

เอกสารวิชาการ

เรื่องที่ 1

การศึกษาการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยตามข้อกำหนด
ของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

Study of Halal poultry slaughtering in Thailand accordance
with the requirement of United Arab Emirates

โดย

มาลิก อับดุลบุตร

ดวงใจชนก ทับทัน

เลขทะเบียนวิชาการ 64(2)-0312-030

สถานที่ดำเนินการ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

ระยะเวลาดำเนินการ ธันวาคม 2562 – พฤษภาคม 2563

การเผยแพร่ เว็บไซต์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

<http://certify.dld.go.th>

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ (ภาษาไทย)	1
บทคัดย่อ (ภาษาอังกฤษ)	2
คำนำ	3
บทที่ 1 บทนำ	
ที่มาและความสำคัญ	4
วัตถุประสงค์	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
บทที่ 2 การเชื่อมต่อสัตว์ตามข้อกำหนดการเชื่อมต่อสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของUAE.S 993:2015	
ขอบข่าย	6
ข้อกำหนดการเชื่อมต่อสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015	7
การจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชื่อมต่อสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 ตามเกณฑ์ที่ศึกษา	11
บทที่ 3 การเชื่อมต่อสัตว์ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีก ขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554	
ขอบข่าย	15
ข้อกำหนดด้านการเชื่อมต่อสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์	16
การจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชื่อมต่อสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ตามเกณฑ์ที่ศึกษา	26
บทที่ 4 การเชื่อมต่อสัตว์ตามข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559	
ขอบข่าย	30
ข้อกำหนดด้านการเชื่อมต่อสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท.	31
การจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชื่อมต่อสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท.ตามเกณฑ์ที่ศึกษา	36
บทที่ 5 การเปรียบเทียบข้อกำหนดการเชื่อมต่อสัตว์ตามกรมปศุสัตว์ สกอท. และUAE.S 993:2015	
ขอบข่ายและข้อกำหนด	41
ผลการศึกษา	42
วิจารณ์	72
สรุปผล	80
ข้อเสนอแนะ	82

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	84
บรรณานุกรม	85

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	การจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015)	11
2	การจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554	26
3	การจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 ของสกอท.	36
4	ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ที่สอดคล้องกันตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์กับข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. และ UAE.S 993:2015	43
5	ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 เพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท.	58
6	ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ เพิ่มเติมจากข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. และ UAE.S 993:2015	62
7	ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. เพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015	68

สารบัญภาคผนวก

ภาคผนวกที่		หน้า
1	ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554	86
2	ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559	93

การศึกษาการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยตามข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์

มาลิก अबดุลบุตร¹ ดวงใจชนก ทับทัน¹

บทคัดย่อ

การศึกษาการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยตามข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์หาความสอดคล้องและความแตกต่างของข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ และจัดทำแนวทางการพัฒนาและการปรับปรุงการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลสำหรับโรงฆ่าสัตว์ที่มีความประสงค์จะส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์ให้มีประสิทธิภาพ สอดคล้องตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ และเป็นที่ยอมรับของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์ โดยศึกษาข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับด้านการเชือดสัตว์ใน 5 ด้านสำคัญ คือ 1) สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด 2) คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ 3) เครื่องมืออุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์ 4) ขั้นตอนการเชือดสัตว์ และ 5) วิธีการเชือดสัตว์ และสรุปเพื่อเปรียบเทียบความสอดคล้องและความแตกต่างกับข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015) ผลสรุปพบว่าข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยโดยกรมปศุสัตว์และสกอท. ส่วนใหญ่สอดคล้องตามข้อกำหนด UAE.S 993:2015 ในด้านสัตว์ที่จะนำเข้าเชือด คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ เครื่องมือ อุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์ และขั้นตอนการเชือดสัตว์ สำหรับข้อกำหนดที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด UAE.S 993:2015 คือด้านวิธีการเชือดสัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ทำสลบในสัตว์ปีกก่อนทำการเชือด และสำหรับข้อกำหนด UAE.S 993:2015 ที่มีการระบุเพิ่มเติมคือด้านสัตว์ที่จะนำเข้าเชือด โดยอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีกจะต้องมีแหล่งที่มาที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติทางศาสนาอิสลาม โดยหากสามารถนำเรื่องดังกล่าวมาพัฒนาและปรับปรุงการเชือดสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์สัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทย จะสามารถยกระดับมาตรฐานการเชือดสัตว์ฮาลาลให้สอดคล้องกับหลักสวัสดิภาพสัตว์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นการปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์อย่างครบถ้วนส่งผลให้สามารถส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์ได้

คำสำคัญ : การเชือดสัตว์, สวัสดิภาพสัตว์, UAE.S 993:2015

¹ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ถนนพญาไท ราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

Study of Halal poultry slaughtering in Thailand accordance with the requirement of United Arab Emirates

Malik Abdulbut¹ Doungjaichanok Tabtan¹

Abstract

The study of Halal poultry slaughtering in Thailand accordance with the requirement of United Arab Emirates has been conducted to understand compliance and non-compliance. It is intended to guide the development and improvement of halal poultry slaughter for slaughterhouses that need to be exported to the United Arab Emirates. The information and documents related to the slaughtering of poultry according to regulation of Department of Livestock Development, The Central Islamic Council of Thailand and The United Arab Emirates (UAE.S 993:2015) were studied, analyzed, and compared in 5 important criteria: 1) Slaughtered animals 2) Slaughterer qualification 3) Tools, equipment and premises for slaughtering 4) Slaughtering procedure and 5) Slaughtering practice. It can be concluded that most of criteria were compliance with UAE.S 993:2015 standards: slaughtered animals, slaughterer qualification, tools, equipment and premises for slaughtering, and slaughtering procedures. Stunning of poultry is prohibited according to the UAE.S 993:2015 standard and it is the one of non-compliance in Slaughtering practice criteria. In addition, the UAE.S 993:2015 standard did specify the using of animal feed from halal source for slaughtered animals. However, these difference criteria can be used to develop and improve the poultry slaughter practices consistent with animal welfare. The slaughterhouses that completely comply with these criteria will be able to export their products to United Arab Emirates.

Keyword: Slaughtering, animal welfare, UAE.S 993:2015

¹Bureau of Livestock Standards and Certification, Department of Livestock Development, Phayathai Road, Ratchathewi, Bangkok 10400

คำนำ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ เป็นหน่วยงานตามกฎหมายที่มีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจสอบและรับรองสินค้าปศุสัตว์ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำให้มีความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ได้มาตรฐานสอดคล้องตามข้อกำหนดของกฎหมายภายในประเทศ ประเทศคู่ค้า และมาตรฐานสากล การจัดการระบบตรวจสอบย้อนกลับไปยังแหล่งที่มา การจัดการกับตัวสัตว์โดยตระหนักถึงสวัสดิภาพสัตว์ เพื่อสร้างความมั่นใจในคุณภาพมาตรฐานการผลิตให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่น ตลอดจนการออกหนังสือรับรองสุขอนามัยเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เพื่อใช้เป็นการรับรองความปลอดภัยของสินค้าที่จะส่งออกไปยังต่างประเทศ

เนื่องจากประเทศสหรัฐอเมริกาได้รับเอมิเรตส์ ได้ประกาศเงื่อนไขหลักเกณฑ์ข้อกำหนดในการนำเข้าสินค้าฮาลาลมายังประเทศสหรัฐอเมริกา โดยสินค้าฮาลาลประเภทเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป จะต้องผ่านกระบวนการผลิตจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐาน ซึ่งโรงฆ่าสัตว์ที่ประสงค์จะส่งออกสินค้ามายังประเทศสหรัฐอเมริกาได้รับเอมิเรตส์จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอเมริกา (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules) สำหรับการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามในประเทศไทยมีหน่วยงานที่อำนาจหน้าที่ในการรับผิดชอบการตรวจสอบและรับรองโดยสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ในขณะที่กรมปศุสัตว์มีหน้าที่ในการกำกับดูแลการฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามหลักสวัสดิภาพสัตว์

เอกสารวิชาการฉบับนี้จึงได้รวบรวมข้อมูลด้านการเชือดสัตว์ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และของประเทศสหรัฐอเมริกาได้รับเอมิเรตส์ เพื่อวิเคราะห์หาความสอดคล้องและความแตกต่างของข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาและการปรับปรุงการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลสำหรับโรงฆ่าสัตว์ที่มีความประสงค์จะส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาได้รับเอมิเรตส์ ให้มีประสิทธิภาพสอดคล้องตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ เป็นที่ยอมรับของประเทศสหรัฐอเมริกาได้รับเอมิเรตส์ และสามารถส่งออกได้ในท้ายที่สุด

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

สถิติการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยไปยังประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ในช่วง 12 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2550-2562) มีความเติบโตเป็นอย่างมาก โดยในปี พ.ศ. 2550 ประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออก 2.77 ล้านบาท และเพิ่มขึ้นเป็น 1,156.59 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2558 กระทั่งในวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2560 หน่วยงาน Emirates Authority for Standardization and Metrology (ESMA) ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ได้ประกาศเงื่อนไขการนำเข้าสินค้าฮาลาลมายังประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ โดยกำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ที่ประสงค์จะส่งออกสินค้ามายังประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ต้องขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานของ ESMA เพื่อให้มั่นใจได้ว่าโรงเชือดดังกล่าวจะปฏิบัติตามข้อกำหนดเรื่องการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ซึ่งในช่วงเวลาดังกล่าวโรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลไทยยังไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดข้างต้นได้ จึงส่งผลให้ประเทศไทยต้องหยุดการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีกฮาลาลตั้งแต่นั้นมา

ปัจจุบันโรงฆ่าสัตว์ปีกไทยที่มีความประสงค์จะส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์จะต้องผ่านการรับรองฮาลาลตามข้อกำหนดการเชือดสัตว์ของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2559) แต่ก็ยังมีความจำเป็นที่โรงฆ่าสัตว์จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเรื่องการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (Emirates Authority for Standards & Metrology, 2015) เนื่องจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยแตกต่างจากข้อกำหนดของไทยที่กำกับดูแลโดยหน่วยงานสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เพื่อเป็นการแก้ไขปัญหาการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีกฮาลาลของไทยให้สามารถส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ได้ จึงมีความจำเป็นเร่งด่วนที่จะต้องศึกษาการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยตามข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลของไทยให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ และอยู่บนหลักการของสวัสดิภาพสัตว์ พร้อมทั้งสนับสนุนให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลของไทยสามารถผลิตสินค้าเนื้อสัตว์ปีกส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ได้มากขึ้นในอนาคต

1.2 วัตถุประสงค์

12.1 เพื่อศึกษาการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยตามข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์

12.2 เพื่อจัดทำแนวทางการพัฒนาการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยให้สอดคล้องกับประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์ตามหลักการของสวัสดิภาพสัตว์

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

13.1 ผลผลิต (Output)

1) ทำให้ทราบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามมาตรฐานสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ การเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์

2) ทำให้ทราบถึงความสอดคล้องและความแตกต่างของข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามมาตรฐานสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ การเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์

13.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

1) สามารถนำข้อมูลที่ได้ไปเป็นแนวทางการพัฒนาโรงเชือดสัตว์ปีกฮาลาลไทยให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์ตามหลักการสวัสดิภาพสัตว์

2) สามารถนำข้อมูลที่ได้ไปใช้อ้างอิง เพื่อพัฒนา ปรับปรุง และยกระดับมาตรฐานการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามให้สอดคล้องกับหลักสวัสดิภาพสัตว์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

13.3 ผลกระทบ (Impact)

1) ยกระดับคุณภาพมาตรฐานการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลในโรงเชือดของไทยให้เป็นที่ยอมรับและเพื่อให้สามารถขยายการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีกฮาลาลไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์และตลาดโลกได้

2) เพื่อประโยชน์ในการเจรจาตกลงทางการค้า และโอกาสการแข่งขันทางการค้าให้กับอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทย ให้สามารถส่งออกปตลาดโลกได้มากขึ้น

บทที่ 2 การเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลาม ของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015)

จากการศึกษาข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015) ประกอบไปด้วย 6 หมวด คือ ขอบข่าย เอกสารอ้างอิงตามที่ใช้ประกอบข้อกำหนดนี้ คำนิยาม ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามข้อบัญญัติทางศาสนาอิสลาม การกำกับดูแล การติดตาม และการประทับตรา และ ฉลาก จึงได้ข้อสรุปประเด็นข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในด้านการเชือดสัตว์ต่างๆ เพื่อนำมาศึกษาดังนี้

1. ขอบข่าย

มาตรฐานนี้เป็นข้อกำหนดสำหรับกระบวนการเชือดสัตว์และสัตว์ปีก ซึ่งครอบคลุมไปถึงเครื่องมืออุปกรณ์ สถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ตามหลักการศาสนาอิสลาม

2. เอกสารอ้างอิงตามที่ใช้ประกอบข้อกำหนดนี้

เอกสารอ้างอิงที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมในการใช้ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ประกอบไปด้วย GSO 9: Labeling of prepackaged food stuffs. GSO 2055-1: Halal products – Part one: General Requirements for Halal Food. GSO 2055-2: Halal products – Part two: General Requirements for Halal Certification Bodies. GSO 2055-3: Halal products – Part three: General Requirements for halal accreditation bodies accrediting halal certification bodies.

3. คำนิยาม

อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารหรือเครื่องดื่มตามข้อบัญญัติทางศาสนาอิสลามที่อนุญาตให้สามารถบริโภคได้ด้วยวิธีการกิน การดื่ม การฉีด และการสูดหายใจเข้าไป

การเชือดสัตว์ตามข้อบัญญัติทางศาสนาอิสลาม (تذكية; ตซกียะฮ์) แบ่งได้เป็น 3 ประเภทดังนี้

การเชือดด้วยวิธีการตัดลำคอของสัตว์ (الذبح; อัซซับบ์ฮ์) หมายถึง การตัดหลอดอาหาร หลอดลม และ หลอดเลือดดำทั้งสองข้าง

การเชือดสัตว์ด้วยวิธีการแทง (النحر; อันนะฮ์ร) หมายถึง การใช้มีดแทงบริเวณหลุมฐานคอของสัตว์ ประเภทอูฐ วัว หรือสัตว์ที่คล้ายกัน

การเชือดสัตว์ด้วยวิธีการทำให้สัตว์เกิดบาดแผล (العقر; อัลอัคร์) หมายถึง การทำให้สัตว์ที่ไม่สามารถจับบังคับได้เกิดบาดแผลบริเวณร่างกายสัตว์ ซึ่งจะใช้ในกรณีล่าสัตว์ สัตว์เปรี้ยว หรือสัตว์ดุร้าย แต่ถ้าสามารถจับบังคับสัตว์ได้ในขณะมีชีวิตอยู่ได้ ให้ใช้วิธีการเชือดด้วยวิธีการตัดบริเวณลำคอ หรือการแทง แล้วแต่กรณี

สัตว์ตาย หมายถึง สัตว์ที่เสียชีวิตจากสาเหตุอื่น ๆ ที่ไม่ได้ถูกทำการเชือด และรวมถึงชิ้นส่วนของสัตว์ที่ตายด้วย ยกเว้นสัตว์น้ำ และตักแตน

สัตว์ที่ขาดอากาศหายใจ หมายถึง สัตว์ที่เสียชีวิตจากการขาดอากาศหายใจซึ่งอาจเกิดจากตัวสัตว์เองหรือสิ่งอื่น

สัตว์ที่ถูกทำร้ายบาดเจ็บสาหัส หมายถึง สัตว์ที่ถูกไม้ตี หรือถูกสิ่งของขว้างปา หุบ หรือตีเมฆ จนทำให้สัตว์เสียชีวิตด้วยกับน้ำหนักของสิ่งของ

สัตว์ที่ตกจากที่สูง หมายถึง สัตว์ที่ตกจากที่สูงหรือตกหลุมจนเสียชีวิต เป็นต้น

สัตว์ที่เลี้ยงไว้ใช้งาน หมายถึง สัตว์ที่ถูกใช้งานจนเสียชีวิต

สัตว์ที่ถูกกัด หมายถึง สัตว์ที่เสียชีวิตจากการถูกสัตว์ตัวอื่นกิน หรือถูกล่าสัตว์ซึ่งสัตว์เสียชีวิตก่อนทำการเชือด

สัตว์ที่ไม่ถูกกล่าวนามพระเจ้า หมายถึง สัตว์ที่ไม่ได้ถูกกล่าวนามพระเจ้า หรือกล่าวนามอื่นก่อนทำให้สัตว์นั้นเสียชีวิต หรือมีเจตนาให้สัตว์เสียชีวิตเพื่อพระเจ้าอื่น ๆ

สัตว์ หมายถึง สัตว์ทุกชนิดที่อนุญาตให้บริโภคตามข้อบัญญัติทางศาสนาอิสลาม รวมถึงสัตว์ปีก

อาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ หมายถึง สาร หรือส่วนผสมที่มีต้นกำเนิดมาจากพืช หรือสัตว์ (ในรูปแบบวัตถุดิบสำเร็จรูป หรือกึ่งสำเร็จรูป) รวมถึง ปลาปน นม หางนม น้ำมันตับปลา สารปรุงแต่ง วัตถุเจือปนอาหาร ทั้งที่ผ่านความร้อนและไม่ผ่านความร้อน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาใช้เป็นอาหารสำหรับสัตว์ที่เลี้ยงไว้เป็นอาหาร หรือใช้เป็นอาหารเสริมสำหรับสัตว์ที่เลี้ยงไว้เป็นอาหาร

ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015

4. ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามข้อบัญญัติทางศาสนาอิสลาม (ตชกียะฮ์)

4.1 สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด

4.1.1 ต้องไม่เป็นสัตว์ต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

4.1.2 สัตว์จะต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพทั้งก่อนและหลังทำการเชือดสัตว์โดยสัตวแพทย์ หรือเจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย เพื่อรับประกันได้ว่าสัตว์ดังกล่าวปราศจากโรคที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อการบริโภคเนื้อสัตว์นั้นได้

4.1.3 สัตว์ต้องมีชีวิตก่อนทำการเชือด และต้องไม่ทำให้สัตว์ทรมานจากการเชือด โดยต้องไม่มีเจตนาอื่นนอกจากการเชือดสัตว์เท่านั้น

4.1.4 สัตว์ต้องถูกเลี้ยงด้วยอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ที่ใช่วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ฮาลาล

4.2 คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์

4.2.1 ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นำถือศาสนาอิสลาม หรือ เป็นผู้นับถือศาสนายิว หรือศาสนาคริสต์ มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ และตระหนักถึงการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนด

4.2.2 ผู้เชือดสัตว์ต้องมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงาน โดยมีใบรับรองจากองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ภาคราชการให้การยอมรับ และต้องสามารถนำใบรับรองมาแสดงเมื่อถูกร้องขอ

4.3 เครื่องมืออุปกรณ์

4.3.1 วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิต ในกระบวนการเชือดสัตว์ต้องสะอาด ไม่ผลิตมาจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล รวมถึงต้องไม่ปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล

4.3.2 เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับเชือดต้องมีคม โดยสามารถเชือดด้วยความคมของมีด ไม่ใช่น้ำหนักของมีด หรือแรงกดของผู้เชือด ทั้งนี้อุปกรณ์ดังกล่าวต้องไม่ผลิตมาจากกระดูก เล็บ และฟัน (แนะนำให้ใช้สแตนเลส)

4.3.3 การนำวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิต ที่เคยใช้หรือสัมผัสกับอาหารที่ไม่ฮาลาล จะต้องถูกนำไปทำความสะอาดตามวิธีการที่กำหนดเพื่อขจัดอาหารที่ไม่ฮาลาลออกก่อนนำมาใช้ และไม่อนุญาตให้มีการนำวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิตกลับไปใช้กับอาหารที่ไม่ฮาลาลซ้ำอีก

4.3.4 การทำความสะอาด และการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ ที่สัมผัสกับอาหารฮาลาล จะต้องไม่ใช้สารทำความสะอาดที่เป็นของเหลว น้ำมัน หรือไขมัน ที่มีส่วนผสมจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล และต้องเป็นสารที่ใช้สำหรับผลิตอาหาร

4.4 ขั้นตอนการเชือดสัตว์

4.4.1 ในขั้นตอนการเชือดสัตว์จะต้องทำการกล่าวนามของพระเจ้าด้วยคำว่า “บิสมิลลาฮ์” โดยห้ามกล่าวคำอื่นใดแทน หรือการไม่กล่าวนามพระเจ้า

4.4.2 การถลกหนัง หรือถอนขน ต้องดำเนินการหลังจากมั่นใจว่าสัตว์ตายสนิทแล้ว น้ำร้อนที่ใช้ลวกถอนขนต้องมีอุณหภูมิไม่ถึงจุดเดือดและไม่ใช้เวลาในการลวกนาน ทั้งนี้สามารถใช้ลมร้อนในการถอนขนได้

4.4.3 สัตว์จะต้องเสียชีวิตด้วยวิธีการเชือด (ตซึกียะฮ์) หากเป็นการเสียชีวิตในกรณีของสัตว์ที่ขาดอากาศหายใจ สัตว์ที่ถูกทำร้ายบาดเจ็บสาหัส สัตว์ที่ตกจากที่สูง สัตว์ที่เลี้ยงไว้ใช้งาน และสัตว์ที่ถูกกัด จะถือว่าสัตว์เหล่านี้เป็นสัตว์ที่ไม่อนุญาต อย่างไรก็ตามหากปรากฏว่าสัตว์ในกรณีข้างต้นนี้ยังมีชีวิตอยู่ ก็สามารถนำสัตว์เข้าเชือดได้

4.4.4 ไม่อนุญาตให้ตัดหัว หรือทำให้หัวแตก หรือการตัดส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์ หรือกระทำการใดๆที่คล้ายกัน จนกว่าสัตว์จะถูกเอาเลือดออกและตายอย่างสมบูรณ์

4.4.5 การเชือดสัตว์ต้องกระทำจากด้านนอกของสัตว์ ห้ามเชือดจากทางด้านข้าง หรือด้านหลังของสัตว์ หากมีการใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติจะต้องปรับตำแหน่งของมีดเชือดให้ตรงกับตำแหน่งหลอดลม หลอดอาหาร และหลอดเลือดดำใหญ่ ไม่อนุญาตให้เชือดคอในตำแหน่งอื่นๆ

4.4.6 จริยธรรมในการเชื่อมต่อสัตว์

4.4.6.1 สัตว์ที่จะนำมาเชื่อมต่อต้องหันหน้า (ด้านนอกของสัตว์) ไปทางทิศใต้ และกล่าวคำว่า “อัลลอฮูอักบร” ก่อนกล่าวนามของพระเจ้า

4.4.6.2 การเชื่อมต่อสัตว์ต้องกระทำด้วยมือขวาและกระทำการเชื่อมต่ออย่างรวดเร็ว

4.4.6.3 ต้องไม่ดำเนินการลับมิดต่อหน้าสัตว์ที่จะทำการเชื่อมต่อ

4.4.6.4 สัตว์ที่จะนำมาเชื่อมต่อต้องได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม ไม่ทำให้สัตว์ทรมาน หรือเกิดการเชื่อมต่อที่ไม่เหมาะสมและห้ามไม่ให้ควาน หรือเลื้อยมิดไปมาในขณะที่เชื่อมต่อ

4.4.6.5 ต้องไม่ดำเนินการเชื่อมต่อสัตว์ต่อหน้าสัตว์ตัวอื่นที่จะทำการเชื่อมต่อ

4.4.6.6 กรณีสัตว์ถูกขนย้ายจากระยะทางไกล จะต้องให้สัตว์ได้พักก่อนนำสัตว์เข้าเชื่อมต่อ

4.4.6.7 ควรดำเนินการเชื่อมต่ออุฐูในขณะที่อุฐูเย็น โดยที่ขาข้างซ้ายถูกถ่วงไว้

4.4.6.8 ตัวสัตว์ที่จะดำเนินการเชื่อมต่อต้องปราศจากสิ่งสกปรก คราบโคลน หรือล้างทำความสะอาด ก่อนจะเชื่อมต่อ ทั้งนี้ต้องแยกสัตว์ที่ตัวเปื่อยออกจากสัตว์ตัวอื่น

4.5 ข้อกำหนดการปฏิบัติการเชื่อมต่อสัตว์

4.5.1 การทำสลบสัตว์ และการทำให้สัตว์หมดสติ

4.5.1.1 ไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชื่อมต่อสัตว์

4.5.2 การใช้เครื่องเชื่อมต่ออัตโนมัติสามารถกระทำได้ ทั้งนี้ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ได้กำหนดไว้ดังนี้

4.5.2.1 ผู้ควบคุมเครื่องเชื่อมต่ออัตโนมัติจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดที่ 4.2

