

[仮 訳]

本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

# ハラール肉及び家禽の生産に関する マレーシア・プロトコル



マレーシア・  
イスラム開発庁

この「ハラール肉及び家禽の生産に関するマレーシア・プロトコル」は、関連産業の進歩に遅れを取らないよう、国内外の産業の現行のニーズに基づいて定期的に見直しされる。改訂の提案は記録され、適宜関係委員会に通知される。

公表後に発行された改訂

改訂番号	発行日	影響を受ける条文

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

## 目 次

項目	頁
委員会代表	5
はしがき	6
1. はじめに	7
2. 適用範囲	7
3. 定 義	7
4. 要求事項	8
4.1 一般要求事項	8
4.2 専用ハラール施設	9
4.3 内部ハラール管理システム	9
4.4 許可される動物	9
4.5 ハラール屠殺	9
4.5.1 スタニング	9
4.5.2 ハラール屠殺プロセス	10
4.5.3 死の判定	11
4.5.4 ハラール検査	12
4.5.5 解体作業	12
4.5.6 除骨及び包装	13
4.6 保 管	14
4.7 輸 送	14
5. 責 任	14
5.1 施 設	14
5.2 ハラール認証機関	15
5.3 ハラール屠殺員	16
5.4 ムスリムのハラール頭部検査官	16
5.5 ムスリムのハラール検査員	16
5.6 ムスリムのハラール監督者	17
5.7 輸出国の管轄当局	18
6. ハラール不適合	18
7. ハラール認証	19
付属書類 A	20
付属書類 B	22
付属書類 C	31
付属書類 D	32

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

## 委員会代表

この基準を策定した「ハラール肉及び家禽の生産に関するマレーシア・プロトコル作業部会」は、以下の組織の代表者で構成される。

マレーシア・イスラム開発庁

獣医局

マレーシア規格局

マレーシア保健省

国際貿易産業省

SIRIM Berhad

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

## はしがき

慈悲あまねく慈悲深きアッラーの御名において。

宇宙の創造主であり維持者であるアッラーに全ての賛美を捧げ、預言者ムハンマドとその家族、そして仲間たちに敬意を表す。アッラーに対し、この「ハラール肉及び家禽の生産に関するマレーシア・プロトコル」が無事公表されたことに心から感謝する。

本プロトコルは、マレーシア・イスラム開発庁、獣医局、マレーシア規格局、マレーシア保健省、国際貿易産業省、SIRIM Berhad という様々な機関で構成される委員会によって策定された。

本ガイドラインの公表の目的は、質の高いハラール製品の生産において、MS 1500:2009 ハラール食品—製造、準備、取扱い及び保管—一般ガイドライン(第2改訂版)の実施を支援することにある。同時に、サプライチェーン全体における肉、家禽、肉由来及び家禽由来製品[の生産]における適正なハラール慣行に関する基本指針も提供する。

各製品のハラール性を確保するためには、ハラール製品の安全性、栄養成分、美観に関する「ハラール・トゥユイバン(halalan thoyyiban)」の概念について、各産業に教育を行うことが重要である。

本ガイドラインの内容策定にあたり、支援いただいた作業部会の全メンバーにこの場を借りて感謝を述べたい。最後に、この「ハラール肉及び家禽の生産に関するマレーシア・プロトコル」が全ての利用者にとって有益なものとなることを願っている。

### マレーシア・イスラム開発庁

#### 長官(Director General)

ダト・ワン・モハマド・ビン・ダト・シェイク・アブドゥル・アジズ

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

## ハラール肉及び家禽の生産に関するマレーシア・プロトコル

### 1. はじめに

「ハラール肉及び家禽の生産に関するマレーシア・プロトコル」は、ハラール肉及び家禽の生産における明確な指針を提供するために、マレーシア・イスラム開発庁(JAKIM)によって策定された。本プロトコルは、ハラール肉、家禽及びその製品に対するマレーシアの要求事項の実施を支援することを目的としている。本プロトコルは、1953年動物法(2006年に改正)に基づき、ハラール肉、家禽及びその製品を生産する全ての施設(マレーシアへの輸出を意図する施設を含む。)に適用される。本プロトコルは、マレーシア規格 MS 1500:2009 ハラール食品—生産、準備、取扱い及び保管—一般ガイドライン(第2改訂版)と併せて使用するものとする。

### 2. 適用範囲

本プロトコルは、食肉処理場及び家禽加工工場向けに、ハラール肉、家禽及びその製品のスタニング(気絶処理)方法、屠殺、追加解体処理、保管及び輸送に関する実践的ガイドラインを定めるものである。

