛肉	X	X
ドイツ 	乳製品	X	X
	加工食品	X	X
	牛肉	X	X
韓国 	乳製品	X	X
	加工食品	X	X
	牛肉	X	X

農業・漁業・林業省（DAFF）は、ハラール対応赤身肉製品を輸出する企業に対し、遵守すべき要件を規定している。

ハラール市場へ輸出する牛肉・ラム肉・鹿肉・乳製品については、ハラール保証システム（HAS）に基づき、ハラール認証を取得することが義務付けられている。

○：認証義務あり（全ての対象品目）
△：一部のみ認証義務あり（市場・品目による）
×：認証義務なし

ハラール認証制度の比較（1）

オーストラリアとニュージーランドはいずれも輸出向けの政府主導ハラール認証制度を備えているが、監査頻度と輸出ハラール認証の年間コストは、対象製品のリスク区分（赤身肉・乳製品・低リスク食品など）に応じて異なる。

項目	オーストラリア	ニュージーランド
制度の枠組み・監督体制	赤身肉（ビーフ・ラム等）は政府主導で管理（農林水産省（DAFF）が「政府認定ハラールプログラム」の下、認定イスラム団体と連携）。非赤身肉および一般食品は、主に民間のハラール認証機関が対応。	動物性食品は政府主導（第一次産業省（MPI）による「ハラール保証制度」）。宗教面の監督は認定ハラール機関が担当。非動物性食品は主に民間のハラール認証機関が対応。
法的根拠	Export Control Act 2020 / Export Control Rules 2021、および「政府認定ハラールプログラム」運用枠組み	Animal Products Act 1999、MPIによるハラール関連通知、RMP（リスク管理プログラム）内にハラール要件を組み込み、認定ハラール機関が宗教要件を担保
認証取得の目安期間	約 2～6 週間	約 4～6 週間
輸出用ハラール認証（施設・プロセス認証）の有効期間	3年間	3年間
年間費用（目安）	3,200～9,500 USD + DAFFによる検査費用	1,500～6,000 USD
監査頻度	赤身肉：認定イスラム団体による四半期監査 + DAFFの監督 一般食品：民間認証機関による年1回監査	食肉：月次 乳製品：4ヶ月に1回以上 低リスク品（非動物性）：年1回
不適合時の措置	DAFFが輸出認可を停止可能。認定イスラム団体は宗教承認を取り消し可能。	MPIがハラールリストからの削除や認定機関の登録抹消を実施可能。不適合時は輸出不可。

ハラル認証制度の比較（2）

アメリカ、フランス、ドイツ、韓国では、ハラル認証は民間主体で任意運用されている。費用や有効期間には差があるものの、一般的には1年更新と年次監査が基本となっている。

項目	米国	フランス	ドイツ	韓国
制度の枠組み・監督体制	国家レベルのハラル法はなし。ハラル認証は民間の認証機関が主導	同じく国家レベルの法規はなく、民間認証機関が主導。	同じく民間認証機関が主導。	同じく民間認証機関が主導。
法的根拠	任意制度（ハラルに関する連邦法規は存在しない）	任意制度	任意制度	任意制度
認証取得の目安期間	約 4～8 週間	約 2～6 週間	約 2～6 週間	約 4～8 週間
輸出用ハラル認証（施設・プロセス認証）の有効期間	1 年	1 年または 3 年	1 年または 3 年	1 年または 3 年
年間費用（目安）	3,000～4,000 USD	2,000～4,000 USD	2,500～6,000 USD	3,000～10,000 USD
監査頻度	年 1 回（必要に応じて抜き打ち監査あり）	年 1 回 + 抜き打ち監査	年 1 回 + 抜き打ち監査	年 1 回 + 抜き打ち監査
不適合時の措置	認証の維持は 認証機関の判断 と 輸入国側の受容性 に依存（一般的な表示・食肉処理法規は別途適用）	同左	同左	同左

ハラル制度の全体像

調査対象国の中で唯一、韓国は認証・研修・設備に対してハラル専用の直接補助を実施している。ニュージーランドは互認支援のみで、その他4カ国は一般的な輸出支援にとどまり、ハラル特化の制度を提供していない。

項目	オーストラリア	ニュージーランド	米国	フランス	ドイツ	韓国
制度設計	- ハラル専用の輸出支援制度はなし - ただし、輸出企業は一般的な輸出促進支援策の対象となる	同左（ハラル特化ではなく、一般の輸出支援策内で対応）	同左（ハラル特化の補助金や制度設計はなく、農務省等の一般輸出支援を活用）	同左（ハラル個別制度はなし）	同左（一般の輸出振興支援の枠内）	- ハラル特化の支援制度あり - 認証取得費用、研修、施設改善、試験分析費等に対する補助金が存在
予算規模・支援内容	- 輸出市場開拓補助金（Export Market Development Grants）により、企業あたり約 US\$13k～52k まで段階的に支援 - 海外展示会の共同パビリオン出展支援	NZTE により、市場開拓活動に対する共同出資型支援・政府主催トレードフォーラム等への招待	- 輸出促進プログラム（MAP/FMD/RAPP/QSP/STEP* など） - 年間規模例：MAP 約 US\$200m、FMD US\$34.5m、STEP US\$20m など - 信用保険（COFACE 系）支援	France 2030 Fund（総額 US\$62B）：フランス政府の大型投資プログラムで、約 1,000 社を対象に最大 50% まで費用を補助する公募が存在。ハラル輸出企業も、健康対応と宗教認証ニーズの両立に向けた改良・開発資金として活用できる可能性がある。	連邦 / 州レベルの中小輸出企業向け補助金（公募ごとに支援額は変動）・展示会出展費用の 約 30% を補助	ハラル認証費用について企業あたり US\$15k～30k/年 規模の補助・展示会・海外トレードミッション費用の 50～70% を補助・製品試験・人材育成支援も対象
対象企業	中小企業および食品輸出企業	ハラル認定済み施設を保有する食肉 / 乳製品輸出企業	中小企業、業界団体、農産物生産者および輸出企業	中小企業	中小企業	食品・農産品・化粧品などの輸出志向型中小企業

* MAP: 市場アクセス・プログラム
 FMD: 外国市場開発プログラム
 RAPP: 地域農業プロモーション（販促）プログラム
 QSP: 品質サンプル提供（海外向けサンプルの配布・発送等の費用を支援）プログラム
 STEP: 州貿易拡大プログラム

ハラル輸出市場規模の推計方法

ハラル輸出市場規模は、HSコードに基づく貿易データ（UN Comtrade）を用いて推計。乳製品、牛肉、ソフトドリンク、菓子類、調味料などのセクター別カテゴリを検証するため、専門家インタビューやデスクリサーチで妥当性を確認している。

品目	HSコード	基本指標	ハラル輸出データ算出の情報源
乳製品	04	輸出データ（UN Comtrade）	1. 有識者インタビュー 2. デスクリサーチ
牛肉（生鮮・冷蔵・冷凍）	0201, 0202		
清涼飲料水	2202		
砂糖菓子（ココアを含まないもの）	170490		
チョコレート（詰め物入り・詰め物なし・その他のチョコレート調製品）	180631, 180632, 180690		
スイートビスケット	190531		
ウスターソースその他これに類する物品	210390		

2. 各国におけるハラル市場環境

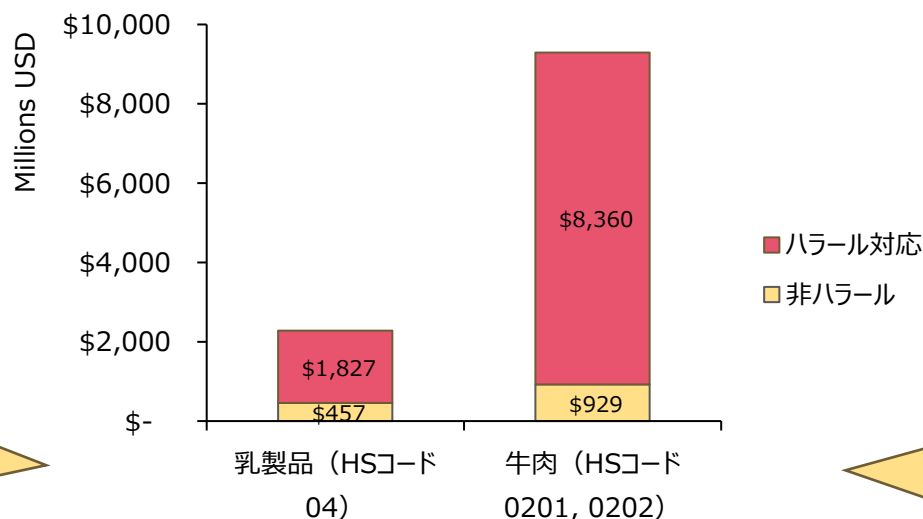
| オーストラリア

輸出製品と輸出先：オーストラリア



オーストラリアは畜産品でのハラール対応が進んでおり、牛肉輸出は約90%がハラールで、インドネシア・マレーシア・GCC向けが中心である。乳製品も粉乳・液体乳を中心に約80～85%がハラールとなっており、これら両分野は成熟したハラール認証体制から恩恵を受けている。

乳製品・牛肉の輸出（2024年）



乳製品

- ・ ハラール対応輸出比率：80～85%
- ・ 主なハラール対応製品：脱脂粉乳・牛乳（Saputo社）
- ・ 主な輸出先：中国、インドネシア、マレーシア

牛肉

- ・ ハラール対応輸出比率：約90%
- ・ 主なハラール対応製品：冷凍牛肉部位（JBS Australia）
- ・ 主なハラール輸出先：インドネシア、マレーシア、GCC諸国（湾岸諸国）

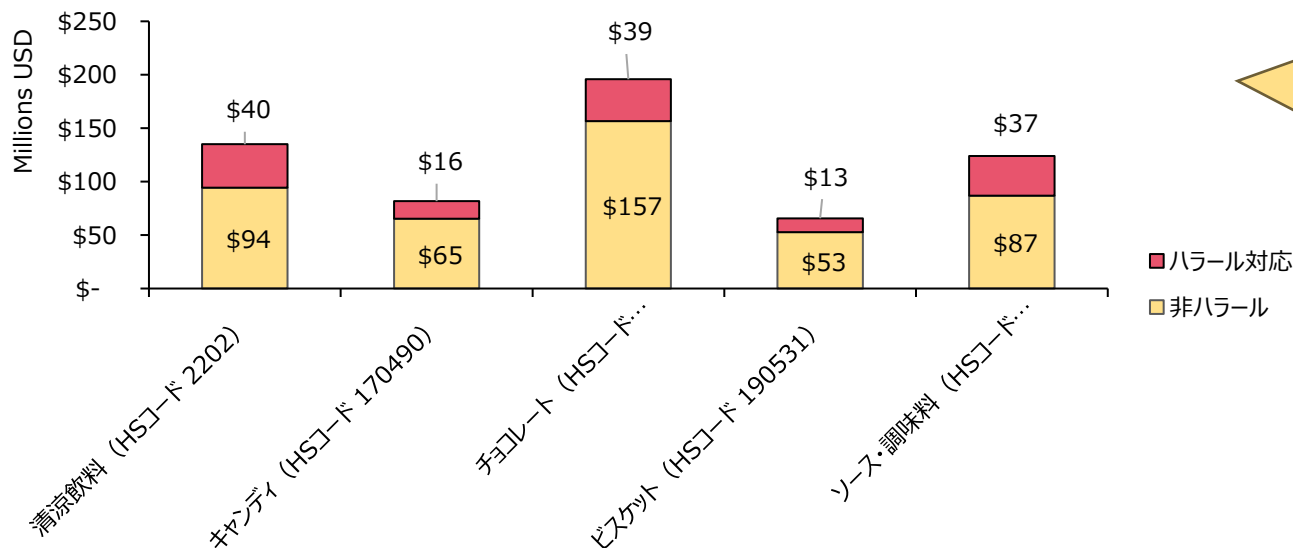
※（ ）内は、主要なハラール製品カテゴリでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

輸出製品と輸出先：オーストラリア



オーストラリアの加工食品におけるハラール比率は約20～30%であり、牛肉や乳製品と比べてハラール比率と輸出規模はいずれも限定的である。ハラール対応の加工食品は、主にインドネシアとマレーシア向けに輸出されている。

加工食品の輸出（2024年）



加工食品

- **ハラール対応輸出比率：**
 - 清涼飲料：約30%
 - キャンディ：約20%
 - チョコレート：約20%
 - ビスケット：約20%
 - ソース・調味ミックス：約30%
- **主なハラール対応製品：**
清涼飲料（Bundaberg）、チョコレート（Cadbury）、ソース・調味料（Masterfoods）
また、近年はコンブチャの人気の上昇している。
- **主なハラール輸出先：**
中国、インドネシア、マレーシア

※（）内は、主要なハラール製品カテゴリーでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

製品区分ごとのハラール認証要件



オーストラリアにおいてハラール認証は、国内法の下では牛肉の輸出にのみ義務付けられている。乳製品や加工食品については、主に輸出先（輸入国）の基準に合わせる形で認証が必要となる場合が多い。

製品区分	要件	義務の根拠	認証システム	執行
乳製品	国内販売・輸出ともに義務ではない	輸入国側の要件	民間認証機関	認証機関が認証を取り消す場合があり、輸入国で受入拒否となる可能性がある
加工食品	国内販売・輸出ともに義務ではない	乳製品と同様	乳製品と同様	乳製品と同様
牛肉（赤身肉）	国内販売では義務ではないが、 ハラール市場向けの輸出、または製品をハラールとして表示・宣言（ハラール表示）する場合には必須。	国内法：農業・漁業・林業省（DAFF）による Australian Government Authorised Halal Program 規制 + 輸入国側要件	二層制 ：DAFF（技術面）+ AIO（宗教面）	DAFF は「承認済み取決め（Approved Arrangement, AA）」を停止し、AIO（Approved Islamic Organisations）は宗教的ハラール承認を取り消す可能性がある

ハラル政策：輸出管理法 2020（Export Control Act 2020）



オーストラリアのハラル輸出制度は、「輸出管理法2020」と政府認定ハラルプログラム（AGAHP）により運用されている。DAFF（農業・漁業・林業省）の監督のもと、輸出向けハラル施設は、イスラム認証機関（AIO）と締結されたDAFF承認の運用体制を通じて、法規制およびシャリーア要件への適合を確保している。

項目		詳細	
政策	輸出管理法 2020 (Export Control Act 2020,)	1982年法を改正し、2021年1月1日より施行。 - DAFF（農業・漁業・林業省）に対し、指定品目（肉類を含む）の輸出を規制する権限を付与している。 - DAFFは、規則の策定、施設の承認、監査、輸出証明書の発行を行うことができる。 - Export Control Act 2020 が輸出規制の法的権限を定め、Export Control (Meat & Meat Products) Rules 2021 がその運用を具体化している。 - 輸出登録施設および承認イスラム機関（AIO）は、Approved Arrangement（AA）に基づき、ハラール赤身肉輸出が豪州および輸入国の要件に適合するよう運用することが求められる。	
プログラム	オーストラリア政府 公認ハラール輸出 プログラム (AGAHP)	- ECA 2020 と Export Control Rules 2021 に基づいて策定されたプログラムであり、ハラール赤身肉および赤身肉製品の輸出製造と認証の実施方法を規定している。 - 対象は赤身肉および赤身肉製品に限定される。 - 規制と技術面の監督は DAFF が行い、宗教面の監督は承認イスラム機関（AIOs）が担う。 - 目的は、ハラールの真正性を維持し、豪州産ハラール肉が主要輸出市場で受け入れられることを確保することにある。 - すべてのハラール輸出施設は、AGAHP の一部として Approved Arrangement（AA）を運用することが義務付けられている。	
		DAFF認定イスラム認証機関(AIOs)	DAFF によって認定された宗教監督機関であり、輸出施設が Approved Arrangement（AA）の要件に適合しているかを審査・承認する役割を持つ。
		承認済み運用計画 (AA)	施設ごとに策定される、ハラールおよび輸出管理に関する遵守計画を指す。内容には、ハラールと非ハラールの分離、ハラール証印の管理、是正措置の手順などが含まれる。AGAHPの下で運用が義務付けられる。

ハラール政策の枠組み：オーストラリア政府公認ハラール・プログラム (AGAHP)



AGAHP は、規制面と宗教面の両方からの監督を組み合わせた運用プロセスを求める枠組みである。DAFF と AIO が協働し、承認済み運用計画、宗教監査、EX237 ハラール証明書の発行を通じて、適合性を確保している。

ステップ	説明	AGAHP との関係
輸出施設による DAFF認定承認イスラム機関 (AIO) の指名	- DAFF認定承認イスラム機関 (AIO) は、農業・漁業・林業省 (DAFF) が承認した機関であり、輸出向けのハラール赤身肉・赤身肉製品の監督と認証を行う権限を持つ。 - 輸出施設におけるハラールと畜の監督を行う。赤身肉および赤身肉製品を輸出用としてハラール認証する。 - ハラール要件および 承認済み運用計画 (AA) への適合を確保する。ムスリム屠畜者の教育訓練および承認を実施する。	承認済み運用計画 (AA) において 承認イスラム機関 (AIO) を指名し、農業・漁業・林業省 (DAFF) の承認を受ける必要がある。
施設の承認済み運用計画 (AA) の認定取得	- 承認済み運用計画 (AA) の文書には、当該施設における DAFF 認定承認イスラム機関 (AIO) の職掌および施設の運用手順を明記する。記載事項の例は下記のとおり。 - ハラール宗教要件の管理 (例：許容される屠畜方法、スタンニング条件、取扱い・区分など) 輸出施設におけるハラール関連工程の確認・評価方法 - 承認後の継続監査と適合状況の把握体制 - ムスリム屠畜者の教育・認定・能力評価のプロセス - ハラール証明書の署名・発行手順 (AIO の職責を含む) - 重大な不適合発生時の農業・漁業・林業省 (DAFF) への報告ルール - 輸入国要件 (表示、証明書様式、補完書類等) への整合方針	オーストラリア政府公認ハラール輸出プログラム (AGAHP) は、すべての赤身肉輸出事業者に対し、農業・漁業・林業省 (DAFF) が承認した 承認済み運用計画 (AA) の下で運用することを求めている。
農業・漁業・林業省 (DAFF) の監督	AA を審査・承認する。非宗教面について、食肉施設検証システム (MEVS) を通じて監査を行う。MEVS は、輸出食肉施設が AA、ハラール要件、その他の規制基準に適合しているかを DAFF が検証するためのシステムである。	農業・漁業・林業省 (DAFF) は オーストラリア政府公認ハラール輸出プログラム (AGAHP) の規制面の執行を担う。
ハラール輸出証明書 (EX237)	赤身肉向けの公式なハラール輸出証明書。規制面は 農業・漁業・林業省 (DAFF)、宗教面は 承認イスラム機関 (AIO) が共同署名する。赤身肉製品の各ハラール輸出貨物に添付しなければならない。	オーストラリア政府公認ハラール輸出プログラム (AGAHP) に基づき発行され、規制適合と宗教適合の双方を証明する。
監査と順守の担保	- 農業・漁業・林業省 (DAFF) は規制面の監査を行う。 - 承認イスラム機関 (AIO) は四半期ごとに宗教監査を実施する。違反があった場合、承認済み運用計画 (AA) の停止や AIO 承認の取り消しが行われ得る。	オーストラリア政府公認ハラール輸出プログラム (AGAHP) の整合性を維持し、輸出市場での受容を継続的に確保する。

Source: Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (2013) "Meat Notice 13-08: Australian Government Authorised Halal Program (AGAHP) Manual—Halal certification procedures and revised formatting of manual Halal certificates", Department of Agriculture, Water and the Environment (2021) "Export Control (Meat and Meat Products) Rules 2021 — Outline", Federal Register of Legislation (2020) "Export Control Act 2020", Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (n.d.) "Approved Islamic Organisation (AIO)—Approved arrangement requirements", Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (2022) "Approved Arrangement Guidelines – Halal Certification Operations for Red Meat", Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (n.d.) "Exporting halal red meat and red meat products", Expert Interview by Global Angle

ハラール市場における政府の役割



DAFF は、AGAHP のもとで赤身肉輸出に関するハラール認証を直接管理し、AIO と連携して監査を行っている。併せて、海外市場におけるハラール認証の信頼性向上にも努めている。



Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

本部所在地	70 Northbourne Avenue, Canberra 2601, Australia
概要	- 農業・漁業・林業省（DAFF）は、オーストラリアの一次産業の持続性、生産性、及びバイオセキュリティを確保するための政策およびプログラムを策定・実施する政府機関。 - 農業・漁業・林業および食品輸出制度を監督し、貿易支援、環境保全、グローバル市場アクセスの確保において中心的役割を担う。
主な機能	- バイオセキュリティおよび検疫 - 食品輸出基準および認証制度の管理 - 漁業および森林の管理 - 農業政策および地方振興 - 国際取引および市場アクセスの支援

ハラール市場における役割

役割	直接的	- 農業・漁業・林業省（DAFF）内の食肉輸出部門（Meat Export Branch）は、赤身肉に関する AGAHP の運用を担当し、輸出施設の AA（承認済み運用計画）の承認・監査を行う。 - また、承認イスラム機関（AIO）と共同で現場監査を実施し、ハラールおよび規制面の確実な実施を担保している。
	間接的	農業・漁業・林業省（DAFF）内の 輸出基準部門（Export Standards Branch）は、承認済み運用計画（AA）および 承認イスラム機関（AIO）に関する基準を策定し、ハラール赤身肉輸出におけるオーストラリアの信頼性と市場アクセスを維持・支援している。
	執行・規制権限	農業・漁業・林業省（DAFF）は、必要に応じて AA（承認済み運用計画）の一時停止や取消を行う権限を持ち、ハラール赤身肉輸出の継続可否を直接左右する規制執行の中核機関として機能している。

ハラール認証における官民の役割分担



オーストラリアでは、ハラール制度を規制面と宗教面の二層で監督する仕組みを採用している。赤身肉については、DAFF が食品安全・書類管理などの非宗教的要件を規定し、宗教的適合性は承認イスラム機関（AIO）が担う。一方、赤身肉以外の製品は民間のハラール認証機関が認証を行う。そのため、赤身肉の輸出には DAFF と AIO の連携 が、市場アクセスには 購入者・輸入国側の受容が重要となっている。

運営主体	区分	役割	ハラール制度における位置付け
農業・漁業・林業省 (DAFF)	公的機関	• AGAHP（赤身肉向けハラール輸出制度）の主管 • 承認済み運用計画（AA）の承認・更新 • 規制監査および適合性確認 • Micorプラットフォームによる輸入国要件の提示市場アクセス支援	• 宗教面以外（食品安全、分離、書類管理）を監督する。 • 二層型システムにおいて、承認イスラム機関（AIOs）と協働する。
承認イスラム機関 (AIOs)	認定民間機関	• 2025年7月24日時点で 19機関 が赤身肉輸出のために存在する（リスト） • 赤身肉輸出に関して、ハラール製造の宗教的適合（屠畜、祈念、ムスリム監督）の認証 • 輸入国当局に認められたハラール証明書の発行 • JAKIM, BPJPH, MUIS など外国機関からの直接認定の取得	• 赤身肉輸出において DAFF と連携して機能する。 • 一部の AIO は、赤身肉以外の製品を独立して認証することもある。
ハラール認証機関 (Halal Certification Bodies)	民間機関	• 非赤身肉製品および施設（加工食品、飲料、乳製品、ベーカリー、原料など）に対するハラール適合性の認証 • 製品配合／原材料表および仕入先を審査し、リスク原料（ゼラチン、酵素、アルコール担体など）の適合性を検証 • ハラール管理システム（分離、洗浄、製造スケジュール、トレーサビリティ）の監査および継続監視 • 商品施設証明書、ハラールマーク使用許諾の発行（必要に応じて輸出証明も提供） • JAKIM, BPJPH, MUIS から直接認定を取得する場合もある。	• 赤身肉製品以外に関しては DAFF の所管外であり、輸入国バイヤー側の要求に基づき認証を取得しなければならない • メーカー／小売と直接契約し、一般消費者法の対象となる。

ハラール認証機関の例



オーストラリアには ICCV、SICHMA、AHAA など複数のハラール認証機関が存在し、各機関は JAKIM、BPJPH、MUIS、EIAC/GCC など輸出先国における承認状況がそれぞれ異なる。輸出に際しては、輸出先国のリスティング要件に合致する認証機関を選定する必要があり、赤身肉輸出では DAFF 承認 AIO の資格が追加で必要となる。



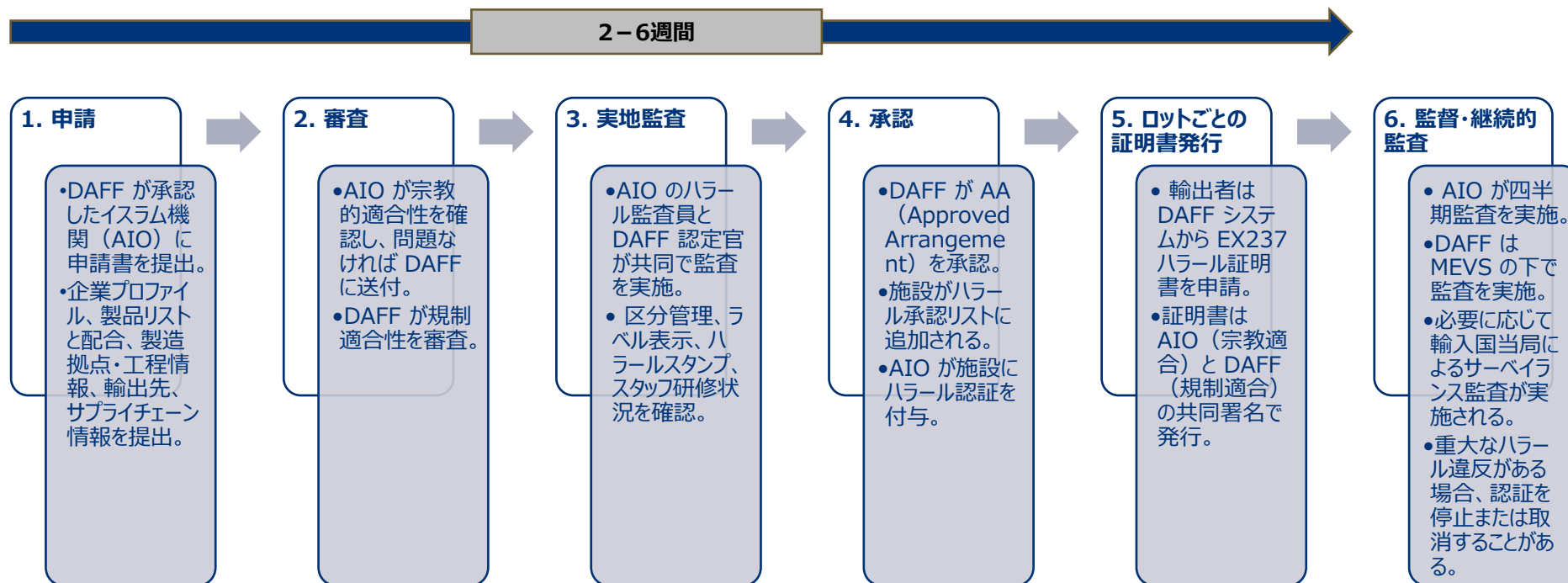
項目	Islamic Co-ordinating Council of Victoria (ICCV)	Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia	Australian Halal Authority & Advisers (AHAA)
本部所在地	12 Howes St, Airport West VIC 3042	13/10 Straits Ave, South Granville NSW 2142	1/2A Dargie Court, Dallas VIC 3047, Australia
概要	1992年設立のオーストラリア最大のハラール認証機関。 - 国内外向けに認証・監査・監督を一貫提供し、主要輸入国から広く承認。	- オーストラリアの食肉・加工食品サプライチェーンに特化した非営利ハラール認証機関。 - 主要小売・生産者が利用。	- オーストラリア拠点の認証機関。 - 食品・原料メーカー向けに認証・監査・監督を提供し、東南アジアおよびGCC主要市場で承認取得。
海外承認認定状況 MRA (相互承認)	マレーシア (JAKIM)、インドネシア (BPJPH)、シンガポール (MUIS)、UAE (MOIAT)、サウジアラビア (SFDA/SASO)、GCC (GAC) で承認取得済み。	マレーシア (JAKIM)、インドネシア (BPJPH)、シンガポール (MUIS)、UAE (MOIAT)、サウジアラビア (SFDA/SASO)、GCC (GAC)、トルコ (HAK)、タイ (CICOT) で承認取得済み。	マレーシア (JAKIM)、インドネシア (BPJPH・VIC州限定)、シンガポール (MUIS)、UAE (MOIAT/EIAC)、(サウジは記載なし)、GCC (該当国：カタール、バーレーン) で承認取得済み。
国内承認 (豪州政府)	DAFFよりAIOとして承認取得済み	DAFFよりAIOとして承認取得済み	DAFFよりAIOとして承認取得済み

* 掲載情報は作成時点のもの。掲載されている認定／承認機関の一覧は網羅的ではない可能性があり、認証のステータス（有効、停止、取り下げなど）は各認定機関で確認する必要がある。

畜肉製品のハラール認証プロセス



赤身肉のハラール認証は、AIOが宗教的適合性を、DAFFが輸出規制の執行を担う二重構造となっている。施設はAA承認・共同監査・共同署名の出荷証明書が必要で、手続きは複雑で負担が大きいものの、輸出時の信頼性は高い。



費用・有効期間

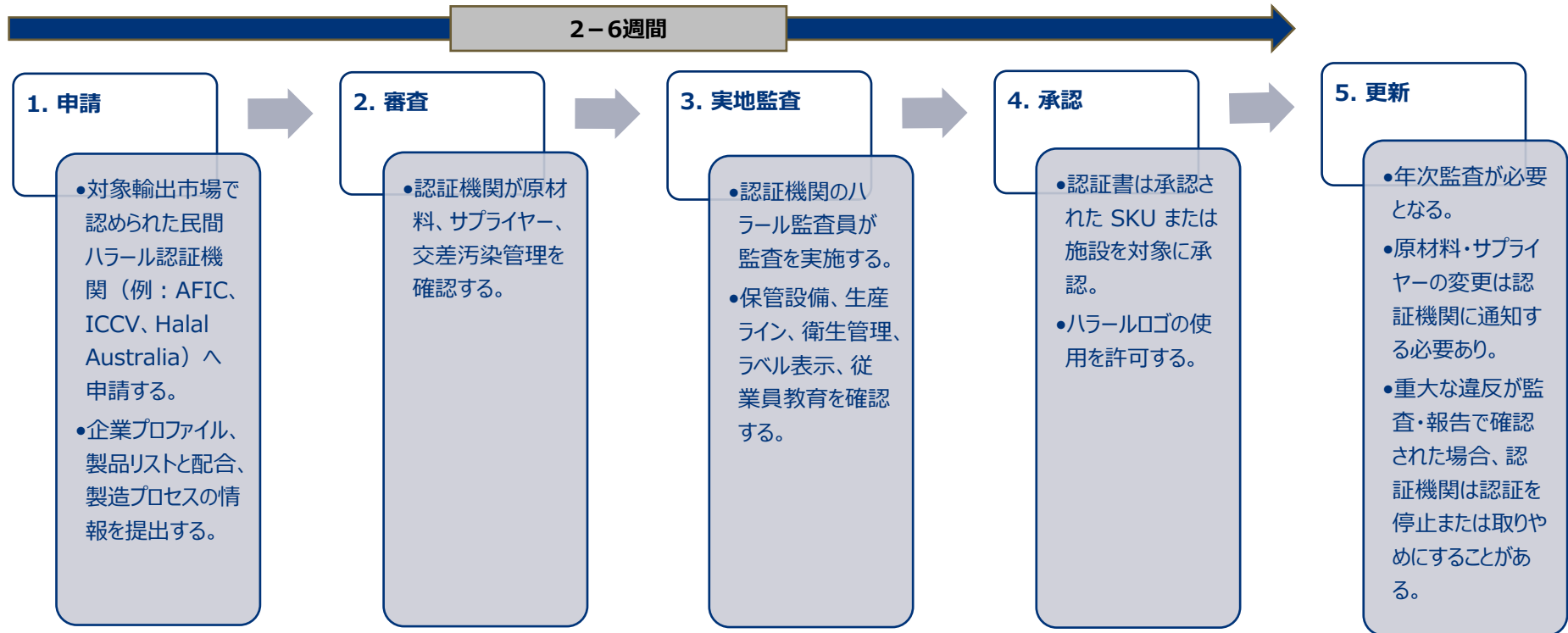
- コスト：3,200～9,500 USD（SKU数・施設数による）+ DAFF 関連追加費用（[詳細](#)）
- 有効期間：3年間（更新は監査結果に基づく）