4.5.2.2 จะต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการเชื่อมต่อสัตว์ตามข้อกำหนดที่ 4.4

4.5.2.3 ผู้เชื่อมต่อสัตว์ต้องกล่าวนามของพระเจ้าก่อนเปิดการควบคุมมิดของเครื่องอัตโนมัติ ไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องบันทึกเสียงแทนการกล่าวนามของพระเจ้าจากผู้เชื่อมต่อสัตว์ หากผู้เชื่อมต่อสัตว์ต้องออกจาก การควบคุมเครื่องเชื่อมต่ออัตโนมัติจะต้องปิดเครื่องก่อน และเมื่อเริ่มเข้าสู่การเชื่อมต่อในครั้งถัดไปต้องเริ่มกล่าว นามของพระเจ้าอีกครั้ง

4.5.2.4 ใบมีดเครื่องเชื่อมต่ออัตโนมัติ จะต้องเป็นแบบคมด้านเดียว และไม่ทำจากกระดูก เล็บ หรือ ฟันของสิ่งมีชีวิต โดยแนะนำให้เลือกใช้วัสดุที่ป้องกันการเกิดสนิม

4.5.2.5 การล้าง ตัดแต่งซาก หรือดำเนินการใดๆ ต่อสัตว์ จะต้องตรวจยืนยันว่าสัตว์นั้นได้ตาย สนิท โดยมีเวลาที่เพียงพอในการเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์

4.5.2.6 สัตว์ปีกจะต้องได้รับการตรวจสอบว่าถูกเชื่อมต่ออย่างสมบูรณ์ หากพบว่ามีสัตว์ปีกไม่ถูก เชื่อมต่อด้วยเครื่องเชื่อมต่ออัตโนมัติ ให้นำสัตว์ปีกมาเชื่อมต่อตามข้อกำหนดปกติ

4.5.2.7 กรณีพบสัตว์ปีกถูกตัดคออย่างสมบูรณ์จากเครื่องเชือดอัตโนมัติ ให้ปลดสัตว์ปีกตัวดังกล่าวไปดำเนินการทำลายต่อไป

4.6 ข้อกำหนดสำหรับสถานที่เชือดสัตว์

4.6.1 ไม่อนุญาตให้เชือดสัตว์ที่ฮาลาล กับสัตว์ที่ไม่ฮาลาลในสายการผลิตที่โรงเชือด หรือสถานที่เดียวกัน

4.6.2 มีพื้นที่แยกสำหรับการเชือดสัตว์ การพักสัตว์ และพื้นที่สำหรับการตรวจประเมินทางสัตวแพทย์ และการตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนและหลังการเชือดสัตว์

4.6.3 ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับล้างน้ำหนักรีดสัตว์ พื้นที่ทำความสะอาดตัวสัตว์ด้วยเครื่องฉีดน้ำ และพื้นที่สำหรับทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ด้วยน้ำร้อน

4.6.4 สารทำความสะอาดและของเหลวที่ใช้สำหรับทำความสะอาดต้องเหมาะสมสำหรับการใช้กับอาหารฮาลาล โดยมีส่วนผสมที่ฮาลาล

4.6.5 ในระหว่างที่ทำการขนส่งสัตว์ การทำความสะอาดสัตว์ และการเชือดสัตว์ ไม่อนุญาตให้สัตว์ต่างชนิดมารวมกันในพื้นที่เดียวกัน

4.6.6 การนำสัตว์เข้าสู่สถานที่เชือด จะต้องดำเนินการโดยพนักงานที่ผ่านการอบรม เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ได้รับบาดเจ็บระหว่างเคลื่อนย้ายสัตว์สู่สถานที่เชือด

5. การกำกับดูแล การติดตาม และการประทับตรา

5.1 การรับรองสินค้าฮาลาลโดยหน่วยงาน หรือองค์กรศาสนาอิสลาม เป็นการรับรองสินค้าที่ผ่านกระบวนการเชือดสัตว์และกระบวนการผลิตที่สอดคล้องตามข้อกำหนด

5.2 การประทับตราสินค้า ต้องดำเนินการโดยหน่วยงาน หรือองค์กรศาสนาอิสลามที่ให้การรับรองฮาลาล

5.3 การดำเนินการเชือดสัตว์ต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลโดยตรงจากผู้แทนของหน่วยงานหรือองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งจะต้องมีการติดตามตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์เป็นระยะๆ เพื่อมั่นใจว่าโรงฆ่าสัตว์จะยังคงสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานได้

การจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 ตามเกณฑ์ที่ศึกษา

การศึกษาข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules) โดยใช้เกณฑ์การศึกษาใน 5 ด้าน คือ 1) สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด 2) คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ 3) เครื่องมืออุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์ 4) ขั้นตอนการเชือดสัตว์ และ 5) วิธีการเชือดสัตว์ (ตารางที่ 1) ดังนี้

ตารางที่ 1 ตารางแสดงการจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015)

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
1. สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด	<p>4.1.1 ต้องไม่เป็นสัตว์ต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม</p> <p>4.1.2 สัตว์จะต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพทั้งก่อนและหลังทำการเชือดสัตว์โดยสัตวแพทย์หรือเจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย เพื่อรับประกันได้ว่าสัตว์ดังกล่าวปราศจากโรคที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อการบริโภคเนื้อสัตว์นั้นได้</p> <p>4.1.3 สัตว์ต้องมีชีวิตก่อนทำการเชือด และต้องไม่ทำให้สัตว์ทรมานจากการเชือด โดยต้องไม่มีเจตนาอื่นนอกจากการเชือดสัตว์เท่านั้น</p> <p>4.1.4 สัตว์ต้องถูกเลี้ยงด้วยอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ที่เชือดสุกหรือส่วนผสมที่ฮาลาล</p>
2. คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์	<p>4.2.1 ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นำถือศาสนาอิสลาม หรือ เป็นผู้นับถือศาสนายิว หรือศาสนาคริสต์ มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ และตระหนักถึงการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนด</p> <p>4.2.2 ผู้เชือดสัตว์ต้องมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานโดยมีใบรับรองจากองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ภาคราชการให้การยอมรับ และต้องสามารถนำใบรับรองมาแสดงเมื่อถูกร้องขอ</p>
3. เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการเชือดสัตว์	<p>4.3.1 วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิต ในกระบวนการเชือดสัตว์ต้องสะอาด ไม่ผลิตมาจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล รวมถึงต้องไม่ปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล</p> <p>4.3.2 เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับเชือดต้องมีคม โดยสามารถเชือดด้วยความคมของมีด ไม่ใช่ใช้น้ำหนักของมีด หรือแรงกดของผู้เชือด ทั้งนี้อุปกรณ์ดังกล่าวต้องไม่ผลิตมาจากกระดูก เล็บ และฟัน (แนะนำให้ใช้สแตนเลส)</p> <p>4.3.3 การนำวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิต ที่เคยใช้หรือสัมผัสกับอาหารที่ไม่ฮาลาล จะต้องถูกนำไปทำความสะอาดตามวิธีการที่กำหนดเพื่อขจัดอาหารที่ไม่ฮาลาลออกก่อนนำมาใช้ และไม่อนุญาตให้มีการนำวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิตกลับไปใช้กับอาหารที่ไม่ฮาลาลซ้ำอีก</p>

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
	<p>4.3.4 การทำความสะอาด และการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆที่สัมผัสกับอาหาร ฮาลาล จะต้องไม่ใช่สารทำความสะอาดที่เป็นของเหลว น้ำมัน หรือไขมัน ที่มีส่วนผสมจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล และต้องเป็นสารที่ใช้สำหรับผลิตอาหาร</p>
<p>4. ขั้นตอนการเชือดสัตว์</p>	<p>4.4.1 ในขั้นตอนการเชือดสัตว์จะต้องทำการกล่าวนามของพระเจ้าด้วยคำว่า “บิสมิลลาฮ์” โดยห้ามกล่าวคำอื่นใดแทน หรือการไม่กล่าวนามพระเจ้า</p> <p>4.4.2 การถลกหนัง หรือถอนขน ต้องดำเนินการหลังจากมั่นใจว่าสัตว์ตายสนิทแล้ว น้ำร้อนที่ใช้ลวกถอนขนต้องมีอุณหภูมิไม่ถึงจุดเดือดและไม่ใช้เวลาในการลวกนาน ทั้งนี้สามารถใช้ลมร้อนในการถอนขนได้</p> <p>4.4.3 สัตว์จะต้องเสียชีวิตด้วยวิธีการเชือด (ตซุกียะฮ์) หากเป็นการเสียชีวิตในกรณีของสัตว์ที่ขาดอากาศหายใจ สัตว์ที่ถูกทำร้ายบาดเจ็บสาหัส สัตว์ที่ตกจากที่สูง สัตว์ที่เลี้ยงไว้ใช้งาน และสัตว์ที่ถูกกัด จะถือว่าสัตว์เหล่านี้เป็นสัตว์ที่ไม่อนุญาต อย่างไรก็ตามหากปรากฏว่าสัตว์ในกรณีข้างต้นนี้ยังมีชีวิตอยู่ ก็สามารถนำสัตว์เข้าเชือดได้</p> <p>4.4.4 ไม่อนุญาตให้ตัดหัว หรือทำให้หัวแตก หรือการตัดส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์ หรือกระทำการใดๆที่คล้ายกัน จนกว่าสัตว์จะถูกเอาเลือดออกและตายอย่างสมบูรณ์</p> <p>4.4.5 การเชือดสัตว์ต้องกระทำจากด้านนอกของสัตว์ ห้ามเชือดจากทางด้านข้าง หรือด้านหลังของสัตว์ หากมีการใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติจะต้องปรับตำแหน่งของมีดเชือดให้ตรงกับตำแหน่งหลอดลม หลอดอาหาร และหลอดเลือดดำใหญ่ ไม่อนุญาตให้เชือดคอในตำแหน่งอื่นๆ</p> <p>4.4.6 จริยธรรมในการเชือดสัตว์</p> <p>4.4.6.1 สัตว์จะต้องหันหน้าไปทางกิบลัต และกล่าวคำว่า “อัลลอฮูอักบร” ก่อนกล่าวนามของพระเจ้า</p> <p>4.4.6.2 การเชือดสัตว์ต้องกระทำด้วยมือขวาและกระทำการเชือดอย่างรวดเร็ว</p> <p>4.4.6.3 ต้องไม่ดำเนินการลับมีดต่อหน้าสัตว์ที่จะทำการเชือด</p> <p>4.4.6.4 สัตว์ที่จะนำมาเชือดต้องได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม ไม่ทำให้สัตว์ทรมาน หรือเกิดการเชือดที่ไม่เหมาะสม และห้ามไม่ให้ควาน หรือเลื้อยมีดไปมาในขณะที่เชือด</p> <p>4.4.6.5 ต้องไม่ดำเนินการเชือดสัตว์ต่อหน้าสัตว์ตัวอื่นที่จะทำการเชือด</p> <p>4.4.6.6 กรณีสัตว์ถูกขนย้ายจากระยะทางไกล จะต้องให้สัตว์ได้พักก่อนนำสัตว์เข้าเชือด</p>

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
	<p>5.3 การดำเนินการเชือดสัตว์ต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลโดยตรงจากผู้แทนของหน่วยงานหรือองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งจะต้องมีการติดตามตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์เป็นระยะๆ เพื่อให้มั่นใจว่าโรงฆ่าสัตว์จะยังคงสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานได้</p>
<p>5. วิธีการเชือดสัตว์</p>	<p>4.5.1 การทำสลบสัตว์ และการทำให้สัตว์หมดสติ</p> <p>4.5.1.1 ไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชือดสัตว์</p> <p>4.5.2 การใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติสามารถกระทำได้ ทั้งนี้ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ดังนี้</p> <p>4.5.2.1 ผู้ควบคุมเครื่องเชือดอัตโนมัติจะต้องมีคุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ตามข้อกำหนดที่ 4.2</p> <p>4.5.2.2 จะต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดที่ 4.4</p> <p>4.5.2.3 ผู้เชือดสัตว์ต้องกล่าวนามของพระเจ้าก่อนเปิดการควบคุมมีดของเครื่องอัตโนมัติ ไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องบันทึกเสียงแทนการกล่าวนามของพระเจ้าจากผู้เชือดสัตว์ หากผู้เชือดสัตว์ต้องออกจากการควบคุมเครื่องเชือดอัตโนมัติจะต้องปิดเครื่องก่อน และเมื่อเริ่มเข้าสู่การเชือดในครั้งถัดไปต้องเริ่มกล่าวนามของพระเจ้าอีกครั้ง</p> <p>4.5.2.4 ใบมีดเครื่องเชือดอัตโนมัติ จะต้องเป็นแบบคมด้านเดียว และไม่ทำจากกระดูก เล็บ หรือฟันของสิ่งมีชีวิต โดยแนะนำให้เลือกใช้วัสดุที่ป้องกันการเกิดสนิม</p> <p>4.5.2.5 การล้าง ตัดแต่งซาก หรือดำเนินการใดๆต่อสัตว์ จะต้องตรวจริยยืนยันว่าสัตว์นั้นได้ตายสนิท โดยมีเวลาที่เพียงพอในการเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์</p> <p>4.5.2.6 สัตว์ปีกจะต้องได้รับการตรวจสอบว่าถูกเชือดอย่างสมบูรณ์ หากพบว่ามีสัตว์ปีกไม่ถูกเชือดด้วยเครื่องเชือดอัตโนมัติ ให้นำสัตว์ปีกมาเชือดตามข้อกำหนดปกติ</p> <p>4.5.2.7 กรณีพบสัตว์ปีกถูกตัดคออย่างสมบูรณ์จากเครื่องเชือดอัตโนมัติ ให้ปลดสัตว์ปีกตัวดังกล่าวไปดำเนินการทำลายต่อไป</p>
<p>6. สถานที่สำหรับการเชือดสัตว์</p>	<p>4.6.1 ไม่อนุญาตให้เชือดสัตว์ที่ฮาลาล กับสัตว์ที่ไม่ฮาลาลในสายการผลิตที่โรงเชือด หรือสถานที่เดียวกัน</p> <p>4.6.2 มีพื้นที่แยกสำหรับการเชือดสัตว์ การพักสัตว์ และพื้นที่สำหรับการตรวจประเมินทางสัตวแพทย์ และการตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนและหลังการเชือดสัตว์</p>

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
	<p>4.6.3 ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับล้างน้ำหนักสัตว์ พื้นที่ทำความสะอาดตัวสัตว์ด้วยเครื่องฉีดน้ำ และพื้นที่สำหรับทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ด้วยน้ำร้อน</p> <p>4.6.4 สารทำความสะอาดและของเหลวที่ใช้สำหรับทำความสะอาดต้องเหมาะสมสำหรับการใช้กับอาหารฮาลาล โดยมีส่วนผสมที่ฮาลาล</p> <p>4.6.5 ในระหว่างที่ทำการขนส่งสัตว์ การทำความสะอาดสัตว์ และการเชือดสัตว์ ไม่อนุญาตให้สัตว์ต่างชนิดมารวมกันในพื้นที่เดียวกัน</p> <p>4.6.6 การนำสัตว์เข้าสู่สถานที่เชือด จะต้องดำเนินการโดยพนักงานที่ผ่านการอบรม เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ได้รับบาดเจ็บระหว่างเคลื่อนย้ายสัตว์สู่สถานที่เชือด</p>

บทที่ 3 การเชือดสัตว์ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีก ขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554

จากการศึกษาระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 ซึ่งประกอบไปด้วย 9 หมวด คือ บททั่วไป การพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก การขนย้ายสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก การควบคุมบังคับ และการทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า การฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก การบันทึกข้อมูลและเอกสาร การฝึกอบรม และการฆ่าด้วยวิธีฉุฉิน จึงได้ข้อสรุปประเด็นข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในด้านการเชือดสัตว์ต่างๆ เพื่อนำมาศึกษาดังนี้

ขอบข่าย

ระเบียบนี้ใช้บังคับในการปฏิบัติงานคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตาย การฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ปีก การฆ่าโดยวิธีฉุฉิน และการทำให้สัตว์ปีกตายเพื่อวัตถุประสงค์ในการควบคุมโรคหรือวัตถุประสงค์อื่น ๆ ในกรณีผลิตสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก หากประเทศผู้นำเข้ามีข้อกำหนดว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าแตกต่างจากรเบียบนี้ ให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า

คำนิยาม

โรงฆ่าสัตว์ปีก หมายถึง โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

สัตว์ปีก หมายถึง ไก่และเป็ดมีชีวิต

การพักสัตว์ หมายถึง การเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกลงจากพาหนะ หรือนำสัตว์ปีกจากสถานที่พัก หรือภาชนะบรรจุไปยังโรงฆ่าสัตว์หรือสถานที่ที่สัตว์ถูกทำให้ตายหรือถูกฆ่า เพื่อการผลิตเนื้อสัตว์ปีก หรือเพื่อการควบคุมโรค

การควบคุมบังคับ หมายถึง การปฏิบัติใดๆ ที่ควบคุมการเคลื่อนไหวของสัตว์ปีกเพื่อช่วยให้การทำสลบหรือการฆ่าสามารถดำเนินการได้โดยสะดวก

การทำให้สลบ หมายถึง กระบวนการทำให้สัตว์ปีกหมดสติโดยปราศจากความเจ็บปวด ทั้งนี้ รวมถึงกระบวนการใดๆ ที่ทำให้สัตว์ปีกตายโดยทันที

การฆ่า หมายถึง การทำให้สัตว์ปีกตาย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภค

การทำให้สัตว์ปีกตาย หมายถึง การทำให้สัตว์ปีกตายโดยไม่ทำให้สัตว์ได้รับความทรมาน

การฆ่าโดยวิธีฉุฉิน หมายถึง การทำให้สัตว์ปีกตายเนื่องจากสัตว์ได้รับบาดเจ็บหรือป่วยเป็นโรคที่ทำให้สัตว์ทรมานและไม่สามารถบำบัดให้หายเป็นปกติได้

ผู้ประกอบการ หมายถึง เจ้าของกิจการหรือผู้ได้รับมอบอำนาจจากเจ้าของกิจการ เพื่อดำเนินการเกี่ยวกับกระบวนการฆ่าสัตว์ปีก หรือการดำเนินการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามระเบียบนี้

ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก หมายถึง ผู้ที่ได้รับมอบหมายจากผู้ประกอบการให้ทำหน้าที่
ควบคุม ดูแลการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์

คู่มือมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน หมายถึง เอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นมาตรฐานในการปฏิบัติงาน
ด้านสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก

เจ้าหน้าที่ หมายถึง สัตวแพทย์กรมปศุสัตว์ หรือผู้ซึ่งได้รับมอบหมายจากอธิบดีกรมปศุสัตว์

ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์

หมวด 1 บททั่วไป

8. ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ให้หลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจหรือได้รับความทรมาน โดยให้สัตว์ปีกมีความเครียดน้อยที่สุด

คำอธิบาย

การกำหนดกระบวนการฆ่าสัตว์ปีก หรือทำให้สัตว์ปีกตาย ต้องคำนึงถึงผลกระทบต่อสัตว์ปีกที่จะทำให้เกิดความรู้สึกตกใจ ตื่นกลัว ทุกข์ทรมาน ได้รับบาดเจ็บ ซึ่งจะส่งผลให้สัตว์ปีกเกิดสภาวะเครียดในท้ายที่สุด จึงจำเป็นที่จะต้องพิจารณาเลือกขั้นตอนและวิธีการที่มีผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ให้น้อยที่สุด ถึงจะเป็นการกำหนดกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่าที่เหมาะสม

9. โครงสร้าง เครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ต้องได้รับการออกแบบ ก่อสร้าง และมีการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม ไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก

คำอธิบาย

กระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่าที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก จะต้องผ่านการพิจารณาออกแบบก่อสร้าง ตั้งแต่โครงสร้าง การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆอย่างเหมาะสมกับขนาดและชนิดของสัตว์ปีก ทั้งนี้จะต้องมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตลอดเวลา

10. ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความรู้ ความชำนาญในการปฏิบัติงานตามหน้าที่ของตนโดยไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์

คำอธิบาย

ผู้ปฏิบัติงานในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า จะต้องไม่กระทำการใดๆที่ก่อ หรืออาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ ดังนั้น ผู้ปฏิบัติงานในกระบวนการดังกล่าวจะต้องผ่านการเรียนรู้และทำความเข้าใจในเรื่องสวัสดิภาพสัตว์ปีกอย่างถูกต้อง และต้องได้รับการฝึกฝนในการปฏิบัติงานเพื่อให้เกิดความชำนาญในหน้าที่ของตน

11. ผู้ประกอบการต้องมีแผนดำเนินการ และอุปกรณ์ที่จำเป็นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า เพื่อใช้ในสภาวะฉุกเฉิน

คำอธิบาย

ผู้ประกอบการจะต้องคำนึงถึงผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ แม้ในกรณีเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน จึงต้องมีการเตรียมแผนดำเนินการและขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ตลอดจนมีการจัดเตรียมอุปกรณ์ที่จำเป็นให้พร้อมใช้งานตามแผนที่วางไว้

12. ผู้ประกอบการต้องมีการตรวจติดตามการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า หากพบปัญหาด้านสวัสดิภาพสัตว์ ให้ดำเนินการแก้ไขทันที

คำอธิบาย

กรณีตรวจพบปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ จะต้องดำเนินการแก้ไขปัญหาทันที ดังนั้นผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องกำหนดให้มีการตรวจติดตามการปฏิบัติงานในทุกๆ ขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงและป้องกันสถานการณ์ที่อาจทำให้สัตว์ปีกได้รับผลกระทบจากปัญหาที่จะเกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หมวดที่ 2 การพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก

13. สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีอุณหภูมิ การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์จากการขนส่ง ก่อนนำสัตว์เข้าสู่กระบวนการฆ่า

คำอธิบาย

ก่อนนำสัตว์ปีกเข้าสู่กระบวนการฆ่า จะต้องดำเนินการลดความเครียดของสัตว์ปีกที่เกิดขึ้นจากการขนส่งมายังโรงฆ่าสัตว์ โดยจะต้องมีการจัดเตรียมสถานที่สำหรับพักสัตว์ปีก ซึ่งจะต้องมีการจัดการอุณหภูมิ การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมของสถานที่พักสัตว์ปีกได้อย่างเหมาะสม โดยกฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ.2555 มาตรา 11 กำหนดให้โรงพักสัตว์ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- อยู่ห่างจากส่วนที่สะอาดของอาคารโรงฆ่าสัตว์เพื่อป้องกันกลิ่นหรือฝุ่นละอองจากโรงพักสัตว์ที่สามารถปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้

- มีพื้นที่เพียงพอเหมาะสมกับจำนวนสัตว์ที่จะทำการฆ่าในแต่ละวัน ทั้งนี้ เพื่อการผ่อนคลายของสัตว์และสะดวกต่อการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์

- มีโครงสร้างของโรงพักสัตว์ที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝน

- มีประตูรั้วกันหรือแผงกันที่ทำจากวัสดุที่แข็งแรงทนทาน สามารถป้องกันสัตว์มิให้ออกจากโรงพักสัตว์ได้

- มีบริเวณที่รับสัตว์ที่มีพื้นผิวที่ไม่ลื่นหรือลาดชันจนเกินไป และสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายสัตว์ลงจากรถบรรทุกสัตว์โดยไม่เสี่ยงต่อการเกิดอันตรายหรือได้รับบาดเจ็บ

- มีทางเดินไปยังโรงฆ่าสัตว์ที่มีระบบป้องกันการเดินย้อนกลับของสัตว์มายังโรงพักสัตว์

- มีการแยกที่พักรักษาผู้ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยออกเป็นสัดส่วน
- มีน้ำสะอาดและอุปกรณ์สำหรับให้น้ำแก่สัตว์อย่างเพียงพอทุกวันสัตว์ปีก
- มีน้ำใช้ที่สะอาดและมีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งาน ตลอดจนมีแรงดันที่เหมาะสมในการฉีดล้างทำความสะอาด

สะอาด

- มีระบบระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ และการระบายน้ำจากที่พักรักษาผู้ป่วยหรือสงสัยว่าป่วยต้องไม่ไหลผ่านไปยังโรงพักรักษาหรือทางเดินของสัตว์

- มีระบบระบายอากาศที่มีประสิทธิภาพ
- มีแสงสว่างอย่างเพียงพอในการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์
- มีที่จัดเก็บมูลสัตว์และสามารถป้องกันกลิ่นรบกวนได้

14. สถานที่พักรักษาสัตว์ปีกต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมสำหรับเจ้าหน้าที่เพื่อการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนการฆ่า คำอธิบาย

ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 มาตรา 34 ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนการฆ่าสัตว์ และกฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักรักษา และการฆ่าสัตว์ พ.ศ.2555 ข้อ 11 (2) โรงพักรักษาต้องมีพื้นที่สะดวกต่อการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ของพนักงานตรวจโรคสัตว์ และ (12) โรงพักรักษาต้องมีแสงสว่างอย่างเพียงพอในการตรวจโรคสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์

ดังนั้นก่อนนำสัตว์ปีกเข้าสู่กระบวนการฆ่าจะต้องได้รับการตรวจสุขภาพสัตว์ปีก ซึ่งสถานที่พักรักษาจะต้องมีลักษณะสอดคล้องตามข้อกำหนด และต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมต่อการตรวจสุขภาพของสัตว์ปีกก่อนการฆ่า

หมวดที่ 3 การขนย้ายสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก

15. การขนย้ายสัตว์ปีก ต้องหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกตกใจ บาดเจ็บหรือทรมาน การขนย้ายสัตว์ปีกที่อยู่ในภาชนะบรรจุต้องกระทำด้วยความนิ่มนวล ภาชนะบรรจุควรอยู่ในแนวตั้งตรง ไม่เอียง และหลีกเลี่ยงการสั่นสะเทือน

คำอธิบาย

การขนย้ายสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ขณะที่สัตว์ปีกอยู่ในภาชนะบรรจุ จะต้องขนย้ายภาชนะบรรจุให้อยู่ในลักษณะตั้งตรง ไม่เอียง ซึ่งจะต้องกระทำด้วยความนิ่มนวล และหลีกเลี่ยงการสั่นสะเทือนของภาชนะ เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกบาดเจ็บ หรือตกใจ ขณะขนย้ายได้

16. ภายหลังจากการขนย้าย พาหนะขนส่งและภาชนะบรรจุสัตว์ปีกต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบาย

ภาชนะที่ผ่านการใช้บรรจุสัตว์ปีก และพาหนะที่ถูกนำมาใช้ขนส่งสัตว์ปีกแล้ว ทั้งภาชนะและพาหนะจะต้องถูกนำไปทำความสะอาดและทำการฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ เนื่องจากภาชนะและพาหนะที่ผ่านการใช้งานเมื่อถูกเคลื่อนย้ายออกจากโรงฆ่าสัตว์ หรือนำไปใช้ขนย้ายสัตว์ปีกตัวอื่นๆ อาจเป็นแหล่งเชื้อโรคที่นำไปสู่การแพร่กระจายในพื้นที่อื่นๆ ได้

หมวดที่ 4 การควบคุมบังคับ และการทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า

17. การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนทำให้สลบ ต้องกระทำในบริเวณที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะสม ซึ่งไม่ทำให้สัตว์ตื่นตกใจ

คำอธิบาย

ตามกฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 ข้อ 14 (3) ได้กำหนดให้มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบโดยปราศจากความทุกข์ทรมานหรือความเจ็บปวดทรมานก่อนทำการฆ่าสัตว์ และเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์ การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนทำให้สลบเป็นขั้นตอนหนึ่งของการทำให้สัตว์ปีกสลบ ดังนั้น การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนทำให้สลบจะต้องกำหนดวิธีการและขั้นตอนในการควบคุมบังคับที่มีความเหมาะสมสำหรับสัตว์ปีก และจะต้องกระทำในบริเวณที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะสม เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกตื่นตกใจ

18. ราวแขวนสัตว์ปีกเพื่อเข้าสู่การทำให้สัตว์สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้าต้องได้รับการออกแบบและติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์ปีก ไม่มีสิ่งกีดขวางใดๆ มากกระทบสัตว์ปีกที่ถูกแขวนบนราว ตะขอแขวนสัตว์ปีก (Shackle) ต้องมีขนาดเหมาะสมกับขนาดขาของสัตว์ปีก

คำอธิบาย

สัตว์ปีกที่จะนำเข้าสู่กระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า มีลักษณะทางกายวิภาคที่มีความแตกต่างกันขึ้นกับชนิด น้ำหนักตัว และขนาดของขาสัตว์ปีก ดังนั้นการพิจารณาออกแบบ การเลือกใช้ราวแขวน และตะขอแขวนสัตว์ปีก รวมถึงตำแหน่งที่จะติดตั้งจะต้องคำนึงให้มีความเหมาะสมกับลักษณะของสัตว์ปีก เพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ของสัตว์ปีก

19. มีการทำให้ตะขอแขวนสัตว์ปีกเปียกก่อนการแขวนสัตว์เพื่อเข้าสู่การทำให้สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้า

คำอธิบาย

การทำสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า ควรทำให้ตะขอที่ใช้สำหรับแขวนสัตว์ปีกเปียกน้ำ ก่อนที่จะทำการแขวนสัตว์ปีก เนื่องจากแร่ธาตุที่อยู่ในน้ำจะมีคุณสมบัติการนำกระแสไฟฟ้า การทำให้ตะขอเปียกจะมีส่วนช่วยให้กระแสไฟฟ้าไหลผ่านเข้าสู่ร่างกายสัตว์ได้ดีขึ้น และส่งผลให้การทำสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้ามีประสิทธิภาพ

20. การนำสัตว์ปีกขึ้นแขวนบนราวแขวน ต้องปฏิบัติต่อสัตว์ด้วยความนุ่มนวล และต้องแขวนสัตว์ทั้งสองขา

คำอธิบาย

การแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวน ต้องคำนึงถึงผลกระทบต่อสวัสดิภาพของสัตว์ปีก ผู้นำสัตว์ปีกขึ้นบนราวแขวนจึงจะต้องใช้มือ 2 ข้าง จับขาของสัตว์ปีกแต่ละข้าง และยกขาของสัตว์ปีกสูงขึ้นเหนือตะขอแขวนสัตว์ปีกและวางขาของสัตว์ปีกลงตามช่องของตะขอแขวนสัตว์ปีกช่องละ 1 ข้างด้วยความนุ่มนวล เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้สัตว์ปีกตกใจ

21. จัดให้มีอุปกรณ์สัมผัสหน้าอกสัตว์ปีกอย่างเหมาะสม ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนสัตว์ปีกจนถึงตำแหน่งที่สัตว์ปีกเข้าสู่เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า (Waterbath Stunning Equipment) เพื่อลดการตื่นรนของสัตว์

คำอธิบาย

เมื่อสัตว์ปีกถูกแขวนบนราวแขวน ขาของสัตว์ปีกทั้ง 2 ข้างจะถูกแขวนไว้กับตะขอ ส่วนหัวของสัตว์ปีกจะห้อยลงมา ซึ่งไม่ใช่ท่าปกติของสัตว์ปีก จึงส่งผลให้สัตว์ปีกเกิดการตื่นรน เนื่องจากเสียการทรงตัว ดังนั้น ตลอดบริเวณที่เริ่มทำการแขวนสัตว์ปีกจนถึงบริเวณที่สัตว์ปีกจะเข้าสู่เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ผู้ประกอบการจะต้องจัดให้มีอุปกรณ์สัมผัสหน้าอกของสัตว์ปีกตลอดเส้นทางการแขวนอย่างเหมาะสม เพื่อลดการตื่นรนของสัตว์ปีก

22. ตลอดความยาวของราวแขวนสัตว์ปีก ตั้งแต่บริเวณเริ่มแขวนจนถึงบ่อลวก จะต้องสามารถเข้าถึงได้โดยง่าย เพื่อปลดสัตว์ปีกออกจากราวแขวนได้สะดวกในกรณีจำเป็น

คำอธิบาย

การแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวน เป็นการจัดทำของสัตว์ปีกที่ไม่อยู่ในท่าการทรงตัวตามธรรมชาติ จึงอาจทำให้ขาสัตว์ปีกหลุด หรืออาจเกิดเหตุการณ์ที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อสัตว์ปีกอื่นๆ รวมไปถึงปัญหาไฟฟ้าดับ หรือปัญหาอื่นๆ ระหว่างกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ดังนั้น ในกรณีจำเป็นต่างๆ จะต้องสามารถเข้าถึงตัวสัตว์ปีกได้ตลอดความยาวของราวแขวนสัตว์ปีกตั้งแต่บริเวณที่เริ่มแขวนสัตว์ปีกจนถึงบริเวณที่สัตว์ปีกต้องเข้าสู่บ่อลวกถอนขน เพื่อดำเนินการปลดสัตว์ปีกออกจากราวแขวนได้สะดวก

23. การแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวนจนถึงการทำให้สลบต้องใช้เวลาให้น้อยที่สุด

คำอธิบาย

เมื่อมีการแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวน เป็นการจัดทำของสัตว์ปีกที่ไม่อยู่ในท่าการทรงตัวตามธรรมชาติ การที่สัตว์ปีกถูกแขวนอยู่ในลักษณะดังกล่าวจะส่งผลให้สัตว์ปีกได้รับความทรมาน หรือบาดเจ็บได้ ดังนั้นจึงต้องใช้ระยะเวลาการแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวนจนถึงการทำให้สลบให้น้อยที่สุด

24. สัตว์ปีกที่บาดเจ็บ ตาย ต้องถูกคัดแยกออกจากสัตว์ปีกปกติ สัตว์ปีกที่ได้รับความทรมานต้องถูกฆ่าโดยวิธีฉุกฉิน

คำอธิบาย

เมื่อมีการตรวจพบสัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บหรือป่วยเป็นโรคที่ทำให้สัตว์ทรมานและไม่สามารถบำบัดให้หายเป็นปกติได้ ต้องทำให้สัตว์ปีกตายด้วยวิธีฉุกฉิน

พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 มาตรา 34 ให้พนักงานตรวจโรค สัตว์ทำการตรวจโรคสัตว์ก่อนฆ่า และในกรณีที่พนักงานตรวจโรคสัตว์มีเหตุอันควรสงสัยว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นเป็นโรค หรือมีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีลักษณะไม่เหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงาน ตรวจโรคสัตว์มีอำนาจสั่งงดการฆ่าสัตว์และแยกสัตว์นั้นไว้เพื่อตรวจพิสูจน์ได้ และในกรณีที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์ แล้ว พบว่าสัตว์ที่จะฆ่านั้นไม่เป็นโรคไม่มีสารตกค้างที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคหรือมีความเหมาะสมที่จะใช้เนื้อสัตว์ นั้นเป็นอาหาร ให้พนักงานตรวจโรคสัตว์มีคำสั่งให้ฆ่าสัตว์นั้นได้

25. ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนทำการฆ่า

คำอธิบาย

การทำให้สัตว์ปีกสลบเป็นกระบวนการทำให้สัตว์ปีกหมดสติโดยปราศจากความเจ็บปวด และเพื่อให้สัตว์ ปีกปราศจากความเจ็บปวดจากการฆ่า

26. เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องได้รับการออกแบบให้มีทางลาดเข้า (Ramp) ที่เป็นฉนวนไฟฟ้า มีการ ป้องกันการลื่นออกของน้ำ ณ จุดที่สัตว์เข้าเครื่องทำสลบ และสามารถปรับระดับของอ่างน้ำ เพื่อให้ น้ำในอ่างสัมผัส กับสัตว์ปีกได้อย่างเหมาะสมตามขนาดของสัตว์ปีก มีขั้วประจุได้น้ำ (Electrode) ติดตั้งตลอดความยาวของอ่างน้ำ และเมื่อตะขอแขวนสัตว์ปีกเคลื่อนผ่านเครื่องทำสลบจะต้องมีกระแสไฟฟ้าไหลได้ครบวงจร

คำอธิบาย

การออกแบบเครื่องทำสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องพิจารณาขนาดของอ่างและระดับน้ำในอ่างต้อง สัมพันธ์กับขนาดของสัตว์ปีก มีขั้วประจุได้น้ำในการเหนี่ยวนำให้กระแสไฟฟ้าไหลได้ครบวงจร โดยมีทางลาดเข้า ณ จุดเข้าเครื่องสลบ ซึ่งจะต้องเป็นฉนวนไฟฟ้า และสามารถป้องกันน้ำลื่นออก เพื่อไม่ให้สัตว์ปีกถูกกระแสไฟฟ้าก่อน

27. ปริมาณกระแสไฟฟ้าที่ใช้ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบได้อย่างสมบูรณ์ โดยสัตว์แต่ละตัวได้รับกระแสไฟฟ้า อย่างน้อย 4 วินาที

คำอธิบาย

การทำสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้าจะต้องกำหนดปริมาณความแรงของกระแสไฟฟ้าให้เหมาะสมกับชนิด ของสัตว์ปีก ขนาดของสัตว์ปีก และเพื่อให้สัตว์ปีกสลบได้อย่างสมบูรณ์ และสัตว์ปีกต้องได้รับกระแสไฟฟ้าอย่าง น้อย 4 วินาที

28. เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องมีอุปกรณ์แสดงค่ากระแสไฟฟ้าที่ใช้ เพื่อการตรวจสอบและบันทึกข้อมูล โดยเก็บข้อมูลไว้ไม่น้อยกว่า 1 ปี

คำอธิบาย

การทำให้สัตว์ปีกสลบด้วยเครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า เพื่อให้สัตว์ปีกสลบได้อย่างสมบูรณ์ เครื่องทำ สลบด้วยกระแสไฟฟ้าจะต้องสามารถแสดงค่าของกระแสไฟฟ้าที่ใช้ได้ โดยค่าของกระแสไฟฟ้าต้องได้รับการ ตรวจสอบ และบันทึกจัดเก็บข้อมูลไม่น้อยกว่า 1 ปี

29. เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้าต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย เพื่อการปลดสัตว์ปีกที่สลบแล้วออกจากราวแขวน เพื่อทำการฆ่าในกรณีที่มีเหตุทำให้ราวแขวนหยุดเคลื่อนที่

คำอธิบาย

ในกรณีเกิดเหตุที่ทำให้ราวแขวนหยุดเคลื่อนที่ เช่น ไฟตก ไฟดับ หรือเครื่องจักรหยุดทำงาน ต้องสามารถเข้าถึงเครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า เพื่อให้สามารถปลดสัตว์ปีกที่สลบแล้ว ออกจากราวแขวน แล้วจึงทำการฆ่า

30. สัตว์ปีกที่ไม่สลบหลังจากผ่านขั้นตอนการทำให้สลบ ต้องได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม โดยมีให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์

คำอธิบาย

ในกรณีสัตว์ปีกที่ผ่านการทำสลบด้วยเครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้าแล้ว แต่สัตว์ปีกไม่สลบ จะต้องมีการจัดการกับสัตว์ดังกล่าวอย่างเหมาะสมเพื่อมิให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์

31. เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับ และการทำให้สลบ ต้องได้รับการตรวจสอบและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ โดยผู้ที่ผ่านการอบรมเพื่อการนี้ และปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องมือ

คำอธิบาย

ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับ และการทำสลบอย่างสม่ำเสมอ โดยผู้ที่ได้รับการอบรมมาเฉพาะด้าน และสามารถปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องมือได้

หมวดที่ 5 การฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก

32. การฆ่าสัตว์ปีกต้องกระทำก่อนสัตว์ฟื้นจากสลบ

คำอธิบาย

เพื่อหลีกเลี่ยงให้สัตว์ปีกไม่ได้รับความทรมานจากการฆ่า จึงต้องมีการทำสลบสัตว์ปีก และจะต้องรีบทำการฆ่าสัตว์ก่อนที่สัตว์จะฟื้นจากภาวะสลบ

33. การเชือดสัตว์ปีกเพื่อเอาเลือดออก ควรใช้มีดคมตัดเส้นเลือดแดง (Carotid artery) และเส้นเลือดดำ (Jugular vein) ที่บริเวณลำคอทั้งสองข้างให้ขาดอย่างสมบูรณ์ เพื่อให้เลือดออกจากซากโดยเร็ว ซึ่งจะทำให้สัตว์ตายก่อนฟื้นจากสลบ

คำอธิบาย

การเชือดสัตว์ปีกโดยใช้มีดคมตัดตำแหน่งของเส้นเลือดแดงและเส้นเลือดดำที่บริเวณลำคอทั้งสองข้างให้ขาดอย่างสมบูรณ์ จะสามารถเอาเลือดออกจากตัวสัตว์ได้อย่างรวดเร็ว เพื่อให้สัตว์ตายก่อนที่จะฟื้นจากภาวะสลบ

34. ในกรณีที่ใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติ ต้องมั่นใจว่าเครื่องเชือดสามารถตัดเส้นเลือดบริเวณลำคอสัตว์ปีกให้ขาดอย่างสมบูรณ์ หากพบว่าการเชือดอัตโนมัติไม่มีประสิทธิภาพ ให้ทำการเชือดโดยพนักงานเชือดโดยทันที

คำอธิบาย

เมื่อมีความประสงค์จะใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติ ต้องปรับแต่งการเชือดสัตว์ให้มั่นใจว่าจะสามารถตัดเส้นเลือดแดงและเส้นเลือดดำบริเวณลำคอสัตว์ทั้ง 2 ข้างให้ขาดกันอย่างสมบูรณ์ ในกรณีที่ตรวจพบการเชือดสัตว์ที่ไม่มีประสิทธิภาพ ต้องเปลี่ยนจากการใช้เครื่องอัตโนมัติมาให้พนักงานเชือดโดยทันที

35. สัตว์ปีกทุกตัวต้องถูกเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์และตายก่อนเข้าสู่บ่อลวก

คำอธิบาย

สัตว์ปีกที่ถูกฆ่า จะถูกนำเลือดออกอย่างสมบูรณ์และตายสนิทก่อนเข้าสู่บ่อลวก ดังนั้นการเชือดสัตว์ที่มีประสิทธิภาพ และระยะเวลาการนำเลือดออกที่เหมาะสมจะมีส่วนช่วยให้สัตว์ตายอย่างสมบูรณ์ และไม่เกิดเลือดค้างในตัวซากสัตว์ ซึ่งจะส่งผลให้เนื้อเน่าเสียง่าย

หมวดที่ 6 ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก

36. ผู้ประกอบการต้องแต่งตั้งผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก (Poultry welfare officer) เพื่อทำหน้าที่ตรวจควบคุมการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก และรายงานต่อผู้ประกอบการ ในกรณีที่ตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ดำเนินการแก้ไขได้ทันที

คำอธิบาย

การกำหนดให้มีผู้รับผิดชอบด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก จะสามารถช่วยให้มีการตรวจสอบ ติดตาม และควบคุมการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์อย่างสม่ำเสมอ และเมื่อพบข้อบกพร่องจะสามารถดำเนินการแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว ทั้งนี้ กรณีพบข้อบกพร่องต้องรายงานให้ผู้ประกอบการทราบด้วย

37. ความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกจะต้องระบุไว้ในคู่มือมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องต้องได้รับทราบ

คำอธิบาย

หน้าที่ความรับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกจะต้องระบุและจัดทำในรูปแบบเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นมาตรฐานในการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก และเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องได้รับทราบด้วย

38. ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก ต้องตรวจสอบประสิทธิภาพการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ และมีบันทึกการแก้ไขข้อบกพร่องในการปรับปรุงสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก

คำอธิบาย

การตรวจสอบประสิทธิภาพการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ ตลอดจนการบันทึกการแก้ไขข้อบกพร่องในการปรับปรุงสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก เป็นหน้าที่รับผิดชอบของผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก

หมวดที่ 7 การบันทึกข้อมูลและเอกสาร

39. ผู้ประกอบการต้องจัดเก็บบันทึกข้อมูลในการปฏิบัติงาน และบันทึกการปรับปรุงแก้ไขที่เกี่ยวข้องกับด้านสวัสดิภาพสัตว์ไว้เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ

คำอธิบาย

ข้อมูลในการปฏิบัติงาน การปรับปรุงแก้ไขที่เกี่ยวข้องกับด้านสวัสดิภาพสัตว์ ผู้ประกอบการจะต้องจัดทำบันทึกและจัดเก็บอย่างน้อย 1 ปี และต้องสามารถนำมาแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ

40. ข้อมูลการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับการทำให้สลบ ต้องเก็บไว้ไม่น้อยกว่า 1 ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ

คำอธิบาย

ข้อมูลเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานที่มีผลกระทบต่อด้านสวัสดิภาพสัตว์ เช่น อุปกรณ์การควบคุมบังคับการทำให้สลบ จะต้องได้รับการบำรุงรักษาและการตรวจสอบ ซึ่งข้อมูลดังกล่าวต้องมีการจัดเก็บอย่างน้อยเป็นเวลา 1 ปี และต้องสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ

หมวดที่ 8 การฝึกอบรม

41. ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกรวมทั้งผู้ปฏิบัติงานในการฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ต้องได้รับการฝึกอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ โดยหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง และมีเนื้อหาอย่างน้อย ประกอบด้วย

- 1) การดูแลและการจัดการสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการควบคุมบังคับ
- 2) การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการทำให้สลบและฆ่า
- 3) การทำให้สลบ และการประเมินประสิทธิภาพการทำให้สลบ
- 4) การเอาเลือดออกจากซากสัตว์ปีก
- 5) การฆ่าโดยวิธีถูกฉิน
- 6) การฆ่าสัตว์ปีกตามหลักศาสนา

คำอธิบาย

ผู้ปฏิบัติงานในการฆ่าสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ปีก และผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ จะต้องเข้ารับการอบรมหลักสูตรจากหน่วยงานตามที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง โดยเนื้อหาหลักสูตรการอบรมต้องประกอบไปด้วยเนื้อหา 6 หัวข้อ ประกอบด้วย 1) การดูแลและการจัดการสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการควบคุมบังคับ 2) การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการทำให้สลบและฆ่า 3) การทำให้สลบ และการประเมินประสิทธิภาพการทำให้สลบ 4) การเอาเลือดออกจากซากสัตว์ปีก 5) การฆ่าโดยวิธีถูกฉิน 6) การฆ่าสัตว์ปีกตามหลักศาสนา

หมวดที่ 9 การฆ่าโดยวิธีฉุกฉิน

42. การฆ่าโดยวิธีฉุกฉินจะต้องมีการออกแบบและจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวก สะดวกอย่างเหมาะสม

คำอธิบาย

ผู้ประกอบการจะต้องมีการออกแบบ และจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวก สำหรับการฆ่าโดยวิธีฉุกฉิน

43. หากพบสัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บหรือป่วยเป็นโรคที่ทำให้สัตว์ทรมาณ และไม่สามารถบำบัดให้หายเป็นปกติได้ ให้ดำเนินการฆ่าสัตว์ปีกนั้นโดยวิธีฉุกฉิน โดยให้ดำเนินการโดยเร็วที่สุด และต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่

คำอธิบาย

เมื่อต้องดำเนินการฆ่าสัตว์โดยวิธีฉุกฉิน จะต้องดำเนินการโดยเร็วที่สุด และดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลจากเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ เมื่อมีการพบสัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บหรือป่วยเป็นโรคที่ทำให้สัตว์ทรมาณและไม่สามารถบำบัดให้หายเป็นปกติได้

44. การทำให้สัตว์ปีกตายโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมโรค หรือเหตุผลด้านสภาพแวดล้อม ต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่ และเป็นไปตามกฎระเบียบของกรมปศุสัตว์

คำอธิบาย

ตามพระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558 มาตรา 14 วรรค 3 ในกรณีที่สัตว์หรือซากสัตว์ตามวรรคหนึ่งเป็นโรคระบาดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคระบาด ให้สัตวแพทย์ทำลายสัตว์หรือซากสัตว์นั้น และสัตว์หรือซากสัตว์อื่นที่เป็นพาหะของโรคระบาด หรือจัดการโดยวิธีอื่นตามที่เห็นสมควรเพื่อป้องกันมิให้โรคระบาดแพร่กระจายต่อไป

การจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ตามเกณฑ์ที่ศึกษา

การศึกษาข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 โดยใช้เกณฑ์การศึกษาใน 5 ด้าน คือ 1) สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด 2) คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ 3) เครื่องมืออุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์ 4) ขั้นตอนการเชือดสัตว์ และ 5) วิธีการเชือดสัตว์ (ตารางที่ 2) ดังนี้

ตารางที่ 2 ตารางแสดงการจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 ของกรมปศุสัตว์

