

# MS 1500 2009

มาตรฐานมาเลเชีย: แนวปฏิบัติทั่วไปในการผลิต,  
การจัดเตรียม, การจัดการ และการเก็บรักษาอาหารฮาลาล

นายมาลิก อับดุลบุตร

นายสัตวแพทย์ชำนาญการ

กลุ่มพัฒนาสินค้าปศุสัตว์ฮาลาล สพส. กรมปศุสัตว์

# เนื้อหา

- ขอบข่าย
- นิยาม
- ข้อกำหนด
- การปฏิบัติตามกฎหมาย
- ใบรับรองฮาลาล



## MALAYSIAN STANDARD

MS 1500:2009

**HALAL FOOD - PRODUCTION,  
PREPARATION, HANDLING AND  
STORAGE - GENERAL GUIDELINES  
(SECOND REVISION)**

ICS: 67.020

Descriptors: food, halal/requirements, packaging, labelling, handling, storage, certification, slaughtering, slurrings, nsp

© Copyright 2009

DEPARTMENT OF STANDARDS MALAYSIA

# ขอบข่าย

มาตรฐานฉบับนี้เป็นการให้แนวทางปฏิบัติที่เป็นประโยชน์สำหรับอุตสาหกรรมอาหารในด้านการจัดเตรียมและการจัดการอาหารฮาลาล (รวมถึงผลิตภัณฑ์เสริมคุณค่าสารอาหาร) และเพื่อวางข้อกำหนดขั้นพื้นฐานสำหรับการค้าหรือธุรกิจอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลในประเทศมาเลเซีย

หมายเหตุ: มาตรฐานนี้มิได้ประกอบด้วยข้อกำหนดทั้งหมดที่อาจจำเป็นต่อการออกใบรับรอง ดังนั้นในการรับรองมาตรฐานฮาลาลจึงอาจจำเป็นต้องแสวงหาข้อตกลงร่วมกับหน่วยงานที่มีอำนาจในประเทศมาเลเซีย

# คำนิยาม

- กฎหมายชารีอะห์(Shariah law)

- กฎหมายชารีอะห์เป็นพระบัญชาของพระอัลเลาะห์ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำของผู้มีหน้าที่รับผิดชอบ (mukallaf)ตามภาระหน้าที่ หรือภาคสมัครใจ (wadh'u)
- กฎหมายชารีอะห์จะถูกกำหนดตามกฎหมายมาเลเซีย ซึ่งหมายถึงกฎหมายอิสลามในมัสซัฮซาฟีอีหรือกฎหมายอิสลามในมัสซัฮมาลิกี, ฮัมบาลี และฮานาฟี ที่ได้รับการอนุมัติจากสมเด็จพระราชาธิบดี (Yang di-Pertan Agong) เพื่อบังคับใช้ในดินแดนสหพันธรัฐหรือเป็นระเบียบข้อบังคับของรัฐใดๆ ที่หน่วยงานอิสลามผู้มีอำนาจบังคับให้ใช้ (fatwa) ในรัฐหรือในเขตศาสนา

หมายเหตุ : Alwadh'u เป็นข้อควรปฏิบัติก่อนที่จะดำเนินงานตามกฎหมายชารีอะห์ เช่น การได้ยื่นการแจ้งเข้าสู่เวลาละหมาด ผู้ได้ยื่นควรเตรียมความพร้อมในการละหมาดต่อไป

- ฮาลาล

- สิ่งต่างๆ หรือการกระทำต่างๆ ที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายชารีอะห์โดยไม่มีบทลงโทษต่อผู้ปฏิบัติ

# คำนิยาม

- อาหารฮาลาล หมายถึงอาหารและเครื่องดื่ม และ/หรือส่วนประกอบในอาหารและเครื่องดื่มที่ได้รับอนุญาตภายใต้กฎหมายชารีอะห์และตอบสนองเงื่อนไขต่างๆ ดังต่อไปนี้:
  - ไม่ได้ประกอบด้วยส่วนหนึ่งส่วนใดหรือประกอบด้วยผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ไม่ตรงตามหลักฮาลาลที่ระบุไว้ในกฎหมายชารีอะห์ หรือไม่ได้ประกอบด้วยส่วนหนึ่งส่วนใดหรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ไม่ได้ผ่านการเชือดตามที่ระบุไว้ในกฎหมายชารีอะห์
  - ไม่ได้ประกอบด้วยสิ่งปนเปื้อนตามที่ระบุไว้ในกฎหมายชารีอะห์
  - ปลอดภัยต่อการบริโภค, ไม่มีสารพิษ, ไม่ใช่สิ่งบริโภคเพื่อการมึนเมา หรือไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
  - ไม่ได้ผ่านการจัดเตรียม, แปรรูป หรือผลิตโดยใช้อุปกรณ์ที่ปนเปื้อนด้วยสิ่งปนเปื้อนตามที่ระบุไว้ในกฎหมายชารีอะห์
  - ไม่ได้ประกอบด้วยส่วนหนึ่งส่วนใดของมนุษย์หรือส่วนที่ได้จากมนุษย์โดยไม่มีขออนุญาตไว้ในกฎหมายชารีอะห์
  - ระหว่างการเตรียมความพร้อม, การแปรรูป, การจัดการ, การบรรจุภัณฑ์, การจัดเก็บและจัดจำหน่าย จะต้องแยกอาหารฮาลาลออกจากอาหารอื่นๆ ที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในรายการข้างต้น หรือต้องแยกออกจากสิ่งอื่นใดที่ถูกจัดเป็น สิ่งปนเปื้อนตามกฎหมายชารีอะห์

# คำนิยาม

- สิ่งปนเปื้อน (นยิส) ตามกฎหมายชารีอะห์หมายถึง:
    - สุนัขและสุกรและสัตว์ที่สืบเชื้อสายต่อมา
    - อาหารฮาลาลที่ปนเปื้อนสิ่งต่างๆ ที่มีได้เป็นไปตามหลักฮาลาล
    - อาหารฮาลาลที่สัมผัสกับสิ่งต่างๆ ที่มีได้เป็นไปตามหลักฮาลาลโดยตรง
    - ของเหลวและวัตถุใดที่ออกมาจากทวารต่างๆ ของมนุษย์หรือสัตว์ เช่น ปัสสาวะ, โลहित, อาเจียน, หนอง, รกและอุจจาระ, สเปิร์มและไข่ของสุกรและสุนัข ยกเว้น สเปิร์มและไข่ของสัตว์อื่น
- หมายเหตุ:นม, สเปิร์มและไข่ของมนุษย์และสัตว์ ไม่ถือเป็นสิ่งปนเปื้อน ยกเว้นที่มาจาก สุนัขและสุกร
- ซากสัตว์หรือสัตว์ที่มีได้เป็นไปตามหลักฮาลาลตามที่ระบุไว้ในกฎหมายชารีอะห์และ
  - สิ่งบริโภคเพื่อการมึนเมา(khamar) และอาหารหรือเครื่องดื่มที่ประกอบด้วย หรือมีส่วนผสมของสิ่ง บริโภคเพื่อการมึนเมา(khamar)

# คำนิยาม

- สิ่งปนเปื้อนมี 3 ประเภทคือ
  - Mughallazah (มุกฮัลลาซะห์) ซึ่งถือว่าเป็น สิ่งปนเปื้อนร้ายแรงที่ประกอบด้วยสุนัขและสุกร (khinzir) รวมทั้งของเหลวและวัตถุที่ออกมาจากสุนัขและสุกร, สิ่งที่สืบเชื้อสาย และอนุพันธ์ต่างๆ
  - Mukhaffafah (มุกค์ฟฟาฟ่าห์) ซึ่งถือว่าเป็น สิ่งปนเปื้อนเบาบางหรือเจือจาง และสิ่งปนเปื้อนประการเดียวในกลุ่มนี้คือปัสสาวะจากเด็กผู้ชายอายุไม่เกินสองปี ที่มีได้บริโภคอาหารอื่นใดนอกจากน้ำนมมารดา
  - Mutawassitah (มุกตะวัสสิตะห์) ซึ่งถือว่าเป็น สิ่งปนเปื้อนระดับปานกลางคือไม่ถึงขั้นเป็นสิ่งปนเปื้อนร้ายแรงหรือเจือจาง เช่น อาเจียน, หนอง, โลหิต, สิ่งบริโภคเพื่อการมึนเมา(khamar), ซากศพ, ของเหลวและวัตถุที่ออกมาจากร่างกาย ฯลฯ

