



المجلس المركزي الإسلامية بتايلاند
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
The Central Islamic Council of Thailand
www.cicot.or.th

แนวทางการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล
และ
ข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการเชือดและการชำแหละ
ปี พ.ศ. 2559

นายสมศักดิ์ ชูไฉะ นักวิชาการชำนาญการ ฝ่ายกิจการฮาลาล
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

HL.1102559

หัวข้อที่ 1 แนวทางการตรวจรับรองฮาลาล

หัวข้อที่ 1 แนวทางการตรวจรับรองฮาลาล

แนวทางการนำเสนอข้อมูล

ขั้นตอนการตรวจรับรองฮาลาล

วิธีและขั้นตอนการตรวจสอบเอกสาร

การจัดทำคู่มือคุณภาพ

ปรัชญาการบริหารงานฝ่ายกิจการฮาลาล



ยึดหลักการศาสนา

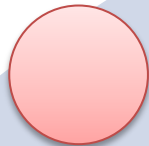
พัฒนากิจการฮาลาลไทย

ก้าวไกลสู่มาตรฐานโลก

ระดับของมาตรฐาน



มาตรฐานบุคคล Individual Standard



มาตรฐานองค์กร Organization Standard



มาตรฐานองค์สากล Global Standard

การตรวจรับรองฮาลาล แบ่งเป็น 3 กระบวนการ



ขั้นตอนการตรวจสอบระบบ

- 1. กำหนดขอบเขตของการตรวจสอบ (Audit Scope)**
- 2. วางแผนและเตรียมการตรวจสอบ (Plan & Prepare for Audit)**
- 3. ดำเนินการตรวจสอบ (Conduct to Audit)**
- 4. รายงานการตรวจสอบ (Report the Audit)**
- 5. การแก้ไขและติดตามผล (Corrective Action&Follow up)**

INPUT

นำเข้า

PROCESS

กระบวนการ

OUTPUT

ประสิทธิผล

1. กำหนดขอบเขตของการตรวจสอบ
(Audit Scope)

2. วางแผนและเตรียมการตรวจสอบ
(Plan & Prepare for Audit)

3. ดำเนินการตรวจสอบ (Conduct to Audit)

4. รายงานการตรวจสอบ (Report the Audit)

5. การแก้ไขและติดตามผล (Corrective Action
& Follow up)

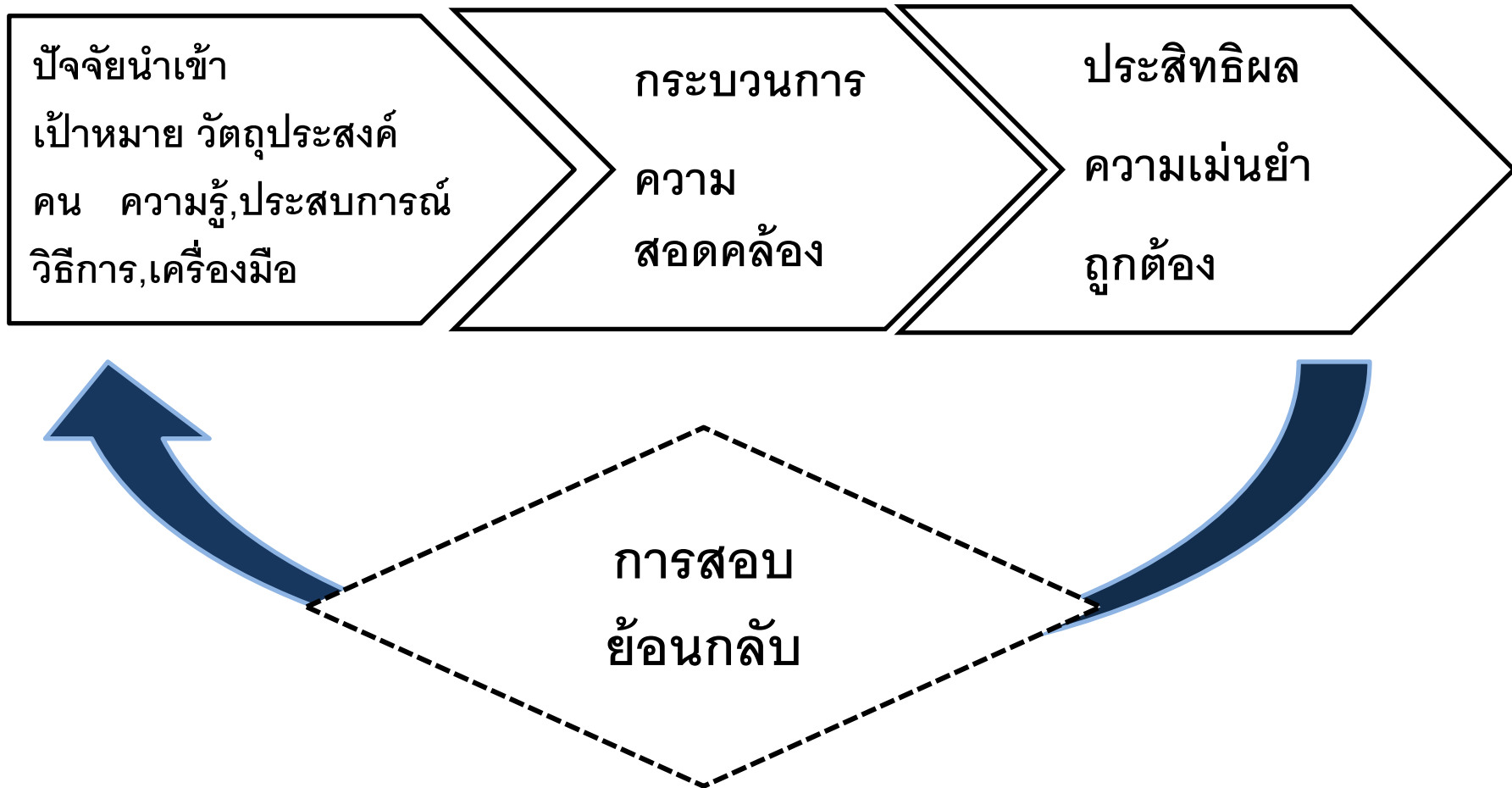
Audit Process ที่ถูกต้องและมีประสิทธิภาพต้องทำ อย่างไร

- เริ่ม Incoming
- ดำเนินการ Process กับ Control Plan
- ประสิทธิภาพ Output/Product ที่ผลิตเกิดจากระบวนการใดบ้าง

สิ่งสำคัญในการตรวจคือเอกสาร เช่น Process Flow & Control Plan & WI
ก่อนว่าตรงกันหรือไม่ แล้วลงไปได้ Process หน่วยงานในกระบวนการจริง

Halal Auditor HCB คือ Audit Process คือการประเมินประสิทธิภาพของ
กระบวนการผลิต

การปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบการทำงาน ตรวจโรงงาน **Audit** โดยเรียงตาม **Control Plan**



เทคนิคการเปิดประชุม

- การเตรียมความพร้อม ของผู้ตรวจและผู้แทน (ทีมงาน ฮาลาล) ของโรงงาน
- เอกสารลงทะเบียนผู้ร่วมตรวจ
- เปิดประชุม
- แนะนำตัว และควรระวังการใช้ภาษาที่ถูกต้อง
- เปิดโอกาสให้ทีมฮาลาลของโรงงานแนะนำตัว
- แจ้งวัตถุประสงค์การตรวจในครั้งนี้
- สอบถามกระบวนการผลิตและวิธีการ ก่อนการตรวจ

เทคนิคการตั้งคำถาม

คำถามปิด = Closed

คำถามเปิด = Open

คำถามแบบเฉพาะ = Specific

คำถามแบบตั้งสมมุติฐาน = Hypothetical

คำถามบรรยายเชิงทัศนคติ = Attitudinal

ข้อควรระวัง

- การแต่งกายตามที่ รง. กำหนด
- ต้องระวังเครื่องประดับในการสวมใส่
- ต้องมีผู้แทน รง. นำตรวจ
- เดินตรวจด้วยความระวัง
- เป็นนักสังเกต นักถาม นักสงสัย
- ควรระวังการกระทำที่ผลกระทบต่อบริษัทของ รง.
เช่น ล้วง ดึง แคะแกะ เกา
- กรณีเวลาการตรวจมีเวลาจำกัด ควรแยกทีมงานตรวจเป็น

หลักฐาน = Evidence



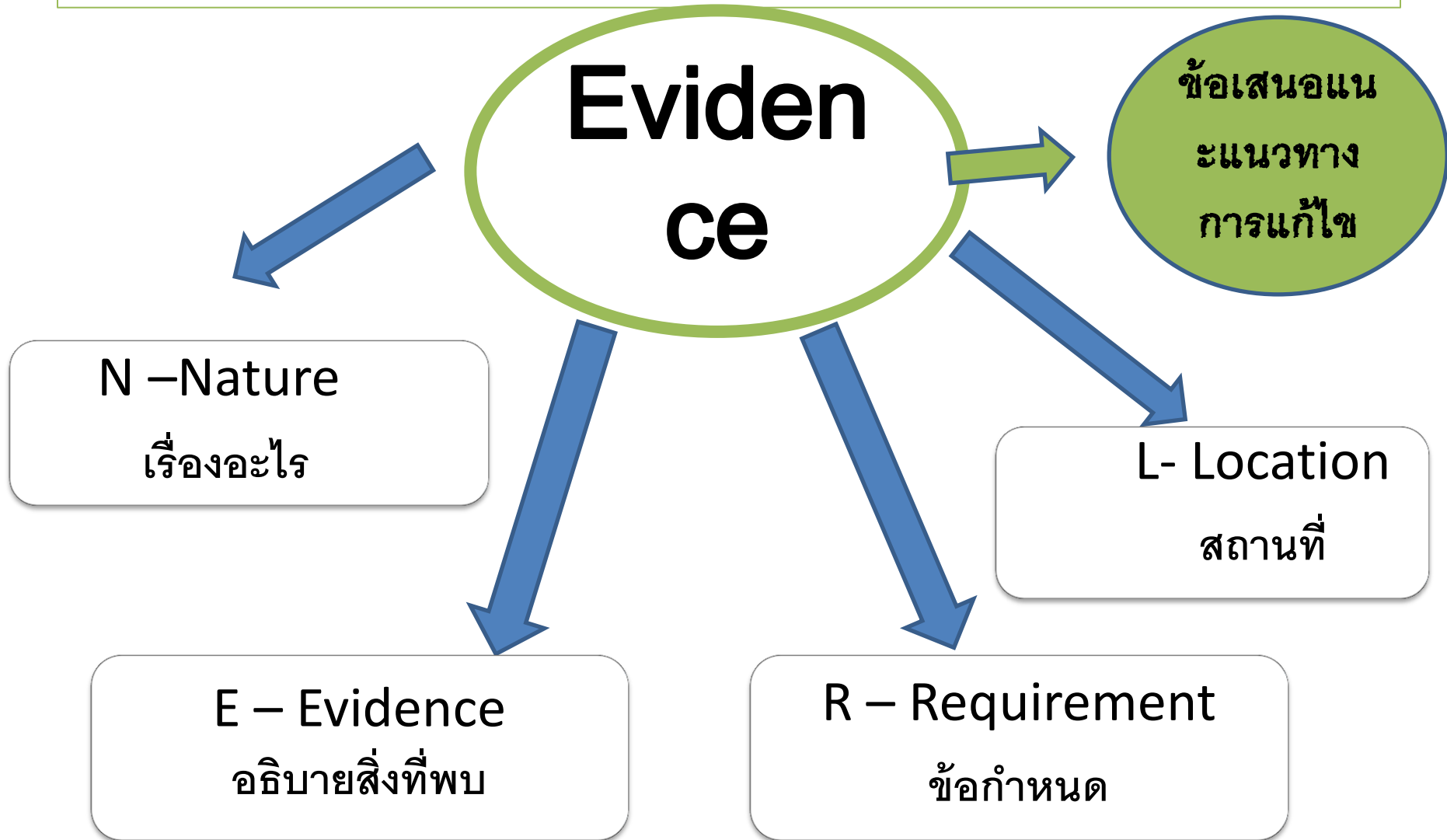
ขั้นตอนวิธีการตรวจโรงงาน

- คือการหาหลักฐานความสอดคล้อง(หาข้อบกพร่อง) ระหว่างเอกสารที่เราตรวจสอบกับการดำเนินการ เรียกว่าการหา **Evidence**

