

[正副会長会議]

理事会に先立ち年3回開催し、当日の理事会の議案内容や業界の課題について意見交換を行った。また専務理事から会長に定期的に業務報告が行われご意見をいただいた。

◆第1回 正副会長会議 平成26年4月17日(木)

4月17日(木)午前10時30分より、理事会に先立ち正・副会長会議が開催された。

当日に行われる理事会の内容確認が主な議案であるが、決算内容や任期満了に伴う役員候補者案に加え、特に今回は公益目的支出計画実施報告書における公益目的財産額が1年前倒しで超過し平成25年度末を持って完了報告書を提出すること等について確認した。

◆第2回 正副会長会議 平成26年11月7日(金)

平成26年11月7日(金)東京アーバンネット大手町ビル東京會館に於いて午前10時30分より正・副会長会議を開催し、この後行われる理事会の運営内容について確認を行った。

◆第3回 正副会長会議 平成27年3月27日(金)

3月27日(金)午前10時30分より、理事会に先立ち正・副会長会議を開催した。

当日行われる理事会の内容の確認が主な議案であるが、流通再編が進展する中での協会活動について活発な意見交換がなされた。

本部事業活動

[政策委員会／食品取引改善協議会／消費税転嫁・表示カルテル推進協議会]

◆第1回 平成26年5月13日(火)

平成26年度第1回目の政策委員会・食品取引改善協議会を5月13日(火)午前10時30分より日本橋三越本店本館7階特別食堂「日本橋」にて開催した。宮田政策委員長の挨拶の後、議題に入り、①理事会報告②清涼飲料の賞味期限の「年月表示」への移行に関する件③複数税率(軽減税率)導入について(東京商工会議所)④消費税転嫁・表示カルテル推進協議会の事案確認⑤厚生労働省作成の卸売業の「キャリアマップ」「職業能力評価シート」及び「導入・活用マニュアル」について⑥工場渡し価格の要請について⑦「アジア・シームレス物流フォーラム2014」の開催について⑧経済連携協定(EPA)の原産地規則に関する説明会の開催について⑧賛助会員幹事店会の運営について等について議論した。

◆第2回 平成26年10月22日(水)

今年度第2回目の政策委員会兼食品取引改善協議会を10月22日(水)午前9時半より日食協会議室に於いて開催した。主要な議題は、上半期を終了しての事業活動総括と下半期に向けての事業検討であったが、特に11月に開催予定の賛助会員幹事店会でのメーカー各位との意見交換テーマについてと価格改定時における卸マージンの内容について検討を行った。

【主要上半期活動報告】

- ①与党税制協議会の業界ヒアリングについて
 - ・日食協の消費税の軽減税率に関する要望について
- ②食品分野におけるプライベート・ブランド商品の取引に関する実態調査報告書と取引の適正化の推進について
- ③平成27年度税制改正等に関する要望書について
- ④日本即席食品工業協会に対する物流合理化に関するお願いについて
 - ・物流合理化懇談会の開催について
- ⑤「食品ロス削減のための商慣習検討W・G」の開催内容について
 - ・今後の食品リサイクル制度のあり方について
 - ・天気予報で物流を変える(事業主体:日本気象協会)
- ⑥2014年自主行動計画(低炭素社会実行計画)の環境数値について
- ⑦平成26年度情報システム研修会の内容について
- ⑧経理業務標準化協議PJ委員会について
- ⑨食品取引改善協議に関する件
- ⑩消費税税転嫁・表示カルテル推進協議会に関する件
- ⑪賛助会員幹事店会の意見交換テーマに関する件
- ⑫今後の日程に関する件

◆第3回 平成26年11月21日(金)

平成26年11月21日(金)午前10時30分より日本橋三越本店特別食堂会議室に於いて本年度第3回目の政策委員会兼食品取引改善協議会を開催した。主な議題は、11月に開催された理事会の報告や食品表示法の改正に伴う業界対応、復興庁からの「販路開拓支援チーム」の立ち上げに関する事等であった。また「消費税転嫁・表示カルテル推進協議会」では特に課題となる事案がないことも確認した。

◆第4回 平成27年3月24日(火)

午後3時より日食協会議室にて開催。主要な議題は、平成26年度の事業総括と平成27年度の事業計画案・予算案・組織案や賛助会員幹事店会の意見交換テーマ等についての検討であった。また消費税転嫁対策表示カルテルに関する事案についても確認を行ったが、特に検討する事案はなかった。

【賛助会員幹事店会】

◆第18回 賛助会員幹事店会 平成26年5月13日(火)

第18回賛助会員幹事店会を5月13日(火)午前11時30分より日本橋三越本店特別食堂「日本橋」にて開催した。

会議は冒頭日食協の政策委員長宮田善康氏(三菱食品(株))が開会の挨拶を述べ、次いで賛助会員幹事企業を代表して味の素(株)の梅澤忠徳氏からご挨拶をいただいた。次いで議案に入り、最初に奥山専務理事から3、4月に開催された理事会の内容についての報告を行った。その後意見交換テーマに入り「消費税増税の影響と対応策」について出席メーカーから各企業の状況について発表がなされ

た。各社とも仮需の発生や反動減はともに概ね想定内の動きではあるが、今後は値ごろ感を求めて消費者がどのような消費活動を行うか不透明で新商品や販促策で流通ともども対応策を模索するとの発表が多くなされた。

◆第19回 賛助会員幹事店会 平成26年11月21日(金)

第19回賛助会員幹事店会を11月21日(金)午前11時30分より日本橋三越本店特別食堂会議室にて開催した。

会議は、冒頭日食協の政策委員長宮田善康氏(三菱食品(株))が開会の挨拶を述べ、次いで賛助会員幹事企業を代表して味の素(株)の梅澤忠徳氏からご挨拶をいただいた。次いで議事に入り、奥山専務理事から11月7日に行われた理事会の概要報告を行った。その後「意見交換テーマ」に入り、今回は「メーカー各社の価格改定動向に関して」という内容で出席各社から発言がなされた。

[環境数値算定標準化協議会]

◆第1回 平成26年4月21日(月)

[議題]

- ①平成25年度食品ロス削減のための商慣習検討WT取りまとめについて
- ②食品廃棄物等の発生抑制の目標値について
- ③2014年度電力需要抑制の対策(案)について
- ④九州国分(株)におけるカーボンニュートラルの取り組みについて
- ⑤防災・復興キャンペーンの後援名義協賛について

◆第2回 平成26年10月2日(木)

[議題]

- ①2013年度自主行動計画(低炭素社会実行計画)についての調査票提出について
- ②「第2回食品産業もったいない大賞」募集要項について
- ③食品産業の地域温暖化・省エネルギー対策促進事業の研修会について