### 3. 定 義

本プロトコルの目的上、以下の定義が適用される。

#### 3.1 食肉処理場/屠殺場

人間の食用に動物の屠殺を行う建物。立地及び地方自治体の条例により規模や性能が異なることがあるが、以下の設備を備えるか又はその近くに設置すべきである。屠殺区域、緊急屠殺区域、熱湯処理区域、冷蔵区域(冷却機、急速冷凍庫及び冷凍庫を含む。)、廃棄肉区域、疑わしい肉の保管スペース、内臓・腸・胃区域、獣皮・皮革区域、解体室、包装室、出荷区域、スタッフ用施設、獣医官室(可能であれば検査室を含む。)、並びに *lairages* と称する屠殺待機動物収容施設。

#### 3.2 枝 肉

放血及び解体後の動物の胴体(その一部を含む。)及び肉、骨(全体か、破碎・粉碎後かを問わない。)を含むが、内臓、獣皮、羊毛、毛、蹄、角、その他の動物の部位(分離しているかその他の形態かを問わない。)又はその一部は含まない。

## [仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

### 3.3 施 設

食品の準備、屠殺、加工、冷却、冷凍、急速冷凍、取扱い、包装、保管、流通及び販売に関連して使用される、建物又はその他の構造物(恒久的か取り付けられたかを問わない。)のほか、当該建物又はその他の構造物が所在する土地及び隣接する土地。

### 3.4 ハラール認証機関

各国において JAKIM により指名されたイスラム組織及び/又はハラール認証機関。

### 3.5 ハラール不適合屠殺

シャリーア法及び本プロトコルに準拠しない方法で屠殺されたハラール動物。

### 3.6 家 禽

「鳥類」を意味し、齢又は性を問わず、ニワトリ、アヒル、鶏、ガチョウ、七面鳥、ホロホロ鳥及びハトを含む。

### 3.7 反芻動物

胃に 4 つの完全な腔があり、静止時に第一胃から未消化の食物を吐き戻し、咀嚼する特徴を持つ動物。

### 3.8 スタニング(気絶処理)

食用に屠殺する前に動物を動けなくする又は意識を失わせる処理をいう。動物がまだ生きている間に放血することを目的として、様々な方法が用いられる。放血する前に死んだ動物は、ハラール消費には適さない。

## 4. 要求事項

### 4.1 一般要求事項

認可を得ることを目的として、ハラール肉、家禽及びその製品の生産を意図する施設は、それぞれの国の該当する管轄当局に登録され、マレーシア当局による検査を受けるものと

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

する。

## 4.2 専用ハラール施設

4.2.1 認可を受けた施設は、常にシャリーア法に基づいて、屠殺から輸送に至る全ての供給チェーンにおいてハラール肉、家禽及びその製品を専用に生産するものとする。

4.2.2 ナジス・ムガッラザのカテゴリーに該当するナジス(すなわち、豚又は犬及びその製品)は、いかなる状況においても、マレーシアの認可施設内に持ち込むことを許可されない。

4.2.3 他の供給源からの非ハラール製品は、施設への持ち込みを禁止とする。

## 4.3 内部ハラール管理システム

施設は、ハラールシステムの有効性及び実施を確保するため、内部ハラール管理システムを確立するものとする。

## 4.4 許可される動物

マレーシアの認可施設において屠殺、加工及び保管が許可される動物は、以下のものに限られる。

4.4.1 牛、水牛、山羊、羊、鹿及びラクダを含む反芻動物

4.4.2 鶏、アヒル、七面鳥、ダチョウ及びウズラを含む家禽

## 4.5 ハラール屠殺

動物のハラール屠殺プロセスには、拘束、スタニング(使用する場合)、並びに気管(halqum)、食道(mari')、頸動脈及び頸静脈(wadajain)の両方の切断が含まれる。

### 4.5.1 スタニング

#### (使用する場合)

a) スタニングは、MS1500 に準拠するものとする。

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

- b) その他のスタニング方法を用いる場合は、マレーシア・ファトラ評議会の指令による承認を要する。
- c) 使用する方法は可逆的スタニングとし、動物を殺したり、恒久的な身体損傷を与えたりしないものとする。
- d) スタニングを実施する場合は、付属書類 A 又は B に定める条件を遵守するものとする。(付属書類 A は圧縮空気式、付属書類 B は電気式スタニングである。)
- e) スタニング作業(操作、制御及び監視)担当者は、その使用について訓練を受け、できればムスリムであるものとする。
- f) ムスリムのハラール検査員は、スタニング作業が承認された方法に従って実施されていることを確認するものとする。
- g) 屠殺員は、提供された動物がハラール屠殺のためにまだ生きていと確信するものとする。
- h) スタニング手順が原因で動物が死んだことが判明した場合、屠殺員は当該動物を特定し、ハラールシステムから除外するものとする。

