



The Central Islamic council of Thailand

المجلس المركزي للإسلام بتايلاند



Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection

ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙

โดย อ.สมหมาย ดิเจริญ
นักวิชาการ ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection

ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙

Standard for Halal Slaughtering

การเชือดสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล



Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection
ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙

➡ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๕)(๙) แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. ๒๕๔๐ และระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๘ เพื่อให้การดำเนินการตรวจรับรองเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จึงออกประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน



Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection

ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙



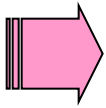
Requirement
ข้อกำหนด

Scops	(ขอบข่าย)
Normative References	(เอกสารอ้างอิง)
Definitions	(คำนิยาม)
The Scop of Halal	(เกณฑ์กำหนดสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล”)
Halal Management Responsibility	(ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล)
Halal Product Mechanism	(กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล)
General requirement for Halal Permit	(การตรวจสอบ)
Processing Fee and penalty	(ค่าธรรมเนียมและบทลงโทษ)



Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection

ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙



Scops

๑.๑ ประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ฉบับนี้ใช้สำหรับเป็นแนวทางการตรวจสอบและรับรองฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี ครอบคลุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม





Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙

๑.๒ ผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่จะได้รับการรับรองตามประกาศนี้ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม โดยองค์กรศาสนาให้การรับรอง กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและการแสดงเครื่องหมายและฉลาก





Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection
ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙



- ๑.๓ ประกาศนี้ให้ใช้ตั้งแต่วันถัดจากวันที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มีมติเห็นชอบเป็นต้นไป
- ๑.๔ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย รักษาการตามประกาศนี้ และมีอำนาจในการวินิจฉัย ตีความ หรือคำสั่งอื่นใด เพื่อปฏิบัติตามประกาศนี้



Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙

Normative References

- ๒.๑ ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๘
- ๒.๒ ข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการการรับรองสถานประกอบการตรวจรับรองและค่าธรรมเนียม พ.ศ. ๒๕๕๙
- ๒.๓ "ผลิตภัณฑ์ฮาลาล" มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.8400-2550)
- ๒.๔ ข้อเสนอแนะทั่วไปสำหรับการใช้คำ "ฮาลาล" (มอก.1701-2541)
- ๒.๕ "ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร" ISO 22000: 2005
(มอก.22000 - 2548)
- ๒.๖ มาตรฐาน GCCGSO 993: Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules.
- ๒.๗ GSO/CAC/RCP 58: Code of hygienic practice for meat.



Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection
ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙

Definitions

- คณะกรรมการ
- เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล
- ผู้ประกอบการ
- ทีมงานฮาลาล
- คณะผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์



Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection
ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙

- คณะกรรมการตรวจการผลิตภัณฑ์ฮาลาล
- ที่ปรึกษาพิเศษประจำสถานประกอบการ
- ผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ทุกชนิด
- ผู้เชือดสัตว์
- ผู้บริหารระดับสูง



Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection
ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙

ค่าธรรมเนียม

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล(Halal Products)





คำอธิบายนิติศาสตร์อิสลาม

บทบัญญัติอิสลาม (Islamic law, الشريعة الإسلامية)

หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัดโดยยึดตัวบทจาก

1. คัมภีร์อัล-กุรอาน (คำดำรัสของพระเจ้า)

2. อัลสุนนะฮะฮ์ (แบบฉบับของท่านศาสดา)

3. อัล-อิจมาอ์ (การลงมติแห่งปราชญ์อิสลาม)

4. และอัล-กียาส (การเปรียบเทียบ)



คำอธิบายแนววินิจนัยอิสลาม

แนวทางในสายทัศนะแนวคิดนักปราชญ์ (มัซฮับ, **مذهب**)

ชาฟีอี (شافعي)

หรือฮานาฟี (حنفي)

หรือมาลิกี (مالكي)

หรือฮัมบาลี (حنبلي)

ทั้งนี้อาจขึ้นอยู่กับแต่ละประเทศที่จะนำแนวทางนี้ไปใช้และประยุกต์สู่การปฏิบัติใช้ตามความเหมาะสม



Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- ผู้บริหารระดับสูงต้องแสดงหลักฐานความมุ่งมั่นในการนำมาตรฐานฮาลาลไปปฏิบัติ ซึ่งรวมถึงจัดสรรทรัพยากรให้เพียงพอ



เรามุ่งมั่นที่จะผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย
ให้ลูกค้าพึงพอใจ
และพัฒนาไปอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องต่อกฎหมาย



Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- การสื่อสารภายในองค์กรถึงข้อกำหนดคบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามอย่างมีประสิทธิภาพอย่างต่อเนื่อง เช่น



ฮาลาล คืออะไร ?

ฮารอม คืออะไร ?

นายิส คืออะไร ?

นายิสมีกี่ประเภท?

วิธีการล้าง?



Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- ผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือกับคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล ในการตรวจสอบ วัตถุดิบกระบวนการผลิต การบรรจุ การจัดจำหน่าย การขนส่ง และการให้บริการ ทุกขั้นตอนตามความเป็นจริง
- ผู้บริหารระดับสูงต้องจัดให้มีที่ปรึกษาและหรือมุสลิมผู้ควบคุมกระบวนการเชือด (Halal Supervisor) ตามความจำเป็นของกระบวนการที่ขอรับรองฮาลาล เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและเฝ้าระวังเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แก่สถานประกอบการ





Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล



ผู้บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้งบุคคลๆหนึ่งในระดับบริหาร ที่ต้องมี
อำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบด้านฮาลาลร่วมกับทีมงานฮาลาล

➤ ผู้บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้ง ทีมงานฮาลาล โดยประกอบด้วยบุคลากรที่มี
อำนาจหน้าที่ มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์, กระบวนการ และประสบการณ์จาก
แต่ละแผนก ที่สามารถควบคุมและเฝ้าระวังกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล
รวมถึงพนักงานมุสลิม (ถ้ามี)



Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

ประกาศแต่งตั้งทีมฮาลาล โดยระบุมหาชิก เช่น



Halal Team



ฝ่ายจัดซื้อ

ฝ่ายผลิต

ฝ่ายควบคุม
คุณภาพ

ฝ่ายขาย

ฝ่ายซ่อมบำรุง

ฝ่ายบุคคล

ฝ่ายคลังสินค้า

ฝ่ายพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ (R&D)



Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการอบรม การประเมินผล พนักงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามหลักสูตรที่คณะกรรมการกำหนด เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเชือดสัตว์และผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- ผู้ประกอบการต้องแสดงหลักฐานบันทึกการฝึกอบรม ในข้อ ๕.๖ และแผนการฝึกอบรมที่ระบุการอบรมหลักสูตร ฮาลาล ให้คณะกรรมการตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์ฮาลาล เมื่อมีการตรวจรับรอง ณ สถานประกอบการ



Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- ผู้ประกอบการต้องกำหนด จัดหา และบำรุงรักษาโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่เป็นไปตามข้อประกาศฯ โครงสร้างพื้นฐานรวมถึงสิ่งต่อไปนี้ (ตามความเหมาะสม)
 - อาคารพื้นที่ปฏิบัติงาน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้อง เช่น ห้องละหมาด ห้องรับประทานอาหาร ห้องน้ำ ห้องเก็บของใช้ส่วนตัว เป็นต้น
 - เครื่องมืออุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ทั้งที่เป็น (Hardware)ฮาร์ดแวร์ (software) ซอฟต์แวร์



Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

ความสัมพันธ์ของระบบคุณภาพต่างๆ





Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล





Halal Management Responsibility

ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- บริการสนับสนุนอื่นๆ (เช่น การขนส่ง หรือการจัดจำหน่าย)





Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

ผู้ประกอบการต้องมีประกาศ
ข้อกำหนดรับรองโรงเชือด
สัตว์ฮาลาลหนังสือแต่งตั้งที่
ปรึกษาพิเศษหรือเอกสาร
แต่งตั้งมุสลิมผู้ควบคุมการ
เชือดสัตว์ (Halal Supervisor)
ประจำสถานประกอบการ
รวมถึงเอกสารอ้างอิงในข้อ ๒
ที่เป็นปัจจุบัน

The screenshot shows the website of the Central Islamic Council of Thailand. The header includes the council's logo and name in Thai and English: "The Central Islamic Council of Thailand" and "www.cicot.or.th". Below the header is a navigation menu with several items: "เกี่ยวกับ กอท.", "จุฬาราชมนตรี", "คณะกรรมการ กอท.", "อนุกรรมการฝ่าย", "คณะกรรมการ กอจ.", "พ.ร.บ. ต่างๆ", and "ระเบียบ กอท.". The "ระเบียบ กอท." item is circled in red with a red arrow pointing to it. Below the menu is a search bar and a list of categories: "ข่าวสำนักจุฬาราชมนตรี" and "ข่าวคณะกรรมการกลาง".



Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- ผู้ประกอบการต้องรักษาไว้ซึ่งการรับรองตามเวลาที่กำหนดไว้ เพื่อให้มั่นใจว่าการรับรองนั้นไม่หมดอายุ



ผู้บริหารระดับสูงหรือตัวแทนฝ่ายบริหาร

ต้องเข้าร่วมประชุมเปิดและประชุมปิดร่วมกับ

ทีมงานฮาลาล ในการตรวจเพื่อให้การรับรอง



Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- ผู้บริหารระดับสูงต้องมั่นใจว่า สิ่งที่ไม่สอดคล้องกับการรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ชี้บ่งไว้ตั้งแต่ครั้งที่แล้ว
ได้รับการปฏิบัติและแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพ
- ผู้บริหารระดับสูงหรือตัวแทนฝ่ายบริหาร (Management representative) ต้องทบทวนข้อกำหนดตามประกาศนี้ร่วมกับที่ปรึกษา เพื่อให้มั่นใจว่ายังคงมีความเหมาะสม เพียงพอ และมีประสิทธิภาพตลอดเวลา บันทึกจากการทบทวนต้องได้รับการจัดเก็บ



Halal Management Responsibility ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- ผู้ประกอบการต้องจัดทำ การตรวจประเมินภายในที่เกี่ยวข้องกับประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์ และการชำแหละชิ้นส่วนตามช่วงเวลา ที่วางแผนไว้เพื่อพิจารณาว่า
 - a) เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ และเป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศฉบับนี้
 - b) มีการนำไปปฏิบัติและรักษาไว้ อย่างมีประสิทธิภาพ

Requirement for Halal Certification on abattoir and animal dissection

ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙



Halal حلال
Haram حرام
Thayyiban طيبا
Syubhat شبهات
Nayash نجاسة

Halal

حلال

ฮาลาลหมายถึง “ อนุมัติ ” หรือ “อนุญาต”

ตามศาสนบัญญัติหมายถึงสิ่งที่อัลลอฮฺพระผู้เป็นเจ้าทรงอนุมัติ เช่น

- อนุมัติให้รับประทานอาหาร
- อนุมัติให้กระทำ
- อนุมัติให้แต่งงาน
- แต่งกาย
- อนุมัติให้ประกอบอาชีพ
- อนุมัติให้ทำการค้า

Haram حرام



ฮารอม ตามหลักภาษาอาหรับ หมายถึง “สิ่งที่ต้องห้าม”

ฮารอม ตามศาสนบัญญัติ หมายถึง

“สิ่งที่อัลลอฮฺพระผู้เป็นเจ้าทรงห้าม”..... เช่น

Haram حرام



เช่น.....