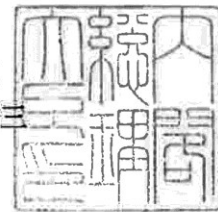
平成26年度事業報告関連資料



府 益 担 第 3 4 4 号
平成 2 7 年 3 月 5 日

一般社団法人日本加工食品卸協会
代表者 國分 勸兵衛 殿

内閣総理大臣
安倍 晋三



公益目的支出計画の実施完了の確認書

貴法人から平成26年7月23日付けでされた、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律（平成18年法律第50号）第124条の規定に基づく公益目的支出計画の実施が完了したことの確認の請求について、公益目的支出計画の実施が下記の日に完了したことを確認します。

記

公益目的支出計画の実施が完了した日 平成26年3月31日

“日食協”与党税制協議会より 「軽減税率制度についてヒアリング」を受ける

— 8月29日 —

与党税制協議会（自由民主党・公明党）においては、「消費税の軽減税率制度について、『社会保障との税の一体改革』の原点に立って必要な財源を確保しつつ、関係事業者を含む国民の理解を得た上で、税率10%時に導入する」旨を平成26年度与党税制改正大綱において決定し、同大綱に基づき検討を進めていますが、今般、関係事業者等から広く意見を伺いながら検討を進めるという観点から業界ヒアリングを行う事になった。日食協のヒアリングは、対象総計62団体の最後、8月29日（金）午後4時20分より衆議院第二議員会館の与党政策第一会議室で行われた。冒頭、野田 毅 座長（自由民主党税制調査会長）より開催の挨拶があり、ついで國分勸兵衛会長が、資料に基づき日食協の協会概要と要望内容を述べた。ついで奥山専務理事が、軽減税率制度導入の反対理由について詳細を説明した。終了後意見交換を行った。

國分会長の要望内容は以下のとおり。

「軽減税率制度に関する、私どもの要望内容でございますが、消費税は社会保障目的に充てられておりますので、軽減税率が導入されますと社会保障財源に大きな影響を及ぼすものと考えます。また私ども協会に属しております会員卸が取り扱っております商品群は、多岐にわたりその商品数は膨大であります。加えて加工食品流通の実態は多様で裾野が広うございますので、大変懸念いたしておりますのは、軽減税率が導入されますと取引を行う全ての仕入先、販売先が同じ認識で対象品目の線引きが行われなければ、取引をした結果の税額を含む債権債務が合わなくなり商売上混乱を生じる事が予測されることでございます。また軽減税率制度の導入に伴う業界の業務コストの増加は、業界の構造的変化に拍車をかけ食品流通の毛細血管を失う事にもなろうかと心配いたしております。したがって私どもといたしましては、軽減税率制度は導入しないで、ぜひとも単一税率制度を維持していただきたく要望します。」

与党税制協議会メンバー		日食協出席メンバー
【自民党】	【公明党】	
野田 毅	斉藤 鉄夫	國分 勸兵衛 会長
町村 信孝	北側 一雄	奥山 則康 専務理事
額賀 福志郎	西田 実仁	宮田 善康 理事・政策委員長
宮沢 洋一	上田 勇	宇津宮 功一 事業部長
石田 真敏	竹内 譲	

消費税の軽減税率に関する要望について

一般社団法人 日本加工食品卸協会

1. 協会概要

- (1) 名 称：一般社団法人 日本加工食品卸協会
- (2) 所在地：東京都中央区日本橋本町 1-2-3 江戸ビル 4 階
- (3) 設 立：昭和 52 年 5 月
- (4) 目 的：加工食品流通の近代化・効率化に関する調査研究、加工食品の卸売業の構造改善の促進、加工食品に関する知識の普及啓発等を行うことにより、加工食品流通の近代化と経営の合理化を図り、もって加工食品の安定供給と国民生活の向上に資することを目的とする。
- (5) 会 長：國分 勘兵衛（国分株式会社 代表取締役会長兼社長）
副会長：濱口 泰三（伊藤忠食品株式会社 取締役会長）
田中 茂治（株式会社日本アクセス 代表取締役社長）
井上 彪（三菱食品株式会社 代表取締役社長）
- (6) 会員数：正会員 132 社 事業所会員 107 賛助会員 131 社
団体賛助会員 3 社 合計 373（平成 26 年 3 月末現在）
- (7) 総卸売上高：9 兆 8,873 億円（会員卸統計調査参加企業 74 社の合計売上高）

（品群別）	（構成比）
常温品	3 兆 8,359 億円（38.8%）
酒 類	2 兆 7,514 億円（27.8%）
菓 子	3,613 億円（3.7%）
冷凍品	9,981 億円（10.1%）
冷蔵品	1 兆 3,686 億円（13.8%）
その他	5,720 億円（5.8%）

2. 要望内容

消費税は、社会保障目的に充てられており、軽減税率が導入されると社会保障財源に大きな影響を及ぼす。また当協会所属の会員卸の取り扱う加工食品の品群は、多岐にわたりその商品数は膨大であり、加えて加工食品流通の実態は多様で裾野が広いので、軽減税率が導入されると取引を行う仕入先、販売先が全てに同じ認識で対象品目の線引きを行わなければ取引した結果の税額を含む債権債務が合わなくなり商売上混乱することが予測される。したがって軽減税率制度は導入せず単一税率を維持すべきである。

3. 理由

- (1) 消費税は、社会保障目的に充てられており、軽減税率を導入すると社会保障財源に欠陥が生じて、標準税率のアップや社会福祉の給付水準の引き下げ、社会保険料の引き上げ等を検討しなければならなくなる。
- (2) 高額な食料品を購入、消費するのは高額所得者であり、軽減税率で恩恵を受けるのは高額所得者であり、逆進性の軽減には寄与しない。低所得者対策はきめ細かな給付つき税額控除等で行うべきである。
- (3) 対象品目の線引き 8 パターンのいずれを採用したとしても、また区分經理の A 案、B 案、C 案、D 案のいずれを採用したとしても流通業者は膨大な事務作業が必要となる。
- (4) 商品を区分けするには、自社だけが商品マスタを整備すればいいというものではなく、取引を行う全ての事業者が同じ認識で線引きしなければ、取引した結果の税額を含む債権債務が合わなくなり商売上大きな混乱が生じる。EDI を含めた流通システムのルール付けをするための業界統一の合意形成を行うには十分な時間が必要である。
- (5) 食品流通の実態は極めて多様で裾野が広く、全てにシステム力や事務処理能力を持つ事業者ではないことを念頭に、消費税の徴税システムは合理的な単一税率を維持すべきである。

以上

平成26年度 食品ロス削減のための 商慣習検討ワーキングチームとりまとめ

1. 基本的考え方

世界の食料生産量の1／3にあたる13億トンの食料が毎年廃棄され、世界の穀物需給が逼迫する中、2013（平成25）年8月にはアジア・太平洋地域における「SAVE FOOD」キャンペーンが開始され、2014（平成26）年は「ヨーロッパ反食品廃棄物年」とされるなど、世界的に食品ロス削減に向けた取組が進んでいる。