#### 4.5.2ハラール屠殺プロセス

以下の要求事項も遵守するものとする。

- a) 動物は、本プロトコル第 5.3 条に定めるようにムスリムの屠殺員による儀式的な屠殺を受けること。
- b) 屠殺行為は、他の目的ではなく、アッラーの御名においてニーヤ(niyyah)(意図)をもって行い、屠殺員は自らの行為を十分に認識していること。
- c) 屠殺される動物は、本プロトコル第 4.4 条に定めるようにハラール動物であること。
- d) 屠殺される動物は、屠殺時に生きているか、生きていとみなされる状態(hayat al-mustaqirrah)にあること。
- e) 屠殺される動物は健康であり、輸出国の管轄当局の承認を得ていること。

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

- f) ムスリムの屠殺員は、屠殺の直前にタスミーヤ(*tasmiyyah*)を唱えなければならないこと。
- g) 屠殺用ナイフは鋭利かつ清潔であること。
- h) 屠殺は1回のみ行うこと。屠殺中に屠殺用ナイフを動物から離さなければ、屠殺の「鋸引き動作」は許容される。
- i) ハラール屠殺行為は、声門(喉頭隆起)の直下、長頸動物では声門の下部の首筋を切開することから開始すること。
- j) 屠殺行為は、気管(*halqum*)、食道(*mari'*)、並びに頸動脈及び頸静脈(*wadajain*)の両方を切断して、動物の放血及び死を促進すること。放血は自発的かつ完全であること。
- k) 家禽については、ハラール屠殺の結果死んだと認められる動物に対して、熱湯処理を行うこと。
- l) スタニング手順(使用した場合)が原因で死んだ動物は、ハラール不適合と特定し、分離及び記録すること。
- m) 屠殺員の人数は、各動物に対してハラール屠殺行為が適正に実施されるよう確保するために十分な数とすること。
- n) マレーシア・ファトリ評議会の承認がない限り、ハラール屠殺行為の結果としての動物の死を早めるための介入はできないこと。食道クリッピングなどの食品の安全に関係する軽微な手順は行うことができる。
- o) 日々屠殺された動物数及びハラール不適合枝肉は、付属書類 D に示す通り、ハラール検査員により特定及び記録され、監督するハラール認証機関、輸出国当局及びマレーシア監査人による監査に供されること。

#### 4.5.3 死の判定

- a) 死の兆候は、以下のとおり動物を観察することによって見極めるものとする。
  - i. 瞳孔の完全な散大

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

- ii. 瞳孔反射及び角膜反射の消失
- iii. 舌の弛緩
- iv. 頸動脈の切断端からの血液の拍動の消失  
すなわち、切断した頸動脈からの血液の拍動は心臓がまだ鼓動していることを示す。
- v. 死骸に一切の動きがないこと
- vi. 主要神経の切断に直接関係する反応は、動物がまだ生きていることを示すものとはみなさない。

#### 4.5.4 ハラール検査

- a) 屠殺場にはムスリムのハラール検査員が常駐して、スタニング作業を検査するほか、ハラール屠殺、適正な放血、解体作業前の死の判定、不適合枝肉の取扱い、及び付属書類の記録が各々本プロトコルに準拠するよう確保するものとする。
- b) (圧縮空気式スタニングを使用する場合は)ムスリムのハラール頭部検査員が常駐し、付属書類 A 第 4.2 条に規定される頭蓋骨損傷の評価、関係するハラール不適合枝肉の特定/ラベル表示及び記録を担当するものとする。
- c) ムスリムのハラール検査員、ムスリムのハラール頭部検査員及びムスリムの屠殺員の役割は、本プロトコル第 5.3 条、第 5.4 条及び第 5.5 条にそれぞれ規定される各責任要件を満たしている場合に限り、相互に代替可能である。
- d) ムスリムのハラール監督者は、第 5.6 条に規定される施設における内部ハラール管理システムの確保について責任を負うものとする。

#### 4.5.5 解体作業

- a) 第 4.5.3 条「死の判定」により定義されるように動物が死んだと認められた時点で、枝肉解体作業を実施することができる。
- b) ハラール不適合の枝肉、内臓及びその他の部位は、プロセス全体を通じて特定され、明確にラベル表示されるものとする。

