หลักเกณฑ์ การผลิตเนื้อสัตว์ฮาลาลและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก

(Protocol for the Halal Meat and Poultry Productions)

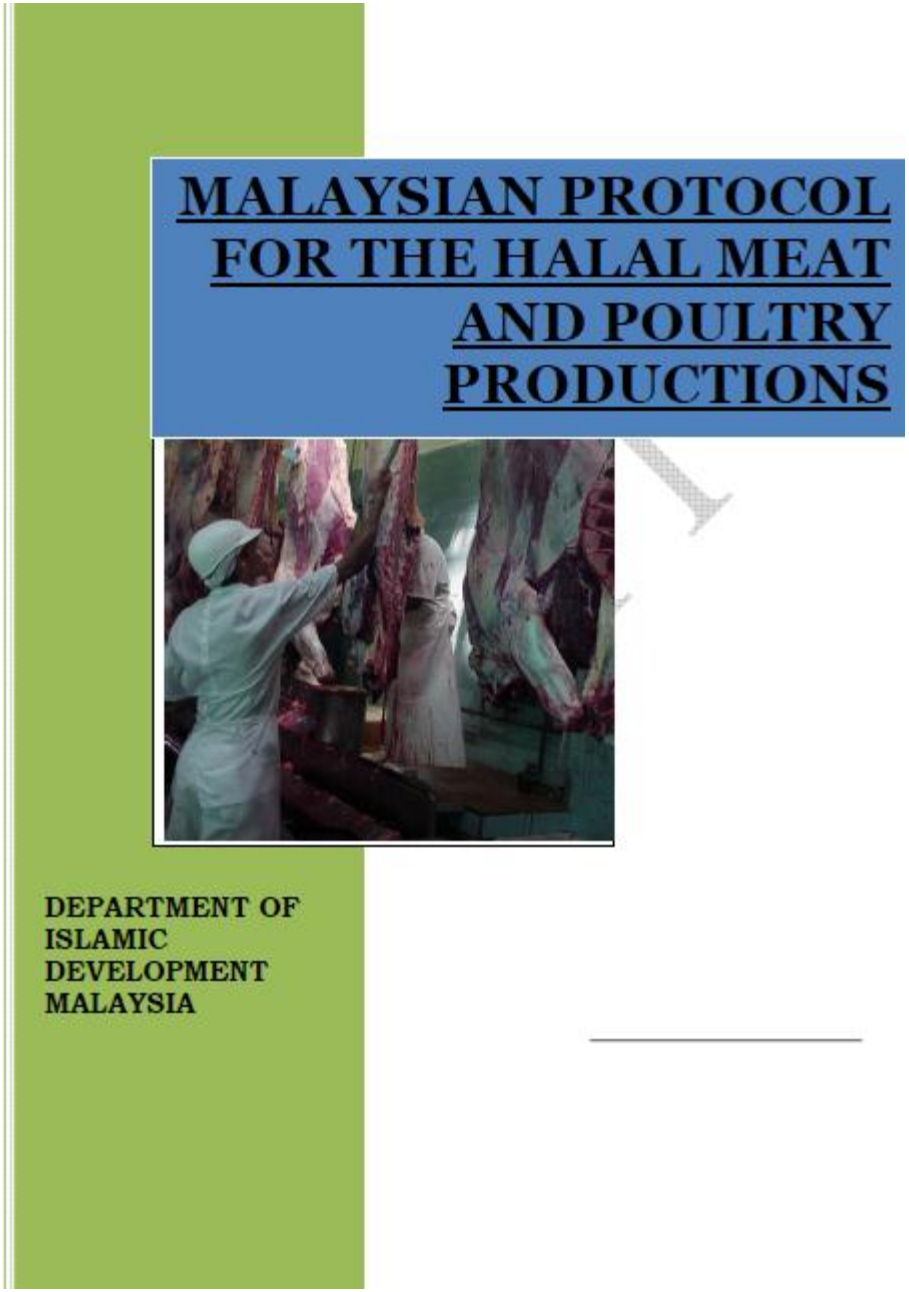
นายมาลิก อับดุลบุตร

นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

กลุ่มพัฒนาสินค้าปศุสัตว์ฮาลาล สพส. กรมปศุสัตว์

เนื้อหา

- ขอบข่าย
- นิยาม
- ข้อกำหนด
- ขั้นตอนในการทำให้สัตว์สลบตามหลักนิวเมติก
- ขั้นตอนในการทำให้สัตว์ปีกสลบด้วยการใช้ไฟฟ้าช็อตในน้ำ



ขอบข่าย

- หลักเกณฑ์นี้จะใช้ในการกำหนดแนวทางปฏิบัติสำหรับโรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปสัตว์ปีกในกรณีที่เกี่ยวกับวิธีการที่ดีงาม, การเชือดสัตว์เป็นอาหาร, กระบวนการตกแต่งเพิ่มเติม, การจัดเก็บและการขนส่งสำหรับเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อเป็นอาหารฮาลาล

นิยาม

- โรงฆ่าสัตว์

  หมายถึง อาคารที่ใช้เป็นโรงฆ่าสัตว์สำหรับเป็นอาหารของมนุษย์ อาจจะมีขนาดและการปนเปื้อนแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสถานที่และคำสั่งของรัฐบาลท้องถิ่น แต่ก็ควรมีสิ่งอำนวยความสะดวกหรือมีสิ่งติดตรึงดังต่อไปนี้คือ บริเวณที่ใช้เป็นโรงฆ่าสัตว์, พื้นที่สาหรับเป็นโรงฆ่าสัตว์ฉุกเฉิน, พื้นที่สำหรับลวก, พื้นที่สำหรับเครื่องทำความเย็น รวมตู้แช่เย็น, เครื่องแช่เยือกแข็งและตู้แช่แข็ง, พื้นที่กักกันและกักเก็บเนื้อสัตว์ต้องสงสัย, บริเวณสำหรับเครื่องในสัตว์ ลำไส้และกระเพาะสัตว์, พื้นที่สำหรับอุตสาหกรรมหนังสัตว์, ห้องตัดแต่ง, ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์, พื้นที่สำหรับส่ง, สิ่งอานวยความสะดวกสำหรับบุคลากร, ห้องของเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ โดยเฉพาะการรวมถึงห้องปฏิบัติการและที่พักสำหรับสัตว์ระหว่างรอเชือดที่เรียกว่าคอกพัก

นิยาม

- **ซาก**

  หมายถึงตัวสัตว์หลังจากนำเลือดออกและตกแต่ง รวมถึงชิ้นส่วนของสัตว์ที่แยกเป็นเนื้อ, กระดูก (ไม่ว่าทั้งหมด, ตัดแยกส่วน หรือบด) ไม่รวมเครื่องใน, หนังสัตว์, ผิวหนัง, ขนสัตว์, เท้า, เขา หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ของสัตว์ ไม่ว่าแยกส่วนหรือส่วนอื่นหรือส่วนใดๆ ของสัตว์

- **สถานประกอบการ**

  อาคารใดๆ หรือโครงสร้างอื่น ทั้งถาวรหรือที่ติดต่อกับที่ดินที่ปลูกสร้างอาคารหรือโครงสร้างอื่นที่ตั้งอยู่ติดกับที่ดินที่เชื่อมต่อกัน ใช้เชื่อมต่อเกี่ยวข้องกับการจัดเตรียม, โรงฆ่าสัตว์, การแปรรูป, การแช่เย็น, แช่แข็ง, แช่เยือกแข็ง, การจัดการ, บรรจุภัณฑ์ การจัดเก็บ, การกระจายสินค้าและจำาหน่ายอาหารใดๆ

นิยาม

- **หน่วยงานให้การรับรองฮาลาล**

  องค์กรอิสลาม และ/หรือ หน่วยงานให้การรับรองด้านฮาลาลที่ได้รับการแต่งตั้งจาก JAKIM ในแต่ละประเทศ

- **การเชือดสัตว์ที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดฮาลาล**

  สัตว์ที่ถูกฆ่าด้วยวิธีการที่ไม่สอดคล้องกับหลักกฎหมายอิสลามหรือชารีอะห์ และหลักเกณฑ์นี้