- AIO は不適合が発生した場合、DAFF に報告する義務がある。
- DAFF は改善要求や AIO リストの一時停止を行うことができる。
- エスカレーション：警告 → 短期期限付き是正 → 一時停止 → 深刻・未解決の場合 は取消。

畜肉以外のハラール認証プロセス



赤身肉以外のハラール認証は民間機関が主導しており、原材料・仕入先がハラール認証の要件を満たしているかが、認証取得の決め手となる。承認までの期間は企業側の準備状況（書類整備・質問への回答準備）に左右される。



費用・有効期間

- コスト：3,200～9,500 USD（SKU数・施設数による）
- 有効期間：3年間（更新は監査結果に基づく）

- 非赤身肉製品のコストは、製品の複雑性と原材料分析の必要性によって変動する。
- 多くのFMCG・原料メーカーでは、作業負荷の高さから非肉製品の認証コストが赤身肉と同等、またはそれ以上になる場合がある。

オーストラリアとマレーシアのハラール協力枠組み



オーストラリアとマレーシアのハラール貿易は急速に拡大しており、これに伴って輸出承認施設の承認が進み、輸出企業には新たな市場アクセスが生まれている。一方で、ハラール輸出に関する両国間の協力枠組みが未整備であるため、オーストラリアはマレーシアの既存要件を引き続き厳格に遵守する必要がある。



主な関係機関・
ステークホルダー



Department of Veterinary
Services Malaysia (DVS)



政策目標

- 食料安全保障・貿易の深化：
 - マレーシア-豪州農業協力ワーキンググループ（MAACWG）を活用し、農業・食品分野の協力を強化する。
- ハラール取引への注力：
 - ハラール要件に関する協調を継続し、戦略的ハラール赤身肉パートナーシップ（SHRMP）の構築を進める。
- 規制面での協力（実務）：
 - 監査、リスティング、文書要件の明確化などの実務プロセスを並行して進め、市場アクセスにつなげる。



制度構築の現状
進行中（MoU未締結）

- 「政策的な意向」（2025）：
 - 閣僚スピーチおよび豪州-マレーシア共同声明（AMJS）は、赤身肉のハラール取引を深化させ、戦略的ハラール赤身肉パートナーシップ（SHRMP）を構築する意図を示している。
- 直近の進展：
 - 豪州の7施設が新たにマレーシア向け輸出承認を取得。
- G2GのハラールMoUは未締結：
 - 各輸出ロットは依然として、マレーシア・イスラム開発庁（JAKIM）およびマレーシア獣医局（DVS）／オーストラリア農業・漁業・林業省（DAFF）の要件を満たす必要がある。



輸出企業への影響

- 当面見込まれる効果：
 - 輸出承認施設の増加により、準備が整っている企業は赤身肉のハラール輸出を拡大しやすくなる。
- 将来MoUが正式化された場合：
 - プロセスマップの明確化、担当当局の窓口明示、監査・リスティングの迅速化（アドホック対応の減少）が期待される。

企業支援制度



オーストラリアは、主に財政的支援やプロモーション施策を通じてハラール食品（製品）輸出企業を支援している。オーストラリア貿易投資委員会は、助成金と見本市を活用した販促活動を通じて、中小企業の認知向上とハラール輸出機会の拡大を後押ししている。

プログラム	概要	対象 / 要件	実施機関
輸出市場開拓助成金 (EMDG)	- 輸出関連のマーケティング費用を補填する連邦助成金。 - 助成枠は年間約13,000～52,000 USD。 - 展示会参加、海外販促、代理店訪問、ハラール市場向けプロモーションなどを対象とする。	- ABN保有のオーストラリア企業。 - 年間売上高 1,300万 USD 未満。 - オーストラリア産品・サービスの海外展開が対象。 - ハラール認証取得企業も対象。	Austrade (豪州貿易投資委員会)
国際食品・飲料展示会の 出展支援	- Austradeが主導し、Gulfood（ドバイ）、MIHAS（マレーシア）、Saudi Food Show などに豪州パビリオンを設置。 “Australia” ブランドでの共同出展、補助出展枠、主要バイヤーとの商談支援を提供。 - ハラール関連市場のバイヤーへの露出拡大に寄与。	- オーストラリアの食品輸出企業（SME優先）。 - 輸出能力を示す必要あり。 - Austradeポータルから申請。 - スペースが限られる場合は選考制。	

付録：略語一覧（1/2）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
DAFF	Department of Agriculture, Fisheries and Forestry	農業・漁業・林業省	オーストラリア
AGAHP	Australian Government Authorised Halal Program	オーストラリア政府公認ハラール認証プログラム	オーストラリア
AIO(s)	Approved Islamic Organisation(s)	認定イスラム機関	オーストラリア
AFIC	Australian Federation of Islamic Councils	オーストラリア・イスラム協議会連盟	オーストラリア
ICCV	Islamic Co-ordinating Council of Victoria	ビクトリア州イスラム調整評議会	オーストラリア
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Department of Islamic Development Malaysia)	マレーシア・イスラム開発庁	マレーシア
BPJPH	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	ハラール製品保証機関	インドネシア
SFDA	Saudi Food and Drug Authority	サウジ食品医薬品庁	サウジアラビア
GAC	Gulf Accreditation Center	湾岸認定センター	サウジアラビア
MoIAT	Ministry of Industry and Advanced Technology	産業・先端技術省	アラブ首長国連邦
ECA 2020	Export Control Act 2020	輸出管理法 2020	オーストラリア
AA	Approved Arrangement	承認済み運用計画	オーストラリア
EX237	Official Halal Export Certificate	公式ハラール輸出証明書（赤身肉向け）	オーストラリア
MEVS	Meat Establishment Verification System	食肉施設検証システム	オーストラリア
Austrade	Australian Trade and Investment Commission	オーストラリア貿易投資委員会	オーストラリア

付録：略語一覧（2/2）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
EMDG	Export Market Development Grants	輸出市場開拓助成金	オーストラリア
SME(s)	Small and Medium-sized Enterprises	中小企業	-
ABN	Australian Business Number	オーストラリア事業者番号	オーストラリア
SKUs	Stock Keeping Units	在庫管理単位	-
MOU	Memorandum of Understanding	了解覚書	-
MUIS	Islamic Religious Council of Singapore	シンガポール・イスラム宗教評議会	シンガポール
DVS	Department of Veterinary Services	獣医サービス局	マレーシア
GCC	Gulf Cooperation Council	湾岸協力会議	地域（GCC）
EIAC	Emirates International Accreditation Center	エミレーツ国際認定センター	UAE
SASO	Saudi Standards, Metrology and Quality Organisation	サウジ標準・計量・品質機構	サウジアラビア
HAK	Türkiye Helal Akreditasyon Kurumu / Halal Accreditation Agency	トルコ・ハラール認定庁	トルコ
CICOT	Central Islamic Council of Thailand	タイ・イスラム中央評議会	タイ
MICoR	Manual of Importing Country Requirements	輸入国要件マニュアル	オーストラリア
MIHAS	Malaysia International Halal Showcase	マレーシア国際ハラール見本市	マレーシア
ABARES	Australian Bureau of Agricultural and Resource Economics and Sciences	オーストラリア農業・資源経済科学局	オーストラリア
DAWE	Department of Agriculture, Water and the Environment	農業・水資源・環境省	オーストラリア

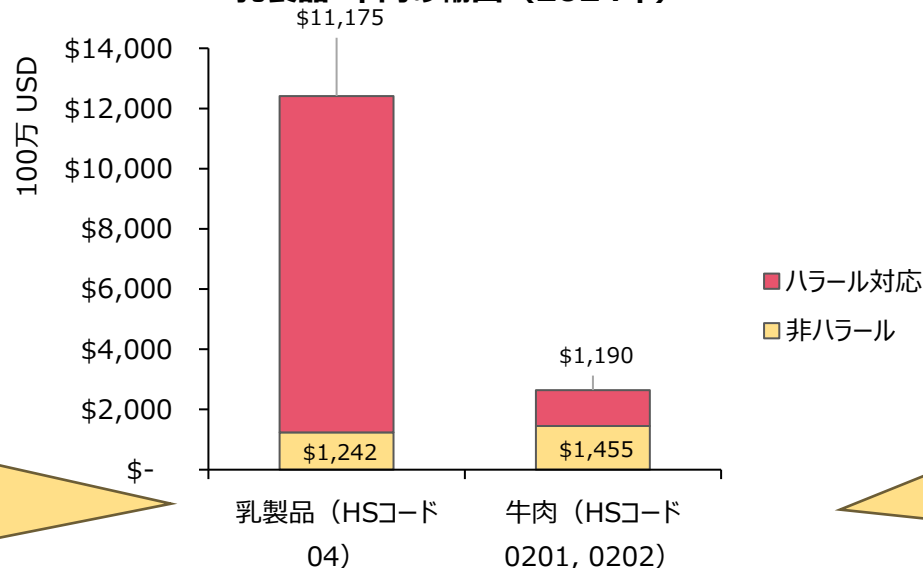
| ニュージーランド

輸出製品と輸出先：ニュージーランド



ニュージーランドの動物性製品輸出は乳製品が主力で、ハラール比率は約90%と高く、輸出規模も牛肉を大きく上回る。牛肉は約45%がハラール対応で、主に冷凍部位として輸出されており、インドネシア、マレーシア、GCC、中国が主要な輸出先となっている。

乳製品・牛肉の輸出（2024年）



乳製品

- ・ハラール対応輸出比率：約90%
- ・主なハラール対応製品：脱脂粉乳・牛乳 (Fonterra)
- ・主なハラール輸出先：中国、インドネシア、マレーシア、アラブ首長国連邦、サウジアラビア、アメリカ合衆国

牛肉

- ・ハラール対応輸出比率：約45%
- ・主なハラール対応製品：冷凍牛肉部位 (ANZCO、Silver Fern Farms、AFFCO)
- ・主なハラール輸出先：中国、インドネシア、マレーシア、アラブ首長国連邦、サウジアラビア、アメリカ合衆国

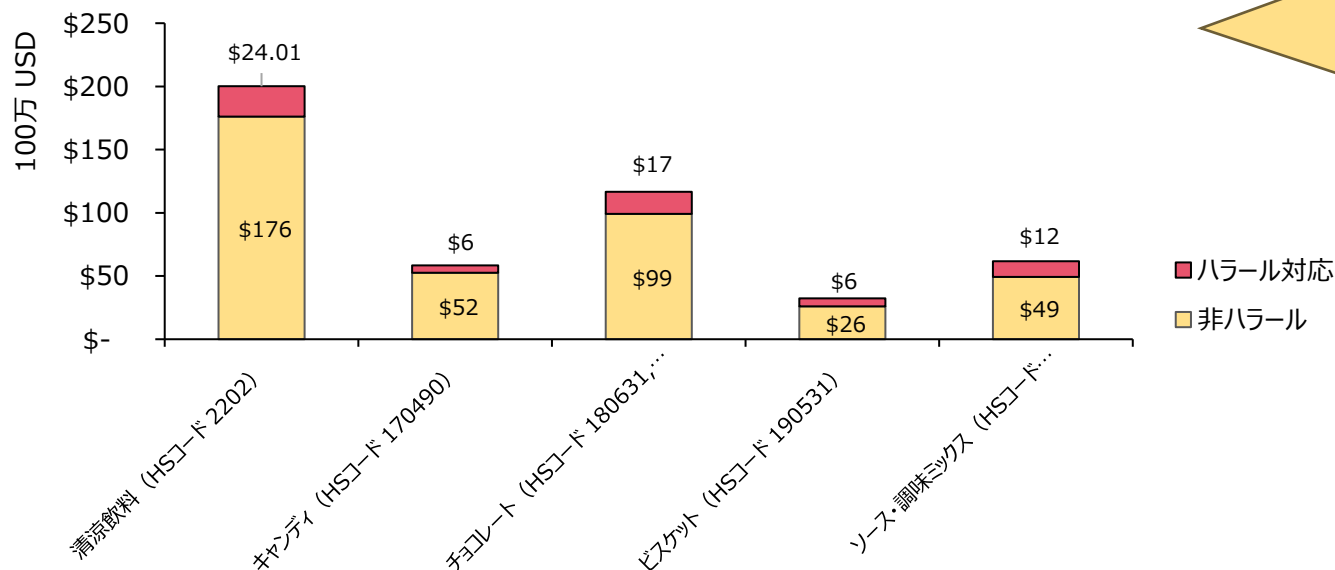
※ () 内は、主要なハラール製品カテゴリーでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

輸出製品と輸出先：ニュージーランド



ニュージーランドの加工食品におけるハラール対応比率は一桁台～10数%にとどまっているが、徐々に拡大している。対応が見られるのは主にソース・調味料類やビスケットであり、炭酸飲料や菓子類（キャンディ・チョコレート等）の対応は依然として限られている。

加工食品の輸出（2024年）



加工食品

- ハラール対応輸出比率：
 - 清涼飲料：約12%
 - キャンディ：約10%
 - チョコレート：約15%
 - ビスケット：約20%
 - ソース／調味料：約20%
- 主なハラール対応製品：チョコレート (Whittaker's)、ビスケット (Griffin's)、ソース／調味料 (Kisco、Greenmount Foods)
- 主なハラール輸出先：インドネシア、マレーシア、アラブ首長国連邦、サウジアラビア、アメリカ合衆国

非肉製品メーカーでも、ハラール認証を取得する企業が増えている。

※ () 内は、主要なハラール製品カテゴリーでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

製品区分別ハラール認証制度



動物由来の輸出品（乳製品・加工食品・牛肉）には、Animal Products Act 1999 と MPI ハラール通知に基づくハラール認証が法的義務となっており、政府監督は厳格である。

製品区分	必要性	法的根拠	認証スキーム	監督・制裁措置
乳製品	国内義務はないが、ハラール市場向け輸出には必須。	Animal Products Act に基づく第一次産業省（MPI）ハラール通知、および輸入国の要件。	MPI による技術要件 + AHO による宗教要件の二層型。	- MPI が AHO や施設の承認を停止・取消可能。 - 不適合輸出は停止。
加工食品	国内義務はないが、動物由来の場合は輸出時にハラール要件が必須。			
牛肉	国内義務はないが、ハラール市場向け輸出には必須。			

動物製品法（1999年）に基づくハラール政策



ニュージーランドのハラール輸出制度は Animal Products Act 1999 を基盤とし、法的には任意である。しかし主要輸出先ではハラール認証が輸入条件となるため、実質的には取得が不可欠である。第一次産業省の制度の下、食肉・乳製品の輸出施設は認定ハラールプログラムを運用し、認定ハラール機関の監査・認証を受ける必要がある。

区分		詳細	
政策	動物製品法 (Animal Products Act 1999) + 動物製品通知 (Animal Products Notices)	・ 第一次産業省（MPI） に動物由来製品の輸出を規制し、ハラール輸出要件を設定する権限を付与する。 ・ ハラール輸出要件の法的根拠は、General Export Requirements for Halal Animal Products（統合通知） および Halal Dairy Products Notice（2018） によって定められる。 ・ ハラール認証は国内では義務ではないが、ハラール要件に敏感な輸出市場へアクセスするには事実上必要となる。 ・ 動物製品法（Animal Products Act 1999） はハラール輸出の法的権限を定めており、第一次産業省（MPI） の Halal Export Scheme は、General Export Requirements for Halal Animal Products（2016） および Halal Dairy Products Notice（2018） を通じて制度を運用化している。 ・ 輸出施設は、承認ハラール機関（AHO） が認証したハラールプログラムを、リスク管理プログラム（RMP） の一部として運用する必要がある。 ・ 加えて、施設のハラール管理は AHO による継続的な監督・認証 を受ける。 ・ これにより、輸出されるハラール製品が ニュージーランド国内の要件と輸入国の要件の両方を満たす ことが担保される。	
プログラム	リスク管理プログラム (RMP)	・ 第一次産業省（MPI） に登録された、HACCP ベースの動物由来製品事業者向け規制システム（国内用・輸出用・ハラール用いずれも対象）。 ・ 食品安全・適合性、検証、トレーサビリティ、CAPA（是正予防措置）をカバー。 ・ ハラール製品の輸出時にハラールプログラムを統合する基盤となる。 ・ 大半の動物由来製品の加工施設／取扱施設（肉、乳製品、海産物など）で必要とされ、認定検証者または第一次産業省（MPI） による監査を受ける。	
	ハラール保証制度 (輸出専用)	ハラールプログラム (Halal Program)	・ 施設固有のコンプライアンス計画であり、リスク管理プログラム（RMP） に組み込まれる。 ・ 区分管理、原材料・原料管理、衛生管理、ハラール屠畜の監督（該当する場合）、記録、不適合管理、トレーサビリティ、ラベリング、検証を含む。 ・ 「halal」表示で輸出する施設には義務。
		承認ハラール機関 (AHO)	・ 第一次産業省（MPI） によって認定／承認されたイスラム認証機関。 ・ ハラールプログラムの承認・監査、ハラール適合性の監督（必要に応じてハラール屠畜者の監督を含む）、およびハラール輸出証明書の発行を行う。

動物製品法（1999年）におけるハラール政策枠組み



ニュージーランドのハラール制度は Animal Products Act 1999 の下、第一次産業省（MPI）により厳格に規制されている。認証を行えるのは MPI に承認されたハラール機関のみであり、監査および法的措置による監督が行われている。輸出証明書は主要な輸出先市場で認められており、シャリーア要件の順守とニュージーランドのハラール輸出の信頼性を確保している。

ステップ	説明	ハラール保証制度への関連
RMPの登録・維持	第一次産業省（MPI） に登録されたリスク管理プログラム（RMP） - 食品安全・適合性、検証をカバーする。RMP には以下を含める必要がある。 - HACCP 管理、トレーサビリティ、CAPA（是正予防措置） - ハラール輸出を行う場合のハラール関連管理点・検証者の頻度と責任の明記・最新状態の維持（製品変更・工程変更・レイアウト変更時に更新が必要）	Animal Products Act（APA）の中核要件。輸出およびハラール施設リスティングの前提。MPI または認定検証者が監査を行う。
MPI認定AHOの選定	承認ハラール機関（AHO） を選定し、宗教的監督を受ける必要がある。AHO は以下を行う。 - ハラールプログラム（HP）の承認・ハラール屠畜／人員の監督（該当する場合） - 宗教監査の実施および CAPA のクローズ・ハラール輸出証明書（HEC）の発行 - 輸入国のハラール要件との適合性確認	AHO は MPI に認定された機関でなければならず、プログラムや文書に明記される必要がある。
ハラールプログラム（HP）の承認取得	ハラールプログラムは、 承認ハラール機関（AHO） が承認するハラール管理を構築する必要がある。 - サプライヤー・原材料のハラール承認（酵素、培養物／レンネット、香料・キャリア、ケーシング、加工助剤） - ハラール／非ハラールの区分管理（受入・保管・加工・包装・輸送） - 洗浄／CIP／切替手順の妥当性確認・屠畜管理（イスラム屠畜者、タスマヤ、仕向地ごとのスタンディング方針） - 記録・トレーサビリティ（ロット／マスバランス：受入→出荷） - 不適合時の対応（即時非ハラール降格、調査、是正措置、通知） - ラベリング／出荷管理によるハラールアイデンティティの維持	「halal」表示／輸出製品には必須。AHO が承認し、MPI が受理・リスト化する。
MPIの監督	ハラール輸出施設として MPI にリスティング申請し、資格を維持する（肉・乳製品を含む）	Halal Export Scheme と関連通知への準拠を確認。
ロットごとの書類（規制書類＋宗教書類）	- 各ハラール輸出ロットについて、MPI の E-cert（規制適合性）と、AHO のハラール輸出証明書（HEC）を提出する。 - 文書は製品／ラベル／SKU／数量／輸入国規則と一致している必要がある。条件により、HEC 番号を出荷書類や E-cert 添付資料に記載することで通関を効率化できる。	規制適合性とハラール適合性の双方を示す。肉・乳製品のハラール市場では両方が一般的に必要。
監査・措置	- AHO による宗教監査（HP 実施、屠畜監督、原材料承認、区分管理、ラベル確認）・MPI／規制監査（RMP およびリスティング要件の適合確認） - 違反時：即時非ハラールへの降格、隔離／出荷済みの場合はリコール・CAPA。 - 重大な違反や複数回の違反は、ハラールリスティング停止や AHO 認定の取り消しにつながる。	- 制度の整合性・市場アクセスを保護。 - 反復違反は停止・取消の対象。

政府機関の役割



第一次産業省（MPI）は強力な規制権限をもち、ハラール通知に基づく AHO の承認・監査と、ハラール関連輸出の適合強制を担う。

Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua



項目	内容
本部所在地	Charles Fergusson Building, 38 Bowen Street, Wellington, Wellington 6011, NZ
概要	- 第一次産業省（MPI : Ministry for Primary Industries）は、ニュージーランドの主要産業（農業、林業、水産業、バイオセキュリティ、食品安全）を所管する中央政府機関。 - ニュージーランドの自然資源の保全、食料システムの健全性の確保、そして国内経済に大きく寄与する一次産業の持続的成長を支えるうえで重要な役割を担う。

ハラール市場における役割

役割	直接的	- 第一次産業省 海外市場アクセス要件チーム（OMAR Team : Overseas Market Access Requirements Team）が、ハラール告示（Halal Notice）に基づき承認ハラール機関（AHO : Approved Halal Organisation）を承認・管理。 肉、乳製品、その他ハラール要件が厳しい輸出品向けのハラール輸出保証制度（HEAS : Halal Export Assurance System）を監督。
	間接的	- 輸入国のハラール当局と連携し、NZ のハラール証明が受け入れられるよう調整。 - コンプライアンスガイドおよび承認済み認証機関リストを発行。
	執行・規制権限	- 承認ハラール機関（AHO）と合同で監査を実施。 - 不適合の場合、施設のハラール承認を停止・取り消し可能。 - 基準違反がある承認ハラール機関（AHO）を登録抹消し、輸出を差し止める権限を有する。

ハラール認証制度における役割分担



ニュージーランドは、宗教要件と規制要件を分担する二層型の監督モデルを採用している。第一次産業省が制度枠組みと輸出施設の登録を担い、認定ハラール機関（AHO）が宗教的管理と輸出証明書の発行を行う。一方、食肉・乳製品以外は政府制度の対象外となり、輸入国・買い手が認める民間ハラール認証機関の認証を取得する必要がある。

担当機関	区分	役割	ハラール制度における位置付け
第一次産業省 (MPI : Ministry for Primary Industries)	公的機関	- 承認ハラール機関（AHO : Approved Halal Organisation）を承認・規制する。 - 動物製品法に基づき ハラール保証制度（HEAS : Halal Export Assurance System）を運用する。 - ハラール輸出施設（HP）をリスト化し、告示を維持し、リスティングを執行する。 - 監査を実施し、コンプライアンスを強制する。・輸出市場アクセスを支援する。	- 輸入国の要件に整合するよう、NZ のハラール制度を確保する。 - ハラール輸出において 承認ハラール機関（AHO）と二層構造で実施。
承認ハラール機関 (AHO : Approved Halal Organisation)	民間機関	- 肉・乳製品を含むハラール輸出品に対する宗教的監督。 - RMP 内の ハラールプログラム（HP）を承認し、必要に応じてハラール屠畜／担当者を監督する。 - 輸出ロットごとに ハラール輸出証明書（HEC）を、輸出先要件に基づき発行する。 2025年10月13日時点の全AHO リストあり。	- ハラール輸出では MPI と協働して運用。 - MPI の承認 + 輸入国の受入れの双方の下で活動する。
ハラール認証機関 (Halal Certification Bodies)	民間機関	- 非動物性食品など、MPI ハラール輸出制度外の製品のハラール適合を認証する。 - 製品配合・原材料の確認、酵素・香料・キャリア・加工助剤などリスク原料の検証を行う。 - 製品／施設の認証およびハラールマークを、輸入者仕様に沿って発行する。 - 必要に応じ、外国当局の認証を取得する。	- 非肉・非乳製品領域では MPI とは独立して活動。 - 受入れは輸入者／輸入国当局により決まる。 - 多くの機関は AHO と役割が重なる。

主なハラール認証機関の例



第一次産業省（MPI）認定のニュージーランド認証機関3社は、広範な海外承認をもち、原材料から出荷まで一貫したハラール管理を提供し、食肉・乳製品・加工食品の輸出を支えている。市場と製品範囲に応じて最適な認証機関を選ぶ必要がある。



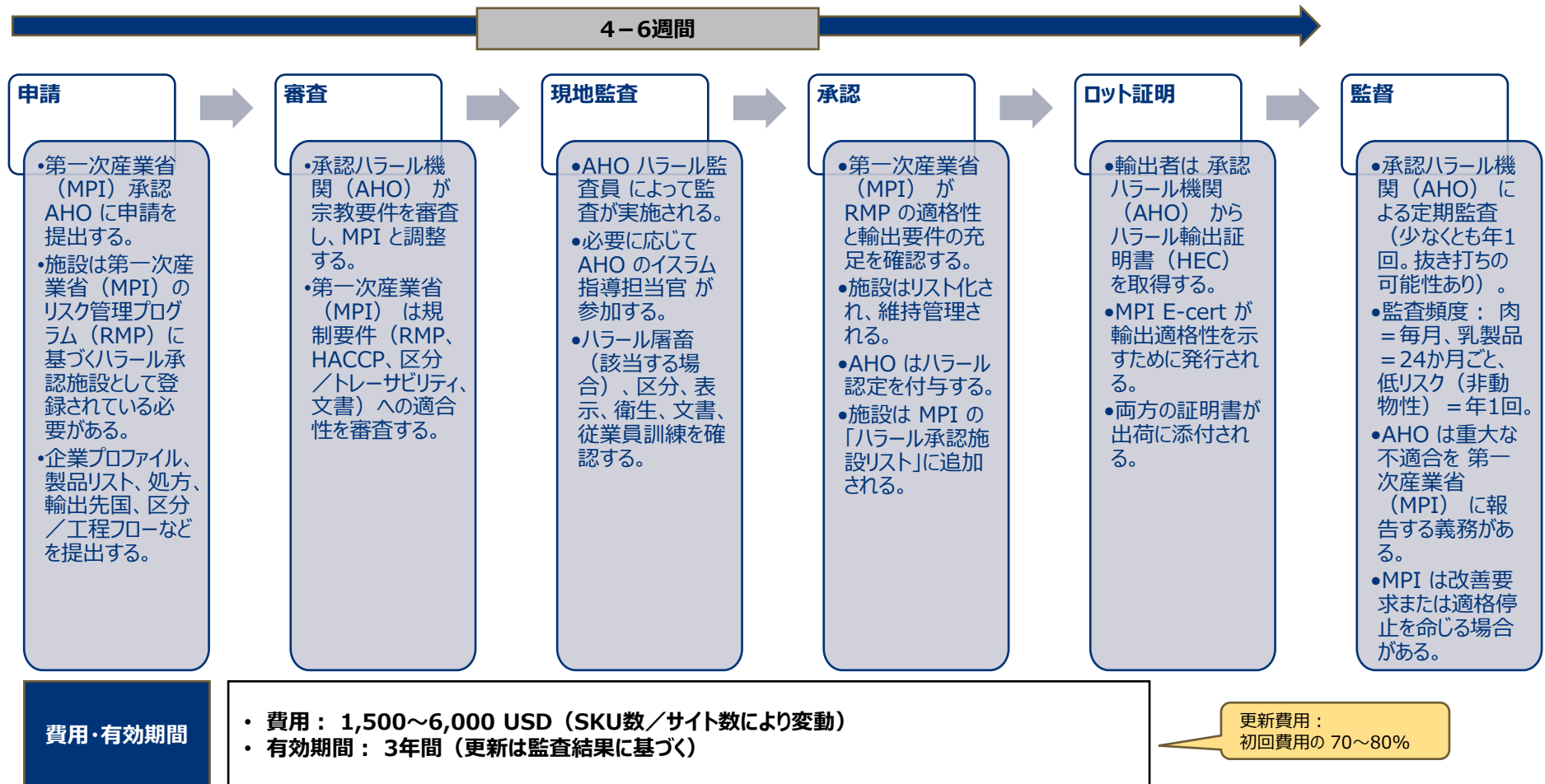
項目	ニュージーランド・イスラム協会連盟（FIANZ） Federation of Islamic Associations of NZ	ニュージーランド・イスラム開発機構（NZIDT） New Zealand Islamic Development Trust	ハラール・コンフォーミティ・サービス（HCS） Halal Conformity Services
本部所在地	7-11 Queens Drive Kilbirnie, Wellington 6022PO Box 14155 Wellington 6241	Level 2, Building A, 600 Great South Road,Auckland 1051	3105 Great North Road,New Lynn, Auckland 0600
概要	NZ を代表するハラール認証機関。・肉・乳製品・加工食品向けの認証・監視・監督を国内外で提供。	- 動物性／加工食品のサプライチェーンに特化した独立系認証機関。 - RMP 内のハラールプログラム（HP）支援と現場監督を提供。	- アジア～中東の主要市場で受入れ実績のある認証機関。 - 食品・原料メーカー向けにエンドツーエンドの認証・監査を提供。
外国承認／認定状況	アルジェリア（Ministry of Trade Halal Committee）バーレーン（MOIC/BSMD）インドネシア（BPJPH）ヨルダン（JSMO）クウェート（PAFN）マレーシア（JAKIM）モロッコ（IMANOR/SEMAC）オマーン（MoCIIP/DGSM）カタール（MOPH）サウジアラビア（SFDA/SASO）	アルジェリア（Ministry of Trade Halal Committee）バーレーン（MOIC/BSMD）インドネシア（BPJPH）ヨルダン（JSMO）クウェート（PAFN）リビア（NCFDC）オマーン（MoCIIP/DGSM）カタール（MOPH）サウジアラビア（SFDA/SASO）UAE（MoIAT/EIAC）	アルジェリア（Ministry of Commerce Halal Committee）バーレーン（MOIC/BSMD）インドネシア（BPJPH）ヨルダン（JSMO）クウェート（PAFN）リビア（NCFDC）マレーシア（JAKIM）モロッコ（IMANOR/SEMAC）オマーン（MoCIIP/DGSM）カタール（MOPH）サウジアラビア（SFDA/SASO）UAE（MoIAT/EIAC）
国内承認（NZ 政府）	第一次産業省（MPI）によりAHO（輸出向けハラール監督機関）として認証済み		
相互承認協定（MRA）	なし	なし	なし