# คำนิยาม

- การฆ่าในโรงฆ่าสัตว์

ตามกฎหมายชาวีระระบุไว้ว่าการเชือดด้วยวิธีตัดหลอดลม (halqum), หลอดอาหาร(mari')และทั้งสองหลอดเลือดแดงคาโรติดและเส้นเลือดใหญ่ช่วงคอ (wadajain) เพื่อเร่งให้สัตว์มีเลือดออกและถึงแก่ความตาย

- หน่วยงานที่มีอำนาจ คือหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจากรัฐบาลให้ดำเนินงานตามที่กำหนดไว้โดยเป็นไปตามข้อกำหนดที่ระบุ

หมายเหตุ:ในประเทศมาเลเซียมีหน่วยงานต่างๆ ที่มีอำนาจหลายหน่วยงานซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบในแต่ละพื้นที่ เช่น ส่วนงานด้านกิจการอิสลาม, ออกใบรับรองฮาลาล, สาธารณสุขสัตว์, สาธารณสุข, ความปลอดภัยของอาหารและอื่นๆ



# คำนิยาม

- อาคารสถานที่

อาคารใดๆหรือโครงสร้างอื่นใดที่เป็นลักษณะถาวร หรือควมรวมอยู่กับที่ดินซึ่งอาคารหรือโครงสร้างอื่นตั้งอยู่และติดตียงอยู่กับที่ดินที่ใช้โดยเกี่ยวข้องเชื่อมโยงกับการจัดเตรียม, การฆ่าสัตว์, การแปรรูป, การจัดการ, การบรรจุภัณฑ์, การจัดเก็บ, การจัดจำหน่ายและการขายอาหารใดๆ

# ข้อกำหนด

- หน้าที่ด้านบริหารจัดการ
  - ฝ่ายบริหารจัดการจะต้องแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารงานฮาลาลชาวมุสลิม หรือจัดตั้งคณะกรรมการที่ประกอบด้วยบุคลากรชาวมุสลิมที่มีหน้าที่รับผิดชอบเพื่อให้มั่นใจในประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบควบคุมฮาลาลภายใน
  - ฝ่ายบริหารจัดการจะต้องตรวจสอบให้มั่นใจว่าเจ้าหน้าที่ที่ดำเนินงานได้รับการฝึกฝนในแง่ของการใช้หลักฮาลาล
  - ฝ่ายบริหารจัดการจะต้องตรวจสอบให้มั่นใจว่ามีการจัดเตรียมทรัพยากรอย่างเพียงพอ(เช่นกำลังคน, สถานที่, การเงิน และโครงสร้างพื้นฐาน) สำหรับการดำเนินงานในระบบควบคุมฮาลาล

# ข้อกำหนด

- อาคารสถานที่

อาคารสถานที่จะต้องได้รับการออกแบบและสร้างหรือปรับปรุงใหม่เพื่อช่วยให้สามารถดำเนินกระบวนการควบคุมความเสี่ยงในการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสำหรับการใช้งานตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการดังต่อไปนี้

- ผังของสถานที่จะต้องกำหนดการกระบวนการไหลที่เหมาะสม, การไหลของพนักงานที่เหมาะสม, ถูกสุขอนามัยและปฏิบัติตามหลักความปลอดภัยที่ดี รวมทั้งมีการป้องกันการรบกวนและทำลายจากสัตว์พาหะ และการปนเปื้อนข้ามระหว่างขั้นตอน และในขณะที่มีการดำเนินงาน
- กระบวนการไหลของสินค้านับตั้งแต่การรับวัตถุดิบจนกระทั่งเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจะต้องป้องกันการปนเปื้อน
- อาคารสถานที่จะต้องได้รับการออกแบบให้ทำความสะอาดได้สะดวกและสามารถกำกับดูแลสุขอนามัยของอาหารได้อย่างเหมาะสม
- จะต้องจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขอนามัยอย่างเพียงพอและมีการบำรุงรักษาอย่างเพียงพอ
- พื้นที่สำหรับใช้บรรจุทุกสินค้าขึ้นหรือขนถ่ายสินค้าลงจะต้องได้รับการออกแบบให้เอื้อต่อการขนถ่ายผลิตภัณฑ์ที่เป็นสินค้าเน่าเสียได้ง่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

# ข้อกำหนด

- อาคารสถานที่ (ต่อ)
  - จะต้องดูแลรักษาอาคารสถานที่โดยทำการซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพดีและอยู่ในลักษณะที่ป้องกันสัตว์รบกวนเข้าถึงและมีพื้นที่กำจัดแหล่งเพาะพันธุ์ที่มีประสิทธิภาพ
  - จะต้องแยกอาคารสถานที่ออกจากกันเพื่อประสิทธิภาพการดำเนินงานและมีการป้องกันจากฟาร์มสุกรหรือกิจกรรมการแปรรูปสุกรเพื่อป้องกันการปนเปื้อนผ่านทางบุคลากรและอุปกรณ์
  - อาคารสถานที่ที่ใช้เป็นโรงฆ่าและดำเนินการแปรรูปจะต้องมีลักษณะเฉพาะสำหรับการเชือดแบบฮาลาลและแปรรูปแบบฮาลาลเท่านั้น
  - การแปรรูปซากสัตว์ เช่น เลาะกระดูก, ตัดแยกชิ้นส่วน, การบรรจุภัณฑ์และการจัดเก็บจะต้องกระทำในสถานที่เดียวกับการเชือดสัตว์ หรือในอาคารสถานที่ที่ได้รับอนุมัติจากหน่วยงานที่มีอำนาจที่ตรงตามข้อกำหนดของมาตรฐานนี้
  - ห้ามนำสัตว์เลี้ยงและสัตว์อื่นๆ เข้ามาในอาคารสถานที่

# ข้อกำหนด

- อุปกรณ์, เครื่องใช้, เครื่องจักรและเครื่องช่วยในการแปรรูป
  - อุปกรณ์, เครื่องใช้, เครื่องจักรและเครื่องช่วยในการแปรรูปที่ใช้สำหรับการแปรรูปอาหารฮาลาลจะต้องได้รับการออกแบบและสร้างขึ้นมาให้ทำความสะอาดได้สะดวก และจะต้องไม่ทำจากวัสดุหรือประกอบด้วยวัสดุใดๆ ที่มีข้อห้ามเนื่องจากเป็น สิ่งปนเปื้อนตามที่ระบุในกฎหมายชาวีอะห์และจะต้องใช้เฉพาะการดำเนินงานสำหรับอาหารฮาลาลเท่านั้น
  - อุปกรณ์, เครื่องใช้, เครื่องจักรและเครื่องช่วยในการแปรรูปที่เคยใช้หรือสัมผัสกับสิ่งปนเปื้อนที่ต้องห้ามมาก่อน จะต้องผ่านการชำระล้างและทำความสะอาดตามวิธีการที่กำหนดไว้ในกฎหมายชาวีอะห์(ดูภาคผนวก B)
  - ในกรณีที่มีการดัดแปลงสายการผลิตหรือสายการแปรรูปสิ่งปนเปื้อนในสายการผลิตแบบฮาลาลสายการผลิตนั้นจะต้องชำระล้างและทำความสะอาดตามวิธีการที่กำหนดไว้ในกฎหมายชาวีอะห์ (ดูภาคผนวก B) ซึ่งกระบวนการนี้จะต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลและตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ และเมื่อมีการดัดแปลงสายการผลิตต้องเป็นไปเพื่อใช้ดำเนินงานเฉพาะอาหารฮาลาลเท่านั้น ทั้งนี้หากมีการดัดแปลงสายงานซ้ำเพื่อไปเป็นสายที่มีการปนเปื้อนจะไม่ได้รับอนุญาตให้ดัดแปลงกลับมาเป็นสายงานด้านฮาลาลอีก