- การดื่มสุรา การพนัน
- ผิดประเวณี
- ลักขโมย
- การเนรคุณต่อมารดาและบิดา
- การสังหารชีวิตผู้ไม่มีความผิด
- การพูดเท็จ
- ความฟุ่มเฟือย ๗

ฮารอม

- สุกกร หมูป่า และสุนัข งูและลิง
- สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน
- นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆที่คล้ายกัน
- สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน
- สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน

ฮารอม

- ❑ สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน
หนอน และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน
- ❑ สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และ
สัตว์อื่นๆที่ คล้ายกัน
- ❑ ลาและล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน
- ❑ สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรือ
อันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

ฮารอม

- ลาและล่าที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน
- สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
- สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนก ที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลาม
- เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย
- อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มึนเมาหรือเป็นอันตราย
เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

Halalan + Thayyiban

ตอยยิบ (ดี) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

มีความสะอาด มีความปลอดภัยจากสารพิษ สิ่งปนเปื้อน มีคุณค่าทางโภชนาการ มีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายและรักษาสิ่งแวดล้อม

Syubhat

شبهات

สิ่งที่อยู่ระหว่าง ฮาละล กับ **ฮารอม**

เรียกว่า ซุบฮัต

คือสิ่งเกิดความสงสัย เคลือบแคลง
ใจ โดยยังไม่สามารถหาข้อสรุปได้
จนกว่าจะมีกระบวนการ
ตรวจสอบ วินิจฉัย วิจัย ตรวจสอบ
ตามกระบวนการของศาสนาและ
กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ๗
จนทราบว่าสิ่งนั้นจะมีผลเป็น

ฮาละล หรือ **ฮารอม**



ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิส และวิธีชำระล้าง

นยิส

๔.๖ ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิส และวิธีชำระล้าง

๔.๖.๑ นยิส คือสิ่งสกปรกตามศาสนบัญญัติอิสลาม มี 3 ชนิด

ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิส และวิธีชำระล้าง

a) นยิสชนิดเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้อึม นอกจากน้ำนม

วิธีล้างนยิสชนิดเบา

ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วใช้น้ำพรมบนรอยที่เปื้อนนยิส นั้นให้ทั่วโดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้



ข้อกำหนดเกี่ยวกับบนิส และวิธีชำระล้าง



b) บนิสชนิดปานกลาง ได้แก่ สิ่งที่ไม่อยู่ภายใต้ บนิสชนิดเบา หรือนบนิสชนิดหนัก โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้นปลา และตั๊กแตน) แต่ต้องไม่ใช่ซากสัตว์บนิสชนิดหนัก และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน เหล่านี้ สิ่งที่ทำให้มีนเมา



วิธีล้างบนิสชนิดปานกลาง

ให้ชำระบนิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหล ผ่านอย่างน้อย 1 ครั้งให้ทั่วถึงทุกส่วนที่เปราะเปื้อนบนิสโดยต้องทำให้สี กลิ่น รส ของบนิสนั้นหมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น 3 ครั้ง



ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิส และวิธีชำระล้าง



c) นยิสชนิดหนัก ได้แก่ สุกกร สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัข หรือสุกกร และทุกสิ่งอันเนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

วิธีล้างนยิสชนิดหนัก

- ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน
- แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้งแต่ 1 ใน 7 ครั้งต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามบทบัญญัติอิสลามและมีสภาพชุ่มแฉวนลอย หรือน้ำดินสอพอง และแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก



หลักการสำคัญในการทำความสะอาด



- น้ำต้องสะอาดตามบัญญัติของอิสลาม
- ต้องล้างสิ่งปนเปื้อน(น้ำยีส) ให้สะอาดจากสี กลิ่น รส
- ต้องให้น้ำไหลผ่าน

น้ำตามหลักการศึกษาอิสลาม



แบ่งออกเป็น 4 ประเภท

น้ำตามหลักการศาสนาอิสลาม

1. สะอาดตามธรรมชาติ มีชื่อเรียกว่า “ น้ำมุตลัก ” (مطلق)

น้ำประเภทนี้สามารถนำไปล้างสิ่งอื่นให้สะอาดได้ และจัดว่าอยู่ในประเภทที่ดีที่สุด
น้ำประเภทนี้ได้แก่น้ำสะอาดทั้ง 7 ชื่อ

1. น้ำฝน

2. น้ำจากตาน้ำ

3. น้ำหิมะ, น้ำแข็ง

4. น้ำทะเล

5. น้ำลูกเห็บ

6. น้ำจากแม่น้ำ

7. น้ำบ่อ

น้ำตามหลักศาสนาอิสลาม

2. ประเภทน้ำมุขัมมัซ

น้ำที่สะอาดดังที่กล่าวข้างต้น แต่อยู่ในภาชนะที่เกิดสนิมได้ และถูกตากแดดจนร้อนในเมืองที่ร้อน น้ำประเภทนี้มีชื่อเรียกว่า “มุขัมมัซ” สามารถนำไปใช้ทำความสะอาดได้ แต่ควรหลีกเลี่ยงสำหรับการนำไปอาบ หรือใช้ล้างอวัยวะในร่างกาย เพราะอาจจะทำให้เกิดโรคผิวหนังได้



น้ำตามหลักศาสนาอิสลาม

3. ประเภทน้ำมุสตะอัมล

คือน้ำที่สะอาด แต่จะใช้ทำความสะอาดสิ่งอื่นไม่ได้ น้ำประเภทนี้ได้แก่ น้ำที่ถูกนำไปใช้ในการอาบน้ำละหมาดครั้งแรก หรือน้ำที่ใช้ทำความสะอาดนยิสด้วยการเทราดครั้งสุดท้าย ซึ่งไม่เปลี่ยน สี กลิ่น รส และไม่เกินปริมาณเดิมของน้ำที่ใช้

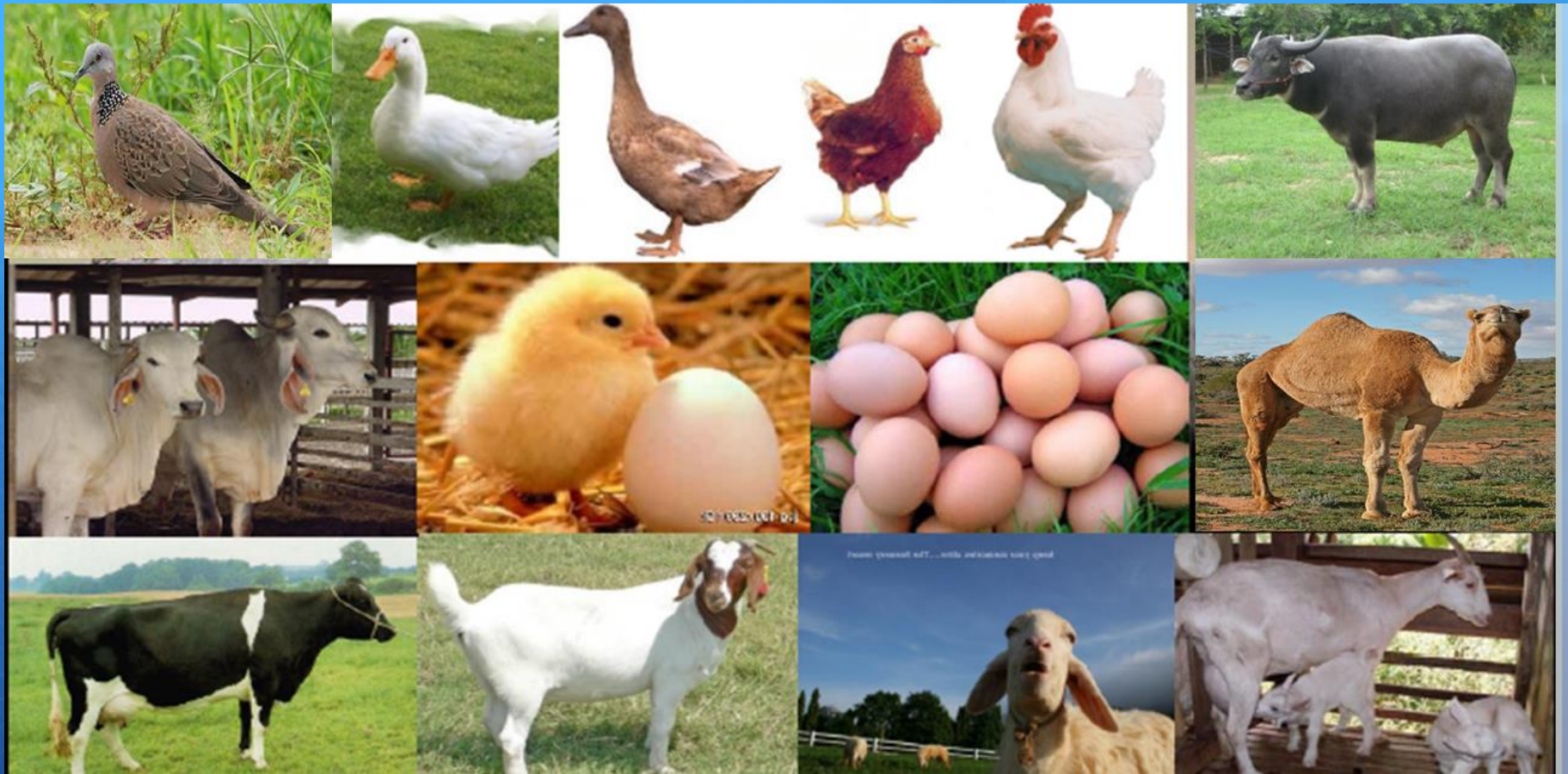


น้ำตามหลักการศาสนาอิสลาม

4. ประเภทน้ำนยิส

คือ น้ำที่มีนยิสเจือปนอยู่ โดยน้ำนั้นมีไม่ถึง 2 กุลละฮ์ หรือน้ำนั้นมีมากกว่า 2 กุลละฮ์ แต่เปลี่ยน สี กลิ่น รส ใช้ดื่ม เปื่องสะอาด และล้างสิ่งอื่นไม่ได้ (น้ำ 2 กุลละฮ์ มีประมาณ 216 ลิตร)





Standard for Halal Slaughtering

การเชือดสัตว์ฮาลาล

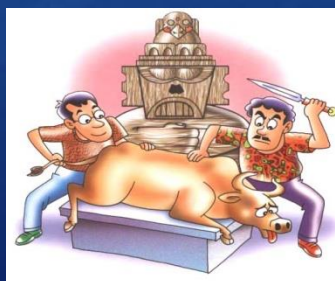
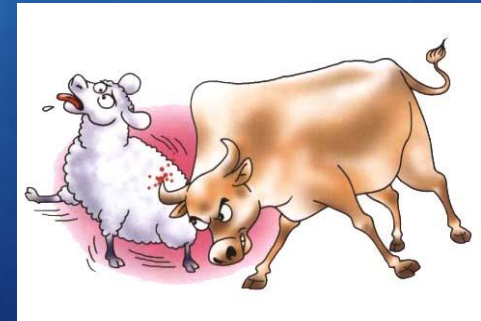
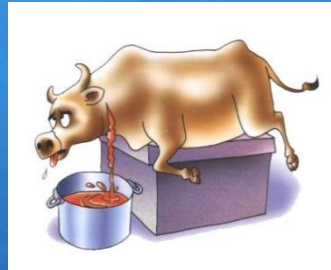
الذَّبَائِح

การเชือด

การเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลาม

การเชือดตามมาตรฐานฮาลาลคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

อัลเลาะห์ ทรงดำรัสว่า.....ได้ถูกห้าม
แก่พวกเจ้าแล้ว ซึ่งสัตว์ที่ตายเอง (เว้น
แต่สัตว์น้ำ) เลือด (ที่ไหลออกมา)
เนื้อสุกร (ทุกส่วนของมัน) สัตว์ที่ถูก
เปล่งนามอื่นนอกจากอัลลอฮ์ที่มัน
(นามที่ไม่ใช่นามของอัลลอฮ์) สัตว์
ถูกรัดคอตาย (ถูกหนีบหรือบีบคอจน
ตาย) สัตว์ที่ถูกตีตาย (ทุบตีขว้าง) **ตก
เหว** (ตกจากที่สูง) สัตว์ที่ถูก**ขวิด** (สัตว์
อื่นขวิด ถูกรถชน) สัตว์ที่ถูกสัตว์ร้าย
กิน นอกจากเจ้าจะเชือดมันทัน สัตว์ที่
ถูกเชือดบนแท่นบูชา (เพื่อการบูชา
ยันต์)



ท่านศาสดามูฮัมหมัด (ซ.ล) กล่าวว่า.....