- **สัตว์ปีก**

  หมายถึง ‘นก’ รวมถึงสัตว์ปีกกินได้, เป็ด, ไก่, ห่าน, ไก่งวง,ไก่ต๊อก และนกพิราบทุกเพศ ทุกวัย

นิยาม

- **สัตว์เคี้ยวเอื้อง**

  สัตว์ที่มีกระเพาะว่าง 4 ช่องและมีลักษณะพิเศษคือขย้อนอาหารที่ยังไม่ย่อยออกมาจากกระเพาะรูเมนและกระเพาะบดเคี้ยวที่ใช้พักอาหาร

- **การทำให้นิ่งหรือสลบ**

  เป็นกระบวนการทำให้สัตว์ไม่เคลื่อนไหวหรือหมดสติก่อนจะถูกเชือดเพื่อเป็นอาหาร ซึ่งจะใช้กันหลายวิธีโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้สัตว์มีเลือดไหลออกมาขณะที่พวกมันยังมีชีวิตอยู่ ส่วนสัตว์ที่ตายไปก่อนที่จะมีเลือดไหลออกมานั้นจะไม่เหมาะสาหรับใช้บริโภคเป็นอาหารฮาลาล

ข้อกำหนด

- **ข้อกำหนดทั่วไป**

  เพื่อดำเนินการขออนุมัติ สถานประกอบการที่ประสงค์จะผลิตเนื้อสัตว์, สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ฮาลาล จะต้องผ่านการขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานที่มีอำนาจที่เกี่ยวข้องในประเทศของตนและจะต้องอยู่ภายใต้การตรวจสอบของเจ้าหน้าที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศมาเลเซีย

ข้อกำหนด

- **ความมุ่งมั่นต่อฮาลาลของสถานประกอบการ**
  - สถานประกอบการที่ได้รับการอนุมัติแล้วจะต้องมุ่งมั่นในการผลิตเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและ ผลิตภัณฑ์ฮาลาลของตนตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่โรงฆ่าไปจนถึงการขนส่งตามหลักกฎหมายอิสลามหรือชารีอะห์ตลอดเวลา
  - จะต้องไม่มีสถานการณ์ที่มีการปนเปื้อน สิ่งปนเปื้อนร้ายแรง (เช่น มีเนื้อหมูหรือสุนัขปนอยู่ในผลิตภัณฑ์) ในสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตจากประเทศมาเลเซีย
  - ห้ามมิให้นำผลิตภัณฑ์ที่มิได้เป็นฮาลาลจากแหล่งอื่นเข้ามายังสถานประกอบการ

ข้อกำหนด

- **ระบบควบคุมฮาลาลภายใน**

  สถานประกอบการจะต้องสร้างระบบการควบคุมฮาลาลภายในเพื่อให้แน่ใจในประสิทธิภาพและการดำเนินงานของระบบฮาลาล

- **สัตว์ที่ได้รับอนุญาต**

  มีเพียงสัตว์ที่จะกล่าวถึงดังต่อไปนี้เท่านั้นที่ได้รับอนุญาตให้เชือด, แปรรูป และจัดเก็บไว้ในสถานประกอบที่ได้รับอนุญาตในมาเลเซีย:

  – สัตว์เคี้ยวเอื้องประกอบด้วยโค, กระบือ, แพะ, แกะ, กวางและอูฐ

  – สัตว์ปีกประกอบด้วยไก่, เป็ด, ไก่งวง, นกกระจอกเทศและนกกระทา

ข้อกำหนด

- **การเชือดสัตว์แบบฮาลาล**

กระบวนการเชือดสัตว์แบบฮาลาลจะเกี่ยวข้องกับการจับบังคับสัตว์, การทำให้สลบ (ถ้าใช้) และการเชือดหลอดลม (halqum), หลอดอาหาร (mari') และทั้งหลอดเลือดแดงและเส้นเลือดใหญ่ (wadajain)

- การทำให้สลบ (ถ้าใช้)
  - การทำให้สลบจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ใน MS1500
  - การใช้วิธีอื่นเพื่อทำให้สลบจะต้องได้รับอนุมัติตามคำสั่งของคณะกรรมการวินิจฉัยชี้ขาดด้านศาสนา (Fatwa) ของมาเลเซีย
  - วิธีการที่นำมาใช้ในการทำให้สลบจะต้องสามารถย้อนกลับได้เมื่อไม่ต้องการเชือดหรือไม่ส่งผลให้สัตว์บาดเจ็บทางร่างกายอย่างถาวร

ข้อกำหนด

- **การเชือดสัตว์แบบฮาลาล (ต่อ)**
- การทำให้สลบ (ถ้าใช้)
  - หากมีการดาเนินงานเพื่อทาให้สลบ จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขต่างๆ ที่ระบุในภาคผนวก A หรือ B (ภาคผนวก A เกี่ยวกับการใช้อากาศแบบนิวเมติกและภาคผนวก B เกี่ยวกับการทาให้สลบด้วยไฟฟ้า)
  - บุคลากรที่รับผิดชอบการทำให้สลบ (การดำเนินงาน, การควบคุมและติดตามตรวจสอบ) จะต้องได้รับการฝึกฝนการดำเนินงานและควรอย่างยิ่ง(preferably)ที่จะเป็นชาวมุสลิม
  - ผู้ตรวจสอบฮาลาลชาวมุสลิม(Muslim Halal Checker) จะต้องตรวจสอบกระบวนการทำสลบให้อยู่ในสถานะที่สอดคล้องตามวิธีการที่ได้รับอนุมัติ
  - ผู้เชือดจะต้องมั่นใจว่าสัตว์ที่ได้รับการเตรียมให้เข้าเชือดยังมีชีวิตอยู่ซึ่งเหมาะสำหรับการเชือดแบบฮาลาล
  - หากพบว่ามีสัตว์ตายเนื่องจากขั้นตอนการทำให้สลบ ผู้เชือดจะต้องสามารถระบุได้และสามารถปลดสัตว์ดังกล่าวออกจากสายการผลิตฮาลาล

ข้อกำหนด

- กรรมวิธีการเชือดแบบฮาลาล
  - สัตว์จะต้องผ่านวิธีการเชือดโดยผู้เชือดมุสลิมตามที่ระบุไว้ในตามของหลักเกณฑ์นี้
  - การเชือดสัตว์จะต้องกระทำด้วย *niyyah* (การตั้งเจตนา) ในนามของพระอัลเลาะห์ และมิใช่เพื่อวัตถุประสงค์อื่นและผู้เชือดจะต้องตระหนักถึงการกระทำของตนเป็นอย่างดี
  - สัตว์ที่จะถูกเชือดต้องเป็นสัตว์ที่มีฮาลาลตามที่ระบุไว้ในหลักเกณฑ์นี้
  - สัตว์ที่จะถูกเชือดต้องเป็นสัตว์ที่มีชีวิตอยู่หรือถือได้ว่ายังมีชีวิตอยู่ (*hayat al-mustaqirrah*) ในช่วงเวลาที่ฆ่า
  - สัตว์ที่จะถูกเชือดต้องเป็นสัตว์ที่มีสุขภาพดีและผ่านการอนุมัติจากหน่วยงานที่มีอำนาจ ของประเทศที่ส่งออก