# ข้อกำหนด

- สุขอนามัย, การสุขาภิบาลและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหาร
  - สุขอนามัย, การสุขาภิบาลและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหารเป็นสิ่งจำเป็นในการจัดเตรียมอาหารฮาลาลซึ่งจะรวมถึงด้านต่างๆที่เป็นเรื่องของสุขอนามัยส่วนบุคคล, เสื้อผ้า, อุปกรณ์, เครื่องใช้, เครื่องจักรและช่วยเครื่องช่วยแปรรูปและสถานที่สำหรับการแปรรูป, การผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
  - ผู้ผลิตอาหารฮาลาลจะต้องดำเนินมาตรการต่างๆ เพื่อ:
    - ตรวจสอบและจัดเรียงวัตถุดิบ, ส่วนผสมและวัสดุบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะแปรรูป
    - จัดการของเสียอย่างมีประสิทธิภาพ
    - จัดเก็บสารเคมีอันตรายอย่างเหมาะสมและให้ห่างไกลจากอาหารฮาลาล
    - ป้องกันไม่ให้อาหารถูกปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอมต่างๆ เช่น พลาสติก, เศษแก้วหรือโลหะจากเครื่องจักร, ฝุ่น, ก๊าซหรือควันที่เป็นอันตรายและสารเคมีที่ไม่พึงประสงค์
    - ป้องกันการใช้สารปรุงแต่งอาหารเกินกว่าปริมาณที่อนุญาต

หมายเหตุ: ในการผลิตและการแปรรูป ควรใช้อุปกรณ์ตรวจจับหรือตรวจคัดกรองที่เหมาะสมซึ่งเป็นขั้นตอนที่จำเป็น

# ข้อกำหนด

- สุขอนามัย, การสุขาภิบาลและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหาร (ต่อ)
  - อาหารฮาลาลจะต้องผ่านการแปรรูป, บรรจุและจัดจำหน่ายภายใต้เงื่อนไขที่ถูกต้อง สุขอนามัยในสถานที่ที่ได้รับอนุญาตโดยให้เป็นไปตามหลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยที่ดี (GHP), หลักการผลิตที่ดี (GMP) หรือตามที่ระบุไว้ใน Garispanduanamalanpengilangan yang baik (หลักการผลิตที่ดี), กระทรวงสาธารณสุขมาเลเซีย MS1514 หรือ MS1480 และกฎหมายด้านสาธารณสุขที่หน่วยงานที่มีอำนาจในประเทศมาเลเซียบังคับใช้ในปัจจุบัน
- การแปรรูปอาหารฮาลาล
  - แหล่งที่มาของอาหารและเครื่องดัดมฮาลาล
    - สัตว์ แบ่งออกเป็น 2 หมวดหมู่คือ: สัตว์บก และ สัตว์น้ำ

# ข้อกำหนด

- การแปรรูปอาหารฮาลาล (ต่อ)
  - สัตว์บก จัดเป็นอาหารฮาลาลยกเว้นข้อต่อไปนี้ :
    - สัตว์ที่ไม่ได้ผ่านการฆ่าตามกฎหมายชารีอะห์
    - สัตว์ที่เป็นสิ่งปนเปื้อนเช่น สุกรและสุนัข รวมถึงสัตว์ที่สืบสายพันธุ์มา
    - สัตว์ที่มีฟันแหลมยาวหรืองาซึ่งมีไว้ใช้ในการฆ่าเหยื่อ เช่น เสือ, หมี, ช้าง, แมว, ลิง ฯลฯ
    - นกนักล่าเช่นนกอินทรี, นกฮูกและอื่นๆ
    - สัตว์รบกวน และ/หรือ สัตว์มีพิษเช่นหนูแมลงสาบตะขาบแมงป่องงูตัวต่อและสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
    - สัตว์ที่ศาสนาอิสลามห้ามฆ่า เช่น ผีง (al-nahlah), นกหัวขวาน(hud-hud), ฯลฯ
    - สิ่งมีชีวิตที่จัดว่าน่ารังเกียจ เช่น เหา, แมลงวัน ฯลฯ
    - สัตว์ที่มีการทำฟาร์มเลี้ยงตามเจตนาของฮาลาลและเลี้ยงด้วยการปนเปื้อนอย่างต่อเนื่อง
    - สัตว์ห้ามรับประทานอื่นๆ ตามกำหนดไว้ในกฎหมายชารีอะห์เช่น ลา และล่อ



# ข้อกำหนด

- การแปรรูปอาหารฮาลาล
  - สัตว์น้ำ สัตว์น้ำที่อาศัยอยู่ในน้ำและไม่สามารถอยู่รอดได้เมื่อไม่ใช้ชีวิตในน้ำ เช่น ปลา ซึ่งสัตว์น้ำทั้งหมดจัดเป็นอาหารฮาลาลยกเว้นสัตว์ที่มีพิษ, ทำให้มีนเมาหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ สำหรับสัตว์ที่อาศัยได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น จระเข้ เต่า และกบ ไม่จัดเป็นอาหารฮาลาล สัตว์น้ำที่อาศัยอยู่ในสิ่งปนเปื้อนหรือจางใจ และ/หรือ เลี้ยงในสภาพการปนเปื้อนอย่างต่อเนื่อง ไม่จัดเป็นอาหารฮาลาล
  - พืชและผลิตภัณฑ์จากพืชทุกประเภทของและอนุพันธ์จากพืชจัดเป็นอาหารฮาลาล ยกเว้นชนิดที่มีพิษ, ทำให้มีนเมา หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
  - เห็ดและจุลินทรีย์ทุกประเภท เช่น แบคทีเรีย สาหร่าย และเห็ดรา และสินค้าจากผลพลอยได้และ/หรืออนุพันธ์จากสิ่งต่างๆ ดังกล่าว จัดเป็นอาหารฮาลาลยกเว้นชนิดที่มีพิษ, ทำให้มีนเมา หรือเป็นอันตราย
  - แร่ธาตุตามธรรมชาติและสารเคมีทั้งหมดจัดเป็นฮาลาลยกเว้นชนิดที่มีพิษ, ทำให้มีนเมา หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

# ข้อกำหนด

- การแปรรูปอาหารฮาลาล
  - เครื่องดื่ม น้ำและเครื่องดื่มทุกชนิดจัดเป็นฮาลาลยกเว้นที่มีพิษ, ทำให้มีนิเมมา หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
  - อาหารดัดแปลงพันธุกรรม (GMF) อาหารและเครื่องดื่มที่ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ และ/หรือผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลพลอยได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม(GMOs) หรือส่วนผสมที่ทำจากการใช้วัตถุดิบทางพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่ได้เป็นฮาลาล ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายซารีอะห์จะไม่จัดเป็นฮาลาล
  - ในกรณีผลิตภัณฑ์ที่มาจากสัตว์น้ำหรือพืชที่เป็นอันตรายหรือเป็นพิษ หากถูก กำจัดอันตรายออกไประหว่างกระบวนการแปรรูปแล้วจะถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ ฮาลาลตามที่กฎหมายซารีอะห์อนุญาตไว้