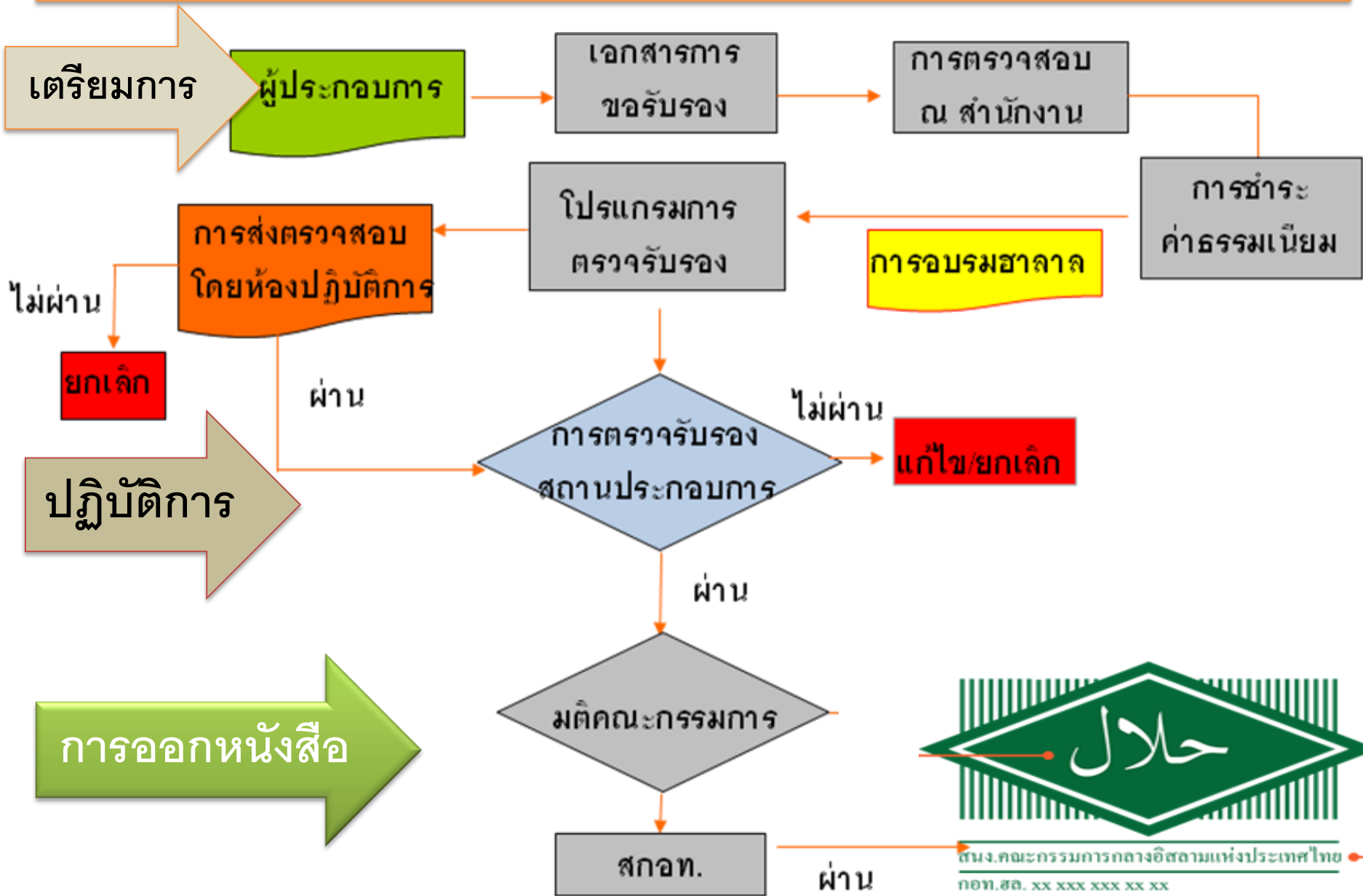


การหาหลักฐาน

Evidence



ขั้นตอนการรับรองฮาลาล



ขั้นตอนการตรวจเอกสาร

ตรวจสอบ
อะไร

ได้ที่ไหน

อย่างไร

อย่างไร

ผลเป็น
อย่างไร

เพียงพอ
หรือไม่



คู่มือคุณภาพสากล

คืออะไร

- ทำอย่างไร
- ทำไมต้องทำ
- มีประโยชน์อะไร
- นำไปใช้อะไร



คู่มือคุณภาพศาลาล ประกอบด้วย เอกสารด้าน นโยบาย

ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

- ประวัติบริษัท
- นโยบายศาลาล
- แผนผังองค์กร
- อำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบ
- ทีมงานศาลาล / คณะกรรมการศาลาล
- ขอบข่ายกระบวนการที่ขอรับรองและรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่
ขอรับรอง

คู่มือศาลาล ด้านกระบวนการผลิต

- รายการวัตถุดิบและส่วนประกอบ
- รายละเอียดผลิตภัณฑ์และการกำหนดการนำไปใช้
- แผนภูมิกระบวนการผลิตตามการขอรับรอง
- รายละเอียดกระบวนการผลิต
- การกำหนดจุดควบคุมศาลาล
- แผนการปฏิบัติศาลาล

รายการวัตถุดิบและส่วนประกอบ

| | |
|-----------------------------|--|
| วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต | <ul style="list-style-type: none">• ชื่อวัตถุดิบ• รายละเอียดวัตถุดิบ |
| ผู้ส่งมอบวัตถุดิบ | <ul style="list-style-type: none">• ชื่อผู้ผลิตที่อยู่• ที่อยู่ |
| การรับรองสถานะฮาลาลวัตถุดิบ | <ul style="list-style-type: none">• ทะเบียนฮาลาลที่• ผู้รับรอง• วันรับรอง• วันหมดอายุ• เลขที่รับรองฮาลาล |

ตารางรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ต้องการขอรับรองและรายละเอียดผลิตภัณฑ์

บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในขอบข่ายของการรับรอง (Product Name List)

| ลำดับที่ | รายชื่อผลิตภัณฑ์ (ไทย-อังกฤษ) | ยี่ห้อ (Brands) |
|----------|---------------------------------|-------------------|
| 1. | ชื่อผลิตภัณฑ์ไทย | เอ |
| | อังกฤษ | A |
| 2. | | |
| | | |

ข้อสังเกต

- ผลิตภัณฑ์ที่ขอ ชื่อผลิตภัณฑ์ตรงกับเอกสารของโรงงานหรือไม่
- การจำแนกผลิตภัณฑ์ ชัดเจนหรือไม่ เช่น ประเภทสินค้า กับ ชื่อของแบรนด์ ต้องชัดเจน เพราะเรารับรองตามรายการชื่อสินค้าแบรนด์ เป็นต้น
- สินค้าเป็น แบรนด์ของตนเองหรือลูกค้า จะดูอย่างไร

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

| | |
|-----------------------------|---|
| 1. ชื่อผลิตภัณฑ์ | |
| 2. คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ | ควรเก็บ ณ อุณหภูมิ -18 °C ระหว่างขนส่ง |
| 3. ลักษณะการใช้ผลิตภัณฑ์ | ผ่านความร้อนก่อนรับประทานที่อุณหภูมิไม่ น้อยกว่า 73 °C ไม่เหมาะกับบุคคลที่แพ้ อาหารทะเล |
| 4. ภาชนะบรรจุ | ประเภทบรรจุภัณฑ์ ขวดแก้ว พลาสติก โลหะ และขนาด ซีซี กรัม หลอด |
| 5. อายุการเก็บรักษา | อายุการเก็บ และ อุณหภูมิ -18 °C |
| 6. ลักษณะการจำหน่าย | จำหน่ายโดยตรง หรือ เฉพาะกลุ่มลูกค้า |
| 7. รายละเอียดที่กำกับบนฉลาก | ประเภทบรรจุภัณฑ์ ขวดแก้ว พลาสติก โลหะ และขนาด ซีซี กรัม หลอด (ฉลากเหมือนกัน หรือไม่) |
| 8. การดูแลรักษาระหว่างขนส่ง | วิธีการจัดเก็บ การขนส่ง |

ตัวอย่าง การตรวจสอบเอกสาร (ต่อ)

7.4 รายละเอียดกระบวนการผลิต (Standard Operating Procedure)

| หมายเลข | ชื่อขั้นตอน | รายละเอียดขั้นตอน | เอกสารที่เกี่ยวข้อง |
|---------|-------------|--|---------------------|
| | | ใคร ทำอะไร ทำที่ไหน ทำเมื่อไหร่ ทำอย่างไร บันทึก | Procedure /WI/FM |

ใคร

ทำอะไร

ทำที่ไหน

ทำเมื่อไหร่

ทำอย่างไร

บันทึก

เมื่อไร

อย่างไร

ผล



ใคร

ทำอะไร

ที่ไหน

การกำหนดจุดควบคุมฮาลาล (Establish Halal Control Points /HCPs)

| หมายเลข | ชื่อขั้นตอน | อันตรายตามหลักการฮาลาล | มาตรการควบคุม |
|---------|---|--|---|
| 1E | วัตถุดิบ สารปรุง แต่ง (Salt, Brisol 105 และ Carnal) | - สิ่งปนเปื้อน ฮารอม (Haram) หรือนยิส (Najis) ที่มา กับวัตถุดิบสาร ปรุงแต่ง - การปนเปื้อนระหว่าง ขนส่ง | -แจ้งให้Supplier ทราบถึง มาตรฐาน สารปรุงแต่ง และการ ขนส่งคือสารปรุงแต่งต้องได้รับ การรับรองฮาลาลและการขนส่ง ต้องสอดคล้องตามมาตรฐาน การขนส่งสินค้าฮาลาล - เลือกซื้อสินค้าจากทะเบียน ผู้ขาย (AVL) |

สรุป จุดควบคุมฮาลาลตามขั้นตอนกระบวนการผลิตมีทั้งหมด.....จุด

แผนการควบคุมฮาลาล (Halal Control Points Plan)

| HCPs จุดวิกฤต | HL Limits ขอบเขต การ ยอมรับ | Monitoring Procedures การตรวจติดตาม | | | | Corrective Actions วิธีการแก้ไข | Records บันทึกการ ควบคุม | Verification การตรวจพิสูจน์ |
|--|---|---|--|----------------------|---|--|--------------------------------|---|
| | | What ตรวจ อะไร | How อย่างไร | Frequency ความถี่ | Who ผู้รับผิดชอบ | | | |
| 1E. วัตถุดิบ สารปรุง แต่ง (Salt, Brisol 105 และ Carnal) | - วัตถุดิบ สารปรุง แต่งที่ รับเข้า ได้รับการ รับรองฮา ลาล - Supplier ที่จัดส่ง วัตถุดิบกึ่ง ได้รับการ ขึ้น ทะเบียน (AVL) | - เอกสาร รับรอง ฮาลาล หรือ COA - รายชื่อ Supplier ที่ส่ง วัตถุดิบสาร ปรุงแต่งใน แต่ละLot | ตรวจดู เอกสาร รับเข้า เทียบกับ ทะเบียน สารปรุง แต่งและ ทะเบียน ผู้ขาย (AVL) | ทุก Lot | เจ้าหน้าที่ ฝ่าย ควบคุม คุณภาพ | - แจ้ง เจ้าหน้าที่ ฝ่ายจัดซื้อ - ส่งคืน ผู้ขาย | F-QC-004 | - ทบทวน บันทึก การตรวจ ติดตามและ บันทึกการ แก้ไขสัปดาห์ ละครั้งโดย ผู้จัดการฝ่าย ควบคุม คุณภาพ |

แผนการปฏิบัติฮาลาล

| กิจกรรมการทวนสอบ | วิธีการทวนสอบ | ความถี่ | ผู้รับผิดชอบ | บันทึกที่เกี่ยวข้อง |
|---|--------------------------|-------------|--------------|---------------------|
| <u>การประเมินความใช้ได้ของแผน Halal</u> | | | | |
| 1. ทวนสอบ Factory Layout | Walk Through / ประชุม | ทุก 6 เดือน | Halal Team | |
| 2. ทวนสอบ Halal Flow Diagram | Walk Through / ประชุม | ทุก 6 เดือน | Halal Team | |
| 3. ทวนสอบ Halal Plan | ประชุม | ทุก 6 เดือน | Halal Team | |
| 4. ตรวจสอบติดตามการทำงาน ณ จุด Halal | Internal Audit | ทุก 6 เดือน | Halal Team | |
| 5. ปัญหาที่พบและการแก้ไข | ประชุม | ทุก 3 เดือน | Halal Team | |

