

技術士包装物流会 月例研究会 講演要旨

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 葺手第二ビル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	株式会社フードテクニカル・ラボ 代表取締役 技術士(農業部門)伊藤 健(いとうたけし)氏

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から植物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計って実施している。(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できていない事。
 - 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、加工また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事。
 - 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また、シャリーア法の原則に違反するようなものでない事。
4. ハラールであるか、ハラームであるかを決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:文責 研究会担当、住本