# ข้อกำหนด

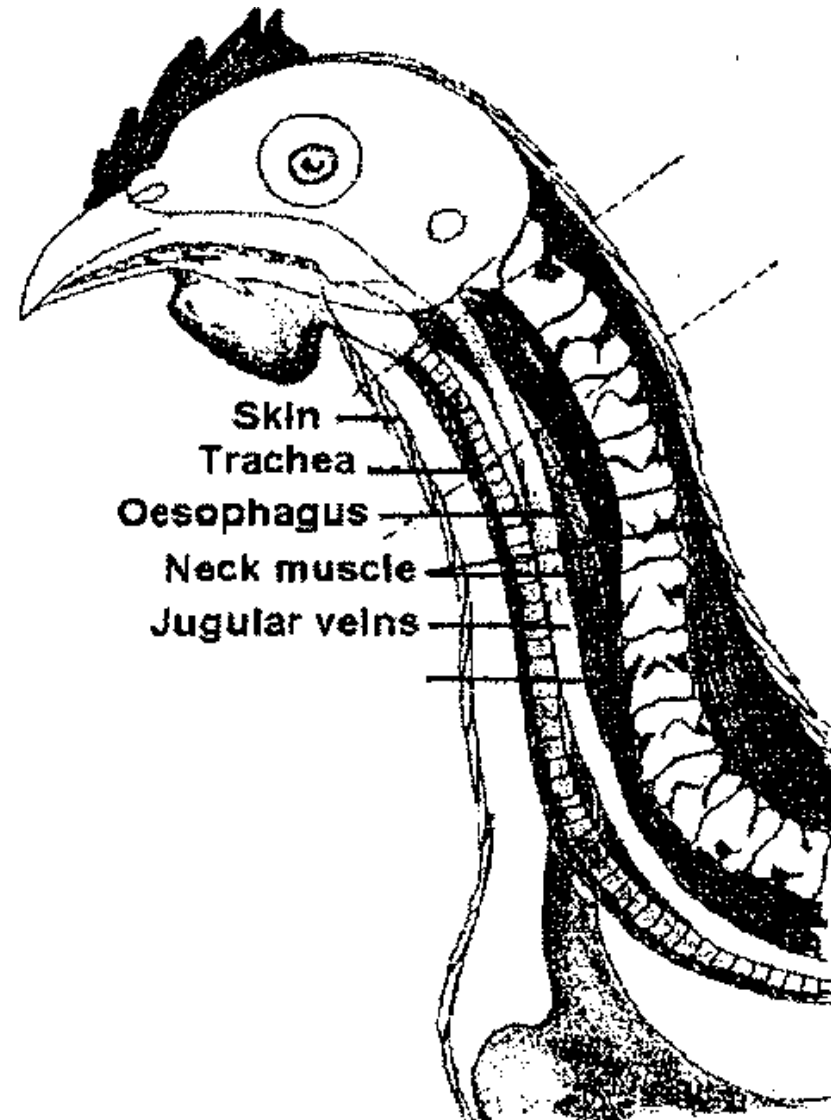
## กระบวนการเชือดสัตว์

- กระบวนการเชือดจะต้องคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ตามกฎหมายชารีอะห์โดยจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้:
  - ผู้เชือดสัตว์จะต้องเป็นชาวมุสลิมที่ผ่านการฝึกฝนมาโดยเฉพาะซึ่งเป็นผู้ที่ได้รับการฝึกจิต, อยู่ในวัยที่บรรลุนิติภาวะตามหลักศาสนา (baligh หรือบาลิหม) มีความเข้าใจกฎเกณฑ์และเงื่อนไขพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการเชือดสัตว์ในศาสนาอิสลามอย่างครบถ้วน
  - ต้องมีใบรับรองเป็นผู้เชือดสัตว์ตามหลักฮาลาลที่ออกให้โดยหน่วยงานที่มีอำนาจเกี่ยวข้อง
  - การปฏิบัติงานเชือดสัตว์จะต้องกระทำด้วย เจตนา (การตั้งใจ) ในนามของพระอัลเลาะห์ และมีใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นและผู้เชือดจะต้องตระหนักถึงการกระทำของตนเป็นอย่างดี
  - สัตว์ที่จะต้องถูกฆ่าต้องเป็นสัตว์ที่มีความเป็นฮาลาล
  - สัตว์ที่จะต้องถูกฆ่าต้องเป็นสัตว์ที่มีชีวิตอยู่หรือถือว่ายังมีชีวิตอยู่ (hayatal-mustaqirrah) ในช่วงเวลาที่ฆ่า
  - สัตว์ที่จะนำมาเชือดจะต้องมีสุขภาพดีและผ่านการรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจ
  - ผู้เชือดสัตว์จะต้องกล่าวพระนามของพระอัลเลาะห์ (tasmiyyah) ก่อนทำการเชือดสัตว์
  - แนะนำให้ดำเนินการเชือดในขณะที่หันหน้าไปทางทิศ Qiblahs
  - สายการผลิตสำหรับการเชือด, เครื่องมือและเครื่องใช้ที่ใช้เชือดสัตว์จะต้องไว้ใช้กับโรงฆ่าฮาลาลเท่านั้น