「もったいない」という言葉の発祥の地である我が国においても、その食料の6割を海外からの輸入に依存しながら、食品ロスは年間500～800万トン（事業系300～400万トン、家庭系200～400万トン）発生していると推計されている。この食品ロス発生の実態は、規格外品、返品、売れ残り、食べ残し、過剰除去、直接廃棄などと多様であり、その発生の理由も商品の汚損・破損、商品入れ替え、出荷予測精度の低さ、消費者の過度の鮮度意識等複合的であるため、それぞれの関係者が食品ロス削減に向けた取組を着実に進めていくことが必要である。

このうち、本ワーキングチームでは、個別企業等の取組だけでは解決が難しく、フードチェーン全体で解決していく必要のある課題として、製造業・卸売業・小売業による商慣習を中心に検討を進めているところである。

現在、食品の流通現場で食品ロス発生の原因となりうる返品等の商慣習が存在するが、食品ロス削減という観点からは可能な限りこれを見直し、経済的ロスを経済成長につなげていく必要があり、製・配・販各社の壁を越えつつ、消費者の理解を得ながら、優先順位をつけた取組を引き続き進めていくことが必要である。

平成26年度は本ワーキングチームのとりまとめに基づき、各般の取組を進めてきたところである。この成果を踏まえ、平成27年度のワーキングチームの活動としては、次の事項に引き続き取り組んでいくとともに、業界団体の協力を得て、業界団体の会員企業に取組の輪を広げ、食品業界全体に普及推進していく。

2. 取組の内容

（1）加工食品の納品期限の見直し

平成26年度は、25年度パイロットプロジェクトの成果を踏まえて、企業の実運用における新基準への転換の拡大に成功した。

- ① イトーヨーカ堂、東急ストア、ユニー、セブン-イレブン・ジャパンが本ワーキングチームの提言に賛同し、納品期限の実運用を新基準に転換した。
- ② 日本フランチャイズチェーン協会は、加盟企業の取り組み推奨において効果的にリーダーシップを発揮した。賛同する加盟企業（ファミリーマート、ミニストップ、ローソン）が、新基準への転換時期・品目・地域に関する具体的計画を策定した。
- ③ また、パイロットプロジェクト参加企業を中心に、社内や得意先を交えて検討・議論が進んだ。

④ 実運用を新基準に転換した企業では、問題は生じていないことが確認された。以上をふまえ、これらの企業・団体の取り組みを評価し、それに続く企業の創出を進めることとする。具体的には、

- ① 飲料・菓子（賞味期限 180 日超）の緩和拡大と、それ以外の商品への拡大を目指し、実施効果とリスクを検証し、効果があり、かつ問題が少ないことが検証できれば、取り組みを拡大する。
- ② 飲料・菓子（賞味期限 180 日超）の納品期限緩和提唱を続け、業界団体と連携し、加盟企業への呼びかけを強化する。
- ③ 賞味期限 180 日以内の菓子、及び飲料・菓子以外のカテゴリでの実施に向け、カテゴリの選定と具体的検討を進める。
- ④ 適宜、課題や問題抽出のためパイロットプロジェクトを実施していく。

（２） 賞味期限の見直し、賞味期限設定の考え方等の情報提供

賞味期限見直しについて、ワーキングチーム提言に賛同し、調整が進んだ業界（清涼飲料・菓子など）・メーカーで、取り組みが進んだ。これまでに見直し済みの 958 品目（対象期間：2009 年 1 月～2013 年 11 月）に加え、新たに 199 品目（対象期間：2013 年 12 月～2014 年 10 月）で見直しが実施された。

賞味期限が長くなると流通可能期間が延びて、ロス削減に寄与する。特にワーキングチームの議論を通じ、あらためて賞味期限が比較的短い商品ほど、賞味期限延長によるロス削減面での意義が確認された。

また、賞味期限設定については、全日本菓子協会・加盟企業が説明資料を作成する、情報提供を強化するなどの取り組みが進み、期限設定、及び菓子業界そのものに対する消費者理解が深まる機会となっている。

以上をふまえ、食品メーカーにおいては、期限設定の妥当性を再検証し、引き続き可能なものは消費者理解を得ながら延長に取り組む。今後、期限設定に関する情報提供強化を継続し、消費者理解促進を図り、家庭のロス削減・購買変化への貢献拡大をめざす。また、賞味期限設定の再検証・見直しを進めるため、企業間の情報交換を強化する。

あわせて進捗状況を、団体・企業毎に発信・公表する。

（３） 賞味期限の年月表示化

賞味期限の年月表示化については、ワーキングチーム提言に賛同し、調整が進んだ業界（清涼飲料・菓子など）・メーカーで、取り組みが進んだ。これまでに実施済みの 50 品目（対象期間：2009 年 1 月～2013 年 11 月）に加え、159 品目（対象期間：2013 年 12 月～2014 年 10 月）で見直しを実施された。

年月日表示では、日付順に納入する流通でロス発生につながる。一方、年月表示の場合、流通段階での作業効率化につながる。

以上をふまえ、引き続き、期限の長い商品を中心に、年月表示化の工夫を進める。

また、年月表示への移行を進めやすくするため、企業間の情報交換を強化する。

あわせて、消費者への情報提供を強化し、消費者理解を促進し、不安解消を通じて、

企業が移行しやすい基盤整備を進める。業界団体ともさらに連携を強化し、企業の取り組み差を埋め、業界全体の動きを加速する。進捗状況を、団体・企業毎に発信・公表するものとする。

(4) 日配品のロス削減

平成 26 年度は日配品についての取り組みを進めた。まず実態調査を行い、小売業での廃棄ロス、メーカーでの余剰生産が相当程度(※)存在することを確認するとともに、廃棄ロス率や余剰生産への影響要因、企業の取り組み・意見などの把握を進めた。

(※)【メーカー】約 25 億円／6,500 トン、対象パン：豆腐、乳製品、納豆
【小売業】 約 76 億円／18,600 トン、対象：パン、豆腐、納豆、牛乳、ヨーグルト、洋菓子、魚肉加工品

その結果、例えば、パンではメーカーでの余剰生産発生率が 0.40%、小売段階での廃棄ロス率が 0.61%など、商品別にそれぞれ一定程度の食品ロスが発生している現状を確認した。

日配品メーカーでは、売上が小規模であるほど、余剰生産発生率が高まる傾向が見られた。

小売業では、発注リードタイムにバラつきが見られ、一定の発注リードタイム内(～36 時間未満まで)では、リードタイムと廃棄ロス率の相互影響は明確には確認されなかった。