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

#### 4.5.6 除骨及び包装

- a) 除骨室(包装を含む)は、認可施設の一部とし、同一住所に設置するものとする。
- b) ハラール不適合枝肉(がある場合)は、ハラール枝肉の除骨後に除骨を行うものとする。
- c) 他の施設からの枝肉及び内臓の加工は許可されないものとする。
- d) マレーシア向け輸出用カートンには全て、MS 1500 第 3.7 条に規定されるように、ハラールマーク、施設番号及びその他の要求事項を明確にラベル表示するものとする。
- e) 各コンテナには、以下の情報を明瞭かつ消えないように表示するか、又はラベルを貼付するものとする。
  - i. 製品名
  - ii. メートル法(SI 単位)による正味内容量
  - iii. 製造者、輸入者及び/又は販売者の名称・住所及び商標
  - iv. 成分リスト
  - v. 製造日及び/又は製造ロット番号、及び有効期限を識別するコード番号
  - vi. 原産国
- f) 一次食肉及び家禽製品については、ラベル又は表示に以下の情報も含めるものとする。
  - i. 屠殺日
  - ii. 加工日

## [仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

### 4.6 保 管

- a) 全ての冷却機、急速冷凍庫、冷凍庫及びその他の貯蔵室は、認可施設の一部とし、同一の住所に設置されるものとする。
- b) ハラール不適合の枝肉及び製品は、指定の冷却機に保管し、明確にラベル表示するものとする。ハラール枝肉及び製品は、ハラール不適合の枝肉及び製品と共に保管しないものとする。
- c) ハラール不適合製品を含むカートンは、明確にラベル表示し、冷凍庫内の指定区域に別個に保管するものとする。
- d) ハラール不適合に関する記録は、監査員による検査時に提示できるようにする。
- e) 他の施設又は独立した除骨室からの枝肉及び内臓の保管は認められない。ただし、マレーシアの別の認可工場からのハラール製品で、カートンの形に完全包装され、施設番号が明確にラベル表示されているものは、保管が認められる場合がある。

### 4.7 輸 送

- a) ハラール製品は、いかなる状況においても、ナジス・ムガッラザのカテゴリーに該当するナジス(すなわち、豚又は犬及びその製品)と共に輸送することができない。
- b) 施設は、完全包装されたハラール不適合製品を特定し、輸送中はハラール製品から分離するものとする。

## 5. 責 任

### 5.1 施 設

施設管理者は、以下を行うものとする。

- a) 記入済の JAKIM 関連申請書を提出すること。外国の施設については、申請書は輸出国のハラール認証機関による確認を受けること。
- b) マレーシア国内の施設におけるハラールシステムについて、マレーシアの公務員による監査及び監視を許可すること。外国の施設については、監査及び監視は JAKIM 及び輸出

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

国のハラール認証機関が実施すること。

- c) 本プロトコルを遵守するために、施設において十分なインフラ、設備及び支援を提供すること。
- d) 内部監査の実施を含め、本プロトコルの要求事項を規制するための内部ハラール管理システムを確立すること。
- e) 輸出国の管轄当局を通じて、ハラール認証機関の変更を JAKIM に通知すること。
- f) 屠殺プロセスの記録を更新し、監査時に提示できるようにすること。
- g) 第 5.3 条、第 5.4 条、第 5.5 条及び第 5.6 条にそれぞれ定める十分な数のムスリム労働者を雇用/指名すること。
- h) ムスリムのスタッフ向けの福利厚生(礼拝室及び礼拝時間を含む。)を提供すること。
- i) 外国の施設については、マレーシア監査期間中にハラール認証機関の代表者が常駐するよう確保すること。

**5.2 ハラール認証機関  
(輸出国における施設に適用)**

輸出国のハラール認証機関は、以下であるものとする。

- a) JAKIM により指名されること。
- b) 本プロトコル、MS 1500 及びマレーシア・ファトワ評議会の指令が継続的に遵守されるよう確保して、認可施設において当該市場向けハラール認証提供の承認が維持されること。
- c) ムスリムの屠殺員、ムスリムのハラール頭部検査員及びハラール検査員は全て実践的なムスリムであり、能力があり、その遂行能力及び訓練の記録はマレーシア監査時に提示できるよう確保すること。
- d) 監督下にある施設のハラール管理システムの実施を含め、定期監査スケジュールを計画すること。監査の記録/報告書は、マレーシア監査時に提示できるようにすること。

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

- e) 承認後に、本プロトコルに関係する施設における変更を JAKIM に通知すること。
- f) 本プロトコルの対象でない新たな手順を施設が実施した場合は、JAKIM に通知すること。

