

飲食店におけるムスリム対応ガイドライン

1 序文

当該「飲食店向けガイドライン」は、多国籍の日本在住ムスリムの意見を反映した JHA 独自のガイドラインです。国際的なイベントや訪日ムスリム観光客が増加するなか、飲食店の経営者の方々がムスリムの顧客を受入れる際のその用途に応じた対応方法のご紹介となります。

当然、その中にはできること、できないことがあるかと思いますが、当ガイドラインにある要求事項を完ぺきにクリアすることが必ずしも重要ではなく、利用する顧客が安心して心地よく施設をご利用頂けるための目安として頂ければ幸いです。

2 適用範囲

このガイドラインは一般的な国内の飲食店でのサービス提供における食材のハラール性担保の方法、店舗内でのムスリム対応に関する運営方法を記述しております。

その他、ムスリム接遇に関することやハラール認証に関する運営方法は別途講習を設けておりますので是非ご利用下さい。

尚、本内容を予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。

3 食材について

3.1 店舗で扱う全食材はハラールに適合する食材とする。

3.1.1 食肉

3.1.1.1 豚肉の取扱いは不可である。

3.1.1.2 提供する食肉は必ずハラール認証品であり、下記の事項を満たしている。

(ア) 認証発行元はマレーシア政府のハラール認証機関である JAKIM(以下、JAKIM)、若しくはインドネシアのハラール認証団体 MUI から承認を受けている屠畜場である。

(イ) 認証の期限が有効である。

(ウ) 認証書に載っている情報と食肉商品のメーカー名、屠畜所名・番号が一致する。

3.1.2 水産物

3.1.2.1 カメ目（類）またはその他の水陸両性動物の提供は不可である。

3.1.2.2 生鮮魚介類、生鮮甲殻類は全て使用可能である。

3.1.2.3 生鮮水産物（冷凍含む）にハラール認証書は不要である。

3.1.2.4 上記以外の処理を加えられたものは加工品とする。（1.1.6 参照）

3.1.3 農産物

3.1.3.1 生鮮野菜・果実、穀類は全て使用可能である。

3.1.3.2 生鮮農産物にハラール認証書は不要である。

3.1.3.3 上記以外の処理を加えられたものは加工品とする。（1.1.6 参照）

3.1.4 基礎調味料（塩、砂糖、醤油、味噌、酢）

3.1.4.1 食塩及び砂糖について

- (ア) 塩・砂糖の単体製品は使用可能である。
 - ハラル認証品を必須としないが、認証品を使用することを推奨する。
- (イ) 塩・砂糖以外の原料が含まれている場合は加工品とする。(1.1.6 参照)

3.1.4.2 醤油及び味噌について

- (ア) アルコール無添加製品は全て使用可能である。
 - ハラル認証品を必須としないが、認証品を使用することを推奨する。
- (イ) アルコール添加製品は使用不可である。
- (ウ) 醸造工程時に発生するアルコールは問題としない。

3.1.4.3 酢について

- (ア) 通常醸造酢（酢酸発酵）は使用可である。
 - ワインビネガーを含む
 - ハラル認証品を必須としないが、認証品を使用することを推奨する。
- (イ) アルコール添加製品は使用不可である。

3.1.5 香辛料

3.1.5.1 植物由来原料のみの使用製品は全て使用可能である。

- ハラル認証書は不要である。

3.1.5.2 食品添加物や抽出物等を含むシーズニングは加工品とする。(1.1.6 参照)

3.1.6 加工品

3.1.6.1 ハラル認証品であることを推奨する。認証品である場合は下記の事項を求める。

- (ア) ハラル認証マークが商品に載っている場合
 - ハラル認証を発行している団体は JAKIM もしくは、MUI から承認を受けている。
- (イ) ハラル認証マークが商品に載っていない場合は製品のハラル認証書を求める。
 - 認証を発行している団体は JAKIM 若しくは、MUI から承認を受けている。
 - 認証の期限が有効である。
 - 認証書に載っている情報と食肉商品のメーカー名、屠畜所名・番号が一致する。