หัวข้อที่ 2



ประกาศคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๕๙)

ออกตามความในพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม
พ.ศ. ๒๕๔๐

เรื่อง ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙

ระเบียบคณะกรรมการกลาง
ฯ ว่าด้วยการดำเนินการ
กิจการฮาลาล ปี พ.ศ.
2558

ข้อบังคับฯ ค่าธรรมเนียมและการตรวจ

ปี พ.ศ. **2559**

ประกาศการใช้เครื่องหมายและบรรจุภัณฑ์

ปี พ.ศ. **2559**

ประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตฯ

ปี พ.ศ. **2559**

ประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองโรงเชือดสัตว์ฯปี

พ.ศ. **2559**

เป้าหมายการเรียนรู้ข้อกำหนดฯ

ที่มาและความสำคัญของข้อกำหนด

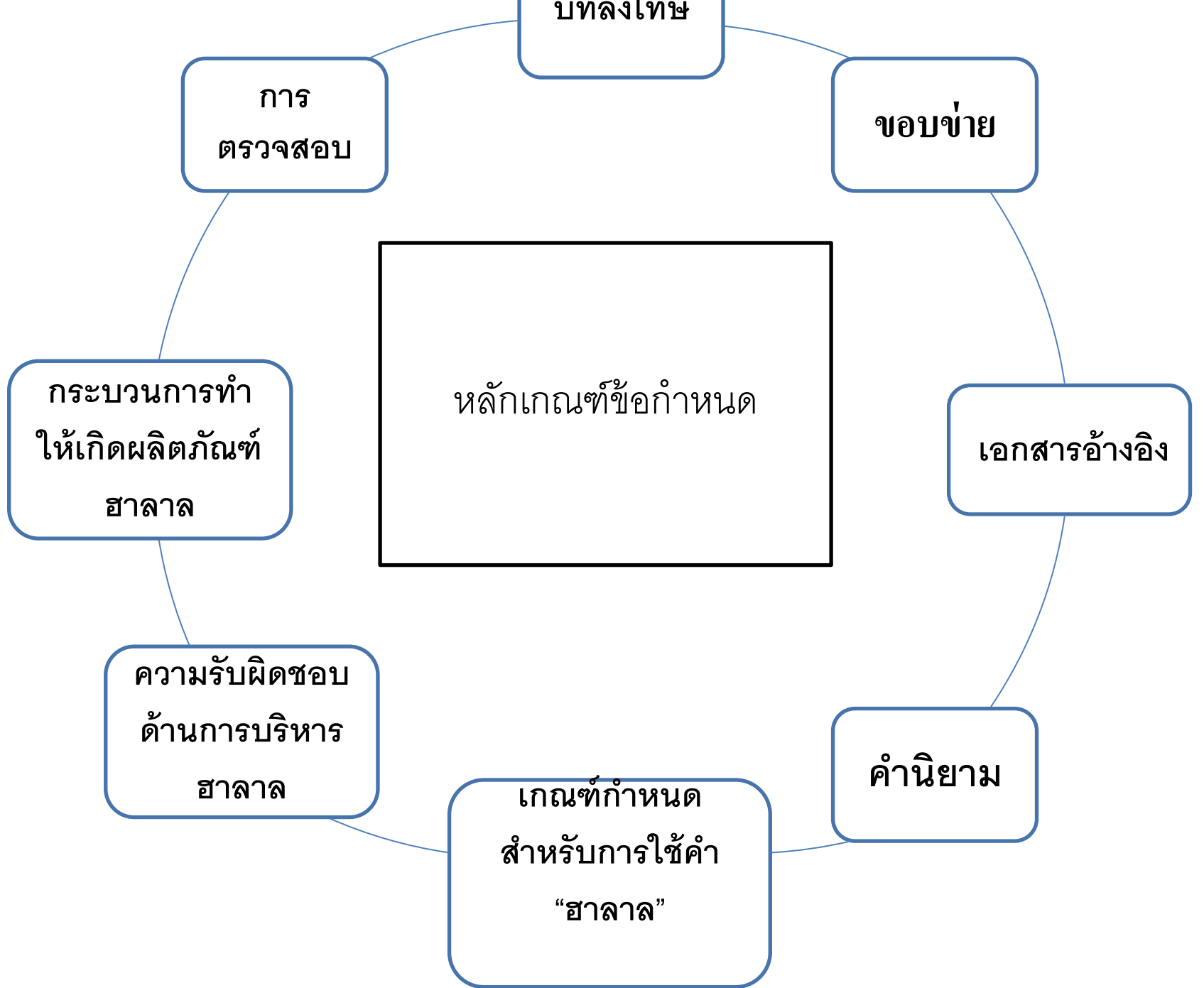
เข้าใจหลักเกณฑ์ของกำหนด

การประยุกต์ใช้ระบบฮาลาล- ระบบคุณภาพสากล

การนำข้อกำหนดไปใช้

เข้าใจวิธีการตรวจประเมินและทวนสอบระบบ

เข้าใจกระบวนการรับรองฮาลาล



ข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๕)(๙) แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลามพ.ศ. ๒๕๔๐ และความในข้อ ๑๘ ข้อ ๔๓ และข้อ ๔๔ แห่งระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

ขอบข่าย

- ๑.๑ ประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ฉบับนี้ใช้สำหรับเป็นแนวทางการตรวจรับรองฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี ครอบคลุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ๑.๒ ผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่จะได้รับการรับรองตามประกาศนี้ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของบทบัญญัติอิสลามโดยองค์การศาสนา ให้การรับรอง กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและการแสดงเครื่องหมายและฉลาก

ข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๑.๓ ประกาศนี้ให้ใช้ตั้งแต่วันที่ถัดจากวันที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มีมติเห็นชอบเป็นต้นไป

๑.๔ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย รักษาการตามประกาศนี้ และมีอำนาจในการวินิจฉัย ตีความ หรือคำสั่งอื่นใดเพื่อปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๒.๑ ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินงาน

กิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๘

๒.๒ ข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินงาน

กิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๕

๒.๓ “ผลิตภัณฑ์ฮาลาล” มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(มกอช.8400 – 2550)

๒.๔ ข้อเสนอแนะทั่วไปสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล” (มอก.1701 – 2541)

๒.๕ “ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ข้อกำหนดสำหรับองค์กรใน
ห่วงโซ่อาหาร” ISO 22000 : 2005 (มอก.22000 – 2548)

๒.๗ มาตรฐาน GCC-GSO 993: Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules.

๒.๘ GSO/CAC/BCP 58: Code of hygienic practice for meat.

ประเด็นสำคัญที่ระบุในข้อกำหนด ด้านระบบและการควบคุม

- การจัดทำเอกสาร Halal Manual และเอกสารอ้างอิง
กระบวนการผลิตและการควบคุมตามระบบ ISO (ISO 22000)
เช่น การกำหนดนโยบาย, ความรับผิดชอบต่อการบริหาร
ระบบฮาลาล, กำหนดทีมฮาลาล,
- การบูรณาการระบบ ฮาลาล กับ GMP
- การวิเคราะห์อันตรายในระบบฮาลาล โดยใช้กระบวนการ
วิเคราะห์ ตามระบบ HACCP

ประเด็นสำคัญที่ระบุในข้อกำหนด การรับรองและการควบคุม

- แนวทางการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลและบรรจุภัณฑ์
- การรับรองประเภทของผู้ประกอบการ เช่น ผู้ผลิต, จำหน่าย , นำเข้า, ผู้รับจ้างผลิต ,ผู้รับผิดชอบการขนส่ง และเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องเป็นต้น
- การตรวจประเมินภายใน
- กระบวนการตรวจสอบ และการแก้ไขข้อบกพร่อง เป็นต้น

ข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๓. คำนิยาม

๓.๑ คณะกรรมการ

๓.๒ เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล

๓.๓ ผู้ประกอบการ หมายถึง บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลหรือผู้ให้บริการ ผลิตเพื่อขาย ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือซื้อเพื่อขายต่อ และหมายความรวมถึงผู้ประกอบการโฆษณา

คำนิยาม

๓.๔ ทีมงานฮาลาล หมายถึง ทีมงานที่ผู้ประกอบการแต่งตั้งขึ้น เพื่อเป็น
กรรมการบริหารและควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามประกาศนี้

ภายใต้การกำกับดูแลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี

คำนิยาม

- ๓.๕ คณะกรรมการตรวจสอบ หมายถึง คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการให้ตรวจสอบวัตถุประสงค์ กระบวนการผลิต สถานที่ผลิต ณ โรงงานผลิตหรือสถานประกอบการ
- ๓.๖ คณะกรรมการผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการให้ตรวจติดตามหรือสอบสวนข้อเท็จจริง การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ หรือเงื่อนไขการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล ของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองแล้วในตลาดทั่วไปหรือแหล่งที่มีการจำหน่ายจ่ายแจก

คำนิยาม

- ๓.๗ ที่ปรึกษา หมายถึง มุสลิมที่ได้รับการแต่งตั้งจาก คณะกรรมการตามหลักเกณฑ์ที่คณะกรรมการกำหนด เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ
- ๓.๘ ผู้บริหารระดับสูง หมายถึง ผู้มีอำนาจตามกฎหมายในการจดทะเบียนนิติบุคคล หรือบุคคลที่มีตำแหน่งในระดับบริหาร เป็นผู้มีอำนาจในการตัดสินใจ ในสถานประกอบการที่ขอรับรองฮาลาล

คำนิยาม

๓.๙ ค่าธรรมเนียมนิยม หมายถึง ค่าธรรมเนียมนิยมในการตรวจ
รับรองตามข้อบังคับคณะกรรมการ

๓.๑๐ ผลิตภัณฑ์ฮาลาล (Halal Product) หมายถึง
ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ศาสนาอนุมัติให้ใช้หรือบริโภคได้
รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติ
ครบถ้วน ตามข้อกำหนดในประกาศฉบับนี้ให้หมายถึง
ผลิตภัณฑ์อุปโภคบริโภค การบริการอาหาร เครื่องดื่ม
และครัวฮาลาล ผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบนำเข้าจาก
ต่างประเทศ

คำอธิบายนิติศาสตร์อิสลาม

๓.๑๒ บทบัญญัติอิสลาม (Islamic law, **الشريعة الإسلامية**) หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัดโดยยึดตัวบทจาก

1. คัมภีร์อัล-กุรอาน (คำดำรัสของพระเจ้า)

2. อัซสุนนะฮฺ (แบบฉบับของท่านศาสดา)

3. อัล-อิจมาอฺ (การลงมติแห่งปราชญ์อิสลาม)

4. และอัล-กียาส (การเปรียบเทียบ)

คำอธิบายแนววินิจัยอิสลามและทัศนะแนวคิด

แนวทางในสายทัศนะแนวคิดนักปราชญ์ (มัซฮับ, **مذهب**)

ชาฟีอี (شافعي)

หรือฮานาฟี (حنفي)

หรือมาลิกี (مالكي)

หรือฮัมบาลี (حنبلي)

ทั้งนี้อาจขึ้นอยู่กับแต่ละประเทศที่จะนำแนวทางนี้ไปใช้และ
ประยุกต์สู่การปฏิบัติใช้ตามความเหมาะสม

๔. เกณฑ์กำหนดสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล”

๔.๑ ฮาลาล (Halal, **حلال**)

หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติอิสลาม

๔.๒ ฮะรอม (Haram)

หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการห้ามตามบทบัญญัติอิสลาม

๔.๓ มัชบูฮ (Mushbooh) หรือ ซุบฮัท (Syubahaat)

หมายถึง สิ่งที่น่าเคลือบแคลง สิ่งที่น่าสงสัย ที่มุสลิมควรหลีกเลี่ยง

ชুবฮัต / มัชฌิม

สิ่งที่อยู่ระหว่าง ฮาลาล กับ **ฮารอม** เรียกว่า ชুব
ฮัต

คือสิ่งเกิดความสงสัย เคลือบแคลงใจ โดยยังไม่สามารถหา
ข้อสรุปได้จนกว่าจะมีกระบวนการ ตรวจสอบ วินิจฉัย วิจัย
ตรวจสอบ ตามกระบวนการของศาสนาและกระบวนการทาง
วิทยาศาสตร์ ฯ จนทราบว่าสิ่งนั้นจะมีผลเป็น