ความว่า" แท้จริงอัลลอฮฺทรงกำหนดให้ทำดีต่อทุกสิ่ง ดังนั้นเมื่อพวกท่านฆ่าก็จงฆ่าด้วยดี เมื่อพวกท่านเชือดสัตว์ก็จงเชือดด้วยวิธีที่ดี พวกท่านจงลับมีดให้คมและให้สัตว์เชือดนั้นถูกเชือดในสภาพที่ดี(คือไม่ทรมาณมัน) "บันทึกโดยมุสลิม (1955)

ท่านศาสดากกล่าวว่า

**“สิ่งที่หลังเลือดออกมา(จากการเชือด)และกล่าวพระนามของอัลลอฮ์บนมัน
ดังนั้นก็จงกินมัน”**

เคล็ดลับในการเชือดสัตว์

1. ศาสนาอิสลามหรือลัทธิต่างๆ ทั้งหมดถือว่า ซากสัตว์ตายเป็นสิ่งต้องห้ามและตัดสินว่าเป็น สิ่งโสโครก และจำเป็นต้องแยกแยะระหว่างสัตว์ ตายที่เป็นนยิส เพราะสาเหตุที่มันตาย กับสัตว์ที่ ตายโดยไม่เป็นนยิส ดังนั้นการเชือดสัตว์เป็น การแยกระหว่างสัตว์ที่ฮาลาลกับสัตว์ที่ไม่ฮาลาล

เคล็ดลับในการเชือดสัตว์

2. ศาสนาอิสลามได้บัญญัติว่าเลือดเป็นนยิส จำเป็นต้องให้เลือดออกให้หมด เพราะเป็นสิ่งที่เป็นอันตราย และการเชือดจะทำให้สัตว์สะอาดจากพิษของเลือด สัตว์ที่ตายโดยการรัดคอ จะทำให้เลือดในตัวสัตว์เป็นพิษ

ทำไมอิสลามต้องใช้วิธีการฆ่าสัตว์ด้วยการเชือด ?

➤ เลือดเป็นพาหะที่ดีสำหรับจุลินทรีย์ แบคทีเรีย
สิ่งที่มีพิษ และอื่นๆ ดังนั้นวิธีการเชือดของมุสลิม
ถูกหลักอนามัยมากที่สุด เพราะส่วนใหญ่ของเลือด
ที่มีจุลินทรีย์ แบคทีเรียและสิ่งมีพิษอื่นๆ ที่ก่อให้เกิด
โรคได้ถูกทำลายหมด

ทำไมอิสลามต้องใช้วิธีการฆ่าสัตว์ด้วยการเชือด ?

➤ เนื้อยังคงความสดเป็นเวลานาน เนื้อที่เชือด โดยวิธีการของอิสลามยังคงความสดได้นานกว่าเนื่องจากการไม่มีเลือดหลงเหลืออยู่ในเนื้อ เมื่อเปรียบเทียบกับวิธีการเชือดแบบอื่นๆ

ทำไมอิสลามต้องใช้วิธีการฆ่าสัตว์ด้วยการเชือด ?

➤ สัตว์ไม่รู้สึกเจ็บปวด การเชือดอย่างรวดเร็วที่คอเป็นการตัดการไหลของเลือดไปยังประสาทของสมองซึ่งมีส่วนทำให้เกิดความเจ็บปวด ดังนั้นสัตว์จึงไม่รู้สึเจ็บปวดในขณะที่กำลังจะตาย สัตว์จะคืน บิดเบี้ยวตัวสั้น และตะนุ่น ไม่ใช่เพราะความเจ็บปวด แต่เนื่องจากการหดตัวและการผ่อนคลายของกล้ามเนื้ออันเนื่องมาจากการไหลของเลือดออกจากร่างกาย

ทำไมอิสลามต้องใช้วิธีการฆ่าสัตว์ด้วยการเชือด ?

➤ เลือดของสัตว์ต้องไหลออกมาอย่างสมบูรณ์ก่อนที่หัวของสัตว์จะถูกตัดขาด วัตถุประสงค์ ก็คือ เพื่อให้จะให้เลือดไหลออกมามากที่สุดเพราะเลือดเป็นพาหะอย่างดีสำหรับจุลชีพ ไช้สันหลังจะต้องไม่ถูกตัดเพราะเส้นประสาทไปสู่หัวใจอาจถูกทำลายในระหว่างการเชือด ซึ่งทำให้เกิดภาวะหัวใจหยุดเต้น ทำให้เลือดในเส้นเลือดหยุดนิ่ง

การเชือดสัตว์ตามศาสนาบัญญัติอิสลาม

หมายถึง - สัตว์ที่เชือดถูกต้องตามศาสนา
บัญญัติอิสลาม

ข้อกำหนดในการเชือดสัตว์

การเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติศาสนามีหลายวิธี ดังต่อไปนี้

1. الذبح (อฮซบฮ์)
2. النحر (อันนะฮ์ร)
3. العقر (อัลอัคร)

ข้อกำหนดในการเชือดสัตว์

การเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติศาสนามีหลายวิธี ดังต่อไปนี้

1. الذبح (อฮซับฮ์)
2. النحر (อันนะฮ์ร)
3. العقر (อัลอัคร)

เงื่อนไขที่จะทำให้การ
เชือดมีผลฮาลาล

สัตว์ที่เชือด

ผู้เชือด

อุปกรณ์ที่ใช้เชือด

เกี่ยวกับสัตว์ที่ถูกเชือด

1. สัตว์ที่จะเชือดนั้น ต้องอยู่ในสภาพที่มีชีวิตอยู่อย่างมั่นคง (حياة مستقرة) คือสัตว์นั้นยังมีการดิ้นอย่างรุนแรงขณะลงมือเชือด ไม่ได้อยู่ในสภาพที่อ่อนเปลี้ยเหมือนสัตว์ใกล้ตาย

2. ต้องตัด ฮัลกุม และ มะรีย์ ให้ขาด

ฮัลกุม คือ หลอดลม

มะรีย์ คือ หลอดอาหาร

เกี่ยวกับตัวผู้เชือด

1- ผู้เชือดต้องเป็นมุสลิม หรือผู้ศรัทธาคัมภีร์ (กิตาบีย์) ผู้ศรัทธา (กิตาบีย์) หมายถึง ยะฮูดีย์และนัสรอนีย์ ดังนั้นหากผู้เชือดไม่ได้เป็นมุสลิม ไม่ได้เป็นกิตาบีย์ เช่น เป็นผู้ทีละทิ้งศาสนา (สิ้นสภาพจากมุสลิม) หรือผู้ที่ไม่ใช่มุสลิม



เกี่ยวกับตัวผู้เชือด

2- หากผู้เชือดเป็น (กิตาบียฺ) ตัวของเขาเองหรือบรรพบุรุษคนใดคนหนึ่งของเขา ไม่ได้เข้าเป็นยะฮูดีย์และนัสรอนีย์ ภายหลังมีการบิดเบือนคัมภีร์ หรือภายหลังจากท่านนบีมุฮัมมัด (ซ.ล) ถูกแต่งตั้งให้เป็นศาสนทูตแล้ว สัตว์ที่เขาเชือดก็ไม่อนุญาตให้รับประทาน

3- ผู้เชือดจะต้องไม่เชือดสัตว์เพื่อสิ่งอื่นจากอัลเลาะห์หรือเอยนามอื่นจากนามของอัลเลาะห์

เกี่ยวกับตัวผู้เชือด

4- ให้สัตว์นอนทับสี่ข้างด้านซ้าย และให้ปล่อยเท้าขวาขึ้นได้อย่างอิสระหลังจากการเชือดแล้ว ยกเว้นอุฐ เพราะการเชือดอุฐอย่างดีนั้นคือ เชือดในท่ายืนสามขา โดยมัดเข้าซ้ายไว้

5- ขณะเชือดให้ผู้เชือดหันหน้าไปทางกิบละห์ (ทิศตะวันตก) เพราะกิบละห์เป็นทิศที่ ประเสริฐที่สุด เมื่อจับให้สัตว์ที่จะถูกเชือดหันไปทางกิบละห์ ผู้เชือดก็ต้องหันหน้าไปด้วยเช่นกัน

เกี่ยวข้องกับเครื่องมือที่ใช้เชือด

1. เครื่องมือที่จะใช้เชือดจะต้องเป็นสิ่งที่ทำให้เกิดบาดแผลด้วยความคมของมัน เช่น เหล็ก ทองแดง ตะกั่ว ไม้ไฟ หิน หรือสิ่งอื่นใดก็ได้ ดังนั้นการทาบให้สัตว์ตายโดยใช้ก้อนหิน หรือสิ่งอื่นใดที่ไม่มีมีความคม จะไม่ถือว่าเป็นการเชือดที่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
2. เครื่องมือที่จะใช้เชือดจะต้องไม่ใช่ ฟันและเล็บ ส่วนกระดูกก็เช่นเดียวกัน

แนวทางการเชื่อมต่อตัวตามแนวทางต่างๆ

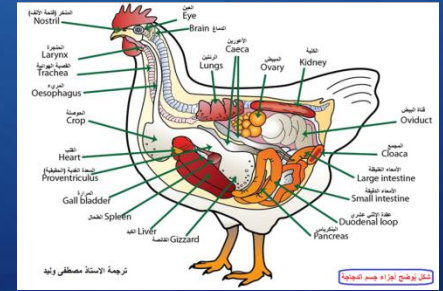
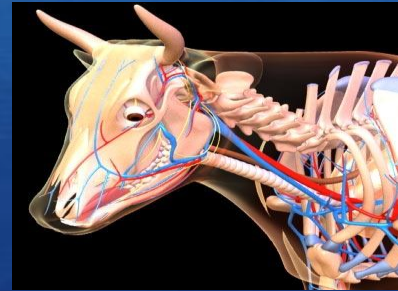
มitch ฮับฮานาฟี มีทัศนะว่า ผู้เชื่อมจะต้องตั้งใจเชื่อม ตัด หลอดลม และหลอดอาหาร และเส้นเลือดใหญ่ทั้งสองลำคอ สัตว์ ให้ขาดอย่างน้อย 1 เส้น จึงจะใช้ได้ เช่น ถ้าเชื่อมแล้ว ยังค้างอยู่อันหนึ่งอันใด จากสิ่งอันที่กล่าวมา คือหลอดลม และหลอดอาหารขาดหมดแต่เส้นเลือดใหญ่ขาดเพียงเส้น เดียวนั้น หรือว่าหลอดลม และเส้นเลือดใหญ่ 2 เส้นข้าง ลำคอสัตว์ขาดหมด แต่หลอดอาหารขาดไม่หมด หรือไม่ขาด ศาสนาถือว่าใช้ได้ ตามแนวทางมitch ฮับฮานาฟี

แนวทางการเชือดสัตว์ตามแนวทางต่างๆ

มัศฮับมาลิก ตามมัซฮอรัลลัจอ ผู้เชือดจะต้องตั้งใจเชือดตัด
หลอดลม และเส้นเลือดใหญ่ทั้งสองเส้นข้างลำคอ ให้ขาดให้
หมด **ส่วนหลอดอาหาร** นั้นไม่มีกฎเกณฑ์จะต้องให้ขาด
อ้างอิง จาก (الفقه الاسلام نسخة 3 صفحة 654)