ข้อกำหนด

- กรรมวิธีการเชือดแบบฮาลาล (ต่อ)
  - ผู้เชือดสัตว์ชาวมุสลิมจะต้องกล่าว*พระนามของพระอัลเลาะห์* ก่อนจะทำการเชือดสัตว์
  - มีดที่ใช้เชือดจะต้องคมและสะอาด
  - การเชือดจะต้องทำเพียงครั้งเดียวเท่านั้น ซึ่งจะอนุญาตให้เชือดโดยใช้ "วิธีเลื่อย" ตราบใดที่ไม่ได้ ยกมีดออกจากตัวสัตว์ในระหว่างที่ทำการเชือด
  - วิธีกระทำการเชือดแบบฮาลาลจะต้องเริ่มต้นด้วยการเชือดคอที่ตำแหน่งใต้ลูกกระเดือก และหลังจากนั้นจึงเชือดของสัตว์เป็นรอยยาว
  - วิธีกระทำการเชือดจะต้องตัดหลอดลม (*halqum*), หลอดอาหาร (*mari'*) และทั้งเส้นเลือดแดงคาโรติดกับเส้นเลือดดำที่เป็นเส้นเลือดใหญ่ช่วงคอ (*wadajain*) เพื่อเร่งให้เลือดออกและทำให้สัตว์เสียชีวิต ซึ่งอาการเลือดออกจะต้องเป็นธรรมชาติและสมบูรณ์
  - สำหรับสัตว์ปีก จะต้องดำเนินการลวกขนเฉพาะสัตว์ที่ตายจากการเชือดสัตว์แบบฮาลาลเท่านั้น

ข้อกำหนด

- กรรมวิธีการเชือดแบบฮาลาล (ต่อ)
  - สัตว์ที่ตายในขั้นตอนที่ทำให้สลบ (ถ้าใช้) จะต้องระบุว่าเป็นการตายที่ไม่สอดคล้องตามหลักฮาลาล โดยจะต้องคัดแยกและบันทึกไว้
  - จะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีจำนวนผู้เชือดเพียงพอต่อการดำเนินงานเชือดแบบฮาลาล ซึ่งจะต้องดำเนินการกับสัตว์แต่ละตัวอย่างถูกต้อง
  - ไม่สามารถดำเนินการเพื่อเร่งการตายของสัตว์ที่ใช้วิธีการเชือดแบบฮาลาลได้ เว้นแต่จะได้รับการอนุมัติจากคณะกรรมการวินิจฉัยชี้ขาดด้านศาสนา (Fatwa) ของมาเลเซีย นอกจากนี้ยังอาจต้องดำเนินขั้นตอนเล็กๆ น้อยๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร เช่น การบีบเพื่อตัดการทำงานของทางเดินอาหาร
  - จำนวนสัตว์ที่ถูกเชือดทุกวันและการดำเนินการกับซากที่ไม่สอดคล้องตามหลักฮาลาลจะต้องมีการระบุและบันทึกโดยผู้ตรวจสอบฮาลาลตามที่ปรากฏในภาคผนวก C และจะต้องพร้อมให้ตรวจสอบโดยหน่วยงานที่กำกับดูแลด้านการออกใบรับรองฮาลาล, หน่วยงานในประเทศที่ส่งออกและผู้ตรวจสอบของประเทศมาเลเซีย

ข้อกำหนด

- การตรวจวิเคราะห์การตาย
  - เครื่องบ่งชี้ถึงการตายจะต้องประเมินโดยสังเกตลักษณะของสัตว์ดังต่อไปนี้:
    - รูม่านตาขยายอย่างเต็มที่
    - ไม่มีรีเฟล็กซ์ต่อแสง และการกระพริบตา
    - ลิ้นนิ่ม
  - ขาดการสูบฉีดเลือดที่ส่วนปลายรอยเชือดของหลอดเลือดแดงคาโรติด เช่น การสูบฉีดเลือดจากหลอดเลือดแดงคาโรติดที่บ่งชี้ว่าหัวใจยังเต้นอยู่
  - ร่างของซากไม่มีการเคลื่อนไหวทุกอย่าง
  - มีการตอบสนองที่เกี่ยวข้องกับการตัดเส้นประสาทที่สาคัญโดยตรงซึ่งไม่ถือเป็นเครื่องบ่งชี้ว่าสัตว์ยังมีชีวิตอยู่

ข้อกำหนด

- การตรวจสอบฮาลาล (Halal Checker)
  - ผู้ตรวจสอบฮาลาลชาวมุสลิมจะต้องมาอยู่ในโรงฆ่าสัตว์เพื่อตรวจสอบการทำสลบ วิธีการเชือดสัตว์แบบฮาลาล, การเอาเลือดออกอย่างถูกต้อง, ตรวจการตายก่อนที่จะเข้าสู่ขั้นตอนการตกแต่ง, การจัดการซากที่สอดคล้องตามข้อกำหนดและบันทึกต่างๆ โดยปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในภาคผนวก C ของหลักเกณฑ์นี้
  - หัวหน้าผู้ตรวจสอบฮาลาลชาวมุสลิม (ถ้ามีการทำให้สลบด้วยการใช้อากาศแบบนิวเมติก) จะต้องมาอยู่ร่วมด้วยและรับผิดชอบในการประเมินความเสียหายที่กะโหลกศีรษะตามข้อกำหนด ของภาคผนวก A, การระบุ/ฉลาก และบันทึกซากที่ไม่เป็นฮาลาลโดยสอดคล้องกัน
  - ตำแหน่งของผู้ตรวจสอบฮาลาลชาวมุสลิม, หัวหน้าผู้ตรวจสอบฮาลาลชาวมุสลิม และผู้เชือดสัตว์ชาวมุสลิม อาจจะหมุนแทนกันได้เมื่อพวกเขาได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดในแต่ละหน้าที่ได้อย่างครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักเกณฑ์นี้ตามลำดับ
  - Halal supervisor จะต้องมีหน้าที่รับผิดชอบเพื่อตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบการควบคุมฮาลาลภายในของสถานประกอบการจะมีขึ้นตามที่กำหนดไว้

ข้อกำหนด

- ขั้นตอนการตกแต่ง
  - ขั้นตอนตกแต่งซากจะสามารถดำเนินงานได้เมื่อถือว่าสัตว์ตายแล้วตามที่กำหนดไว้เรื่อง ‘การตรวจวิเคราะห์การตาย’
  - ซากใดๆ รวมถึงเครื่องในและชิ้นส่วนอื่นๆ ที่ไม่สอดคล้องตามหลักฮาลาลจะต้องระบุและติดฉลากไว้อย่างชัดเจนตลอดกระบวนการ

ข้อกำหนด

- การเลาะกระดูกและการบรรจุภัณฑ์
  - ห้องเลาะกระดูก (รวมถึงการบรรจุภัณฑ์) จะต้องเป็นส่วนหนึ่งของสถานประกอบการที่ได้รับอนุมัติ และใช้ที่อยู่เดียวกับสถานประกอบการที่ได้รับอนุมัติ
  - ถ้ามีซากที่ไม่สอดคล้องตามหลักฮาลาลซึ่งจะต้องเลาะกระดูก จะต้องนำมาเลาะกระดูกหลังจากเลาะกระดูกซากที่สอดคล้องตามหลักฮาลาลแล้ว
  - ไม่อนุญาตให้ดำเนินงานการตัดแต่งซากสัตว์และเครื่องในจากสถานประกอบการอื่นๆ
  - กล่องสินค้าทั้งหมดที่ใช้สำหรับการส่งออกไปยังประเทศมาเลเซียจะต้องมีฉลากเครื่องหมายฮาลาล, หมายเลขสถานประกอบการ และข้อกาหนดอื่น ๆ ตามที่ระบุไว้ในข้อกำหนดของ MS 1500 ระบุไว้อย่างชัดเจน

ข้อกำหนด

- การเลาะกระดูกและการบรรจุภัณฑ์ (ต่อ)
  - แต่ละภาชนะบรรจุจะต้องทำเครื่องหมายเพื่อให้อ่านง่ายและลบไม่ออก หรือฉลากจะต้องติดแน่นกับภาชนะบรรจุโดยมีข้อมูลดังต่อไปนี้:
    - ชื่อผลิตภัณฑ์
    - ปริมาณสุทธิที่แสดงหน่วยในระบบเมตริก (หน่วย SI)
    - ชื่อและที่อยู่ของโรงงานผลิต, ผู้นาเข้า และ/หรือ ผู้จัดจาหน่าย และเครื่องหมายการค้า
    - รายการส่วนผสม
    - หมายเลขรหัสที่ระบุข้อมูล และ/หรือ เลขชุดการผลิต และวันที่หมดอายุ และ
    - ประเทศที่เป็นแหล่งกาเนิด
  - นอกจากนี้สาหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกขั้นต้น ยังจะต้องมีฉลากหรือเครื่องหมาย รวมถึงข้อมูลดังต่อไปนี้:
    - วันที่ฆ่า
    - วันที่แปรรูป