3.1.6.2 ハラル認証品でない場合は下記の事項を求める。

- (ア) 製品の原料及び食品添加物に動物由来物質を含まない。(水生動物を除く)
- (イ) 製品の原料にアルコールを含まない。

3.1.6.3 ハラル認証発行元が JAKIM 若しくは MUI から承認を受けていない場合は 1.1.6.2 と同様扱いとする。

4 飲料について

4.1 酒類

4.1.1 酒類の販売をしないことを推奨する。

4.1.2 酒類の販売をする場合

4.1.2.1 倉庫内または冷蔵庫内での保管方法

(ア) 酒類製品とその他の製品は分離して保管する。

▶ 共有の保管場所や冷蔵庫でも分離する。

4.1.2.2 酒類専用のグラスやコップを使用する。

4.2 ソフトドリンクの取扱いは可能である。

5 一般衛生について

5.1 食材の保管場所、調理場、及びホールは衛生的で清潔を求める。

5.2 トイレは清潔な状態を求める。

5.3 清掃管理プログラム、防虫防鼠管理プログラム、食品衛生管理方針や基準等で衛生管理方法が定められていることを推奨する。

※各自治体の自主衛生管理制度を設置していることを推奨する。

6 ムスリム（イスラーム教徒）の従業員について

6.1 店舗の管理者は実践しているムスリムであることを推奨する。

6.2 店舗の管理者がムスリムでない場合、スタッフに最低1名ムスリムがいることを推奨する。

6.3 管理者を含めてスタッフにムスリムがいない場合、ムスリム雇用を積極的に考える事は重要である。

7 ハラルに関する教育について

7.1 店舗の管理者がムスリムでない場合、日本ハラル協会のハラル管理者講習、及びハラル調理師講習を受けるなど知識を継続的に更新する。

7.2 管理者以外の従業員も、社内講習を実施し知識を更新する。

8 礼拝及び洗浄場所について

8.1 店舗内にムスリムが礼拝出来るスペースが設けられていることを推奨する。

8.1.1 礼拝スペースは清潔である

8.1.2 キブラ（メッカの方角）若しくは北南西東のいずれかの方角が明確であることを推奨する。

8.2 小浄（ウドゥー）の出来る専用の設備が設けられていることを推奨するが、洗面所の併用でも良い。

9 従業員の服装及び店舗の内装について

9.1 従業員の服装及び内装は一般の倫理に反対しないことを要求する。

9.1.1 性的な暗示をもたせる服装又はポスター等を控える。

10 日本ハラル協会の飲食店に関する活動

10.1 ハラルレストラン認証：

上記要求事項を満たし、更にアルコール飲料の提供がない場合、手順に従い、監査実施後に認証書発行する。有効期限：1年間

10.2 ムスリムフレンドリーレストラン認証：

上記要求事項を満たし、アルコール飲料の提供がある場合、手順に従い、監査実施後に認証書発行する。有効期限：1年間

10.3 ハラルレストラン調査：

チェックリストに基づき実地調査

ピクトグラムによる情報開示方法を提供

11 その他

メニューなどの掲示物は多言語で記載があることを推奨する。



版数	改定履歴 理由	改訂日	変更内容	承認
0	推薦状スキーム設置による新規設置	2016/08/05	校正	レモン
20171201	飲食店向けガイドラインとして制定	2017/12/01	タイトル、1、2、5、8、9	hhr
20171206	伊藤理事追記赤字箇所	2017/12/06	赤字箇所、ヘッダーフッター、透かし	hhr
20171206f	最終版	2017/12/6	黒字に直す、1.1.4.1 →記述削除 1124、1133 変更	hhr
20171207	最終版訂正	2017/12/07	RMB 修正 1.1.1.2、1.1.6、2.1、7、8、9	hhr
20180301	利用の目的が明瞭でないため追記	2018/03/01	序文、範囲追記、8	hhr