* 掲載情報は作成時点のもの。掲載されている認定／承認機関の一覧は網羅的ではない可能性があり、認証のステータス（有効、停止、取り下げなど）は各認定機関で確認する必要がある。

畜肉・乳製品分野のハラール認証プロセス



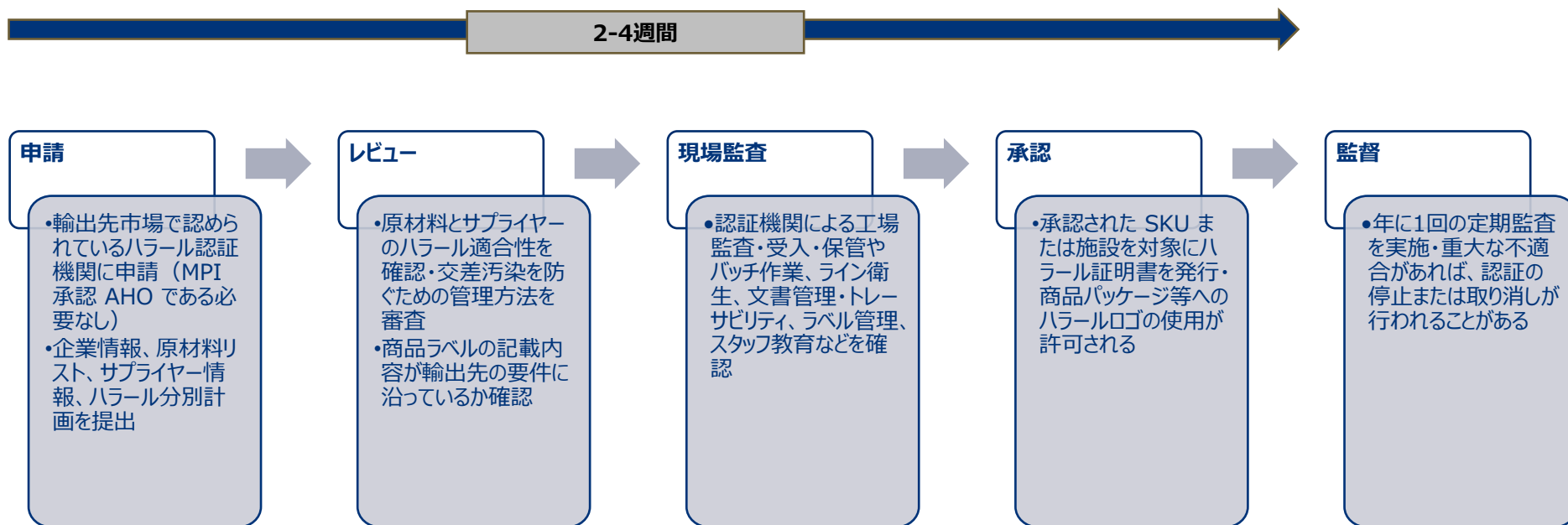
ニュージーランドのハラール認証は第一次産業省（MPI）によって厳格に規制されており、監査と年次更新は承認ハラール機関（AHO）が担当する。コストは輸出企業の規模によって変動し、手続き期間は平均4～6週間。動物由来製品の輸出には Animal Products Act への適合が必須となる。



非畜肉・非乳製品分野のハラール認証プロセス



ニュージーランドの植物性製品（非食肉・非乳製品）は、認証機関主導で審査が行われ、原材料・サプライヤーの適合性確認とハラール区分管理が承認の主要要件となる。ロット単位の証明書は不要。



費用・有効期間

- 費用：1,500～6,000 USD（SKUや工場数に応じて変動）
- 有効期間：3年間（更新は監査結果に基づき判断）

更新費用：
初回費用の 70～80%程度

ニュージーランドとインドネシアのハラール協力

ニュージーランドとインドネシアは 2025 年 6 月、ジャカルタでハラール協力取り決め（HCA）を締結した。これにより政府間の公式ルートが整備され、食肉・乳製品のハラール関連輸出が大幅にスムーズになる見込み。ただし、実務面では輸出企業自身が必要なハラール要件を引き続き遵守する必要がある。



政策目標

- **貿易円滑化**：ハラール保証制度に関する理解・調整を改善し、インドネシア共和国に輸出されるニュージーランド産の肉・乳製品に関する摩擦を減らす。
- **規制当局の連携**：ニュージーランド第一次産業省（MPI）とインドネシア共和国ハラール製品保証庁（BPJPH）の協力（監査、文書、課題解決）を強化する。
- **制度的取組み**：ハラール協力を、より広いニュージーランドーインドネシア協力枠組みの議題に組み込む。



制度構築の現状 進行中 – MoU締結

- 2025年6月13日、ジャカルタで文書が署名され、双方政府により正式に公表。
- 実務上の範囲：個別製品の相互承認を行うものではなく、手続き、連絡窓口、技術的作業項目を整合させるための枠組み。
- 用語補足：インドネシア共和国ハラール製品保証庁（BPJPH）はこの文書を「ハラール制度の相互承認に関するMoU」と呼び、ニュージーランド第一次産業省（MPI）は「ハラール協力取決め（Halal Cooperation Arrangement）」と呼んでいるが、同じ署名文書を指す。



輸出企業への影響

- **短期的影響**：政府間（G2G）ルートを活用し、ラベル／証明書の文言、工場文書、監査の期待値を明確化し、問題はニュージーランド第一次産業省（MPI）⇔インドネシア共和国ハラール製品保証庁（BPJPH）の公式チャネルでエスケーションできる。
- **実務面**：インドネシア共和国ハラール製品保証庁（BPJPH）の要件（登録、文書、検査）には引き続き完全準拠が必要。制度整合は問題解決を迅速化する可能性はあるが、企業レベルの義務が軽減されるわけではない。

ニュージーランドとマレーシアのハラール協力



協力は活発に進んでいるものの、MoUによる正式枠組みは制度化されていない。両政府は2025年7月、ニュージーランド産ハラール食肉の輸出拡大と、マレーシアをASEANへのゲートウェイとして活用する方針を共同で表明した。



主な関係機関・
ステークホルダー



MPI



Department of Veterinary
Services Malaysia (DVS)



政策目標

- **貿易拡大の推進**： ニュージーランド産ハラール牛肉・羊肉の輸出をさらに伸ばし、マレーシアは ASEAN への供給ハブとしての役割を強める。
- **規制協力の維持**： ニュージーランド第一次産業省（MPI）とマレーシア・イスラーム開発庁（JAKIM）／マレーシア獣医局（DVS）が、承認、技術確認、リスティングなどの実務連携を継続する。



制度構築の状況
(2025年7月)

- 両政府は協力開始を発表したものの、ハラールに関するMoUの署名や正式文書は公表されていない。



輸出企業への影響

- **短期的影響**： マレーシアを経由した輸出テストや輸出量拡大が検討しやすくなるが、JAKIM／DVS の監査結果とリスティングが条件。
- **将来的に正式化された場合**： 仕組みが正式化されれば、手続きがより明確になり、監査やリスティングのスピード向上が期待できる。

ハラール関連の企業支援制度



ニュージーランドは、ハラール製品輸出企業に対して直接的な補助金ではなく、規制面およびプロモーション面での支援を提供している。第一次産業省は市場アクセスや認証の相互承認に関する取り組みを主導し、ハラール関連の商談会や展示会が企業の認知向上に寄与している。

プログラム	詳細（政府が提供する支援内容）	対象 / 要件	担当機関
Trade Forums & Promotion	- ニュージーランド政府は、国内企業の海外市場アクセスを促進する取り組みを実施。 - 海外ハラール機関、国内メーカー／輸出企業を対象としたフォーラム・対話セッションを政府主導で開催。 - 財政補助は伴わないが、海外での認知度向上と関係構築を支援。	ニュージーランド発のハラール輸出企業（特に肉・乳製品）。	第一次産業省（MPI）
Exporting with NZTE（支援サービス／選択的共同出資）	- NZTE が輸出準備強化のための実務支援（輸出戦略づくり、市場検証、販売チャネル開拓、専門家アドバイス）を提供。 - 承認されれば、市場開発・能力強化の一部活動へ共同出資を行う場合がある。 - 展示会出展、市場調査、Go-to-Market 実行なども支援対象に含まれる。	- 輸出の意欲と実現能力を持つニュージーランド企業。 - NZTE の審査・承認が必要。	ニュージーランド貿易企業庁（NZTE）
Community Cross-Subsidy	- ハラール認証団体（例：NZIDT、FIANZ）の認証収入が、モスク運営や教育などイスラームコミュニティ活動に充当される。 - 政府補助ではないが、ハラール認証制度の維持基盤として機能。	該当なし（NA）	非営利ハラール認証団体

付録：略語一覧（1/3）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
MPI	Ministry for Primary Industries	第一次産業省	ニュージーランド
OMAR / OMAR Team	Overseas Market Access Requirements / MPI team managing OMARs	海外市場アクセス要件／OMAR担当チーム	ニュージーランド
APA 1999	Animal Products Act 1999	動物製品法 1999	ニュージーランド
Halal Notice	Animal Products Notice: General Export Requirements for Halal Animal Material & Products	動物製品告示：ハラール動物製品の一般輸出要件	ニュージーランド
HAS	Halal Assurance System	ハラール保証制度（輸出専用枠組）	ニュージーランド
RMP	Risk Management Programme	リスク管理プログラム	ニュージーランド
HP	Halal Programme	ハラールプログラム（RMP内のハラール管理）	ニュージーランド
AHO	Approved Halal Organisation	承認ハラール機関（MPI承認）	ニュージーランド
HEC	Halal Export Certificate	ハラール輸出証明書	ニュージーランド
E-cert	E-cert (MPI Export Certification System)	輸出認証システム（E-cert）	ニュージーランド
NZTE	New Zealand Trade & Enterprise	ニュージーランド貿易企業庁	ニュージーランド
HCA	Halal Cooperation Arrangement	ハラール協力取決め（NZ-インドネシア）	ニュージーランド／インドネシア
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia	マレーシア・イスラム開発庁	マレーシア

付録：略語一覧（2/3）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
DVS	Department of Veterinary Services	獣医局	マレーシア
BPJPH	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	ハラール製品保証機関	インドネシア
SFDA	Saudi Food and Drug Authority	サウジ食品医薬品庁	サウジアラビア
SASO	Saudi Standards, Metrology and Quality Organization	サウジアラビア標準計測品質機構	サウジアラビア
GAC	Gulf Accreditation Center	湾岸認定センター	湾岸地域
MoIAT	Ministry of Industry and Advanced Technology	産業・先端技術省	アラブ首長国連邦
EIAC	Emirates International Accreditation Centre	エミレーツ国際認定センター	アラブ首長国連邦
JSMO	Jordan Standards and Metrology Organization	ヨルダン規格計量機構	ヨルダン
PAFN	Public Authority for Food and Nutrition	公衆食品栄養庁	クウェート
BSMD	Bahrain Standards and Metrology Directorate	バーレーン規格計量局	バーレーン
MoPH	Ministry of Public Health	公衆衛生省	カタール
IMANOR / SEMAC	Moroccan Standards Institute / Moroccan Accreditation Service	モロッコ標準化機構／モロッコ認定機構	モロッコ
MoCIIP / DGSM	Ministry of Commerce, Industry & Investment Promotion / Directorate General for Standards & Metrology	商工投資振興省／標準計量総局	オマーン
NCFDC	National Center for Food & Drug Control	食品医薬品管理国家センター	リビア

付録：略語一覧（3/3）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
MUIS	Majlis Ugama Islam Singapura (Islamic Religious Council of Singapore)	シンガポール・イスラム宗教評議会	シンガポール
ASEAN	Association of Southeast Asian Nations	東南アジア諸国連合	ASEAN（地域）
ISO/IEC 17065	Conformity assessment—requirements for product/process/service certifiers	適合性評価—製品／工程／サービス認証機関に対する要求事項	—
CAPA	Corrective and Preventive Action	是正予防措置	—
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points	危害要因分析・重要管理点	—
SKU(s)	Stock Keeping Unit(s)	在庫管理単位（SKU）	—
MoU	Memorandum of Understanding	基本合意書（MoU）	—
MRA	Mutual Recognition Agreement	相互承認協定（MRA）	—

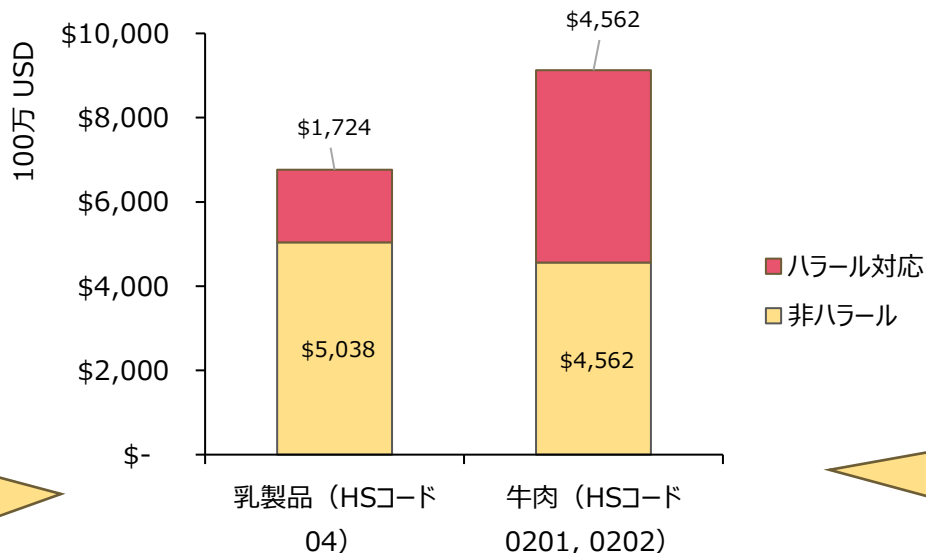
| アメリカ

輸出製品と輸出先：アメリカ



米国のハラール輸出は牛肉が中心で、牛肉輸出量の約50%がハラール（主に冷凍カット・部位）である。需要はGCCを中心に、北アフリカやインドネシアへと広がっている。一方、乳製品は全体のハラール比率が約25.5%であり、主力のハラール対応品目は脱脂粉乳および液状乳である。特に粉乳はインドネシア、マレーシア、シンガポール向けの輸出が多い。

乳製品・牛肉の輸出（2024年）



乳製品

- ・ハラール対応輸出比率：
 - 非粉乳製品：約15%
 - 粉乳：約50%
 - 輸出全体の約25.5%がハラール対応
- ・主なハラール対応製品：
脱脂粉乳・牛乳（Darigold、California Dairies）
- ・主なハラール輸出先：
非粉乳製品：GCC諸国
粉乳：インドネシア、マレーシア、シンガポール

※（）内は、主要なハラール製品カテゴリでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

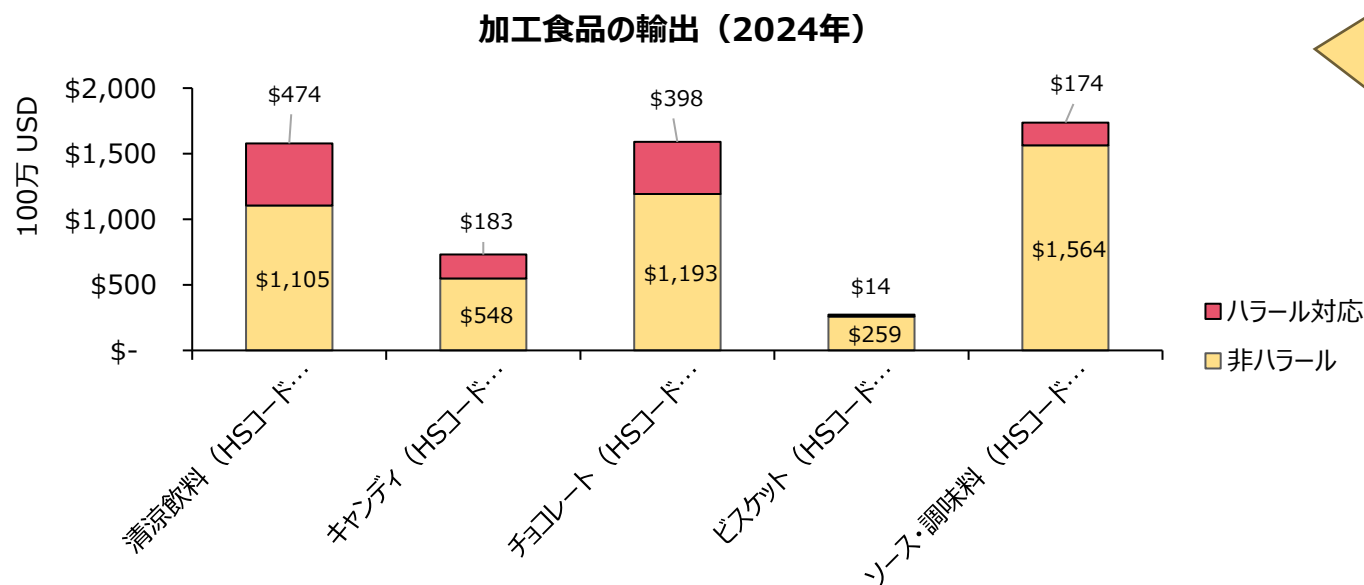
牛肉

- ・ハラール対応輸出比率：
約50%
- ・主なハラール対応製品：
冷凍牛肉部位
（American Foods Group）
- ・主なハラール輸出先：
サウジアラビア、アラブ首長国連邦、エジプト、モロッコ、インドネシア

輸出製品と輸出先：アメリカ



米国の加工食品におけるハラール対応は限定的で、ハラール認証取得品の輸出は主にGCCおよびインドネシア向けに集中している。全体に占める割合は小さいものの、一部のグローバルブランドが輸出規模を支えており、本来ハラール市場を主対象としていない冷凍ポテト製品でも、GCC向けには一定の規模がある。



加工食品

ハラール対応輸出比率：

清涼飲料：約30%
キャンディ：約25%
チョコレート：約25%
ビスケット：約5%
ソース／調味料：約10%

・主なハラール対応製品：

チョコレート（Snickers / Mars）、清涼飲料（Coca-Cola）、クッキー（Ritz / Oreos）

・主なハラール輸出先：

サウジアラビア、アラブ首長国連邦、インドネシア

対象製品ではないものの、フライドポテトやデイトートツ、ハッシュポテトなどの冷凍ポテト製品は、特にGCC諸国向けで、米国の主要な輸出品目となっている。

※（）内は、主要なハラール製品カテゴリーでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

製品区分別ハラール認証制度



米国のハラール認証は政府主導ではなく、米国食品医薬品局（FDA）が、誤表示防止の範囲のみを規制している。実際の認証は民間の認証機関が担い、特に輸出において重要な役割を果たしている。

製品区分	必要性	法的根拠	認証スキーム	監督・制裁措置
乳製品	国内義務なし／輸出時は必要	輸入国のハラール要件	民間認証（IFANCA・AHF・ISA）	証明書取消・輸入拒否の可能性
加工食品	国内義務なし／輸出時は必要	同上	同上	同上
牛肉	国内義務なし／輸出時は必要	同上	同上	同上

Source: IFANCA (n.d.) "IFANCA", American Halal Foundation (n.d.) "American Halal Foundation", Islamic Services of America (n.d.) "Islamic Services of America", Food Safety and Inspection Service, USDA (2024) "FSIS Guideline for Label Approval", Food Safety and Inspection Service Agricultural Marketing Service, USDA (n.d.) "Dairy Exports", AMSU.S. Food and Drug Administration (2021) "MOU 225-20-019 (FDA-FSIS information sharing on dual-jurisdiction establishments)", U.S. Food and Drug AdministrationKeller and Heckman LLP (n.d.) "Navigating FDA and USDA Reporting/Notification Requirements for Adulterated and Misbranded Food", Food Safety and Inspection Service, USDA (2023) "FSIS Directive 8080.1: Recall of Meat and Poultry Products", Food Safety and Inspection ServiceFood Safety and Inspection Service, USDA (2024) "Food Date Labeling: Request for Information (Docket FSIS-2024-0021)", RegulationsFood Safety and Inspection Service, USDA (2021) "FSIS Directive 8010.5 – Attachment (Case Referral, Evaluation, and Disposition)", Food Safety and Inspection ServiceFood Safety and Inspection Service, USDA (2015) "Egg Products Inspection Act (overview)", Food Safety and Inspection ServiceU.S. Food and Drug Administration (2024) "Regulatory Procedures Manual: Chapter 4 – Advisory Actions (Warning & Untitled Letters)", U.S. Food and Drug Administration, Expert Interview by Global Angle

ハラール関連の制度・政策



米国では、ハラール表示の規制が製品ごとに USDA-FSIS と FDA に分担されており、厳格な検査が継続的に行われる。ハラール表示を行う際は、表示が真実で誤解を与えないことが必須であり、多くの場合は事前の提出や承認が必要となる。

政策分野	法令・規制	主な規定内容	執行機関
と畜（家畜）	- Humane Methods of Slaughter Act (7 U.S.C. §§1901-1907) - Federal Meat Inspection Act (FMIA) 規則：9 CFR Part 313	- 家畜は スタンニング（＝と畜前に動物を失神・無感覚状態にする処置） を行うか、宗教儀式に基づき「人道的」と認められる方法でと畜しなければならない。 - ハラール・シェヒータ等の宗教と畜では、信仰上の要件を満たす場合、スタンニングなしでの実施が認められる。 - FSIS による常時監督下で運営され、違反があると業務停止、製品保留／廃棄などの規制措置が取られる。	米国農務省（USDA）－食品安全検査局（FSIS）
と畜（家禽）	- Poultry Products Inspection Act (PPIA) 9 CFR Part 381 - FSIS Directive 6030.1 (Religious Slaughter of Poultry)	- 家禽処理は不要な苦痛を避けるため「適正商業慣行（GCP）」に従う必要がある。 - 宗教的と畜は Directive 6030.1 に基づき、工程管理や文書化の条件のもとで認められる。 - FSIS による継続監督があり、違反時はNR発行や行政措置の対象となる。	米国農務省（USDA）－食品安全検査局（FSIS）
表示（食肉）	- Federal Meat Inspection Act (FMIA) 9 CFR Part 317 (ラベリング規則) 9 CFR Part 412 (ラベル承認制度)	「ハラール」表示は任意だが、証拠資料（ハラール認証書、工程管理記録等）を備えることが必要。 - ラベルは FSIS の承認対象で、一般承認とスケッチ承認がある。 - 裏付け不備の場合、承認保留、撤回、その他の規制措置が行われる。	米国農務省（USDA）－食品安全検査局（FSIS）
表示（その他食品、含：水産物）	- Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C Act) §403 (21 U.S.C. §343) 21 CFR Part 101 (食品ラベリング規則)	「ハラール」表示は任意だが、合理的根拠（第三者認証、供給者証明、工程記録など）が必要。 - 一般的な表示要件（品名、原材料、アレルゲン、栄養表示等）もすべて適用される。 - 誤表示がある場合は、FDA による差し止め、押収、輸入拒否などの措置が可能。	米国食品医薬品局（FDA）－Human Foods Program (HFP)

Source: USDA National Agricultural Library (2025) "Humane Methods of Slaughter Act", Cornell Law School LII (2025) "7 U.S. Code Chapter 48 — Humane Methods of Livestock Slaughter", FDA/CFR (2013) "A Food Labeling Guide (Guidance for Industry)" (PDF), eCFR (2025) "9 CFR Part 313 — Humane Slaughter of Livestock", eCFR (2025) "9 CFR Part 381 — Poultry Products Inspection Regulations", FSIS (2013) "Guidance for the Selection of a Commercial or Private Microbiological Testing Laboratory (FSIS-GD-2011-0001)", FSIS Directive (2016) "6030.1 — Religious Exemption for the Slaughter and Processing of Poultry", eCFR (2025) "9 CFR Part 317 — Labeling, Marking Devices, and Containers", eCFR (2025) "9 CFR 317.8 — False or misleading labeling or practices; definitions and standards of identity or composition", eCFR (2025) "9 CFR Part 412 — Label Approval", USDA FSIS (2021) "askFSIS Public Q&A: Halal/Kosher", Cornell Law School LII (2025) "21 U.S. Code § 343 — Misbranded food", eCFR (2025) "21 CFR Part 101 — Food Labeling", FDA (2013) "Guidance for Industry: Food Labeling Guide", eCFR (2025) "9 CFR 381.125 — Special handling label requirements", eCFR (2025) "9 CFR 381.129 — False or misleading labeling or containers", Federal Register (2025) "Notice of Request to Renew an Approved Information Collection: Industry Responses to Noncompliance Records", Expert Interview by Global Angle

米国農務省（USDA）の役割



米国農務省（USDA）は食品の安全性と表示の真実性を担保するが、ハラール基準の定義やその執行は行わない。ハラール認証は民間の認証機関が担い、一部の州では独自にハラール表示法を導入している。



本部所在地	1400 Independence Ave SW, Washington, DC 20250
概要	- アメリカ合衆国農務省（USDA） - 農業・食品・林業・農村政策の立案／執行を担い、食品の安全性・供給安定、農業と輸出支援、資源管理、農村振興を推進。
主な機能	- 食品安全・検査・農業貿易 - 市場アクセス・農業・林業・農村開発・栄養支援 - フードセキュリティ・研究・教育・経済分析

ハラール市場における役割	
役割	直接的 - 食品安全検査局（FSIS）は、食肉・家禽・一部の卵製品の表示を規制し、「Halal／Kosher」を含むラベルを承認し、証明書／確認書／管理措置などの裏付け情報を保管することを要求する。 - FSIS は、宗教的屠殺を「人道的な屠殺方法（HMSA）」として認める。
	間接的 - 誤表示／不正混入（adulteration）規則を適用し、ハラール表示やシンボルは虚偽・誤解を与えるものであってはならない。 - 米国税関・国境警備局（CBP）および FDA と連携し、FSIS 所管外の食品・広告に問題が及ぶ場合に対応する。
	執行・規制権限 - 執行措置には、ラベル承認の撤回、検査の保留／停止、製品の留置／差し押さえ、リコール、輸入拒否などが含まれる。 - 重大な詐欺の場合、司法省（DOJ）へ送致されることがある。

米国食品医薬品局（FDA）の役割



米国食品医薬品局（FDA）は食肉・家禽を除く食品の表示の正確性を監督するが、ハラル基準の定義や認証は行わない。認証は民間が実施し、州によってはハラル表示の開示や記録管理を求める法律が設けられている。



本部所在地	10903 New Hampshire Avenue, Silver Spring, MD 20993（米国）
概要	- FDA（食品医薬品局）は、HHS（保健福祉省）に属する連邦機関で、食肉・家禽以外の食品の安全性と表示規制を担当する。 - FD&C Act に基づき、不正混入や誤表示を防ぎ、米国の食品の安全と透明性を確保する。
主な機能	- 食品安全の監督（食肉・家禽を除く） - ラベル表示・表示主張の規制 - 規制ガイダンス、リコール、輸入拒否 - 広告の適正性で FTC と連携、所管境界で USDA-FSIS と調整

ハラル市場における役割

役割	直接的	- 食品医薬品局（FDA） 管轄食品では、真実かつ誤解がない場合にハラル表示を任意で認める。 - 表示の裏付け（証明書・工程管理など）の保持が必須。
	間接的	ハラル表記（語句・マーク等）に FD&C 法の誤表示規定を適用し、不正確・紛らわしい表示を規制する。
	執行・規制権限	食品医薬品局（FDA） は、ラベル訂正指示、輸入保留・拒否、押収・差止、重大な場合は刑事罰まで含む措置を行う。



ハラール認証制度における役割分担

米国では、米国農務省（USDA）と食品医薬品局（FDA）が食品安全と誤表示防止を担う一方、ハラールの定義・基準設定・認証は民間のハラール認証機関が主体となる。実質的に、市場主導の民間認証スキームとして運用されている。

運営主体	区分	役割・権限	ハラール制度における位置付け
米国農務省（USDA）	公的機関	- 食品安全検査局（FSIS）が食肉・家禽の安全とラベル表示を監督。 - ハラール表示が虚偽にならないよう確認。 - ハラール宗教基準の内容は扱わない。	食品安全のみを担当し、ハラール適合性の判断は民間認証機関に委ねられる。
食品医薬品局（FDA）	公的機関	- 包装食品・飲料など FSIS 以外の食品を所管し、ラベル表示を規制。 - FD&C 法に基づき、ハラール表示が真実かつ誤解を招かないことを求める。 - ハラール宗教基準は定義しない。	食品安全と表示規制を担当、ハラールの宗教的適合性には関与しない。
ハラール認証機関 (Halal Certification Bodies)	民間機関	- 製品・工場・サプライチェーンの任意のハラール認証を実施し、証書・ロゴを発行。 - と畜では宗教要件に基づく立会い・監視を実施。 - FDA/FSIS に対する「表示裏付け資料」として文書を提供。 - 輸出は輸入国（JAKIM, BPJPH, SFDA/GSO など）の受入れ基準に合わせる。	- 連邦の認定制度はなく完全に民間スキーム。 - 国内は市場ニーズ、海外は輸入国基準に依存。
州政府機関 (例：NJ, NY, CA, IL, MI, MN)	公的機関	州のハラール消費者保護法を執行し、表示の真実性と事業者登録を管理。	国内小売市場で「ハラール表示の正確性」を確保。

Source: FSIS (U.S. Department of Agriculture) (2024) "Food Standards and Labeling Policy Book", Keller and Heckman LLP (n.d.) "Navigating FDA and USDA Reporting/Notification Requirements for Adulterated and Misbranded Food", Foreign Agricultural Service, USDA (n.d.) "Regional Agricultural Promotion Program", IFANCA (n.d.) "IFANCA", American Halal Foundation (n.d.) "Halal Certification Requirements", American Halal Foundation (n.d.) "Get Slaughterhouse Approved for Halal Exports", Islamic Services of America (n.d.) "Trust, Practice: Halal Consultancy & Business Success", Supermarket News (2025) "New Jersey Enacts Halal Law", New York Agriculture & Markets Law §201-g (2024) "Persons Certifying as Halal; Filing with Department", Los Angeles Times (2002) "Briefs: Halal / Food labeling stories"

主なハラール認証機関の例

- ・ 米国には連邦レベルの G2G（政府間）ハラール協定は存在しない。
- ・ 市場アクセスは、海外のハラール当局と米国の認証機関との間の MRA／認定に依存しており、輸出企業は輸出先市場で承認されている米国のハラール認証機関を選定する必要がある。



米国の主要ハラール認証機関は、国際的な認定ネットワークを有する成熟した組織である。こうした認定ネットワークの広がり、ハラール認証が国内の適合性確保にとどまらず、輸出市場へのアクセスを支える国際産業として機能していることを示している。