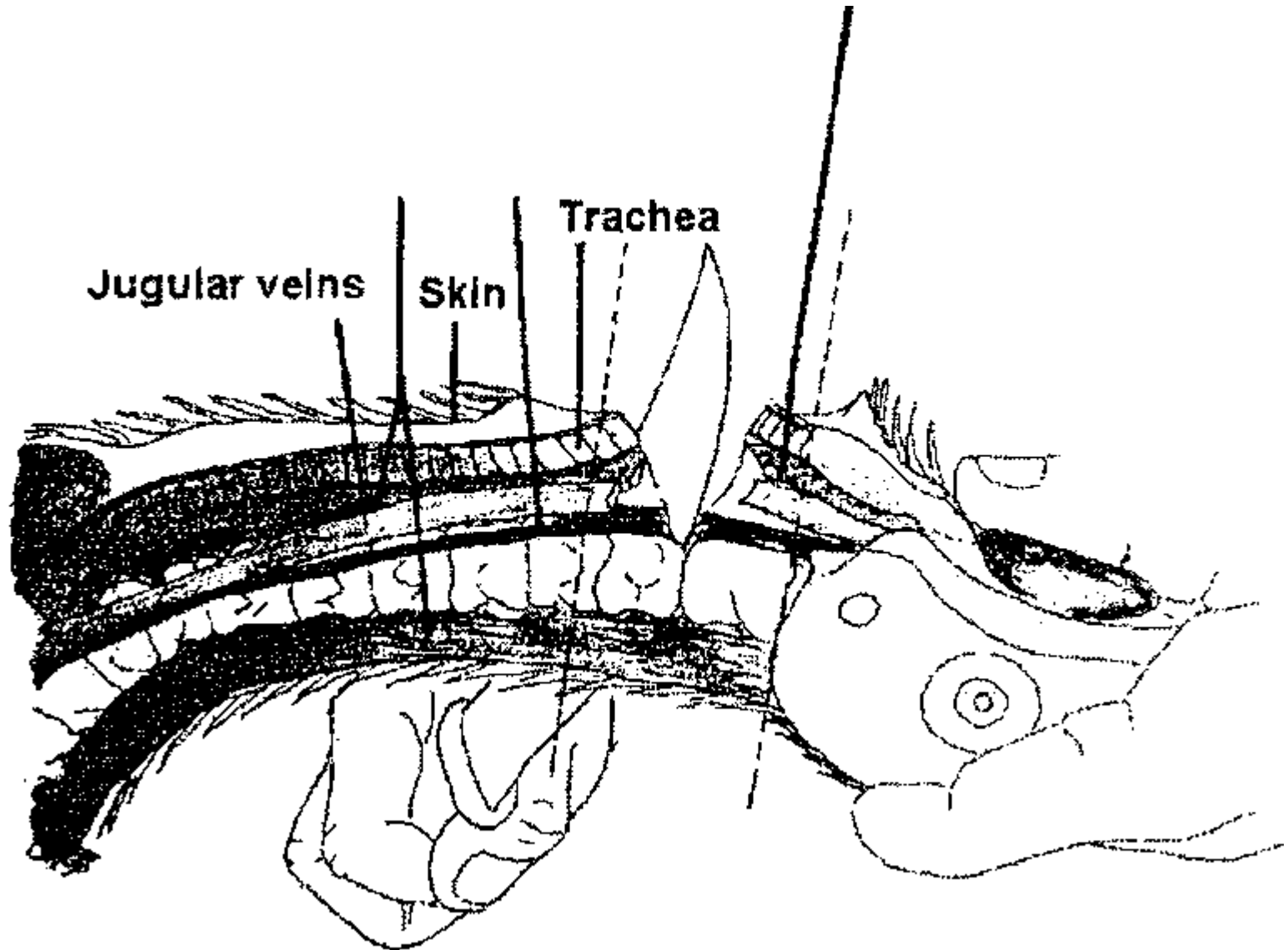
# ข้อกำหนด

- กระบวนการเชือดสัตว์ (ต่อ)
  - มีดหรือคมมีดที่ใช้เชือดจะต้องคมและไม่มีเลือดและสิ่งสกปรกอื่นๆ ติดอยู่
  - การเชือดจะต้องทำเพียงครั้งเดียวเท่านั้น โดยจะอนุญาตให้เชือดโดยใช้ "วิธีปล่อย" トラバド ที่ไม่ได้ยกมีดหรือคมมีดออกจากตัวสัตว์ในระหว่างที่ทำการเชือด
  - จะต้องไม่ใช้กระดูก, เล็บ และฟันเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเชือด
  - วิธีกระทำการเชือดจะต้องเริ่มต้นด้วยการเชือดคอที่ตำแหน่งใต้ลูกกระเดือก หลังจากนั้นจึงเชือดปีนรอยยาว
  - วิธีกระทำการเชือดจะต้องตัดหลอดลม (halqum), หลอดอาหาร (mari') และทั้งเส้นเลือดแดงคาโรติดกับเส้นเลือดดำที่เป็นเส้นเลือดใหญ่ช่วงคอ (wadajain) เพื่อเร่งให้เลือดออก และทำให้สัตว์เสียชีวิต(ดูภาพ1 ถึง4) ซึ่งอาการเลือดออกจะต้องเป็นธรรมชาติและสมบูรณ์
  - ผู้ตรวจสอบชาวมุสลิม (Checker) ที่ผ่านการฝึกอบรมจะต้องได้รับการแต่งตั้งและเป็นผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบการเชือดได้อย่างถูกต้องตามกฎหมายซาอ์อะห์
- สำหรับสัตว์ปีก จะต้องดำเนินการตรวจขณะเฉพาะในสัตว์ที่ตายแล้ว ซึ่งการตายนั้นจะต้องเป็นผลมาจาก การเชือดสัตว์แบบฮาลาลเท่านั้น
- ไม่แนะนำให้ใช้วิธีทำให้สลบแต่ถ้าจะใช้การทำให้สลบต้องดำเนินการตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ให้ปฏิบัติตามในภาคผนวกA