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
1. สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด	<p>สัตว์ปีก หมายถึง ไก่และเป็ดมีชีวิต</p> <p>8. ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ให้หลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจหรือได้รับความทรมาน โดยให้สัตว์ปีกมีความเครียดน้อยที่สุด</p> <p>10. ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความรู้ ความชำนาญในการปฏิบัติงานตามหน้าที่ของตนโดยไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์</p> <p>14. สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมสำหรับเจ้าหน้าที่เพื่อการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนการฆ่า</p> <p>15. การขนย้ายสัตว์ปีก ต้องหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกตกใจ บาดเจ็บหรือทรมาน การขนย้ายสัตว์ปีกที่อยู่ในภาวะบรรจุกต้องกระทำด้วยความนิ่มนวล ภาวะบรรจุกควรอยู่ในแนวตั้งตรงไม่เอียง และหลีกเลี่ยงการสั่นสะเทือน</p>
2. คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์	<p>10. ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความรู้ ความชำนาญในการปฏิบัติงานตามหน้าที่ของตนโดยไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์</p> <p>41. ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกรวมทั้งผู้ปฏิบัติงานในการฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ต้องได้รับการฝึกอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ โดยหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง โดยมีเนื้อหาอย่างน้อยประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) การดูแลและการจัดการสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการควบคุมบังคับ 2) การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการทำให้สลบและฆ่า 3) การทำให้สลบ และการประเมินประสิทธิภาพการทำให้สลบ 4) การเอาเลือดออกจากซากสัตว์ปีก 5) การฆ่าโดยวิธีถูกฉีดยา 6) การฆ่าสัตว์ปีกตามหลักศาสนา

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
3. เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่สำหรับเชือดสัตว์	<p>9. โครงสร้าง เครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ต้องได้รับการออกแบบ ก่อสร้าง และมีการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม ไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก</p> <p>11. ผู้ประกอบการต้องมีแผนดำเนินการ และอุปกรณ์ที่จำเป็นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า เพื่อใช้ในสภาวะฉุกเฉิน</p> <p>13. สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีอุณหภูมิ การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมเพื่อลดความเครียดของสัตว์จากการขนส่ง ก่อนนำสัตว์เข้าสู่กระบวนการฆ่า</p> <p>14. สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมสำหรับเจ้าหน้าที่เพื่อการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนการฆ่า</p> <p>16. ภายหลังการขนย้าย พาหนะขนส่งและภาชนะบรรจุสัตว์ปีกต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>40. ข้อมูลการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับการทำให้สลบ ต้องเก็บไว้ไม่น้อยกว่า 1 ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ</p> <p>42. การฆ่าโดยวิธีฉุกเฉินจะต้องมีการออกแบบและจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างเหมาะสม</p>
4. ขั้นตอนการเชือดสัตว์	<p>8. ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ให้หลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจหรือได้รับความทรมาน โดยให้สัตว์ปีกมีความเครียดน้อยที่สุด</p> <p>12. ผู้ประกอบการต้องมีการตรวจติดตามการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า หากพบปัญหาด้านสวัสดิภาพสัตว์ ให้ดำเนินการแก้ไขทันที</p> <p>33. การเชือดสัตว์ปีกเพื่อเอาเลือดออก ควรใช้มีดคมตัดเส้นเลือดแดง (Carotid artery) และเส้นเลือดดำ (Jugular vein) ที่บริเวณลำคอทั้งสองข้างให้ขาดอย่างสมบูรณ์ เพื่อให้เลือดออกจากซากโดยเร็วซึ่งจะทำให้สัตว์ตายก่อนฟื้นจากสลบ</p> <p>35. สัตว์ปีกทุกตัวต้องถูกเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์และตายก่อนเข้าสู่บ่อลวก</p> <p>36. ผู้ประกอบการต้องแต่งตั้งผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก (Poultry welfare officer) เพื่อทำหน้าที่ตรวจควบคุมการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ปีก และรายงานต่อผู้ประกอบการ ในกรณีที่ตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ดำเนินการแก้ไขได้ทันที</p>

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
	<p>37. ความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกจะต้องระบุไว้ในคู่มือมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องได้รับทราบ</p> <p>38. ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก ต้องตรวจสอบประสิทธิภาพการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ และมีบันทึกการแก้ไขข้อบกพร่องในการปรับปรุงสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก</p> <p>39. ผู้ประกอบการต้องจัดเก็บบันทึกข้อมูลในการปฏิบัติงาน และบันทึกการปรับปรุงแก้ไขที่เกี่ยวข้องกับด้านสวัสดิภาพสัตว์ไว้เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ</p> <p>43. หากพบสัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บหรือป่วยเป็นโรคที่ทำให้สัตว์ทรมานและไม่สามารถบำบัดให้หายเป็นปกติได้ ให้ดำเนินการฆ่าสัตว์ปีกนั้นโดยวิธีถูกเงิน โดยให้ดำเนินการโดยเร็วที่สุดและต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่</p> <p>44. การทำให้สัตว์ปีกตายโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมโรค หรือเหตุผลด้านสภาพแวดล้อม ต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่ และเป็นไปตามกฎระเบียบของกรมปศุสัตว์</p>
5. วิธีการเชือดสัตว์	<p>17. การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนทำให้สลบ ต้องกระทำในบริเวณที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะสมซึ่งไม่ทำให้สัตว์ตื่นตกใจ</p> <p>18. รวบรวมขนสัตว์ปีกเพื่อเข้าสู่การทำให้สัตว์สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้าต้องได้รับการออกแบบและติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์ปีก ไม่มีสิ่งกีดขวางใดๆ มากระทบสัตว์ปีกที่ถูกแขวนบนราว ตะแขวนสัตว์ปีก (Shackle) ต้องมีขนาดเหมาะสมกับขนาดขาของสัตว์ปีก</p> <p>19. มีการทำให้ตะขอแขวนสัตว์ปีกเปียกก่อนการแขวนสัตว์เพื่อเข้าสู่การทำให้สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้า</p> <p>20. การนำสัตว์ปีกขึ้นแขวนบนราวแขวน ต้องปฏิบัติต่อสัตว์ด้วยความนุ่มนวล และต้องแขวนสัตว์ทั้งสองขา</p> <p>21. จัดให้มีอุปกรณ์สัมผัสหน้าอกสัตว์ปีกอย่างเหมาะสม ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนสัตว์ปีกจนถึงตำแหน่งที่สัตว์ปีกเข้าสู่เครื่องทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า (Waterbath Stunning Equipment) เพื่อลดการตื่นรนของสัตว์</p> <p>22. ตลอดความยาวของราวแขวนสัตว์ปีก ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนจนถึงบ่อลวก จะต้องสามารถเข้าถึงได้โดยง่าย เพื่อปลดสัตว์ปีกออกจากราวแขวนได้สะดวกในกรณีที่จำเป็น</p>

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
	<p>23. การแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวนจนถึงการทำให้สลบต้องใช้เวลาให้น้อยที่สุด</p> <p>24. สัตว์ปีกที่บาดเจ็บ ตาย ต้องถูกคัดแยกออกจากสัตว์ปีกปกติ สัตว์ปีกที่ได้รับความทรมานต้องถูกฆ่าโดยวิธีฉุฉิน</p> <p>25. ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนทำการฆ่า</p> <p>26. เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องได้รับการออกแบบให้มีทางลาดเข้า (Ramp) ที่เป็นฉนวนไฟฟ้า มีการป้องกันการล้นออกของน้ำ ณ จุดที่สัตว์เข้าเครื่องทำสลบ และสามารถปรับระดับของอ่างน้ำ เพื่อให้ให้น้ำในอ่างสัมผัสกับสัตว์ปีกได้อย่างเหมาะสมตามขนาดของสัตว์ปีก มีขั้วประจุได้น้ำ (Electrode) ติดตั้งตลอดความยาวของอ่างน้ำ และเมื่อตะขอแขวนสัตว์ปีกเคลื่อนผ่านเครื่องทำสลบจะต้องมีกระแสไฟฟ้าไหลได้ครบวงจร</p> <p>27. ปริมาณกระแสไฟฟ้าที่ใช้ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบได้อย่างสมบูรณ์ โดยสัตว์แต่ละตัวได้รับกระแสไฟฟ้าอย่างน้อย 4 วินาที</p> <p>28. เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องมีอุปกรณ์แสดงค่ากระแสไฟฟ้าที่ใช้ เพื่อการตรวจสอบและบันทึกข้อมูล โดยเก็บข้อมูลไว้ไม่น้อยกว่า 1 ปี</p> <p>29. เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้าต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย เพื่อการปลดสัตว์ปีกที่สลบแล้วออกจากราวแขวนเพื่อทำการฆ่าในกรณีที่มีเหตุทำให้ราวแขวนหยุดเคลื่อนที่</p> <p>30. สัตว์ปีกที่ไม่สลบหลังจากผ่านขั้นตอนการทำให้สลบ ต้องได้รับการจัดการอย่างเหมาะสมโดยมิให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์</p> <p>31. เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับ และการทำให้สลบ ต้องได้รับการตรวจสอบและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ โดยผู้ที่ผ่านการอบรมเพื่อการนี้และปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องมือ</p> <p>32. การฆ่าสัตว์ปีกต้องกระทำก่อนสัตว์ฟื้นจากสลบ</p> <p>34. ในกรณีที่ใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติ ต้องมั่นใจว่าเครื่องเชือดสามารถตัดเส้นเลือดบริเวณลำคอสัตว์ปีกให้ขาดอย่างสมบูรณ์ หากพบว่าการเชือดอัตโนมัติไม่มีประสิทธิภาพ ให้ทำการเชือดโดยพนักงานเชือดโดยทันที</p>

บทที่ 4 การเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์ และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559

จากการศึกษาข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 ประกอบไปด้วย 8 หมวด คือ ขอบข่าย เอกสารอ้างอิง คำนิยาม เกณฑ์กำหนดสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล” ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล การตรวจรับรองฮาลาล และบทลงโทษ จึงได้ข้อสรุปประเด็นข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในด้านการเชือดสัตว์ต่างๆ เพื่อนำมาศึกษาดังนี้

1. ขอบข่าย

1.1 ประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วนฉบับนี้ ใช้สำหรับเป็นแนวทางการตรวจสอบและรับรองฮาลาลของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี ครอบคลุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

1.2 ผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่จะได้รับการรับรองตามประกาศนี้ จะต้องเป็นไปตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม โดยองค์กรศาสนาให้การรับรอง กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและการแสดงเครื่องหมายและฉลาก

2. เอกสารอ้างอิง

อ้างอิงตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558 ข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการ การตรวจผลิตภัณฑ์และค่าธรรมเนียม พ.ศ. 2559 “ผลิตภัณฑ์ฮาลาล” มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช. 8400-2550) ข้อแนะนำทั่วไปสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล” (มอก. 1701-2541) “ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร” ISO 22000:2005 (มอก. 22000-2548) มาตรฐาน GCC-GSO 993: Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules. GSO/CAC/RCP 58: Code of hygienic practice for meat.

3. คำนิยาม

คณะกรรมการ หมายถึง คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี

ที่ปรึกษาพิเศษประจำสถานประกอบการ หมายถึง มุสลิมผู้ทรงคุณวุฒิที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการซึ่งได้รับการอบรมเฉพาะเกี่ยวกับการเชือด การแปรรูปสัตว์ที่ไม่ใช่สัตว์น้ำ เพื่อให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการโรงเชือดที่เกี่ยวกับการเชือดสัตว์ทุกชนิด ณ สถานที่เชือดสัตว์ และหรือการแปรรูปสัตว์หรือชิ้นส่วนสัตว์ หรือครัวฮาลาล

ผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ทุกชนิด หมายถึง มุสลิมผู้ชำนาญการที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยให้ควบคุมการเชือดสัตว์ในโรงเชือดสัตว์ที่ได้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และส่วนอื่นที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองฮาลาล โดยปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา

ผู้เชือดสัตว์ หมายถึง มุสลิมที่ปฏิบัติศาสนกิจอย่างเคร่งครัด และได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการ ให้ทำหน้าที่เชือดสัตว์

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ศาสนาอนุมัติให้ใช้หรือบริโภคได้ รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วน ตามข้อกำหนดในประกาศฉบับนี้ให้หมายถึงผลิตภัณฑ์อุปโภคบริโภค การบริการอาหาร เครื่องดื่มและครัวฮาลาล ผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบนำเข้ามาจากต่างประเทศ เวชภัณฑ์ เวชสำอาง บรรจุภัณฑ์ โลจิสติก และอื่นๆ ตามความเห็นชอบฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

นยิส หมายถึง สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งมี 3 ประเภท ได้แก่ นยิสชนิดเบา นยิสชนิดปานกลาง และนยิสชนิดหนัก รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนยิส เว้นแต่จะได้อาบน้ำนยิส นั้นออกไปแล้ว

ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท.

4. เกณฑ์กำหนดสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล”

4.1 ฮาลาล หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

4.2 ฮารอม หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

4.3 มัชบูฮฺ หรือ ชุบฮัท หมายถึง สิ่งที่น่าเคลือบแคลง สิ่งที่น่าสงสัยที่มุสลิมควรหลีกเลี่ยง

4.4 ผลิตภัณฑ์ฮารอม สำหรับผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบดังต่อไปนี้

4.4.1 สุกร หมูป่า และสุนัข

4.4.2 งามและลิง

4.4.3 สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน

4.4.4 นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆ ที่คล้ายกัน

- 4.4.5 สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
 - 4.4.6 สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
 - 4.4.7 สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
 - 4.4.8 สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
 - 4.4.9 ลาและล่อที่เลี้ยงใช้งาน
 - 4.4.10 สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
 - 4.4.11 สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทรกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลาม
 - 4.4.12 เลือดที่มาจาก การเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย
 - 4.4.13 อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีเมามาหรือเป็นอันตรายเว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
 - 4.4.14 อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา
 - 4.4.15 เครื่องดื่มแร่ธาตุจากธรรมชาติและวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและอยู่ในปริมาณที่ก่อให้เกิดอันตราย
 - 4.4.16 อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการตัดแปรพันธุกรรม
 - 4.4.17 วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้นตั้งแต่ 4.4.1 – 4.4.16
- 4.5. การเชือดสัตว์
- 4.5.1 การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาด และต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้
 - 4.5.1.1 การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
 - 4.5.1.2 สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
 - 4.5.1.3 สัตว์จะต้องมีชีวิตขณะเชือดสัตว์
 - 4.5.1.4 การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่และเส้นเลือดดำใหญ่ บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว
 - 4.5.1.5 ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวนามของพระเจ้าด้วยคำว่า “บิสมิลลาฮ์”
 - 4.5.1.6 การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมสะอาด และไม่ควรรยกมีดออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือด สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน
 - 4.5.2 ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (Stunning) เว้นแต่กรณีที่จำเป็น
 - 4.5.3 ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่จำเป็น การกระทำดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

5. ความรับผิดชอบด้านการบริหาร

5.3 ผู้บริหารระดับสูงต้องจัดให้มีที่ปรึกษาพิเศษและหรือมุสลิมผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ (Halal Supervisor) ตามความจำเป็นของกระบวนการที่ขอรับรองฮาลาล เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและเฝ้าระวังเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แก่สถานประกอบการ

5.5 ผู้บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้งทีมงานฮาลาล โดยประกอบด้วย บุคลากรที่มีอำนาจหน้าที่ มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และประสบการณ์แต่ละแผนกที่สามารถควบคุมและเฝ้าระวังกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล รวมถึงพนักงานมุสลิม (ถ้ามี)

5.6 ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการอบรม การประเมินผล พนักงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเชือดสัตว์และผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

5.7 ผู้ประกอบการต้องแสดงหลักฐานการบันทึกการฝึกอบรมในข้อ 5.6 และแผนการฝึกอบรมที่ระบุการอบรมหลักสูตรฮาลาลให้คณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล เมื่อมีการตรวจรับรอง ณ สถานประกอบการ

5.8 ผู้ประกอบการต้องกำหนด จัดหา และบำรุงรักษาโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ฮาลาลดังต่อไปนี้ (ตามความเหมาะสม)

5.8.1 อาคารพื้นที่ปฏิบัติงาน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้อง เช่น ห้องละหมาด ห้องรับประทานอาหาร ห้องน้ำ ห้องเก็บของใช้ส่วนตัว เป็นต้น

5.8.2 เครื่องมืออุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ทั้งที่เป็นส่วนเครื่อง หรือส่วนอุปกรณ์ (ฮาร์ดแวร์) และส่วนชุดคำสั่ง(ซอฟต์แวร์)

5.8.3 บริการสนับสนุนอื่นๆ (เช่นการขนส่ง หรือการจัดจำหน่าย)

5.9 ผู้ประกอบการต้องมีการประกาศข้อกำหนดการรับรองโรงเชือดสัตว์ฮาลาล หนังสือแต่งตั้งที่ปรึกษาพิเศษและหรือเอกสารแต่งตั้งมุสลิมผู้ควบคุมการเชือด (Halal Supervisor) ประจำสถานประกอบการ รวมทั้งเอกสารอ้างอิงในข้อ 2 ที่เป็นปัจจุบัน

5.13 ผู้บริหารระดับสูงหรือตัวแทนฝ่ายบริหารต้องทบทวนข้อกำหนดตามประกาศนี้ร่วมกับที่ปรึกษาพิเศษ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าระบบคุณภาพด้านฮาลาลยังคงความเหมาะสม เพียงพอ และมีประสิทธิผลตลอดเวลา บันทึกจากการทบทวนต้องได้รับการจัดเก็บ

5.14 ผู้ประกอบการต้องจัดทำการตรวจประเมินภายในที่เกี่ยวข้องกับประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาล โรงเชือดสัตว์ และการฆ่าแช่ชิ้นส่วน ตามเวลาที่วางแผนไว้เพื่อพิจารณาว่า

5.14.1 เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ และเป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศฉบับนี้

5.14.2 มีการนำไปปฏิบัติ และรักษาไว้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

6.2 ผู้ประกอบการต้องพิจารณาการจัดการกิจการด้านรายการพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล (Prerequisite/GMP) และควรมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมรายละเอียดดังต่อไปนี้

6.2.1 แผนผังของโครงสร้างและอาคาร สาธารณูปโภค ที่เกี่ยวข้องต่อการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

6.2.2 แผนภูมิกระบวนการผลิตโดยละเอียดทุกขั้นตอน (ตามระบบ HACCP) และตำแหน่งที่วัตถุดิบ ส่วนประกอบ และผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการ เข้าสู่กระบวนการ กระบวนการที่จ้างเพื่อผลิต (Outsource) และการทำงานโดยผู้ว่าจ้างช่วง เป็นต้น

6.2.3 มาตรการป้องกันการปนเปื้อนนิยจากสิ่งต่อไปนี้ เช่น ท่าเลที่ตั้ง พื้นฐานการทำงานและสิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน

6.2.6 การล้างทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ

6.2.10 ผลกระทบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิต เช่น การตรวจรับวัตถุดิบ การล้าง การทำให้สลบ (Stunning) การเชือด การทำลายซาก การจัดเก็บวัตถุดิบ สินค้าสำเร็จรูป และการกำหนดรหัสผลิตภัณฑ์หรือการให้ข้อมูลผู้บริโภค เป็นต้น

6.4 ผู้ประกอบการต้องใช้วิธีการที่เหมาะสมในการเฝ้าระวังและการควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาที่จำเป็น เช่น กระบวนการจัดซื้อวัตถุดิบ กระบวนการล้าง กระบวนการเชือด ตามข้อ 38 ในระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558 บันทึกจากการเฝ้าระวังต้องได้รับการจัดเก็บ

6.5 ผู้ประกอบการต้องจัดแยกสถานที่ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล และพื้นที่ที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้ชัดเจนตลอดกระบวนการผลิต โดยต้องมีกำแพงกันแยกพื้นที่ การจัดแยกพนักงาน อุปกรณ์ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล หรือตามการพิจารณาของคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

6.11 ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ไม่ให้ปะปนกับภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

6.12 ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่เคยใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลหรือปนเปื้อนนิยหนัก ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม จึงจะสามารถนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ บันทึกจากการล้างนิยหนักต้องได้รับการจัดเก็บ และทำเป็นรายงานเสนอคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลเพื่อการขอรับรองฮาลาล

6.13 ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าพนักงานที่ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่สัมผัสหรือปนเปื้อนสิ่งที่ยารอมหรือนิย ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ตลอดกระบวนการผลิต พนักงานต้องทำความสะอาดนิยก่อนเข้าไลน์การผลิต

6.15 ผู้ประกอบการเชือดสัตว์ ซึ่งเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

6.15.1 ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม มีสุขภาพจิตที่สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อที่สังคมรังเกียจ ผู้เชือดสัตว์ต้องได้รับการอบรมและขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ก่อนเข้าปฏิบัติงาน

6.15.2 สัตว์ที่นำมาเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อ่อนมัตให้เชือดได้ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

6.15.3 การลำเลียงขนส่งสัตว์ที่จะเชือด ต้องไม่ปะปนกับสัตว์ที่ต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

6.15.4 ไม่กระทำการทารุณสัตว์ก่อนการเชือด

6.15.5 การเชือดต้องใช้อุปกรณ์ที่มีคมทำการเชือด

6.15.6 ให้กล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮ์” ขณะเริ่มเชือด

6.15.7 ผู้เชือดควรให้หันหน้าไปทางกิบลัต

6.15.8 ต้องเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียว และไม่ทรมานสัตว์

6.15.9 ต้องให้หลอดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดสองข้างลำคอขาดออกจากกัน

6.15.10 สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดเท่านั้น

6.15.11 เมื่อเชือดแล้วต้องปล่อยสัตว์นั้นให้ตายสนิทเอง ก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น

6.15.12 การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่ายต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการต้องมีระบบการทำลายซากตามที่คณะกรรมการกำหนด

การจัดกลุ่มข้อกำหนดเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท.ตามเกณฑ์ที่ศึกษา

การศึกษาข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 โดยใช้เกณฑ์การศึกษาใน 5 ด้าน คือ 1) สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด 2) คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ 3) เครื่องมืออุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์ 4) ขั้นตอนการเชือดสัตว์ และ 5) วิธีการเชือดสัตว์ (ตารางที่ 3) ดังนี้

ตารางที่ 3 ตารางแสดงการจัดกลุ่มข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 ของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย(สกอท.)