ข้อกำหนด

- **การเก็บรักษา**
  - ตู้เย็น, ตู้แช่เยือกแข็ง, ตู้แช่แข็ง และห้องจัดเก็บอื่นๆ ทั้งหมดจะเป็นส่วนหนึ่งของสถานประกอบการที่ได้รับอนุมัติและใช้ที่อยู่เดียวกัน
  - ซากสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาลจะต้องเก็บไว้ในเครื่องทำความเย็นตามที่กำหนด และมีฉลากระบุไว้อย่างชัดเจน โดยจะต้องไม่เก็บซากสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาลไว้ร่วมกับซากสัตว์และผลิตภัณฑ์ฮาลาล
  - กล่องที่บรรจุผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาลจะต้องมีฉลากติดไว้อย่างชัดเจนและจัดเก็บไว้ แยกต่างหากในบริเวณที่กำหนดไว้ในตู้แช่แข็ง
  - จะต้องบันทึกความไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาลไว้ในลักษณะที่พร้อมให้ผู้ตรวจสอบทำการตรวจสอบ
  - การจัดเก็บซากสัตว์และเครื่องในจากสถานประกอบการอื่น หรือการเลาะกระดูกในห้องแยกเป็นอิสระไม่สามารถยอมรับได้
    ยกเว้นการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ฮาลาลจากโรงงานแห่งอื่นที่ได้รับการรับรองจากมาเลเซียแล้ว โดยกล่องจะปิดผนึก และต้องติดฉลากหมายเลขสถานประกอบการไว้อย่างชัดเจนอาจอนุโลมในยอมรับได้

ข้อกำหนด

- **การขนส่ง**
  - การขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาลจะต้องไม่อยู่ภายใต้สถานการณ์ที่มี การปนเปื้อนภายใต้หมวดหมู่ของ การปนเปื้อนร้ายแรง (เช่น มีเนื้อหมูหรือสุนัขปนอยู่ในผลิตภัณฑ์)
  - ในระหว่างการขนส่ง สถานประกอบการจะต้องระบุและคัดแยกผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องตามฮาลาลที่มีการบรรจุภัณฑ์สมบูรณ์ออกจากผลิตภัณฑ์ฮาลาล

ข้อกำหนด

หน้าที่ตามความรับผิดชอบ

- **สถานประกอบการ** การบริหารจัดการสถานประกอบการจะต้อง:
  - ยื่นแบบฟอร์มใบคำขอที่เกี่ยวข้องกับ JAKIM โดยครบถ้วนสมบูรณ์ สำหรับสถานประกอบการต่างชาติ แบบฟอร์มใบคำขอจะต้องผ่านการตรวจสอบจากหน่วยงานออกใบรับรองฮาลาลของประเทศผู้ส่งออก
  - อนุญาตให้เจ้าหน้าที่ของมาเลเซียทำการตรวจสอบและติดตามตรวจสอบระบบฮาลาลของสถานประกอบการในประเทศมาเลเซีย สาหรับสถานประกอบการต่างชาติ การตรวจสอบและติดตามตรวจสอบจะต้องดาเนินการโดย JAKIM และหน่วยงานออกใบรับรองฮาลาลของประเทศผู้ส่งออก
  - จัดให้มีโครงสร้างพื้นฐาน, สิ่งอำนวยความสะดวก และส่วนเสริมที่ให้ความช่วยเหลือในการประกอบการที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์นี้อย่างเพียงพอ
  - สร้างระบบการควบคุมฮาลาลภายในเพื่อวางระเบียบตามข้อกาหนดของหลักเกณฑ์นี้ รวมถึงการดำเนินงานด้านตรวจสอบภายใน

ข้อกำหนด

หน้าที่ตามความรับผิดชอบ

- **สถานประกอบการ** การบริหารจัดการสถานประกอบการจะต้อง (ต่อ) :
  - แจ้งให้ JAKIM ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงใดๆ ของหน่วยงานออกใบรับรองฮาลาลผ่านหน่วยงานที่มีอำนาจในประเทศผู้ส่งออก
  - ปรับปรุงบันทึกกระบวนการของโรงฆ่าสัตว์และทำบันทึกให้อยู่ในลักษณะที่พร้อมระหว่างการตรวจสอบ
  - ว่าจ้าง/แต่งตั้ง ผู้ปฏิบัติงานชาวมุสลิมอย่างเพียงพอตามข้อกำหนดในหลักเกณฑ์นี้
  - จัดให้มีสิ่งอานวยความสะดวกสาหรับบุคลากรชาวมุสลิม เช่น ห้องละหมาดและจัดเวลาไว้ให้สาหรับการละหมาด
  - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวแทนของหน่วยงานออกใบรับรองฮาลาลมาอยู่ร่วมด้วยในระหว่างที่ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการต่างชาติในมาเลเซีย

ข้อกำหนด

หน้าที่ตามความรับผิดชอบ

- **หน่วยงานที่ออกใบรับรองฮาลาล (ใช้กับสถานประกอบการในประเทศผู้ส่งออก)** หน่วยงานที่ออกใบรับรองฮาลาลในประเทศผู้ส่งออกจะต้อง:
  - ได้รับการแต่งตั้งจาก JAKIM
  - ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์นี้, MS 1500 และคำสั่งของคณะกรรมการวินิจฉัยชี้ขาดด้านศาสนา (Fatwa) ของมาเลเซีย ดังนั้นหน่วยงานที่ออกใบรับรองฮาลาลจะเป็นผู้รับรองสถานะของการรับรองสถานประกอบการที่ได้รับการอนุมัติ
  - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้เชือดสัตว์ชาวมุสลิม, หัวหน้าผู้ตรวจสอบฮาลาล และผู้ตรวจสอบฮาลาลทุกคนได้ผ่านการฝึกฝนแบบมุสลิม และมีอานาจ และจะต้องบันทึกการดาเนินงานและการฝึกอบรมไว้ให้อยู่ในลักษณะที่พร้อมสาหรับให้ผู้ตรวจสอบของมาเลเซียดาเนินการตรวจสอบ

ข้อกำหนด

หน้าที่ตามความรับผิดชอบ (ต่อ)

- วางแผนทำกำหนดการตรวจสอบอย่างสม่าเสมอรวมถึงดำเนินระบบควบคุมฮาลาลของสถานประกอบการภายใต้การกำกับดูแล ทั้งนี้จะต้องทำบันทึก/รายงาน การตรวจสอบ ให้พร้อมระหว่างการตรวจสอบในมาเลเซีย
- แจ้งให้ JAKIM ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงใดๆ ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับหลักเกณฑ์นี้หลังจากอนุมัติแล้ว
- แจ้งให้ JAKIM ทราบถึงขั้นตอนใหม่ใดๆ ในการดำเนินงานของสถานประกอบการที่ไม่ครอบคลุมอยู่ในหลักเกณฑ์นี้

ข้อกำหนด

หน้าที่ตามความรับผิดชอบ

- **ผู้เชือดสัตว์แบบฮาลาล** จะต้อง:
  - เป็นชาวมุสลิมที่ได้รับการฝึกจิต, อยู่ในวัยที่มีความรับผิดชอบตามหลักศาสนา (baligh หรือบาลิฆ) มีความเข้าใจกฎเกณฑ์และเงื่อนไขพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับผู้ฆ่าสัตว์ในศาสนาอิสลามอย่างครบถ้วน
  - ได้รับการขึ้นทะเบียน, ฝึกอบรม และอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานออกใบรับรองฮาลาล
  - มีความสามารถในการเชือดสัตว์ให้เป็นไปตามหลักกฎหมายในศาสนาอิสลามหรือชารีอะห์