### 5.3 ハラール屠殺員

ハラール屠殺員は、以下であるものとする。

- a) 実践的なムスリムであり、精神的に健全で、身体的に成熟(*baligh*)しており、イスラム教における動物屠殺に関する基本ルール及び条件を完全に理解していること。
- b) ハラール認証機関による登録、訓練及び監督を受けていること。
- c) シャリーア法に準拠した動物の屠殺について能力があること。

### 5.4 ムスリムのハラール頭部検査官

**(圧縮空気式打額スタンナーを使用する牛肉施設に対してのみ必要)**

ムスリムのハラール頭部検査官は、以下であるものとする。

- a) 実践的なムスリムであり、技術的に能力があること。
- b) ハラール認証機関による登録、訓練及び監督を受けていること。
- c) 頭蓋骨損傷を評価し、関係する不適合枝肉を特定/ラベル表示し、記録すること。
- d) 頭部への損傷レベルを付属書類 A に規定された基準に従って検査して、枝肉のハラール状態を決定すること。
- e) 頭蓋骨損傷について疑義がある場合は、ムスリムのハラール監督者に照会すること。

### 5.5 ムスリムのハラール検査員

ムスリムのハラール検査員は、以下であるものとする。

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

- a) 実践的なムスリムであり、精神的に健全で、身体的に成熟(*baligh*)しており、イスラム教における動物屠殺に関する基本ルール及び条件を完全に理解していること。
- b) ハラール認証機関による訓練及び監督を受けていること。
- c) 屠殺場に常駐して、スタニング作業を検査するほか、ハラール屠殺、適正な放血、解体作業前の死の判定、非適合枝肉の取扱い、及び付属書類 D の記録が各々本プロトコルに準拠するよう確保すること。

## 5.6 ムスリムのハラール監督者

ムスリムのハラール監督者は、以下であるものとする。

- a) 実践的なムスリムであり、精神的に健全で、身体的に成熟(*baligh*)しており、イスラム教における動物屠殺に関する基本ルール及び条件を完全に理解していること。
- b) 施設における内部ハラール管理システムの実施の有効性について責任を負うこと。
- c) ハラール屠殺員、ハラール頭部検査員及びハラール検査員の職務が本プロトコルに準拠するよう確保すること。
- d) 以下の施設のハラール記録を監督し確認すること。
  - i. スタニング装置の検証及び較正
  - ii. 屠殺記録
  - iii. ハラール不適合記録
  - iv. 冷却機室、冷凍庫及び急速冷凍庫の記録
  - v. 除骨活動記録
  - vi. 包装及び保管の記録

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

## 5.7 輸出国の管轄当局

- a) 輸出国の管轄当局は、肉及びその製品のマレーシア向け輸出を申請するために、本プロトコルを完全に遵守する施設を推薦すべきである。
- b) マレーシア獣医局に対し、以下の事項を通知する。
  - i. 当該施設の経営又は所有権の変更
  - ii. 生産能力に影響を及ぼす可能性のある、当該施設の設備の拡張/修繕、新規導入/刷新
  - iii. 屠殺された動物の種の変更
  - iv. 施設の閉鎖又は操業停止
  - v. 当該施設を担当するハラール認証機関の変更

## 6. ハラール不適合

- a) 本プロトコルの要求事項を遵守しない枝肉及び製品は、ハラール不適合とみなされる。
- b) 全てのハラール不適合は、以下のように扱うものとする。

### 6.1 枝 肉

- a) 全てのハラール不適合枝肉は、以下のとおりとする。
  - i) ハラールシステムから除去される、又は
  - ii) 別の施設で加工される、又は
  - iii) 全てのハラール枝肉加工後に加工される。

### 6.2 内臓

- a) 全てのハラール不適合内臓は、ハラールシステムから除去され、記録されるものとする

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

る。

### 6.3 特 定

- a) 全てのハラール不適合の枝肉及び内臓は、ムスリムのハラール検査官の監督下において特定され、かつ/又はラベル表示されるものとする。

### 6.4 記 録

- a) 不適合枝肉及び内臓の数は記録され、ハラール認証機関、輸出国の管轄当局(関係する場合)、及びマレーシア監査人による監査時に提示できるようにする。

## 7. ハラール認証

国内製品に対するハラール認証は JAKIM が発行し、輸入製品については、ハラール認証は各輸出国の認可を受けたハラール認証機関が発行するものとする。

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

## 付属書類 A

### 動物の圧縮空気式打額スタニングの手順

#### 1. はじめに

以下の条件は、圧縮空気式打額スタンナーの使用が許容されるための具体的な要求事項である。

#### 2. 動物の拘束

- 動物を適切に拘束して、作業者が頭部の正しい位置に装置を命中できるようにする(正確な打撃を与えるため)ことが不可欠である。
- 気絶させる動物の頭部を動かないようにしてから、スタンナーを適用する。

