

ハラールスタンダードの 一般的基礎概念



概要

本講習の内容は、ハラールビジネスの基礎を理解するためのもので、ハラールの意味やハラール産業についての理解を望むすべての関係者にとって非常に重要なものです。世界の食品市場にアクセスするために、食品にはハラール認証取得が必要であることを各業界は理解しています。本講習を通して、最も一般的なハラール基準、ハラール認証の維持および取得のための最善の方法、イスラームのルール、GMP および食品安全、ハラールスタンダードの要件を理解することができます。



トレーニング概要:

- ☺ 重要となる定義と基礎
- ☺ イスラームについての紹介、ムスリムとイスラーム諸国とマーケティングに関する基礎的知識
- ☺ ハラールスタンダード・JAKIM・SMIC・GSO スタンダードの構造とその多様性
- ☺ 食品産業におけるハラールとハラームの主なポイント
- ☺ “原材料の納品、監査、保管庫、製造、最終製品、包装工程、流通等の扱いにおけるハラール要求事項
- ☺ ハラール方針と内部システム
- ☺ ハラール内部監査

対象者

- ハラールチーム
- 食品衛生チーム
- 品質管理チーム
- ハラール責任者.

トレーニングテクニック

60% 理論的事項

40% ワークショップ、運動、ビデオ、ロールプレイ

タイムスケジュール

10 時間 2 日

教材

各資料・筆記用具・パワーポイントによるプレゼン・ビデオ

日本イスラーム文化センター

〒170-0005 東京都豊島区南大塚3-42-11

Tel: +81 3 3971 5631, Fax: +81 3 3971 5631

E-mail: Halal@islam.or.jp or info@islam.or.jp

