

月例研究会講演要旨

食品・化粧品包装資材における

ハラール性担保の問題点

(株)フードテクニカル・ラボ
代表取締役 伊藤 健

日時	平成 28 年 8 月 5 日 (金) ----- 16:30~18:00
場所	日本技術士会会議室
	荳手第二ビル 5 階 ((フキデダイニビル) 東京: 田中山ビルの隣)
演題	「食品・化粧品包装資材におけるハラール性担保の問題点」
講師	(株)フードテクニカル・ラボ
	技術士 (農業部門) 伊藤 健氏 (食品技術士センター会長)

内容	
----	--

1. ハラール認証において不浄区分物質がある。

①犬由来 ②豚由来 ③酒由来 ④ハラールな動物でハラール屠畜されていない動物由来 ⑤人体由来である。PE、PP は、樹脂原料段階で脂肪酸アミドが添加剤として使用されている。この脂肪酸アミドを動物由来から植物由来に変更することでハラール化は容易になる。

2. マレーシアのハラール基準

政府機関がハラールスタンダードを確立。(Development of standard Malaysia)

- 1) ハラール認証を促進 (JAKIM)
- 2) ハラール教育を国内で実施、海外でも自国の認証やハラールの浸透を図って実施している。(HDC)
- 3) 自国のハラール製品を海外へ輸出斡旋。(MATRADE)

3. 要求事項: 包装、ラベル表示および広告

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

- 1) 包装材は、シャリーア法でナジスと定められた原料で出来ていないこと。
 - 2) シャリーア法でナジスと定められたものに汚染された機器を使用して準備、加工又は製造されていないこと。
 - 3) 包装材は、ハラール食品に毒作用を及ぼすものでないこと。
 - 4) 包装のデザイン、サイン、シンボル、ロゴ、名称、画像は誤解を与えるようなものではなく、又シャリーア法の原則に違反する様なものでないこと。
4. ハラールであるか、ハラームであるかを定めるのはアッラーのみである。
ハラールであるものは、清浄、安全であること、人の普通の理解で良いものはハラールで、逆がハラーム。

以上

(詳細は、70 ページ以降のパワーポイント資料参照)