この調査結果を踏まえると、日配品は商品特性、企業規模、業務オペレーション(製造・出荷リードタイムなど)によって差が生じているため、食品ロス削減の取り組み策を進める上で、優先順位づけが重要であることが確認された。さらに、小売業、メーカーともに企業差があるため、優良企業の取り組み水準に近づけることが望ましい。また、情報発信を強化し、小規模企業も含め、広く業界への普及を進めることが欠かせない。

また、本年度は、実証的な取り組みとして、小売店頭で「もったいないキャンペーン」を実施した。キャンペーンは、消費期限・賞味期限の近づいた商品をただ廃棄するのではなく、味や品質に問題のないものを買求めやすい価格で提供し、食品ロス削減に貢献を目指すものである。消費者コミュニケーションを工夫することによって、賞味期限・消費期限の近づいた日配品の購買を呼びかけ、ロス削減への効果を確認した。

以上をふまえ、日配品の食品ロス削減に向けた今後の具体的施策として、以下に取り組む。

- ① 販売実績・特売計画情報の共有を進めているメーカー・小売業が一定程度存在。廃棄ロス削減に効果があるとの意見もあり、優良事例を共有しながら効果的な進め方を検討する。
- ② 小売店頭における食品ロス削減には需要予測の向上が欠かせない。一方で、川上で発注数量の確定情報の入手が遅れれば、余剰生産発生につながる可能性がある。確定情報は早めに伝達されることが望ましい。需要予測精度の向上、売価のきめ細かい調整の強化を進めつつ、極端に短い発注リードタイムは、一

定程度改善し、サプライチェーン全体でのロス削減が図れないか、検討を進める。

- ③ 「もったいないキャンペーン」を参考に、より多くの小売業でのキャンペーン展開を図り、小売業各社での消費者コミュニケーションやオペレーションの工夫に努め、期限の近い商品のロス発生削減を進める。
- ④ コンビニエンスストアや他の日配品における食品ロスの実態も把握しながら、日配品ロス削減を進めやすくするための情報交換を図る。
- ⑤ 業界団体・企業と連携を強化し、食品ロス削減に向けて必要な消費者に対する情報提供強化を進める。

(5) 食品ロス削減に関する消費者理解の促進

食品ロス削減には消費者の理解と協力が鍵となることから、食品ロス削減の重要性や食品の期限表示（消費期限・賞味期限）、食品ロス削減に向けた事業者の取組について十分理解してもらえるよう、食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）を推進する関係府省庁（内閣府、消費者庁、農林水産省、経済産業省、環境省、文部科学省）とも連携して、ロゴマーク「ろすのん」を活用した取組、食品の期限表示の意味のわかりやすい説明など、食品ロス削減に関する消費者理解を進める。

(6) その他の食品ロス削減に向けた取組

ワーキングチームでの議論において、西友のフードバンク活用事例を情報共有した。同社では、店頭から撤去した商品を物流センターに移送し、フードバンクの物流と接続するなど、組織的な取り組みを行っている。パイロット・プログラムを実施して、対象店舗・物流センターを段階的に拡大している。

こうした個別企業の取り組みの参考となる事例情報を引き続き収集し、各社の取り組みを促進することにより商慣習の見直しを行うとともに、それによってもなお生じる食品ロスについては、各地のフードバンクを活用し、引き続き、社会全体で食品ロス削減に努める。食品ロス削減に努めても、なお排出される食品廃棄物については、積極的にリサイクルを行う。

3. 推進体制

NO-FOODLOSS PROJECT を推進する関係省庁と連携を図るとともに、共通課題の解決のため組織された民間企業の取組（製・配・販連携協議会、国民生活産業・消費者団体連合会、日本 TCGF）とも連携して、ワーキングチームの取組との相乗効果を目指す。

以上

ハラール食品輸出に向けた「手引き」

平成27年2月

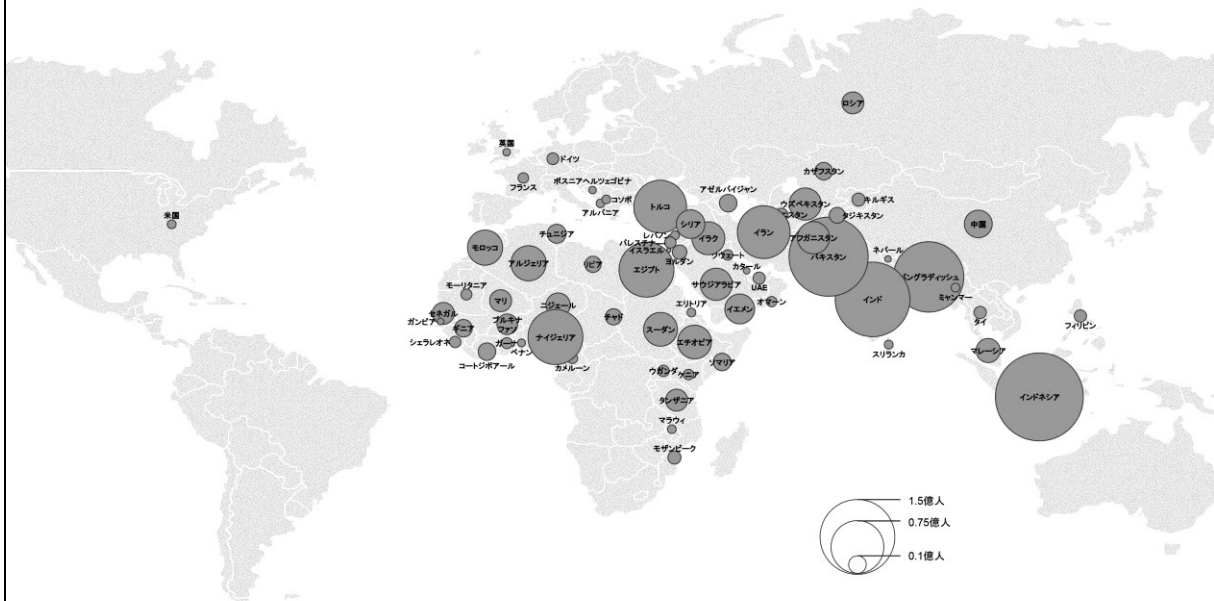
農林水産省

(委託先: アクセンチュア株式会社)