ข้อกำหนด

หน้าที่ตามความรับผิดชอบ

- **หัวหน้าผู้ตรวจสอบฮาลาลชาวมุสลิม** (เฉพาะที่กำหนดไว้สำหรับสถานประกอบการที่ใช้เครื่องทำให้สลบตามจังหวะของระบบนิวเมติก) จะต้อง:
  - เป็นชาวมุสลิมที่มีการฝึกฝนและมีศักยภาพด้านเทคนิค
  - ได้รับการขึ้นทะเบียน, ฝึกอบรม และอยู่ภายใต้การกากับดูแลของหน่วยงานออกใบรับรองฮาลาล
  - ประเมินความเสียหายของกะโหลก, ระบุ/ติดฉลาก และบันทึกข้อมูลซากสัตว์ที่ไม่ตรงตามหลักฮาลาล
  - ตัดสินใจเกี่ยวกับสถานะฮาลาลของซากสัตว์ด้วยการตรวจสอบระดับความเสียหายที่ศีรษะตามหลักเกณฑ์ที่ระบุไว้ในภาคผนวก 2
  - ส่งต่อไปยังผู้กากับดูแลฮาลาลชาวมุสลิมหากพบความเสียหายของกะโหลกใดๆ ที่ไม่แน่ชัด

ข้อกำหนด

หน้าที่ตามความรับผิดชอบ

- **ผู้ตรวจสอบฮาลาลชาวมุสลิม** (Checker) จะต้อง:
  - เป็นชาวมุสลิมที่ได้รับการฝึกจิต, อยู่ในวัยที่มีความรับผิดชอบตามหลักศาสนา (baligh หรือบาลิฆ) มีความเข้าใจกฎเกณฑ์และเงื่อนไขพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับผู้ฆ่าสัตว์ในศาสนาอิสลามอย่างครบถ้วน
  - ได้รับการฝึกอบรม และอยู่ภายใต้การกากับดูแลของหน่วยงานออกใบรับรองฮาลาล
  - ผู้จะต้องมาอยู่ในโถงประกอบการโรงฆ่าสัตว์เพื่อตรวจสอบการดาเนินงานทาให้สลบเพื่อตรวจสอบให้แน่ใจในผู้ฆ่าแบบฮาลาล, การให้เลือดออกอย่างถูกต้องเหมาะสม, ตรวจวิเคราะห์การตายก่อนที่จะเข้าสู่ขั้นตอนการตกแต่ง, การจัดการซากที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกาหนดและบันทึกต่างๆ ตามที่ระบุไว้ในภาคผนวก 3 ของหลักเกณฑ์นี้

ข้อกำหนด

หน้าที่ตามความรับผิดชอบ

- Halal supervisor จะต้อง:
  - เป็นชาวมุสลิมที่ได้รับการฝึกจิต, อยู่ในวัยที่มีความรับผิดชอบตามหลักศาสนา (baligh หรือบาลิฆ) มีความเข้าใจกฎเกณฑ์และเงื่อนไขพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับผู้ฆ่าสัตว์ในศาสนาอิสลาม
  - จะต้องมีหน้าที่รับผิดชอบประสิทธิภาพในการดาเนินงานของระบบควบคุมฮาลาลภายในในสถานประกอบการ
  - ตรวจสอบให้แน่ใจเกี่ยวกับหน้าที่ต่างๆ ของผู้ฆ่าสัตว์แบบฮาลาล, หัวหน้าที่ตรวจสอบด้านฮาลาล และผู้ตรวจสอบจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์นี้
  - กำกับดูแลและรับรองบันทึกฮาลาลของสถานประกอบการดังต่อไปนี้:
  - ตรวจสอบอุปกรณ์ทาให้สลบและการปรับเทียบ
  - บันทึกการฆ่า
  - บันทึกความไม่สอดคล้องตามหลักฮาลาล
  - บันทึกเกี่ยวกับห้องเย็น, ตู้แช่และตู้แช่เยือกแข็ง
  - บันทึกการดาเนินงานเลาะกระดูก
  - บันทึกการบรรจุภัณฑ์และการจัดเก็บ

ข้อกำหนด

หน้าที่ตามความรับผิดชอบ

- **หน่วยงานที่มีอำนาจในประเทศผู้ส่งออก**
  - ควรแนะนำหน่วยงานที่มีอำนาจในประเทศผู้ส่งออกให้แก่สถานประกอบการที่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์นี้อย่างครบถ้วน เพื่อใช้กับการส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ของตนไปยังประเทศมาเลเซีย
  - แจ้งไปยังกรมสัตวแพทย์บริการ ประเทศมาเลเซีย หาก
  - มีการเปลี่ยนแปลงใดๆ ในด้านบริหารจัดการหรือเจ้าของสถานประกอบการ
  - มีการ ขยาย/ปรับปรุงใหม่ ใดๆ หรือมีการนำสิ่งใหม่/นวัตกรรม เกี่ยวกับอุปกรณ์มาใช้ในสถานประกอบการซึ่งอาจมีผลประทบต่อศักยภาพหรือกาลังการผลิต
  - มีการเปลี่ยนแปลงใดๆ ในสายพันธุ์สัตว์ที่ฆ่าเพื่อเป็นอาหาร
  - มีการปิดหรือหยุดการดำเนินงานในสถานประกอบการใดๆ
  - มีการเปลี่ยนแปลงใดๆ ในความรับผิดชอบของหน่วยงานที่ออกใบรับรองฮาลาลที่มีต่อสถานประกอบการ

ข้อกำหนด

ความไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาล

- ซากสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่มิได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดของหลักเกณฑ์นี้จะถือว่าไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาล
- ทุกอย่างที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาล จะต้องปฏิบัติดังนี้:

- **ซากสัตว์** ซากสัตว์ทั้งหมดที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาล จะต้อง:
  - ถูกเคลื่อนย้ายออกจากระบบฮาลาล หรือ
  - นำไปดำเนินงานในสถานประกอบการอื่น หรือ
  - นำมาดำเนินงานหลังจากเสร็จสิ้นการดำเนินงานในส่วนซากสัตว์ที่เป็นฮาลาลครบทั้งหมดแล้ว
- **เครื่องในสัตว์**
  - เครื่องในสัตว์ทั้งหมดที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาล จะต้องถูกเคลื่อนย้ายออกจากระบบฮาลาล และจะต้องทำการบันทึกไว้

ข้อกำหนด

ความไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาล

- **การติดป้าย**
  - ซากสัตว์และเครื่องในสัตว์ทั้งหมดที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาล จะต้องมีการระบุและ/หรือ ทาฉลากกำกับไว้ภายใต้การกากับดูแลของผู้ตรวจสอบฮาลาลชาวมุสลิม
- **การบันทึก**
  - จะต้องบันทึกจำนวนซากสัตว์และเครื่องในสัตว์ที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาล และจะต้องจัดเก็บบันทึกให้พร้อมสำหรับการตรวจสอบโดยหน่วยงานออกใบรับรองฮาลาล, หน่วยงานที่มีอำนาจในประเทศผู้ส่งออก (ถ้าเกี่ยวข้อง) และผู้ตรวจสอบจากมาเลเซีย

การออกใบรับรองฮาลาล

การออกใบรับรองฮาลาลสำหรับผลิตภัณฑ์ในประเทศมาเลเซียจะต้องออกโดย JAKIM แต่ในกรณีผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจะต้องออกโดยหน่วยงานออกใบรับรองฮาลาลที่ได้รับอนุมัติในประเทศผู้ส่งออกที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก A
ขั้นตอนในการทำให้สัตว์สลบตามหลักนิวเมติก

การทำให้สัตว์สลบตามหลักนิวเมติก

เงื่อนไขที่จะกล่าวถึงต่อไปนี้เป็นข้อกำหนดเฉพาะสำหรับใช้กับเครื่องทำให้สลบด้วยจังหวะของแรงลมในระบบนิวเมติกที่สามารถยอมรับให้ใช้งานได้