#### 3. 適用

- スタンナーの動力となる圧縮空気の圧力は 225 psi を超えてはならず、動物を気絶させるために必要な最小限の圧力に抑えること。
- スタンナーのヘッドは、わずかに凸状又は平らであること。
- ヘッド周囲には保護用カラーを装着し、ヘッドがカラーから 3mm 以上突出しないようにすること。
- スタンナーの中心は、両眼の内側角と両耳の基部から引いた線の交点で動物に接触すること(添付書類 A1)。
- スタンナーは、そのヘッドが前頭骨と平行になるように適用すること。
- 動物は一度だけ気絶させること。再度の気絶が必要な場合、その動物は非ハラールと特定される。

#### 4. 効果的なスタニングの指標

##### 4.1 屠殺時

- ハラール屠殺法における放血は、最初は動脈の拍動を示すものとする。これは屠殺時点で動物がまだ生きていることを示すものである。
- 出血は、少なくとも 60 秒間の正常な心機能を示すものである。
- 疑わしい場合は、毛細血管再充満検査を行うべきである。
- 心拍がない(すなわち、血圧がない)動物では、毛細血管再充満は認められない。
- ハラール屠殺直後に牛の動脈に拍動が認められない場合、及び/又は毛細血管再充

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

填が認められない場合、その枝肉は非ハラールと特定されるものとする。

#### 4.2 頭蓋骨損傷の評価

頭蓋骨損傷の判定は、動物の額の皮膚を除去し、付属書類 A2 に概略する基準に基づく評価により行う。1 から 6 までの評価システムを使用する。頭蓋骨損傷の評価が 1 又は 2 の場合、枝肉及びその内臓はハラールであるとする。頭蓋骨損傷の評価が 3、4、5 又は 6 の場合の動物の枝肉及び内臓は、非ハラールとみなすものとする。

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

## 付属書類 B

### 家禽の電気水槽式スタンニングの手順

#### 1. はじめに

電気水槽式スタンニングは、家禽加工工場で最も一般的に使用される方法である。以下の条件は、家禽に対する電気水槽式スタンニングの使用が許容されるための要求事項である。

#### 2. 動物の拘束

屠殺前の取扱いにおいては、鳥が回避可能な興奮状態に陥らないようにすべきである。

#### 3. 適用

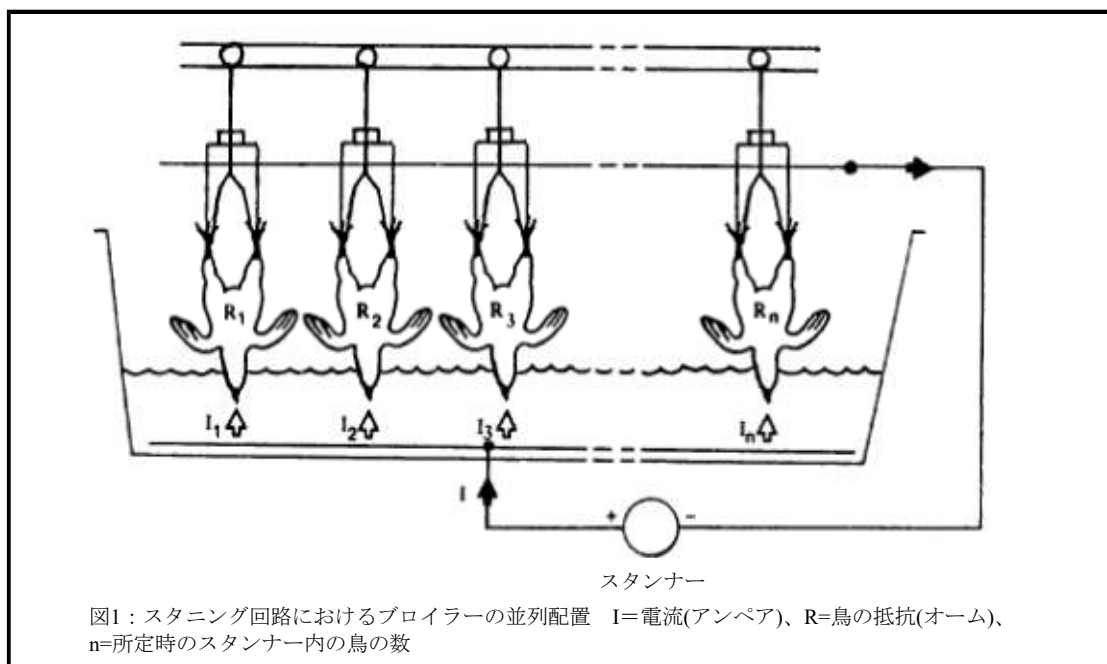
1. 鳥は、足枷を装着後、通電水槽に浸される。
2. 鳥に足枷を装着してから気絶するまでの時間は、60 秒に制限されるべきである。
3. 足枷装着から水槽に浸すまでの間に、胸部コンフォーターを使用することで、鳥を落ち着かせ、羽ばたきを減少させる助けとなる。
4. 電気水槽の深さは、鳥の頭部が翼の付け根まで完全に浸かるように設定する。
5. 足枷は、十分な電氣的接触を提供するものとする。
6. 鳥は、少なくとも 4 秒間水槽に浸さなければならない。
7. 気絶のパラメータは、マレーシア規格 MS1500 及び本プロトコルの表 B1 の推奨事項に基づくべきである。表 B1 は、鶏の電気式スタンニングに関するガイドライン・パラメータである。