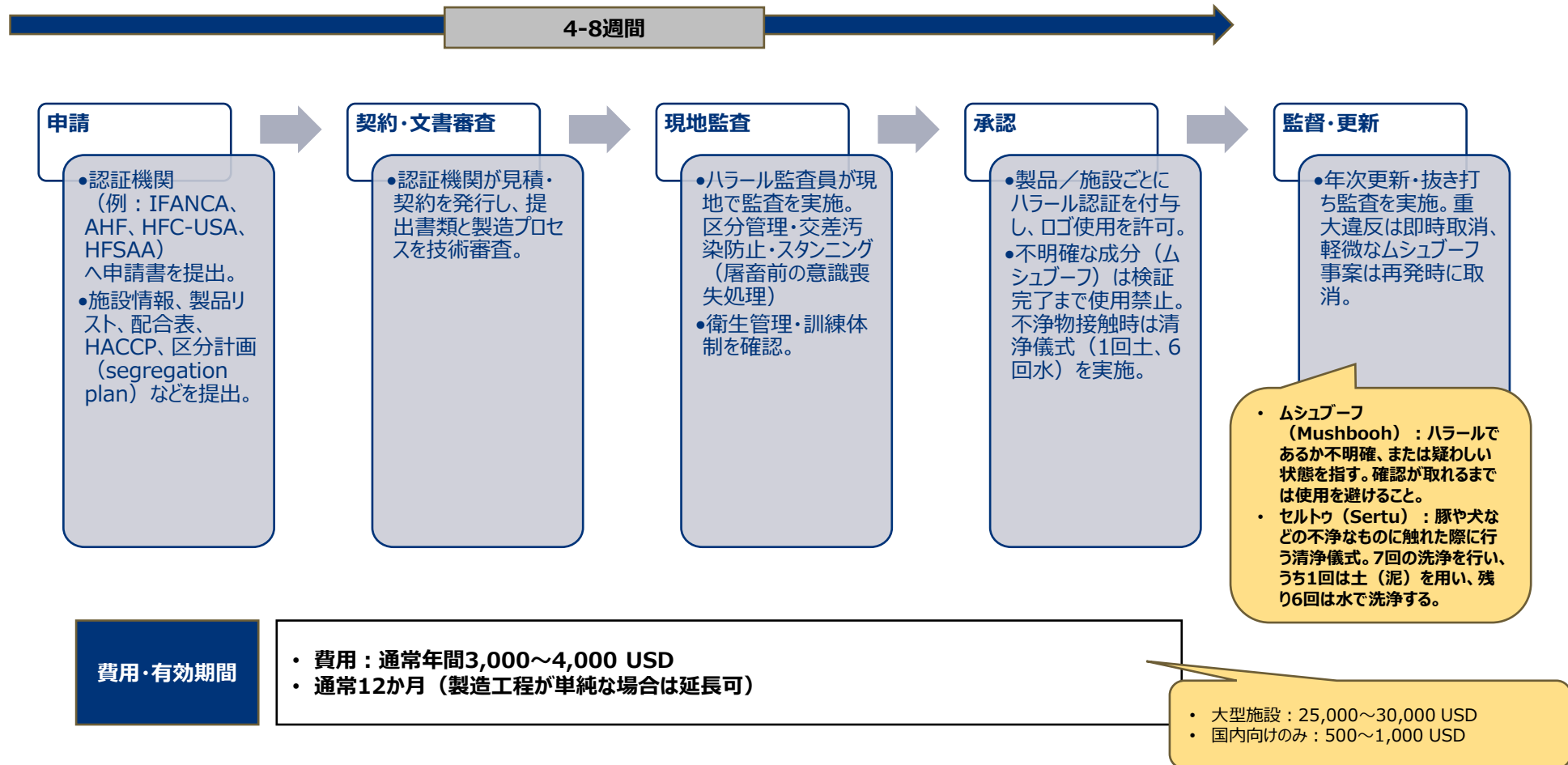
機関名	アメリカ・イスラム食品栄養評議会 (IFANCA ; Islamic Food and Nutrition Council of America)	アメリカ・ハラール基準財団 (AHF ; American Halal Foundation)	アメリカ・イスラムサービス協会 (ISA ; Islamic Services of America)
本部所在地	2004 Miner St. Des Plaines, Illinois 60016 USA	10347 Cross Creek Boulevard, Suite C, Tampa, FL 33647, USA	4362 16th Ave SW, Cedar Rapids, Iowa 52404
概要	・ 1982年設立の米国最大規模のハラール認証機関。 ・ 食品、飲料、原料、サプリメント、パーソナルケア、医薬品を対象に認証を提供。 ・ と畜監督、サプライチェーン監査、FSISラベル承認／FDAの表示根拠文書の支援を実施。 ・ rescent-M マークは輸出市場で広く受容されている。	・ 米国で40年以上活動するハラール認証機関。 ・ 食品、原料、サプリメント、パーソナルケア、医薬品を対象に認証・監査・と畜監督を実施。 ・ WHFCの創設メンバーであり、FSISラベル承認／FDAの表示根拠文書を支援。	・ 食品・飲料、原料、サプリメント、化粧品、医薬品、包装資材等を対象に認証を実施。 ・ 監査・と畜監督を提供し、WHFCメンバーとして輸出市場に対応した認証体系を持つ。
外国承認／MRA	マレーシア (JAKIM)、インドネシア (BPJPH)、シンガポール (MUIS)、トルコ (HAK)、サウジアラビア (SFDA／SASO)、アラブ首長国連邦 (MOIAT／EIAC)、モロッコ (IMANOR)、パキスタン (PNAC／PHA)	マレーシア (JAKIM)、インドネシア (BPJPH)、シンガポール (MUIS)	マレーシア (JAKIM)、インドネシア (BPJPH)、シンガポール (MUIS)、タイ (CICOT)、カタール (MoPH)、モロッコ (IMANOR)、南アフリカ共和国 (MJC)

* 掲載情報は作成時点のもの。掲載されている認定／承認機関の一覧は網羅的ではない可能性があり、認証のステータス（有効、停止、取り下げなど）は各認定機関で確認する必要がある。



ハラール認証プロセス

米国のハラール認証は任意制度であり、民間主導で実施される。申請、監査、年次更新が必要で、通常4～8週間を要する。費用は中小企業で約3,000～4,000 USD、大規模輸出業者では1万～2万5,000 USD程度となる。



企業支援制度



米国にはハラール特化の補助金はないが、ハラール輸出企業は、USDAおよびSBAによる国際マーケティング、貿易多様化、認証関連費用を支援する広範なプログラムを通じて、間接的な支援を受けている。これらの費用は、業界団体、貿易グループ、中小企業向け助成金を通じて賄われている。

プログラム名	概要	対象・要件	所管機関
市場アクセス・プログラム (MAP: Market Access Program)	- 米国農務省（USDA）の主要な輸出促進基金（年間約2億ドル）。 - 展示会出展、広告、ラベル修正（ハラール表示を含む）、販促キャンペーンなどの適格な国際マーケティング費用の最大50%を補助する。 - 資金は「協力団体」（例：米国乳製品輸出評議会、カリフォルニア・アーモンド協会、米国家禽・卵輸出評議会）を通じて配分される。	- 米国の生産者団体、農業協同組合、業界団体が対象。 - 中小企業は通常、業界団体を通じて資金を利用する。	米国農務省・海外農業局（USDA-FAS）
外国市場開発プログラム (FMD: Foreign Market Development Program)	- 年間予算は約3,450万ドル。 - ハラール食品調査、流通ネットワーク構築、イスラーム市場向け研修など、長期的な市場開発活動を支援する。 「コモディティ・ブランディング」（例：ハラール市場における米国産牛肉や大豆の需要拡大）に重点を置く。	米国の業界団体およびコモディティ関連協同組合。	米国農務省・海外農業局（USDA-FAS）
地域農業振興プログラム (RAPP: Regional Agricultural Promotion Program)	2023年に開始された複数年プログラムで、総額12億ドルの予算を持つ。 - ASEAN、アフリカ、南アジアなどの新興・非伝統市場における輸出多角化を目的とする。 - ハラールが参入障壁となる場合、その関連事業にも資金を供与する。 - 市場アクセス・プログラム（MAP）および外国市場開発プログラム（FMD）よりも大規模な助成を提供する。	- 米国のコモディティ団体、業界団体、協同組合が対象。 - 従来市場（EU、中国、カナダ、メキシコ）以外への多角化を示すことが要件。	米国農務省・海外農業局（USDA-FAS）
品質サンプル・プログラム (QSP: Quality Samples Program)	- 総予算250万ドル。 - 米国食品のサンプルを海外のバイヤー、輸入業者、認証機関に対して無償または補助付きで提供する。 - 契約前の品質確認に活用される（例：ハラール認証済み家禽・牛肉をインドネシアや中東のバイヤーへ送付）。	米国の業界団体および協力機関。	米国農務省・海外農業局（USDA-FAS）
州貿易拡大プログラム (STEP: State Trade Expansion Program)	- 米国中小企業庁（SBA）と州政府が共同で実施する連邦・州コストシェアプログラム（予算規模2,000万ドル）。 - 中小企業に対し、展示会出展、マーケティング、商談会などの輸出関連経費を補助する（最低10万ドル～最高90万ドル）。	各州の商務局や貿易事務所を通じて資金が配分され、要件は州ごとに異なる。	米国中小企業庁（SBA）および州政府

Source: USDA FAS (n.d.) "Market Access Program (MAP)", USDA FAS (n.d.) "Foreign Market Development Program (FMD)", USDA FAS (2024) "Regional Agricultural Promotion Program (RAPP)", USDA FAS (n.d.) "Quality Samples Program (QSP)", U.S. Small Business Administration (n.d.) "State Trade Expansion Program (STEP)", USGC & IHS Markit (2022) "Economic Impact Study of USDA Export Market Development Programs", U.S. Livestock Genetics Export, Inc. (n.d.) "MAP Branded Program", U.S. Small Business Administration (2025) "OED - OMT FY25 STEP NOFO", Grants.gov (2025) "State Trade Expansion Program (STEP) - Notice of Funding Opportunity", Simpler.Grants.gov (2025) "STATE TRADE EXPANSION PROGRAM (STEP) - Opportunity"

付録：略語一覧①



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
AAHC	American Association of Halal Certifiers	米国ハラール認証機関協会	アメリカ
AHF	American Halal Foundation	アメリカ・ハラール財団	アメリカ
AMS	Agricultural Marketing Service (USDA)	農業マーケティング局（米国農務省）	アメリカ
ASEAN	Association of Southeast Asian Nations	東南アジア諸国連合	地域
BPJPH	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal（ハラール製品保証実施機関）	ハラール製品保証機関	インドネシア
CA	California (state halal food law)	カリフォルニア州（州ハラール食品法）	アメリカ
CBP	U.S. Customs and Border Protection	米国税関・国境警備局	アメリカ
CDFA	California Department of Food & Agriculture	カリフォルニア州食品農業局	アメリカ
CFR	Code of Federal Regulations	連邦規則集	アメリカ
CICOT	Central Islamic Council of Thailand	タイ中央イスラーム評議会	タイ
DOJ	U.S. Department of Justice	米国司法省	アメリカ
EIAC	Emirates International Accreditation Centre	アラブ首長国連邦国際認定センター	アラブ首長国連邦
FAS	Foreign Agricultural Service (USDA)	海外農業局（米国農務省）	アメリカ
FDA	Food and Drug Administration	米国食品医薬品局	アメリカ

付録：略語一覧②



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
FD&C Act	Federal Food, Drug, and Cosmetic Act	連邦食品・医薬品・化粧品法	アメリカ
FLA/FPLA	Fair Packaging and Labelling Act	公正包装表示法	アメリカ
FMIA	Federal Meat Inspection Act	連邦食肉検査法	アメリカ
FMD	Foreign Market Development Program (USDA-FAS)	外国市場開発プログラム (米国農務省海外農業局)	アメリカ
FSIS	Food Safety and Inspection Service (division of USDA)	食品安全検査局 (米国農務省)	アメリカ
FSMA	Food Safety Modernization Act	食品安全近代化法	アメリカ
FSVP	Foreign Supplier Verification Programs (FSMA)	外国供給者認証プログラム (食品安全近代化法)	アメリカ
GCC	Gulf Cooperation Council	湾岸協力会議	地域
GAC	Gulf Accreditation Center	湾岸認定センター	地域
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points	危害要因分析重要管理点方式	—
HFP	Human Foods Program (FDA)	ヒト食品プログラム (米国食品医薬品局)	アメリカ
HFSAA	Halal Food Standards Alliance of America	米国ハラール食品基準同盟	アメリカ
HHS	U.S. Department of Health & Human Services	米国保健福祉省	アメリカ
HMSA	Humane Methods of Slaughter Act	人道的屠畜方法	アメリカ

付録：略語一覧③



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
IFANCA	Islamic Food and Nutrition Council of America	アメリカ・イスラーム食品栄養評議会	アメリカ
IMANOR	Institut Marocain de Normalisation	モロッコ標準化機構	モロッコ
ISA	Islamic Services of America	イスラミック・サービス・オブ・アメリカ	アメリカ
IS EG Halal	IS EG Halal (エジプト政府唯一のハラール認証機関)	IS EG ハラール (エジプト公認唯一のハラール認証機関)	エジプト
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Department of Islamic Development Malaysia)	マレーシア・イスラーム開発局	マレーシア
MAP	Market Access Program (USDA-FAS)	市場アクセス・プログラム (米国農務省海外農業局)	アメリカ
MD	Maryland (state halal labeling law)	メリーランド州 (州ハラール表示法)	アメリカ
MJC (HT)	Muslim Judicial Council Halaal Trust	イスラム司法評議会ハラールトラスト	南アフリカ
MN	Minnesota (state halal law)	ミネソタ州 (州ハラール法)	アメリカ
MoIAT	Ministry of Industry and Advanced Technology	産業・先端技術省	アラブ首長国連邦
MoPH	Ministry of Public Health	公衆衛生省	カタール
MoU	Memorandum of Understanding	了解覚書	—
MUIS	Islamic Religious Council of Singapore	シンガポール・イスラーム宗教評議会	シンガポール
GIMDES	Association for the Inspection & Certification of Food & Supplies	食品・供給品検査認証協会	トルコ

付録：略語一覧④



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
GSO	Gulf Standardization Organization	湾岸標準化機構	湾岸協力会議加盟国
NRs	Noncompliance Records (FSIS)	違反記録（食品安全検査局）	アメリカ
NJ	New Jersey (state halal consumer protection law)	ニュージャージー州（州ハラール消費者保護法）	アメリカ
NJ DCA	New Jersey Division of Consumer Affairs	ニュージャージー州消費者保護局	アメリカ
NY	New York (state halal law)	ニューヨーク州（州ハラール法）	アメリカ
NY DAM	New York State Department of Agriculture & Markets	ニューヨーク州農業市場局	アメリカ
OIC	Organisation of Islamic Cooperation	イスラーム協力機構	—
PPIA	Poultry Products Inspection Act	家禽製品検査法	アメリカ
QSP	Quality Samples Program (USDA-FAS)	品質サンプル・プログラム（米国農務省海外農業局）	アメリカ
RAPP	Regional Agricultural Promotion Program (USDA-FAS)	地域農業振興プログラム（米国農務省海外農業局）	アメリカ
SASO	Saudi Standards, Metrology and Quality Organization	サウジアラビア標準・計量・品質機構	サウジアラビア
SBA	Small Business Administration	米国中小企業庁	アメリカ
SFDA	Saudi Food & Drug Authority	サウジアラビア食品医薬品庁	サウジアラビア
SKUs	Stock Keeping Units	在庫管理単位	—

付録：略語一覧⑤



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
SMIIC	Standards and Metrology Institute for Islamic Countries	イスラーム諸国標準化・計量機構	イスラーム協力機構
SOP	Standard Operating Procedure	標準作業手順	—
STEP	State Trade Expansion Program (SBA + State Govts)	州貿易拡大プログラム（米国中小企業庁 + 州政府）	アメリカ
TX	Texas (state halal labeling law)	テキサス州（州ハラール表示法）	アメリカ
USA	United States of America	アメリカ合衆国	アメリカ
VA	Virginia (state halal labeling law)	バージニア州（州ハラール表示法）	アメリカ
WHFC	World Halal Food Council	世界ハラール食品評議会	国際
KADIN	Indonesian Chamber of Commerce and Industry	インドネシア商工会議所	インドネシア
HCB	Halal Certification Bodies	ハラール認証機関	—
LoI	Letter of Intent	意向書	—
SIHALAL	Halal Information System	ハラール情報システム	インドネシア
NCMF	National Commission on Muslim Filipinos	フィリピン・ムスリム国家委員会	フィリピン
PEZA	Philippine Economic Zone Authority	フィリピン経済特区庁	フィリピン

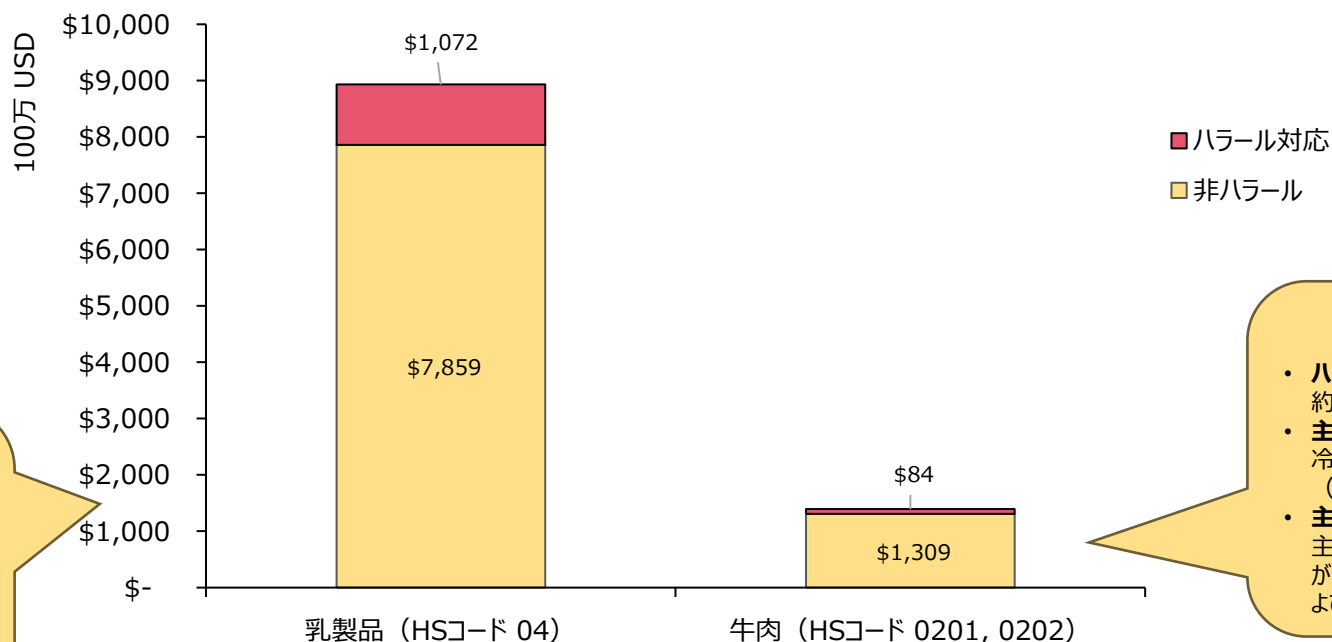
| フランス

輸出製品と輸出先：フランス



フランスのハラール輸出は乳製品が主軸で、粉乳・乳原料が東南アジア・南アジア向けの主要商材となっている。一方、牛肉は特定部位を中心にEU域内輸出が主体で、中東向けは限定的である。

乳製品・牛肉の輸出（2024年）



乳製品

- ・ハラール対応輸出比率：約12%
- ・主なハラール対応製品：乳児用調製粉乳・粉乳 (euroserum) ホエイ／乳糖原料 (Lactalis)
- ・主なハラール輸出先：マレーシア、パキスタン、インドネシア、サウジアラビア

牛肉

- ・ハラール対応輸出比率：約6%
- ・主なハラール対応製品：冷凍ボンレス牛肉カット (Groupe Bigard)
- ・主なハラール輸出先：主に域内輸出（EU域内）が中心だが、サウジアラビアおよびUAEにも輸出している。

※ () 内は、主要なハラール製品カテゴリーでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

輸出製品と輸出先：フランス



フランスの加工食品のハラール需要は、グミを含む菓子類やビスケットが中心で、清涼飲料、チョコレート、ソース類でも輸出がみられる。主要な輸出先はGCCと東南アジア（特にサウジアラビア、シンガポール、マレーシア、インドネシア）で、製菓・製パン用原料も安定した需要が続いている。

加工食品の輸出（2024年）



加工食品

- ・ ハラール対応輸出比率：
清涼飲料：約18%
キャンディ：約22%
チョコレート：約25%
ビスケット：約30%
ソース・調味料：約20%
- ・ 主なハラール対応製品：
ハラールゼラチン使用のグミ／菓子（Haribo）、
チョコレートタブレット／プラリネ & スプレッド（Nutella / Ferrero, Cemoi, Valrhona）
- ・ 主なハラール輸出先：
サウジアラビア、シンガポール、マレーシア、インドネシア

■ ハラール
■ 非ハラール

※（）内は、主要なハラール製品カテゴリーでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

製品区分別ハラール認証制度



フランスには、乳製品・加工食品・牛肉を含むすべての食品に対してハラール認証を義務付ける法律は存在しない。ハラール認証は、民間または宗教系の認証機関を通じて任意で取得することができる。

製品区分	必要性	法的根拠	認証スキーム	監督・制裁措置
乳製品	国内義務なし／輸出時は必要	輸入国のハラール要件	民間認証	証明書取消・輸入拒否の可能性
加工食品	国内義務なし／輸出時は必要	同上	同上	同上
牛肉	国内義務なし／輸出時は必要	同上	同上	同上

ハラル関連の政策



フランスには政府主導のハラル制度はなく、認証はすべて民間主導である。政府は、EU 法に基づく「表示の正確性」と「屠畜ルール」のみを監督し、違反对応は消費者保護当局が担う。

政策分野	法律・規制	主要条項	執行機関
屠畜	EU 規則1099/2009 (動物福祉)	- 屠畜前のスタンニング（気絶処理）は原則義務、宗教的例外を除く。 - 屠畜は認可を受けたと畜場に限定（場外屠畜は禁止）。 - 事業者は動物福祉手順、訓練を受けた人員・設備、記録保持が必要。 - 違反は行政措置や刑事罰の対象。	農業省（DGAL）、獣医監察官；フランス地方県レベルの食品・獣医当局（DDPP／DDETSPP）
表示	EU 規則1169/2011 (一般食品法) + EU 規則178/2002 フランス消費者法典	「ハラル」表示は任意だが、使用する場合は真実かつ誤解を与えない表示でなければならない。 - 虚偽または誤解を与えるハラル表示は、EU規則に加えてフランス消費者法典でも制裁対象。 - 規則は全ての食品情報に適用： ➢ 原材料表示、アレルゲン、組成／加工記述、原産地・品質表示、栄養・健康強調表示、製品表示および広告。	- 経済省 消費者詐欺監視当局（DGCCRF）DDPP／DDETSPP - DDPP／DDETSPP は、単一の県（département）内で食品安全・表示、獣医・動物福祉に関する規則を執行する地方の国家監察機関。 - DDETSPP は、労働・社会連帯分野も統合して担当する統合型の組織。 地域ごとの連絡先

フランス農業・食料主権省（DGAL）の役割



DGAL（フランス農業・食料主権省 食品総局）は、食品安全、動物衛生、動物福祉を所管する中央行政機関であり、と畜が衛生および動物福祉の規則に従って実施されるよう監督している。宗教的屠畜についても、法的認可および獣医監督の下で実施を管理するが、「ハラール」の定義や認証は行わない。



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

所在地	78 rue de Varenne, パリ（75007 フランス）
概要	フランス農業・食料主権省の食品総局（DGAL）。食品安全、動物衛生・福祉、植物衛生を所管する中央行政機関。公式検査に関する政策・技術指針を策定し、と畜場や食品事業者で検査を行う地方局（DDPP／DDETSPP）を指導する。なお、ハラールの定義・認証は所掌外。
主な機能	食品安全・衛生管理（公式検査の企画・統括）・と畜時における動物の健康・福祉の確保・植物衛生および輸出入時の衛生検査の実施・地方行政機関（DDPP／DDETSPP）の検査活動の指導・監督

ハラール市場における役割

役割

直接的

- と畜場における衛生および動物福祉に関する規則の遵守を監督。
- 宗教的屠畜（非スタンニング）は、県当局の許可および獣医監督のもとでのみ例外的に実施可能。
- ハラール基準の定義・承認・施行は行わない。

間接的

- 県当局と連携し、と畜に関わる公式検査の実施を調整。
- 食品事業者および地方行政機関に対して、指針・助言を提供。

執行・規制権限

- 県民保護局（DDPP）および雇用・労働・連帯・県民保護局（DDETSPP）が、と畜場・食品施設での公式検査を実施。
- 違反が確認された場合は、是正命令、営業停止、または法的措置への付託を行うことができる。

フランス競争・消費・不正防止総局（DGCCRF）の役割



DGCCRF（競争政策・消費者保護・不正取引監視総局）は、フランス政府の消費者保護および不正防止を所管する中央機関である。食品や事業者による任意の「ハラル」表示について、その真実性・検証可能性・消費者を誤導しないことを確保し、虚偽表示に対して制裁を科している。



所在地	759 boulevard Vincent Auriol, パリ（75703 Cedex 13, フランス）
概要	- フランス経済・財務・産業主権省の下部機関である競争・消費・不正防止総局（DGCCRF）は、競争政策、消費者保護、不正取引防止を所管する中央行政機関である。 - 市場監視、ラベル表示の正確性、公正取引および消費者保護に関する方針を策定し、地方局（DDPP／DDETSPP）に対し政策指針と実施指令を発出している。
主な機能	- 食品表示および製品情報の適正性確保・誤認表示や虚偽の広告など不正商行為の監視・是正・市場監視、調査、行政制裁、リコール等の執行 - 事業者への遵守指導および消費者向けの情報提供

ハラル市場における役割

役割	直接的	- 食品表示に関する国内規則の施行（必須表示事項および表示方法の遵守確認）。 「ハラル」や「コーシャー」表示は任意表示として扱われるが、真実性・検証可能性。 - 非誤認性を要件とし、必要に応じて根拠の提示を求める。 - その他の表示・価格表示・広告表現を監視し、不当表示法を適用。
	間接的	「ハラル」表示の真実性・検証可能性・非誤認性を確保するため、必要に応じて根拠を要求。 - 食品事業者の検査において DDPP／DDETSPP（県民保護局・雇用・労働・連帯・県民保護局）と連携。 - 重大な違反時には税関や司法当局との連携も行う。
	執行・規制権限	- 行政制裁（罰金、製品の撤去・回収等）を課す権限を有する。 - 表示の是正命令を発出し、重大な詐欺行為は検察当局へ通報。 - 実地での執行は、県当局の指揮下で DDPP／DDETSPP が担当。

ハラール認証制度における役割分担

フランスのハラール認証制度は、公的機関と民間機関の連携によって運営されている。政府は食品安全・衛生・動物福祉・消費者保護の観点から厳格に監督を行う一方で、ハラールの定義や宗教的適合性の認証は、独立した民間認証機関に委ねている。



機関名	区分	役割	ハラール制度における位置付け
食品総局 (DGAL: Directorate General for Food)	公的機関	- 食品安全およびと畜場・加工施設でのと畜時における動物福祉に関する公式管理を設定および実施する。 - 事業者および獣医官向けの技術指針および検査手引書 (vade-mecum) を発行する。	監督のみを行い、ハラール適合性は民間の認証機関に委ねる。・DDPP／DDETSPPと協力して地域レベルの検査を実施する。
競争・消費・不正防止総局 (DGCCRF: Directorate General for Competition, Consumer Affairs & Fraud Control)	公的機関	- 食品表示、プレゼンテーション、広告、電子商取引に関する国内の消費者保護および公正取引法を施行する。 - 是正表示、製品の撤去・回収、罰金を命令し、重大な詐欺を検察当局に通報する。	- 食品安全を監督するが、ハラール適合性は民間の認証機関に委ねる。 - DDPP／DDETSPPと協力して地域レベルの検査を実施する。
地方食品・獣医当局 (DDPP／DDETSPP)	公的機関	- 食品事業所およびと畜場で現地公式検査を実施する。 - と畜場に公務獣医官を配置し、と畜時の動物福祉および宗教的例外条件の遵守を監督する。 - 表示、プレゼンテーション、広告、電子商取引の確認を行う。 - 是正表示、製品撤去・回収、行政制裁を命令し、重大な詐欺を検察当局に通報する。	- 県知事の下にある第一線の検査当局。 - DGAL（技術指針）およびDGCCRF（消費者・表示監視）と連携。
ハラール認証機関 (Halal Certification Bodies)	民間機関	- 製品、施設、工程（と畜、区分、原材料、文書管理）の宗教的適合性を認証する。 - 監査および継続的な監視を行い、ハラールマークの使用許可や証明書を発行する。	- 宗教基準に関して国家から独立して運営。 - 施設ではDGALが監督する衛生・福祉基準を遵守し、DGCCRFの表示・広告法にも従う。 - 市場での認知はフランス政府の承認ではなく、取引先や輸入国当局の認定に依存。

Source: European Union (2009) "Regulation (EC) No 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing", European Union (2011) "Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers", DGAL – Ministry of Agriculture (n.d.) "Vade-mecums d'inspection", DGAL – Ministry of Agriculture (2022) "Instruction 2022-62 – Contrôles officiels de la protection des animaux à l'abattoir", DGCCRF (n.d.) "Étiquetage des denrées alimentaires – les règles à connaître", Service-Public (n.d.) "Annuaire de l'administration – DGCCRF", DRIAFA Île-de-France (n.d.) "Directions départementales de la protection des populations (DDPP) – contacts", Expert Interview by Global Angle

主なハラール認証機関の例

フランスでは、複数の公式認定機関がハラール認証を提供しており、一部はモスクに付属し、他は独立した監督団体として運営されている。各機関は、提供範囲、所在地、国際認定の有無などにおいてそれぞれ異なる特徴を持つ。



組織名	リヨン大モスク儀礼協会 (ARGML: Ritual Association of Lyon's Great Mosque)	パリ大モスク (GMP: Grande Mosquée de Paris)
所在地	146 Boulevard Pinel, 69008 リヨン (フランス)	2bis Place du Puits de l'Ermite, 75005 パリ (フランス)
概要	- リヨン大モスクに付属する非営利ハラール認証機関。 - 肉類および加工食品を対象に、認証、屠畜監督、監査を一貫して実施し、国内・輸出双方のサプライチェーンをカバーしている。	- パリ大モスクに付属する歴史あるハラール認証機関。 - 肉類および食品メーカー向けに製品・施設認証および屠畜監督を提供し、国内流通および輸出市場での認証受入れを支援（バイヤー／輸入国の要件に準拠）。
外国認定／相互承認	シンガポールのイスラーム宗教評議会（MUIS）およびタイ中央イスラーム評議会（CICOT）に認定。	アルジェリア当局により認定。

フランスには政府間（G2G）のハラールに関する覚書（MOU）は存在しない。市場アクセスは、外国のハラール当局とフランスの認証機関との間の相互承認（MRA）または認定に依存している。そのため、輸出者は輸出先市場で認定されているフランスの認証機関を利用する必要がある。