「ムスリム」とは

ムスリムとは、世界三大宗教のひとつイスラム教の信者を指し、世界に16億人以上の信者がいるとされる。特に、アジアや北アフリカに多くのムスリムが住んでいる。

各国のムスリム人口



出所: Pew Research Center「Mapping the Global Muslim Population」

「ムスリム」とは～イスラム教の特徴～

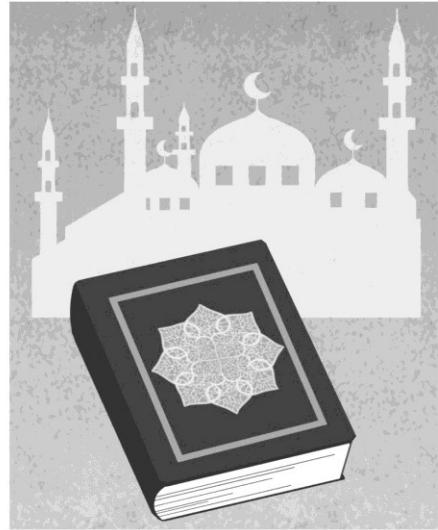
イスラム教とは、唯一絶対の神を信仰し、神が人々に下したとされるイスラム法に従う一神教である。

◆ イスラム教とは

- ✓ 現在のサウジアラビアのマッカで7世紀初頭に発祥した宗教
- ✓ 神から啓示を受けた最後の預言者であるムハンマドが40歳の時にアッラー（神）から啓示を受けたことにより始まった
- ✓ 唯一絶対の神をアラビア語でアッラーという

◆ イスラム法とは

- ✓ イスラム教においては、「立法者は神のみ」、とされており、ムスリムたちは神の命令（すなわちイスラム法）に従って生きることになっている
- ✓ ムスリムの社会生活のすべての領域、出生・結婚・死亡など個人の人生の節目に関しても、イスラム法は様々な規定を与えている



6

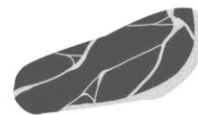
「ハラール」の意味

ハラールとは

ハラールとは、イスラム法によって、「許されたもの」を意味する。イスラム法では、許容された飲食物（ハラール、Halal）と飲食が許されない食材（ハラーム、Haram）が示されている。

ムスリムが口にすることを許されていない主な食材

豚	アルコール	豚以外の動物由来食材
✓ 豚の肉・皮 ・そこから派生して豚のエキスや豚の成分が含まれる添加物等も避ける	✓ アルコール飲料 ・ごく微量の添加物としてのアルコールについては教えについては個人の判断により異なる	✓ イスラームのと畜方法に依らずにと畜されたあらゆる動物の肉 ・イスラームでは、と畜の手法についても決まりがある（アッラーの名を唱えてからと畜する、等） ✓ 動物の血液 ✓ 死肉



※宗派によっては魚介類のなかにも一部避けるべきとする食材がある

出所：観光庁「ムスリム旅行者受入研修（食と礼拝のムスリム対応）」

7

「ハラール」の特徴

「ハラール」の規定は、基本的には、法律（世俗法）ではなく、宗教上の規定であり、成文化されておらず、詳細な内容は国や地域によって異なる。

成文化されていない

- ◆ 何がハラールであるかを決めるのは神のみであるとされているため、多くのムスリム国ではハラールの規格は成文化されていない
- ◆ マレーシアやインドネシアでは食品のハラール制度を成文化しているが、イスラム教の中心である中東では、個々の宗教機関（団体）が独自に判断している

法律（世俗法）ではない

- ◆ 基本的には、ハラール制度を定め、執行するのは宗教機関であり、ハラールの規格は法律（世俗法）ではない
- ◆ ただ、宗教機関が定めたハラール規格が法律で引用される場合があり、そのかぎりでは法律の性格を帯びることになる

国や地域によって異なる

- ◆ 宗教に対する解釈や文化の相違などから、ハラール規格の内容やハラール認証制度そのものが、国や地域によって異なる

8

「ハラール」の適用範囲

「ハラール」の適用範囲は、「農場から食卓まで（Farm to Table）」に及び、この間のフードチェーンのすべてのプロセスで、ハラールであることが求められる。

原材料

飼育

調達

- ◆ ハラール対応した飼料での飼育
- ◆ 豚と隔離して家畜を飼育
- ◆ 香料や調味料に至るまでハラール対応した原材料を調達

加工

処理

包装

- ◆ 豚肉等の非ハラール製品と隔離した施設で処理・加工
- ◆ 包装材の原料に動物性油脂を使用しない

流通

輸送

陳列

- ◆ 非ハラール製品とコンテナや倉庫を隔離して輸送
- ◆ 非ハラール製品と隔離して保管・陳列

「ハラール」であることの例

9

「ハラル認証」とは

「ハラル認証」とは

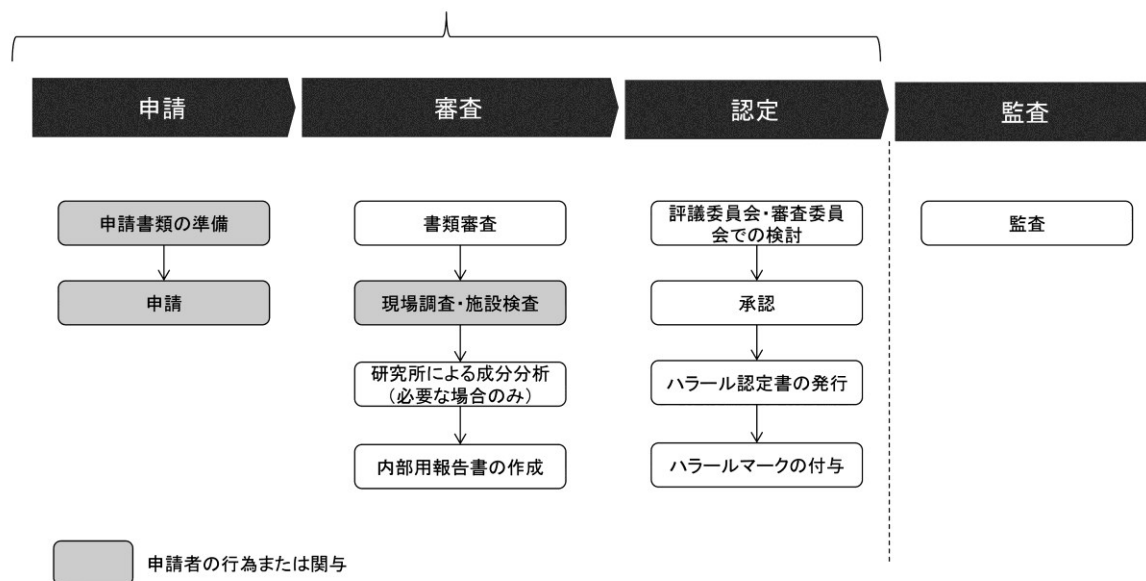
- ハラル認証とは、対象となる商品・サービスがイスラム法に則って生産・提供されたものであることをハラル認証機関が監査し、一定の基準を満たしていると認めること
- 特に、ムスリム以外の消費者も多い国では、どの食品がハラルであるかを否かを消費者個人が判断することは難しいため、認証機関が認証し、食品に認証マークを付けて流通することで、ムスリムがハラルな食品を判断できるようになっている
- ハラル認証は、対象食品の「製造ライン(原料調達含む)」単位で認められるのが基本的な考え方であり、加工食品に関しては、認証された「製造ライン」からハラルと認められない食品が発生することはないことが原則
 - そのような状況が発生する可能性がある場合は、そもそも「製造ライン」がハラル認証されないことが原則
 - ただし、食肉に関しては、と畜場がハラル認証されたとしても、スタンピングによって頭蓋骨が陥没してしまう場合等、ハラルとして認められない食肉が発生する可能性はある