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

表 B1 : 鶏の電気式スタニングに関するガイドライン・パラメータ

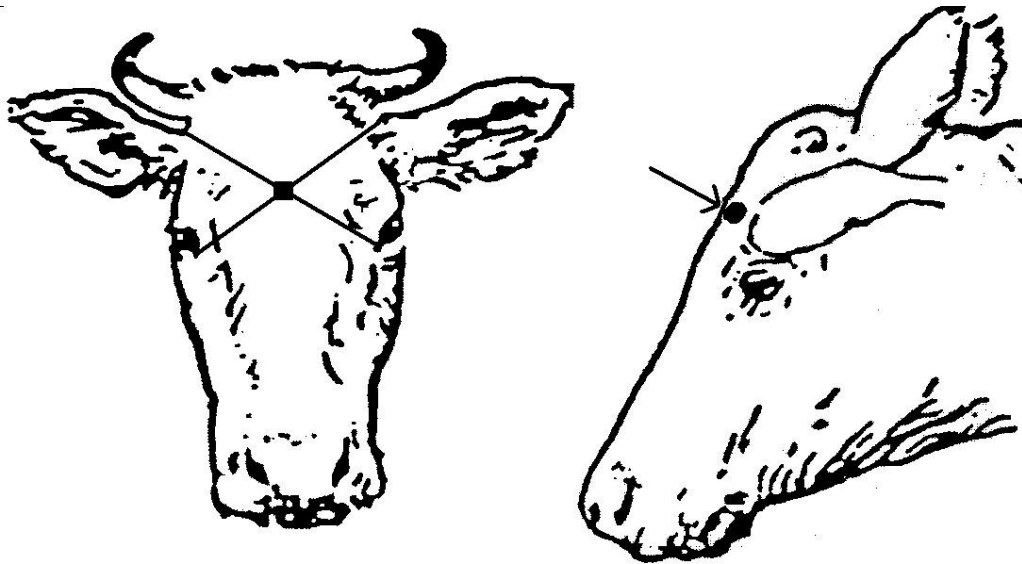
家禽の種類	体重(kg)	電流(A)	電圧(V)	時間(秒)
鶏	2.40-2.70	0.20-0.60	2.50-10.50	3.00-5.00