หลักเกณฑ์การเชือดสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

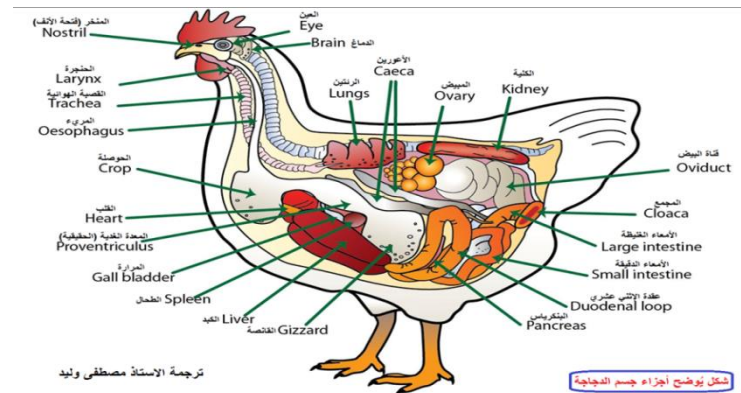
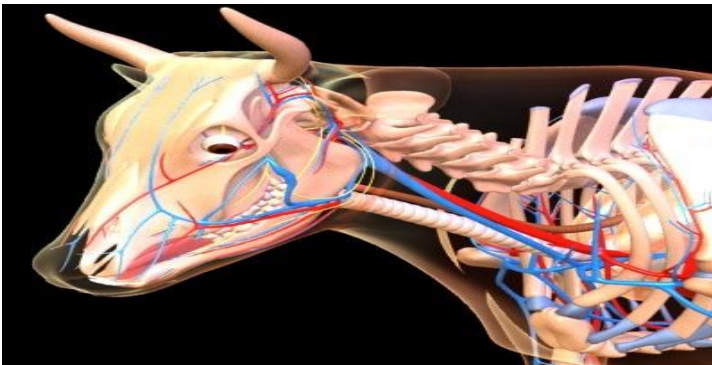
1. الذبح (อັซซับบฮ์)
2. النحر (อັນนะฮ์ร)
3. العقر (อัดอ์กัร)



ข้อกำหนดในการเชือดสัตว์

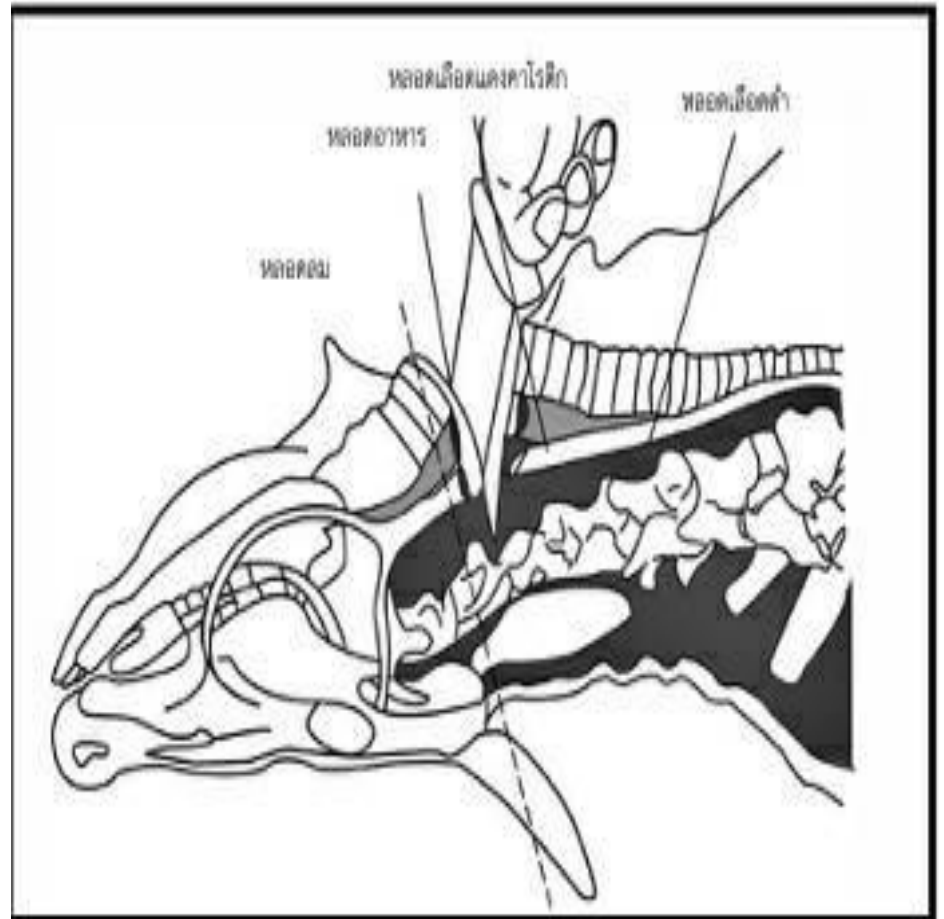
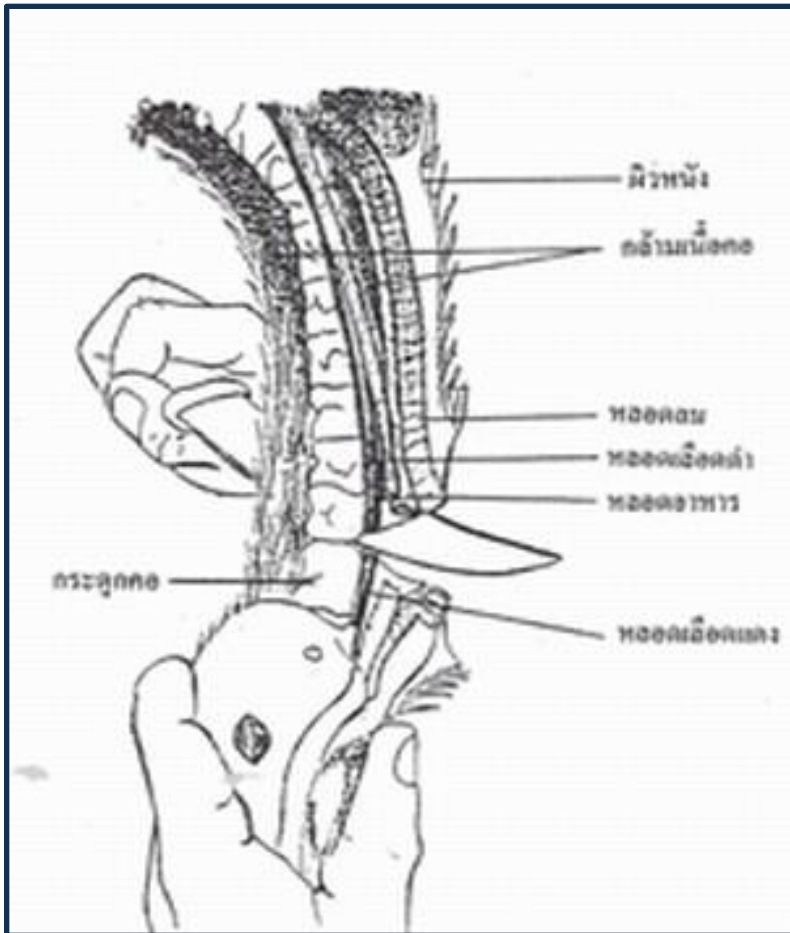
การเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติศาสนามีหลายวิธี ดังต่อไปนี้

1. الذبح (ฮัจซิบ์) : การตัดเส้น الحلقوم (ฮุลกูม) : หลอดลม หรือ หลอดคอ المري (มะรีย์) หลอดอาหารและน้ำดื่ม الودجان (วัตญาน) : เส้นเลือดทั้งสองเส้นที่อยู่ข้างคอ



เป็นวิธีการที่ดีที่สุดตามบัญญัติศาสนา ในการเชือดแพะ แกะ วัว และสัตว์ปีกต่าง ๆ และยินยอมให้นำวิธีนี้ไปใช้กับสัตว์อื่นได้อีกด้วย

الذبح (อัฐซบฮ์)



2. النحر (อันนะฮ์ร) : คือการแทงที่หลุมโคนคอ (คว้านเส้นต่าง ๆ ให้ขาด) เป็นวิธีที่ตีเเย่มในการเชือดอูฐ และสัตว์ที่มีคอ ยาว และอนุญาตให้เชือดวัวด้วยวิธีนี้เช่นกัน



3. العقر (อัลอัคร์) : คือการทำให้สัตว์ที่ไม่สามารถเชือดได้ตามปกติ เกิดบาดแผลที่ส่วนใดของร่างกาย แม้แต่สัตว์ป่า ถ้าหากผู้ล่าได้มันมาขณะที่ยังมีชีวิตอยู่ เขาจำเป็นต้องเชือดมันด้วยวิธีชับบัส หรือ นะฮ์ร์แล้วแต่กรณี



กระบวนการเชือดตามมาตรฐานฮาลาล

ตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลาม ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล

พ.ศ. ๒๕๕๘ ผู้ประกอบการเชือดสัตว์ต้องปฏิบัติดังนี้

- ผู้เชือดต้องเป็นมุสลิมนับถือศาสนาอิสลาม มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อ ที่ส่งคมรังเกียจ
- สัตว์ที่จะนำมาเชือดต้องสัตว์ที่ศาสนาอนุมัติตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาดตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้
- การขนส่งการลำเลียง (ขนส่งระหว่างฟาร์ม-โรงเชือด)

กระบวนการเชือดตามมาตรฐานฮาลาล

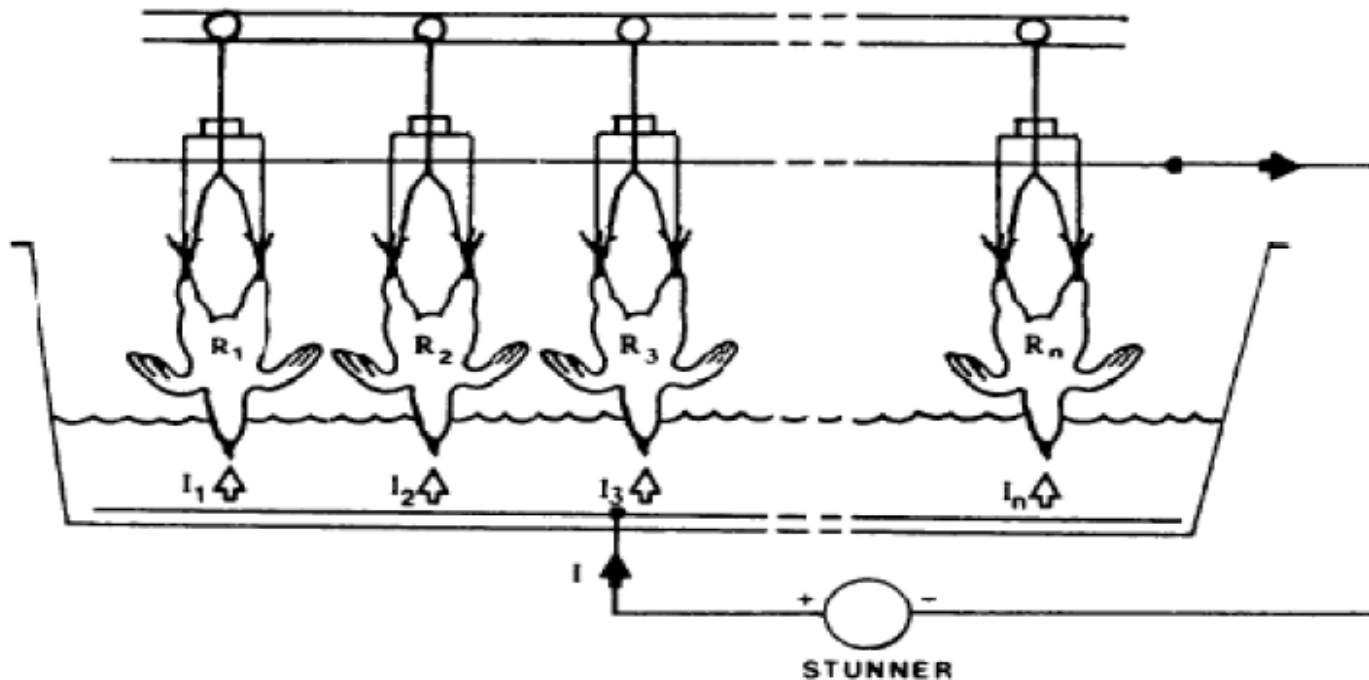
- ไม่ทำทารุณกรรมต่อสัตว์ก่อนการเชือด
- การเชือดต้องใช้อุปกรณ์ที่มีความคมสะอาด
- ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮฺ, بِسْمِ اللّٰهِ”
- ผู้เชือดควรหันหน้าไปทางกิบลัต