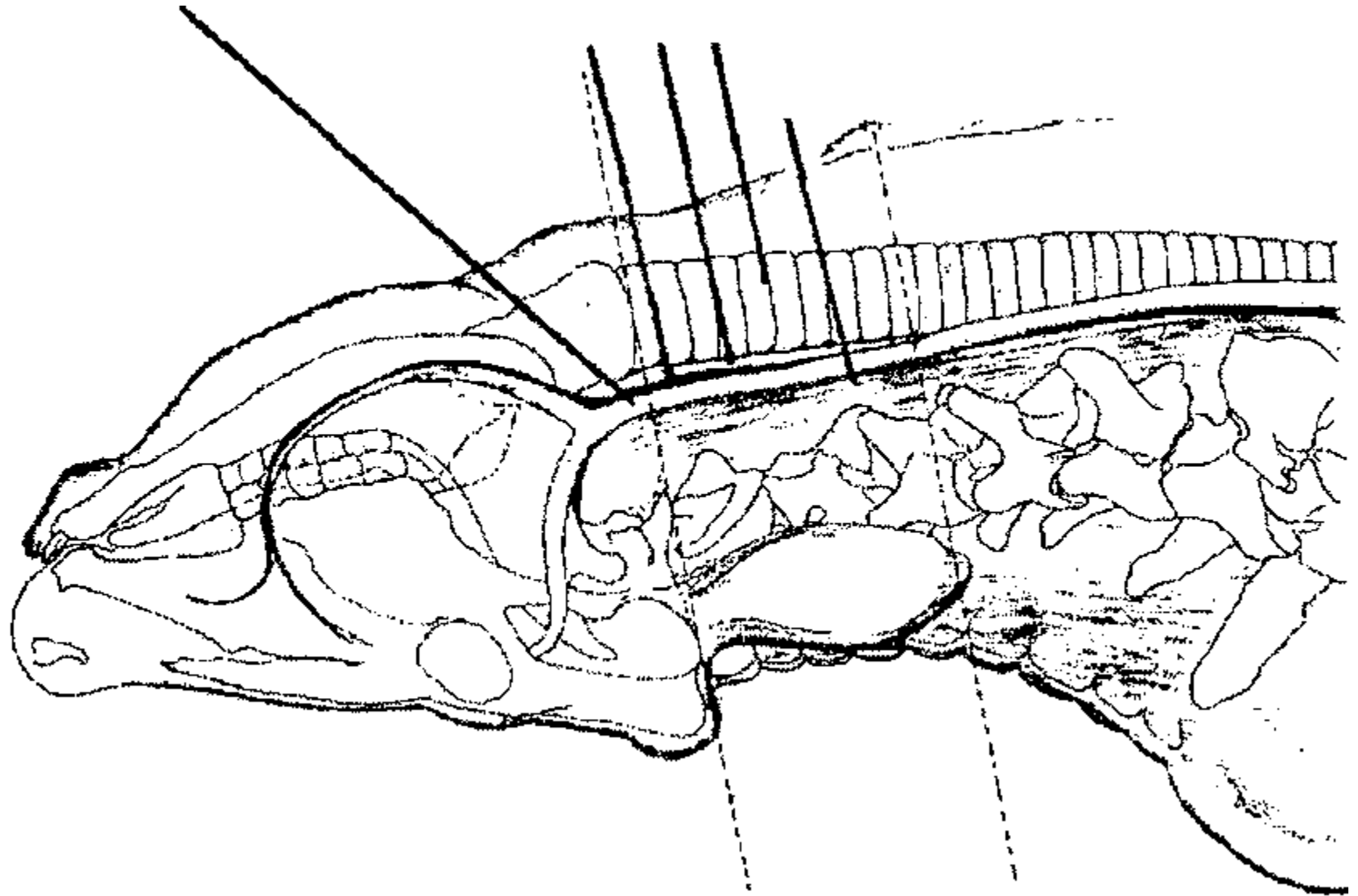
# ภาพที่ 1 ตำแหน่งที่เชือดของไก่



# ภาพที่ 2 วิธีการเชือดไก่

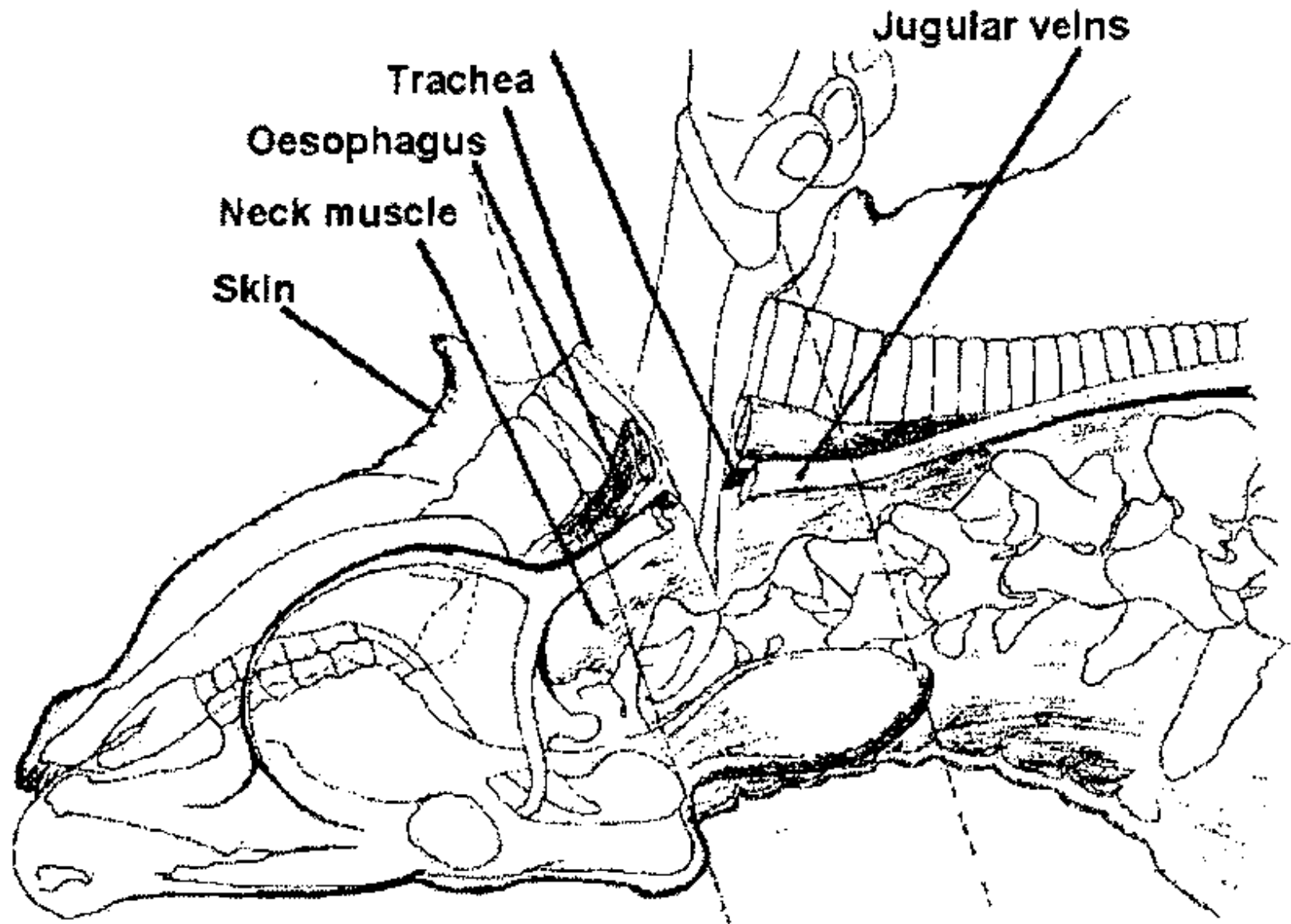


# ภาพที่ 3 ตำแหน่งที่เชือดของ โค-กระบือ



# ภาพที่ 4 วิธีการเชือดโค-กระบือ

---





# ข้อกำหนด

- การแปรรูป, การจัดการ, การจัดจำหน่ายและการให้บริการอาหารฮาลาลแปรรูปทั้งหมดจะต้องตรงตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้:
  - อาหารหรือส่วนผสมของอาหารจะต้องไม่ผ่านการแปรรูปโดยใช้ส่วนผสมใดๆ หรือผลิตภัณฑ์ที่มาจากสัตว์ที่ไม่ฮาลาลตามที่ระบุในกฎหมายชารีอะห์ หรือไม่ใช้ส่วนผสมหรือผลิตภัณฑ์ใดจากสัตว์ที่ไม่ได้เชือดแบบฮาลาลตามที่ระบุในกฎหมายชารีอะห์ในอาหารฮาลาล
  - การแปรรูปอาหาร ต้องไม่ใช่สิ่งใด และ/หรือในปริมาณใดๆ ที่จัดว่าเป็น สิ่งปนเปื้อนตามที่ระบุในกฎหมายชารีอะห์
  - อาหารแปรรูปหรือส่วนผสมของอาหารแปรรูปจะต้องปลอดภัยต่อการบริโภค, ไม่เป็นพิษ, ไม่ทำให้เกิดอาการมีนเมา หรือไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
  - จะต้องจัดเตรียม, แปรรูป หรือผลิตอาหารโดยใช้อุปกรณ์และสถานที่ประกอบการต่างๆ ที่ปราศจากการปนเปื้อนจากสิ่งปลอมปน
  - ในระหว่างการจัดเตรียม, การแปรรูป, การจัดการ, การบรรจุภัณฑ์, การจัดเก็บ, การจัดจำหน่ายและการให้บริการอาหารฮาลาล จะต้องแยกต่างหากจากอาหารอื่นใดที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ข้างต้น หรือสิ่งอื่นใดที่กำหนดไว้เป็น สิ่งปนเปื้อนตามกฎหมายชารีอะห์

# ข้อกำหนด

- การจัดเก็บ, การขนส่ง, การจัดแสดง, การจำหน่ายและการให้บริการอาหารฮาลาล
  - อาหารฮาลาลทั้งหมดที่ได้รับการจัดเก็บ, ขนส่ง, จัดแสดง, จำหน่ายและ/หรือให้บริการจะต้องทำการจัดหมวดหมู่และติดป้ายฮาลาลและมีการแยกต่างหากในทุกขั้นตอนเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการผสมหรือปนเปื้อนกับสิ่งที่ไม่ใช่ฮาลาล
  - ผลิตรภัณฑ์ที่มีมาจากสิ่งปนเปื้อนร้ายแรง (najal-Mughallazah) จะต้องถูกจัดเก็บไว้ในสถานที่เฉพาะ
  - ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่ง เช่น รถบรรทุกสินค้าจะต้องกำหนดให้เหมาะสมและสอดคล้องกับการขนส่งอาหารฮาลาล สุขอนามัยและการสุขาภิบาล

# ข้อกำหนด

- การบรรจุภัณฑ์, การติดฉลากและการโฆษณา

อาหารฮาลาลจะต้องผ่านการบรรจุอย่างเหมาะสม วัสดุบรรจุภัณฑ์จะต้องมีลักษณะเป็นฮาลาลโดยธรรมชาติและจะต้องสอดคล้องดังต่อไปนี้:

- วัสดุบรรจุภัณฑ์จะต้องไม่ทำมาจากวัสดุดิบใดๆ ที่มีข้อห้ามเนื่องจากเป็นสิ่งปนเปื้อนตามที่ระบุในกฎหมายชารีอะห์
- จะต้องไม่ทำการจัดเตรียม, แปรรูปหรือผลิตโดยใช้อุปกรณ์ที่มีการปนเปื้อนกับสิ่งต่างๆ ที่เป็น สิ่งปนเปื้อนตามที่บังคับไว้ในกฎหมายชารีอะห์
- ในระหว่างการจัดเตรียม, การแปรรูป, การจัดเก็บหรือการขนส่ง จะต้องแยกต่างหากจากอาหารอื่นใดที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อข้างต้น หรือสิ่งอื่นใดที่เป็นสิ่งปนเปื้อนตามที่บังคับไว้ในกฎหมายชารีอะห์
- วัสดุบรรจุภัณฑ์จะต้องไม่ส่งผลกระทบต่อให้เกิดความเป็นพิษใดๆ ในอาหารฮาลาล
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์, ป้าย, สัญลักษณ์, โลโก้, ชื่อและภาพจะต้องไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิด และ/หรือฝ่าฝืนหลักกฎหมายชารีอะห์
- จะต้องดำเนินขั้นตอนการบรรจุในลักษณะที่สะอาดและถูกสุขอนามัยและอยู่ในเงื่อนไขที่มีการสุขาภิบาลดี