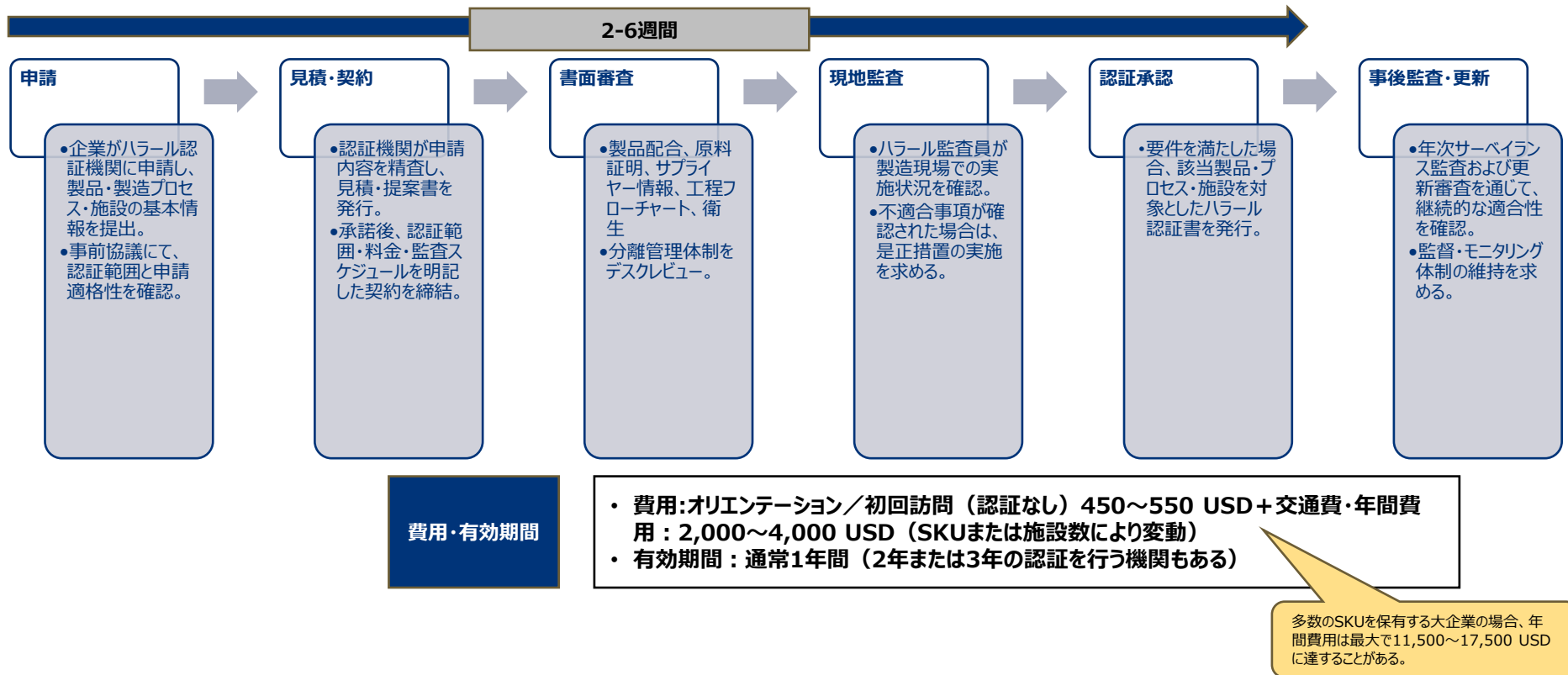
多くのハラール認証機関において、ヨーロッパはハラール認証上「単一市場」と見なされている。ただし、インドネシアのBPJPHなど一部の外国認定機関は、認証機関が認証発行国に拠点または法人を有することを求めている。

* 掲載情報は作成時点のもの。掲載されている認定／承認機関の一覧は網羅的ではない可能性があり、認証のステータス（有効、停止、取り下げなど）は各認定機関で確認する必要がある。

Source: Grande Mosquée de Paris – Certification Halal (n.d.) "Attribution du mandat", Grande Mosquée de Paris – Certification Halal (n.d.) "Accueil / Page d'ensemble", MUIS (n.d.) "Foreign Halal Certification Bodies (FHCB) – Listing", ARGML (n.d.) "Exporting halal products to Singapore", ARGML (n.d.) "Exporting halal products to Thailand", ARGML (n.d.) "About ARGML", SFCVH (n.d.) "A propos du SFCVH", Expert Interview by Global Angle

フランスのハラール認証プロセス

フランスでは、複数の民間認証機関が共通のプロセス（申請・審査・監査・更新）に基づいて認証を実施しており、法的枠組みではなく自主規制により運営されている。



Source: ARGML (n.d.) "Procédure de certification halal", Halal Quality Control France (n.d.) "Procédure de certification halal", Halal Quality Control Europe (n.d.) "Certification - 6 steps", Grande Mosquée de Paris/Institut Musulman de la Mosquée de Paris (n.d.) "Code/Cahier des charges halal (extraits)", Expert Interview by Global Angle

フランス企業向け支援制度

フランスにはハラル事業者を対象とした特別な補助金制度は存在しないが、輸出企業（ハラル事業者を含む）は、国の輸出信用保険、国家イノベーション投資計画（France 2030）、および地域の輸出支援プログラムを通じて間接的な支援を受けている。これらの制度により、認証取得、研究開発、国際市場参入にかかる費用を補助・支援している



プログラム名	概要・特徴	対象・条件	所管機関
COFACE輸出保険 (COFACE Export Insurance)	- 政府支援による輸出信用保険制度。商業・政治リスク（支払不能、通貨兌換制限、収用、禁輸等）を補償。 - 中小・大企業の高リスク市場（MENA／アジアなどハラル市場含む）進出を支援。 - ハラル輸出企業に対しては、市場参入時の財務リスク低減を通じ間接的な支援効果。	- フランスの輸出企業（製品・サービス）。 - 国際展開を行う中小企業および大企業。 - 輸出先国のリスクプロファイルに基づき審査。	Bpifrance Assurance Export
フランス2030計画 (France 2030 Plan)	- 約620億ドル規模の国家投資戦略（2021年開始）。 - 重点分野：イノベーション、持続可能性、食品産業競争力、健康分野。 - 食品分野では再配合（減塩・減糖・減脂）、代替たんばく、新技術開発を支援。 - ハラル輸出企業は、健康・宗教両面の基準を満たすR&D・商品改良支援で恩恵を受け得る。	- フランス企業・研究機関。 - 公募型プロジェクト（AAP）に食品、健康、バイオ、アグリテック等が対象。 - 中小企業、スタートアップ、大企業が単独または共同申請可能。	フランス国立研究機構（ANR）／経済・財務省
地域貿易支援 (Regional Trade Support)	- 地方評議会が中小企業の輸出促進を目的に助成金や補助金を提供。 - 展示会参加（例：SIAL、Gulfood）、マーケティング、翻訳、認証費用（ハラル含む）を支援。 - 例：イル＝ド＝フランス地域「Road to Export」、オーヴェルニュ＝ローヌ＝アルプ地域プログラム。 - 国レベルよりも直接的で柔軟な中小企業支援を実施。	- 各地域のウェブサイトで詳細を確認。 - 地方評議会および Team France Export による連携支援。	地方評議会 + Team France Export

Source: Solent Avocats (n.d.) "COFACE and Export Credit Insurance: A Practical Guide for Exporters", Bpifrance Assurance Export (n.d.) "Assurance Export", Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté Industrielle et numérique (n.d.) "Assurance-crédit export: pour exporter en toute sécurité", ANR (n.d.) "France 2030", Gouvernement de la République française (n.d.) "Understanding France 2030", Gouvernement de la République française (n.d.) "France 2030", Business France (n.d.) "Team France Export — Our expertise in exporting around the world", Team France Export (n.d.) "Renforcer son action commerciale à l'international — Auvergne-Rhône-Alpes", CCI Paris Ile-de-France (n.d.) "Road to Export"

付録：略語一覧（1/2）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
DGAL	Directorate-General for Food	フランス農業・食料主権省 食品総局	フランス
DGCCRF	Directorate-General for Competition, Consumer Affairs and Fraud Control	経済・財務省 競争・消費・不正防止総局	フランス
DDPP	Departmental Directorate for the Protection of Populations	県民保護局（消費者・衛生監視部門）	フランス
DDETSP	Departmental Directorate for Employment, Labour, Solidarity & Protection of Populations	雇用・労働・連帯・県民保護局	フランス
DRAAF	Regional Directorate for Food, Agriculture and Forestry	地方食品・農業・森林局（地域農業行政）	フランス
SRAL	Regional Food Service (within DRAAF)	地方食品サービス（DRAAF内）	フランス
SFCVH	Halal Certification Service of the Grand Mosque of Paris	パリ大モスク ハラル認証サービス	フランス
ARGML	Ritual Association of the Grand Mosque of Lyon	リヨン大モスク儀礼協会（ARGML）	フランス
Business France	National export & investment agency	フランス貿易投資庁（輸出・投資促進機関）	フランス
Bpifrance	Public Investment Bank (BPI)	フランス公的投資銀行（Bpifrance）	フランス
MUIS	Islamic Religious Council of Singapore	シンガポール・イスラーム宗教評議会（MUIS）	シンガポール
JAKIM	Department of Islamic Development Malaysia	マレーシア・イスラーム開発局（JAKIM）	マレーシア
BPJPH	Halal Product Assurance Organizing Agency	インドネシア・ハラル製品保証機関（BPJPH）	インドネシア
MOIAT	Ministry of Industry & Advanced Technology	産業・先端技術省（MoIAT）	アラブ首長国連邦

付録：略語一覧（2/2）

略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
EIAC	Emirates International Accreditation Center	アラブ首長国連邦国際認定センター（EIAC）	アラブ首長国連邦
SFDA	Saudi Food & Drug Authority	サウジアラビア食品医薬品庁（SFDA）	サウジアラビア
SASO	Saudi Standards, Metrology & Quality Organization	サウジアラビア標準・計量・品質機構（SASO）	サウジアラビア
GAC	GCC Accreditation Center	湾岸協力会議認定センター（GAC）	湾岸協力会議（地域）
CICOT	Central Islamic Council of Thailand	タイ中央イスラーム評議会（CICOT）	タイ
HAK	Halal Accreditation Agency (Helal Akreditasyon Kurumu)	トルコ・ハラール認定機関（HAK）	トルコ
MoPH	Ministry of Public Health	カタール公衆衛生省（MoPH）	カタール
GCC	Gulf Cooperation Council	湾岸協力会議（GCC）	湾岸協力会議（地域）
DAFF	Department of Agriculture, Fisheries and Forestry	オーストラリア農業・漁業・林業省（DAFF）	オーストラリア
AIO	Approved Islamic Organisation (for export red meat)	承認イスラーム機関（輸出用赤肉向け／DAFF承認）	オーストラリア
MPI	Ministry for Primary Industries	ニュージーランド第一次産業省（MPI）	ニュージーランド
RMP	Risk Management Programme	リスク管理プログラム（RMP制度）	ニュージーランド
HEC	Halal Export Certificate	ハラール輸出証明書（HEC）	ニュージーランド

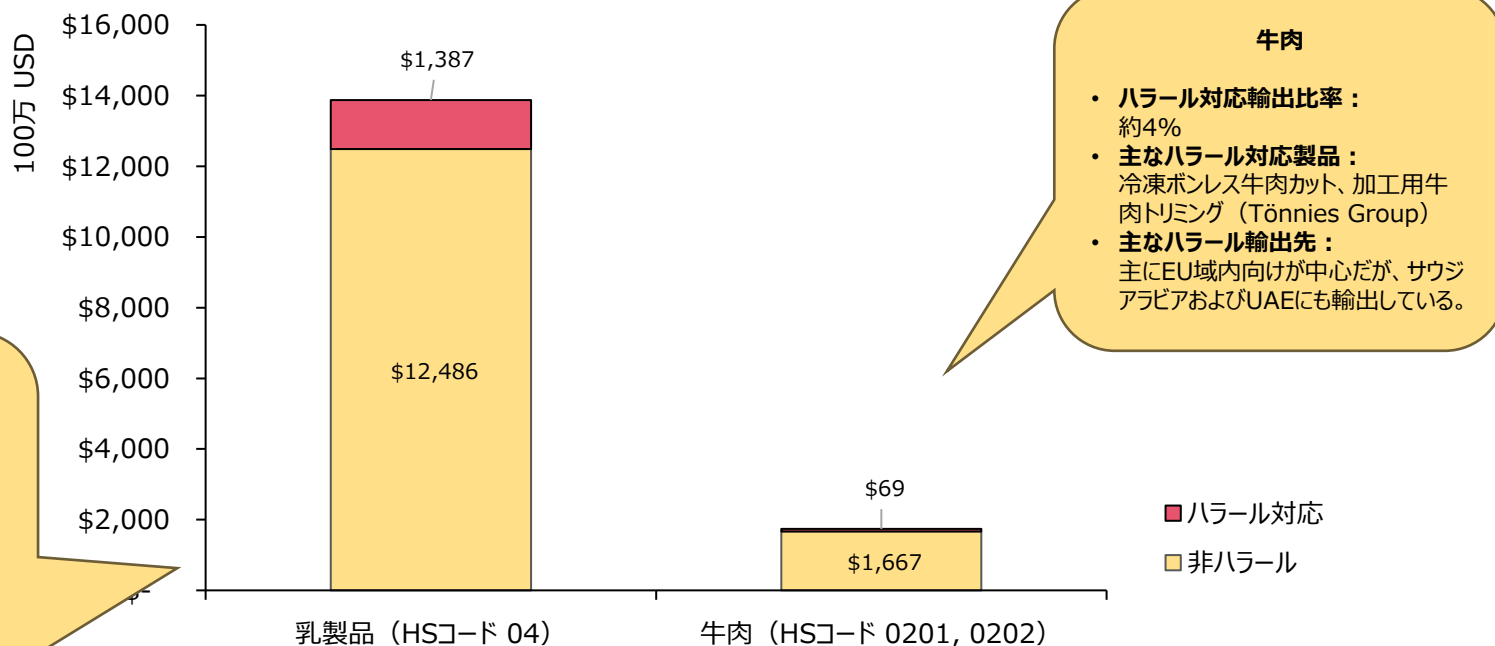
| ドイツ

輸出製品と輸出先：ドイツ

ドイツの乳製品・牛肉のハラール需要は粉ミルク類と冷凍骨なし牛肉が牽引し、輸出先はマレーシア、インドネシア、パキスタン、サウジアラビア、UAEに集中している。ハラール認証取得の傾向として、B2B原料はインドネシア・マレーシア向け、完成品はGCC諸国向けが中心となっている。



乳製品・牛肉の輸出（2024年）



乳製品

- ・ハラール対応輸出比率：約10%
- ・主なハラール対応製品：乳児用調製粉乳・粉乳（Friesland Campina、Uelzena）、ホエイ／乳糖原料（ArNoCo）
- ・主なハラール輸出先：モロッコ、サウジアラビア、マレーシア、インドネシア

牛肉

- ・ハラール対応輸出比率：約4%
- ・主なハラール対応製品：冷凍ボンレス牛肉カット、加工用牛肉トリミング（Tönnies Group）
- ・主なハラール輸出先：主にEU域内向けが中心だが、サウジアラビアおよびUAEにも輸出している。

■ ハラール対応
■ 非ハラール

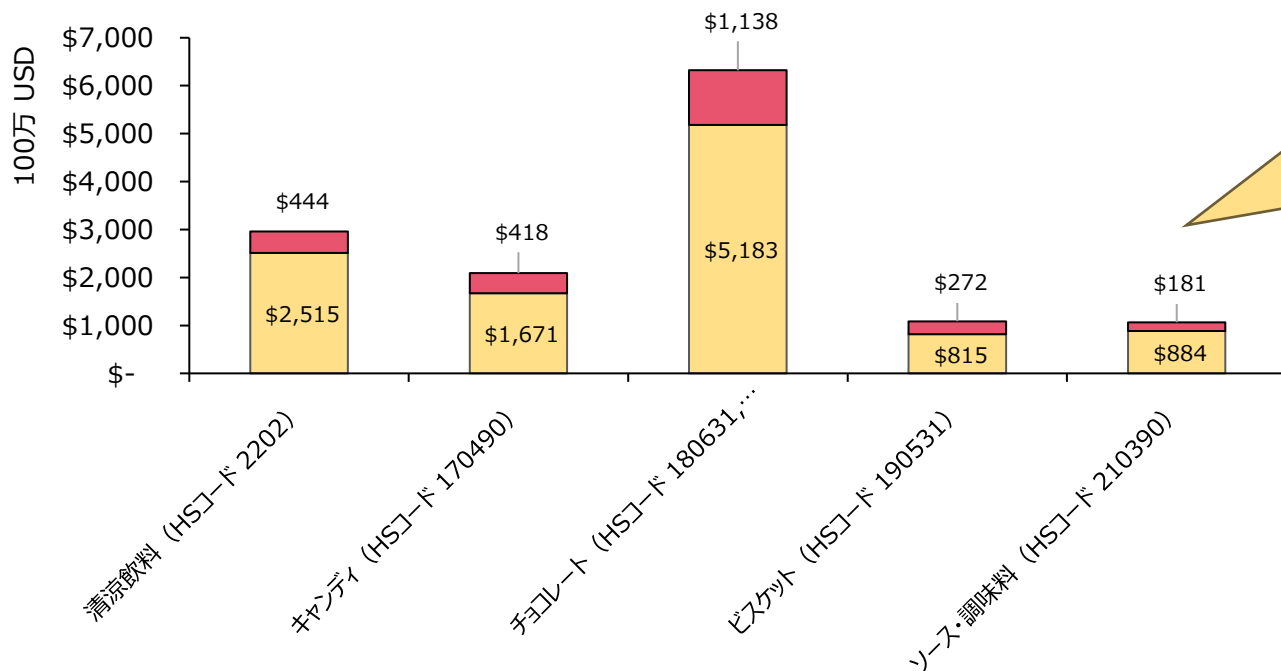
※（）内は、主要なハラール製品カテゴリーでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

輸出製品と輸出先：ドイツ

加工食品のハラール需要は、菓子類・チョコレートやビスケット（ハラール基準のゼラチンを使用したグミを含む）、さらに製菓原料に集中している。サウジアラビア、シンガポール、マレーシア、インドネシアからの安定した需要が成長を牽引している。



加工食品の輸出（2024年）



加工食品

- ・ ハラール対応輸出比率：
清涼飲料：約15%
キャンディ：約20%
チョコレート：約18%
ビスケット：約25%
ソース・調味料：約17%
- ・ 主なハラール対応製品：
チョコレート（Ferrero、Ritter Sport）
ビスケット／ウエハース／クリスプブレッド（Bahlsen）
ハラールゼラチン使用グミ／菓子（Haribo）
- ・ 主なハラール輸出先：
サウジアラビア、シンガポール、マレーシア、インドネシア

■ ハラール対応

■ 非ハラール

※（）内は、主要なハラール製品カテゴリーでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

製品区分別ハラール認証制度

ドイツにおいて、乳製品、加工食品、牛肉を含む全ての食品に対してハラール認証を義務化する法律はない。ハラール認証は民間や宗教法人の認証機関により任意で受けることができる。



製品区分	必要性	法的根拠	認証スキーム	監督・制裁措置
乳製品	国内義務なし／輸出時は必要	輸入国のハラール要件	民間ハラール認証	証明書の取消、輸入拒否の可能性
加工食品	国内義務なし／輸出時は必要	同上	同上	同上
牛肉	国内義務なし／輸出時は必要	同上	同上	同上

Source: EU (2011) "EU規則1169/2011 (食品情報提供規則)", ドイツ連邦法 (n.d.) "ドイツ食品・飼料法典 (LFGB) §11 (誤認表示の禁止)", BVL (n.d.) "ドイツ連邦消費者保護・食品安全庁 (公式サイト)", ドイツ連邦法 (n.d.) "ドイツ連邦動物保護法 (TierSchG) §4a", EU (2009) "EU規則1099/2009 (と畜時の動物保護)", NRW州政府 (n.d.) "NRWサービスポータル (宗教的屠畜の許可・手続)", BfR (n.d.) "Halal Labels and Consumer Protection in Germany", Expert Interview by Global Angle

ハラル関連の政策

ドイツには国家的なハラル法や公的認証制度はなく、ハラル承認は民間に委ねられている。監督はEUの食品法・表示・消費者保護に限定され、輸出受入れは輸入国がドイツの特定認証機関を承認しているかに左右される。



政策分野	法律・規制	主要条項	執行機関
屠畜	EU規則1099/2009（動物福祉） + ドイツ動物福祉法（TierSchG / TierSchlV）	- 原則としてスタンニング（気絶処理）は義務。ただし特定のケースでは宗教的例外が認められる。 - 屠畜は許可を受けた施設でのみ実施可能。地方獣医当局からの許可が必要。 - 違反した場合は刑事罰の対象となる。	連邦食糧農業省（BMEL）／州レベルの獣医当局
表示	EU規則1169/2011 + EU規則178/2002 + ドイツ食品・飼料法典（LFGB）	- ハラル表示は任意だが、使用する場合はEUの「真実表示」規則に従う必要がある。 - 虚偽表示は消費者詐欺として罰則の対象。 - 監視はLFGBおよびEUのRASFF（食品・飼料迅速警報システム）の下で行われる。 - 一般食品法に基づく義務：安全性、トレーサビリティ、撤去／リコール、RASFF枠組み。	- BMEL、連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）／ - 州レベルの獣医当局州レベル（Länder）の食品・獣医監察当局の例： バイエルン州 ノルトライン＝ヴェストファーレン州 ニーダーザクセン州

Source: BMLEH (n.d.) "Food control and inspection in Germany", European Union (2009) "Regulation (EC) No 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing", Federal Republic of Germany (n.d.) "TierSchG §4a (German Animal Welfare Act §4a)", Federal Republic of Germany (2013) "TierSchlV §12 (German Animal Protection and Slaughter Ordinance §12)", European Union (2011) "Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers", BMLEH (n.d.) "EU-wide food labelling (LMIV/FIC)", BVL (n.d.) "Protection against deception (Food Fraud)", BF3R (n.d.) "Art. 46 TierschVersV (offer for national authorities)", Federal Republic of Germany (n.d.) "LFGB §64 (Official Collection of sampling and analysis methods)", BVL (n.d.) "Who does what?", Expert Interview by Global Angle

ドイツ連邦農業・食料・地域アイデンティティ省（BMLEH）の役割

ドイツ連邦農業・食料・地域省（BMLEH）は、ハラール市場に関する基本的な法制度および政策枠組みを策定している。特に、自主的なハラール表示および動物福祉（屠畜における宗教的例外規定）に関する方針を定め、執行権限は各州（Länder）の当局に委任している。



所在地	Wilhelmstraße 54, 10117 ベルリン（ドイツ）
概要	ドイツ連邦食料・農業・地域アイデンティティ省（BMLEH）は、食品・農業関連法の策定およびEU食品法の実施を担う中央官庁。と畜時の動物福祉（例外規定を含む）に関する政策を策定し、EUにおけるドイツ代表としての調整・交渉を行う。また、連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）および連邦リスク評価研究所（BfR）などの関連機関を統括する。
主な機能	・食品法および消費者保護政策の立案・監督・と畜時の動物衛生・福祉に関する政策立案・公式検査および市場アクセス政策の策定、EUとの調整・協働

ハラール市場における役割	
役割	直接的 ・ハラール表示に関する法的枠組みを策定（EU規則1169/2011に基づき、任意表示であっても真実性・非誤認性を要求）。 ・動物福祉政策を所管し、宗教的屠畜は法定の例外規定に基づく場合のみ認可。 ・基本方針は連邦レベルで策定され、実際の許可発行は各州（Länder）が実施。
	間接的 ・連邦消費者保護・食品安全庁（BVL: Federal Office of Consumer Protection and Food Safety）および連邦リスク評価研究所（BfR: Federal Institute for Risk Assessment）、さらに各州当局と連携し、EU法および国内法の一貫的な適用を確保。 ・EU機関や輸入国当局との市場アクセス協議を担当（ハラール認証機関の認定は実施しない）。
	執行・規制権限 ・執行は各州の食品・獣医当局（地方自治体の獣医局・食品監督局）が担当。 ・BMLEH自身は監督・検査機能を有さない。

連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）の役割

連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）は、消費者保護に関する情報発信および全国的な管理・調整の中核機関として機能している。製品表示や不正防止に関する指針を公表し、ハラール市場に関連する表示監視、リコール、警告情報の管理・調整を行っている。



所在地	Bundesallee 51, 38116 ブラウンシュヴァイク（ドイツ）
概要	- 連邦消費者保護・食品安全庁（BVL: Federal Office of Consumer Protection and Food Safety）は、連邦食料・農業・地域アイデンティティ省（BMLEH）と各州の監督当局をつなぐ中核機関。 - 複数年国家管理計画（MANCP）の策定・実施調整や全国的なモニタリングを統括し、EU食品・飼料迅速警報システム（RASFF）および食品詐欺ネットワークの国内窓口として機能する。 - また、公的リコールポータル運営や特定製品の認可管理も担う。
主な機能	- 公式管理・報告の国家的調整（MANCPおよび年次報告） - 食品・飼料の迅速警報システム（RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed）およびEUとの連絡・調整、食品詐欺ネットワーク対応。 - 消費者向け公的警告・リコール情報の発信。 - 各州当局へのデータ提供、サンプリング計画、実務ガイダンスおよび様式支援。

ハラール市場における役割	
役割	直接的 - 表示の正確性・誤認防止に関する消費者および事業者向けガイダンスを策定公表。 - 誤表示・汚染事案に関するリコールおよび警告情報を中央ポータルで発信。
	間接的 - 国家レベルの公式管理方針およびデータ収集（表示確認・と畜時の動物福祉監視を含む）を統括。 - 食品・飼料の迅速警報システム（RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed）を通じ、EUパートナーと通報・情報共有を実施。 - BVLはEUや食品・飼料の迅速警報システム（RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed）のドイツ国内窓口機関として、各州当局からの警報を受理・評価し、欧州委員会へ報告・対応調整を行う。
	執行・規制権限 - BVLは執行権限を持たない調整機関であり、実地検査・表示確認・制裁措置・屠畜監督などの執行は各州当局が担当。 - BVLは各州の活動を統括・報告し、国家的整合性を確保する。

Source: European Commission (n.d.) "DG SANTE audit report (official controls in Germany)", BVL (n.d.) "RASFF – Germany's national contact point", BVL (n.d.) "MANCP – Multi-Annual National Control Plan (Germany)", BVL (n.d.) "Protection against deception (Food Fraud)", BVL (n.d.) "Who does what?"

ハラール認証制度における役割分担

ドイツでは、ハラール認証は民間および宗教団体により運用されており、政府は認証に直接関与していない。政府の役割は、EU法に基づく食品衛生および動物福祉の公式監視、ならびに輸出用衛生証明書の発行に限定されている。



機関名	区分	主な役割・権限	ハラール制度における位置付け
連邦食料・農業・地域 アイデンティティ省 (BMLEH)	公的機関	- EU規則1169/2011に基づく食品表示および食品法政策の策定・監督 - EU規則1099/2009およびTierSchG/TierSchIVに基づく畜時の動物福祉政策の立案 - 連邦レベルでの指針策定およびEU・国際交渉での代表 連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）、連邦リスク評価研究所（BfR）等の監督	政策立案および制度設計を担うが、ハラール認証や現場監査は実施しない。
連邦消費者保護・食品 安全庁 (BVL)	公的機関	・複数年国家管理計画（MANCP）や全国モニタリングの調整・統括 ・食品・飼料の迅速警報システム（RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed）および食品詐欺ネットワークのドイツ窓口機関 ・リコール／警告ポータルの運営および§64 LFGB関連の手順書・様式提供	・国家調整機関として各州当局（Länder）と連携し、連邦レベルの報告・調整を担当。現場検査は実施しない。
各州食品・獣医当局 (Länder food & veterinary authorities)	公的機関 (州・自治体)	・現場執行機関として、屠畜場監督、表示確認、サンプリング、制裁措置等を実施 ・宗教的屠畜に関する例外許可を法律に基づき決定 ・国境検査所（BCPs）で輸出入監督を実施	・LFGB（食品・飼料法典）、EU規則1169/2011、EU規則1099/2009を根拠に執行。 ・BVLと緊密に連携し、BMLEHの政策指針に従う。
ハラール認証機関 (HCBs)	民間機関	・任意のハラール認証を実施（原料・製造工程審査、現地監査、証明書・マーク発行） ・表示規則の下でハラール表示の根拠資料を提供 ・輸出対応のため、輸入国当局要件に準拠する場合あり	・政府とは独立して運営。 ・ドイツには国家ハラール法や公的認定制度は存在しない。

Source: BMLEH (n.d.) "Food control and inspection in Germany", BMLEH (n.d.) "EU-wide food labelling (LMIV/FIC)", European Union (2011) "Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers", European Union (2009) "Regulation (EC) No 1099/2009 on the protection of animals at the time of killing", Federal Republic of Germany (n.d.) "TierSchG §4a (German Animal Welfare Act §4a)", Federal Republic of Germany (2013) "TierSchIV §12 (German Animal Protection and Slaughter Ordinance §12)", BVL (n.d.) "Who does what?", BVL (n.d.) "RASFF – Germany's national contact point", BVL (n.d.) "MANCP – Multi-Annual National Control Plan (Germany)", BVL (n.d.) "Protection against deception (Food Fraud)", Federal Republic of Germany (n.d.) "LFGB §64 (Official Collection of sampling and analysis methods)", European Commission (n.d.) "DG SANTE audit report on official controls in Germany", Expert Interview by Global Angle

主なハラール認証機関の例

ドイツには政府運営のハラール制度は存在せず、HALAL CONTROL や HQC などの民間認証機関が市場を担っている。輸出認証の受入可否は、輸出先国当局（例：JAKIM、BPJPH、SFDA、ESMA、MFDS など）の承認・認定状況に依存しており、国によっては現地法人の設置が求められる場合もある。



機関名	ハラール認証管理機構 (HALAL CONTROL GmbH)	ハラール品質認証機構 (Halal Quality Control GmbH)
所在地	Stahlstr. 44, 65428 リュッセルスハイム・アム・マイン (ドイツ)	Allaswiesenstrasse 63, D-64293 ダルムシュタット (ドイツ)
概要	2001年設立の独立系・国際認定ハラール認証機関。 - 食品、化粧品、医薬品など幅広い分野に対し、信頼性・専門性・透明性の高い認証サービスを提供。 - 欧州および中東・アジア市場向け主要認証機関として高く評価されている。	1983年設立の欧州を代表する国際的ハラール認証機関。 - 食品・飲料業界に対して高品質なハラール認証を提供し、複数の欧州拠点を通じて広域対応。 - 長年の実績と国際的信頼性により、多国籍企業や輸出業者の主要パートナーとして認知されている。
外国認定／相互承認	マレーシア (JAKIM)、インドネシア (BPJPH)、シンガポール (MUIS)、アラブ首長国連邦 (MOIAT／EIAC)、サウジアラビア (SFDA／SASO)、タイ (CICOT)、トルコ (HAK)、カタール (MoPH)、エジプト (EGAC)、韓国 (MFDS)、南アフリカ国家ハラール機構	マレーシア (JAKIM)、インドネシア (LLPOM MUI)、アラブ首長国連邦 (ESMA)、サウジアラビア (SFDA)、タイ (CICOT)、カタール (MoPH)、韓国 (MFDS)、スリランカ (HAC)