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
1. สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด	<p>4.5.1.2 สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม</p> <p>4.5.1.3 สัตว์จะต้องมีชีวิตขณะเชือดสัตว์</p> <p>6.2.10 ผู้ประกอบการต้องพิจารณาการจัดการกิจการด้านโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล (Prerequisite/GMP) และควรมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมรายละเอียดผลกระทบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิต เช่น การตรวจรับวัตถุดิบ การล้าง การทำให้สลบ (Stunning) การเชือด การทำลายซาก การจัดเก็บวัตถุดิบ สินค้าสำเร็จรูป และการกำหนดรหัสผลิตภัณฑ์หรือการให้ข้อมูลผู้บริโภค เป็นต้น</p> <p>6.15.2 สัตว์ที่นำมาเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุมัติให้เชือดได้ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม</p> <p>6.15.4 ไม่กระทำการทารุณสัตว์ก่อนการเชือด</p>
2. คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์	<p>4.5.1.1 การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม</p> <p>5.6 ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการอบรม การประเมินผล พนักงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเชือดสัตว์และผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม</p> <p>5.7 ผู้ประกอบการต้องแสดงหลักฐานการบันทึกการฝึกอบรมในข้อ 5.6 และแผนการฝึกอบรมที่ระบุการอบรมหลักสูตรฮาลาลให้คณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลเมื่อมีการตรวจรับรอง ณ สถานที่ประกอบการ</p>

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
	<p>6.15.1 ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม มีสุขภาพจิตที่สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อที่สังคมรังเกียจ ผู้เชือดสัตว์ต้องได้รับการอบรมและขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ก่อนเข้าปฏิบัติงาน</p>
<p>3. เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์</p>	<p>4.5.1 การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาด และต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้</p> <p>4.5.1.6 การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมสะอาด และไม่ควรรยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือด สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน</p> <p>5.8 ผู้ประกอบการต้องกำหนด จัดทำ และบำรุงรักษาโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ดังต่อไปนี้ (ตามความเหมาะสม)</p> <p>5.8.1 อาคารพื้นที่ปฏิบัติงาน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้อง เช่น ห้องละหมาด ห้องรับประทานอาหาร ห้องน้ำ ห้องเก็บของใช้ส่วนตัว เป็นต้น</p> <p>5.8.2 เครื่องมืออุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ทั้งที่เป็นส่วนเครื่อง หรือส่วนอุปกรณ์(ฮาร์ดแวร์) และส่วนชุดคำสั่ง(ซอฟต์แวร์)</p> <p>5.8.3 บริการสนับสนุนอื่นๆ (เช่นการขนส่ง หรือการจัดจำหน่าย)</p> <p>6.2.3 ผู้ประกอบการต้องพิจารณาการจัดการกิจการด้านรายการ พื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล (Prerequisite/GMP) และควรมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมมาตรการป้องกันการปนเปื้อนนิยสจากสิ่งต่อไปนี้ เช่น ทำเลที่ตั้ง พื้นฐานการทำงานและสิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน</p> <p>6.2.6 ผู้ประกอบการต้องพิจารณาการจัดการกิจการด้านโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล(Prerequisite/GMP) และควรมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมรายละเอียดการล้างทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ</p> <p>6.5 ผู้ประกอบการต้องจัดแยกสถานที่ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล และพื้นที่ที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลอมให้ชัดเจนตลอดกระบวนการผลิต โดยต้องมีกำแพงกันแยกพื้นที่การจัดแยกพนักงาน อุปกรณ์ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล หรือตามการพิจารณาของคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย</p> <p>6.11 ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ไม่ให้ปะปนกับภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลอม</p>

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
	<p>6.12 ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่เคยใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลหรือปนเปื้อนยีสหนัก ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม จึงจะสามารถนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ บันทึกจากการล้างยีสหนักต้องได้รับการจัดเก็บ และทำเป็นรายงานเสนอคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลเพื่อการขอรับรองฮาลาล</p> <p>6.13 ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าพนักงานที่ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่สัมผัสหรือปนเปื้อนสิ่งที่ฮาลาลหรือฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ตลอดกระบวนการผลิต พนักงานต้องทำความสะอาดนยิสก่อนเข้าไลน์การผลิต</p> <p>6.15.3 การลำเลียงขนส่งสัตว์ที่จะเชือด ต้องไม่ปะปนกับสัตว์ที่ต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม</p> <p>6.15.5 การเชือดต้องใช้อุปกรณ์ที่มีคมทำการเชือด</p> <p>6.15.12 การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่ายต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการต้องมีระบบการทำลายซากตามที่คณะกรรมการกำหนด</p>
5. ขั้นตอนการเชือดสัตว์	<p>4.5.1 การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาดและต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้</p> <p style="padding-left: 40px;">4.5.1.4 การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่และเส้นเลือดดำใหญ่ บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว</p> <p style="padding-left: 40px;">4.5.1.5 ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮ์”</p> <p>5.3 ผู้บริหารระดับสูงต้องจัดให้มีที่ปรึกษาพิเศษและหรือมุสลิมผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ (Halal Supervisor) ตามความจำเป็นของกระบวนการที่ขอรับรองฮาลาล เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและเฝ้าระวังเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แก่สถานประกอบการ</p> <p>5.5 ผู้บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้งทีมงานฮาลาล โดยประกอบด้วย บุคลากรที่มีอำนาจหน้าที่ มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และประสบการณ์แต่ละแผนกที่สามารถควบคุมและเฝ้าระวังกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล รวมถึงพนักงานมุสลิม (ถ้ามี)</p> <p>5.9 ผู้ประกอบการต้องมีการประกาศข้อกำหนดการรับรองโรงเชือดสัตว์ฮาลาล หนังสือแต่งตั้งที่ปรึกษาพิเศษและหรือเอกสารแต่งตั้งมุสลิมผู้ควบคุมการเชือด (Halal Supervisor) ประจำสถานประกอบการ รวมทั้งเอกสารอ้างอิงตามระเบียบนี้</p>

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
	<p>5.13 ผู้บริหารระดับสูงหรือตัวแทนฝ่ายบริหารต้องทบทวนข้อกำหนดตามประกาศนี้ร่วมกับที่ปรึกษาพิเศษ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าระบบคุณภาพด้านฮาลาลยังคงความเหมาะสมเพียงพอ และมีประสิทธิผลตลอดเวลา บันทึกจากการทบทวนต้องได้รับการจัดเก็บ</p> <p>5.14 ผู้ประกอบการต้องจัดทำ การตรวจประเมินภายในที่เกี่ยวข้องกับประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์ และการฆ่าและชิ้นส่วน ตามช่วงเวลา ที่วางแผนไว้เพื่อพิจารณาว่า</p> <p>5.14.1 เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ และเป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศฉบับนี้</p> <p>5.14.2 มีการนำไปปฏิบัติ และรักษาไว้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>6.2.1 แผนผังของโครงสร้างและอาคาร สาธารณูปโภค ที่เกี่ยวข้องต่อการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล</p> <p>6.2.2 แผนภูมิกระบวนการผลิตโดยละเอียดทุกขั้นตอน (ตามระบบ HACCP) และตำแหน่งที่วัตถุดิบ ส่วนประกอบ และผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการ เข้าสู่กระบวนการ กระบวนการที่จ้างเพื่อผลิต (Outsource) และการทำงานโดยผู้ว่าจ้างช่วง เป็นต้น</p> <p>6.2.10 ผู้ประกอบการต้องพิจารณาการจัดการกิจการด้านโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล (Prerequisite/GMP) และควรมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมรายละเอียดผลกระทบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิต เช่น การตรวจรับวัตถุดิบ การล้าง การทำให้สลบ (Stunning) การเชือด การทำลายซาก การจัดเก็บวัตถุดิบ สินค้าสำเร็จรูป และการกำหนดรหัสผลิตภัณฑ์หรือการให้ข้อมูลผู้บริโภค เป็นต้น</p> <p>6.4 ผู้ประกอบการต้องใช้วิธีการที่เหมาะสมในการเฝ้าระวังและการควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาที่จำเป็น เช่น กระบวนการจัดซื้อวัตถุดิบ กระบวนการล้าง กระบวนการเชือด ตามข้อ 38 ในระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558 บันทึกจากการเฝ้าระวังต้องได้รับการจัดเก็บ</p> <p>6.15 ผู้ประกอบการเชือดสัตว์ ซึ่งเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ต้องปฏิบัติตามดังต่อไปนี้</p> <p>6.15.4 ไม่กระทำการทรมานสัตว์ก่อนการเชือด</p> <p>6.15.5 เมื่อเชือดแล้วต้องปล่อยสัตว์นั้นให้ตายสนิทเอง ก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น</p>

ประเด็น	รายละเอียดข้อกำหนด
	<p>6.15.6 ให้กล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮ์” ขณะเริ่มเชือด</p> <p>6.15.7 ผู้เชือดควรให้หันหน้าไปทางกิบลัต</p> <p>6.15.8 ต้องเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียว และไม่ทรมาณสัตว์</p> <p>6.15.9 ต้องให้หลุดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดสองข้างลำคอขาดออกจากกัน</p> <p>6.15.10 สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดเท่านั้น</p> <p>6.15.12 การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่ายต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการต้องมีระบบการทำลายซากตามที่คณะกรรมการกำหนด</p>
5. วิธีการเชือดสัตว์	<p>4.5.2 ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (Stunning) เว้นแต่กรณีที่เป็นจำเป็น</p> <p>4.5.3 ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่เป็น การกระทำดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย</p>

บทที่ 5

การเปรียบเทียบการเชือดสัตว์ปีกตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 กับข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules)

5.1 ขอบข่าย

การเปรียบเทียบการเชือดสัตว์ปีกตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ปีกของกรมปศุสัตว์ กับข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศไทย และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ เพื่อเปรียบเทียบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์สำหรับสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ ทั้งประเภท ไก่และเป็ด ในด้านความสอดคล้องและความแตกต่างระหว่างสามมาตรฐาน

5.2 ข้อกำหนดการเชือดสัตว์

1) ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules) มีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในด้านการเชือดสัตว์ปีก ทั้งหมด 2 หมวด คือ 1. ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลาม และ 2. การกำกับดูแล การติดตาม และการประทับตรา

2) ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 มีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในด้านการเชือดสัตว์ปีก ทั้งหมด 9 หมวด คือ 1. บททั่วไป 2. การพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก 3. การขนย้ายสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก 4. การควบคุมบังคับ และการทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า 5. การฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก 6. ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก 7. การบันทึกข้อมูลและเอกสาร 8.การฝึกอบรม 9. การฆ่าด้วยวิธีฉุฉิน

3) ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 มีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในด้านการเชือดสัตว์ปีก ทั้งหมด 3 หมวด คือ 1. เกณฑ์กำหนดสำหรับการใช้คำ "ฮาลาล" 2. ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล 3. กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

ระเบียบและข้อกำหนดทั้งสามมาตรฐานมีการเรียบเรียงและการจัดหมวดหมู่ที่เกี่ยวข้องในด้านการเชือดสัตว์แตกต่างกัน เพื่อให้สามารถศึกษาเปรียบเทียบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงได้กำหนดเกณฑ์การศึกษาเปรียบเทียบด้านการเชือดสัตว์ใน 5 ด้าน คือ 1) สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด 2) คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ 3) เครื่องมืออุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์ 4) ขั้นตอนการเชือดสัตว์ และ 5) วิธีการเชือดสัตว์

5.3 ผลการศึกษา

การเปรียบเทียบการเชือดสัตว์ปีกตามตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 กับข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าและขึ้นส่วน พ.ศ. 2559 และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules) (ตารางที่ 4 – ตารางที่ 6) ดังนี้

ตารางที่ 4 ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ที่สอดคล้องกันตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 กับข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules)

ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
<p>รายการข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules)</p>	<p>รายการข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554</p>	<p>รายการข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559</p>	
<p>1. สัตว์ที่จะนำเข้าสู่เชือด</p>			
<p>4.1.1 ต้องไม่เป็นสัตว์ต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม 4.1.3 สัตว์ต้องมีชีวิตก่อนทำการเชือด และต้องไม่ทำให้สัตว์ทรมานจากการเชือด โดยต้องไม่มีเจตนาอื่นนอกจากการเชือดสัตว์เท่านั้น</p>	<p>สัตว์ปีก หมายถึง ไก่และเป็ดมีชีวิต</p>	<p>4.5.1.2 สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม 6.15.2 สัตว์ที่นำมาเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุมัติให้เชือดได้ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม 4.5.1.3 สัตว์จะต้องมีชีวิตขณะเชือดสัตว์</p>	<p>- ทั้ง 3 มาตรฐานระบุถึงการมีชีวิตของสัตว์ปีก แต่ UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุถึงสัตว์ที่จะนำเข้าสู่เชือดต้องไม่เป็นสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามซึ่งมีหลายชนิดสำหรับสัตว์ปีกเช่น ไก่ เป็ด ห่าน และนกพิราบ เป็นต้น เช่นเดียวกับของ สกอท. ในขณะที่กรมปศุสัตว์กำหนดเฉพาะไก่และเป็ด</p>

ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
<p>4.1.3 สัตว์ต้องมีชีวิตก่อนทำการเชือด และต้องไม่ทำให้สัตว์ทรมานจากการเชือด โดยต้องไม่มีเจตนาอื่นนอกจากการเชือดสัตว์เท่านั้น</p> <p>4.6.6 กรณีสัตว์ถูกขนย้ายสัตว์จากระยะทางไกล จะต้องให้สัตว์ได้พักก่อนนำสัตว์เข้าเชือด</p>	<p>8. ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ให้หลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจหรือได้รับความทรมาน โดยให้สัตว์ปีกมีความเครียดน้อยที่สุด</p> <p>15. การขนย้ายสัตว์ปีก ต้องหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกตกใจบาดเจ็บหรือทรมาน การขนย้ายสัตว์ปีกที่อยู่ในภาชนะบรรจุต้องกระทำด้วยความนิ่มนวล ภาชนะบรรจุควรอยู่ในแนวตั้งตรง ไม่เอียงและหลีกเลี่ยงการสั่นสะเทือน</p>	<p>6.15.4 ไม่กระทำการทารุณสัตว์ก่อนการเชือด</p>	<p>- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุถึงการไม่ทำให้สัตว์ทรมานเป็นภาพรวมเช่นเดียวกับของ สกอท. ในขณะที่ กรม ปศุ สัตว์ ได้ ให้รายละเอียดลักษณะที่จะทำให้สัตว์ได้รับความทรมาน และวิธีการขนย้ายสัตว์เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ได้รับความทรมาน</p>
<p>6.6 การนำสัตว์เข้าสู่สถานที่เชือดจะต้องดำเนินการโดยพนักงานที่ผ่านการอบรม เพื่อป้องกันไม่ไห้สัตว์ได้รับบาดเจ็บระหว่างเคลื่อนย้ายสัตว์สู่สถานที่เชือด</p>	<p>10. ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความรู้ ความชำนาญในการปฏิบัติงานตามหน้าที่ของตนโดยไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์</p>	<p>6.15.4 ไม่กระทำการทารุณสัตว์ก่อนการเชือด</p>	<p>- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุถึงคุณสมบัติของพนักงานที่นำสัตว์เข้าเชือดจะต้องผ่านการอบรมเพื่อป้องกันสัตว์ได้รับบาดเจ็บ ในขณะที่ สกอท. ระบุภาพรวมไม่กระทำทารุณสัตว์ ทั้งนี้กรมปศุสัตว์ได้กำหนดให้ ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่าจะต้องมีความรู้ ความชำนาญ</p>

ประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
<p>4.1.2 สัตว์จะต้องได้รับการตรวจสุขภาพทั้งก่อนและหลังทำการเชือดสัตว์โดยสัตวแพทย์ หรือเจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย เพื่อรับประกันได้ว่าสัตว์ดังกล่าวปราศจากโรคที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อการบริโภคเนื้อสัตว์นั้นได้</p>	<p>14. สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมสำหรับเจ้าหน้าที่เพื่อการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนการฆ่า</p>	<p>6.2.10 ผู้ประกอบการต้องพิจารณาการจัดการกิจการด้านโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล(Prerequisite/GMP) และควรมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมรายละเอียด ผลกระทบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิต เช่น การตรวจรับวัตถุดิบ การล้าง การทำให้สลบ (Stunning) การเชือด การทำลายซาก การจัดเก็บวัตถุดิบ สินค้าสำเร็จรูป และการกำหนดรหัสผลิตภัณฑ์หรือการให้ข้อมูลผู้บริโภค เป็นต้น</p>	<p>- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุถึงสัตว์ต้องได้รับการตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนทำการเชือดอย่างชัดเจน เช่นเดียวกับกรมปศุสัตว์ ในขณะที่สกอท. ได้ระบุเป็นภาพรวมในเรื่องการตรวจรับวัตถุดิบตามมาตรฐานสากล</p>
2. คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์			
<p>4.2.1 ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นำถือศาสนาอิสลาม หรือ เป็นผู้นับถือศาสนาอื่น หรือศาสนาคริสต์ มีสุขภาพจิตสมบูรณ์และตระหนักถึงการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนด</p>	<p>10. ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความรู้ ความชำนาญในการปฏิบัติงานตามหน้าที่ของตนโดยไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์</p>	<p>4.5.1.1 การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม</p> <p>6.15.1 ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม มีสุขภาพจิตที่สมบูรณ์</p>	<p>- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุถึงคุณสมบัติผู้เชือดในด้านศาสนาที่นับถือ ด้านสุขภาพของผู้เชือด ด้านความรู้ความชำนาญในการเชือดสัตว์ เช่นเดียวกับ สกอท. ในขณะที่ของกรมปศุสัตว์มีข้อกำหนดเฉพาะเรื่อง</p>

ประเทศสหรัฐอเมริกา	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
<p>4.2.2 ผู้เชือดสัตว์ต้องมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานโดยมีใบรับรองจากองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ภาครัฐให้การยอมรับ และต้องสามารถนำใบรับรองมาแสดงเมื่อถูกร้องขอ</p>	<p>41. ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกรวมทั้งผู้ปฏิบัติงานในการฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ต้องได้รับการฝึกอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ โดยหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง โดยมีเนื้อหาอย่างน้อยประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) การดูแลและการจัดการสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการควบคุมบังคับ 2) การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการทำให้สลบและฆ่า 3) การทำให้สลบ และการประเมินประสิทธิภาพการทำให้สลบ 	<p>ไม่เป็นโรคติดต่อที่สังคมรังเกียจ ผู้เชือดสัตว์ต้องได้รับการอบรมและขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ก่อนเข้าปฏิบัติงาน</p> <p>5.6 ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการอบรมการประเมินผล พนักงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเชือดสัตว์และผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม</p> <p>5.7 ผู้ประกอบการต้องแสดงหลักฐานการบันทึกการฝึกอบรมในข้อ 5.6 และแผนการฝึกอบรมที่ระบุการอบรมหลักสูตรฮาลาลให้คณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล เมื่อมีการตรวจรับรอง ณ สถานประกอบการ</p>	<p>ความรู้ความชำนาญในการเชือดเท่านั้น</p> <p>-UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุถึงการรับรองความรู้ของผู้เชือดผ่านใบรับรองจากองค์กรศาสนาอิสลาม เช่นเดียวกับ สกอท. ที่กำหนดให้มีการอบรม ประเมิน และขึ้นทะเบียน ในขณะที่กรมปศุสัตว์มีข้อกำหนดระบุการรับรองหลักสูตรการฝึกอบรมโดยกรมปศุสัตว์เท่านั้น</p>

ประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
	4) การเอาเลือดออกจากซากสัตว์ปีก 5) การฆ่าโดยวิธีอุกฉิน 6) การฆ่าสัตว์ปีกตามหลักศาสนา		
3. เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่สำหรับเชือดสัตว์			
4.3.1 วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิต ในกระบวนการเชือดสัตว์ต้องสะอาด ไม่ผลิตมาจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล รวมถึงต้องไม่ปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล 4.3.2 เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับเชือดต้องมีคม โดยสามารถเชือดด้วยความคมของมีด ไม่ใช่มีดของมีด หรือแรงกดของผู้เชือด ทั้งนี้ อุปกรณ์ดังกล่าวต้องไม่ผลิตมาจากกระดูก เล็บ และฟัน (แนะนำให้ใช้สแตนเลส)	9. โครงสร้าง เครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ต้องได้รับการออกแบบ ก่อสร้าง และมีการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม ไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก 16. ภายหลังการขนย้าย พาหนะขนส่งและภาชนะบรรจุสัตว์ปีกต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ	5.8 ผู้ประกอบการต้องกำหนด จัดทำ และบำรุงรักษาโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ฮาลาลดังต่อไปนี้ (ตามความเหมาะสม) 5.8.1 อาคารพื้นที่ปฏิบัติงาน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้อง เช่น ห้องละหมาด ห้องรับประทานอาหาร ห้องน้ำ ห้องเก็บของใช้ส่วนตัว เป็นต้น 5.8.2 เครื่องมืออุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ทั้งที่เป็นฮาร์ดแวร์ และซอฟต์แวร์	- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุถึงสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเชือดสัตว์ปีกโดยกำหนดการจัดแบ่งพื้นที่ การห้ามใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่มีส่วนประกอบจากสิ่งต้องห้าม ตลอดจนการบำรุงรักษาและทำความสะอาด เช่นเดียวกับของสกอท. ในขณะที่กรมปศุสัตว์ได้กำหนดเป็นภาพรวม

ประเทศสหรัฐอเมริกาหรืออเมริกา	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
<p>4.3.4 การทำความสะอาด และการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆที่สัมผัสกับอาหารฮาลาล จะต้องไม่ใช้สารทำความสะอาดที่เป็นของเหลว น้ำมัน หรือไขมัน ที่มีส่วนผสมจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล และต้องเป็นสารที่ใช้สำหรับผลิตอาหาร</p> <p>4.6.1 ไม่อนุญาตให้เชือดสัตว์ที่ฮาลาลกับสัตว์ที่ไม่ฮาลาลในสายการผลิตที่โรงเชือด หรือสถานที่เดียวกัน</p> <p>4.6.3 ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับล้างน้ำหนักสัตว์ พื้นที่ทำความสะอาดตัวสัตว์ด้วยเครื่องฉีดน้ำ และพื้นที่สำหรับทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ด้วยน้ำร้อน</p> <p>4.6.4 สารทำความสะอาดและของเหลวที่ใช้สำหรับทำความสะอาดต้องเหมาะสมสำหรับการใช้กับอาหารฮาลาล โดยมีส่วนผสมที่ฮาลาล</p>		<p>5.8.3 บริการสนับสนุนอื่นๆ (เช่นการขนส่ง หรือการจัดจำหน่าย)</p> <p>4.5.1 การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาด</p> <p>6.15.5 การเชือดต้องใช้อุปกรณ์ที่มีคมทำการเชือด</p> <p>4.5.1.6 การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมสะอาด และไม่ควรถูกแยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือด สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน</p> <p>6.2.3 ผู้ประกอบการต้องพิจารณาการจัดการกิจการด้านโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล (Prerequisite/GMP) และควรมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุม</p>	

ประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
<p>4.6.5 ในระหว่างที่ทำการขนส่งสัตว์ การทำความสะอาดสัตว์ และการเชือดสัตว์ ไม่อนุญาตให้สัตว์ต่างชนิดมารวมกันในพื้นที่เดียวกัน</p>		<p>รายละเอียดมาตรการป้องกันการปนเปื้อนนยิสจากสิ่งต่อไปนี้</p> <p>เช่น ทำเลที่ตั้ง พื้นฐานการทำงานและ สิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน</p> <p>6.2.6 ผู้ประกอบการต้องพิจารณาการจัดการกิจการด้านโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล (Prerequisite/GMP) และควรมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมรายละเอียดการล้างทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ</p> <p>6.5 ผู้ประกอบการต้องจัดแยกสถานที่ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล และพื้นที่ที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้ชัดเจนตลอดกระบวนการผลิต โดยต้องมีกำแพงกั้นแยกพื้นที่ การจัดแยกพนักงาน อุปกรณ์ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล หรือตามการ</p>	

ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
		<p>พิจารณาของคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย</p> <p>6.11 ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ไม่ให้ปะปนกับภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮารอม</p> <p>6.13 ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าพนักงานที่ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่สัมผัสหรือปนเปื้อนสิ่งที่ฮารอมหรืออนฮิส ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ตลอดกระบวนการผลิต พนักงานต้องทำความสะอาดนฮิสก่อนเข้าไลน์การผลิต</p> <p>6.15.3 การลำเลียงขนส่งสัตว์ที่จะเชือด ต้องไม่ปะปนกับสัตว์ที่ต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม</p> <p>6.15.12 การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่ายต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการต้องมีระบบการทำลายซากตามที่คณะกรรมการกำหนด</p>	

ประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
4.6.2 มีพื้นที่แยกสำหรับการเชือดสัตว์ การพักสัตว์ และการพื้นที่สำหรับการตรวจประเมินทางสัตวแพทย์ และการตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนและหลังการเชือดสัตว์	13. สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมี อุณหภูมิ การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์จากการขนส่ง ก่อนนำสัตว์เข้าสู่กระบวนการฆ่า 14. สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมสำหรับเจ้าหน้าที่เพื่อการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนการฆ่า	5.8 ผู้ประกอบการต้องกำหนด จัดหา และบำรุงรักษาโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ฮาลาล	- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุการจัดสรรพื้นที่สำหรับสัตว์ที่จะเข้าเชือด สถานที่เชือด การตรวจสุขภาพสัตว์ และการดำเนินการตรวจสอบทางสัตวแพทย์ ซึ่งที่ สกอท. มีการระบุเป็นภาพรวม ในขณะที่กรมปศุสัตว์ได้ระบุถึงสถานที่พักสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์ และการอำนวยความสะดวกในการทำงานของเจ้าหน้าที่ อย่างชัดเจน
4. ขั้นตอนการเชือดสัตว์			
4.4.2 การถลกหนัง หรือถอนขน ต้องดำเนินการหลังจากมั่นใจว่าสัตว์ตายสนิทแล้ว น้ำร้อนที่ใช้ลวกถอนขนต้องมีอุณหภูมิไม่ถึงจุดเดือดและไม่ใช้เวลาในการลวกนาน	35. สัตว์ปีกทุกตัวต้องถูกเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์และตายก่อนเข้าสู่บ่อลวก	6.15.5 เมื่อเชือดแล้วต้องปล่อยสัตว์นั้นให้ตายสนิทเอง ก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น	- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุก่อนนำสัตว์หลังเชือดไปดำเนินการใดๆเช่น การลวกถอนขน การตัดหัวหรือการตัดส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์ ต้องมั่นใจว่าสัตว์ได้ตายสนิทแล้ว
4.4.5 การเชือดสัตว์ต้องกระทำจากด้านนอกของสัตว์ ห้ามเชือดจากทางด้านข้าง หรือด้านหลังของสัตว์ หากมี	33. การเชือดสัตว์ปีกเพื่อเอาเลือดออก ควรใช้มีดคมตัดเส้นเลือดแดง (Carotid artery) และ	4.5.1.4 การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่และเส้นเลือดดำใหญ่ บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว	- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุเฉพาะตำแหน่งที่อนุญาตให้ดำเนินการเชือดสัตว์ปีกเพื่อตัดเส้นเลือด