[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

付属書類 A1 : 頭蓋骨と圧縮空気式スタンナーの命中点の図



[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

付属書類 A2 : 頭蓋骨損傷の評価

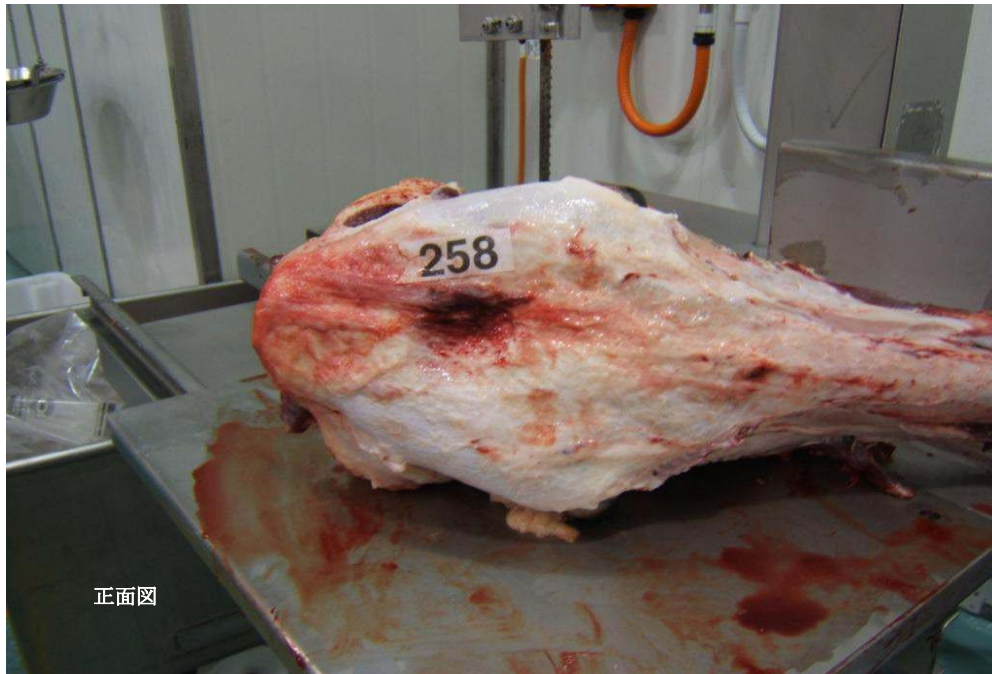
評価	損傷の説明	合格判定
1	目視による損傷なし	合格



[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

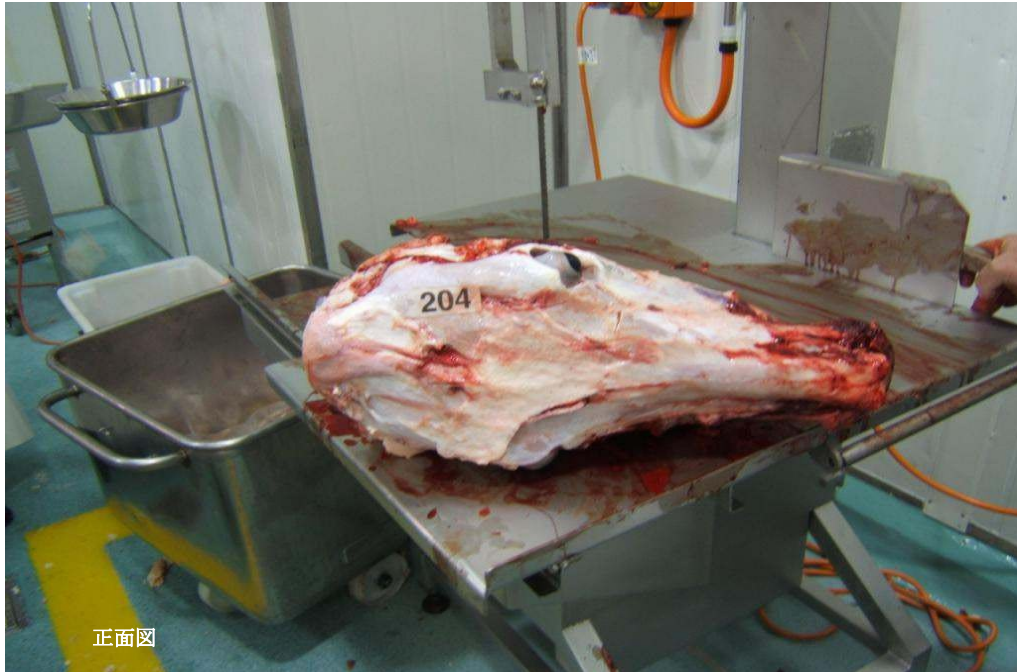
評価	損傷の説明	合格判定
2	へこみあり、ひび割れなし	合格



[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

評価	損傷の説明	合格判定
3	ひび割れを伴うへこみあり、変位なし	不合格



[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

評価	損傷の説明	合格判定
4	ひび割れ及び骨の厚みを超えない変位を伴うへこみあり	不合格



[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

評価	損傷の説明	合格判定
5	ひび割れ及び骨の厚みを超える変位を伴うへこみあり	不合格



[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

評価	損傷の説明	許容性
6 (写真なし)	へこみ、ひび割れ及び脳露出あり	不合格

[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

## 付属書類 C

圧縮空気式打額スタンナーの例





[仮 訳]

※ 本仮訳は参考であるため、正確な記述は原文を御参照ください。

付属書類 E

年報

施設の名称及び住所

施設番号				
ハラール認証機関の名称				
屠殺された動物の種類				
月	屠殺件数			備考
	ハラール	不合格	合計	
1月				
2月				
3月				
4月				
5月				
6月				
7月				
8月				
9月				
10月				
11月				
12月				
合計				

屠殺員：

ハラール監督者：

署名： .....

署名： .....

氏名： .....

氏名： .....

日付： .....

日付： .....

ハラール認証機関による確認：  
(氏名及び署名)