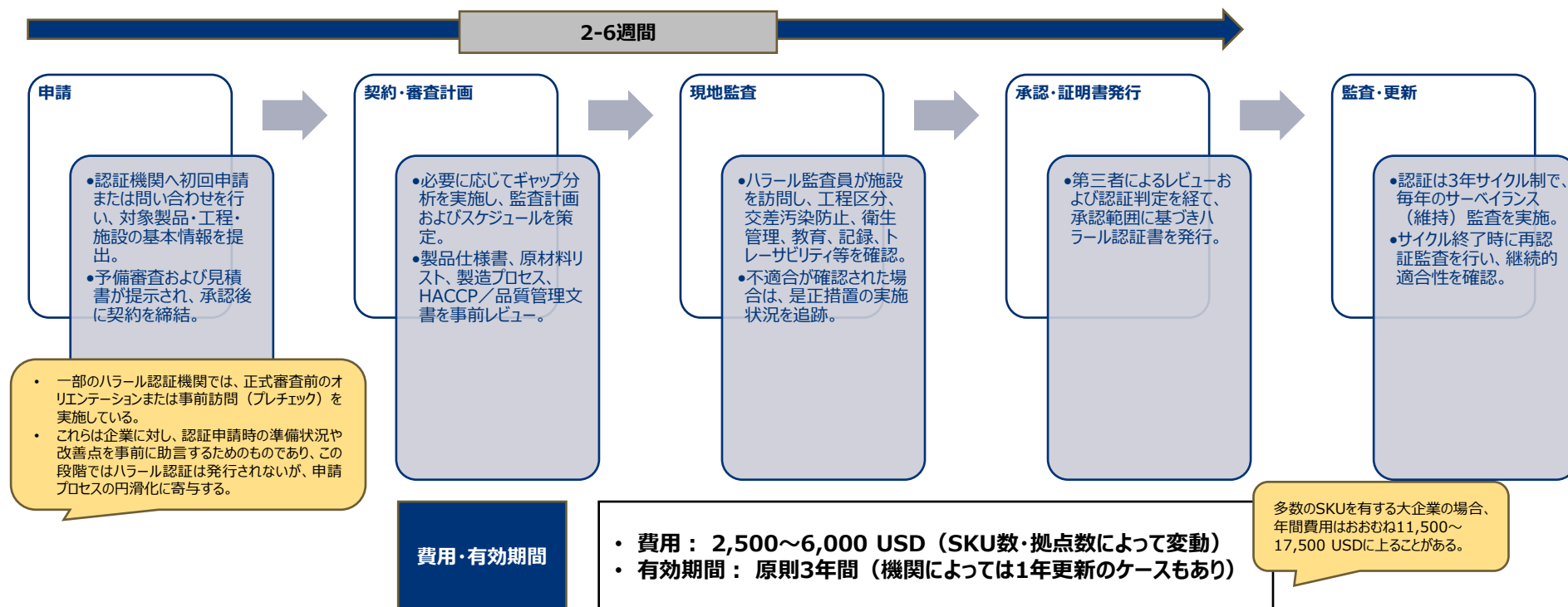
- ドイツ政府は、ハラール分野における政府間 (G2G) 協定を締結していない。
- 輸出時の市場アクセスは、外国のハラール当局とドイツ国内の認証機関との間で締結される相互承認 (MRA) または認定関係に依存しており、輸出者は輸出先国当局に承認されたドイツの認証機関を選定する必要がある。

- ヨーロッパは、ほとんどのハラール認証機関において「単一市場」とみなされている。
- ただし、BPJPHなどの外国認定機関は、認証を発行する国に認証機関の現地事務所または法人を有することを求めている。

* 掲載情報は作成時点のもの。掲載されている認定／承認機関の一覧は網羅的ではない可能性があり、認証のステータス（有効、停止、取り下げなど）は各認定機関で確認する必要がある。

ハラール認証プロセス

ドイツのハラール認証は、複数の認証機関によって民間主導で運用されており、申請、審査、監査、および定期的なフォローアップ監査が求められる。初回認証は通常4～8週間を要し、その後3年間のサイクルで更新が行われる。



企業支援制度

ドイツではハラル専用の支援制度は設けられていないが、ハラル関連企業も一般的な輸出・中小企業支援制度の対象となる。これには、国際見本市への参加補助、中小企業向けの市場開拓プログラム、州レベルの貿易振興施策などが含まれる。



プログラム名	詳細	対象／要件	所管機関
国際見本市出展支援 (German Pavilion)	- ドイツ政府が主導する「German Pavilion」枠を通じ、Gulfood（ドバイ）など主要国際見本市への出展を支援する国家プログラム。 - 展示ブース、運営、デザイン、ブランディングを「Made in Germany」ブランドのもとで実施し、ブース費用・運営費の一部を政府が補助。	- 対象：食品、飲料、機械など、あらゆる業種のドイツ企業。 - 申請方法：公式German Pavilionポータルから申請。	- 連邦経済・気候保護省（BMWK） - 調整機関：ドイツ見本市産業協会（AUMA）
中小企業海外市場開拓支援プログラム (Markterschließungsprogramm für KMU)	- 中小企業の新興国・成長市場への進出支援を目的とした連邦プログラム。 - 事業内容には、商談ミッション、セミナー、B2Bマッチングなどが含まれる。 - ハラル市場に特化してはいないが、湾岸諸国や東南アジアなどイスラム市場を対象とする案件も含まれる。	- 対象：従業員500人未満のドイツ中小企業。 - 条件：輸出実績または輸出準備のある企業。 - 申請：BMWKの公募プログラム経由で実施。	連邦経済・気候保護省（BMWK）
地域輸出支援 (Regional Trade Support)	- 各州が独自に実施する中小企業向け輸出促進助成制度。 - 展示会出展、海外調査、翻訳、認証（場合によりハラル認証を含む）などを州と企業で共同負担。 - 州ブランドの下での海外PRおよびビジネスマッチング支援を含む。	- 対象：各州内に本社または拠点を有する中小企業。 - 申請方法：州ごとに設定された公募・締切スケジュールに基づく。	州貿易・投資促進機関（例：NRW.）

Source: German Pavilion (2025) "German Pavilion – The Foreign Trade Fair Programme of the Federal Government", Federal Ministry for Economic Affairs and Climate Action (BMWK) (n.d.) "Das Markterschließungsprogramm für KMU", Bayern International (2025) "Bayern International – Exportförderung für bayerische Unternehmen", NRW.Global Business GmbH (2025) "NRW.Global Business – Trade & Investment Agency"

付録：略語一覧（1/3）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Food & Feed Code)	食品・生活必需品・飼料法典	ドイツ
TierSchG	Tierschutzgesetz (Animal Welfare Act)	動物保護法	ドイツ
TierSchlV	Tierschutz-Schlachtverordnung (Animal Protection & Slaughter Ordinance)	動物保護・と畜規則	ドイツ
BMLEH	Federal Ministry of Agriculture, Food and Regional Identity	連邦食料・農業・地域アイデンティティ省	ドイツ
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Federal Office of Consumer Protection & Food Safety)	連邦消費者保護・食品安全庁	ドイツ
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung (Federal Institute for Risk Assessment)	連邦リスク評価研究所	ドイツ
Bf3R	German Centre for the Protection of Laboratory Animals (at BfR)	実験動物保護センター（連邦リスク評価研究所内）	ドイツ
DG SANTE	Directorate-General for Health & Food Safety	欧州委員会 保健・食品安全総局	欧州委員会
RASFF	Rapid Alert System for Food & Feed	食品・飼料の迅速警報システム	EU
MANCP	Multi-Annual National Control Plan	複数年国家管理計画	EU／ドイツ
BCP	Border Control Post	国境管理拠点	EU
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points	危害要因分析・重要管理点	—
HS	Harmonized System (customs codes)	統一商品分類コード（HSコード）	国際
SKU(s)	Stock Keeping Unit(s)	在庫管理単位	—

付録：略語一覧（2/3）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
MRA	Mutual Recognition Agreement	相互承認協定	国際
G2G	Government-to-Government	政府間取決め	—
SME(s)	Small and Medium-Sized Enterprises	中小企業	—
BMWK	Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (Ministry for Economic Affairs & Climate Action)	連邦経済・気候保護省	ドイツ
AUMA	Association of the German Trade Fair Industry	ドイツ見本市産業協会	ドイツ
NRW.Global Business	North Rhine-Westphalia Trade & Investment Agency	ノルトライン＝ヴェストファーレン州 貿易・投資促進機構	ドイツ
Bayern International	State trade & investment agency	バイエルン州 貿易・投資促進機関	ドイツ
KMU	Kleine und mittlere Unternehmen (SMEs)	中小企業	ドイツ
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia	イスラーム発展庁	マレーシア
BPJPH	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	ハラール製品保証実施機関	インドネシア
MUIS	Majlis Ugama Islam Singapura	イスラーム宗教評議会	シンガポール
MOIAT	Ministry of Industry and Advanced Technology (formerly ESMA)	産業・先端技術省（旧ESMA）	アラブ首長国連邦
EIAC	Emirates International Accreditation Centre	首長国国際認定センター	アラブ首長国連邦

付録：略語一覧（3/3）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
ESMA	Emirates Authority for Standardization & Metrology (legacy name)	国家標準化・計量庁（旧称）	アラブ首長国連邦
SFDA	Saudi Food & Drug Authority	サウジアラビア食品医薬品庁	サウジアラビア
SASO	Saudi Standards, Metrology and Quality Organization	サウジアラビア標準・計量・品質機構	サウジアラビア
MOPH	Ministry of Public Health	公衆衛生省	カタール
EGAC	Egyptian Accreditation Council	エジプト認定評議会	エジプト
MFDS	Ministry of Food and Drug Safety	食品医薬品安全処	大韓民国
CICOT	Central Islamic Council of Thailand	タイ中央イスラーム評議会	タイ
HAK	Halal Accreditation Agency	ハラール認定機関	トルコ
GCC	Gulf Cooperation Council	湾岸協力会議	湾岸地域
KSA	Kingdom of Saudi Arabia	サウジアラビア王国	サウジアラビア
UAE	United Arab Emirates	アラブ首長国連邦	アラブ首長国連邦
EU	European Union	欧州連合	EU
GmbH	Gesellschaft mit beschränkter Haftung (limited liability company)	有限責任会社（ドイツ法人形態）	ドイツ

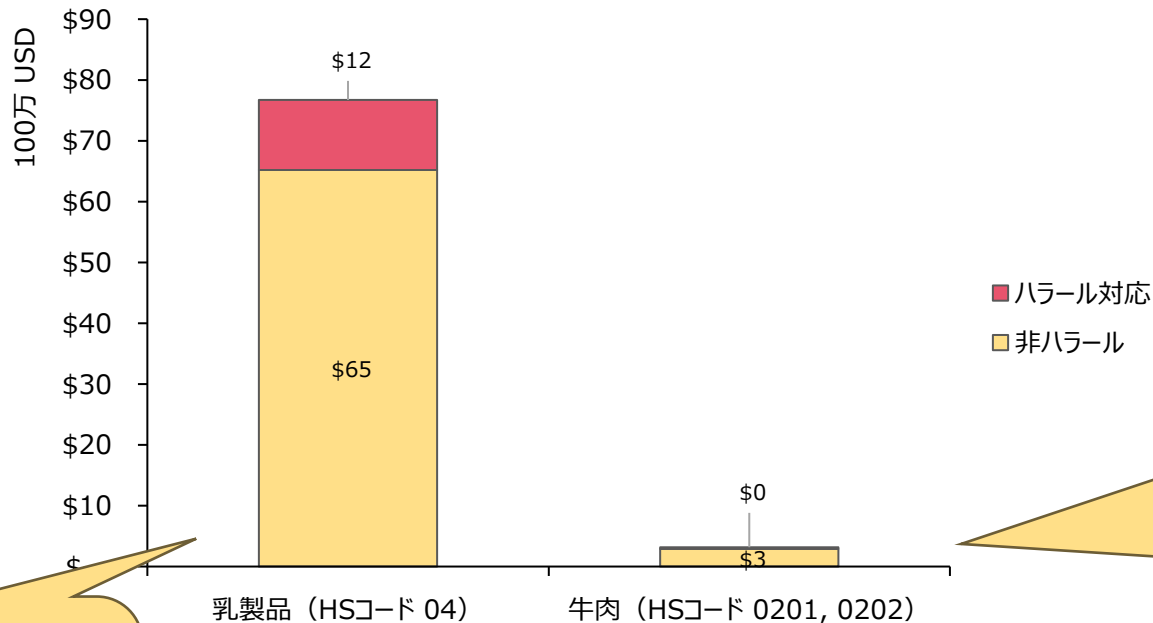
| 韓国

輸出製品と輸出先：韓国

韓国のハラール輸出は乳製品が主軸で、乳製品の10～15%がハラール市場に向かう一方、牛肉は5～8%にとどまる。牛肉では認証済み屠畜場が少ないことが供給上のボトルネックとなり、輸出拡大の制約となっている。



乳製品・牛肉の輸出（2024年）



乳製品

- ・ハラール対応輸出比率：10～15%
- ・主なハラール対応製品：粉乳、アイスクリーム (Binggrae)
- ・主なハラール輸出先：インドネシア、マレーシア

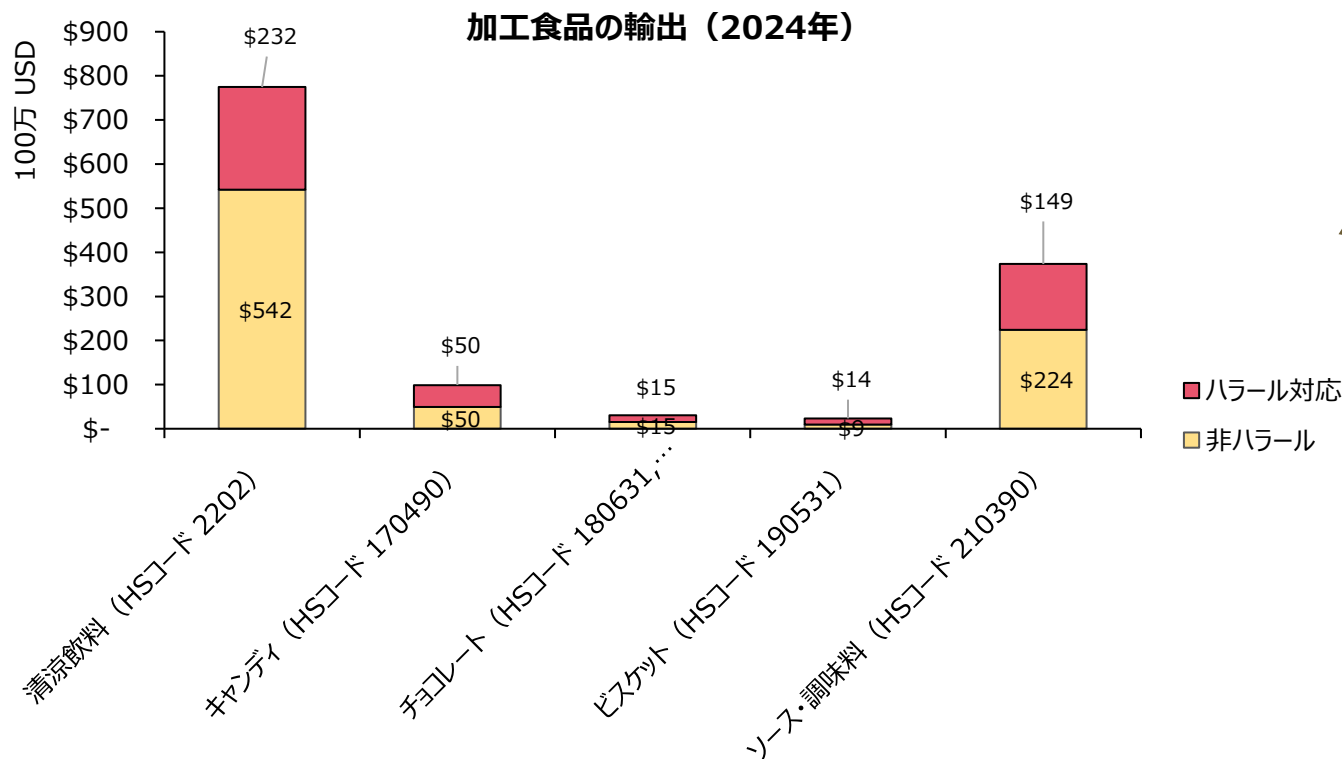
牛肉

- ・ハラール対応輸出比率：5～8%
※ハラール認証を受けたと畜場はまだ少ない。
- ・主なハラール対応製品：冷凍牛肉部位 (Hoengseong Hanwoo／横城韓牛)
- ・主なハラール輸出先：アラブ首長国連邦、カタール

※（）内は、主要なハラール製品カテゴリーでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

輸出製品と輸出先：韓国

韓国の加工食品輸出は清涼飲料が最大、次いでソース・調味料が第2のカテゴリーに位置している。GCC市場を狙い、ハラール対応のコチュジャンやスナックに注力している。



加工食品

- ・ ハラール対応輸出比率：
清涼飲料：約30%
キャンディ：約50%
チョコレート：約50%
ビスケット：約60%
ソース・調味ミックス：約40%
- ・ 主なハラール対応製品：
ビスケット（Pepero）、コチュジャンソース（CJ）、海苔スナック（CJ）、フルーツ味飲料（Binggrae）
- ・ 主なハラール輸出先：
マレーシア、インドネシア、サウジアラビア、オマーン、アラブ首長国連邦

※（）内は、主要なハラール製品カテゴリーでハラール対応かつ輸出を行っているブランドの一例。これらのブランドにはハラール認証製品が含まれるが、製品の種類・品目ごとにハラール対応状況が異なる場合がある。

Source: United Nations Comtrade (n.d.) "ComtradePlus (International Trade Statistics Database)", The Korea Times (2015) "Malaysia clears Korean banana-flavored milk.", CJ CheilJedang (2024) "CJ's Halal Market Breakthrough.", Expert Interview by Global Angle

製品区分別ハラール認証制度

ハラール認証は国内では義務付けられていないが、乳製品・加工食品・食肉（牛・鶏など）を含む輸出においては、輸入国の要件および海外での認証機関の承認に基づき義務となる。



製品区分	必要性	法的根拠	認証スキーム	監督・制裁措置
乳製品	国内義務なし／輸出時は必須	輸入国のハラール要件	民間認証	証明書取消・輸入拒否の可能性
加工食品	国内義務なし／輸出時は必須	同上	同上	同上
食肉（牛・鶏など）	国内義務なし／輸出時は必須	同上	同上	同上

Source: Korea Herald (2024) "South Korea Strengthens Halal Export Efforts", Korea Accreditation Board (n.d.) "KAB Halal Certification Accreditation Update", HalalTimes (2024) "Korea Expands Halal Food Exports to Indonesia", The Role of the Korea Muslim Federation (KMF) (n.d.) "The Role of the Korea Muslim Federation KMF in Guaranteeing the Right to Access Halal Products for Minority Muslims", Expert interview by Global Angle

ハラル関連の政策

韓国に公的なハラル制度はなく、「ハラル」の表示は民間表示として真実性と根拠の提示が求められる。一方、すべての屠畜は動物保護法に従う必要がある。



政策分野	法律・規制	主要条項	執行機関
屠畜	動物保護法 (ANIMAL PROTECTION ACT)	- 動物は不必要な苦痛から保護されなければならない。 - 放血前のスタンニング方法は主管当局が定める。 - 宗教的屠畜であっても動物福祉規定の遵守が必要。・違反は同法に基づき制裁対象。	農林畜産食品部 (MAFRA) および地方の主管当局
表示	食品の表示および広告に関する法律 (ACT ON LABELING AND ADVERTISING OF FOODS)	「ハラル」表示は任意。 - ただし使用する場合は真実かつ裏付けのあるものでなければならず、誤解を与える表示は是正命令・罰則の対象となる。 - 食品のラベル、広告、表示（シンボルを含む）に適用。	食品医薬品安全処 (MFDS) / 公正取引委員会 (KFTC : 不当広告の場合)

Source: MFDS (n.d.) "Food Labeling System"; "Regulations on Substantiation of Claims in Labeling or Advertising of Foods (Public Announcement No. 2019-67)", MAFRA / KLRI (current consolidated text) "Animal Protection Act" & "Enforcement Rule of the Animal Protection Act", Korea Times (2024) "coverage of enforcement expectations re: stunning under Animal Protection Act", Expert interview by Global Angle

政府機関の役割

MAFRA（農林畜産食品部）はハラール認証に対する直接的な権限を持たず、輸出支援の一環として海外での韓国認証機関の認知促進を行う。認証業務自体はすべて民間機関によって実施されている。



Ministry of Agriculture,
Food and Rural Affairs

所在地	94 Dasom 2-ro, Government Complex-Sejong, Sejong-si 30110, Republic of Korea
概要	- 農林畜産食品部（MAFRA: Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs）は、韓国政府における農業・食品・畜産・農村開発の主管官庁である。 - 同省は、持続可能な農業の推進、食料安全保障と食品安全の確保、農林水産食品の国際競争力強化、農村地域の均衡的发展を目的に、政策立案と実施を担っている。
主な機能	- 農業政策および農村開発の企画・推進・食品産業の振興と安全管理の強化 - 畜産および獣医行政の実施 - 農業貿易および輸出促進の支援 - 研究開発、技術革新、スマート農業の推進

ハラール市場における役割		
役割	直接的	該当なし：韓国にはハラール認証に関する法的枠組みが存在せず、認証制度はすべて民間主導で運用されている。
	間接的	- 韓国のハラール認証機関が海外当局による承認や相互認定を得る際の調整・支援を実施。 - 韓国貿易投資振興公社（KOTRA: Korea Trade-Investment Promotion Agency）および韓国農水産食品流通公社（aT: Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation）と連携し、輸出企業への支援プログラムを展開している。
	執行・規制権限	ハラール認証に関する国内法上の監督・規制権限は政府に付与されていない。

ハラール認証制度における役割分担

韓国のハラール制度は市場主導型である。農林畜産食品部（MAFRA）は貿易円滑化の役割を担い、監査・監督・「ハラール」表示の根拠となる証明書が発行は民間認証機関が行う。輸出では、仕向け国で認められた認証機関を選ぶことが重要となる。



担当機関	区分	役割	ハラール制度における位置付け
農林畜産食品部 (MAFRA)	公的機関	- 間接的支援のみ（ハラールに関する成文法は存在しない） - 韓国のハラール認証機関の海外承認を、相互承認協定（MRA）を通じて後押しする	貿易円滑化の役割を担うが、認証の発行・規制は直接行わない。
ハラール認証機関	民間機関	- 国内販売／輸出向けの任意ハラール認証を提供（スキーム独自ルール、法定制度ではない） - 原材料審査、現場監査、監督、ハラール証明書・マークの発行を実施	- 政府から独立して運営（韓国には国家認定制度や国営ハラール制度は存在しない） - 海外での承認は輸入国ごとに異なる。（受入れ可否は輸入国当局／市場が判断） - 民間ハラール認証は、韓国の食品表示を監督する食品医薬品安全処（MFDS）が求める“ハラール表示の根拠資料”として用いられる。 - また、輸出時は必要に応じて輸入国（例：GCC／JAKIM／BPJPH）の基準に沿った認証方式を採用する場合がある。

Source: Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA) (n.d.) "Halal Policy and Export Promotion Overview", Korea Muslim Federation (n.d.) "About KMF Halal", Salam Korea (n.d.) "Korea Expands Halal Food Industry for Global Market", Salam Korea (n.d.) "Indonesia and Korea Strengthen Halal Cooperation", Islamic Halal Certification (IHC) Korea (n.d.) "IHC Halal Certification Overview"

主なハラール認証機関の例

韓国のハラール認証は民間主体であり、輸出志向の仕組みとなっている。企業は、自社のターゲット市場で承認されている認証機関を選択する必要がある。

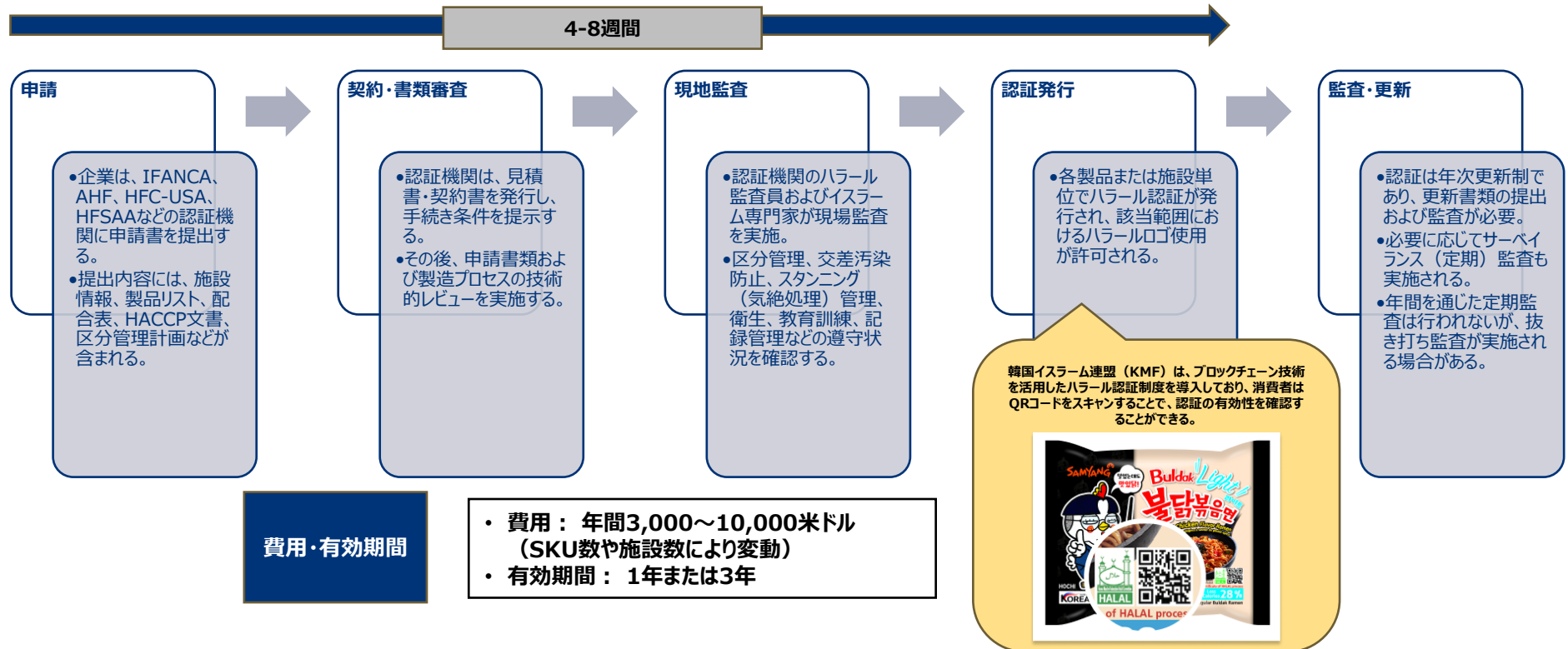


組織名	韓国イスラム協会 (KMF : Korea Muslim Federation)	韓国ハラール認証院 (KHA : Korea Halal Authority)	国際ハラール認証センター (IHCC : International Halal Certification Center)
所在地	KMF39, Usadan-ro 10gil, Yongsan-gu, Seoul	404-405, Osongsaengmyeong 1-ro, Cheongju-si, Chungbuk	#803-1, 217 Heojun-ro, Gangseo-gu, Seoul
概要	- 宗教系ハラール認証機関として、原材料審査・施設監査・監督を提供し、食品・飲料・化粧品向けに国内外認証を発行。 - 輸入国要件に合わせた管理も実施。	- 民間ハラール認証機関として、適合性評価、現場監査、継続監視を実施。 - 輸出先市場ごとの受入基準に合わせた証明書を提供し、HACCP/ISO ベースの品質管理と統合。	2018年設立の国際認証機関として、GSO/ISO/HACCP に整合したグローバル市場向けハラール認証と監査を提供。
外国承認/MRA	マレーシア (JAKIM)、インドネシア (BPJPH)、シンガポール (MUIS)、タイ (CICOT)	マレーシア (JAKIM)、インドネシア (BPJPH)、タイ (CICOT)	UAE (MOIAT)、タイ (CICOT)

* The information provided is current as of the time of publication. The list of accredited/recognized bodies may not be complete, and the status of any certification (active, suspended, or withdrawn) should be confirmed with the respective accreditation body.