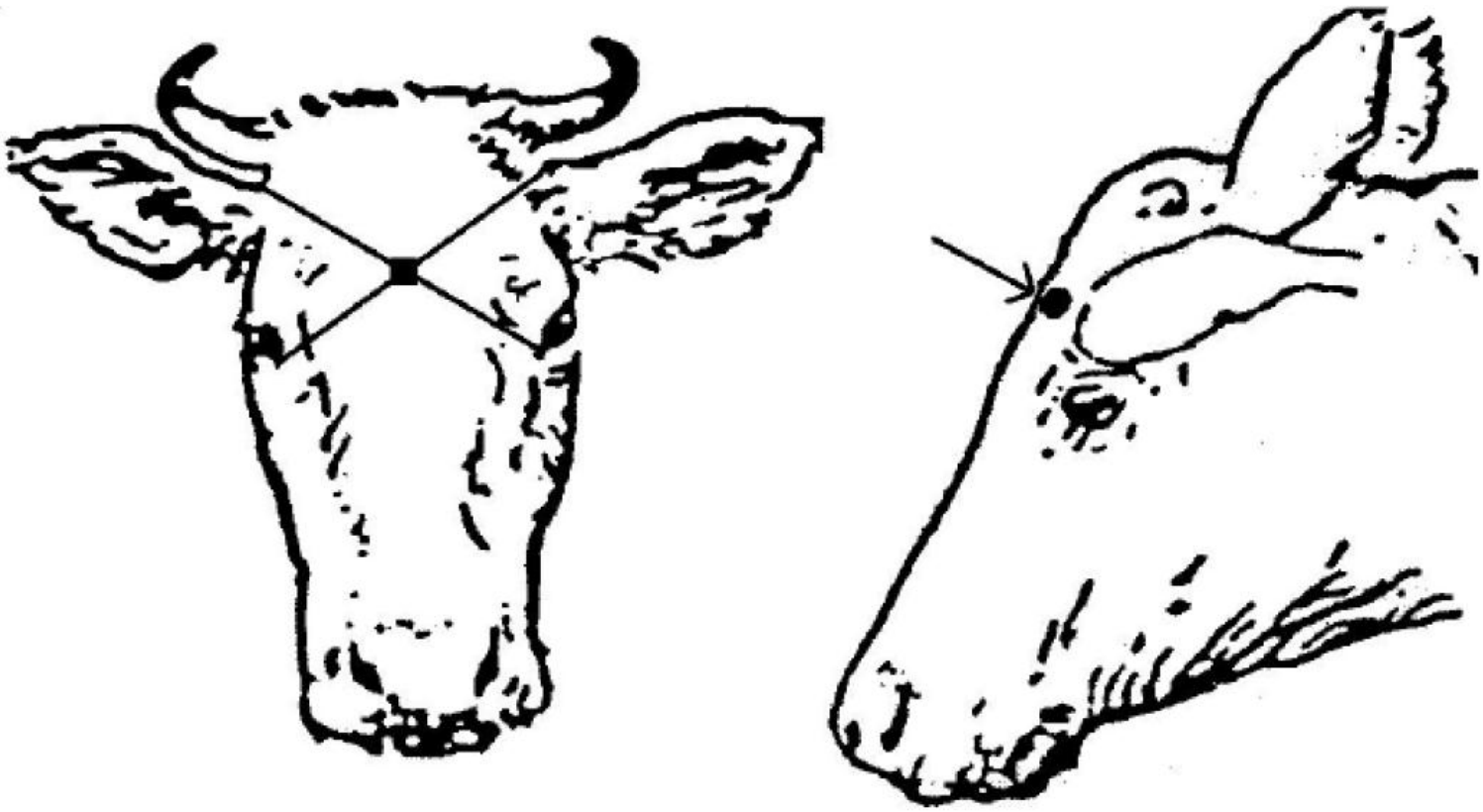
- **การกักบริเวณสัตว์**
  - การกักบริเวณสัตว์ให้มากเพียงพอเป็นสิ่งจำเป็น เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเตรียมอุปกรณ์เพื่อจัดวางให้ยึดอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องบนส่วนหัวได้ (เพื่อทำให้สัตว์สลบอย่างถูกต้องตามหลักการ)
  - หัวของสัตว์ที่จะถูกทำให้สลบจะต้องอยู่นิ่งๆ ก่อนที่จะใช้เครื่องทำให้สลบ

ตัวอย่างเครื่องทาให้สลบโดยใช้จังหวะแบบนิวเมติก

การทำให้สัตว์สลบตามหลักนิวเมติก

- **การใช้งาน**
  - แรงดันอากาศที่ใช้สาหรับเครื่องทำให้สลบไม่ควรจะมีกำลังมากเกินกว่า 225 psi และควรจะใช้ในระดับที่เป็นเกณฑ์ขั้นต่ำาสาหรับทำให้สัตว์สลบ
  - ส่วนหัวของเครื่องทำให้สลบควรจะมีความโค้งนูนเล็กน้อยหรือแบนราบ
  - ต้องมีปลอกหุ้มรอบส่วนหัวของเครื่องเพื่อป้องกันไม่ให้ ส่วนหัวยื่นออกมามากเกินกว่า 3 มม.
  - ส่วนศูนย์กลางของเครื่องทำให้สลบควรจะให้อยู่ติดกับตัวสัตว์ในจุดตัดตามที่ระบุไว้ในแบบร่างจากมุมที่เป็นกึ่งกลางของดวงตาถึงฐานใบหู
  - จะต้องใช้เครื่องทำให้สลบเพื่อให้ส่วนหัวของเครื่องทำให้สลบอยู่ในลักษณะขนานกับกระดูกหน้าผาก
  - สัตว์จะต้องสลบไปเพียงครั้งเดียว ถ้าจำเป็นจะต้องทำสลบซ้ำอีกจะต้องระบุว่าสัตว์นั้นไม่ได้เป็นไปตามหลักฮาลาล

แผนภาพกะโหลกศีรษะและตำแหน่งของเครื่องทาให้สลบในระบบนิวเมติก



การทำาให้สัตว์สลบตามหลักนิวเมติก

เครื่องบ่งชี้ประสิทธิภาพในการทำให้สลบ

- **ระหว่างการเชือดในโรงฆ่าสัตว์**
  - การทำให้เลือดออกด้วยวิธีเชือดจากโรงฆ่าสัตว์ที่ใช้หลักฮาลาลจะต้องมีสัญญาณขั้นต้นที่แสดงถึงการสูบฉีดของหลอดเลือดแดงที่บ่งชี้ว่าสัตว์ยังมีชีวิตอยู่ในขณะที่อยู่ในโรงฆ่าสัตว์
  - การมีเลือดออกที่จะบ่งชี้ถึงการทำงานตามปกติของหัวใจต้องมีชีพจรเต้นอย่างน้อย 60 วินาที
  - ควรจะตรวจสอบการสูบฉีดเข้าหลอดเลือดถ้าสงสัย
  - จะไม่มีการสูบฉีดเข้าหลอดเลือดสำหรับสัตว์ที่หัวใจหยุดเต้น (เช่น ไม่มีความดันโลหิต)
  - โคกระบือที่ไม่มีสัญญาณแสดงการเต้นของชีพจรจากหลอดเลือดหลังจากทำการเชือดแบบฮาลาล และ/หรือ ไม่มีการสูบฉีดเข้าหลอดเลือด จะต้องระบุว่าเป็นซากสัตว์ที่ไม่ตรงตามหลักฮาลาล