ประเทศสหรัฐอเมริกา	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
<p>การใช้เครื่องเขือดัตโนมิตจะต้องปรับตำแหน่งของมิดเขือดให้ตรงกับตำแหน่งหลอดลม หลอดอาหาร และหลอดเลือดดำใหญ่ ไม่อนุญาตให้เขือดคอในตำแหน่งอื่นๆ</p>	<p>เส้นเลือดดำ (Jugular vein) ที่บริเวณลำคอทั้งสองข้างให้ขาดอย่างสมบูรณ์ เพื่อให้เลือดออกจากซากโดยเร็วซึ่งจะทำให้สัตว์ตายก่อนฟื้นจากสลบ</p>	<p>6.15.9 ต้องให้หลอดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดสองข้างลำคอขาดออกจากกัน</p>	<p>หลอดลม และหลอดอาหารให้ขาดออกจากกัน เช่นเดียวกับ สกอท. ในขณะที่กรมปศุสัตว์ ระบุเพียงตำแหน่งเส้นเลือดแดง และเส้นเลือดดำทั้งสองข้าง</p>
<p>4.4.6 จริยธรรมในการเขือดสัตว์</p> <p>4.4.6.2 การเขือดสัตว์ต้องกระทำด้วยมือขวาและกระทำการเขือดอย่างรวดเร็ว</p> <p>4.4.6.3 ต้องไม่ดำเนินการลับมิดต่อหน้าสัตว์ที่จะทำการเขือด</p> <p>4.4.6.4 สัตว์ที่จะนำมาเขือดต้องได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม ไม่ทำให้สัตว์ทรมาน หรือเกิดการเขือดที่ไม่เหมาะสมและห้ามไม่ให้ควาน หรือเลื้อยมิดไปมาในขณะที่เขือด</p> <p>4.4.6.5 ต้องไม่ดำเนินการเขือดสัตว์ต่อหน้าสัตว์ตัวอื่นที่จะทำการเขือด</p>	<p>8. ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ให้หลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจหรือได้รับความทรมาน โดยให้สัตว์ปีกมีความเครียดน้อยที่สุด</p>	<p>6.15.4 ไม่กระทำการทารุณสัตว์ก่อนการเขือด</p> <p>6.15.8 ต้องเขือดอย่างต่อเนื่องในคราวเดียว และไม่ทรมานสัตว์</p>	<p>- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุการกระทำต้องห้ามในขณะที่ดำเนินการเขือดสัตว์เพื่อหลีกเลี่ยงให้การทำให้สัตว์ปีกได้รับความทรมานอย่างชัดเจน ในขณะที่ สกอท. และกรมปศุสัตว์ เป็นการระบุโดยภาพรวม</p>

ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
<p>5.3. การดำเนินการเชือดสัตว์ต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลโดยตรงจากผู้แทนของหน่วยงานหรือองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งจะต้องมีการติดตามตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์เป็นระยะๆ เพื่อมั่นใจว่าโรงฆ่าสัตว์จะยังคงสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานได้</p>	<p>12. ผู้ประกอบการต้องมีการตรวจติดตามการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า หากพบปัญหาด้านสวัสดิภาพสัตว์ ให้ดำเนินการแก้ไขทันที</p> <p>39. ผู้ประกอบการต้องจัดเก็บบันทึกข้อมูลในการปฏิบัติงาน และบันทึกการปรับปรุงแก้ไขที่เกี่ยวข้องกับด้านสวัสดิภาพสัตว์ไว้เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ</p>	<p>5.13 ผู้บริหารระดับสูงหรือตัวแทนฝ่ายบริหารต้องทบทวนข้อกำหนดตามประกาศนี้ร่วมกับที่ปรึกษาพิเศษเพื่อให้มั่นใจได้ว่าระบบคุณภาพด้านฮาลาลยังคงความเหมาะสม เพียงพอ และมีประสิทธิผลตลอดเวลา บันทึกจากการทบทวนต้องได้รับการจัดเก็บ</p> <p>5.14 ผู้ประกอบการต้องจัดทำ การตรวจประเมินภายในที่เกี่ยวข้องกับประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์ และการฆ่าแต่ละชิ้นส่วน ตามช่วงเวลาที่ย่างแผนไว้เพื่อพิจารณาว่า</p> <p>5.14.1 เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ และเป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศฉบับนี้</p> <p>5.14.2 มีการนำไปปฏิบัติ และรักษาไว้ อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>6.2.1 แผนผังของโครงสร้างและอาคาร สาธารณูปโภค ที่เกี่ยวข้องต่อ</p>	<p>- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุให้มีการกำกับดูแล และตรวจติดตามการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามข้อกำหนด ในขณะที่ สกอท. และกรมปศุสัตว์ให้มีการจัดทำบันทึกและจัดเก็บข้อมูลไว้</p>

ประเทศสหรัฐอเมริกา	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
		<p>การผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล</p> <p>6.2.2 แผนภูมิกระบวนการผลิตโดยละเอียดทุกขั้นตอน (ตามระบบ HACCP) และตำแหน่งที่วัตถุดิบ ส่วนประกอบ และผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการ เข้าสู่กระบวนการกระบวนการที่จ้างเพื่อผลิต (Outsource) และการทำงานโดยผู้ว่าจ้างช่วง เป็นต้น</p> <p>6.2.10 ผู้ประกอบการต้องพิจารณาการจัดการกิจการด้านโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล (Prerequisite/GMP) และควรมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมรายละเอียดผลกระทบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิต เช่น การตรวจรับวัตถุดิบ การล้าง การทำให้สลบ (Stunning) การเชือด การทำลายซาก การจัดเก็บวัตถุดิบ สินค้าสำเร็จรูป และการกำหนดรหัสผลิตภัณฑ์หรือการให้ข้อมูลผู้บริโภค เป็นต้น</p> <p>6.4 ผู้ประกอบการต้องใช้วิธีการที่เหมาะสมในการเฝ้าระวัง และการควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาที่จำเป็น เช่น กระบวนการจัดซื้อวัตถุดิบ กระบวนการล้าง กระบวนการเชือด บันทึกรายการเฝ้าระวังต้องได้รับการจัดเก็บ</p>	

ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
5. วิธีการเชือดสัตว์			
<p>4.5.2 การใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติสามารถกระทำได้ ทั้งนี้ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ดังนี้</p> <p>4.5.2.1 ผู้ควบคุมเครื่องเชือดอัตโนมัติจะต้องมีคุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ตามข้อกำหนดที่ 4.2</p> <p>4.5.2.2 จะต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดที่ 4.4</p> <p>4.5.2.3 ผู้เชือดสัตว์ต้องกล่าวนามของพระเจ้าก่อนเปิดการควบคุมมีดของเครื่องอัตโนมัติ ไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องบันทึกเสียงแทนการกล่าวนามของพระเจ้าจากผู้เชือดสัตว์ หากผู้เชือดสัตว์ต้องออกจากกรควบคุมเครื่องเชือดอัตโนมัติจะต้องปิดเครื่องก่อน และเมื่อเริ่มเข้าสู่การเชือดในครั้งถัดไปต้องเริ่มกล่าวนามของพระเจ้าอีกครั้ง</p>	<p>34. ในกรณีที่ใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติ ต้องมั่นใจว่าเครื่องเชือดสามารถตัดเส้นเลือดบริเวณลำคอสัตว์ปีกให้ขาดอย่างสมบูรณ์ หากพบว่าการเชือดอัตโนมัติไม่มีประสิทธิภาพ ให้ทำการเชือดโดยพนักงานเชือดโดยทันที</p>	<p>4.5.3 ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่จำเป็น การกระทำดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย</p>	<p>- UAE.S 993:2015 มีข้อกำหนดระบุวิธีการเชือดสัตว์สำหรับการใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติ เช่นเดียวกับกรมปศุสัตว์ และ สกอท. โดย UAE.S 993:2015 ได้ระบุเงื่อนไขที่กำหนดรายละเอียดการปฏิบัติอย่างชัดเจน ในขณะที่ สกอท. กำหนดการใช้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย</p>

ประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์	ประเทศไทย		ข้อสังเกต
	กรมปศุสัตว์	สกอท.	
UAE.S 993:2015			
<p>4.5.2.4 ไบโอมิตเครื่องเชื่อมอัตโนมัติ จะต้องเป็นแบบคมด้านเดียว และไม่ทำจากกระดูก เล็บ หรือฟันของสิ่งมีชีวิต โดยแนะนำให้เลือกใช้วัสดุที่ป้องกันการเกิดสนิม</p> <p>4.5.2.5 การล้าง ตัดแต่งซาก หรือดำเนินการใดๆต่อสัตว์ จะต้องตรวจยืนยันว่าสัตว์นั้นได้ตายสนิท โดยมีเวลาที่เพียงพอในการเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์</p> <p>4.5.2.6 สัตว์ปีกจะต้องได้รับการตรวจสอบว่าถูกเชื่อมอย่างสมบูรณ์ หากพบว่าไม่มีสัตว์ปีกไม่ถูกเชื่อมด้วยเครื่องเชื่อมอัตโนมัติ ให้นำสัตว์ปีกมาเชื่อมตามข้อกำหนดปกติ</p> <p>4.5.2.7 กรณีพบสัตว์ปีกถูกตัดคออย่างสมบูรณ์จากเครื่องเชื่อมอัตโนมัติ ให้ปลดสัตว์ปีกตัวดังกล่าวไปดำเนินการทำลายต่อไป</p>			

จากตารางที่ 4 ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ที่สอดคล้องกันตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครอง และดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 กับข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์ และการฆ่าและชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules) พบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ที่สอดคล้องกันทั้งสามมาตรฐานใน 4 ด้าน ดังนี้

1. สัตว์ที่จะนำเข้าสู่เชือด มีการกำหนดให้สัตว์ปีกประเภท ไก่และเป็ด เป็นสัตว์ที่ฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งการจะนำเข้าสู่กระบวนการเชือดสัตว์ จะต้องตรวจสอบก่อนว่าสัตว์ปีกดังกล่าวยังมีชีวิตอยู่ และจึงดำเนินการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกจากเจ้าหน้าที่พนักงานตรวจโรคสัตว์ เมื่อสัตว์ปีกผ่านการตรวจสอบสุขภาพแล้วจึงจะถูกนำเข้าสู่กระบวนการเชือดโดยพนักงานที่มีความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติงานการเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกเพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกตกใจ บาดเจ็บหรือทรมาน โดยการขนย้ายสัตว์ปีกที่อยู่ในภาชนะบรรจุต้องกระทำด้วยความนุ่มนวล ภาชนะบรรจุควรอยู่ในแนวตั้งตรง ไม่เอียง และหลีกเลี่ยงการสั่นสะเทือน

2. คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ มีการกำหนดให้ผู้เชือดสัตว์ต้องมีความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติงานด้านการเชือดสัตว์เพื่อป้องกันไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก ซึ่งผู้เชือดสัตว์ต้องได้รับการอบรมโดยหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ได้รับรอง

3. เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่สำหรับเชือดสัตว์ มีการกำหนดให้โครงสร้าง เครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ต้องได้รับการออกแบบ ก่อสร้าง และมีการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม ไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก และต้องมีสถานที่สำหรับพักสัตว์ปีกที่เหมาะสม มีการระบายอากาศที่ดี และมีการจัดการอุณหภูมิในสถานที่พักสัตว์ ทั้งนี้ต้องมีพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเจ้าหน้าที่พนักงานตรวจโรคสัตว์สามารถปฏิบัติงานตรวจโรคของสัตว์ปีกได้

4. ขั้นตอนการเชือดสัตว์ มีการกำหนดให้หลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจหรือได้รับความทรมาน โดยสัตว์ปีกจะถูกเชือดโดยใช้มีดคมและสะอาด ตัดเส้นเลือดแดง (Carotid artery) และเส้นเลือดดำ (Jugular vein) ที่บริเวณลำคอทั้งสองข้างของสัตว์ปีกให้ขาดอย่างสมบูรณ์ เพื่อให้สามารถนำเลือดออกจากซากได้โดยเร็วซึ่งจะส่งผลให้สัตว์ปีกตายในที่สุด ทั้งนี้สัตว์ปีกทุกตัวต้องถูกเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์และตายก่อนเข้าสู่บ่อลวก

5. วิธีการเชือดสัตว์ มีการกำหนดสำหรับกรณีเลือกวิธีการเชือดสัตว์ปีกด้วยเครื่องเชือดอัตโนมัติ ต้องมั่นใจว่าเครื่องเชือดอัตโนมัติสามารถตัดเส้นเลือดบริเวณลำคอสัตว์ปีกทั้งสองข้างให้ขาดอย่างสมบูรณ์ หากพบว่าการเชือดสัตว์ปีกไม่มีประสิทธิภาพ ให้ทำการเชือดโดยพนักงานเชือดสัตว์แทนโดยทันที

ตารางที่ 5 ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 เพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท.

UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.
ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules)		
1. สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด		
4.1.4 สัตว์ต้องถูกเลี้ยงด้วยอาหารสัตว์ที่ใช้วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ฮาลาล	- ไม่ได้ระบุ	- ไม่ได้ระบุ
2. คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์		
4.2.1 ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นำถือศาสนาอิสลาม หรือ เป็นผู้นับถือศาสนายิว หรือศาสนาคริสต์ มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ และตระหนักถึงการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนด	- ไม่ได้ระบุ	- ระบุ
4.2.2 ผู้เชือดสัตว์ต้องมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานโดยมีใบรับรองจากองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ภาครัฐให้การยอมรับ และต้องสามารถนำไปรับรองมาแสดงเมื่อถูกร้องขอ		
3. เครื่องมืออุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์		
4.3.3 การนำวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิต ที่เคยใช้หรือสัมผัสกับอาหารที่ไม่ฮาลาล จะต้องถูกนำไปทำความสะอาดตามวิธีการที่กำหนดเพื่อขจัดอาหารที่ไม่ฮาลาลออกก่อนนำมาใช้ และไม่อนุญาตให้มีการนำวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิตกลับไปใช้กับอาหารที่ไม่ฮาลาลซ้ำอีก	- ไม่ได้ระบุ	- ระบุ

UAE.S 993:2015	กรมปศุสัตว์	สกอท.
4. ขั้นตอนการเชือดสัตว์		
<p>4.4.1 ในขั้นตอนการเชือดสัตว์จะต้องทำการกล่าวนามของพระเจ้าด้วยคำว่า “บิสมิลลาฮ์” โดยห้ามกล่าวคำอื่นใดแทน หรือการไม่กล่าวนามพระเจ้า</p> <p>4.4.3 สัตว์จะต้องเสียชีวิตด้วยวิธีการเชือด (ตซ์กีเยฮ์) หากเป็นการเสียชีวิตในกรณีของสัตว์ที่ขาดอากาศหายใจ สัตว์ที่ถูกทำร้ายบาดเจ็บสาหัส สัตว์ที่ตกจากที่สูง สัตว์ที่เลี้ยงไว้ใช้งาน และสัตว์ที่ถูกกัด จะถือว่าสัตว์เหล่านี้เป็นสัตว์ที่ไม่อนุญาต อย่างไรก็ตามหากปรากฏว่าสัตว์ในกรณีข้างต้นนี้ยังมีชีวิตอยู่ ก็สามารถนำสัตว์เข้าเชือดได้</p> <p>4.4.6.1 สัตว์จะต้องหันหน้าไปทางกิบลัต และกล่าวคำว่า “อัลลอฮูอักบร” ก่อนกล่าวนามของพระเจ้า</p>	- ไม่ได้ระบุ	- ระบุ
5. วิธีการเชือดสัตว์		
4.5.1.1 ไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชือดสัตว์	- ไม่สอดคล้อง	- ระบุ

ตารางที่ 5 ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 เพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. โดยพบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ที่เพิ่มเติม และข้อกำหนดที่ไม่สอดคล้อง โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ UAE.S 993:2015 ที่เพิ่มเติมจาก กรมปศุสัตว์ และ สกอท. จำนวน 1 ด้าน คือ

1.1 สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับอาหารสำหรับสัตว์ที่จะนำเข้าเชือด โดย UAE.S 993:2015 ข้อ 4.1.4 ได้ระบุให้สัตว์ที่จะนำเข้าเชือดต้องถูกเลี้ยงด้วยอาหารสัตว์ที่ใช้วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ฮาลาล ซึ่ง สกอท. และกรมปศุสัตว์ ไม่ได้ระบุ แต่เน้นสถานะการมีชีวิตของสัตว์ และการตรวจสุขภาพสัตว์โดยเจ้าหน้าที่ก่อนนำสัตว์เข้าเชือด

2. ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ UAE.S 993:2015 ที่เพิ่มเติมเฉพาะจาก กรมปศุสัตว์ แต่มีระบุใน สกอท. จำนวน 3 ด้าน คือ

2.1 คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ ในประเด็นศาสนาที่นับถือและใบรับรองความรู้ของผู้เชือดสัตว์ คือ

2.2.1 ผู้เชือดสัตว์นับถือศาสนาอิสลาม UAE.S 993:2015 ข้อ 4.2.1 ได้ระบุให้ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นำถือศาสนาอิสลาม หรือ เป็นผู้นับถือศาสนายิว หรือคริสเตียน มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ และตระหนักถึงการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนด ซึ่ง สกอท. ระบุให้ผู้เชือดต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม ในขณะที่ กรมปศุสัตว์ ไม่ได้ระบุการนับถือศาสนา

2.2.2 ใบรับรองความรู้ผู้เชือดสัตว์ UAE.S 993:2015 ข้อ 4.2.2 ได้ระบุให้ผู้เชือดสัตว์ต้องมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานโดยมีใบรับรองจากองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ภาคราชการให้การยอมรับ และต้องสามารถนำใบรับรองมาแสดงเมื่อถูกร้องขอ ซึ่ง สกอท. ระบุให้ผู้เชือดสัตว์ต้องได้รับการอบรมประเมินผล และขึ้นทะเบียนกับสกอท. ในขณะที่ กรมปศุสัตว์ ไม่ได้ระบุ แต่เน้นให้ผู้เชือดสัตว์ต้องได้รับการอบรมและหลักสูตรจากหน่วยงานที่กรมปศุสัตว์รับรอง

2.2 เครื่องมืออุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์ ในประเด็นการจัดการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลแยกจากการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล UAE.S 993:2015 ข้อ 4.3.3 ได้ระบุให้มีการใช้วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล แยกจากการใช้ผลิตภัณฑ์ฮาลาล เมื่อต้องการนำวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิต ที่เคยใช้หรือสัมผัสกับอาหารที่ไม่ฮาลาลมาใช้ จะต้องถูกนำไปทำความสะอาดตามวิธีการที่กำหนดเพื่อขจัดอาหารที่ไม่ฮาลาลออกก่อนนำมาใช้ และไม่อนุญาตให้มีการนำวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสายการผลิตกลับไปใช้กับอาหารที่ไม่ฮาลาลซ้ำอีก ซึ่ง สกอท. ได้มีการระบุ แต่เน้นให้มีการจัดทำรายงานและบันทึกจัดเก็บ ในขณะที่ กรมปศุสัตว์ ไม่ได้ระบุถึงการปนเปื้อนจากสิ่งฮาลาล แต่เน้นให้มีการออกแบบ โครงสร้าง เครื่องมือ อุปกรณ์ให้มีความเหมาะสมกับสวัสดิภาพของสัตว์

2.3 ขั้นตอนการเชือดสัตว์ ในประเด็นข้อปฏิบัติทางศาสนา โดย UAE.S 993:2015 ข้อ 4.4.1, ข้อ 4.4.3 และข้อ 4.4.6.1 ได้ระบุขั้นตอนการเริ่มเชือดสัตว์ ควรให้สัตว์หันหน้าไปทางกิบลัต (เมืองเมกกะประเทศซาอุดีอาระเบีย) และ กล่าวคำว่า “อัลลอฮูอักบร” ก่อน จากนั้น ตามข้อ 4.4.1 ได้ระบุให้มีการกล่าวนามของพระเจ้าด้วยคำว่า “บิสมิลลาฮ์” โดยห้ามกล่าวคำอื่นใดแทน หรือการไม่กล่าวนามพระเจ้า เมื่อทำการเชือดสัตว์แล้ว ตามข้อ 4.4.3 ได้ระบุให้สัตว์จะต้องตายด้วยวิธีการเชือด หากสัตว์ตายจากสาเหตุอื่นเช่นการขาดอากาศหายใจ ถูกสัตว์อื่นกัด ตกจากที่สูง ถูกขวิด และถูกสัตว์ตัวอื่นล่า จะถือว่าเป็นสัตว์ที่ไม่อนุญาต ในกรณีที่สัตว์ดังกล่าวยังมีชีวิตอยู่สามารถนำสัตว์มาเชือดตามปกติได้ ซึ่ง สกอท. ได้มีการระบุทศกิบลัต และเน้นให้มีการกล่าวนามของพระเจ้า ในขณะที่ กรมปศุสัตว์ไม่ได้ระบุ แต่เน้นให้มีการเชือดสัตว์โดยตัดขาดเส้นเลือดแดงและเส้นเลือดดำทั้งสองข้างของตัวสัตว์เพื่อให้เลือดไหลออกและตายโดยเร็ว

3. ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ UAE.S 993:2015 ที่ไม่สอดคล้องกับ กรมปศุสัตว์ แต่มีระบุใน สกอท. จำนวน 1 ด้าน คือ

1. วิธีการเชือดสัตว์ ในประเด็นการทำสลบสัตว์ปีก โดย UAE.S 993:2015 ข้อ 4.5.1.1 ได้ระบุการไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชือดสัตว์ ซึ่ง สกอท. ไม่ระบุ แต่เน้นให้ทำการสลบสัตว์ปีกในกรณีจำเป็น ในขณะที่ กรมปศุสัตว์ ไม่ระบุ แต่เน้นให้มีการทำสลบสัตว์ปีก และทำการฆ่าสัตว์ก่อนฟืนจากสลบ

ตารางที่ 6 ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ เพิ่มเติมจากข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. และ UAE.S 993:2015

กรมปศุสัตว์	สกอท.	UAE.S 993:2015
ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554		
1. คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์		
<p>41. ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกรวมทั้งผู้ปฏิบัติงานในการฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ต้องได้รับการฝึกอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ โดยหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง โดยมีเนื้อหาอย่างน้อยประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) การดูแลและการจัดการสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการควบคุมบังคับ 2) การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการทำให้สลบและฆ่า 3) การทำให้สลบ และการประเมินประสิทธิภาพการทำให้สลบ 4) การเอาเลือดออกจากซากสัตว์ปีก 5) การฆ่าโดยวิธีฉุกลง 6) การฆ่าสัตว์ปีกตามหลักศาสนา 	- ไม่ได้ระบุ	- ไม่ได้ระบุ
2. เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่สำหรับเชือดสัตว์		
<p>11. ผู้ประกอบการต้องมีแผนดำเนินการ และอุปกรณ์ที่จำเป็นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า เพื่อใช้ในสถานะฉุกเฉิน</p> <p>40. ข้อมูลการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับการทำให้สลบ ต้องเก็บไว้ไม่น้อยกว่า 1 ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ</p> <p>42. การฆ่าโดยวิธีฉุกลงจะต้องมีการออกแบบและจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างเหมาะสม</p>	- ไม่ได้ระบุ	- ไม่ได้ระบุ

กรมปศุสัตว์	สกอท.	UAE.S 993:2015
3. ขั้นตอนการเชือดสัตว์		
<p>36. ผู้ประกอบการต้องแต่งตั้งผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก (Poultry welfare officer) เพื่อทำหน้าที่ตรวจสอบการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก และรายงานต่อผู้ประกอบการ ในกรณีที่ตรวจพบข้อบกพร่อง ให้ดำเนินการแก้ไขได้ทันที</p> <p>37. ความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกจะต้องระบุไว้ในคู่มือมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องได้รับทราบ</p> <p>38. ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก ต้องตรวจสอบประสิทธิภาพการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ และมีบันทึกการแก้ไขข้อบกพร่องในการปรับปรุงสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก</p> <p>43. หากพบสัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บหรือป่วยเป็นโรคที่ทำให้สัตว์ทรมานและไม่สามารถบำบัดให้หายเป็นปกติได้ ให้ดำเนินการฆ่าสัตว์ปีกนั้นโดยวิธีถูกฉีดยา โดยให้ดำเนินการโดยเร็วที่สุดและต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่</p> <p>44. การทำให้สัตว์ปีกตายโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมโรค หรือเหตุผลด้านสภาพแวดล้อม ต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่ และเป็นไปตามกฎระเบียบของกรมปศุสัตว์</p>	- ไม่ได้ระบุ	- ไม่ได้ระบุ
4. วิธีการเชือดสัตว์		
<p>17. การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนทำให้สลบ ต้องกระทำในบริเวณที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะสมซึ่งไม่ทำให้สัตว์ตื่นตกใจ</p> <p>18. รวบรวมขนสัตว์ปีกเพื่อเข้าสู่การทำให้สัตว์สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้าต้องได้รับการออกแบบและติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์ปีก ไม่มีสิ่งกีดขวางใดๆ มากกระทบสัตว์ปีกที่ถูกแขวนบนราวตะขวนสัตว์ปีก (Shackle) ต้องมีขนาดเหมาะสมกับขนาดขาของสัตว์ปีก</p> <p>19. มีการทำให้ตะขอแขวนสัตว์ปีกเปียกก่อนการแขวนสัตว์เพื่อเข้าสู่การทำให้สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้า</p>	- ไม่ได้ระบุ	- ไม่ได้ระบุ