韓国のハラール認証プロセス

韓国のハラール認証は複数の民間認証機関によって運営されており、申請、監査、年次更新を要する。認証プロセスの平均所要期間は1～2か月。



韓国とUAE・インドネシアのハラール協力体制

韓国はUAE（2015年）およびインドネシア（2023年）とハラール貿易促進のための政府間覚書（MoU）を締結しているが、市場参入は自動的に認められるわけではない。輸出業者は依然として各国の公式制度を通過する必要がある、MoUは円滑化的な枠組みとして機能し、認証機関が市場アクセスを支援している。



主な関係機関・
ステークホルダー



UNITED ARAB EMIRATES
MINISTRY OF INDUSTRY
& ADVANCED TECHNOLOGY



Ministry of Agriculture,
Food and Rural Affairs



Korea Agro-Fisheries & Food
Trade Corporation



政策目標

UAE・GCC市場への韓国ハラール産業の展開促進

- UAE当局との協力により、ハラール認証。
- 輸出手続きを円滑化。
- 韓国政府はハラール屠畜施設を指定し、UAE市場への輸出支援体制を強化。

インドネシア市場へのアクセス拡大

- ハラール認証の迅速化とG-to-G制度構築により、韓国製品の市場参入を支援。
- 外国ハラール認証の承認・受入れに関する法的枠組みを整備。



制度構築の状況
(2025年7月)

- 政府間覚書（MoU）締結：2015年3月（UAE）
- 目的：韓国製品のUAE当局による認証をスムーズにするため。
- UAE産業・先端技術省（MoIAT）のハラール基準およびナショナルマーク制度に準拠。
- 認証機関の登録・管理はUAE当局（MoIAT/EIAC）が実施。

- 政府間覚書（MoU）締結：2023年9月（インドネシア）
- 締結当事者：インドネシア宗教省・韓国農林畜産食品部（MAFRA）。
- BPJPHは、認証承認にG-to-G協力が必須であることを明示。
- 相互承認協定（MRA）を活用し、認証の相互承認・受入れを実現。



輸出企業への影響

- 韓国は、イスラーム要件と動物福祉を両立する「指定ハラール屠畜制度」を整備。
- Hongseong Hanwoo社がUAE認証を取得し、ハラール牛肉を輸出。

- BPJPHに認定された韓国ハラール認証機関との連携が必要。
- 韓国制度はBPJPH登録の代替ではなく補完的な支援枠組み。
- 輸出時にはBPJPHリストおよびMRA登録状況の事前確認が推奨される。

Source: FoodNavigator-Asia (2017) "Korea to seek permission to begin halal exports to UAE", FoodNavigator (2015) "Korea signs MOU with UAE for Halal, plans to double exports to \$1.2bn", Fleischwirtschaft (2015) "Korea signs MOU with UAE for Halal", HalalFocus (2015) "South Korea to Operate Designated Slaughterhouses for Halal Food", AFL News (2025) "Hoengseong Hanwoo begins its first exports to the UAE", BPJPH (2023) "Second Day of H-20 2023, BPJPH Signs MRA with 37 Overseas Halal Institutions", BPJPH (2023) "Meeting Korean Authorities, BPJPH Explains Requirements for Halal Products to Enter Indonesia", BPJPH (2023) "Indonesia-South Korea Establish Collaboration on Halal Product Assurance"

韓国企業向け支援制度

韓国にはハラール法はないが、政府補助金や支援プログラムにより中小企業のハラール市場参入を促進している。MAFRAとaTが認証費用（最大70%）の補助や輸出バウチャー、研修、R&D支援を実施し、法規制ではなく財政・技術支援を重視して競争力を高めている。



プログラム名	詳細	対象／要件	所管機関
ハラール認証取得費用補助 (Halal Certification Subsidy)	- ハラール認証費用（監査／更新／コンサルティング）の最大70%を補助。 - 上限15,000USD／年（2件以上取得時は30,000USD）。 - 予算配分：輸出実績企業80%、輸出予定企業20%。	- 韓国の中小企業（食品・農食品・化粧品を含む）。 - 輸出中または輸出準備中で、海外認証（ハラール／ヴィーガン等）の取得・維持費用に限定。 - 他の政府補助金との重複請求は不可。	- 農林畜産食品部（MAFRA） - 韓国食品研究院（KFRI）
輸出バウチャープログラム (Export Voucher Program)	- 海外認証（ハラール／ISO／FSSC／有機）関連費用の約50～70%を補助。 - 監査、翻訳、海外登録、バイヤー要求対応を含む。	- エントリー／成長／拡張ステージの売上基準を満たす中小・中堅企業。 - 共同出資（30～50%）が必要。 - プロジェクト計画（範囲、市場、KPI）提出と承認ベンダーの利用が必須。 - 支出は認定カテゴリー（認証関連費用等）に限定。 - 事業終了時に成果報告および精算を実施。	- 韓国農水産食品流通公社（aT） - 産業通商資源部（MOTIE）
研修・コンサルティング支援 (Training & Consulting Support)	- ハラール認証や輸出対応力向上のための研修・講座。 - ワークショップを補助。 - KOHASやFOODCERTIなど民間認証機関と連携して実施。	- ハラールまたはヴィーガン対応体制の構築を目指す輸出志向型中小企業。 - 主要担当者の受講を必須とし、成果物としてSOP。 - 是正計画などを作成。	MAFRA主導プログラム実施パートナー：KOHAS、FOODCERTI 等
原材料分析・R&D支援 (Ingredient Analysis & R&D Support)	- 政府研究機関による豚・アルコール痕跡試験を無償または補助付きで提供。 - 非ハラール成分の除去。 - 再配合R&Dに助成金を支給（例：ゼラチン、乳化剤）。	- 輸出中または輸出準備中の中小企業。 - 試験／R&D計画を提出し、項目・仕様・検出限界を明示。 - 結果をコンプライアンス資料として共有。 - R&Dの場合、配合目標・予算・認証への影響を提示。	韓国食品研究院（KFRI）

Source: FOODCERTI (n.d.) "Certification Support", aT-Export Voucher Platform (n.d.) "Export Voucher - Certification Support", FOODCERTI (n.d.) "Halal Consulting", FOODCERTI (n.d.) "Technical / Research Support"

付録：略語一覧（1/3）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
aT	Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation	韓国農水産食品流通公社（aT）	韓国
AHF	American Halal Foundation	アメリカ・ハラール財団（AHF）	アメリカ
BPJPH	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	ハラール製品保証機構（BPJPH）	インドネシア
BIC Halal Korea	Busan Indonesia Center Halal Korea	釜山インドネシアセンター・ハラールコリア（BPJPH 指定）	韓国／インドネシア
CICOT	Central Islamic Council of Thailand	タイ中央イスラム委員会（CICOT）	タイ
COA	Certificate of Analysis	分析証明書（COA）	—
DAFF	Department of Agriculture, Fisheries and Forestry	農業・水産・林業省（DAFF）	オーストラリア
EIAC	Emirates International Accreditation Centre	エミレーツ国際認定センター（EIAC）	UAE／GCC
FIANZ	Federation of Islamic Associations of New Zealand	ニュージーランド・イスラム協会連盟（FIANZ）	ニュージーランド
FSSC 22000	Food Safety System Certification 22000	食品安全システム認証22000（FSSC 22000）	—
GCC	Gulf Cooperation Council	湾岸協力会議（GCC）	湾岸地域
GHP	Good Hygienic Practice	適正衛生規範（GHP）	—
GMP	Good Manufacturing Practice	適正製造規範（GMP）	—
GSO	GCC Standardization Organization	湾岸標準化機構（GSO）	GCC

付録：略語一覧（2/3）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points	危害要因分析・重要管理点方式（HACCP）	—
HFC-USA	Halal Food Council USA	ハラールフード評議会USA（HFC-USA）	アメリカ
HFSAA	Halal Food Standards Alliance of America	アメリカ・ハラール食品基準連盟（HFSAA）	アメリカ
IHCC	International Halal Certification Center	国際ハラール認証センター（IHCC）	韓国
IFANCA	Islamic Food and Nutrition Council of America	アメリカ・イスラーム食品栄養評議会（IFANCA）	アメリカ
ISO	International Organization for Standardization	国際標準化機構（ISO）	—
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia	イスラーム開発局（JAKIM）	マレーシア
KAB	Korea Accreditation Board	韓国認定機関（KAB）	韓国
KFRI	Korea Food Research Institute	韓国食品研究院（KFRI）	韓国
KFTC	Korea Fair Trade Commission	公正取引委員会（KFTC）	韓国
KHA	Korea Halal Authority	韓国ハラール認証機関（KHA）	韓国
KMF	Korea Muslim Federation	韓国イスラーム協会（KMF）	韓国
KLRI	Korea Legislation Research Institute	韓国法制研究院（KLRI）	韓国
KOTRA	Korea Trade-Investment Promotion Agency	韓国貿易投資振興公社（KOTRA）	韓国

付録：略語一覧（3/3）



略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
KTC	Korea Testing & Research Institute	韓国試験研究院（KTC）	韓国
LHLN	Lembaga Halal Luar Negeri	BPJPH登録外国ハラール機関リスト（LHLN）	インドネシア
MAFRA	Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs	農林畜産食品部（MAFRA）	韓国
MFDS	Ministry of Food and Drug Safety	食品医薬品安全処（MFDS）	韓国
MoIAT	Ministry of Industry and Advanced Technology	産業・先端技術省（MoIAT）	UAE
MoRA	Ministry of Religious Affairs	宗教省（MoRA）	インドネシア
MRAs	Mutual Recognition Agreements	相互承認協定（MRA）	—
NZIDT	New Zealand Islamic Development Trust	ニュージーランド・イスラーム開発信託（NZIDT）	ニュージーランド
R&D	Research and Development	研究開発（R&D）	—
SMEs	Small and Medium-sized Enterprises	中小企業（SMEs）	—
KTC	Korea Testing & Research Institute	韓国試験研究院（KTC）	韓国
LHLN	Lembaga Halal Luar Negeri	BPJPH登録外国ハラール機関リスト（LHLN）	インドネシア
MAFRA	Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs	農林畜産食品部（MAFRA）	韓国
MFDS	Ministry of Food and Drug Safety	食品医薬品安全処（MFDS）	韓国

3.日本国内でのハラル制度導入のメリットと課題

制度整合性の比較（日本 vs 輸出先）

日本の現行モデルは、米国・フランス・ドイツ・韓国と同様に、国家レベルのハラール法を持たない市場主導型である。一方、オーストラリアやニュージーランドでは、政府が輸出向けハラール制度を明確に位置づけており、認証の信頼性と市場アクセスの安定性が確保されている。日本のハラール輸出を拡大するためには、政府関与による制度面の補強が求められる。

	日本	オーストラリア	ニュージーランド	米国・フランス・ドイツ・韓国
制度の管轄・監督体制	国としてのハラール制度は未整備。認証は民間のハラール認証機関が主導。	農林水産省（DAFF）が赤身肉輸出について制度を設計し、認定イスラム団体（AIO）が宗教要件を監督。	第一次産業省（MPI）が動物性食品輸出について制度を設計し、認定ハラール機関（AHO）が宗教要件を監督。	国としてのハラール制度は未整備。認証は民間の認証機関が主導。
法的根拠	法定のハラール制度は設けられていない。輸入国要求および認証機関の基準に依存。	Export Control Act 2020 / Export Control Rules 2021（Meat Rules）に基づき、輸出向け赤身肉のみ制度対象。	Animal Products Act 1999 + MPI Halal Notices に基づき、動物性輸出品のみ制度対象。	法定のハラール制度は設けられていない。輸入国要求および認証機関に依存。
輸出時に必須となる範囲	原則任意（市場・取引先要求に応じて実施）。	赤身肉輸出はハラール必須／その他の食品は市場要求による任意。	食肉・乳製品・動物由来加工品輸出はハラール運用が必須。	原則任意（市場・取引先要求に応じて実施）。

*Green highlights shows consistency with Japan

Source: NPO Japan Halal Association (n.d.) “About Halal Certification”, Food Diversity.today (2021) “Halal Certification and the Concept of Muslim-Friendly in Japan”, Department of Agriculture, Fisheries and Forestry — Australia (2025) “Exporting halal red meat and red meat products from Australia”, Ministry for Primary Industries — New Zealand (2024) “Halal assurance system for exports from New Zealand”, Expert Interview by Global Angle

受入れ体制とリソース整備(1)

オーストラリア・ニュージーランドでは、ハラール制度が国内で安定しており、政府間（G2G）協力が輸出の信用力を高めている。一方で、熟練のムスリム屠畜人材と監査員の慢性的な不足が続くため、両国とも専門職向けの移民・就労枠を継続活用して補完している。



国内における制度的・社会的受容性

消費者

- 宗教的屠畜をめぐる、過去にメディア／政治面での騒ぎがあったが、近年はそのような事例は報告されておらず、ハラール製品は広く入手可能である。

生産者・輸出企業

- これらのグループは、現在オーストラリアで実施されている政府主導の、食肉に重点を置いた制度設計を支持しており、そのことがハラール輸入業者に対する信用力を与えている。

人材確保（ハラール監査員／屠畜者）

- ムスリム屠畜担当者およびハラール監査員は継続的に人手不足であり、課題がある。人員配置は、輸出企業（処理施設）とAIO（認証機関）が共同で対応している。人材供給ルート：

- [TSS 482 via Meat Industry Labour Agreements](#)
- [Designated area migration agreements](#)

政府関与による信用性への寄与

- AGAHP と DAFF による監督（AIO 承認、Approved Arrangements、コンプライアンス監査）は、輸入業者の信頼を実質的に高めている。（赤身肉および赤身肉製品に限定）
- 政府はまた、マレーシアとのハラール赤身肉貿易の拡大に向け、共同声明や大臣発表といった G2G（政府間）取組を積極的に進めており、これがオーストラリアの認証に対する輸入業者の信頼を強化している。



消費者

- 国内のムスリム人口は非常に少なく、ハラールは社会的な対立点にはなっていない——主に輸出業務として位置づけられている（ただし、オーストラリア同様、過去には炎上があった）。しかし、多くの地元ムスリムは、製品が実際にはハラールであっても、国内販売向けにはハラール表示をしないメーカーが多いと指摘している。

生産者・輸出企業

- 輸出を円滑にするため、標準でハラール対応（“halal by default”）とする運用が広く浸透している。

- ムスリム屠畜担当者の不足が続いていたが、政府は人材確保のボトルネックを解消するため、特別な移民ルートを導入した。その結果、ハラール対応の資格を持つスタッフの供給がより安定した。

- 人材供給ルート：

- [Work to Residence Visa](#)
- [Indonesia Special Work Visa \(INZ\) \(Visa for Muslim Slaughterers\)](#)

- MPI の Halal Assurance 枠組みと、政府による正式な輸出保証は、JAKIM（マレーシア・イスラム開発局）、BPJPH（インドネシア・ハラール製品保証機関）、GCC 当局（湾岸協力会議）から広く信頼されており、輸出者にとっての承認・市場参入を円滑にしている。（動物および動物由来製品に限る）
- インドネシアとの新たな相互覚書（MoU）や、マレーシアとのハラール食肉貿易拡大に関する共同コミットメントは、政府間（G2G）での直接的な支援を示すものであり、輸入先当局に対するNZ 輸出企業の信用度が一段と高いことを示唆している。

Source: ABC News (2015) "Halal certification: livestock exports inquiry urged to reassure consumers and exporters about process", Immigration New Zealand (n.d.) "Indonesia Special Work Visa", Department of Home Affairs (n.d.) "Industry labour agreements", Department of Home Affairs (n.d.) "Designated area migration agreements", Immigration New Zealand (n.d.) "Work to Residence Visa", Immigration New Zealand (n.d.) "Green list roles—jobs we need people for in New Zealand", Ministry for Primary Industries (MPI) (2021) "Animal Products Notice: General Export Requirements for Halal Animal Material and Halal Animal Products 2021", HalalFocus (2016) "Officials deny NZ meat industry favours Muslim religion", RNZ (2025) "What's the deal with halal meat in New Zealand?", Expert Interview by Global Angle

受入れ体制とリソース整備（2）

韓国は、ハラール輸出の信用力を確保するために、政府が直接外交的な働きかけを行っている。一方、下記の米国・欧州諸国では、国家レベルでの支援が弱く、宗教的屠畜やラベリングをめぐる国内議論が続くため、輸出面での信用確保に課題が残る。



国内における制度的・社会的受容性

消費者

- 全国的・継続的な反ハラール運動は見られない。宗教・動物福祉の観点から政府支援のハラール屠畜施設に関する議論が時折起きるものの、直近では複数の屠畜場がハラール承認を取得しており、供給面では現実的な前進が進んでいる。

生産者・輸出企業

- このグループに関して特段の問題は報告されていない。むしろ多くの企業が、ハラールを海外市場への輸出を後押しする手段として位置づけている。

人材確保（ハラール監査員／屠畜者）

- 現時点では、認証機関や屠畜場で働くムスリム監査員・屠畜人材の確保に問題はない。ハラール認証は拡大中だが、韓国内の事務・認証オペレーションを担うムスリム人材は足りている。

政府関与による信用性への寄与

- G2G連携は拡大中。
- 韓国はUAEとハラール貿易拡大のMoUを締結し、インドネシアのBPJPH（ハラール製品保証機関）とも継続的に協議・連携。
- こうした政府間ルートにより、韓国の認証・制度が輸出先の要件に沿っていることを輸入当局へ明確に示せるため、輸入者の信頼が高まる。



消費者

- ハラール自体が全国的な対立点というわけではないものの、儀礼的屠畜や表示（ラベリング）をめぐる議論が、ときおり局所的に（例：学校／メニュー／小売）浮上する。近年は、継続的な全国規模の抗議は起きていない。

生産者・輸出企業

- 直近の大きなトラブルはない。問題が生じてとも同業者どうしの対立はまれで、政治・動物福祉の論争や小売の表示問題が火種となることが多い。生産者対生産者のキャンペーンが原因ではない。

- 現時点では、認証機関や屠畜場で働くムスリム監査員・屠畜人材の確保に支障はない。

- 政府は、ハラール特化の政策・認証支援や、海外当局との G2G 協定を行っていない。

Source: FoodNavigator-Asia (2017) "Korea to seek permission to begin halal exports to UAE", FoodNavigator (2015) "Korea signs MOU with UAE for Halal, plans to double exports to \$1.2bn", HalalFocus (2015) "South Korea to Operate Designated Slaughterhouses for Halal Food", AJU Press (2017) "State project to build halal slaughterhouse faces strong opposition", Korea JoongAng Daily (2016) "Halal slaughterhouses create controversy in Korea", FoodNavigator-Asia (2025) "South Korea's SPC Group eyes bigger slice of halal market, to boost expansion in SEA, ME", Anadolu Agency (2022) "Muslim schoolchildren in France often denied food options that fit their faith", Reuters (2012) "Halal slaughter becomes political issue in France", Reuters (2012) "French PM knocks halal, kosher as campaign heats up", UK Human Rights Blog (2024) "Strasbourg court dismisses challenges to bans on stunning for halal and kosher meat", Court of Justice of the European Union (2020) "Case C-336/19: Judgment on ritual slaughter and stunning", German History Intersections (2002) "Federal Constitutional Court Decision Regarding Animal Slaughter as a Religious Practice", Rocky Mountain PBS (2024) "Denver voters elect to keep city's only slaughterhouse open", Newsweek (2018) "Halal 'Backlash' Fears Prompt U.S. Grocers To Not Label Meat With Islamic Insignia" Expert Interview by Global Angle

日本における業界ベストプラクティスの採用：二層型規制フレームワーク

日本は輸出基準の整合性を政府が担保し、宗教監査をムスリム認証機関に委ねる二層型モデルを導入することで、輸出先での受容性向上と再検査リスク低減に資する可能性がある（豪州・NZで実証例）。

二層型規制フレームワーク（政府が監督・認証・監査を統括）

日本の現状

- ・ ハラル認証は民間の認証機関（HCB）が実施。
- ・ 政府の役割は食品衛生・表示および輸出向け衛生証明に限定。
- ・ ハラルに関する公式な監督枠組みは存在しない。

導入に向けた実務

- ・ MAFF がハラルの整合性（監査・執行・登録）を監督するための法的根拠を整備する。
- ・ その監督のもとで、ハラル認証機関（HCB）を認可・承認する制度を設ける。
- ・ 既存の食品安全／HACCP のプロセスと連携させ、監査の重複を避ける。

期待される効果

- ・ 輸入国側での信頼性が向上し、再検査や輸入時の留置リスクが低減される。
- ・ 監査・認証の要件を集約することで、遵守コストの総額を抑制できる。
- ・ 認証済み製品が輸出先で受け入れられるかどうかの見通しが立てやすくなる。



- ・ 規制当局（オーストラリア農業・漁業・林業省）は、Australian Government Authorized Halal Program（オーストラリア政府認可ハラル・プログラム）の下で赤身肉の輸出コンプライアンスを設定し、AIO（政府認可イスラム教団体）が、工場レベルの承認取決めの枠内で宗教的認証を扱う。
- ・ 信頼性と監査：四半期ごとの監査と、規制当局と認証機関の明確な分担により、食肉レーン（食肉分野）の信頼性は高い。
- ・ 再検査：DAFF（オーストラリア農業・漁業・林業省）とAIO（政府認可イスラム教団体）間の重大所見の相互通知（クロス・ノーティフィケーション）が義務化されているため、リスクが低い。

参考例



- ・ 規制当局（ニュージーランド第一次産業省）は、Halal Animal Products Notice（ハラル動物性製品告示）および Halal Dairy Notice（ハラル乳製品告示）に基づきハラル輸出要件を設定し、AHO（政府認可ハラル機関）が、各工場のリスク管理プログラム／HACCP の承認枠組みに統合された形で宗教認証と現場監督を実施する。
- ・ 信頼性と監査：リスクベースの検証（随時の抜き打ち監査を含む）と全国統一の基準により、輸入国側の信頼性が高い。
- ・ 再検査：MPI（ニュージーランド第一次産業省）とAHO（政府認可ハラル機関）間で重大所見の相互通知が義務化されており、再検査・留置リスクが低い。

Source: Japan Halal Association (n.d.) "About Halal Certification", Food Diversity (n.d.) "Halal Certification in Japan", Ministry for Primary Industries (MPI), New Zealand (n.d.) "Halal assurance system for exports from New Zealand", Ministry for Primary Industries (MPI), New Zealand (n.d.) "Animal Products Notice: General Export Requirements for Halal Dairy Material and Halal Dairy Products", Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF), Australia (n.d.) "List of Islamic (Halal) Certification Bodies", Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF), Australia (n.d.) "Approved Arrangement Guideline – Approved Islamic Organisations", Expert Interview by Global Angle

国際基準を活用した市場アクセス： GSO/SMIIC/ISO認定のハラール認証機関の活用

ISO/IEC 17065 認定のハラール認証機関（GSO 2055-2 / OIC-SMIIC 2 準拠）を選ぶことで、輸入側からの信頼性が高まり、承認が早くなり、再監査も減り、市場での信用が高まる。

多くのハラール経済圏で用いられる国際規格

- ISO/IEC 17065:2012（適合性評価）
 - 認証機関（CB：Certification Bodies）の認定基準。能力・公平性・ガバナンス／意思決定ルール・苦情処理・サーベイランスを規定。多くのハラール認証機関が本規格で認定を受ける。
- GSO 2055-2:2021（ハラール認証機関の一般要求事項）
 - ハラール認証機関の運用ルール。能力・公平性・ガバナンス・監査員資格・証明書の発行／維持方法を定義。GSO（湾岸標準化機構：Gulf Standardization Organization）加盟域の認定機関がCB評価に使用。
- OIC/SMIIC 2:2019（ハラール認証を行う機関の要求事項）
 - OIC（イスラム協力機構：Organization of Islamic Cooperation）のグローバル要求事項。SMIIC（イスラム諸国標準計量認証機関：Standards and Metrology Institute for Islamic Countries）**による規格で、ISO型の適合性評価に近く、多くの当局／認定機関がCB承認の参照基準として使用。

日本の輸出者にとって、GSO/ISO/SMIICに整合したハラール認証機関での認定が重要な理由

- 市場アクセスの迅速化
 - 多くの当局が GCC（湾岸協力会議）／OIC（イスラム協力機構）由来の基準を参照しており、これらの規格に沿った監査・証明は「共通言語」として通用する。結果として再監査が減少し、承認・リスティングが速くなる。
- 主要認定機関の要件（または要求）
 - 有力なハラール認定制度の多くは、GSO 2055-2／OIC/SMIIC 2 と ISO/IEC 17065 で認証機関（CB）を評価する。この枠組みで認定されたCBを通さない場合、主要市場へのアクセスや JAKIM（マレーシア政府イスラム開発局）／BPJPH（インドネシア・ハラール製品保障機関）／GCC の認定・承認リストでの取り扱いが困難または遅延しやすい。
- 仕向け国での信頼性強化
 - 認定済みのハラール認証は、能力・公平性の担保として、規制当局・小売・バイヤーに対する信頼を高める。その結果、入札適格性の向上や商談の成約率向上につながる。

日本の輸出者が取るべきアクション

- 適切な認証機関の選定
 - ISO/IEC 17065で認定され、GSO 2055-2／OIC-SMIIC 2に基づいて認証を実施しているCB（認証機関）を選ぶ。
- 仕向け国での受容性を確認
 - 輸出先当局・認定機関で、そのCBが認定・受入れ済みであることを事前に確認する。
- 製品スコープの整合
 - 必要なHSコード／SKUに対して、CBの認証スコープが一致していること（対象品目・工程・施設）が証明上カバーされているかを確認する。

評価

日本における実装（政府）

- 国家統一ハラール基準を OIC/SMIIC 2・ISO/IEC 17065:2012・GSO 2055-2 に整合させ、HACCPと一体運用する。
- リスクベース監督を導入：抜き打ち検査の権限を明確化し、同一サイトを複数認証機関が扱う場合は重大所見の相互通知を義務化する。

実施

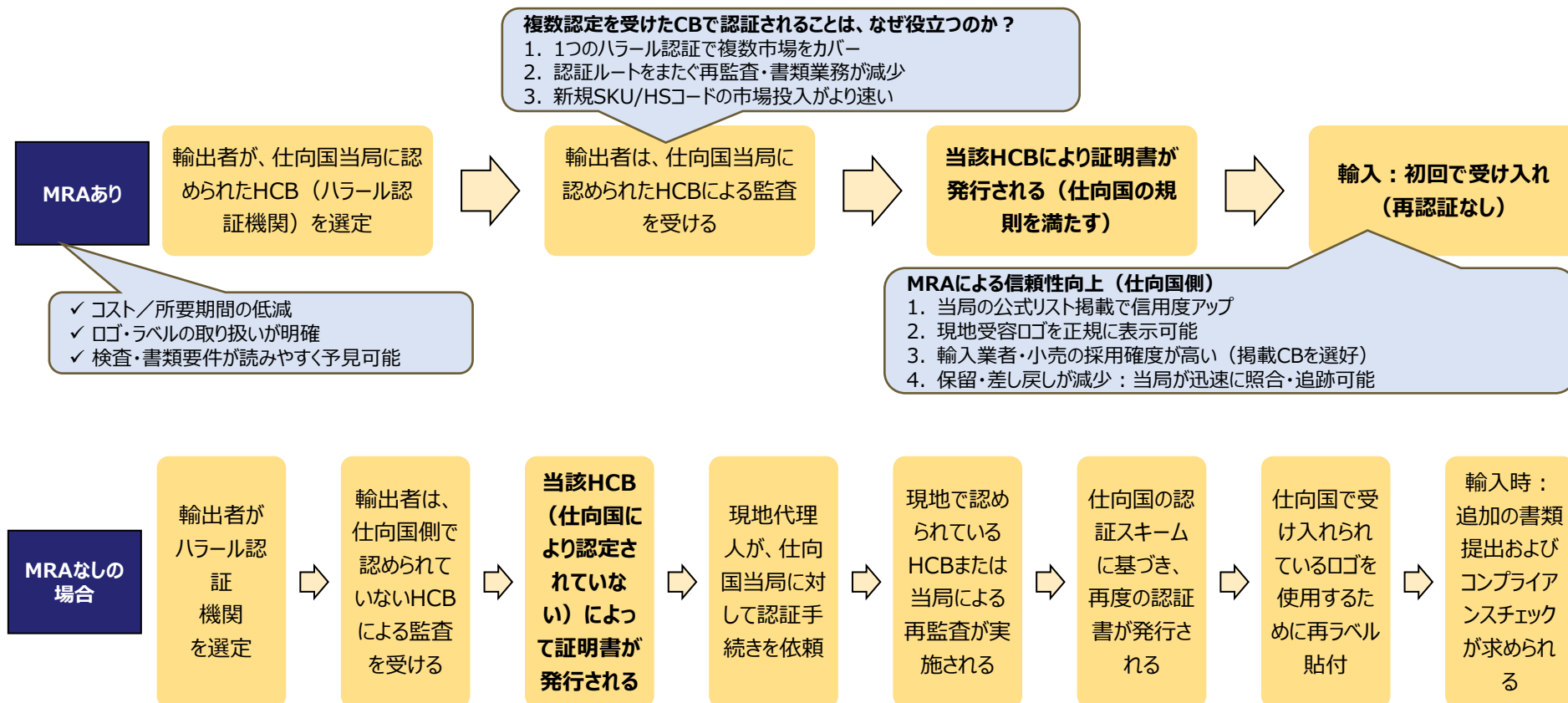


例

- MPI主導×ISO基盤の統合スキーム：MPI（第一次産業省）の Halal Animal/Dairy Notices（ハラール動物性製品告示）に基づき AHO の要件を明確化。AHO は AS/NZS ISO/IEC 17065 による適合性評価を受け、既存の HACCP／RMP に重ねて運用される。
- 信頼性と実務効果：政府後ろ盾＋ISO準拠の証明書は輸入当局での受入れが容易となり、再監査の抑制、承認・リスティングの前倒し、通関と市場投入のリードタイム短縮・予見性向上につながる。

MRAを活用した市場アクセス：複数MRAを保有するハラール認証機関の活用

複数国に認められたハラール認証機関（MRA対応）を選ぶことで、再監査や追加手続きが減り、承認は早く・コストは低く・輸出リスクは小さくなるため、競争優位を確立できる。



付録：略語一覧（1/2）

略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
MAFF	Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries	農林水産省	日本
HCB	Halal Certification Body	ハラール認証機関	—
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points	危害要因分析・重要管理点（HACCP）	国際
DAFF	Department of Agriculture, Fisheries and Forestry	農業・漁業・林業省	オーストラリア
AIO	Approved Islamic Organisation	承認イスラム機関	オーストラリア
MPI	Ministry for Primary Industries	第一次産業省	ニュージーランド
AHO	Approved Halal Organisation	承認ハラール機関	ニュージーランド
RMP	Risk Management Programme	リスク管理プログラム	ニュージーランド
ISO/IEC 17065	Conformity assessment — Requirements for bodies certifying products, processes and services	適合性評価—製品・工程・サービス認証機関に対する要求事項	国際
GSO 2055-2	General requirements for halal certification bodies	ハラール認証機関に関する一般要求事項	GCC（湾岸地域）
OIC/SMI IC 2	Requirements for bodies providing halal certification	ハラール認証機関の要求事項	OIC／SMIIC
JAKIM	Department of Islamic Development Malaysia	マレーシア・イスラム開発庁	マレーシア
BPJPH	Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal	ハラール製品保証機関	インドネシア

付録：略語一覧（2/2）

略語	英語正式名称	日本語訳	国名 (該当する場合)
MOIAT	Ministry of Industry & Advanced Technology	産業・先端技術省	アラブ首長国連邦
EIAC	Emirates International Accreditation Centre	エミレーツ国際認定センター	アラブ首長国連邦
SAAC	Saudi Accreditation Center	サウジアラビア認定センター	サウジアラビア
GAC	Gulf Accreditation Center	湾岸認定センター	GCC／サウジアラビア
MUIS / HalalSG	Islamic Religious Council of Singapore / HalalSG	シンガポール・イスラム宗教評議会 / HalalSG	シンガポール
NZIDT	New Zealand Islamic Development Trust	ニュージーランド・イスラム開発トラスト	ニュージーランド
IFANCA	Islamic Food and Nutrition Council of America	アメリカ・イスラム食品栄養評議会	米国
GCC	Gulf Cooperation Council	湾岸協力会議	湾岸地域
MRA	Mutual Recognition Agreement	相互承認協定	—
CB	Certification Body	認証機関	—
HS	Harmonized System (customs codes)	国際統一商品分類（HSコード）	国際的
SKU	Stock Keeping Unit	在庫管理単位（SKU）	—

付録：専門家インタビュー概要

所在地	専門分野／カテゴリー	所属組織	職位レベル	専門家概要
オーストラリア	ハラール認証機関・イスラム協会	Islamic Coordinating Council of Victoria (ICCV)	上級職	シャリーア業務責任者兼主任監査員, ICCV（オーストラリア）。ハラール認証、監査、シャリーア遵守、輸出基準、政府/当局との連携を担当。
ニュージーランド	ハラール認証機関・イスラム協会	Islamic New Zealand Development Trust (NZIDT)	マネージャー	10年以上のハラール認証経験。主任監査員, NZIDT（ニュージーランド）。国内外の認証、国家機関との連携を監督。
アメリカ	ハラール認証機関	American Halal Foundation (AHF)	Cレベル	COO, American Halal Foundation。10年以上の認証リーダーシップ経験。規制遵守、組織運営の専門家。Halal Food Standards Alliance of America の元事務局長。
ベルギー	ハラール認証機関	Halal Food Council of Europe (HFCE)	マネージャー	Halal Food Council of Europe で8年以上の経験。ハラールイスラム法務専門家。認証・監査・クライアント対応を担当。ドイツ、英国、欧州全域をカバー。
韓国	ハラール認証機関・コンサル	Korea Muslim Federation (KMF)	マネージャー	韓国イスラム連盟（KMF）釜山支部マネージャー。韓国におけるハラール認証制度（政府の役割、認証機関、執行）に精通。海外ハラール当局・組織との連携実務の経験あり。
ドイツ	製造業者	Uelzena Group	シニア	食品業界における営業・生産調整・規制遵守で40年以上の経験を持つ、コーシャ／ハラール認証の専門家。

付録：ハラール認証機関の認定リスト例



INDONESIA (BPJPH)



UNITED ARAB EMIRATES
MINISTRY OF INDUSTRY
& ADVANCED TECHNOLOGY

UAE (MOIAT)



MALAYSIA (JAKIM)



Majlis Ugama Islam Singapura
(Islamic Religious Council of Singapore)

SINGAPORE (MUIS)



REPUBLIC OF TÜRKİYE
HALAL ACCREDITATION AGENCY

TURKEY (HAK)



Kingdom of Saudi Arabia
(Saudi Halal Center)