กระบวนการเชือดตามมาตรฐานสากล

- ต้องเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียวกัน
- ต้องให้หลอดเลือด 2 เส้น หลอดลม หลอดอาหาร รวมเป็น 4 เส้น
- สัตว์ต้องตายด้วยการเชือดเท่านั้น
- เมื่อเชือดแล้วต้องปล่อยให้สัตว์ตายสนิทก่อนการนำไปดำเนินการ
อย่างอื่น
- การเก็บการรักษา การขนส่ง การนำออกจำหน่าย ต้องไม่ปะปนกับ
สิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติอิสลาม และผู้ประกอบการต้องมี
ระบบการทำลายซากตามที่คณะกรรมการกำหนด

กระบวนการเชือดตามมาตรฐานฮาลาล

- ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด(stunning) เว้นแต่กรณีที่เป็น การกระทำดังกล่าวต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้บทบัญญัติศาสนาอิสลาม



กระบวนการเชือดตามมาตรฐานสากล

○ ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่เป็น การกระทำความผิดแล้วต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



เครื่องมือที่ใช้เชือด

- การเชือดต้องใช้สิ่งมีคมที่สามารถตัด และทำให้ขาด
- ต้องมีคม ไม่ว่าจะ เป็นเหล็ก หรือวัตถุอย่างอื่นที่ทำให้เลือดไหลได้
- ต้องไม่ใช้ฟันและเล็บ
- ต้องการดูแลความสะอาด
- อุปกรณ์ต้องมีความคมไม่เชือดด้วยมีดที่ทื่อ (ไม่คม)

อุปกรณ์เข็ชด



อุปกรณ์เชือดที่ควรระวังในการทำงาน



อุปกรณ์ที่ไม่สมบูรณ์



มีสนิม



ไม่สมบูรณ์ (บิ่น)

การควบคุมการและการทำความสะอาด

การควบคุมอุปกรณ์เลือด

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



ระเบียบข้อควรระวังในการเชื่อมสัตว์มีหลายประการ

- จะต้องไม่ล้มมิดต่อหน้าสัตว์ที่จะเชื่อม ไม่เชื่อมสัตว์ต่อหน้าสัตว์อื่น
- ไม่ทำทารุนต่อสัตว์ที่จะเชื่อม

ระเบียบข้อควรระวังในการฉีดสัตว์มีหลายประการ

การกระทำการใดๆต่อไปจนกว่าจะมั่นใจว่าสัตว์นั้น
ตายสนิท เช่น

- การตัดส่วนใด ๆ ของสัตว์
- ไม่ถลกหนัง
- ต้องไม่ลวก/จุ่มในน้ำร้อน
- ไม่ถอนขน

Integrationono

Halal حلال

Haram حرام

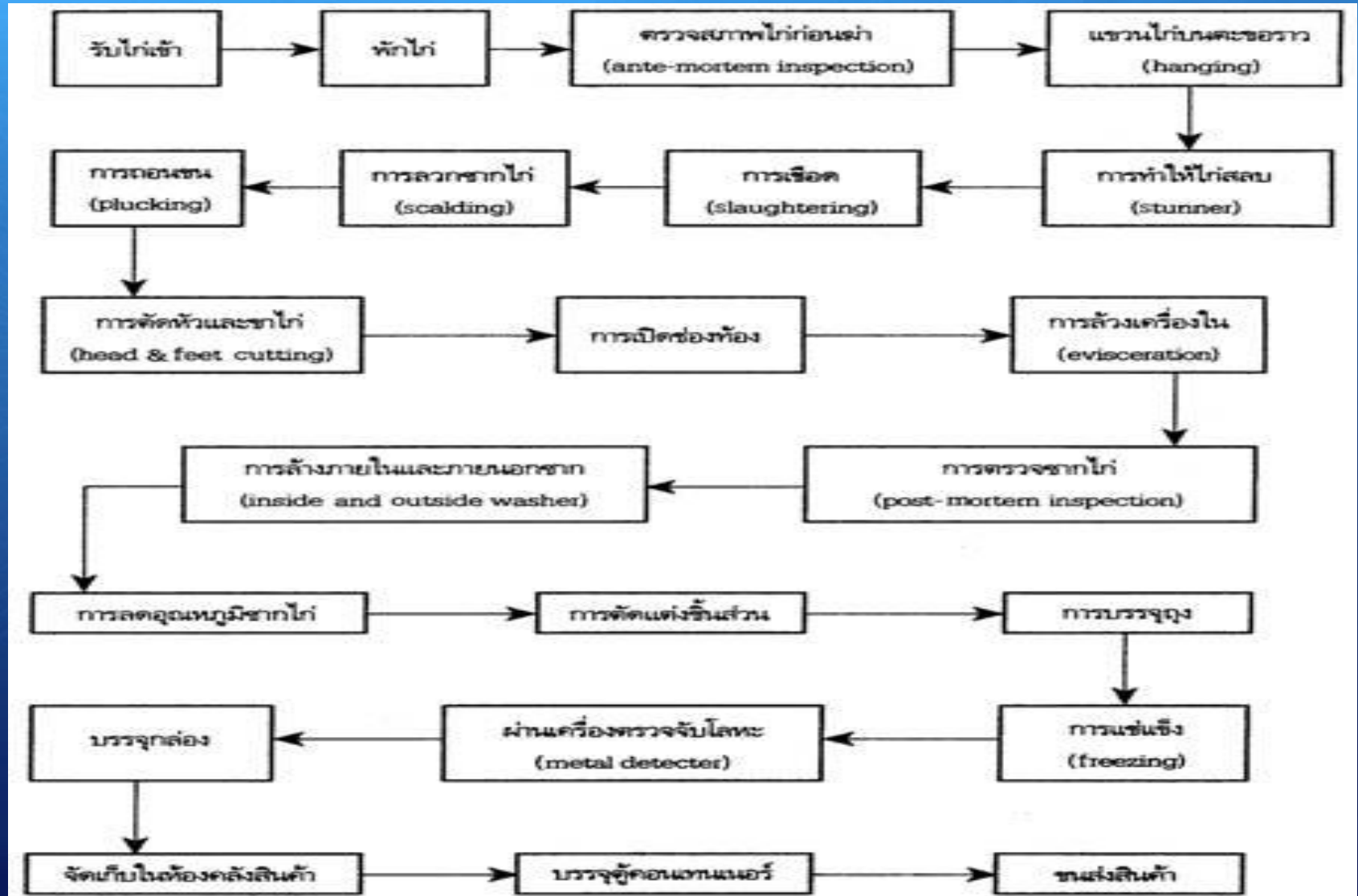
Thayyiban طيبا

Syubhat شبهات

Nayash نجاسة



กระบวนการอุตสาหกรรมฆ่าสัตว์ปีก



PROCESSING FLOWCHART

1. LIVE BIRD RECEIVING



1. Live Bird Receiving

ตรวจรับไก่เป็น



Haram



พบไก่เสียชีวิตก่อนเข้าสู่

กระบวนการแขวน

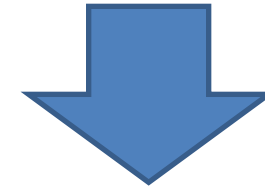
❖ ระยะเวลาการพักสัตว์ จะต้องไม่น้อยกว่า 30 นาที โดยสถานที่พักสัตว์ต้องไม่ร้อนอบอ้าว

PROCESSING FLOWCHART

2. HANGING



Hanging
แขวนไก่



Haram

ไก่เสียชีวิตก่อนเข้าสู่กระบวนการเชือด

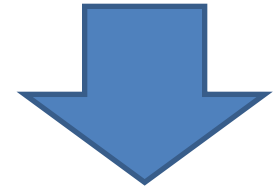
เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพไก่ก่อนแขวน โดย
ทำการคัดไก่เล็ก ไก่ใหญ่ ไก่ตาย ไก่พิการออก
ก่อน การแขวนไก่ควรทำแบบนี้จนवलถูกต้อง
ตามหลัก **Animal welfare**

PROCESSING FLOWCHART

3. STUNNING



Stun ทำสลบ



Haram

ไก่เสียชีวิตหลังจากขึ้นมาจากบ่อ Stun

เจ้าหน้าที่ทำการตรวจสอบ

ประสิทธิภาพ

Electric Stunner

PROCESSING FLOWCHART

4. SLAUGHTERING (Islamic Method by Muslim people)



Slaughter

การเชือดไก่



Haram

เชือดไม่ถูกต้องตามหลักการฮาลาล

ตรวจเช็คไก่โดยเชือดให้ครบสมบูรณ์ทั้ง 4 เส้น

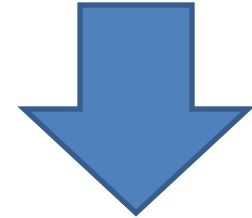
PROCESSING FLOWCHART

5. BLEEDING



Beeding

สเด็ดเลือด



Haram

พบไก่เชือดไม่ถูกต้อง ไก่ยังมีชีวิต

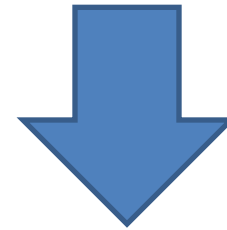
ตรวจสอบการไหลของเลือด ระยะเวลา
ไม่น้อยกว่า 3 นาที

PROCESSING FLOWCHART

6. DEFEATHERING



DEFEATHERING



Haram

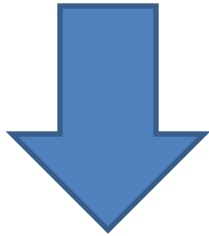
การปลดไก่แดง คือไก่หลุดจากการเชือดหรือ การนำไก่ที่ไม่ฮาลาล ปะปนเข้าสู่กระบวนการผลิต

Checker ทำการตรวจจากกรณีดังกล่าว

PROCESSING FLOWCHART

7. CHILLER

CHILLER



Haram



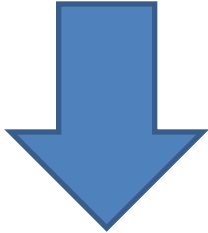
ซากสัตว์มีการปนเปื้อน
น้ำนยิสที่เป็นเลือดในถัง

CHILLER

พนักงาน QC Chiller ตรวจสอบ
ประสิทธิภาพหัวสเปร์ย์น้ำหรือฝักบัว
เพื่อให้ น้ำไหลตามปกติ

PROCESSING FLOWCHART

8. จุดทำลายซากไก่



Haram



ไก่ condemn

ไก่ตายที่ฟักไก่ ไก่ตายในการแขวน ไก่ตาย
ในห้องทำสลบไก่ตายห้องเชือดฯ



พนักงาน QC ทำการตรวจสอบอุณหภูมิ บ่อต้มซาก

กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล



โลโก้

Company..... CO., LTD.

Halal Manual
คู่มือฮาลาลเพื่อการรับรอง

Copy.....