กรมปศุสัตว์	สกอท.	UAE.S 993:2015
<p>20. การนำสัตว์ปีกขึ้นแขวนบนราวแขวน ต้องปฏิบัติต่อสัตว์ด้วยความนุ่มนวล และต้องแขวนสัตว์ทั้งสองขา</p> <p>21. จัดให้มีอุปกรณ์สัมผัสหน้าอกสัตว์ปีกอย่างเหมาะสม ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนสัตว์ปีกจนถึงตำแหน่งที่สัตว์ปีกเข้าสู่เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า (Waterbath Stunning Equipment) เพื่อลดการดิ้นรนของสัตว์</p> <p>22. ตลอดความยาวของราวแขวนสัตว์ปีก ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนจนถึงบ่อลวก จะต้องสามารถเข้าถึงได้โดยง่าย เพื่อปลดสัตว์ปีกออกจากราวแขวนได้สะดวกในกรณีจำเป็น</p> <p>23. การแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวนจนถึงการทำให้สลบต้องใช้เวลาให้น้อยที่สุด</p> <p>24. สัตว์ปีกที่บาดเจ็บ ตาย ต้องถูกคัดแยกออกจากสัตว์ปีกปกติ สัตว์ปีกที่ได้รับความทรมานต้องถูกฆ่าโดยวิธีฉุกฉิน</p> <p>25. ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนทำการฆ่า</p> <p>26. เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องได้รับการออกแบบให้มีทางลาดเข้า (Ramp) ที่เป็นฉนวนไฟฟ้า มีการป้องกันการลื่นออกของน้ำ ณ จุดที่สัตว์เข้าเครื่องทำสลบ และสามารถปรับระดับของอ่างน้ำ เพื่อให้หน้าในอ่างสัมผัสกับสัตว์ปีกได้อย่างเหมาะสมตามขนาดของสัตว์ปีก มีขั้วประจุใต้น้ำ (Electrode) ติดตั้งตลอดความยาวของอ่างน้ำ และเมื่อตะขอแขวนสัตว์ปีกเคลื่อนผ่านเครื่องทำสลบจะต้องมีกระแสไฟฟ้าไหลได้ครบวงจร</p> <p>27. ปริมาณกระแสไฟฟ้าที่ใช้ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบได้อย่างสมบูรณ์ โดยสัตว์แต่ละตัวได้รับกระแสไฟฟ้าอย่างน้อย 4 วินาที</p>	<p>- ไม่ได้ระบุ</p>	<p>- ไม่ได้ระบุ</p>

จากตารางที่ 6 ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ เพิ่มเติมจากข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. และ UAE.S 993:2015 พบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ที่เพิ่มเติมใน 4 ด้าน ดังนี้

1. คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ ในประเด็นการอบรมโดยหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์รับรอง ซึ่งกรมปศุสัตว์ข้อ 41 ได้ระบุให้ผู้ปฏิบัติงานในการฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ต้องได้รับการฝึกอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ โดยหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง โดยมีเนื้อหาอย่างน้อยประกอบด้วย 1) การดูแลและการจัดการสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการควบคุมบังคับ 2) การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการทำให้สลบและฆ่า 3) การทำให้สลบ และการประเมินประสิทธิภาพการทำให้สลบ 4) การเอาเลือดออกจากซากสัตว์ปีก 5) การฆ่าโดยวิธีฉุฉิน 6) การฆ่าสัตว์ปีกตามหลักศาสนา ในขณะที่ สกอท. และ UAE.S 993:2015 ไม่ได้ระบุให้มีการฝึกอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์จากหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง แต่เน้นการอบรมตามหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือองค์กรศาสนากำหนด

2. เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่สำหรับเชือดสัตว์ ในประเด็นการฆ่าสัตว์ในสภาวะฉุฉิน กรมปศุสัตว์ข้อ 42 ได้ระบุให้ผู้ประกอบการต้องมีการออกแบบและจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างเหมาะสมในการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า และข้อ 11 ได้ระบุให้ผู้ประกอบการต้องมีแผนดำเนินการ และอุปกรณ์ที่จำเป็นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า เพื่อใช้ในสภาวะฉุฉิน ในขณะที่ สกอท. และ UAE.S 993:2015 ไม่ได้ระบุถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ และแผนการดำเนินการสำหรับใช้ในสภาวะฉุฉิน แต่เน้นการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดจากผู้เชือดสัตว์ และหากพบข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นให้มีการนำสัตว์ปีกไปทำลาย

ในประเด็นข้อมูลด้านการทำสลบสัตว์ กรมปศุสัตว์ข้อที่ 40 ได้ระบุให้มีข้อมูลการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับการทำให้สลบ ต้องเก็บไว้ไม่น้อยกว่า 1 ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ ในขณะที่ สกอท. และ UAE.S 993:2015 ไม่ได้ระบุถึงข้อมูลดังกล่าว

3. ขั้นตอนการเชือดสัตว์ ในประเด็นผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก กรมปศุสัตว์ข้อ 36 ได้ระบุให้มีการแต่งตั้งผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก (Poultry welfare officer) เพื่อทำหน้าที่ตรวจสอบตรวจสอบประสิทธิภาพการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ปีก และรายงานต่อผู้ประกอบการ ในกรณี que ที่ตรวจพบข้อบกพร่องให้ทำการบันทึกแก้ไขและดำเนินการแก้ไขได้ทันทีตามกรมปศุสัตว์ข้อ 38 ทั้งนี้ตามกรมปศุสัตว์ข้อ 37 ได้ระบุถึงหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกจะต้องระบุไว้ในคู่มือมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องได้รับทราบ ในขณะที่ สกอท. และ UAE.S 993:2015 ไม่ได้

ระบุถึงตำแหน่งผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก แต่เน้นให้มีการแต่งตั้งผู้ควบคุมการเชือด หรือผู้แทนจากองค์กรศาสนาในการทำหน้าที่กำกับดูแล และตรวจสอบการปฏิบัติตามมาตรฐาน

ในประเด็นการฆ่าสัตว์ในสถานะฉุกเฉิน กรมปศุสัตว์ ข้อ 43 ได้ระบุ ในกรณีที่พบสัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บหรือป่วยเป็นโรคที่ทำให้สัตว์ทรมานและไม่สามารถบำบัดให้หายเป็นปกติได้ หรือ ข้อ 44 ได้ระบุในกรณีที่มีความจำเป็นต้องควบคุมโรค หรือเหตุผลด้านสภาพแวดล้อม ให้ดำเนินการฆ่าสัตว์ปีกนั้นโดยวิธีฉุกเฉินโดยเร็วที่สุดและต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่การทำให้สัตว์ปีกตาย และเป็นไปตามกฎระเบียบของกรมปศุสัตว์ในขณะที่สกอท. และ UAE.S 993:2015 ไม่ได้ระบุถึงขั้นตอนการปฏิบัติสำหรับใช้ในสถานะฉุกเฉิน แต่เน้นการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดจากผู้เชือดสัตว์ และหากพบข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นให้มีการนำสัตว์ปีกไปทำลาย

4. วิธีการเชือดสัตว์ ในประเด็นการทำสลบสัตว์ โดยกรมปศุสัตว์ได้ระบุรายละเอียดและข้อกำหนดสำหรับการทำสลบสัตว์ปีกโดยกำหนดให้จะต้องปฏิบัติดังนี้

1. กรมปศุสัตว์ ข้อ 17 ได้ระบุ การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนทำให้สลบ ต้องกระทำในบริเวณที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะสมซึ่งไม่ทำให้สัตว์ตื่นตกใจ

2. กรมปศุสัตว์ ข้อ 18 ได้ระบุ รวบรวมสัตว์ปีกเพื่อเข้าสู่การทำให้สัตว์สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้า ต้องได้รับการออกแบบและติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์ปีก ไม่มีสิ่งกีดขวางใดๆ มากกระทบสัตว์ปีกที่ถูกแขวนบนราว ตะแขวนสัตว์ปีก (Shackle) ต้องมีขนาดเหมาะสมกับขนาดขาของสัตว์ปีก

3. กรมปศุสัตว์ ข้อ 19 ได้ระบุ มีการทำให้ตะขอแขวนสัตว์ปีกเปียกก่อนการแขวนสัตว์เพื่อเข้าสู่การทำให้สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้า

4. กรมปศุสัตว์ ข้อ 20 ได้ระบุ การนำสัตว์ปีกขึ้นแขวนบนราวแขวน ต้องปฏิบัติต่อสัตว์ด้วยความนุ่มนวล และต้องแขวนสัตว์ทั้งสองขา

5. กรมปศุสัตว์ ข้อ 21 ได้ระบุ จัดให้มีอุปกรณ์สัมผัสหน้าอกสัตว์ปีกอย่างเหมาะสม ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนสัตว์ปีกจนถึงตำแหน่งที่สัตว์ปีกเข้าสู่เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า (Waterbath Stunning Equipment) เพื่อลดการตื่นรนของสัตว์

6. กรมปศุสัตว์ ข้อ 22 ได้ระบุ ตลอดความยาวของราวแขวนสัตว์ปีก ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนจนถึงบ่อลวก จะต้องสามารถเข้าถึงได้โดยง่าย เพื่อปลดสัตว์ปีกออกจากราวแขวนได้สะดวกในกรณีที่จำเป็น

7. กรมปศุสัตว์ ข้อ 23 ได้ระบุ การแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวนจนถึงการทำให้สลบต้องใช้เวลาให้น้อยที่สุด

8. กรมปศุสัตว์ ข้อ 24 ได้ระบุ สัตว์ปีกที่บาดเจ็บ ตาย ต้องถูกตัดแยกออกจากสัตว์ปีกปกติ สัตว์ปีกที่ได้รับความทรมานต้องถูกฆ่าโดยวิธีฉุกเฉิน

9. กรมปศุสัตว์ ข้อ 25 ได้ระบุ ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนทำการฆ่า

10. กรมปศุสัตว์ ข้อ 26 ได้ระบุ เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องได้รับการออกแบบให้มีทางลาดเข้า (Ramp) ที่เป็นฉนวนไฟฟ้า มีการป้องกันการลื่นออกของน้ำ ณ จุดที่สัตว์เข้าเครื่องทำสลบ และสามารถปรับระดับของอ่างน้ำ เพื่อให้ น้ำในอ่างสัมผัสกับสัตว์ปีกได้อย่างเหมาะสมตามขนาดของสัตว์ปีก มีขั้วประจุใต้น้ำ (Electrode) ติดตั้งตลอดความยาวของอ่างน้ำ และเมื่อตะขอแขวนสัตว์ปีกเคลื่อนผ่านเครื่องทำสลบจะต้องมีกระแสไฟฟ้าไหลได้ครบวงจร

11. กรมปศุสัตว์ ข้อ 27 ได้ระบุ ปริมาณกระแสไฟฟ้าที่ใช้ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบได้อย่างสมบูรณ์ โดยสัตว์แต่ละตัวได้รับกระแสไฟฟ้าอย่างน้อย 4 วินาที

ในขณะที่ สกอท. ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือดเว้นแต่กรณีจำเป็น และ UAE.S 993:2015 ไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชือดสัตว์แต่เน้นให้ทำการเชือดสัตว์ด้วยมีดที่คม และเชือดสัตว์ในคราวเดียวด้วยความรวดเร็ว

ตารางที่ 7 ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. เพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015

สกอท.	กรมปศุสัตว์	UAE.S 993:2015
ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าและชิ้นส่วน พ.ศ. 2559		
1. คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์		
<p>5.6 ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการอบรม การประเมินผล พนักงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย กำหนด เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเชือดสัตว์และผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม</p> <p>5.7 ผู้ประกอบการต้องแสดงหลักฐานการบันทึกการฝึกอบรมในข้อ 5.6 และแผนการฝึกอบรมที่ระบุการอบรมหลักสูตรฮาลาลให้คณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล เมื่อมีการตรวจรับรอง ณ สถานที่ประกอบการ</p> <p>6.15.1 ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม มีสุขภาพจิตที่สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อที่สังคมรังเกียจ ผู้เชือดสัตว์ต้องได้รับการอบรมและขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ก่อนเข้าปฏิบัติงาน</p>	- ไม่ได้ระบุ	- ระบุ
2. เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่สำหรับเชือดสัตว์		
<p>6.12 ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่เคยใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลหรือปนเปื้อนนิสหนัก ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม จึงจะสามารถนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ บันทึกจากการล้างนิสหนักต้องได้รับการจัดเก็บ และทำเป็นรายงานเสนอคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลเพื่อการขอรับรองฮาลาล</p>	- ไม่ได้ระบุ	- ระบุ

สกอท.	กรมปศุสัตว์	UAE.S 993:2015
3. ขั้นตอนการเชือดสัตว์		
<p>6.15.6 ให้กล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮ์” ขณะเริ่มเชือด</p> <p>6.15.7 ผู้เชือดควรให้หันหน้าไปทางกิบลัต</p> <p>6.15.10 สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดเท่านั้น</p> <p>5.3 ผู้บริหารระดับสูงต้องจัดให้มีที่ปรึกษาพิเศษและหรือมุสลิมผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ (Halal Supervisor) ตามความจำเป็นของกระบวนการที่ขอรับรองฮาลาล เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและเฝ้าระวังเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แก่สถานประกอบการ</p> <p>5.5 ผู้บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้งทีมงานฮาลาล โดยประกอบด้วย บุคลากรที่มีอำนาจหน้าที่ มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และประสบการณ์แต่ละแผนกที่สามารถควบคุมและเฝ้าระวังกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล รวมถึงพนักงานมุสลิม (ถ้ามี)</p> <p>5.9 ผู้ประกอบการต้องมีการประกาศข้อกำหนดการรับรองโรงเชือดสัตว์ฮาลาล หนังสือแต่งตั้งที่ปรึกษาพิเศษและหรือเอกสารแต่งตั้งมุสลิมผู้ควบคุมการเชือด (Halal Supervisor) ประจำสถานประกอบการ รวมทั้งเอกสารอ้างอิงตามระเบียบนี้</p>	- ไม่ได้ระบุ	- ระบุ

จากตารางที่ 7 ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. เพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 พบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ที่เพิ่มเติมจาก กรมปศุสัตว์ แต่มีระบุใน UAE.S 993:2015 จำนวน 3 ด้าน ดังนี้

1. คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ ใน 3 ประเด็น คือ

1.1 หน่วยงานอบรมและหลักสูตรโดยสกอท. ให้ผู้เชือดสัตว์จัดเป็นพนักงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ซึ่ง สกอท. ต้องการพนักงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเชือดสัตว์และผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ตามสกอท. ข้อ 5.6 จึงได้ระบุให้พนักงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องได้รับการอบรมและประเมินผลตามหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด ทั้งนี้ต้องจัดทำบันทึกการฝึกอบรม เพื่อให้สามารถแสดงหลักฐานเมื่อถูกร้องขอ ตามสกอท. ข้อ 5.7

1.2 ผู้เชือดนับถือศาสนาอิสลาม สกอท.ได้ระบุผู้ทำหน้าที่ในการเชือดสัตว์จะต้องเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม มีสุขภาพจิตที่สมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อที่สังคมรังเกียจ ตาม สกอท. ข้อ 6.15.1

1.3 การขึ้นทะเบียนผู้เชือดสัตว์ สกอท. ได้ระบุให้ผู้เชือดสัตว์ต้องได้รับการอบรมและขึ้นทะเบียนกับ สกอท.ด้วย ตาม สกอท. ข้อ 6.15.1

UAE.S 993:2015 ได้ระบุเน้นให้ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม ที่ตระหนักถึงการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนด และต้องสามารถนำไปรับรองความรู้จากองค์กรศาสนาอิสลามมาแสดงเมื่อถูกร้องขอ ซึ่งถือว่าเป็นหลักฐานแสดงถึงการอบรมและการขึ้นทะเบียนในแนวทางที่สอดคล้องกัน ในขณะที่ กรมปศุสัตว์ ไม่ได้ระบุคุณสมบัติใน 3 ประเด็นดังกล่าว แต่ได้ระบุเน้นให้ผู้เชือดสัตว์ต้องได้รับการอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์จากหน่วยงานและหลักสูตรเฉพาะตามที่กรมปศุสัตว์รับรอง

2. เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่สำหรับเชือดสัตว์ ในประเด็นการจัดการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลแยกจากการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล สกอท. ข้อ 6.12 ได้ระบุให้ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ต้องมีการจัดการสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล แยกออกมาจากการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลอย่างชัดเจน เมื่อเครื่องมืออุปกรณ์ที่เคยใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลหรือปนเปื้อนนยิสหนัก จะต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม จึงจะสามารถนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ โดยจะต้องทำการบันทึกการล้างนยิสหนัก และมีการจัดเก็บ รวมถึงการทำเป็นรายงานเสนอคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลเพื่อการขอรับรองฮาลาล ซึ่ง UAE.S 993:2015 ได้มีการระบุ และเน้นไม่ให้มีการสลับการใช้เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาลและฮาลาลแม้ว่าจะมีการล้างนยิสหนักแล้วก็ตาม ในขณะที่ กรมปศุสัตว์ไม่ได้ระบุ แต่เน้นให้เครื่องมืออุปกรณ์ โครงสร้าง รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับกระบวนการทำให้สัตว์ตายหรือการฆ่า ต้องมีการออกแบบ ก่อสร้าง และมีการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม เพื่อไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก

3. ขั้นตอนการเชือดสัตว์ ในประเด็นข้อปฏิบัติทางศาสนา โดยสกอท. ข้อ 6.15.7 ได้ระบุให้ผู้เชือดสัตว์ควรให้หันหน้าไปทางกิบลัต(เมืองเมกกะประเทศซาอุดีอาระเบีย) และ ข้อ 6.15.6 ได้ระบุให้กล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮ์” ขณะเริ่มเชือดสัตว์ โดยสัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดเท่านั้นตามข้อ 6.15.10 ซึ่ง UAE.S 993:2015 ได้ระบุไว้ในขณะที่ กรมปศุสัตว์ไม่ได้ระบุ แต่เน้นให้มีการเชือดสัตว์ตัดขาดเส้นเลือดแดงและดำทั้งสองข้างของลำคออย่างสมบูรณ์ เพื่อให้เลือดไหลออกโดยเร็ว และตายในท่ายิ่งที่สุด

ในประเด็นที่ปรึกษาพิเศษและหรือมุสลิมผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ สกอท. ข้อ 5.3 ได้ระบุให้ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีที่ปรึกษาพิเศษและหรือมุสลิมผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ (Halal Supervisor) เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและเฝ้าระวังเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แก่สถานประกอบการ และตาม สกอท. ข้อ 5.5 ได้ระบุให้ต้องแต่งตั้งทีมงานฮาลาล โดยประกอบด้วย บุคลากรที่มีอำนาจหน้าที่ มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และประสบการณ์แต่ละแผนกที่สามารถควบคุมและเฝ้าระวังกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล รวมถึงพนักงานมุสลิม (ถ้ามี) ทั้งนี้ตามสกอท. ข้อ 5.9 ได้ระบุให้ต้องมีการประกาศข้อกำหนดการรับรองโรงเชือดสัตว์ฮาลาล การแต่งตั้งที่ปรึกษาพิเศษและหรือเอกสารแต่งตั้งมุสลิมผู้ควบคุมการเชือด (Halal Supervisor) ประจำสถานประกอบการ ซึ่ง UAE.S 993:2015 ได้ระบุถึงการมีผู้แทนจากองค์กรศาสนาดำเนินการกำกับดูแล และมีการตรวจสอบโรงเชือดสัตว์เป็นระยะๆ ในขณะที่ กรมปศุสัตว์ ไม่ได้ระบุ แต่เน้นให้มีการแต่งตั้งผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก

วิจารณ์

การศึกษาเปรียบเทียบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์

ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules) เป็นข้อกำหนดสำหรับกระบวนการเชือดสัตว์และสัตว์ปีกโดยคำนึงถึงความปลอดภัยอาหารซึ่งได้กล่าวถึงบทบาทหน้าที่ของสัตวแพทย์ในการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ การกำหนดพื้นที่ในการปฏิบัติงานด้านสัตวแพทย์ และการหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ได้รับการบาดเจ็บและทรมานจากกระบวนการเชือดสัตว์ ซึ่งครอบคลุมไปถึงเครื่องมืออุปกรณ์ สถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ตามหลักการศาสนาอิสลาม เช่นเดียวกับข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอต. โดยข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรตส์ได้มุ่งเน้นตั้งแต่ สัตว์ที่จะนำเข้ามาเชือดซึ่งคำนึงถึงอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ ผู้เชือดสัตว์ที่นอกจากเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลามแล้ว ยังสามารถเป็นผู้นับถือศาสนาอื่น หรือศาสนาคริสต์ได้ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการฮาลาลตลอดจนการล้างทำความสะอาดที่ต้องไม่มีส่วนผสม หรือมีการปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล ขั้นตอนการเชือดสัตว์ที่มีการกำหนดให้มีการสรรเสริญพระเจ้าเพิ่มเติมก่อนที่จะกล่าวนามพระเจ้าเพียงอย่างเดียวจากนั้นจึงทำการเชือดสัตว์ ข้อปฏิบัติสำหรับการเชือดสัตว์ที่ไม่อนุญาตให้มีการทำสลบสัตว์ปีกก่อนทำการเชือด สถานที่ทำการเชือดสัตว์ต้องไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล และการกำกับควบคุมดูแลจากผู้แทนหน่วยงานหรือองค์กรศาสนาอิสลาม แม้ว่าจะจะเป็นข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามเหมือนกันกับ สกอต. แต่ข้อกำหนดของ UAE.S 993:2015 มีรายละเอียดเพิ่มเติมที่แตกต่างจาก สกอต. คือการกำหนดให้อาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีกต้องมาจากแหล่งที่ฮาลาล และการไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกก่อนทำการเชือดด้วยกระแสไฟฟ้า แม้ว่าจะอยู่ในสถานะจำเป็นหรือไม่ก็ตาม ดังนั้นโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองมาตรฐานฮาลาล โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของสกอต. จะยังไม่ครบถ้วนตามข้อกำหนดของ UAE.S 993:2015

ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 มีวัตถุประสงค์เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมิให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก ไม่ทำให้สัตว์ได้รับบาดเจ็บ ทรมาน หรือเป็นปัญหาต่อคุณภาพเนื้อสัตว์อันเนื่องมาจากการฆ่า โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติต่อสัตว์ปีกอย่างมีมนุษยธรรม และคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าได้อย่างถูกต้อง ในการปฏิบัติงานเพื่อคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตาย การฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ปีก การฆ่าโดยวิธีฉุกฉิน และการทำให้สัตว์ปีกตายเพื่อวัตถุประสงค์ในการควบคุมโรคหรือวัตถุประสงค์อื่นๆ ซึ่งระเบียบดังกล่าวมีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการเชือดสัตว์ปีก ทั้งหมด 9 หมวด คือ บททั่วไป การพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก การขนย้ายสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก การควบคุมบังคับและการทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า การฆ่า

สัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก การบันทึกข้อมูลและเอกสาร การฝึกอบรม และการฆ่าด้วยวิธีถูกฉนิ โดยโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559 ทั้งโรงฆ่าสัตว์ภายในประเทศ และโรงฆ่าสัตว์เพื่อการส่งออกต้องมีการปฏิบัติตามกระบวนการฆ่าสัตว์ให้สอดคล้องตามระเบียบนี้ แม้ว่าจะโรงฆ่าสัตว์จะได้รับใบอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์และมีการปฏิบัติตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 แต่ข้อกำหนดของ UAE.S 993:2015 มีรายละเอียดเพิ่มเติมที่แตกต่างจากข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ คือ การกำหนดให้อาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีกต้องเป็นวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่มาจากแหล่งที่ฮาลาล ศาสนาที่ผู้เชือดสัตว์นั้นถือ โดยผู้เชือดสัตว์จะต้องมีใบรับรองความรู้จากหน่วยงานหรือองค์กรศาสนาอิสลาม เครื่องมือ อุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์จะต้องมีการจัดการผลิตแยก และป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารที่ไม่ฮาลาล ขั้นตอนการเชือดสัตว์ที่จะต้องเป็นไปตามข้อปฏิบัติทางศาสนาอิสลาม โดยการเสียชีวิตของสัตว์จะต้องเป็นผลจากการเชือดเท่านั้น และวิธีการเชือดสัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชือดสัตว์