ฮาลาล หรือ **ฮารอม**

ฮาลาล - ชุบฮัต - ฮารอม



๔.๔ ผลิตรภัณฑ์สะสม

สำหรับผลิตรภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือ ส่วนประกอบดังต่อไปนี้

๔.๔.๑ **สุกร หมูป่า และสุนัข**

๔.๔.๒ **งูและลิง**

๔.๔.๓ **สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ** เช่น สิงโต เสือ
หมี

และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน

๔.๔.๔ **นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ** เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆที่
คล้ายกัน

ผลิตภัณฑ์ฮะรอม

๔.๔.๕ สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง และ สัตว์

อื่นๆที่คล้ายกัน

๔.๔.๖ สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน

๔.๔.๗ สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน
หนอน และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน

๔.๔.๘ สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า
และ

สัตว์อื่นๆที่ คล้ายกัน

ผลิตภัณฑ์ฮะรอม

๔.๔.๙ ลาและล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน

๔.๔.๑๐ สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรือ

อันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

๔.๔.๑๑ สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทรก ที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตาม

บทบัญญัติอิสลาม

๔.๔.๑๒ เลือดที่มาจาก การเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย

๔.๔.๑๓ อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีนเมาหรือเป็นอันตราย

เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

ผลิตภัณฑ์ฮะรอม

๔.๔.๑๔ อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา

๔.๔.๑๕ เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่

เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย

๔.๔.๑๖ อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการตัด
แปรพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms:
GMOs) จาก

สารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามบทบัญญัติอิสลาม

๔.๔.๑๗ วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้น

สัตว์ที่ห้ามบริโภค (ฮาลาล)



สัตว์ที่ห้ามบริโภค (ฮาลาล)



สัตว์ที่ห้ามบริโภค (ฮารอม)



อนุพันธ์ของไขมัน

- กัสชีเชอวีน
- ไมโม-โตกัสชีเชอวอต
- อิมกันซีไฟเออร์
- คริมเทียม
- โยคกรีม
- มากา린
- ฆาสีฟัน