10

基本的な認証プロセス

ハラル認証の取得プロセスとしては、基本的に、申請後に認証機関による書類審査と現場審査を受ける。また、認証後は定期的な監査を受けることとなる。

例えば、マレーシアの場合、平均で半年から最長1年程度必要になると言われている



※詳細については、並河良一「ハラル認証実務プロセスと業界展望」53ページ以下を参照

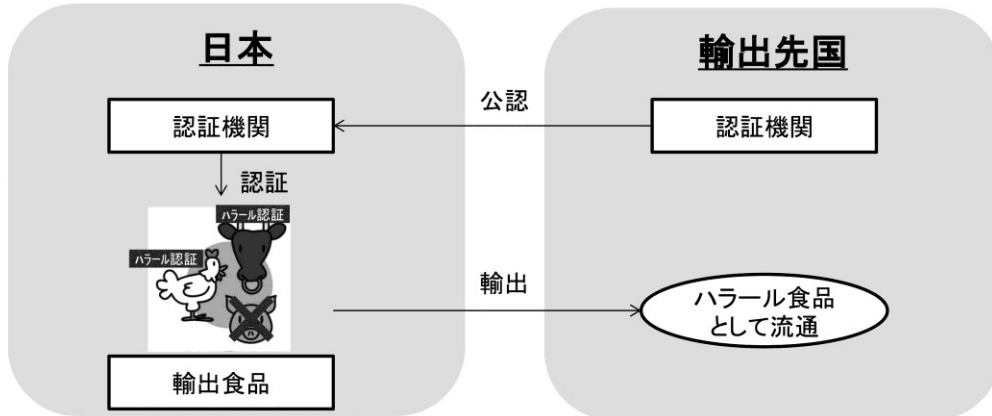
11

相手国認証機関からの「公認」

「どこの国」でも通用するハラール認証はない。しかし、輸出先国の認証機関に「公認」された国内認証機関からハラール認証を取得した食品を輸出すれば、輸出先国でも認証のあるハラール食品として認知される。

認証機関の「公認※1」とは

- ・「どこの国」でも通用するハラール認証はない
- ・ただし、輸出先国の認証機関が、日本の認証機関について、自機関と同等の基準で認証しているとして「公認」する制度がある
- ・その場合、日本の認証機関から認証を取得した食品は、輸出先国では、輸出先国の認証機関からの認証を取得した食品と同様に認識される



※1:「国内認証機関が、輸出先国の認証機関から自機関と同等の基準で認証しているとして認められる」ことを指す場合に使用

12

各国制度の違い(マレーシア・インドネシア・サウジアラビア・UAE)

マレーシア・インドネシア・サウジアラビア・UAEに食品を輸出する際にハラール性を判定する現地機関についての基礎情報を下記にまとめた。

	マレーシア	インドネシア※1	サウジアラビア	アラブ首長国連邦(UAE)※2
判定の種類	ハラール認証		輸入許可	
実施機関	政府機関 マレーシアイスラム開発局(JAKIM)	宗教機関 ウラマー評議会(MUI) (検査機関:LPPOM MUI)	政府機関 サウジ食品医薬庁(SFDA)	政府機関 連邦基準化計測庁(ESMA)
特徴	・唯一の政府機関による認証制度	・2014年10月、ハラール製品保証法が法制化され、ハラール製品保証実施機関(BPJPH)の新設が決まった ・インドネシア領域内で搬入、流通、売買される製品について、一部を除き5年以内のハラール認証取得が義務付けられた	・輸入管理業務として、輸入食品がハラールか否かを判断	・輸入管理業務として、輸入食品がハラールか否かを判断 ・食肉輸出に向けた、各国のハラール証明書発行機関及びと畜場の許認可を所管 ・許認可事務・審査を実際に行うのはDAC
認証の有効期間	2年	2年	—	
費用 (2014年12月時点)	・国際申請:約20万円/件(2,100USD) ・国内申請(1年):約2,700円(100RM)~約19,000円(700RM) ※企業規模による	・登録手数料約2,000円(20万Rp) ・その他に監査料と認証費用が必要		
認証取得企業数※3	約3,650社	約1,500社		
備考	・食肉輸出には別途獣医局の許可が必要 ・ハラール認証を取得していなくても加工食品の輸出自体は可能	・輸出には別途食品医薬品監督庁の許可が必要 ・ハラール認証を取得していなくても加工食品の輸出自体は可能	・食肉以外に関しては、ハラール認証の概念は存在しない ・輸入時に審査を受けて国内に流通した食品はすべてハラールであることが前提であり、認証マークを用いてハラールであることを示す必要はない	

※1: 制度構築の途中であり、認証に際しては相手先国から認められた国内認証機関の助言を得ながら進めることが必要。

※2: 現在、UAEあるいはGCCに食品等を輸出するために、ハラール証明書発行機関(HCB)として認可を受けたいと考えている団体は、DAC(ドバイ市政庁ドバイ認証センター)のHPからある程度の情報は入手可能であるが、制度の移行期間中であるため、事前にESMAあるいはDACに問い合わせることが望ましい。