ตัวอย่าง

	ตำแหน่ง	ลายเซ็น	วันที่
จัดทำโดย	HALAL Team Leader		
ทบทวนโดย	HALAL Team Leader		
อนุมัติโดย	Chief Executive Officer		

ผู้ประกอบการ ต้องจัดทำเอกสารขั้นตอน
การปฏิบัติงานที่ประกอบด้วย

- ขั้นตอนวิธีการขอรับรองฮาลาล การ
เตรียมเอกสาร **การขอใหม่** การขอเพิ่ม
การต่ออายุ การตรวจรับรองสถาน
ประกอบการ การชำระค่าธรรมเนียม
ตารางวัตถุดิบ ตารางผลิตภัณฑ์ เป็นต้น
- เอกสารหลักฐานที่อ้างอิงของแต่ละ
ขั้นตอน

■ รายละเอียดความสัมพันธ์ หน้าที่ความ
รับผิดชอบ



กำหนดขั้นตอนในการปฏิบัติงาน โดยระบุถึง

- ใคร (ผู้ปฏิบัติ)
- ทำอะไร (ขั้นตอนที่ต้องทำ หรือความ
รับผิดชอบ)
- ทำที่ไหน (สถานที่)
- ทำเมื่อไร (เวลา ระยะเวลา ความถี่)
- ทำอย่างไร (รายละเอียดวิธีหรือเทคนิคที่ทำ
เช่น เอกสารที่ใช้บันทึกที่ทำ เครื่องมือที่ต้องใช้
บันทึก
- หมายเหตุ หาก **How to do** มี
รายละเอียดมาก จะต้องจัดทำเป็น
Work Instruction แยกต่างหาก

7.4 รายละเอียดกระบวนการผลิต (Standard Operating Procedure)

หมายเลข	ชื่อขั้นตอน	รายละเอียดขั้นตอน	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
		ใคร ทำอะไร ทำที่ไหน ทำเมื่อไหร่ ทำอย่างไร บันทึก	Procedure /WI/FM
1	การรับกึ่ง	พนักงานQC สุ่มตรวจวัตถุดิบกึ่งทุก Lot ที่รับมาตาม แผนการสุ่มและตรวจสอบตามสเปค เช่น COA AVLs และอุณหภูมิ	QP – QC - 001
2	การล้าง	พนักงานผลิตนำกึ่งที่รับมาใส่ในถังต้มฟลึงในบ่อล้างควบ คุมความเย็นไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส โดยมีสายพานลำ เลียงผ่านการสเปรย์น้ำไหลผ่าน กำหนดให้มีการถ่าย เปลี่ยนน้ำล้างทุก 2 ชั่วโมง	QP – PD - 001 FM – PD - 041

หมายเหตุ ให้อธิบายรายละเอียดวิธีการปฏิบัติงาน แบบ 4 W 1 H 1R ของแต่ละขั้นตอนในแผนภูมิกระบวนการผลิตที่ขอรับรอง



เอกสารหลักฐานที่อ้างอิงของแต่ละขั้นตอน

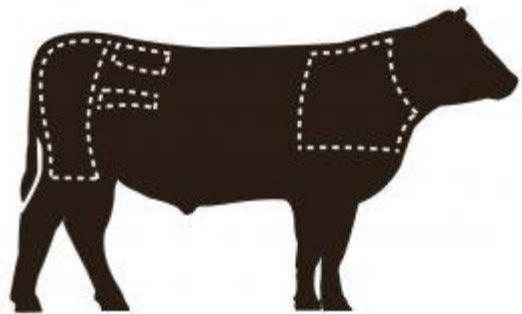


ผู้ประกอบการ ต้องพิจารณาการจัดการกิจกรรมด้านโปรแกรม
พื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล (PreRequisite
Programs/GMP)

และมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมรายละเอียด
ดังต่อไปนี้

แผนภูมิกระบวนการผลิตโดยละเอียดทุกขั้นตอน (ตามระบบ HACCP)
แสดงตำแหน่งที่วัตถุดิบ, ส่วนประกอบ และผลิตภัณฑ์ระหว่าง
กระบวนการเข้าสู่กระบวนการ กระบวนการที่จ้างเพื่อผลิต
(Outsource) และการทำงาน โดยผู้รับจ้างช่วง เป็นต้น

*** HALAL- GMP คือการนำโครงสร้างคุณภาพGMPมาประยุกต์ใช้กับโครงสร้างของฮาลาลร่วมกัน



Halal



***HALAL- HACCP คือการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตมาประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์อันตรายจากระบบฮาลาลร่วมกัน

**H
A
C
C
P**

Hazard
Analysis
Critical
Control
Points



H
C
P

Halal
Control
Points

การกำหนดจุดควบคุม
อันตรายในด้านของฮาลาล

1. การรับวัตถุดิบ

ใช่



ใช่

2. การล้างมือก่อนเข้าไลน์การผลิต

ใช่



ใช่

3. การล้างวัตถุดิบ

ใช่



ใช่

4. การล้างบรรจุภัณฑ์

ใช่



ใช่



จุดวิกฤต

ใช่



5. บรรจุภัณฑ์

How to Control Halal Slaughterhouse Halal control point (HCP)

(HCP 1) การรับไก่



(HCP 2) การแขวน



(HCP 3) การ **stun**



(HCP 4) การเชือด



(HCP 5) การเสด็จเลือด



(HCP 6)

หลังจากการถอน
ขน หรือ ไก่แดง

(HCP 7) หลังจากบ่อ **Chiller**



(HCP 8) การทำลายซาก



7.5 การกำหนดจุดควบคุมฮาลาล (Establish Halal Control Points /HCPs)

ตัวอย่าง

หมายเลข	ชื่อขั้นตอน	อันตรายตามหลักการฮาลาล	มาตรการควบคุม
1E	วัตถุดิบสารปรุงแต่ง (Salt, Brisol 105 และCarnal)	- สิ่งปนเปื้อน ฮารอม (Haram) หรือหัยส (Najis) ที่มา กับวัตถุดิบสารปรุงแต่ง - การปนเปื้อนระหว่างขนส่ง	-แจ้งให้Supplier ทราบถึงมาตรฐาน สารปรุงแต่ง และการขนส่งคือสารปรุงแต่งต้องได้รับการรับรอง ฮาลาลและการขนส่งต้องสอดคล้องตามมาตรฐานการขนส่งสินค้า ฮาลาล - เลือกซื้อสินค้าจากทะเบียนผู้ขาย (AVL)

สรุป จุดควบคุมฮาลาลตามขั้นตอนกระบวนการผลิตมีทั้งหมด.....จุด

7.6 แผนการควบคุมฮาลาล (Halal Control Points Plan)

แผนการควบคุมกระบวนการผลิต.....

HCPs จุดวิกฤต	HL Limits ขอบเขตการ ยอมรับ	Monitoring Procedures การตรวจติดตาม				Corrective Actions วิธีการแก้ไข	Records บันทึกการ ควบคุม	Verificationการ ตรวจพิสูจน์
		What ตรวจอะไร	How อย่างไร	Frequency ความถี่	Who ผู้รับผิดชอบ			
1E. วัตถุดิบสาร ปรุงแต่ง (Salt, Brisol 105 และCamal)	- วัตถุดิบสาร ปรุงแต่งที่ รับเข้าได้รับ การรับรองฮา ลาล - Supplier ที่ จัดส่งวัตถุดิบ กึ่งได้รับการ ขึ้น ทะเบียน (AVL)	- เอกสาร รับรอง ฮาลาล หรือ COA - รายชื่อ Supplier ที่ส่ง วัตถุดิบสาร ปรุงแต่งใน แต่ละLot	ตรวจดู เอกสารรับเข้า เทียบกับ ทะเบียนสาร ปรุงแต่งและ ทะเบียน ผู้ขาย (AVL)	ทุก Lot	เจ้าหน้าที่ฝ่าย ควบคุม คุณภาพ	- แจ้งเจ้าหน้าที่ ฝ่ายจัดซื้อ - ส่งคืนผู้ขาย	F-QC-004	- ทบทวนบันทึก การตรวจ ติดตามและบันทึก การ แก้ไขสัปดาห์ละครั้ง โดย ผู้จัดการฝ่ายควบคุม คุณภาพ

มาตรการป้องกันการ
ปนเปื้อนนิยิส จากสิ่ง
ต่อไปนี้ เช่น ทำเลที่ตั้ง
, พื้นฐานการทำงาน
และสิ่งอำนวยความสะดวก
ของพนักงาน



➤ การควบคุมน้ำใช้ และน้ำแข็ง



➤ การกำจัดขยะและของเสีย



➤ การล้างทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ

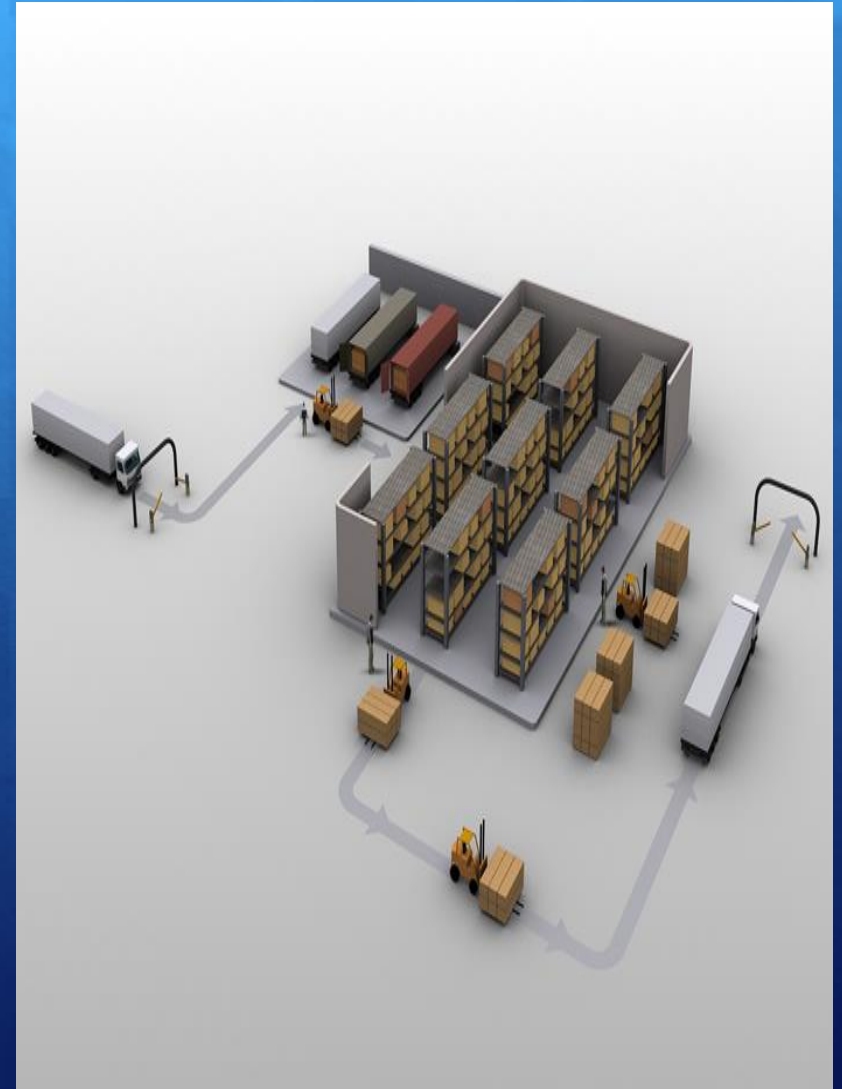


- ❑ การจัดการกับวัสดุที่สั่งซื้อ เช่น วัตถุดิบ, สิ่งที่ผสม, สารเคมี, บรรจุภัณฑ์
- ❑ การจัดทำทะเบียนผู้ขายผู้ส่งมอบ (ASL : Approved Supplier List)
- ❑ การประเมินผู้ขายผู้ส่งมอบ



วิธีการปฏิบัติต่อวัตถุดิบและสินค้า ส่งมอบ เช่น

- การเก็บรักษา
- การขนส่ง



ตัวอย่างการเก็บผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้อง



การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อที่
ครอบคลุม ตามบทบัญญัติแห่ง
ศาสนาอิสลาม





* สุขลักษณะ

- สวมเสื้อ หรือชุดกัน

เปื้อ



- สวมผ้าปิดปาก
- สวมหมวกที่คลุมผมหรือตาข่ายคลุม
- ไม่สูบบุ



❖ การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล



ผลกระทบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามความ
เหมาะสมของกระบวนการผลิต เช่น
การตรวจรับวัตถุดิบ การล้าง การ
ทำให้สลบ (Stunning) การเชือด การ
ทำลายซาก การจัดเก็บวัตถุดิบ สิ้นค้า
สำเร็จรูป และการกำหนดรหัส
ผลิตภัณฑ์หรือการให้ข้อมูลผู้บริโภค
เป็นต้น