น้ำซูป

- ผงปรุงรส
- ซูป
- เครื่องปรุง



ไขมันสัตว์

- เครื่องสำอาง



เจลาติน

- โยคกรีม
- มาร์ชเมลโล
- โยเกิร์ต
- ลูกอมเคี้ยวหนึบ
- เจลลี่
- แคนปูซูล



คอลลาเจน

- ไล์เทียม

เครื่องหนัง



- ซีสเทอีน
- แปรงสีฟัน
- สารเสริมคุณภาพขนมปัง
- สารแต่งกลิ่น



เนยขาว

- ขนมปังอบกรอบ



ไขมัน

หนัง

ขน

อวัยวะภายใน

เนื้อ

- สลัดทูต
- เค็ยบปรุง
- เนื้อ
- แฮกอน
- เส้นพาสต้า
- แฮกอน
- หมูสีก




กระดูก

- น้ำมัน
- การสกัดไขมัน



เลือด

- สารสกัดจากเลือด
- ยา
- ไขมัน
- ผลิตภัณฑ์จากเลือด



หัวใจ

- ไขมันจากหัวใจ

ตับอ่อน

- ไขมันจากตับอ่อน

เยื่อหุ้ม

- ไขมันจากเยื่อหุ้ม



**ข้อกำหนดเกี่ยวกับการเชื่อมต่อ
และแนวทางเพื่อการรับรองตามข้อกำหนด**

หลายวิธี ดังต่อไปนี้

1. การเชือด الذبح (อัซซะบฮ์) : คือ
การตัด

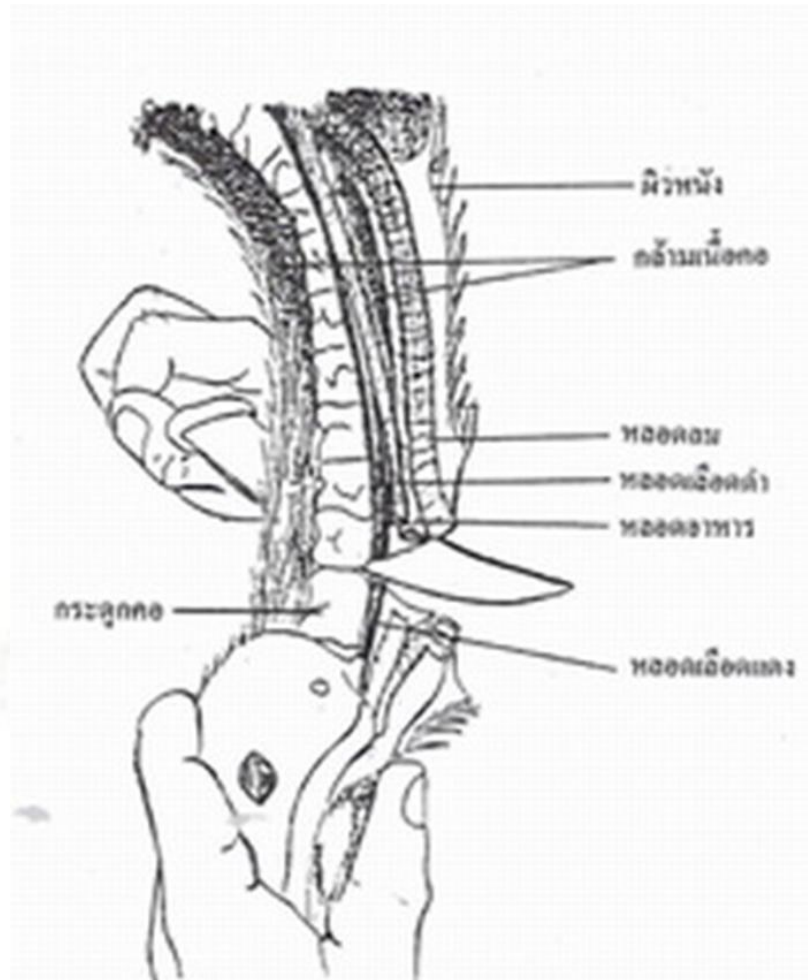
الحلقوم (ฮุลกูม) : หลอดลม หรือ
หลอดคอ

المري (มะรีย์) หลอดอาหารและน้ำ
ดื่ม

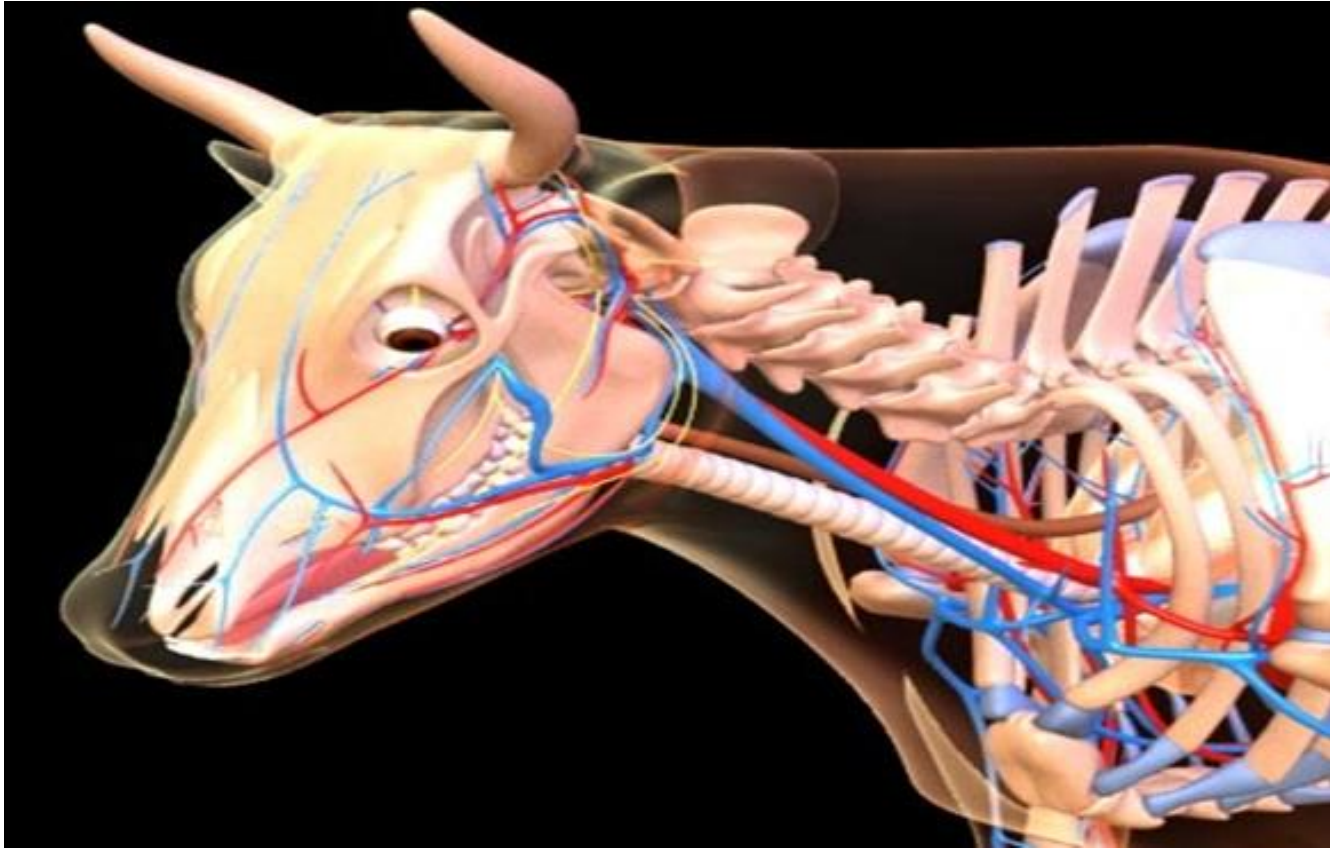
الودجان (วัตญาน) : เส้นเลือดทั้งสอง

เป็นวิธีการที่ดีที่สุดตามบัญญัติศาสนา
ในการเชือดแพะ แกะ วัว

และสัตว์ปีกต่าง ๆ และยินยอมให้นำวิธีนี้ไป

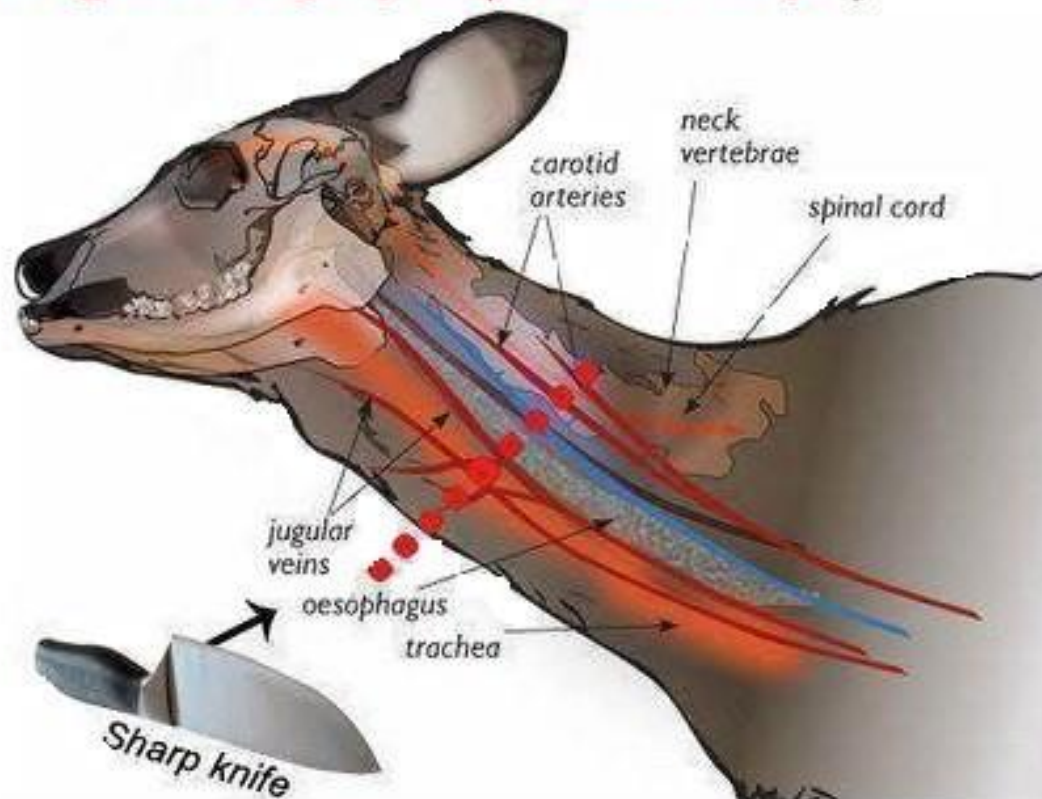


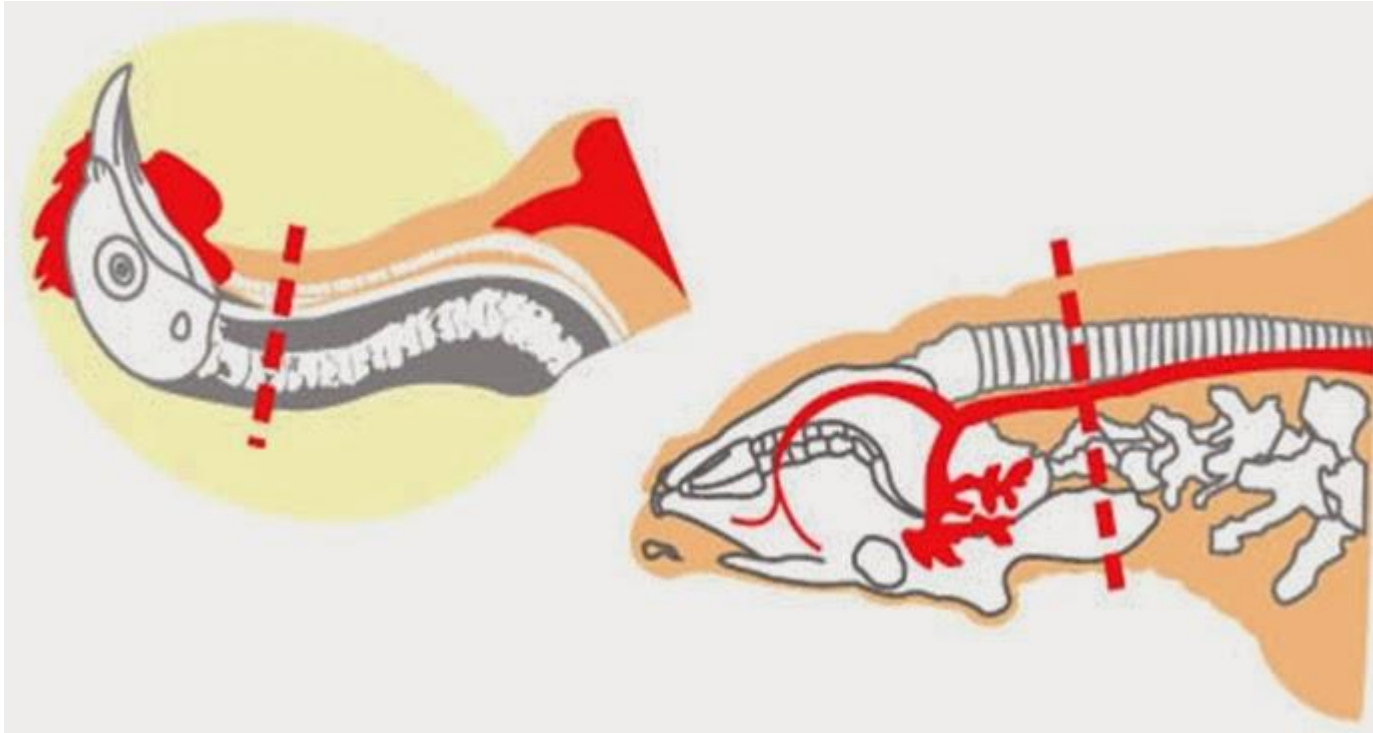
เส้นบริเวณลำคอสัตว์



معجزة الذبح في الإسلام

إعرف عظمة دينك وعرف الناس أنشر الخير





โคนคอ (คว้านเส้นต่าง ๆ ให้
ขาด) เป็นวิธีที่ดีเยี่ยมในการเชือดอูฐ
และสัตว์ที่มีคอยาว และอนุญาต
ให้เชือดวัวด้วยวิธีนี้เช่นกัน



การเชือดอูฐด้วยวิธีการแทงที่ต้นคอ



3. العقر (อัลอัคร์) : คือการทำให้สัตว์ที่ไม่สามารถเชือดได้ ตามปกติ เกิดบาดแผลที่ส่วนใดของร่างกาย แม้แต่สัตว์ป่า ถ้าหากผู้ล่าได้มันมาขณะที่ยังมีชีวิตอยู่ เขาจำเป็นต้องเชือดมัน ด้วยวิธีซับบัส หรือ นะฮ์ร์แล้วแต่กรณี



เงื่อนไขของการเชือดโดยทั่วไป สำหรับผู้เชือด

- เป็นมุสลิมลัทธิที่เชือดโดยคนนอก ศาสนานั้นจะรับประทานไม่ได้
- บรรลุนิติภาวะ หรือเด็กในวัยรู้
เดียงสา (มุมัยยิซ)
- มีสติสัมปชัญญะ(คน บ้า มีนเมาด้วย
วิธีการใดก็ตาม)

เครื่องมือที่ใช้เชือด

- การเชือดต้องใช้อุปกรณ์ที่สามารถตัดและทำให้ขาด
- ต้องมีคม ไม่ว่าจะป็นเหล็ก หรือวัสดุอื่นที่ทำให้เลือดไหลได้
- ต้องไม่ใช้ฟันและเล็บ
- ต้องการดูแลความสะอาด
- อุปกรณ์ต้องมีความคมไม่เชือดด้วยมีดที่

อุปกรณ์เชือด



อุปกรณ์เชือดที่ควรระวังในการใช้งาน



อุปกรณ์ที่ไม่สมบูรณ์



มีสนิม



ไม่สมบูรณ์ (บิ่น)

การควบคุมการและการทำความสะอาด

การควบคุมอุปกรณ์เลือด

- ต้องมีความสะอาดก่อนการใช้
- ต้องล้างทำความสะอาดหลังการใช้งาน
- การบำรุงรักษา/การล้างความคม/การฆ่าเชื้อ
- การจัดเก็บที่ถูกต้อง





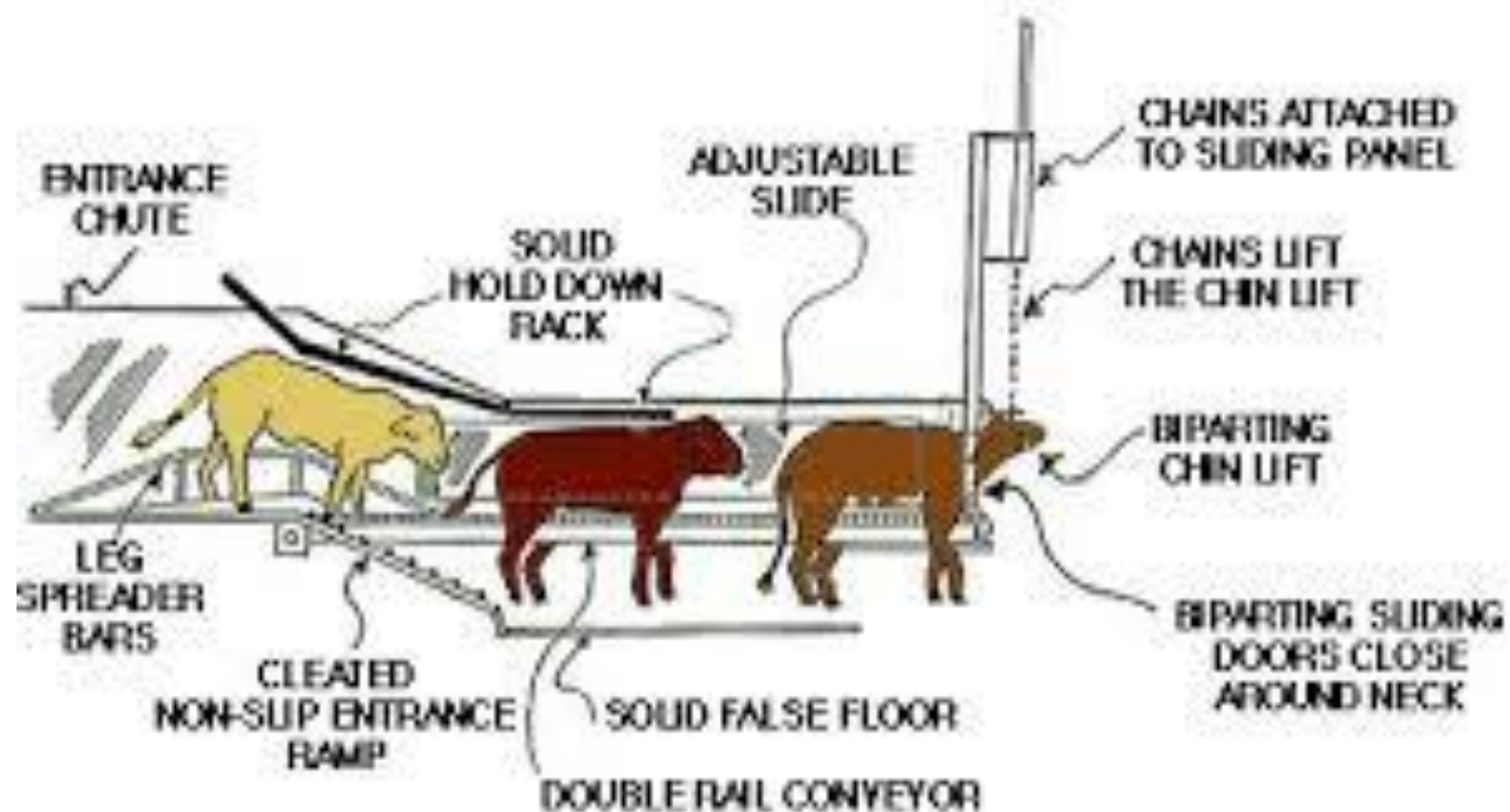
ระเบียบข้อควรระวังในการเชื่อมลัศว์มี หลายประการ

รูปแบบการทรมานลัศว์

- จะต้องไม่ล้มมีดต่อหน้าลัศว์ที่จะเชื่อม
ไม่เชื่อมลัศว์ต่อหน้าลัศว์อื่น
- ไม่ทำทารุณต่อลัศว์ที่จะเชื่อม







การเชือดสัตว์

๔.๕ การเชือดสัตว์

1. การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามบทบัญญัติอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาดตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้
 - 1.1 การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติอิสลาม

การเชือดสัตว์

1.2 สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหาร
ได้ตามบทบัญญัติอิสลาม

การเชือดสัตว์

1.3 สัตว์จะต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด

การเชือดสัตว์

1.4 การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว

การเชือดสัตว์

1.5 ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮฺ, بِسْمِ اللّٰهِ

การเชือดสัตว์

1.6 การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมและไม่ควรยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือดสัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน

การเชือดสัตว์

4.2 ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (**stunning**) เว้นแต่กรณีที่เป็น การกระทำดังกล่าวต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้บทบัญญัติศาสนาอิสลาม

การเชือดสัตว์

4.3 ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่เป็น การกระทำดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล



ข้อกำหนดเกี่ยวกับนิส

นยิส หรือ นาญาชะห์

๔.๖ ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิส และวิธีชำระล้าง

๔.๖.๑ นยิส คือสิ่งสกปรกตามศาสนบัญญัติอิสลาม มี **3** ชนิด คือ

ระดับเบา

- ปัสวะเด็ก
- วิธีการล้าง
ขจัดนยิสและ
สามารถพรมน้ำ

ระดับปานกลาง

- สิ่งที่ไม่สะอาด
ทั่วไป จากมนุษย์
และสัตว์
- วิธีการล้าง ขจัด
ตัวนยิสและล้าง
ด้วยน้ำสะอาดไหล
ผ่าน

ระดับหนัก

- สุนัข สุกกร และสิ่ง
ที่เกิดจากมัน
- วิธีการล้าง
ขจัดนยิส ล้างด้วย
น้ำผสมดิน **1** ครั้ง
ตามด้วยน้ำสะอาด
อีก **6** ครั้ง

ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิส และวิธีชำระล้าง

a) นยิสชนิดเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ

ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้อิ่มนอกจากน้ำนม

วิธีล้างนยิสชนิดเบา

- ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน
- แล้วใช้น้ำพรมบนรอยที่เปื้อนนยิส นั้นให้ทั่วโดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ใช้ได้

ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิส และวิธีชำระล้าง

b) นยิสชนิดปานกลาง ได้แก่ สิ่งที่ไม่อยู่ภายใต้ นยิสชนิดเบา หรือนยิสชนิดหนัก โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้นปลา และตั๊กแตน) แต่ต้องไม่ใช่ซากสัตว์นยิสชนิดหนัก และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทานเหล่านี้ สิ่งที่ทำให้มีนเมา

วิธีล้างนยิสชนิดปานกลาง

- ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน
- แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหล ผ่านอย่างน้อย **1** ครั้งให้ทั่วถึงทุกส่วนที่เปราะเปื้อนนยิส
- โดยต้องทำให้สี กลิ่น รส ของนยิสนั้นหมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น **3** ครั้ง

ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิส และวิธีชำระล้าง

C) นยิสชนิดหนัก ได้แก่ สุกร สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัข หรือสุกร และทุกสิ่งอันเนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

วิธีล้างนยิสชนิดหนัก

- ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน
- แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้งแต่ 1 ใน 7 ครั้ง
- ต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามบทบัญญัติอิสลามและมีสภาพชุ่มเขวณลอย หรือน้ำดินสอพอง และแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก

รู้จักนยิสเพื่ออะไร

1. เพื่อเรียนรู้และเข้าใจนยิส
2. พิจารณาแหล่งที่มาของนยิส
3. เพื่อหามาตรการป้องกันควบคุมนยิสในกระบวนการผลิต และพื้นที่ปฏิบัติงาน
4. การล้างทำความสะอาดนยิสตามหลักการฮาลาล
5. กำหนดจุดวิกฤติฮาลาล HCP จากนยิส และเพิ่มมาตรการควบคุม การทวนสอบ ในพื้นที่นั้น ๆ

๕. ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

๕.๑ ผู้บริหารระดับสูงต้องแสดงหลักฐานความมุ่งมั่นในการนำมาตราฐานฮาลาลไปปฏิบัติ

๕.๒ ผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือกับคณะกรรมการตรวจสอบ

๕.๓ ผู้บริหารระดับสูงต้องจัดให้มี ที่ปรึกษาตามความจำเป็นของกระบวนการที่ขอรับรองฮาลาล

๕๔ **บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้ง ทีมงานฮาลาล**

๕.๖ กรณีมุสลิมที่ทำหน้าที่เป็นผู้ผลิตอาหารฮาลาลสำหรับร้านอาหารที่ต้องการรับรองฮาลาล ต้องได้รับการรับรองสถานะสัปปุรุษจากคณะกรรมการประจำมัสยิดที่สังกัด

ความรับผิดชอบด้านการบริหารอาคาร

๕.๗ ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการอบรม

๕.๘ ผู้ประกอบการต้องแสดงหลักฐานบันทึกการฝึกอบรม

๕.๙ ผู้ประกอบการต้องกำหนด จัดหา และบำรุงรักษาโครงสร้าง
พื้นฐานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่เป็นไปตามข้อ
ประกาศฯ

ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- ๕.๑๐ ผู้ประกอบการต้องมีประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล
- ๕.๑๑ ผู้ประกอบการต้องรักษาไว้ซึ่งการรับรองตามเวลาที่กำหนดไว้ เพื่อให้มั่นใจว่าการรับรองนั้นไม่หมดอายุ
- ๕.๑๒ ผู้บริหารระดับสูงหรือตัวแทนฝ่ายบริหาร ต้องเข้าร่วมประชุมเปิด

ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

๕.๑๓ ผู้บริหารระดับสูงต้องมั่นใจว่า สิ่งที่ไม่สอดคล้องกับ การรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ชี้บ่งไว้ ตั้งแต่ครั้งที่แล้วได้รับการปฏิบัติและแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพ

๕.๑๔ ผู้บริหารระดับสูงหรือตัวแทนฝ่ายบริหารต้องทบทวน ระบบบริหารงานคุณภาพฮาลาลร่วมกับที่ปรึกษา เพื่อให้มั่นใจว่ายังคงมีความเหมาะสม เพียงพอ และมี ประสิทธิภาพตลอดเวลา บันทึกจากการทบทวนต้องได้รับการจัดเก็บ

ความรับผิดชอบด้านการบริหารอาคาร

๕.๑๕ ผู้ประกอบการต้องจัดทำการตรวจประเมินภายในที่
เกี่ยวข้องกับประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรอง
กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาคาร ตามช่วงเวลา yang วางแผน
ไว้เพื่อพิจารณาว่า

- a) เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ และเป็นไปตามประกาศฉบับนี้
- b) มีการนำไปปฏิบัติและรักษาไว้อย่างมีประสิทธิภาพ

๖. กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๑ ผู้ประกอบการ ต้องจัดทำเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานที่
ประกอบด้วย

- ขั้นตอนวิธีการขอรับรองฮาลาล การเตรียมเอกสาร การขอ
ใหม่ การต่ออายุ การตรวจรับรองสถานประกอบการ การ
ชำระค่าธรรมเนียม ตารางวัตถุดิบ ตารางผลิตภัณฑ์ เป็นต้น
- รายละเอียดความสัมพันธ์ หน้าที่ความรับผิดชอบ
- เอกสารหลักฐานที่อ้างอิงของแต่ละขั้นตอน

ตัวอย่าง ความรับผิดชอบด้านการบริหาร

ผู้บริหารระดับสูง (Chief Executive Officer)

- วางและกำหนดนโยบายอาหารฮาลาลของบริษัทฯ
- รับรายงานเรื่องต่างๆ และอนุมัติค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับการดำเนินงานของระบบฮาลาล
- อนุมัติและทบทวนประสิทธิภาพของระบบฮาลาล
- ประสานงานในการกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบ อำนวยการหน้าที่ของบุคลากร จัดสรรทรัพยากร การสื่อสาร เพื่อการปฏิบัติและการปรับปรุง กระบวนการของระบบฮาลาล
- อนุมัติ แต่งตั้งทีมงานบริหารในระบบฮาลาล

ตัวอย่าง ความรับผิดชอบด้านการบริหาร

ที่ปรึกษาฮาลาล (**CICOT Consultant**)

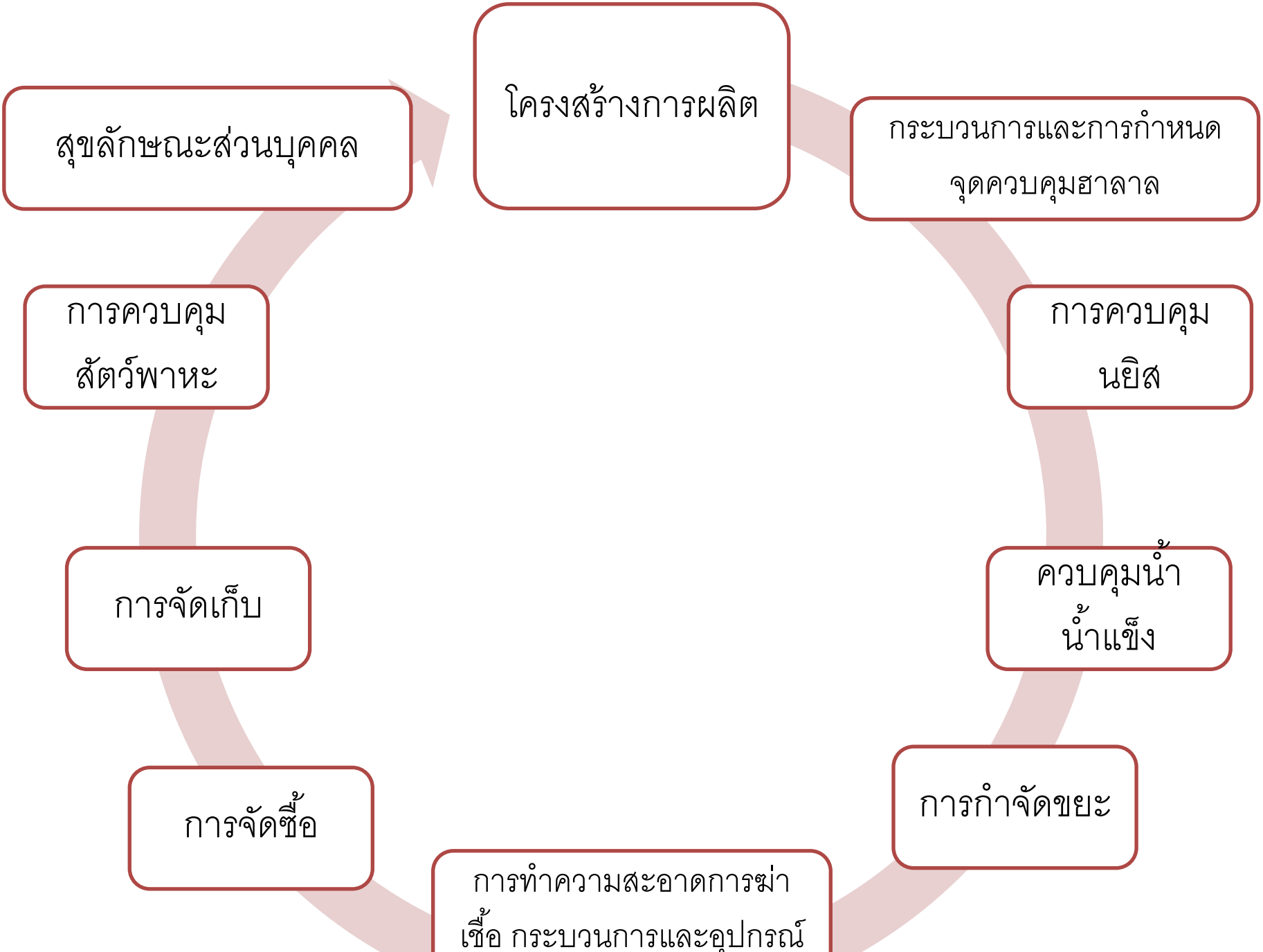
- ให้คำแนะนำกระบวนการควบคุมมาตรฐานสินค้าฮาลาล ในบริษัท
- รายงานผลการปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ ต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- เป็นวิทยากรฝึกอบรมหลักสูตรอาหารฮาลาลของบริษัทฯ
- เป็นคณะกรรมการในทีมงานระบบฮาลาล

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๒ ผู้ประกอบการ ต้องพิจารณาการจัดการกิจกรรมด้านโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล (PreRequisite Programs/GMP)

และมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมรายละเอียดดังต่อไปนี้

*** HALAL- GMP คือการนำโครงสร้างคุณภาพGMPมาประยุกต์ใช้กับโครงสร้างของฮาลาลร่วมกัน



โครงสร้างการผลิต

สุขลักษณะส่วนบุคคล

กระบวนการและการกำหนด
จุดควบคุมฮาลาล

การควบคุม
สายพาน

การควบคุม
นยิส

การจับเก็บ

ควบคุมน้ำ
น้ำแข็ง

การกำจัดเชื้อ

การกำจัดขยะ

การทำความสะอาดการฆ่า
เชื้อ กระบวนการและอุปกรณ์

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

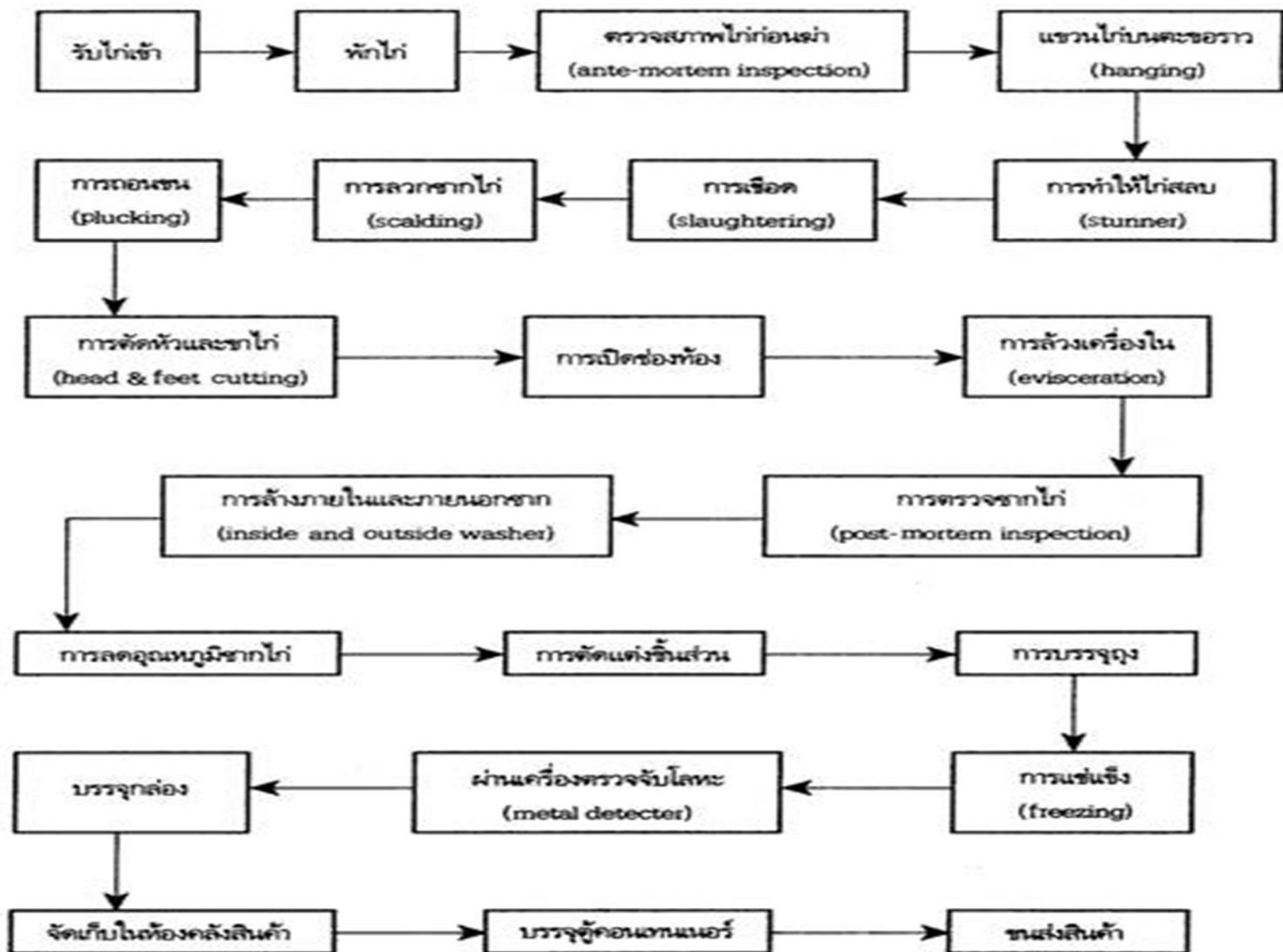
- ✓ แผนผังของโครงสร้างและอาคารสาธารณูปโภค ที่เกี่ยวข้องต่อการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล
 - โครงสร้างฮาลาลเกี่ยวกับอะไรบ้าง
 - มีผลกระทบเกี่ยวข้องกับอะไรในกระบวนการผลิตฮาลาล
 - และจะต้องดำเนินการอย่างไร

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

- ✓ แผนภูมิกระบวนการผลิตโดยละเอียดทุกขั้นตอน(ตามระบบ HACCP) แสดงตำแหน่งที่วัตถุดิบ, ส่วนประกอบ และผลิตภัณฑ์ ระหว่างกระบวนการเข้าสู่กระบวนการ กระบวนการที่จ้างเพื่อผลิต (Outsource) และการทำงานโดยผู้รับจ้างช่วง เป็นต้น

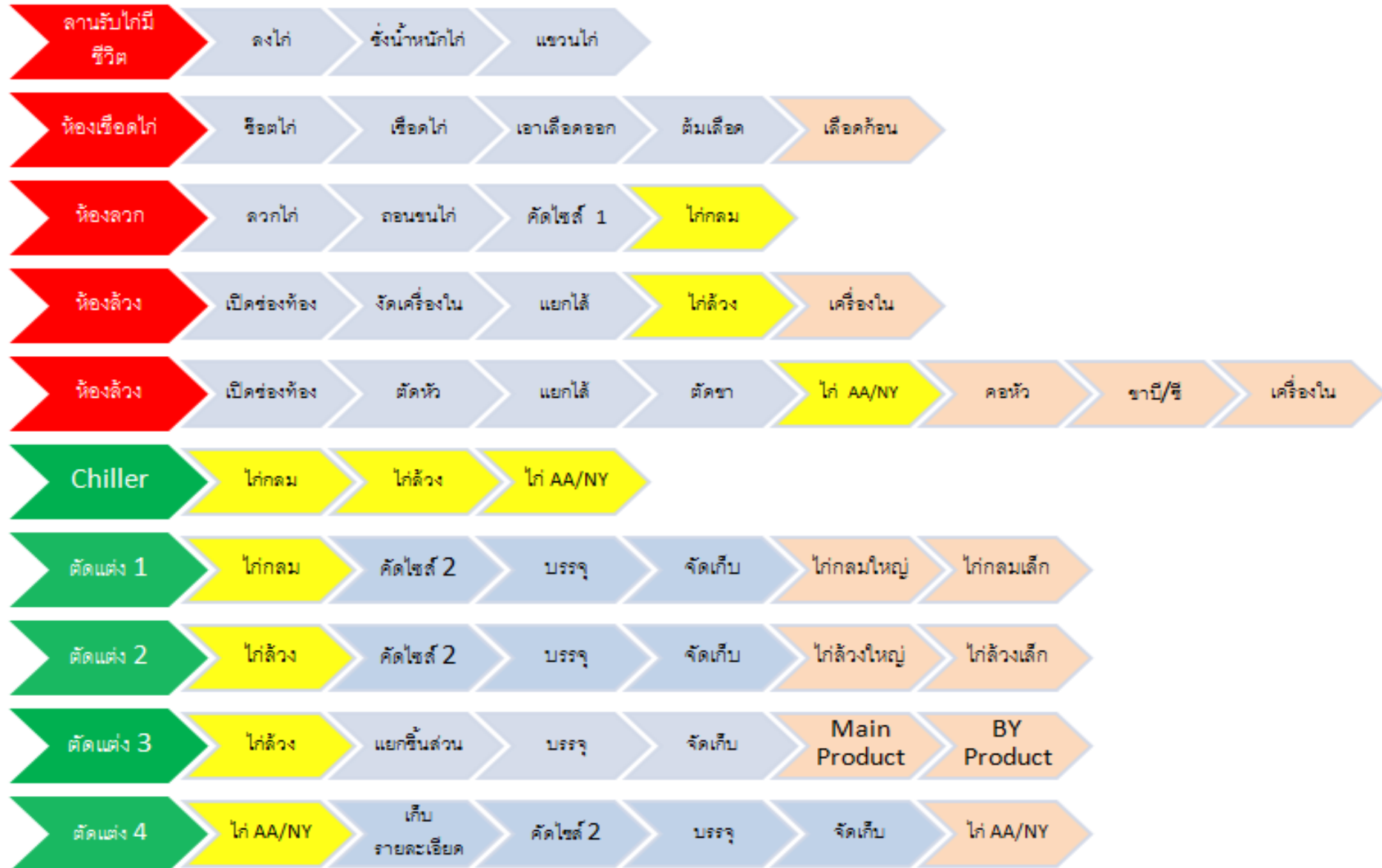
****HALAL- HACCP คือการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตมาประยุกต์ในการวิเคราะห์อันตรายจากระบบฮาลาลร่วมกัน

เอกสารที่ต้องดำเนินการ
1 Halal flow diagram



2 Halal Standard operating procedure

HALAL SOP



3 Halal control Points HCP

| หมายเลข | ชื่อขั้นตอน | อันตรายตามหลักการฮาลาล | มาตรการควบคุม |
|---------|------------------------|---|--|
| HCP1 | ลานรับไก่เป็น | - การฟักไก่ : ก่อนเชือดมีการฟักไก่อย่างน้อย 20 – 30 นาที | -พนักงานตรวจรับวัตถุดิบ ตรวจสอบสภาพไก่ก่อนเข้าเชือด และมีจุดควบคุมหรือภาชนะเก็บไก่ตาย เพื่อนำไปทำลายทิ้ง |
| HCP2 | แขวนไก่ | - ไก่ป่วยหรือตาย : ไม่แขวนไก่ป่วยหรือตายเข้าเชือด | -พนักงานตรวจรับวัตถุดิบตรวจสอบสภาพไก่ก่อนเข้าเชือด และมีจุดควบคุมหรือภาชนะเก็บไก่ตาย เพื่อนำไปทำลายทิ้ง |
| HCP3 | ชือด | -กระแสไฟจะต้องพอเหมาะที่ทำให้ไก่สงบ(ไม่ตาย) | - QC ตรวจสอบกระแสไฟ ม่านตาไก่ และระยะเวลาการสลบไม่เกิน 3 นาที |
| HCP4 | เชือด | - จะต้องเชือดโดยเร็วที่สุดหลังจากไก่สงบ (ไม่เกิน 10 วินาที) และตัดหลอดเลือดดำ หลอดเลือดแดง หลอดลม และหลอดอาหารให้ขาดในการเชือดเพียงครั้งเดียว | - QC ตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของคนเชือด และคนเชือดต้องเป็นอิสลามและผ่านอบรมการเชือดตามหลักศาสนาอิสลาม |
| HCP5 | เอาเลือดออก (Bleeding) | -การเอาเลือดออกต้องไม่ต่ำกว่า 140วินาที | -QC ตรวจสอบประสิทธิภาพการเตรียมวัตถุดิบการเอาเลือดออกให้อยู่ในมาตรฐานที่กำหนด |
| HCP6 | การทำลายซาก | -จะต้องนำไก่ที่ตายมาทำลายซากไม่ให้ปะปนไปกับไก่ดี | -ตรวจเช็คการทำลายซากและประสิทธิภาพการไม่ทำลาย |

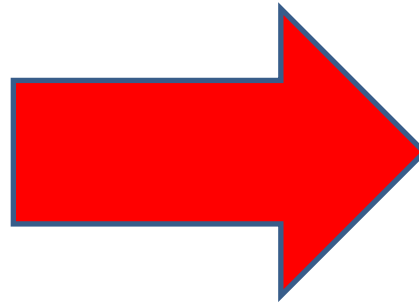
4 แผนการควบคุมฮาลาล (Halal Control Points Plan)

| HCPs จุดวิกฤต | HL Limits ขอบเขตการยอมรับ | Monitoring Procedures การตรวจติดตาม | | | | Corrective Actions วิธีการแก้ไข | Records บันทึกการควบคุม | Verification การตรวจพิสูจน์ |
|------------------|------------------------------|--|---|----------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|--|--------------------------------|
| | | What ตรวจอะไร | How อย่างไร | Frequency ความถี่ | Who ผู้รับผิดชอบ | | | |
| HCP1 | ลานรับไก่ เป็น | 1.ตรวจสอบโรค ที่มาจากฟาร์ม 2.ตรวจสอบสาร ตกค้าง ยาฆ่า แมลงและสาร ต้านจุลชีพ 3.ตรวจสอบ น้ำหนักไก่และ จำนวนไก่ 4.ตรวจสอบสุขภาพ สัตว์ที่เข้ามา | -ตรวจใบ เคลื่อนย้าย ซากสัตว์ -ใบเตรียม โรงเรือน -ดูผลตรวจAI และ Salmonella | -ทุกคัน | QCรับวัตถุดิบ | | 1.FR-QC-01/1รายงาน กำหนดการนำไก่เข้า และตรวจรับไก่เข้าโรง เชือด 2.FR-QC-01/2 รายงาน การสุ่มตรวจสอบ น้ำหนักไก่เข้าโรงเชือด 3.FR-QC-01/3รายงาน การตรวจสอบสุขภาพไก่ ก่อนเข้าโรงเชือด 4.FR-QC-16รายงาน ตรวจสอบความสะอาด รถขนส่งไก่เป็น | |
| HCP2 | แขวนไก่ | -ตรวจสอบ สภาพไก่เป็น | -ตรวจ สภาพไก่มี ชีวิตหรือไม่ มีชีวิต | -ทุกกล่อง และทุก คัน | -พนักงาน ตรวจรับ วัตถุดิบ | | 1.FR-QC-01/1 รายงานกำหนดการ นำไก่เข้าและตรวจ รับไก่เข้าโรงเชือด | |

การกำหนดจุดควบคุมฮาลาล Halal Control Points /HCPs

**H
A
C
C
P**

Hazard
Analysis
Critical
Control
Points



**H
C
P**

Halal
Contr
ol
Point
s

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

- มาตรการป้องกันการปนเปื้อนนยิส จากสิ่งต่อไปนี้ เช่น ทำเลที่ตั้ง, พื้นฐานการทำงานและสิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน



กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

✓ การควบคุมน้ำใช้ และน้ำแข็ง



กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

- การล้างทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ



กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

การกำจัดขยะและของเสีย



กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

- ✓ การจัดการกับวัสดุที่สั่งซื้อ เช่น วัตถุดิบ, สิ่งที่ผสม, สารเคมี, บรรจุภัณฑ์
- ✓ การจัดทำทะเบียนผู้ขายผู้ส่งมอบ (ASL : Approved Supplier List)
- ✓ การประเมินผู้ขายผู้ส่งมอบ



กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

- ✓ วิธีการปฏิบัติต่อวัตถุดิบและสินค้าส่งมอบ เช่น
 - กระบวนการเก็บรักษา เช่น กรณีการมีวัตถุดิบ ฮาลาล กับ ฮารอม ร่วมกันในโรงงาน และ โรง.มีขอบเขตพื้นที่ที่จำกัด จะมีการบริหารจัดการอย่างไร และรวมถึงการควบคุมอุปกรณ์ การบรรจุ การชั่ง ตวง ที่เกี่ยวข้อง การเคลื่อนย้าย ภายใต้การบริหารจัดการภายใต้



กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

- ✓ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อที่ครอบคลุม (ดูข้อ ๔.๒) ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม



กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

✓ การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล

* สุขลักษณะ

- สวมเสื้อ หรือชุดกัน

เป้



- สวมผ้าปิดปาก
- สวมหมวกที่คลุมผมหรือตาข่ายคลุม
- ไม่สูบบุหรี่



ผลกระทบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิต

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๓ ผู้ประกอบการต้องแสดงเอกสารบันทึกและหลักฐานการปฏิบัติ ตามโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ (ข้อ ๖.๒ , ๖.๑๖, ๖.๑๗) และ บันทึกการควบคุมผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่มีประสิทธิผล ให้กับ คณะกรรมการพิจารณาเมื่อมีการตรวจรับรอง

๖.๔ ผู้ประกอบการต้องใช้วิธีการที่เหมาะสมในการเฝ้าระวังและการ ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ที่ จำเป็น เช่น กระบวนการจัดซื้อวัตถุดิบ กระบวนการล้าง กระบวนการผลิต(ขั้นตอนการรับวัตถุดิบ การจัดเก็บ การบรรจุ) เป็น ต้น บันทึกจากการเฝ้าระวังต้องได้รับการจัดเก็บ

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๕ ผู้ประกอบการต้องจัดแยกสถานที่ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลและพื้นที่ที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามข้อ ๔.๔ ให้ชัดเจนตลอดกระบวนการผลิต เช่น การมีกำแพงกั้นแยกพื้นที่ การจัดแยกพนักงาน และต้องมีการควบคุมดูแลอย่างดีตลอดช่วงเวลาทำงาน เป็นต้น

๖.๖ ในกรณีที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลและผลิตภัณฑ์ฮาลาลแยกจากกันชัดเจนตามการวินิจฉัยคณะกรรมการตรวจสอบ แต่ยังคงอยู่ในพื้นที่โรงงานเดียวกัน ผู้ประกอบการต้องจัดทำประกาศนโยบายและระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสารสำหรับการควบคุมการจัดการวัตถุดิบ, ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การควบคุมพนักงาน เพื่อให้มั่นใจว่าปราศจากการปนเปื้อนสิ่งฮาลาล

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๗ ผู้ประกอบการต้องกำหนดผู้ที่ทำหน้าที่จัดซื้อและดำเนินการตรวจสอบหรือกิจกรรมอื่นใดที่จำเป็น เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุดิบที่นำมาผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลเป็นไปตามประกาศฉบับนี้ และไม่เกิดการปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๘ ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าวัตถุดิบและส่วนประกอบที่นำมาใช้
ในการผลิต

- ต้องเป็นสิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุญาต (ดูข้อ ๔)
- ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
- โดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาลหรือคุณสมบัติยืนยัน (ถ้าเกิดสงสัยหรือไม่แน่ใจให้ส่งวัตถุดิบนั้นส่งตรวจห้องปฏิบัติการที่ได้รับการยอมรับ)

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

พิจารณาการดำเนินการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเอกสารยืนยัน จากปัญหาที่พบบ่อย

- พิจารณาจากวัตถุดิบว่าเป็นลักษณะอย่างไร.....

เช่น วัตถุดิบทางการเกษตรผ่านการแปรรูป / ไม่แปรรูป เป็นต้น

- วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศไม่มีการรับรองฮาลาลแก้ไขอย่างไร.....
- กรณีมีการรับรองฮาลาล จากต่างประเทศใช้ได้หรือไม่
- ประเภทของใบรับรองฮาลาล และ หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล

อนุพันธ์ของไขมัน

- กลีเซอริน
- โมโน-โกลีเซอไรด์
- อีทิลซีโฟเออร์
- ครีมเทียม
- ไอศกรีม
- มาการีน
- ฆาสิฟีน



น้ำซูป

- ผงปรุงรส
- ซูป
- เครื่องปรุง



ให้เนื้อสัมผัส

- เครื่องสำอาง



เจลาติน

- ไอศกรีม
- มาร์ชเมโล
- โยเกิร์ต
- ลูกอมเคี้ยวหนึบ
- เจลลี่
- แคนปูซูล



คอลลาเจน

- ใส้เทียม

เครื่องหนัง



- ซิสเทอีน
- แปรงสีฟัน
- สารเสริมคุณภาพขนมปัง
- สารแต่งกลิ่น



เนยขาว

- ขนมปังอบกรอบ



ไขมัน

หนัง

ขน

อวัยวะภายใน



เนื้อ

- แลปุกทอด
- เคียวปรุงรส
- เนื้อหมู
- หมูทอด
- เส้นพาสต้า
- หมูยอ
- หมูสามชั้น



กระดูก

- ส่วนไขมัน
- ภาชนะใส่ไขมัน



เลือด

- สารกันเลือดไหล
- ยา
- ไม้ทาบ
- ผลิตภัณฑ์



สัตว์

- ปอกไม้
- สัตว์
- สัตว์
- สัตว์
- สัตว์



กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๙ ผู้ประกอบการต้องมีการทบทวนการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ร่วมกับคณะกรรมการในชั้นตอนที่เหมาะสม เพื่อ

a) ประเมินผลการออกแบบและการพัฒนาในการบรรลุประกาศนี้

b) ระบุปัญหาและเสนอการดำเนินการที่จำเป็น

ข้อสังเกต

- การพิจารณาการใช้รูปแบบลักษณะของบรรจุภัณฑ์
- การตรวจสอบฮาลาลรวมถึงการออกแบบฉลากที่เหมาะสมด้วย
- การกำหนดชื่อผลิตภัณฑ์ต้องไม่ขัดต่อความเชื่อและความศรัทธา หรือ เกิดความไม่สมควร
- หรือต้องไม่มีภาพวาบวิว หรือ ทำให้เสื่อมเสียวัฒนธรรมอันดีงาม

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๑๐ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสม บรรจุ ภัณฑ์ และสินค้ารอการผลิตตามประกาศนี้ การชี้บ่ง สถานะการเก็บรักษา เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากนยิส และสิ่งต้องห้าม ตามบทบัญญัติศาสนา

ข้อสังเกต

- การเก็บรักษาระหว่างวัตถุดิบฮาลาล — ฮารอม ร่วมกันได้หรือไม่ หากได้ ต้องปฏิบัติอย่างไร เช่น การจัดการพื้นที่จัดเก็บ ,การทำสัญลักษณ์บ่งชี้ต่อการนำไปใช้,การควบคุมอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง,การควบคุมบุคลากร ฯ

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๑๑ การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต

- เมื่อล้างโดยการจุ่มหรือน้ำซังในภาชนะแล้ว
- ต้องล้าง ด้วยน้ำสะอาดไหลผ่านวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่ใช้ โดยทั่วถึง ในการล้างครั้งสุดท้ายที่ใช้น้ำไหลผ่านในกระบวนการนี้ แล้วจะนำมาใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นใดที่ใช้ในการผลิตอีกไม่ได้ (ดูข้อ ๔.๖)

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๑๒ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ในผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ไม่ให้ปะปนกับภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮะรอม

๖.๑๓ ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่เคยใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮะรอม หรือปนเปื้อนนยิสหนัก ต้องได้รับการล้างทำความสะอาด ตามบทบัญญัติของศาสนา (ดูข้อ ๔.๖) จึงจะสามารถนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ บันทึกจากการล้างนยิสหนักต้องได้รับการจัดเก็บ และทำเป็นรายงานเสนอคณะกรรมการเพื่อขอรับรองฮาลาล

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๑๔ ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าพนักงานที่ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่ปนเปื้อนสิ่งที่ฮะรอมหรือนิฮิส ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ตลอดกระบวนการผลิต

๖.๑๕ ผู้ประกอบการต้องควบคุม การเก็บรักษาและการขนส่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ได้รับการรับรองฮาลาลแล้วนั้นไม่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ฮะรอม (ดูข้อ ๔.๔) บันทึกจากการเก็บรักษาและขนส่งต้องได้รับการจัดเก็บ

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๑๖ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการออกรหัสผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ขอรับรอง ตามความเหมาะสม เพื่อให้คณะกรรมการตรวจสอบมั่นใจว่า กระบวนการที่รับรองฮาลาลตามประกาศฉบับนี้ไม่เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ฮะรอมและบันทึกจากการออกรหัสต้องได้รับการจัดเก็บ

๖.๑๗ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการแสดงเครื่องหมายรับรองฮาลาลบนฉลากสินค้าที่ชัดเจนมีหมายเลขรับรองถูกต้องตามเอกสารแจ้งจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย สามารถตรวจสอบได้เมื่อคณะกรรมการร้องขอ

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

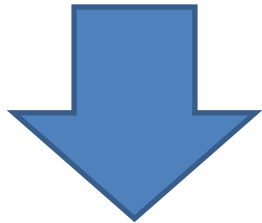
๖.๑๙ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดแสดงผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย หรือการส่งเสริมการขาย เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองฮาลาลนั้น ไม่เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ฮะรอม หรือทำให้เกิดความเสียหายต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและการรับรองตามประกาศนี้

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๒๐ กรณีที่ผู้ประกอบการ มีการรับมอบวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปหรือกระบวนการผลิตย่อยให้ผู้อื่นทำแทน (**Supplier /Subcontractor**) ที่ส่งผลกระทบต่อการรับรองฮาลาล ตามเกณฑ์ที่ระบุในประกาศนี้ ผู้ประกอบการต้องอำนวยความสะดวกให้กับคณะกรรมการตรวจสอบ ในการตรวจสอบการควบคุมผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการดังกล่าว

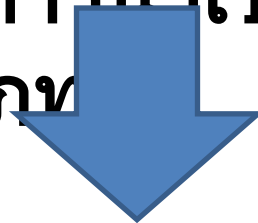
กระบวนการผลิตย่อยให้ผู้อื่นทำแทน (Supplier / Subcontractor)

- ประเภทโรงงานอุตสาหกรรม
- การเคลื่อนย้าย
- บรรจุ



ต้องมีการขึ้นทะเบียนศาลาล

- ประเภท
ผู้ประกอบการราย
ย่อย
- หรือกลุ่มแม่บ้าน
- หรือการนำเข้าบาง
ประเภท



อาจได้รับการยกเว้นตามการ
พิจารณา

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๒๑ กรณีที่ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต

(Original Equipment Manufacturer: OEM / House Brand(สินค้าตราห้าง))

ที่ผลิตขึ้นและจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ร้านค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต หรือซูเปอร์เปอร์สโตร์ โดยที่สินค้ามีคุณลักษณะและคุณสมบัติใกล้เคียงกับสินค้าอื่นในท้องตลาด แต่มีข้อได้เปรียบด้านราคาสูงกว่า ให้ถือว่าผู้ว่าจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลดังกล่าว มีความรับผิดชอบต่อคณะกรรมการ ในการควบคุมกระบวนการหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยชำระค่าธรรมเนียมการตรวจรับรองและหนังสือสำคัญการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ตามเกณฑ์ที่ระบุในประกาศนี้

ขอบคุณและสวัสดิ์

นายสมศักดิ์ ชูโอ๊ะ

นักวิชาการ ฝ่ายกิจการฮาลาล

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

โทร 0892042055

Email:othmon_hl@hotmail.com