なお、同様にUAE政府によるハラール関係の認可を受けたいと畜場や食肉処理場、工場、施設等は、管轄する予定のHCBを経由して申請を行うこととなる

※3: 国内・海外の合計(2013年)、LPPOM MUJIについてはホームページ記載のOur Customerのレコード数より

13

各国制度の違い(マレーシア・インドネシア・サウジアラビア・UAE)				
マレーシア・インドネシア・サウジアラビア・アラブ首長国連邦における食品のハラール性認定の主な差異について公表資料をもとにまとめた。なお、これらは本来成文化されないものであり、認証に際しては相手先国から認められた国内認証機関の助言を得ながら進めることが必要。				
	マレーシア	インドネシア	サウジアラビア	アラブ首長国連邦(UAE)
と畜時のスタンピング (気絶処理)可否	- 定められた電圧によるスタンピングは可能 ➢ ただし、定められている電圧では十分に気絶させることが出来ないため、実質的には不可		原則不可	
アルコール含有食品の取扱い	- フルーツ・ナッツ・穀物やそのピューレのような食品・飲料に含まれる自然アルコールまたは製造過程での自然発酵アルコールは可※1 - ワインを製造する目的で製造されていない軽い飲料(Light beverages)は、アルコール度数が1%以下であれば可※2 - なお、軽い飲料であっても、ワインを製造する手法で製造されたものは、アルコール度数に関わらず不可※2 - 安定剤としてのアルコールを含んでいる食品・飲料に関しては、以下の前提の場合は可※2 ➢ ワインの製造過程で生成されたアルコールでないこと ➢ 最終製品に含まれるアルコールが酔いを誘発するものではなく、0.5%以下であること	「アルコール飲料」の下定義に該当する飲料は不可※3 ➢ 酔いを誘発する全ての飲料 ➢ 1%以上のエタノールを含む - 発酵プロセスを通じて製造される、1%以下のエタノールを含む飲料は「アルコール飲料」には分類されないが、消費は不可※3 - アルコール飲料製造関連で生成されたエタノールに関しては、最終製品から検出されない限り可※3 - アルコール飲料製造関連で副産物として生成される「フーゼル油※4」は可※3 - アルコール飲料製造の副産物であり、「フーゼル油」から物理的に切り離された成分であり、化学的に新しい化合物であれば可※3 - 酢は可※3 - 酵母(Yeast)で、アルコール飲料の臭い・味・色を除いたものは可※3	原則不可	
輸送方法	- ロジスティクス専用のハラール規格を制定 - ハラール製品にはラベルを付け、非ハラール製品と区別し、専用車両で輸送	豚肉は他の食品から隔離されるが、アルコール飲料は他の食品から隔離されていない	特にハラール製品と非ハラール製品での区別はない	

※1: JAKIM HH/100-15/4

※2: e-Fatwa' Alkholol Dalam Makanan, Minuman, Pewangi Dan Ubat-Ubatan」

※3: e-Fatwa of MU III Halal Guideline」. なお、一部節示として提示されている点には留意が必要

※4: 酒に含まれるエタノールよりも沸点の高い揮発性成分の総称

14

※1: JAKIM.HH/100-15/4

※2: e-Fatwa「Alkohol Dalam Makanan, Minuman, Pewangi Dan Ubat-Ubatan」

※3: e-Fatwa of MUJ「Halal Guideline」なお、一部例外として提示されている点には留意が必要

※4: 酒に含まれるエタノールよりも沸点の高い揮発性成分の総称

14

国内ハラール認証機関								
国内に多数存在する認証機関のうち、他国の認証機関から公認を受けていることが確認された機関は下記の通り。								
	インドネシア		マレーシア		シンガポール		アラブ首長国連邦(UAE)	
	公認	輸出実績 [※]	公認	輸出実績 [※]	公認	輸出実績 [※]	公認	輸出実績 [※]
宗教法人 日本ムスリム協会	協会談、香料・加工食品の分野で公認	協会として未確認	JAKIMが公認機関として公表	緑茶の輸出実績あり	協会談、MUISは公認機関非公表	協会として未確認	△	NA
NPO法人 日本ハラール協会	公認申請中	NA	JAKIMが公認機関として公表	非公表	協会談、MUISは公認機関非公表	非公表	△	NA
宗教法人 日本イスラーム文化センター	△	NA	△	NA	△	NA	牛肉の認証発行機関として登録済み	牛肉の輸出実績あり
NPO法人 日本アジアハラール協会	△	NA	△	NA	協会談、MUISは公認機関非公表	非公表	△	NA

※本国認証機関から公認を受けている団体について、ハラール認証発行製品の輸出実績があるか否かを記載

出所: デロイト・トーマツ「平成25年度輸出拡大推進委託事業のうち国別マーケティング事業(ハラール食品輸出モデルの策定事業)最終報告書」

15

食品表示基準の概要

食品表示基準の策定方針―現行58本の基準を1本に統合―

●消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、双方に分かりやすい表示基準を策定する

- 1 原則として、表示義務の対象範囲（食品、事業者等）については変更しない
 - ・ 例外として、食品衛生法とJAS法の基準の統合に当たり、加工食品と生鮮食品の区分などを変更
- 2 基準は、食品及び事業者の分類に従って整序し、分かりやすい項目立てとする
 - ・ 食品について、「加工食品」、「生鮮食品」、「添加物」に区分
 - ・ 食品関連事業者等について、「食品関連事業者に係る基準」、「食品関連事業者以外の販売者に係る基準」に区分
- 3 2の区分ごとに、食品の性質等に照らし、できる限り共通ルールにまとめる
- 4 現行の栄養表示基準を、実行可能性の観点から義務化にふさわしい内容に見直す
 - ・ 対象成分、対象食品、対象事業者等について規定
- 5 安全性に関する事項に係るルールを、より分かりやすいように見直す
 - ・ 例えば、アレルギー表示のうち、特定加工食品^(※)に係る表示（例えば、原材料として「マヨネーズ」と表示した場合に、「卵」を含む旨の表示を省略できるもの）の見直し

※ 一般的にアレルギーを含むことが知られているため、それを表記しなくても、アレルギーを含むことが理解できると考えられてきたもの（例：マヨネーズ（卵）、パン（小麦））

食品表示の関連情報について

1 食品表示基準及び関連の通知・Q&Aについて

食品表示法が、本年4月1日から施行され、新たな「食品表示基準」に基づく食品表示がスタートしました。この「食品表示基準」においては、従来の58本の表示基準が統合され、また新たに「機能性表示食品」の制度が加わる等の大幅な改正がなされています。公表された「食品表示基準」及び通知・Q&Aは、いずれも数百頁に及ぶ資料であることから、次の消費者庁ホームページより、関連の資料を含めてご確認をお願いします。

<消費者庁WEBサイト及びURL>

「食品表示一元化情報」のサイト

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html#m01-17>

(主な掲載資料)

- ・ 食品表示法
- ・ 食品表示基準
- ・ 食品表示基準について（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号）
- ・ 食品表示基準 Q & A について
- ・ 食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン
- ・ 機能性表示食品の届出等に関するガイドライン
- ・ 内閣府令・省令（監視執行に関するもの） 等

なお、新たな食品表示基準に基づく食品表示へ移行するための猶予期間として、加工食品及び添加物の表示については 5 年（平成 32 年 3 月 31 日まで）、生鮮食品の表示については 1 年 6 か月（平成 28 年 9 月 30 日まで）の経過措置期間が設けられています。

旧制度からの主な変更点

1 加工食品と生鮮食品の区分の統一

JAS 法と食品衛生法において異なる食品の区分について、JAS 法の考え方に基づく区分に統一・整理

【新たに加工食品に区分されるもの】

現行の食品衛生法では表示対象とはされていない、軽度の撒塩^{さん}、生干し、湯通し、調味料等により、簡単な加工等を施したもの（例：ドライマンゴー）についても、「加工食品」として整理。その結果、新たに、アレルギー、製造所等の所在地等の表示義務が課される。