# ข้อกำหนด

- การบรรจุภัณฑ์, การติดฉลากและการโฆษณา (ต่อ)
  - วัสดุที่ใช้ในการติดฉลากที่จะต้องสัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรง จะต้องไม่เป็นอันตรายและเป็นสิ่งที่ฮาลาล
  - อาหารฮาลาลและสารปรุงแต่งรสสังเคราะห์ที่ฮาลาลจะต้องไม่ใช่ชื่อหรือตั้งชื่อในลักษณะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหารฮาลาลเช่น แยม, บักกุตเต้, เบคอน, เบียร์, เหล้ารัม และอื่นๆ ที่อาจก่อให้เกิดความสับสน
  - แต่ละภาชนะบรรจุจะต้องทำเครื่องหมายให้อ่านง่ายและลบไม่ออก หรือฉลากจะต้องติดแน่นกับภาชนะบรรจุโดยมีข้อมูลดังต่อไปนี้:
    - ชื่อของผลิตภัณฑ์
    - ปริมาณสุทธิที่แสดงหน่วยในระบบเมตร(หน่วยSI)
    - ชื่อและที่อยู่ของโรงงานผลิต, ผู้นำเข้า และ/หรือ ผู้จัดจำหน่าย และเครื่องหมายการค้า
    - รายการส่วนผสม
    - หมายเลขรหัสที่ระบุวันที่ และ/หรือ เลขชุดการผลิต และวันหมดอายุ
    - ประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด

# ข้อกำหนด

- การบรรจุภัณฑ์, การติดฉลากและการโฆษณา (ต่อ)
  - สำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทเนื้อสัตว์ ฉลากหรือเครื่องหมายยังจะต้องหมายถึงข้อมูลดังต่อไปนี้:
    - วันที่เชือดสัตว์
    - วันที่แปรรูป
  - การโฆษณาจะต้องไม่ขัดกับหลักกฎหมายชาวีอะห์และจะไม่จัดแสดงองค์ประกอบที่อนาจารซึ่งผิดกฎหมายชาวีอะห์
- ข้อกำหนดตามกฎหมาย

ผลิตภัณฑ์จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายในด้านอื่นๆ รวมถึงข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับซึ่งมีผลบังคับใช้ในประเทศมาเลเซียในปัจจุบัน

# ข้อกำหนด

- การปฏิบัติตามกฎหมาย

สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ถือว่าปฏิบัติตามมาตรฐานนี้ก็จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานนี้ ทั้งนี้จะต้องได้รับการตรวจสอบผ่านการตรวจสอบสถานที่โดยหน่วยงานที่มีอำนาจตามความจำเป็น

- ไบร่รับรองฮาลาล

ไบร่รับรองฮาลาลจะต้องออกให้โดยหน่วยงานที่มีอำนาจเกี่ยวข้องในประเทศมาเลเซีย

- เครื่องหมายฮาลาล

ทุกๆผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการอนุมัติจากหน่วยงานที่มีอำนาจในประเทศมาเลเซีย อาจติดตราเครื่องหมายฮาลาลบนผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐานนี้

## ภาคผนวก A

ข้อกำหนดการทำสลับเพื่อเชื่อมสัตว์เคี้ยวเอื้องและสัตว์ปีก

# ข้อกำหนดทั่วไป

- จะต้องดำเนินการเชือดตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการเชือดสัตว์ในศาสนาอิสลาม
- สัตว์จะต้องมีชีวิตอยู่หรือถือได้ว่ายังมีชีวิตอยู่ (hayatal-mustaqirrah) ในช่วงเวลาที่เชือด
- ไม่แนะนำให้ใช้วิธีทำให้สลบแต่ถ้าจะต้องใช้การทำให้สลบ ต้องใช้วิธีทำให้สลบด้วยไฟฟ้าหรือจังหวะในระบบนิวมेटิกตามที่อนุญาต
- การใช้อุปกรณ์ทำให้สลบจะต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของชาวมุสลิมที่ผ่านการฝึกฝน และอยู่ภายใต้การติดตามตรวจสอบของหน่วยงานที่มีอำนาจเป็นระยะ
- การทำให้สลบจะต้องไม่เป็นการฆ่าสัตว์หรือส่งผลให้สัตว์บาดเจ็บทางร่างกายอย่างถาวร
- จะต้องไม่นำเครื่องทำสลบที่ใช้กับสัตว์ที่เข้าข่ายเป็นสิ่งปนเปื้อนร้ายแรง (Mughallazah najis) มาใช้ร่วมกับสัตว์ที่ฮาลาล



# การทำให้สลบด้วยไฟฟ้า

- เครื่องทำให้สลบด้วยไฟฟ้าจะต้องเป็นชนิดที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่มีอำนาจที่กำกับดูแลโรงฆ่าสัตว์
- ประเภทของเครื่องทำให้สลบที่ใช้กับโรงฆ่าสัตว์ฮาลาลจะต้องเป็นชนิด “ทำสลบเฉพาะส่วนหัว” ซึ่งขั้วไฟฟ้าทั้งสองขั้วจะต้องอยู่ในบริเวณส่วนหัวของสัตว์
- การทำให้สัตว์ปีกสลบด้วยไฟฟ้า จะอนุญาตให้ใช้ “water bath stunner” เท่านั้น
- ความแรงของกระแสไฟที่ใช้จะต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของชาวมุสลิมที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดีและอยู่ภายใต้การติดตามตรวจสอบของหน่วยงานที่มีอำนาจ ซึ่งปัจจัยที่กำหนดแนวทางปฏิบัติต่างๆ ที่ใช้กับการทำให้สลบจะระบุไว้ในตาราง ที่ 1 และ 2

# ตารางที่ 1 แนวทางปฏิบัติในการทำให้ ไก่อและโคสลบด้วยไฟฟ้า

| ประเภทของสัตว์ | น้ำหนัก(กก.) | กระแสไฟ(แอมป์) | แรงดันไฟฟ้า(โวลต์) | ความต้านทาน |
|----------------|--------------|----------------|--------------------|-------------|
| ไก่            | 2.40-2.70    | 0.20-0.60      | 2.50- 10.50        | 3.00-5.00   |
| โค             | 300-400      | 2.50-3.50      | 300- 310           | 3.00-5.00   |

หมายเหตุ : กระแสไฟฟ้า , แรงดันไฟฟ้าและความต้านทาน จะต้องได้รับการพิจารณาและตรวจสอบโดย  
องค์กรที่เกี่ยวข้อง โดยจะต้องคำนึงถึงชนิดและน้ำหนักของสัตว์และปัจจัยอื่นๆ ที่แตกต่างกัน