IV セミナー

1. セミナー実施概要

セミナー概要

	項 目	内 容
第 1 回	開催日時	2026年 1月19日（月） 16:00~18:00
	開催方法	オンライン開催（V-CUBE）
	対象者	ハラール市場への展開を検討している、国内の生産者、加工、卸事業者など
	セミナー内容	世界人口の約4人に1人を占められているムスリム市場は、インバウンド需要の拡大や海外輸出の増加を背景に、今後さらなる成長が期待される重要な分野である。このような市場環境を踏まえ、ハラールへの理解を深め、インバウンド対応や販路開拓に資する知識習得を目的として、本セミナーを実施。ハラールに関する基礎知識や認証制度の概要、インバウンド対応から海外展開に至るまでのポイント、ならびに主要イスラム市場の最新動向について、専門家による解説が行われた。
	登壇者	一般社団法人 ハラル・ジャパン協会 代表理事 佐久間氏：ハラール市場の概況、インバウンドを通じた海外展開について JETROリヤド事務所 部長 林氏：日本食や他アジア地域の食品のサウジアラビアでの普及状況について JETROジャカルタ事務所 長田氏：日本食や他アジア地域の食品のインドネシアでの普及状況について
	参加申込数	421名（事前申込制）
第 2 回	開催日時	2026年 2月 9日（月） 16:00~17:40
	開催方法	オンライン開催（V-CUBE）
	対象者	コーシャ市場への展開を検討している、国内の生産者、加工、卸事業者など
	セミナー内容	コーシャ認証製品は、米国や欧州を中心に大きな需要を有している。近年では、厳格な基準に基づく安全性や信頼性、品質志向への適合が評価され、宗教的背景を超えた幅広い消費者層において関心とニーズが高まっている。このような市場環境を踏まえ、コーシャへの理解を深め、インバウンド対応や販路開拓に資する知識習得を目的として、本セミナーを実施。コーシャ市場の概況、認証制度の基本知識、多様な消費者層におけるコーシャ需要の広がり、ならびに世界のコーシャ市場の最新動向について、専門家による解説が行われた。
	登壇者	ヤマミズラ株式会社 代表取締役社長 門傳氏：コーシャ市場の概況、認証取得関連の基本情報、多様な消費者層におけるコーシャ需要について 在イスラエル大使館、JETROテルアビブ事務所：現地からコーシャ市場の最新市場動向等について
	参加申込数	385名（事前申込制）

セミナーの様子

ハラールセミナー（1月19日開催）

農林水産省主催 ハラール・コシヤセミナー

ハラール食品輸出支援セミナー

日時、開催方法
2026年
1月19日(月) 16:00 ~ 18:00
オンライン開催 (V-CUBE)

対象 ハラール市場への展開を検討している
国内の生産、加工、卸事業者など

定員 300名程度（事前申込制）

注：申込期には様式、関係者のご案内メールをお送りします。
注：1つの申込に対して1つの電話番号・メールアドレスを1つ、複数アドレスでの
申込はできませんのでご注意ください。
注：関係にアプリ等は不要で、PC、スマホ等のブラウザから閲覧できます。

プログラム

1. 開会
2. 農林水産省よりご挨拶
3. ハラル・ジャパン協会 佐久間氏
*ハラール市場の概況、インバウンドを通じた海外展開を解説
4. JETROリヤド事務所 林氏
*日本食や他アジア地域の食品のサウジアラビアでの普及状況を解説
5. JETROジャカルタ事務所 長田氏
*日本食や他アジア地域の食品のインドネシアでの普及状況を解説
6. 質疑応答
7. 閉会

主催 **農林水産省** 問合せ先 **ハラール・コシヤセミナー事務局**
SRK サバイリサーチセンター グローバル課 石井、吉村
halal2025-survey@surece.co.jp
03-3990-9308

参加費 無料

世界人口の約4人に1人を占めると言われているムスリム市場。インバウンド需要の高まりや海外輸出の拡大を機に、ハラール対応は今後さらに市場可能性が期待される重要な分野となっています。

本セミナーでは、
✓ ハラールの基礎知識
✓ 認証制度の基本
✓ インバウンドから海外展開へ
✓ 主要イスラム市場の最新動向
について、専門家が分かりやすく解説します。

皆さまのご参加を心よりお待ちしております！

お申込み方法
以下のURL、QRコードよりお申込みください。

申込〆切
1月18日(日)



<URL>
https://velinar.jp/05/survey/seminars/form/nao3Uthhead3m527CtuneRQ6GACENWG

本日のプログラム	
時間	内容
16:00～	開会
16:05～	農林水産省よりご挨拶
16:15～	～ハラール市場の概況、インバウンドを通じた海外展開～ 一般社団法人 ハラル・ジャパン協会 佐久間 朋宏氏
16:45～	～日本食や他アジア地域の食品のサウジアラビアでの普及状況～ JETROリヤド事務所 部長 林 恵忠氏
17:15～	～日本食や他アジア地域の食品のインドネシアでの普及状況～ JETROジャカルタ事務所 長田 聡平氏
17:45～	質疑応答
17:55～	閉会、アンケートご案内



ハラール食品輸出支援セミナー

日本食及び他アジア地域食品の普及状況（サウジアラビア）

日本貿易振興機構（JETRO）
リヤド事務所
Senior Director 林 恵忠
2026年1月19日



「ハラール市場の概況、インバウンドを通じた海外展開」

開催日時 2026年1月19日

一般社団法人ハラール・ジャパン協会
代表理事 佐久間朋宏







インドネシアにおけるハラール認証について

日本貿易振興機構（JETRO）ジャカルタ事務所
長田 聡平
2026年1月19日





コーシャセミナー（2月9日開催）

農林水産省主催 ハラル・コーシャセミナー

コーシャ食品輸出支援セミナー

参加費
無料

日時、開催方法

2026年
2月9日(月) **16:00 ~ 17:40**

対象 コーシャ市場への展開を検討している
国内の生産、加工、卸事業者など

定員 **300名程度(事前申込制)**

注1: 申込締切は前日、夜間締めのご案内メールをお送りします。
注2: 以下の申込みをすべてご同意のうえ、お申し込みください。
注3: 参加にアプリは不要です。又、スマホ用のブラウザから観覧できます。

**オンライン開催
(V-CUBE)**

コーシャ認証製品は、米国や欧州を中心に大きな需要があります。
近年では、その格差な需要による安全・信頼性・健康志向の伸びにより、幅広い層でコーシャ認証品の関心とニーズはますます高まっています。

本セミナーでは、

- ✓ コーシャ市場の概況
- ✓ 認証制度の基本知識
- ✓ 多様な消費者層におけるコーシャ市場の広がり
- ✓ 世界のコーシャ市場最新動向について、専門家が分かりやすく解説します。

皆さまのご参加を心よりお待ちしております！

お申込み方法

以下のリンク、QRコードよりお申し込みください。



申込申込切

2月8日(日)

<https://online.surveymonkey.com/survey/2026-halal-kosher-seminar-form?mcid=312884&mcid2=312884&mcid3=312884>

プログラム

1. 開会
2. 農林水産省より挨拶
3. ヤマシズラ株式会社 門田氏
 - ▶ コーシャ市場の概況、認証取得関連の基本情報、多様な消費者層におけるコーシャ需要を解説
4. ในอิสราเอล大使館・JETROエルアブ事務所
 - ▶ 現地からコーシャ市場の最新市場動向等を解説
5. 質疑応答
6. 閉会

ハラル・コーシャセミナー事務局


SRI
サービス・イノベーション
グループ
|
石井 研吉

〒104-2025-survey@surface.co.jp

☎ 03-5999-0308

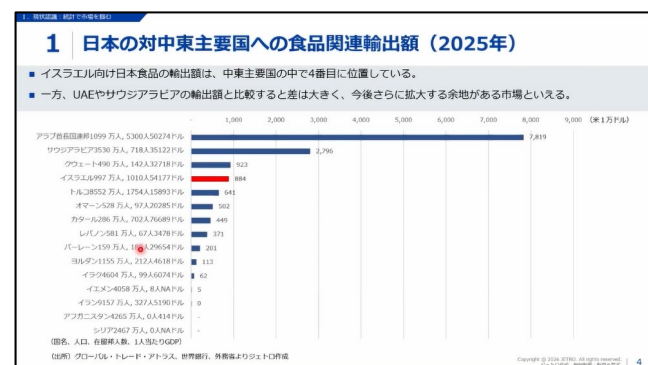
本日のプログラム

時間	内容
16:00～	開会
16:05～	農林水産省よりご挨拶
16:10～	～コーシャ市場の概況、認証取得関連の基本情報、多様な消費者層におけるコーシャ需要～ ヤマミズラ株式会社 代表取締役社長 門待 章弘氏
16:50～	～現地からコーシャ市場等の最新市場動向等～ 在イスラエル大使館 JETROテルアビブ事務所
17:25～	質疑応答
17:35～	閉会、アンケートご案内

The image shows a presentation slide with a white background and a thin black border. At the top center, the word "Kosher" is written in a blue, stylized font. Below it, the main title "What is Kosher?" is displayed in a large, bold, black serif font. Underneath the title, the text "Presented by:" is followed by "株式会社ヤマミズラ" (Yamamizrach Co., Ltd.) in black. Below that is the website address "https://www.yamamizrach.com" in blue. Further down, it says "OU Kosher Liaison Office" and "KLBD Kosher 日本事務所" (KLBD Kosher Japanese Branch) in black. In the bottom right corner, there is a small, dark rectangular inset showing a video of a man with grey hair, wearing a dark suit and a white shirt, speaking. The background of the video shows a room with a framed picture on the wall.

Contents

- 1 イスラエルの概況
- 2 当地のコーシャ食品市場
- 3 当地の日本食のトレンド
- 4 当地輸入業者からの需要
- 5 食品輸出時の留意点



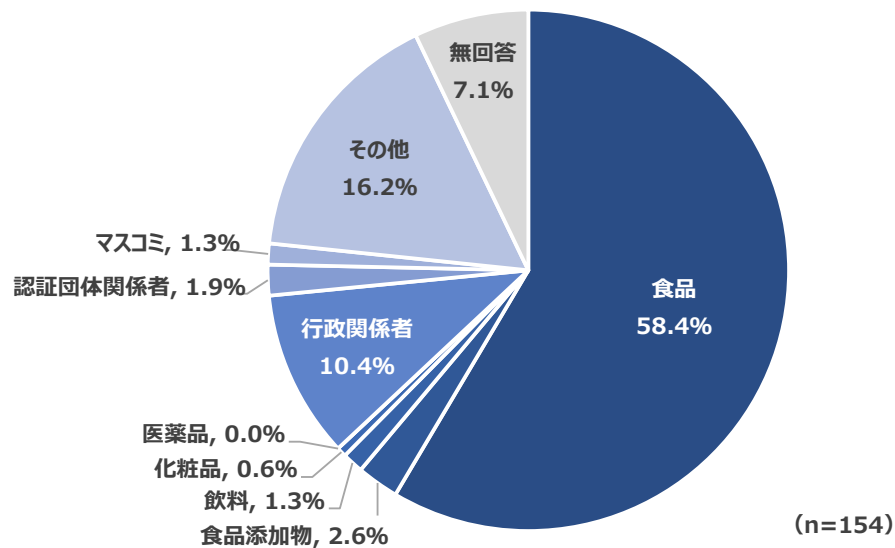
2. セミナー後アンケート 結果取りまとめ

セミナー後アンケート結果

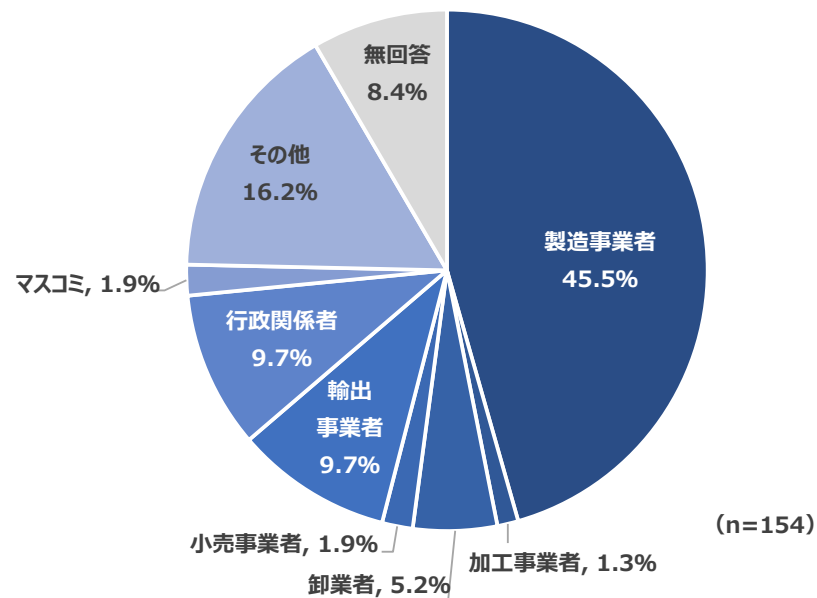
ハラルセミナー

【回答者属性】

業界



職種

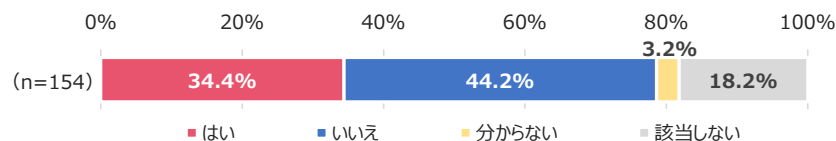


セミナー後アンケート結果

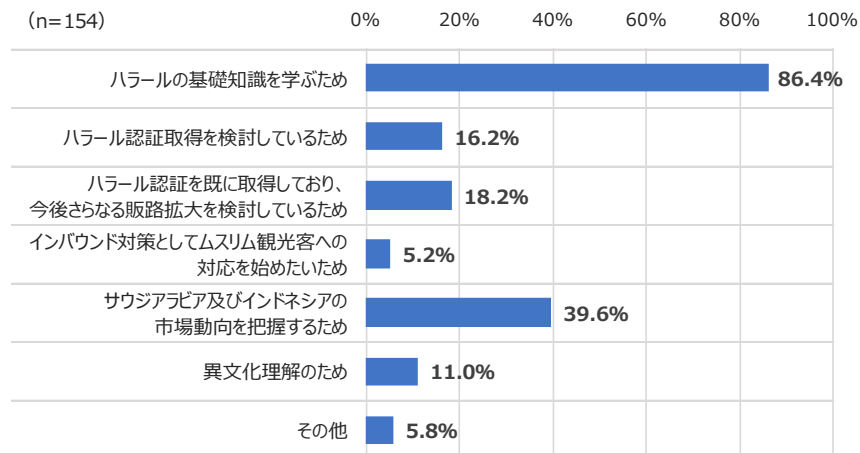
ハラールセミナー

【ハラール対応状況・セミナー目的】

Q1. 所属する会社・団体でのハラール市場向けの輸出・商品の取り扱い状況

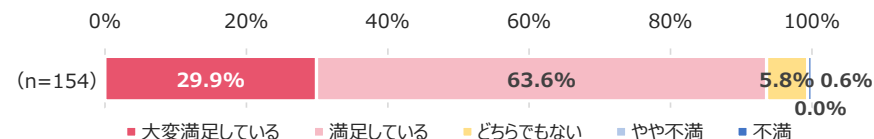


Q2. 今回のセミナーの参加目的 (MA)

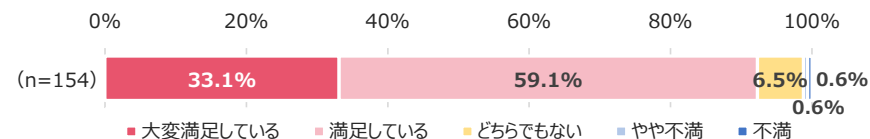


【セミナー満足度】

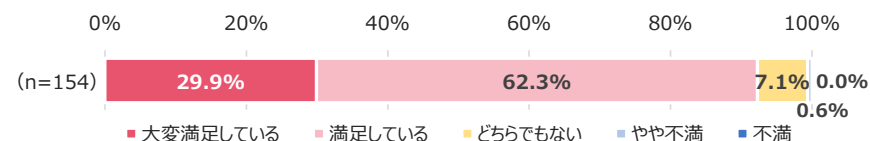
Q3. セミナー全体について



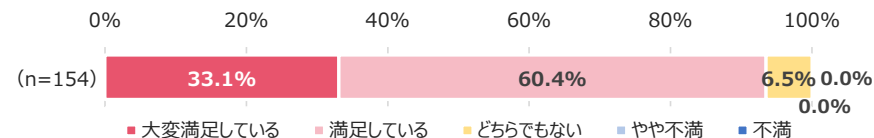
Q4. ハラール市場の概況、インバウンドを通じた海外展開について



Q5. 日本食や他アジア地域の食品のサウジアラビアでの普及状況について



Q6. 日本食や他アジア地域の食品のインドネシアでの普及状況について

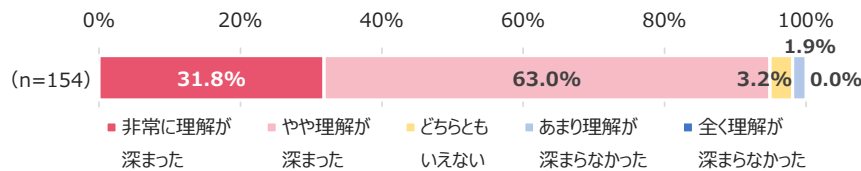


セミナー後アンケート結果

ハラールセミナー

【ハラールへの理解度】

Q7.ハラールの基礎情報や、現地市場情報についての理解度



Q8.特に参考になった内容（FA）

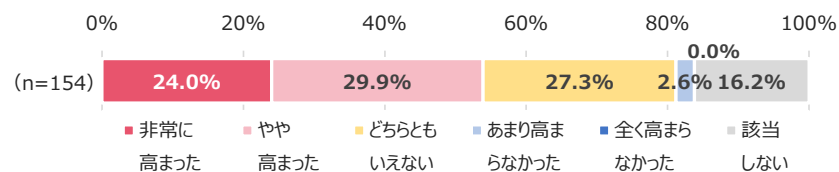
職種属性	回答内容
製造業者	・ サウジアラビア、インドネシアの現況 ・ マレーシアのハラール ・ インドネシアにおける輸入品のハラール認証取得義務要否の現況 ・ インドネシアにおけるハラール認証表示義務化の時期（26年10月） ・ ハラール認証を取得する意味の再確認、相互認証の考え方
卸業者	—
小売業者	・ （ハラール市場各国における）購買層について
輸出業者	・ ハラール市場の人口や各国の状況 ・ （ハラール市場への輸出にあたり）すべての国でハラール認証が必要要件というわけではない点
行政関係者・その他	・ ハラールの現状、現地の詳細状況 ・ インドネシアでは、自然発酵の段階で生じる微量のアルコール分については許容されることが多い件 ・ インドネシアでの日系とんかつ屋の展開について ・ サウジアラビア向けの味噌の輸出可否について、SFDA担当者の判断により可否が分かれることがある件 ・ 報道等では分からない現場感が感じられたので大変参考になった ・ 各国における認証内容の差がよくわかった ・ 認証団体による内容の違いや、最新の情報更新が必要ということ

セミナー後アンケート結果

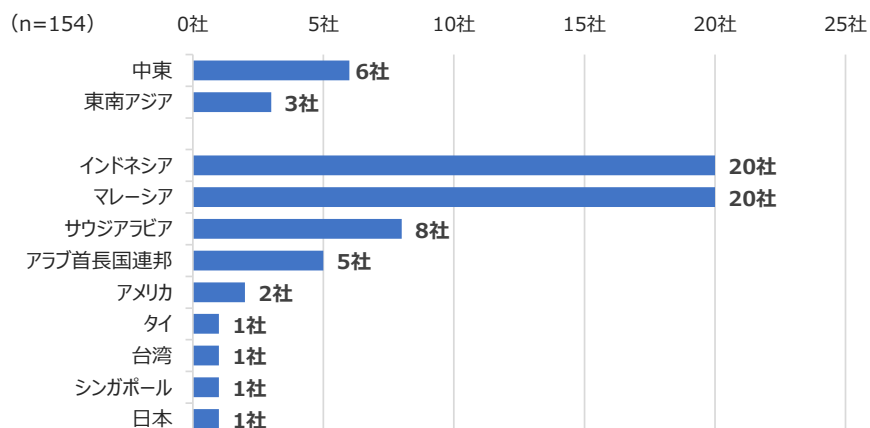
ハラルセミナー

【ハラルへの関心度】

Q9. セミナー参加後のハラル市場に向けた海外輸出・現地展開等への取り組み意向



Q10. ハラル市場において、今後注力したい国や地域（MA）



【ハラル対応への支援】

Q11. 国や関連機関からのハラル対応における希望支援（FA）

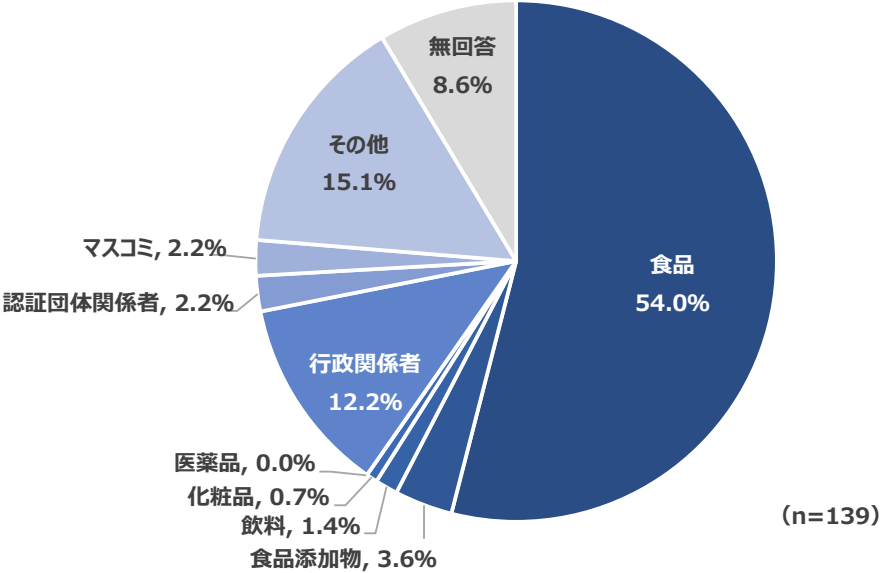
職種属性	回答内容
製造業者	- 輸入実績や実績がない場合の進め方 - 認証取得までのサポート（申請方法・費用・相談・資料） - 資料等での情報開示 - セミナー、講習会の開催 - 認証取得への人的サポート - 現地情報の提供（現地展示会やOEM可能企業の紹介など）
卸業者	- BPOM（インドネシアの食品医薬品監督庁）など現地向け書類作成のフォロー - 個別の事例の相談窓口
小売業者	- 現地規制の対応フォローアップ - 相手国の支援部門の仲介役
輸出業者	- 現地の商品登録支援 - ハラル認証取得マニュアルを作成してWeb上で公開 - 輸出可能品目の増加など、インドネシア政府への働きかけ
行政関係者・その他	- 認証取得費用の助成 - 認証団体の選定に向けての相談 - APACで現在進行中のハラル認定の共通化について、日本国としてルールメーカー側に関与するための政策的支援

セミナー後アンケート結果

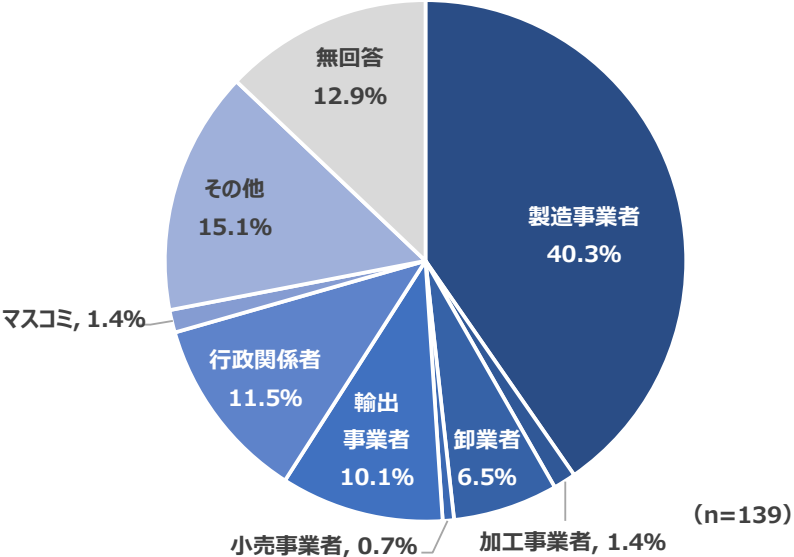
コーシャセミナー

【回答者属性】

業界



職種



セミナー後アンケート結果

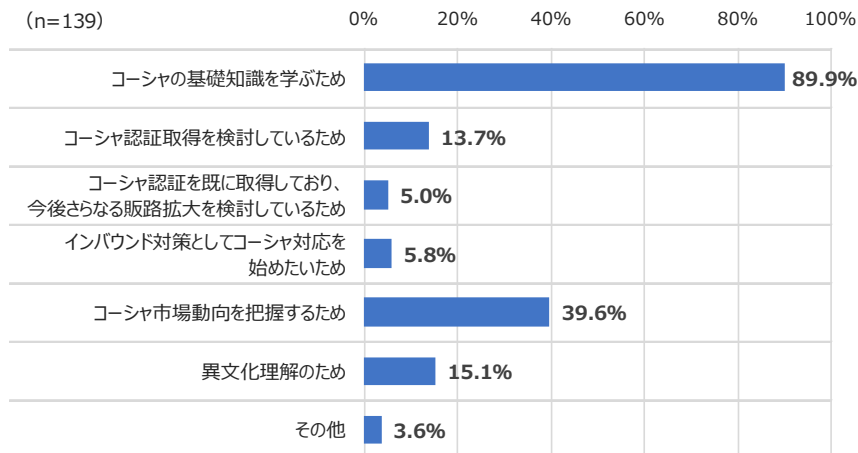
コーシャセミナー

【コーシャ対応状況・セミナー目的】

Q1.所属する会社・団体でのコーシャ市場向けの輸出・商品の取り扱い状況

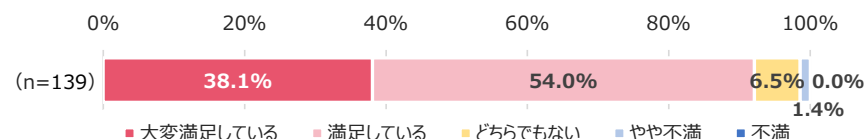


Q2.今回のセミナーの参加目的（MA）

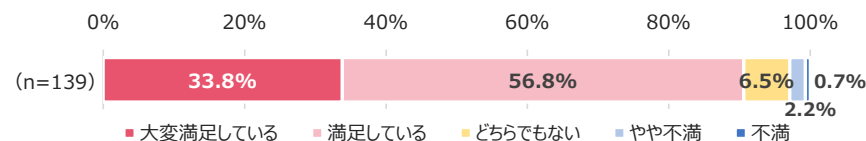


【セミナー満足度】

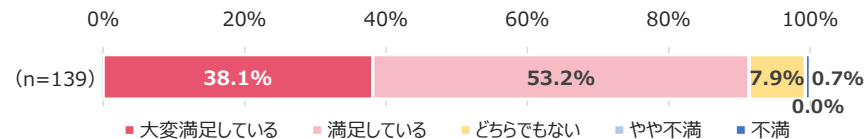
Q3. セミナー全体について



Q4.コーシャ市場の概況、認証取得関連の基本情報、多様な消費者層におけるコーシャ需要（ヤマミズラ株式会社 門傳氏）



Q5.現地からコーシャ市場の最新市場動向等（在イスラエル大使館・JETROテルアビブ事務所）

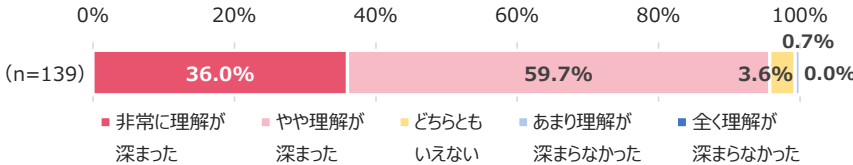


セミナー後アンケート結果

コーシャセミナー

【コーシャへの理解度】

Q6.コーシャの基礎情報や、現地市場情報についての理解度



Q7.特に参考になった内容（FA）

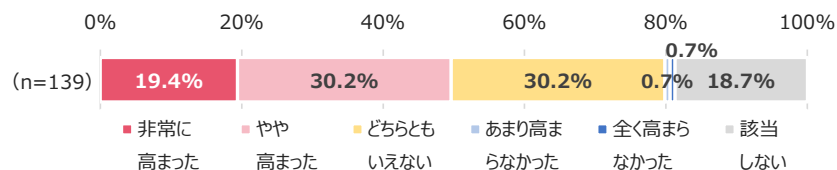
職種属性	回答内容
製造業者	- コーシャの基礎知識 - イスラエルを含むコーシャ市場の最新市場動向 - 食肉の取扱いについてコーシャの決まりがあること - 調味料の認可のハードルが高くないこと - コーシャ市場に和食が広く浸透していること
卸業者	コーシャに該当する魚類をはじめとする水産物の取り扱い
小売業者	—
輸出業者	- コーシャ認証を取得していなくても、輸出できる国・地域がある点 - コーシャの基礎知識
行政関係者・その他	- イスラエル現地の状況 - 食品輸出時の留意点 - コーシャ認証が食材によるものだという点 - 米国のスーパーマーケットにおいて、コーシャ認証商品は4割以上を占めていること - 認証がないと参入できない場合もあるということ - 欧米市場への参入にも有用な認証であること - 食肉や菓子類のニーズが増えているというマーケット情報

セミナー後アンケート結果

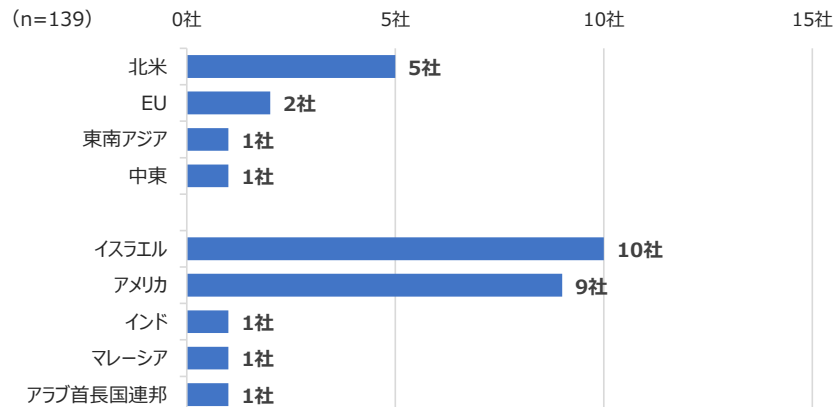
コーシャセミナー

【コーシャへの関心度】

Q8. セミナー参加後のコーシャ市場に向けた海外輸出・現地展開等への取り組み意向



Q9. コーシャ市場において、今後注力したい国や地域（MA）



【コーシャ対応への支援】

Q10. 国や関連機関からのコーシャ対応における希望支援（FA）

職種属性	回答内容
製造業者	- コーシャ認証に向けた要求事項をまとめた内容の掲載 （和牛等の）業種、商品カテゴリー別での具体的なコーシャ認証取得の手順、費用感、取得ハードル等の詳細説明 - コーシャ認証に関する情報を掲載するホームページの作成 - コーシャ取得までのロードマップ、チェックリスト等の提供 - セミナー開催 - 通訳 - 出張費用、現地でのイベント開催費用の助成（交通費、宿泊費など） - 公的な認証団体があると受け入れやすい - 工場施設の整備支援 - 海外バイヤーとの接点 - コーシャ認証の進め方についての支援がどの程度受けられるかが知りたい
卸業者	—
小売業者	—
輸出業者	現状で認証取得に関してどの程度の支援が受けられるかを知りたい
行政関係者・その他	- 専門家からの指導、相談 - コーシャ認証取得の補助 - コーシャ輸出の仕組みに関する情報提供 - 国に認められた認証団体のリストや、認証団体により認められた企業のリスト - 補助金活用や支援について英語版資料の整備 - 在日ラビとの連携による認証支援 - 認証取得期間を考慮した販路先の紹介