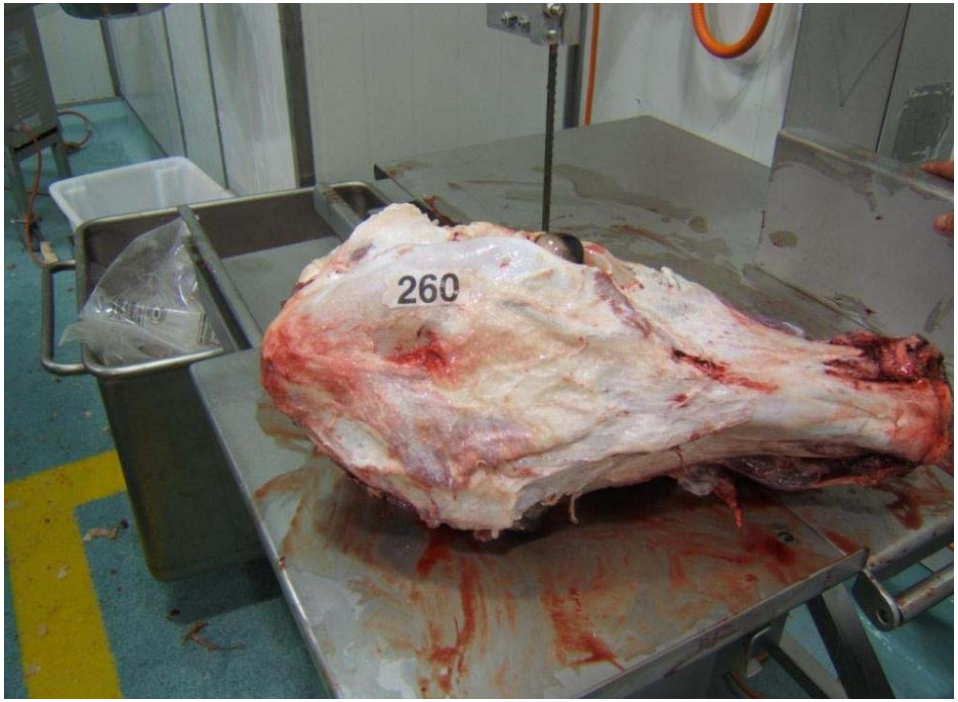
การทำาให้สัตว์สลบตามหลักนิวเมติก

เครื่องบ่งชี้ประสิทธิภาพในการทาให้สลบ

- **การประเมินความเสียหายของกะโหลก**
  - ความเสียหายของกะโหลกจะกำหนดจากการถลกหนังออกจากส่วนหน้าผากของสัตว์ โดยจะประเมินตามเกณฑ์ที่ระบุโครงร่างไว้ในภาคผนวก A2 ซึ่งจะใช้ระบบการจัดอันดับตั้งแต่ 1 ถึง 6 ดังนั้นคะแนนความเสียหายกะโหลกศีรษะจะต้องอยู่ที่ 1 หรือ 2 จึงจะถือว่าซากสัตว์และเครื่องในของสัตว์นั้นเป็นไปตามหลักฮาลาล ส่วนซากสัตว์และเครื่องในของสัตว์ที่ได้คะแนนความเสียหายของกะโหลกศีรษะอยู่ที่ 3, 4, 5 หรือ 6 จะถือว่าไม่เป็นไปตามหลักฮาลาล

การประเมินความเสียหายของกะโหลก

ระดับ	รายละเอียดความเสียหาย	ระดับการยอมรับได้
1	ไม่ปรากฏความเสียหายให้เห็น	ยอมรับได้

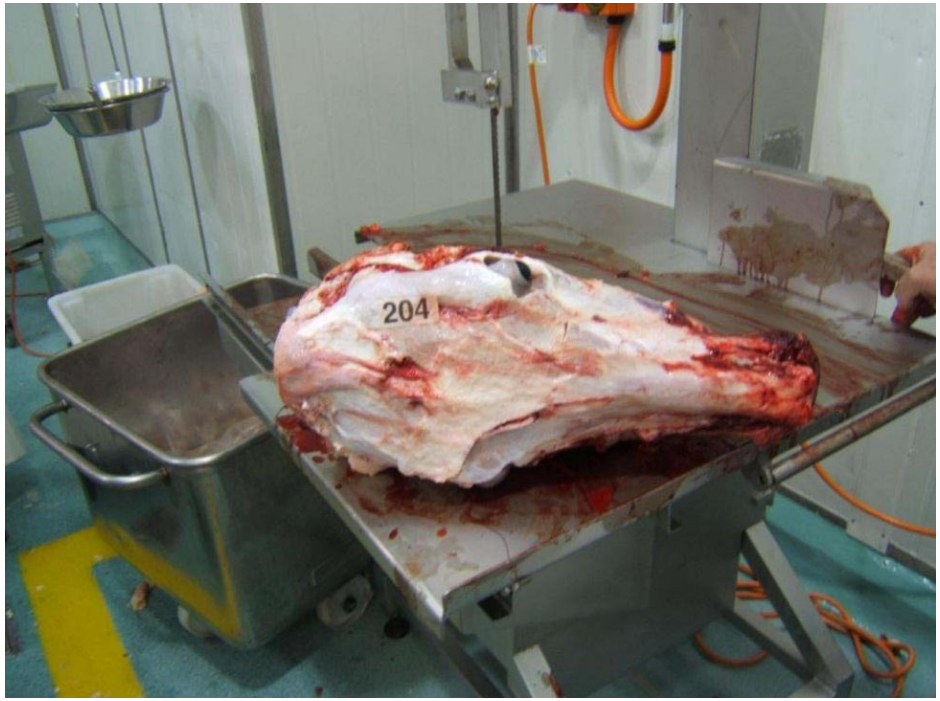


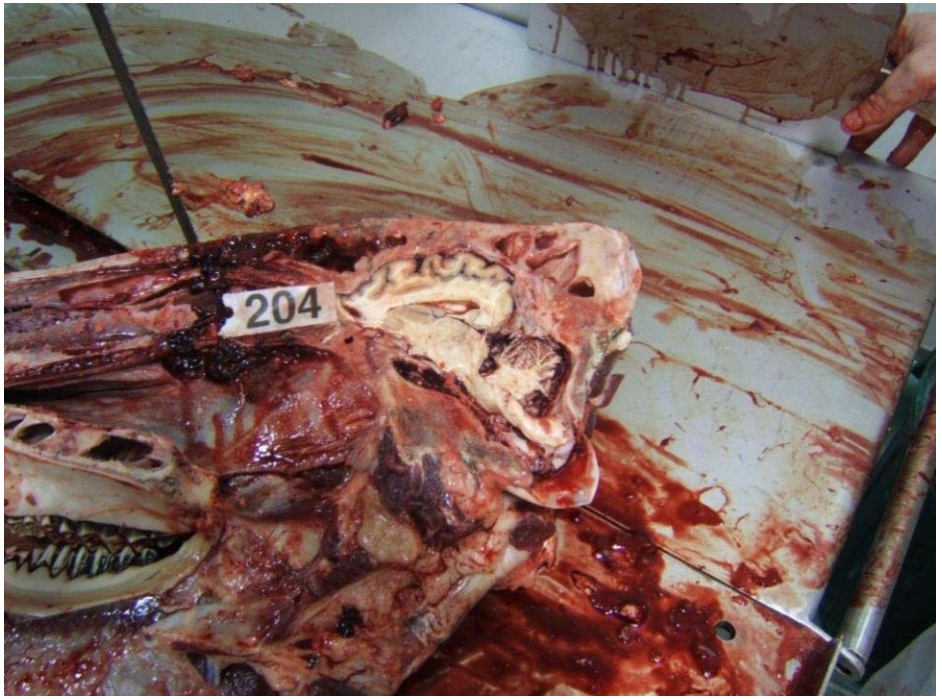
การประเมินความเสียหายของกะโหลก

ระดับ	รายละเอียดความเสียหาย	ระดับการยอมรับได้
2	มีรอยบุ๋ม ไม่มีรอยแตกร้าว	ยอมรับได้

การประเมินความเสียหายของกะโหลก

ระดับ	รายละเอียดความเสียหาย	ระดับการยอมรับได้
3	มีรอยบุ๋ม มีรอยแตกร้าว แต่ไม่มีการเคลื่อนหลุด	ไม่ยอมรับ





การประเมินความเสียหายของกะโหลก

ระดับ	รายละเอียดความเสียหาย	ระดับการยอมรับได้
4	มีรอยบุ๋ม มีรอยแตกร้าว มีกระดูกเคลื่อนหลุดไม่มากเกินกว่าความหนาของกระดูก	ไม่ยอมรับ

การประเมินความเสียหายของกะโหลก

ระดับ	รายละเอียดความเสียหาย	ระดับการยอมรับได้
5	มีรอยบุ๋ม มีรอยแตกร้าว มีกระดูกเคลื่อนหลุดไม่มากเกินกว่า ความหนาของกระดูก	ไม่ยอมรับ