# ตารางที่ 2 แนวทางปฏิบัติในการทำให้สลบด้วยไฟฟ้า

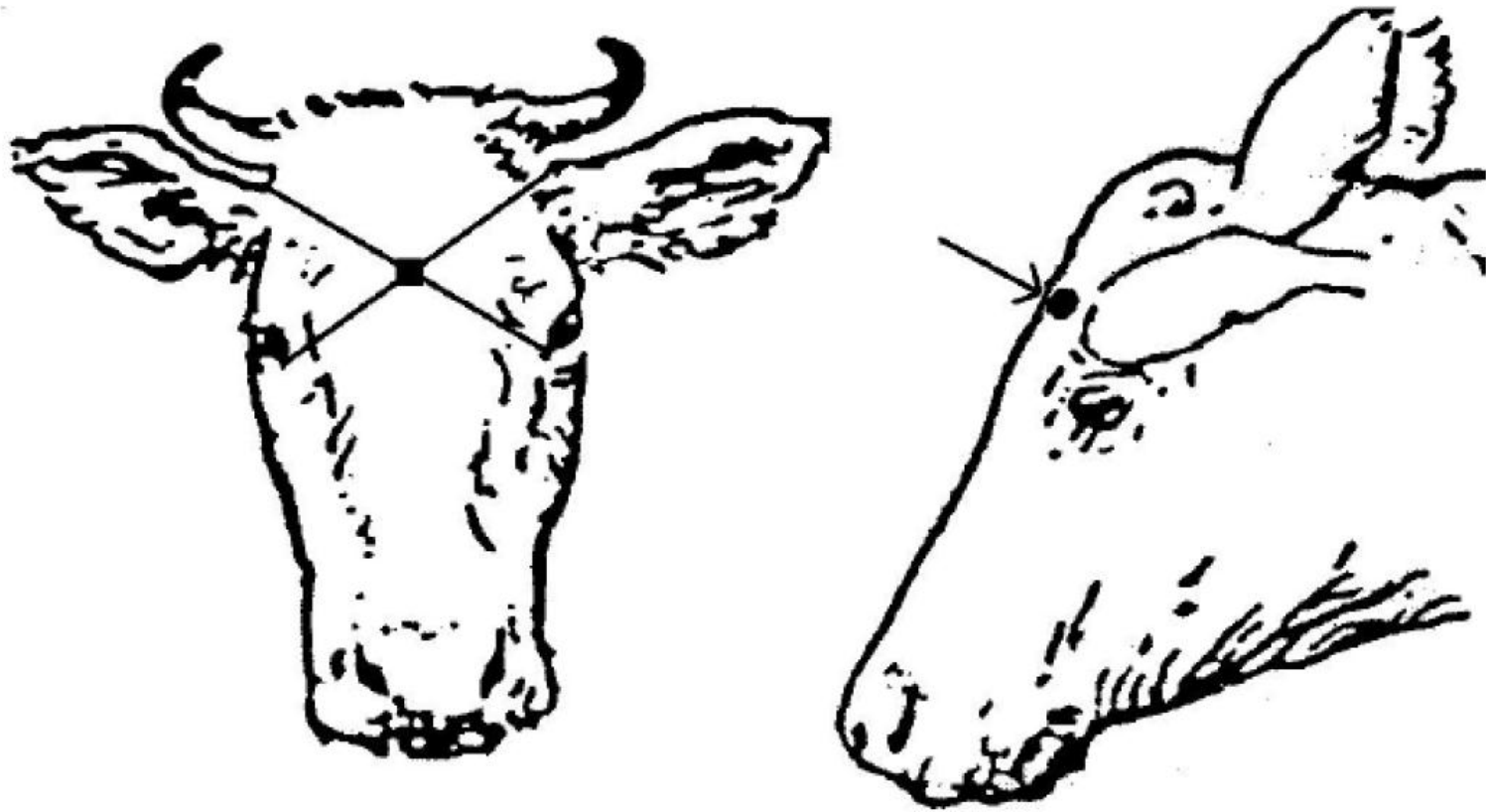
| ประเภทของสัตว์ | กระแสไฟฟ้า (แอมป์) | ความต้านทาน |
|----------------|--------------------|-------------|
| ลูกแกะ         | 0.50 - 0.90        | 2.00 - 3.00 |
| แพะ            | 0.70 - 1.00        | 2.00 - 3.00 |
| แกะ            | 0.70 - 1.20        | 2.00 - 3.00 |
| ลูกวัว         | 0.50 - 1.50        | 3.00        |
| วัวหนุ่ม       | 1.50 - 2.50        | 2.00 - 3.00 |
| วัวสาว         | 2.00 - 3.00        | 2.50 - 3.50 |
| กระบือ         | 2.50 - 3.50        | 3.00 - 4.00 |
| นกกระจอกเทศ    | 0.75               | 10.00       |

หมายเหตุ : กระแสไฟฟ้า , แรงดันไฟฟ้าและความต้านทาน จะต้องได้รับการพิจารณาและตรวจสอบโดยองค์กรที่เกี่ยวข้อง โดยจะต้องคำนึงถึงชนิดและน้ำหนักของสัตว์และปัจจัยอื่นๆที่แตกต่างกัน

# เครื่องทำให้สลบโดยใช้จังหวะแบบนิวเมติก

- เครื่องทำให้สลบโดยใช้จังหวะแบบนิวเมติกจะเหมาะกับสัตว์จำพวกวัวทั้งหมดเท่านั้น
- แรงดันอากาศที่ใช้สำหรับเครื่องทำให้สลบไม่ควรจะมีกำลังมากเกินไปกว่า 225 psi และควรจะใช้ในระดับที่เป็นเกณฑ์ขั้นต่ำสำหรับทำให้สัตว์สลบ
- ส่วนหัวของเครื่องทำให้สลบควรจะเป็นราบหรือมีความโค้งมนเล็กน้อย
- จะต้องมีปลอกหุ้มรอบส่วนหัวของเครื่องเพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนหัวยื่นออกมามากเกินไปกว่า 3 มม.
- ส่วนหัวของสัตว์ที่จะถูกทำให้สลบจะต้องได้รับการจัดให้อยู่นิ่งกับที่ก่อนจะใช้เครื่องทำให้สลบ
- ส่วนศูนย์กลางของเครื่องทำให้สลบจะต้องให้อยู่ติดกับตัวสัตว์ในจุดตัดตามที่ระบุไว้ในแบบร่างจากมุมที่เป็นกึ่งกลางของดวงตาถึงฐานใบหู(ภาพ A 1)
- จะต้องใช้เครื่องทำให้สลบเพื่อให้ส่วนหัวของเครื่องทำให้สลบอยู่ในลักษณะขนานกับกระดูกหน้าผาก
- สัตว์จะต้องสลบไปเพียงครั้งเดียว

ภาพ A1 แผนผังของกะโหลกและตาแหน่งที่จะใช้เครื่องทา  
ให้สลบแบบนิวเมติก



## ภาคผนวก B

วิธีทำความเข้าใจตามวิธีการที่ระบุในกฎหมายซารีอะห์  
สำหรับการปนเปื้อนร้ายแรง

# ข้อกำหนดทั่วไป

- ไม่ว่าจะเป็นการปนเปื้อนที่มองเห็นได้ ('ainiah) หรือมองไม่เห็น (เช่น หายหรือแห้งไป เป็นต้น) จะเรียกว่า hukmiah ซึ่งการทำความสะอาดสิ่งปนเปื้อน:
  - จำเป็นจะต้องชะล้าง 7 ครั้ง ซึ่ง 1 ครั้งในจำนวนนั้นจะต้องใช้น้ำผสมดิน
  - การล้างครั้งแรกจะต้องชะล้างสิ่งปนเปื้อนที่มีอยู่ แม้จะจำเป็นต้องล้างหลายครั้งก็ตาม
  - นำจากการชะล้างครั้งแรกจะต้องไม่นำมาใช้ซ้ำ และจะต้องนับการชำระล้างครั้งต่อไปเป็นการล้างครั้งที่สอง
  - ปริมาณดินที่ใช้จะต้องเพียงพอต่อการชะล้าง
  - อนุญาตให้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของดิน

# ข้อกำหนดทั่วไป

## สภาพของดิน

- สภาพของดินหมายถึง:
  - ปราศจากสิ่งปนเปื้อน
  - ไม่ใช่ดินแบบ Musta'mal [การชำระล้างแบบแห้ง (tayammum)] ยกเว้นอยู่ภายใต้สภาวะฝนตกหนัก

## สภาพของน้ำ

- สภาพของน้ำหมายถึง:
  - จะต้องเป็นน้ำธรรมชาติ (mutlaq)
  - ไม่ใช่แบบ Musta'mal
  - ปราศจากสิ่งปนเปื้อน

หมายเหตุ น้ำ Musta'mal คือน้ำที่มีปริมาณน้อยกว่าสอง qullah (ประมาณ 192 ลิตร) ซึ่งจะต้องใช้เพื่อชำระล้างทำความสะอาด