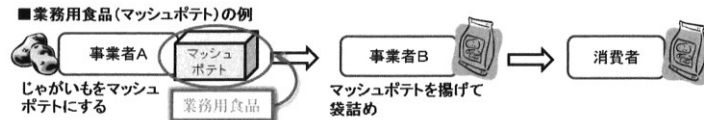
2 製造所固有記号の使用に係るルールの改善

- ・ 原則として、同一製品を 2 以上の工場で製造する場合に限り利用可能
- ・ 製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示
 - ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
 - ②製造所所在地等を表示した Web サイトのアドレス等
 - ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等
- ・ ただし、ルールの改善の対象については、業務用食品を除くこととする。

(例)

名称	パン
原材料名	小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、（原材料の一部に大豆を含む）
内容量	6枚
賞味期限	平成26年7月31日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
販売者	〇〇食品（株） K S 東京都千代田区 永田町2-11-1

製造所固有記号



3 アレルギー表示に係るルールの改善

- (1) 特定加工食品 ^(注1) 及びその拡大表記を廃止することにより、より広範囲の原材料についてアレルギーを含む旨の表示を義務付け
- (2) アレルギー患者の商品選択の幅を広げるため、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能とする。
- (3) 一括表示する場合、一括表示欄を見ることでその食品に含まれる全てのアレルギーを把握できるよう、一括表示欄に全て表示（現行は、例えば、「卵」や「小麦」が原材料として表示されている場合や、「たまご」や「コムギ」が代替表記 ^(注2) で表示されている場合は、改めて一括表示欄に表示しなくともよいが、今後は、「卵」、「小麦」も一括表示欄に改めて表示が必要） 等

4 栄養成分表示の義務化

食品関連事業者 ^(注3) に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付け

【義務】エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示 ^(注4)）

【任意（推奨）】飽和脂肪酸、食物繊維

【任意（その他）】糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

(注1) 特定加工食品

表記に特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料等を含むことが予測できると考えられてきた表記

(例：マヨネーズ → 「卵を含む」を省略可、パン → 「小麦を含む」を省略可)

(注2) 代替表記

表記方法や言葉が違うが、アレルギーを含む食品と同一であるということが理解できる表記

(例：たまご → 「卵を含む」を省略可、コムギ → 「小麦を含む」を省略可)

(注3) ①消費税法第9条に規定する小規模事業者（課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者（当分の間は、課税売上高が1000万円以下の事業者又は中小企業基本法第二条第五項に規定する小規模企業者（おおむね常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人）以下の事業者））、②業務用食品を販売する事業者及び③食品関連事業者以外の販売者は、栄養成分の量を表示しなくともよい。

(注4) ナトリウム塩を添加していない食品に限って、任意でナトリウムの量を表示することができる。この場合において、ナトリウムの量の次に、括弧等を付して食塩相当量を表示することが必要。

5 栄養強調表示に係るルールの改善

(1) 相対表示（コーデックスの考え方を導入）

- ・ 低減された旨の表示をする場合（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム）及び強化された旨の表示をする場合（たんぱく質及び食物繊維）には、基準値以上の絶対差に加え、新たに、25%以上の相対差^(注5)が必要（栄養強調表示をするための要件の変更）
- ・ 強化された旨の表示をする場合（ミネラル類（ナトリウムを除く。）、ビタミン類）には、「含む旨」の基準値以上の絶対差に代えて、栄養素等表示基準値の10%以上の絶対差（固体と液体の区別なし）が必要（絶対差の計算方法の変更）

(2) 無添加強調表示（コーデックスの考え方を導入。新規）

食品への糖類無添加に関する強調表示及び食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示（食塩無添加表示を含む）は、それぞれ、一定の条件が満たされた場合にのみ行うことができる。

6 栄養機能食品に係るルールの変更

(1) 対象成分の追加

栄養成分の機能が表示できるものとして、新たに「n-3系脂肪酸」、「ビタミンK」及び「カリウム^(注6)」を追加

(2) 対象食品の範囲の変更

鶏卵以外の生鮮食品についても、栄養機能食品の基準の適用対象とする。

(3) 表示事項の追加・変更

- ・ 栄養素等表示基準値の対象年齢（18歳以上）及び基準熱量（2,200kcal）に関する文言を表示
- ・ 特定の対象者（疾病に罹患している者、妊産婦等）に対し、定型文以外の注意を必要とするものにあつては、当該注意事項を表示
- ・ 栄養成分の量及び熱量を表示する際の食品単位は、1日当たりの摂取目安量とする。
- ・ 生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合、保存の方法を表示

^(注5) ナトリウムについては、食品の保存性及び品質を保つ観点から、25%以上その量を低減することが困難な食品については、相対差についての特例を認める。

^(注6) カリウムについては、過剰摂取のリスク（腎機能低下者において最悪の場合、心停止）を回避するため、錠剤、カプセル剤等の食品は対象外とする。

7 原材料名表示等に係るルールの変更

- (1) パン類、食用植物油脂、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料について、他の加工食品同様、原材料又は添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の高いものから順に表示
- (2) 複合原材料表示について、それを構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合には、構成する原材料を分割して表示可能とする。
- (3) プレスハム、混合プレスハムに関し、原材料名中のでん粉の表示に「でん粉含有率」を併記していた点について、「ソーセージ」、「混合ソーセージ」同様、「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示 等

8 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善

- (1) 一般消費者向けの添加物には、新たに、「内容量」、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示
- (2) 業務用の添加物には、新たに、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

9 通知等に規定されている表示ルールの一部を基準に規定

- (1) 安全性の確保の観点から、指導ではなく、表示義務を課すべき表示ルール（フグ食中毒対策の表示及びボツリヌス食中毒対策の表示）
- (2) 分かりやすい食品表示基準を策定するという観点から、食品表示基準と通知等にまたがって表示ルールが規定されるのではなく、基準にまとめて規定すべき表示ルール（例えば、栄養素等表示基準値、栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称の表示の方法等）

10 表示レイアウトの改善

- (1) 表示可能面積がおおむね30 cm²以下の場合、安全性に関する表示事項（「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」、「アレルゲン」及び「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」）については、省略不可
- (2) 表示責任者を表示しなくてもよい場合（食品を製造し、若しくは加工した場所で販売する場合、不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合又は食品関連事業者以外の販売者が容器包装入りの加工食品を販売する場合）には、製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入者にあつては、輸入業者の氏名又は名称）も省略不可
- (3) 原材料と添加物は、区分を明確に表示

11 経過措置期間

経過措置期間（食品表示基準の施行後、新基準に基づく表示への移行の猶予期間）は、加工食品及び添加物の全ての表示について5年、生鮮食品の表示については、1年6か月とする。