ระดับ	รายละเอียดความเสียหาย	ระดับการยอมรับได้
6	มีรอยบุ๋ม มีรอยแตกร้าว และเห็นเนื้อสมอง	ไม่ยอมรับ

ภาคผนวก B
ขั้นตอนในการทำให้สัตว์ปีกสลบ
ด้วยการใช้ไฟฟ้าช็อตในน้ำ

การทำให้สัตว์ปีกสลบด้วยการใช้ไฟฟ้าช็อตในน้ำ

อ่างน้ำสำหรับช็อตให้สลบด้วยไฟฟ้าเป็นวิธีการที่ใช้กันมากที่สุดในโรงงานแปรรูปสัตว์ปีกซึ่งเงื่อนไขที่จะกล่าวถึงดังต่อไปนี้จะเป็นข้อกำหนดในการใช้อ่างช็อตสัตว์ปีกให้สลบด้วยไฟฟ้าที่ยอมรับกันโดยทั่วไปได้

- **การกักบริเวณสัตว์**
  - การจัดการก่อนการเชือดในโรงฆ่าสัตว์ควรจะหลีกเลี่ยงการกระทำให้สัตว์ปีกมีอาการตื่นตกใจ

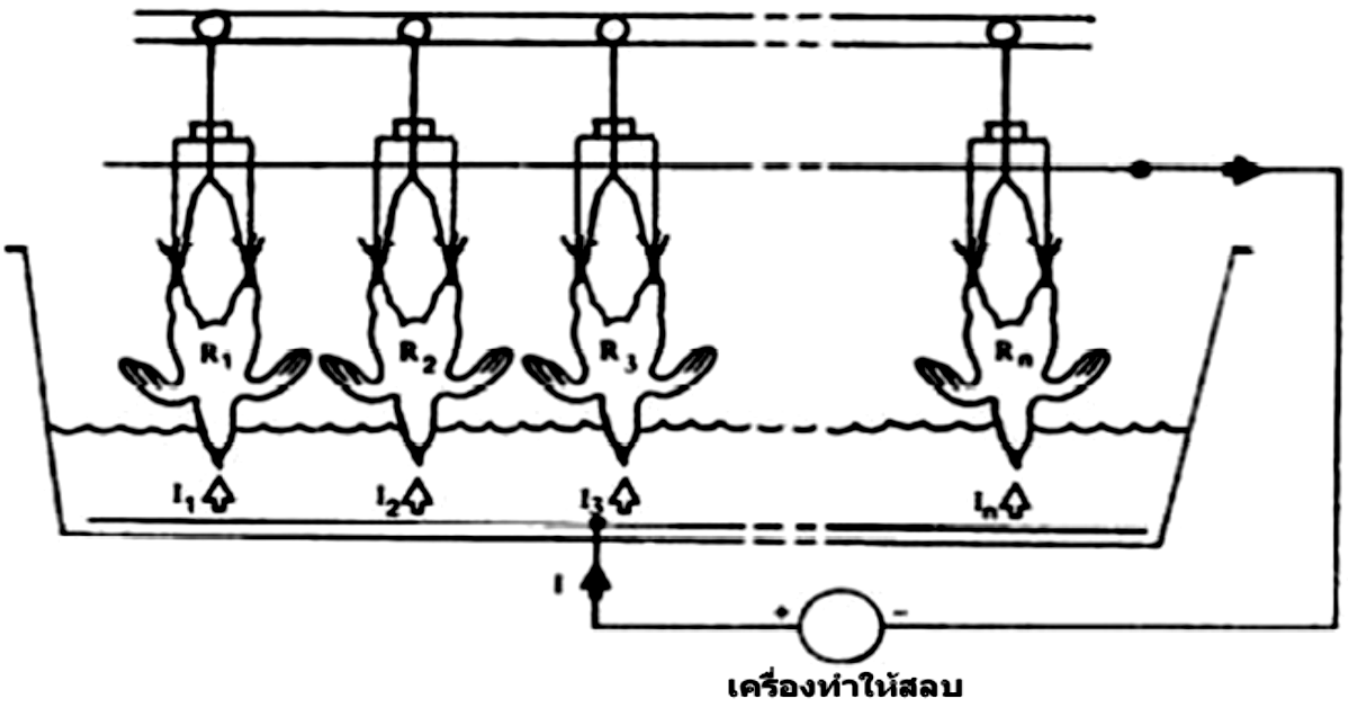
การทำให้สัตว์ปีกสลบด้วยการใช้ไฟฟ้าช็อตในน้ำ

เครื่องบ่งชี้ประสิทธิภาพในการทำให้สลบ

- **การใช้งาน**
  - หลังจากที่แขวนสัตว์ปีกแล้ว ให้นำไปแช่ลงในอ่างน้ำสำหรับช็อตไฟฟ้า
  - ช่วงเวลาตั้งแต่สัตว์ปีกถูกแขวนไปจนถึงช่วงเวลาที่ทำสลบไม่ควรมากกว่า 60 วินาที
  - จะต้องมีอุปกรณ์พยุงอกของสัตว์ปีกเพื่อให้ผ่อนคลายนับ ตั้งแต่การแขวนไปจนถึงการแช่ลงในอ่างช็อต เพื่อช่วยให้สัตว์ปีกผ่อนคลายและลดการกระพือปีก
  - ความลึกของอ่างช็อตไฟฟ้าควรจะอยู่ในระดับที่เมื่อแช่สัตว์ปีกลงไปแล้ว จะต้องมิดหัวพอดี โดยจะต้องขึ้นอยู่กับช่วงฐานปีก
  - ควรจะแขวนให้ยึดติดกับอุปกรณ์ไฟฟ้าเป็นอย่างดี
  - เวลาที่สัตว์ปีกอยู่ในอ่างน้ำต้องไม่น้อยกว่า 4 วินาที
  - ตัวแปรต่างๆ ในการทำให้สลบควรจะอยู่บนพื้นฐานของคำแนะนำตามมาตรฐาน MS1500 ของมาเลเซีย และเป็นไปตามตารางของหลักเกณฑ์นี้ ซึ่งตาราง ดังกล่าวจะใช้เป็นแนวทางสำหรับการทำให้ไก่สลบด้วยวิธีช็อตไฟฟ้า

ตาราง แนวทางการทำให้ไก่สลบด้วยวิธีช็อตไฟฟ้า

ประเภทของสินค้า	น้ำหนัก (กก.)	กระแสไฟ (แอมป์)	แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	ความต้านทาน
ไก่	2.40-2.70	0.20-0.60	2.50-10.50	3.00-5.00



ภาพ 1. การจัดวางเครื่องย่างในแนวขนานกับวงจรการช็อตให้สลบ: I คือกระแสไฟ (แอมป์), R คือความต้านทานของสัตว์ปีก (โอม) และ n คือจำนวนสัตว์ปีกในเครื่องทำให้สลบตามเวลาที่กำหนด

แบบฟอร์มบันทึกการเชือดประจำวัน

Name and Number of Establishment			
Type of Animal Slaughtered			
Method of Stunning (Please Tick)	Electrical	Pneumatic Percussive	No Stunning
Date			
Total Slaughtering of the Day			

No.	ID No. of Slaughtered	Result of Halal Slaughtering and Reason for non halal conformance		Follow up Action for Non Halal Conformance	Remarks
		Result (/) / (x)	Reason for non halal conformance		

List of Name Muslim Slaughterman on duty:

Name : ..... Signature : .....

HALAL Checker : Signature: .....

Verified by HALAL Certification Body :
(Name and Signature)

รายงานประจำปี

ANNUAL REPORT

Name & Address of Establishment

No. of Establishment	
Name of Halal Certification Body	
Type of Animal Slaughtered	

MONTH	NUMBER OF SLAUGHTER			REMARKS
	Halal	Reject	Total	
January				
February				
March				
April				
May				
June				
July				
August				
September				
October				
November				
December				
TOTAL				

Slaughterman :

Signature : .....

Name : .....
Date : .....

HALAL Supervisor

Signature : .....

Name: .....
Date: .....

Verified by HALAL Certification Body :
(Name and Signature)