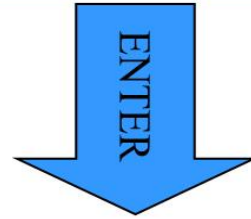
ผู้ประกอบการต้องแสดงเอกสาร
บันทึกและหลักฐานการปฏิบัติ
โปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ
และบันทึกการควบคุมผลิตภัณฑ์ฮา
ลาดที่มีประสิทธิผล ให้กับ
คณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์
ฮาลาลพิจารณาเมื่อมีการตรวจ
รับรอง



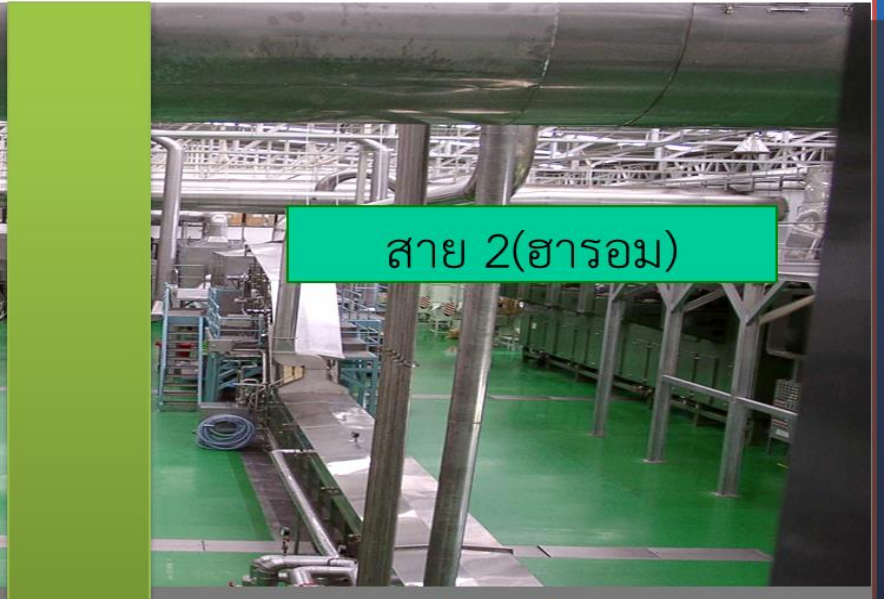
➤ ผู้ประกอบการต้องใช้วิธีการที่เหมาะสมในการเฝ้าระวังและการควบคุม การผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ที่จำเป็น เช่น กระบวนการจัดซื้อวัตถุดิบ กระบวนการล้าง กระบวนการเชือดตาม ข้อ 38 ในระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการ บริหารกิจการฮาลาล พ.ศ 2558 บันทึกจากการเฝ้าระวังต้องได้รับการ จัดเก็บ

➤ ผู้ประกอบการต้องจัดแยกสถานที่ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล และพื้นที่ที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ให้ชัดเจนตลอดกระบวนการ ผลิต เช่น การมีกำแพงกันแยกพื้นที่ การจัดแยกพนักงาน อุปกรณ์ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล หรือตามการพิจารณาของคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล คณะ กรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

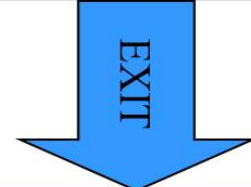
สายการผลิต:



สาย 1(ฮาลาล)



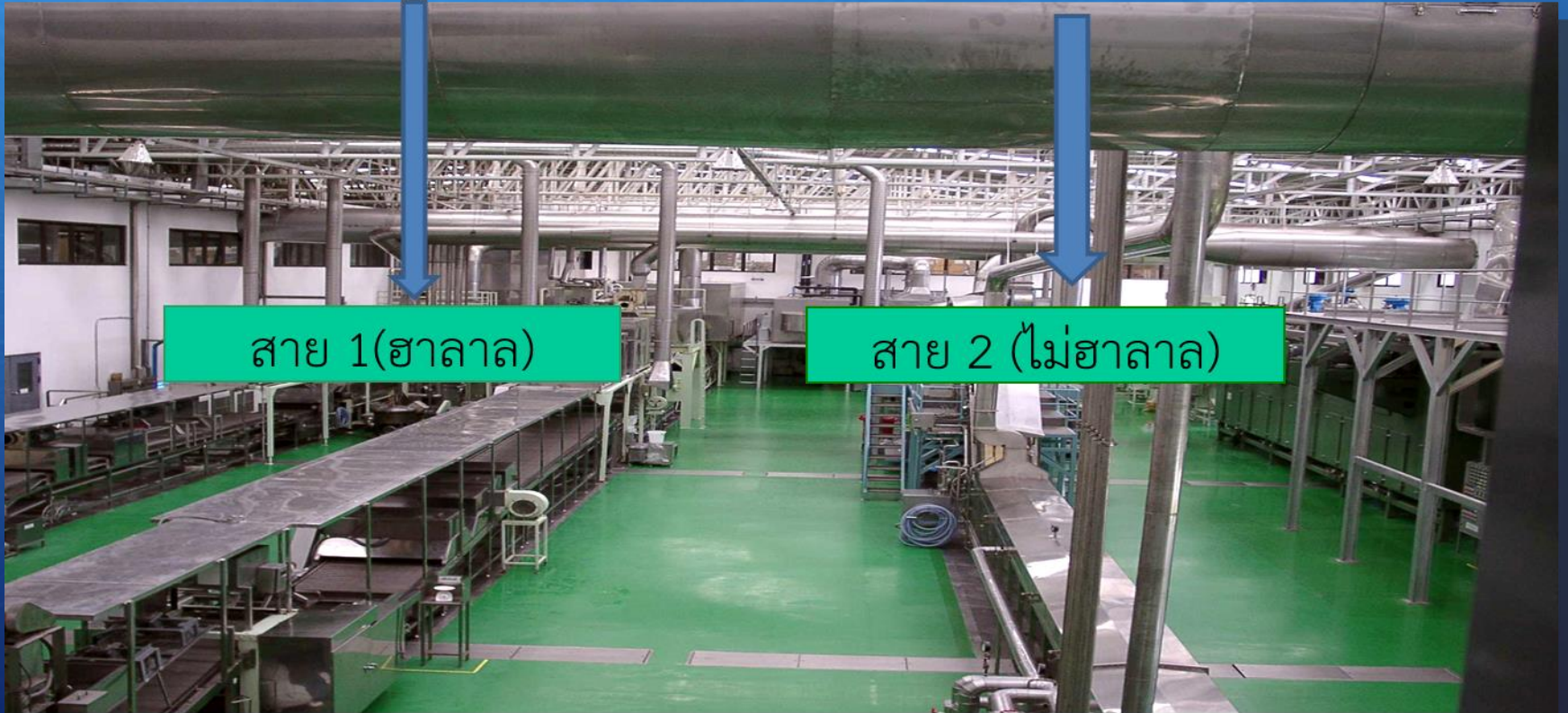
สาย 2(ฮารอม)





สายการผลิต:

ไม่ได้ขอการรับรอง



สาย 1 (ฮาลาล)

สาย 2 (ไม่ฮาลาล)

สายการผลิต ฮาลาล – ฮารอมในโรงงานเดียวกัน

ไม่อนุญาต:



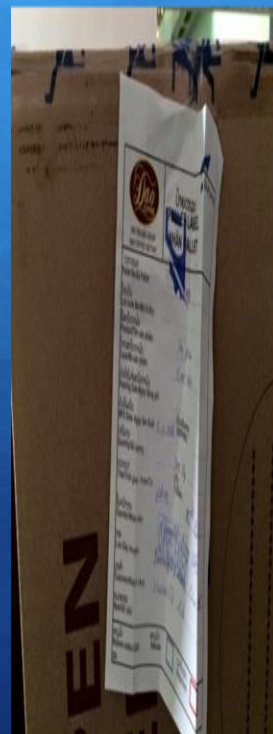
- ผู้ประกอบการต้องกำหนดผู้ที่ทำหน้าที่จัดซื้อและดำเนินการตรวจสอบหรือกิจกรรมอื่นใดที่จำเป็น เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุดิบที่นำมาผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลเป็นไปตามประกาศฉบับนี้ และไม่เกิดการปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม



- ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าวัตถุดิบและส่วนประกอบที่นำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล
- ต้องเป็นสิ่งที่บทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภค
- และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
- โดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาลหรือ



ผู้ประกอบการต้องควบคุมการ
จัดเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสม บรรจุ
ภัณฑ์ และสินค้าการผลิตตาม
ประกาศนี้ โดยมี การชี้บ่ง
สถานะการเก็บรักษา เพื่อไม่ให้
เกิดการปนเปื้อนจากนยิส และ
สิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่ง
ศาสนาอิสลาม

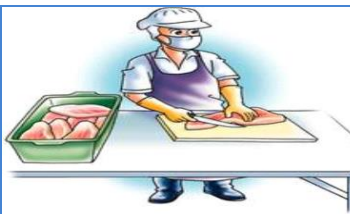


การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต

- เมื่อล้างโดยการจุ่มหรือน้ำซังในภาชนะแล้ว
- ต้องล้าง ด้วยน้ำสะอาดไหลผ่านวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่ใช้โดยทั่วถึง ในการล้างครั้งสุดท้ายน้ำที่ใช้ไหลผ่านในกระบวนการนี้แล้วจะนำมาใช้ ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นใดที่ใช้ในการผลิตอีกไม่ได้



ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ใน
ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ไม่ให้ปะปนกับภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ใน
การผลิตผลิตภัณฑ์ฮะรอม



- ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่เคยใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ ปนเปื้อนนิยมนัก ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามบทบัญญัติแห่ง ศาสนาอิสลาม จึงจะสามารถนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ บันทึกจากการล้างนิยมนักต้องได้รับการจัดเก็บ และทำเป็นรายงาน เสนอคณะกรรมการเพื่อขอรับรองฮาลาล



➤ ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าพนักงานที่ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่ปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาลหรืออนิฮิส ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ตลอดกระบวนการผลิต พนักงานต้องทำความสะอาดนนิฮิสก่อนเข้า Line การผลิต



ผู้ประกอบการต้องควบคุม การ
เก็บรักษาและการขนส่ง
ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ได้รับการ
รับรองฮาลาลแล้วนั้นไม่
ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ฮะรอม
บันทึกจากการเก็บรักษาและ
ขนส่ง ต้องได้รับการจัดเก็บ



แนวทางการปฏิบัติการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และการใช้เครื่องหมายฮาลาลบนผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์



สนง.คณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย
กอท.ฮล.หมายเลขผลิตภัณฑ์

ผู้ประกอบการต้องควบคุมการออกรหัสผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ขอรับรอง ตามความเหมาะสม เพื่อให้คณะกรรมการตรวจสอบมั่นใจว่า กระบวนการที่รับรองฮาลาลตามประกาศฉบับนี้ไม่เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ฮะรอมและบันทึกจากการออกรหัสต้องได้รับการจัดเก็บ



สนง. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

กือท.ฮล XX XXX XXX XX XX

XX กลุ่มประเภทสินค้า

XXX เลขทะเบียนฮาลาลบริษัท

XXX จำนวนผลิตภัณฑ์

xx เดือน

xx ปี

เมื่อถึงหลักพัน จะเริ่มต้นด้วยลำดับอักษรภาษาอังกฤษ นับจาก A , B ,....ตามลำดับ

- ผู้ประกอบการที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ต้องติดเครื่องหมายรับรองฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ที่ขอรับรองฮาลาลทุกรายการตามการพิจารณาของฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



- ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดแสดงผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายหรือการส่งเสริมการขาย เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองฮาลาลนั้น ไม่เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ฮะรอม หรือทำให้เกิดความเสียหายต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและการรับรองตามประกาศนี้



➤ กรณีที่ผู้ประกอบการ มีการรับมอบวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป หรือกระบวนการผลิตย่อยให้ผู้อื่นทำแทน (Supplier /Subcontractor) ที่ส่งผลกระทบต่อ การรับรองฮาลาล ตามเกณฑ์ที่ระบุใน ประกาศนี้ ผู้ประกอบการต้องอำนวยความสะดวกให้กับ คณะกรรมการตรวจสอบ ในการตรวจสอบการควบคุม ผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการดังกล่าว



➤ กรณีที่ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต

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

ที่ผลิตขึ้นและจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ร้านค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต หรือซูเปอร์สโตร์ โดยที่สินค้ามีคุณลักษณะและคุณสมบัติใกล้เคียงกับสินค้าอื่นในท้องตลาด แต่มีข้อได้เปรียบด้านราคาสูงกว่า ให้ถือว่าผู้ว่าจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลดังกล่าว มีความรับผิดชอบต่อคณะกรรมการ ในการควบคุมกระบวนการหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยชำระค่าธรรมเนียมการตรวจรับรองและหนังสือสำคัญการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ตามเกณฑ์ที่ระบุในประกาศนี้

กรณีและผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต

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

ที่ผลิตขึ้นและจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ร้านค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต หรือซูเปอร์สโตร์ โดยที่สินค้ามีคุณลักษณะและคุณสมบัติใกล้เคียงกับสินค้าอื่นในท้องตลาด แต่มีข้อได้เปรียบด้านราคาสูงกว่า ให้ถือว่าผู้ว่าจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลดังกล่าว มีความรับผิดชอบต่อคณะกรรมการ ในการควบคุมกระบวนการหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยชำระค่าธรรมเนียมการตรวจรับรองและหนังสือสำคัญการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ตามเกณฑ์ที่ระบุในประกาศนี้

ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

ให้ผู้ประกอบการที่รับจ้างต้องมีการจัดทำเอกสารรับรองฮาลาลตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาลกำหนด และรวมถึงการจัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล และเอกสารการควบคุมกระบวนการผลิตที่เกี่ยวข้องตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



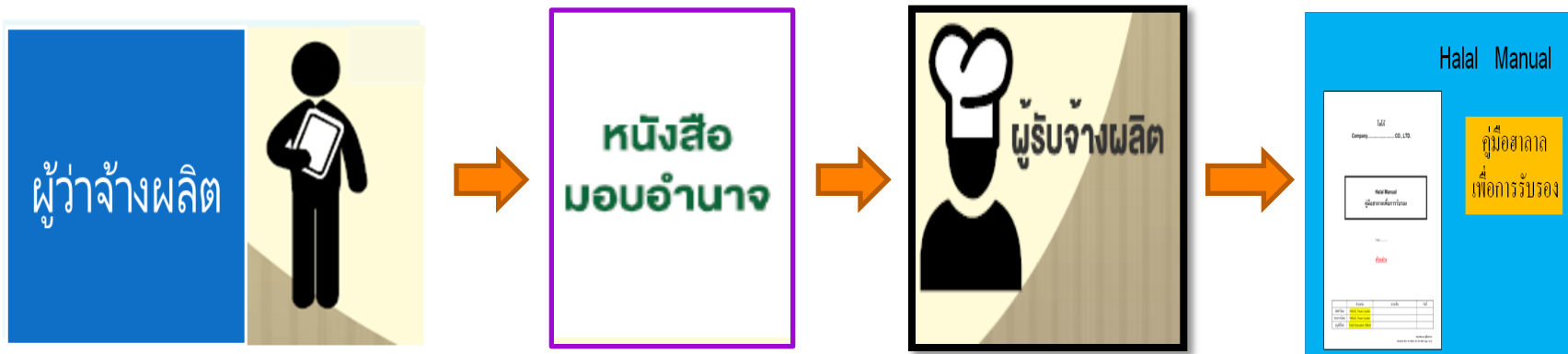
ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

กรณีผู้ประกอบการรับจ้างผลิต **ต้องได้รับการรับรองฮาลาล**
ตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่า
ด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๘



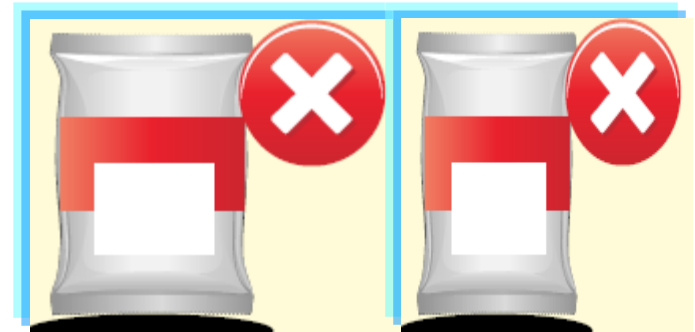
ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

๖.๒๑.๓ กรณีผู้ประกอบการ**รับจ้างผลิต**ได้รับมอบหมายอำนาจจากผู้ว่าจ้างให้ดำเนินการขอรับรองฮาลาล จำเป็นต้อง**จัดทำเอกสาร**รับรองฮาลาลตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาลกำหนดอย่างครบถ้วน และลงนามโดยผู้มีอำนาจของผู้รับจ้างและความรับผิดชอบของผู้ว่าจ้างในเอกสารที่เกี่ยวข้อง



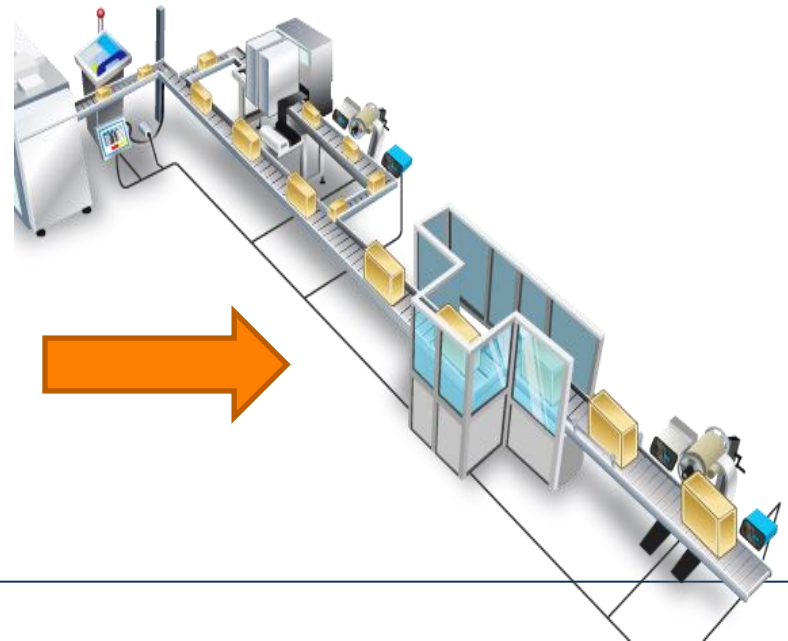
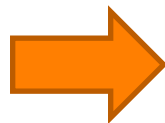
ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

กรณีผู้ประกอบการรับจ้างมีผลิตภัณฑ์อื่นที่ไม่ประสงค์ขึ้นทะเบียน
ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ผู้รับจ้างต้องแจ้งผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ดำเนินการ
ผลิตและกระบวนการผลิตที่ชัดเจนต่อคณะกรรมการ



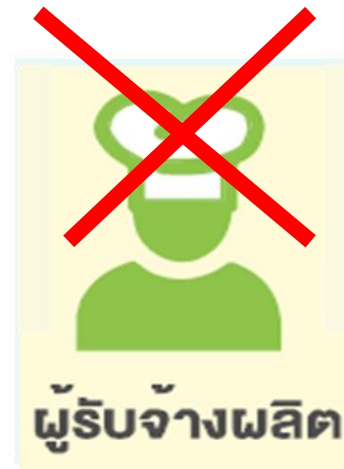
ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

ผู้ประกอบการที่รับจ้างผลิตมีหน้าที่ในการควบคุมกระบวนการผลิต
ผลิตภัณฑ์ฮาร์ดแวร์ให้เป็นไปตามระเบียบและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง



ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

กรณีผู้ประกอบการ**รับจ้างผลิตถูกยกเลิก**การรับรองฮาลาลจากกรณีใดก็ตาม ให้ถือว่าผู้ว่าจ้างมีผลในการถูกยกเลิกด้วยเช่นกัน



ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

กรณีผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ถูกละเมิดการรับรองฮาลาลจากกรณีใดก็ตาม
ให้ถือว่าเป็นความรับผิดชอบของผู้ว่าจ้างในผลิตภัณฑ์และหรือ
เจ้าของเครื่องหมายการค้าและอาจรวมถึงการชดใช้ค่าเสียหายแก่
คณะกรรมการ



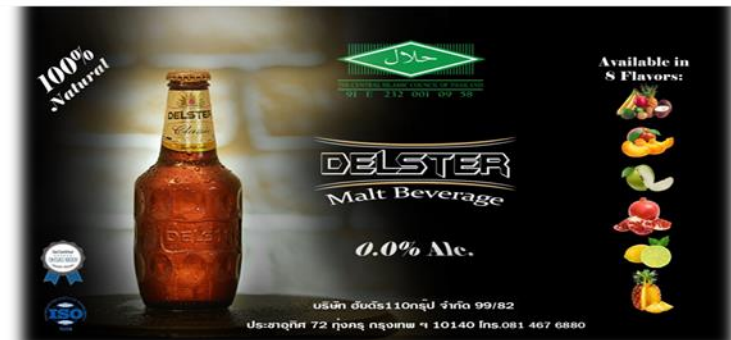
ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

กรณีผู้ว่าจ้างอุกยกเลิกการรับรองฮาลาลที่มีฐานความผิดไม่
เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต อาจอุกยกเลิกเป็นราย ๆ ไป แล้วแต่
กรณี หรือตามการพิจารณาของคณะกรรมการ



ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

กรณีผู้ประกอบการว่าจ้างผลิตจำเป็นต้องมีการควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองเป็นผลิตภัณฑ์ฮาลาล และกระบวนการอื่นที่เกี่ยวข้องกับการรับรองฮาลาล เช่น การขนส่ง **การจัดจำหน่าย การโฆษณา**ฯ ตามระเบียบและข้อกำหนดของคณะกรรมการ



ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

กรณีผู้ว่าจ้างหรือผู้รับจ้างผลิตเป็นผู้กำหนดวัตถุดิบและส่วนผสม และอาจรวมถึงกระบวนการ วิธีการผลิต จำเป็นต้องแสดงหลักฐาน ที่มาของวัตถุดิบส่วนผสมแก่คณะกรรมการ เพื่อการตรวจสอบและพิจารณา



รหัสสินค้า	Lot No.	รายการสินค้า	รหัสงาน	คลัง	ที่เก็บ	จำนวน	หน่วยนับ	ต้นทุนหน่วย	จำนวนเงิน
DMF-001		กลูโคส	P-03	01	01	120.00	กิโลกรัม	11.96	1,435.20
DMF-002		น้ำตาล	P-03	01	01	24.00	กิโลกรัม	10.04	240.96
DMF-003		น้ำขมิ้นผง	P-03	01	01	240.00	ลิตร	5.30	1,272.00

DEMO บริษัท ตัวอย่าง จำกัด หน้า 1 / 1
2571/1 อ.รามคำแหง 75 อ.รามคำแหง แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240
โทร. 0-2739-5900 โทรสาร 0-2739-5910 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 1234567890123
ใบเบิกวัตถุดิบ เลขที่เอกสาร JCIS803-00001 วันที่เอกสาร 02/03/2558
ผู้เบิกของ EMP-00002 นางสาวกรรณิการ์ สารนาท เลขที่ใบสั่งผลิต JCSEFS803-00001 วันที่ใบสั่งผลิต 02/03/2558
หมายเหตุ จำนวนสั่งผลิต 240.00 เลขที่ Job 001

ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต OEM

ผู้ว่าจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในการขอรับรองฮาลาลตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการ การตรวจผลิตภัณฑ์และค่าธรรมเนียม พ.ศ. ๒๕๕๘

*Thank You Very Much
For The Attention*