ดังนั้นโรงฆ่าสัตว์ของประเทศไทยที่ประสงค์จะส่งออกสินค้าไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาหรือเอมิเรตส์นอกจากจะต้องปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ตามระเบียบที่กรมปศุสัตว์กำหนดแล้ว ก็จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของ UAE.S 993:2015 เพิ่มเติมด้วย

ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามโดยสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) ตามประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าและชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 ซึ่งประกาศนี้ครอบคลุมถึงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งมีองค์กรศาสนาให้การรับรอง และจะต้องเป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและการแสดงเครื่องหมายและฉลาก โดยข้อกำหนดนี้ได้มุ่งเน้นถึงการปฏิบัติตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามเป็นพื้นฐานสำคัญคือ ชนิดของสัตว์ต้องเป็นสัตว์ฮาลาล ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม การอบรมและขึ้นทะเบียนของผู้เชือดสัตว์ฮาลาล อุปกรณ์และสถานที่สำหรับเชือดสัตว์ฮาลาล การไม่ทำสลบสัตว์เว้นแต่กรณีจำเป็น วิธีการเชือดสัตว์ฮาลาล ลำดับขั้นตอนในการเชือดฮาลาลที่ต้องกล่าวนามของพระเจ้า การหันหน้าไปยังทิศกิบลัตขณะเชือดสัตว์ และการแต่งตั้งที่ปรึกษาและผู้ควบคุมการเชือดสัตว์เพื่อให้มั่นใจว่ากระบวนการเชือดสัตว์ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม จึงส่งผลให้การเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามตามข้อกำหนดของ สกอท. มีข้อปฏิบัติด้านศาสนาเพิ่มเติมจากข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามระเบียบของกรมปศุสัตว์ แต่กลับมีความสอดคล้องกับข้อกำหนด UAE.S 993:2015 มากกว่าระเบียบของกรมปศุสัตว์ เนื่องจากข้อกำหนดของ สกอท. เป็นข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามเหมือนกัน

เมื่อเปรียบเทียบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ปีกทั้งสามมาตรฐาน พบว่ามีข้อกำหนดส่วนใหญ่ที่สอดคล้องกันตั้งแต่สัตว์ที่จะนำเข้าเชือดเป็นสัตว์ที่ฮาลาล คือไก่และเป็ดมีชีวิต สัตว์จะต้องได้รับการรับรองว่าปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยการตรวจสุขภาพสัตว์ก่อนเชือดจากสัตวแพทย์ หรือพนักงานตรวจโรคสัตว์ การขนย้ายสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์จะต้องดำเนินการโดยผู้ที่มีความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติงานเพื่อหลีกเลี่ยงการกระทบต่อสวัสดิภาพของสัตว์ปีก ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้ที่ได้รับการอบรมให้มีความรู้ในการเชือดสัตว์ที่ถูกต้องซึ่งรวมถึงการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามด้วย โครงสร้าง สถานที่ เครื่องมืออุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกจะต้องสะอาด มีความเหมาะสมสำหรับใช้กับสัตว์ปีก และมีพื้นที่เพียงพอในการปฏิบัติงาน และการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ ขั้นตอนและวิธีการเชือดสัตว์จะต้องใช้มีดคมตัดเส้นเลือดแดง (Carotid artery) และเส้นเลือดดำ (Jugular vein) ที่บริเวณลำคอทั้งสองข้าง รวมถึงการตัดหลอดลมและหลอดอาหารของสัตว์ปีกให้ขาดอย่างสมบูรณ์ เพื่อนำเลือดออกจากซากได้เร็วและส่งผลให้สัตว์ปีกตายในที่สุด การจะกระทำการใดๆต่อตัวสัตว์เช่น ลอกถอนขน ตัดขา ตัดหัว จะกระทำได้เมื่อสัตว์นั้นได้ตายสนิทแล้ว ในกรณีเลือกวิธีการเชือดสัตว์ปีกด้วยเครื่องเชือดอัตโนมัติ ต้องมั่นใจว่าเครื่องเชือดอัตโนมัติสามารถปฏิบัติงานได้มีประสิทธิภาพตามข้อกำหนดเช่นเดียวกับการใช้ผู้เชือดสัตว์ โดยจะต้องตัดเส้นเลือดบริเวณลำคอสัตว์ปีกทั้งสองข้าง หลอดลม และหลอดอาหารให้ขาดอย่างสมบูรณ์ โดยต้องไม่ตัดขาดทั้งหัวของสัตว์ปีกและหากพบว่าการเชือดสัตว์ปีกไม่มีประสิทธิภาพ ให้ทำการเชือดโดยพนักงานเชือดสัตว์แทนโดยทันที

แม้ว่าข้อกำหนดส่วนใหญ่จะสอดคล้องกัน แต่ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์มีรายละเอียดเพิ่มเติมจากข้อกำหนดการเชือดตามหลักการศาสนาอิสลามทั้งสองมาตรฐาน คือ ผู้เชือดสัตว์จะต้องได้รับการอบรมจากหน่วยงานที่มีหลักสูตรอบรมที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ การกำหนดเครื่องมืออุปกรณ์ และขั้นตอนการเชือดสัตว์สำหรับการฆ่าสัตว์ในสภาวะฉุกเฉินด้วยวิธีการอื่นๆ นอกจากการเชือดสัตว์ในสภาวะปกติ การกำหนดให้มีผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ และวิธีการเชือดสัตว์ที่จะต้องมีการทำสลบสัตว์ปีกก่อนทำการเชือด ซึ่งการควบคุมบังคับสัตว์ เครื่องทำสลบสัตว์ ระยะเวลาการทำสลบ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ ตลอดจนการบันทึกและการจัดเก็บข้อมูลอย่างน้อย 1 ปี โดยรายละเอียดเพิ่มเติมนี้สามารถนำมาปรับใช้กับข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. ได้ทันที เนื่องจากข้อกำหนดที่เพิ่มเติมไม่ใช่ข้อกำหนดที่ขัดแย้งกัน ดังนั้นโรงฆ่าสัตว์ปีกของไทยที่ได้รับรองมาตรฐานฮาลาลโดยสกอท. ในปัจจุบันจึงเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่มีมาตรฐานตามข้อกำหนดของประเทศไทย และสามารถปฏิบัติตามกระบวนการเชือดสัตว์ที่สอดคล้องตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์และการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. ในขณะที่โรงฆ่าสัตว์ปีกของประเทศไทยที่ได้รับรองมาตรฐานฮาลาลโดยสกอท. หากมีความประสงค์จะส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาหรือเอมิเรตส์จำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอเมริกาหรือเอมิเรตส์ UAE.S 993:2015 เพิ่มเติมคือ

1. อาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีกที่จะนำเข้าเชือดต้องมาจากแหล่งที่ฮาลาล โดยจะต้องมีการกำหนดสูตรอาหาร คัดเลือกวัตถุดิบและส่วนผสม ที่ปราศจากหรือไม่นำเอาสิ่งต้องห้ามตามหลักการศาสนาอิสลาม มาใช้เป็น

วัตถุดิบหรือส่วนผสมสำหรับผลิตเป็นอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีก และมีการตรวจสอบอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีกทางห้องปฏิบัติการ เพื่อเป็นการตรวจสอบการปนเปื้อนดีเอ็นเอสุกรในอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีก ทั้งนี้จะต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบและส่วนผสมได้เมื่อถูกร้องขอ ซึ่งข้อกำหนดนี้โรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลไทยที่ประสงค์จะส่งออกสามารถปฏิบัติตามได้ทันที เนื่องจากข้อกำหนดดังกล่าวไม่ขัดต่อระเบียบและข้อกำหนดกรมปศุสัตว์ และสกอท.

2. กระบวนการเชือดสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์จะต้องไม่ทำการสลบสัตว์ปีกก่อนทำการเชือดด้วยกระแสไฟฟ้า ซึ่งข้อกำหนดนี้มีความขัดแย้งกับระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 หมวด 4 การควบคุมบังคับ และการทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ข้อ 25 ที่กำหนดให้ “ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนทำการฆ่า” จึงส่งผลให้โรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลของไทยที่ประสงค์จะส่งออกจะต้องพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการเชือดสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลของไทยให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาสำหรับเอมิเรตส์

แนวทางการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการเชือดสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลไทยให้สอดคล้องกับประเทศสหรัฐอเมริกาสำหรับเอมิเรตส์

จากข้อขัดแย้งตามข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 ข้อที่ 4.5.1.1 ได้กำหนดไว้ว่า “ไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชือดสัตว์” ซึ่งขัดแย้งกับระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 หมวด 4 การควบคุมบังคับ และการทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ข้อ 25 ที่กำหนดให้ “ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนทำการฆ่า” เมื่อทำการศึกษาข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 อย่างละเอียดแล้วจะพบว่าสามารถดำเนินการได้ 2 แนวทางดังต่อไปนี้

1. การใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติแทนการทำสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า

เนื่องจากตามข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 ได้อนุญาตให้สามารถใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติได้ในขณะที่สกอท. ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่เป็น ซึ่งหากมีความจำเป็นสามารถใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติได้หลังจากได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยก่อน ทั้งนี้ UAE.S 993:2015 ได้กำหนดเงื่อนไขการใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติไว้ดังนี้

- 1.1 ผู้ควบคุมเครื่องเชือดอัตโนมัติจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดเหมือนผู้เชือดปกติคือ
- ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม หรือ เป็นผู้นับถือศาสนาอื่น หรือ ศาสนาคริสต์ มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ และตระหนักถึงการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนด
 - ผู้เชือดสัตว์ต้องมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานโดยมีใบรับรองจากองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ภาครัฐให้การยอมรับ และต้องสามารถนำใบรับรองมาแสดงเมื่อถูกร้องขอ
- 1.2 จะต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดเหมือนการใช้ผู้เชือดปกติคือ
- กรณีสัตว์ถูกขนย้ายสัตว์จากระยะทางไกล จะต้องให้สัตว์ได้พักก่อนนำสัตว์เข้าเชือด
 - ตัวสัตว์ที่จะดำเนินการเชือดต้องปราศจากจากสิ่งสกปรก คราบโคลน หรือทำการล้างทำความสะอาด ก่อนจะเชือด ทั้งนี้ต้องแยกสัตว์ที่ตัวเบียดออกจากสัตว์ตัวอื่น
 - สัตว์ที่จะนำมาเชือดต้องหันหน้า (ด้านนอกของสัตว์) ไปทางกิบลัต และกล่าวคำว่า “อัลลอฮูอักบร” ก่อนกล่าวนามของพระเจ้า
 - ในขั้นตอนการเชือดสัตว์จะต้องทำการกล่าวนามของพระเจ้าด้วยคำว่า “บิสมิลลาฮ์” โดยห้ามกล่าวคำอื่นใดแทน หรือการไม่กล่าวนามพระเจ้า
 - การเชือดสัตว์ต้องกระทำจากด้านนอกของสัตว์ ห้ามเชือดจากทางด้านข้าง หรือด้านหลังของสัตว์ หากมีการใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติจะต้องปรับตำแหน่งของมีดเชือดให้ตรงกับตำแหน่งหลอดลม หลอดอาหาร และหลอดเลือดดำใหญ่ ไม่อนุญาตให้เชือดคอในตำแหน่งอื่นๆ
 - การเชือดสัตว์ต้องกระทำด้วยมือขวาและกระทำการเชือดอย่างรวดเร็ว
 - สัตว์ที่จะนำมาเชือดต้องได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม ไม่ทำให้สัตว์ทรมาน หรือเกิดการเชือดที่ไม่เหมาะสมและห้ามไม่ให้ควาน หรือเลียยมีดไปมาในขณะที่เชือด
 - ต้องไม่ดำเนินการกลับมีดต่อหน้าสัตว์ที่จะทำการเชือด
 - ต้องไม่ดำเนินการเชือดสัตว์ต่อหน้าสัตว์ตัวอื่นที่จะทำการเชือด
 - ไม่อนุญาตให้ตัดหัว หรือทำให้หัวแตก หรือการตัดส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์ หรือกระทำการใดๆ ที่คล้ายกัน จนกว่าสัตว์จะถูกเอาเลือดออกและตายอย่างสมบูรณ์
 - สัตว์จะต้องตายด้วยวิธีการเชือด หากสัตว์ที่ตายจากการขาดอากาศหายใจ ถูกสัตว์อื่นกัด ตกจากที่สูง ถูกขวิด และถูกสัตว์ตัวอื่นล่า จะถือว่าเป็นสัตว์ที่ไม่อนุญาต อย่างไรก็ตามหากสัตว์ดังกล่าวยังมีชีวิตอยู่สามารถนำมาเชือดได้
 - การถลกหนัง หรือถอนขน ต้องดำเนินการหลังจากมั่นใจว่าสัตว์ตายสนิทแล้ว น้ำร้อนที่ใช้ลวกถอนขนต้องมีอุณหภูมิไม่ถึงจุดเดือดและไม่ใช้เวลาในการลวกนาน ทั้งนี้สามารถใช้ลมร้อนในการถอนขนได้

1.3 ผู้เชือดสัตว์ต้องกล่าวนามของพระเจ้าก่อนเปิดการควบคุมมีดของเครื่องอัตโนมัติ ไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องบันทึกเสียงแทนการกล่าวนามของพระเจ้าจากผู้เชือดสัตว์ หากผู้เชือดสัตว์ต้องออกจากเครื่องควบคุมเครื่องเชือดอัตโนมัติจะต้องปิดเครื่องก่อน และเมื่อเริ่มเข้าสู่การเชือดในครั้งถัดไปต้องเริ่มกล่าวนามของพระเจ้าอีกครั้ง

1.4 ใบมีดเครื่องเชือดอัตโนมัติ จะต้องเป็นแบบคมด้านเดียว และไม่ทำจากกระดูก เล็บ หรือฟันของสิ่งมีชีวิต โดยแนะนำให้เลือกใช้วัสดุที่ป้องกันการเกิดสนิม

1.5 การล้าง ตัดแต่งซาก หรือดำเนินการใดๆต่อสัตว์ จะต้องตรวจยืนยันว่าสัตว์นั้นได้ตายสนิท โดยมีเวลาที่เพียงพอในการเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์

1.6 สัตว์ปีกจะต้องได้รับการตรวจสอบว่าถูกเชือดอย่างสมบูรณ์ หากพบว่ามีสัตว์ปีกไม่ถูกเชือดด้วยเครื่องเชือดอัตโนมัติ ให้นำสัตว์ปีกมาเชือดตามข้อกำหนดปกติ

1.7 กรณีพบสัตว์ปีกถูกตัดคออย่างสมบูรณ์จากเครื่องเชือดอัตโนมัติ ให้ปลดสัตว์ปีกตัวดังกล่าวไปดำเนินการทำลายต่อไป

2. การเชือดสัตว์โดยผู้เชือดสัตว์แต่ไม่ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า

วิธีการเชือดสัตว์ปีกแต่ไม่ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้าจะเป็นรูปแบบการเชือดสัตว์ปีกตามข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 ข้อที่ 4.5.1.1 ได้กำหนดไว้ว่า “ไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชือดสัตว์” ซึ่งข้อกำหนดดังกล่าวมีความขัดแย้งกับระบบโรงฆ่าสัตว์ปีกเพื่อการส่งออกของไทยในปัจจุบัน ซึ่งจะต้องมีการทำสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้าก่อนจะเข้าสู่บริเวณเชือดสัตว์ ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 หมวด 4 การควบคุมบังคับ และการทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ข้อ 25 ที่กำหนดให้ “ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนทำการฆ่า”

แต่เมื่อได้ศึกษาระเบียบกรมปศุสัตว์โดยละเอียดพบว่า ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 ข้อ 5 ได้กำหนดให้ “ในกรณีผลิตสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก หากประเทศผู้นำเข้ามีข้อกำหนดว่าด้วยการคุ้มครอง และดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า แตกต่างจากระเบียบนี้ ให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า” ประกอบกับข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลาม จัดอยู่ในขอบข่ายการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา ซึ่งได้รับการยกเว้นตาม กฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 หมวด 3 หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการฆ่าสัตว์ ข้อ 14 การฆ่าสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ (3) ได้กำหนดให้ “มีขั้นตอนทำให้สัตว์สลบโดยปราศจากความทุกข์ทรมานหรือความเจ็บปวดทรมานก่อนทำการฆ่าสัตว์ และเลือกใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์ ยกเว้นการฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือข้อบัญญัติทางศาสนา” อีกทั้งการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ ตามพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 หมวด 5 การ

ป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ มาตรา 21 การกระทำดังต่อไปนี้ ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ (5) ได้ยกเว้นถึง “การฆ่าสัตว์ตามพิธีกรรมหรือความเชื่อทางศาสนา”

ด้วยเหตุนี้การพิจารณาการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลาม ตามนัยยะของพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 และกฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 และเป็นข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า จึงสามารถอนุโลมให้โรงฆ่าสัตว์ปีกเพื่อการส่งออกสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 ทั้งนี้เป็นการเว้นการทำสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้าเท่านั้น แต่ยังคงไว้ซึ่งการปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆเช่นเดิม

การเชือดสัตว์โดยผู้เชือดสัตว์แต่ไม่ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า เป็นการเชือดสัตว์ปีกโดยการนำสัตว์ปีกขึ้นแขวนบนราวแขวน และลำเลียงสัตว์ปีกเข้าสู่บริเวณเชือดสัตว์โดยระบบสายพานลำเลียง ซึ่งผู้เชือดสัตว์จะดำเนินการเชือดสัตว์ปีกที่บริเวณดังกล่าวโดยที่ไม่มีการทำให้สัตว์ปีกสลบ ทั้งนี้ผู้เชือดสัตว์จะต้องมีเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม หรือ เป็นผู้นับถือศาสนายิว หรือศาสนาคริสต์ ที่มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ และตระหนักถึงการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนด เป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานโดยมีใบรับรองจากองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ภาคราชการให้การยอมรับ และต้องสามารถนำใบรับรองมาแสดงเมื่อถูกร้องขอ โดยวิธีการเชือดสัตว์แบบไม่ทำสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้าสามารถดำเนินการดังนี้

2.1 การแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวนควรมีการเว้นระยะตะแขวนอย่างเหมาะสม โดยตลอดสายพานลำเลียงตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนสัตว์ปีกจนถึงตำแหน่งที่เชือดสัตว์ปีก

2.2 ควรจัดให้มีอุปกรณ์สัมผัสหน้าอกสัตว์ปีก และตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มเชือดสัตว์ปีกจนถึงสิ้นสุดตำแหน่งการเชือดสัตว์ปีก

2.3 ควรจัดให้มีอุปกรณ์สัมผัสหน้าอกและด้านหลังของสัตว์ปีก เพื่อลดแรงกระแทกจากสัตว์ปีกเมื่อเริ่มถูกเชือด และเป็นการช่วยอำนวยความสะดวกให้กับผู้เชือดสัตว์ในการดำเนินการเชือดสัตว์ปีกตัวถัดไป

2.4 ควรมีการกำหนดระยะเวลาของการลำเลียงสัตว์ปีกตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนสัตว์ปีกจนถึงตำแหน่งที่เชือดสัตว์ปีกอย่างเหมาะสม

2.5 ความเร็วของสายพานลำเลียงสัตว์ปีกควรมีการกำหนดให้สัมพันธ์กับจำนวนผู้เชือดสัตว์อย่างเหมาะสมเพื่อประสิทธิภาพของการเชือดสัตว์

2.6 มีดที่ใช้สำหรับเชือดสัตว์จะต้องเป็นแบบคมด้านเดียว และไม่ทำจากกระดูก เล็บ หรือฟันของสิ่งมีชีวิต โดยแนะนำให้เลือกใช้วัสดุที่ป้องกันการเกิดสนิม

2.7 ในขั้นตอนการเชือดสัตว์ผู้เชือดสัตว์จะต้องหันหน้าของสัตว์ (ด้านนอกของสัตว์) ไปทางกิบสัต และกล่าวสรรเสริญพระเจ้าด้วยคำว่า “อัลลอฮูอักบร” จากนั้นจึงกล่าวนามของพระเจ้าด้วยคำว่า “บิสมิลลาฮ์” แล้วจึงทำการเชือด

2.8 ควรมีพนักงานตรวจสอบการเชือดสัตว์ปีกในตำแหน่งสุดท้ายหลังผู้เชือด เพื่อตรวจสอบว่าถูกเชือดอย่างสมบูรณ์ หากพบว่ามิสัตว์ปีกไม่ถูกเชือด ให้นำสัตว์ปีกมาเชือดตามปกติ

2.9 สัตว์ปีกจะต้องเสียชีวิต โดยมีสาเหตุมาจากการเชือด หากการเสียชีวิตของสัตว์มีสาเหตุมาจากการขาดอากาศหายใจ ถูกสัตว์อื่นกัด ตกจากที่สูง ถูกขวิด และถูกสัตว์ตัวอื่นล่า จะถือว่าเป็นสัตว์ที่ไม่อนุญาตให้นำมาบริโภค อย่างไรก็ตามหากสัตว์ดังกล่าวยังมีชีวิตอยู่สามารถนำมาเชือดได้

2.10 กรณีพบสัตว์ปีกที่ถูกตัดคออย่างสมบูรณ์จากผู้เชือด ให้ปลดสัตว์ปีกตัวดังกล่าวไปดำเนินการทำลายต่อไป

2.11 การล้าง ตัดแต่งซาก หรือดำเนินการใดๆต่อสัตว์ จะต้องตรวจยืนยันว่าสัตว์นั้นได้ตายสนิท โดยมีเวลาที่เพียงพอในการเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์

2.12 การถลกหนัง หรือถอนขน ต้องดำเนินการหลังจากมั่นใจว่าสัตว์ตายสนิทแล้ว น้ำร้อนที่ใช้ลวกถอนขนต้องมีอุณหภูมิไม่ถึงจุดเดือดและไม่ใช้เวลาในการลวกนาน ทั้งนี้สามารถใช้ลมร้อนในการถอนขนได้

สรุป

การศึกษาการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยตามข้อกำหนดของประเทศสหรัฐอเมริกาสำหรับเอมิเรตส์ เป็นการเปรียบเทียบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยซึ่งมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามตามข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าทะเลขึ้นส่วน พ.ศ. 2559 ของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) โดยเปรียบเทียบกับข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอเมริกาสำหรับเอมิเรตส์ (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules) ซึ่งพบว่าข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยโดยกรมปศุสัตว์และสกอท. ส่วนใหญ่สอดคล้องตามข้อกำหนด UAE.S 993:2015 ของประเทศสหรัฐอเมริกาสำหรับเอมิเรตส์ใน 4 ด้าน (ตารางที่ 4) ประกอบด้วย 1) สัตว์ที่จะนำเข้าเชือด 2) คุณสมบัติผู้เชือด 3) เครื่องมืออุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์ และ 4) ขั้นตอนการเชือดสัตว์ โดยทั้ง 3 มาตรฐานมีจุดประสงค์ในการจัดการกระบวนการเชือดสัตว์ปีกให้มีประสิทธิภาพ มีการคำนึงถึงสุขภาพสัตว์ การปฏิบัติหน้าที่ของสัตวแพทย์ การจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับความทรมาน ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติงาน และยังให้ความสำคัญในกระบวนการเชือดสัตว์ที่ต้องมีสุขอนามัยที่ดี มีความปลอดภัยด้านอาหารต่อผู้บริโภค สามารถสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภคทั้งด้านคุณภาพมาตรฐาน ความปลอดภัยและสุขอนามัยของเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก

ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 ไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ แต่สอดคล้องกับข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. จำนวน 1 ด้าน(ตารางที่ 5) คือ วิธีการเชือดสัตว์ของ UAE.S 993:2015 ที่ไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชือดสัตว์

ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 เพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. พบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ที่เพิ่มเติมใน 1 ด้าน(ตารางที่ 5) คือ สัตว์ปีกที่จะนำเข้าเชือด ในประเด็นอาหารสัตว์ที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีกที่มีวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ฮาลาล

ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 เพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ แต่สอดคล้องกับข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. ใน 3 ด้าน(ตารางที่ 5) ประกอบด้วย 1) คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ ในประเด็นศาสนาที่นับถือและใบรับรองความรู้ของผู้เชือดสัตว์ 2) เครื่องมืออุปกรณ์และสถานที่สำหรับการเชือดสัตว์ ในประเด็นการจัดการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลแยกจากการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล และ 3) ขั้นตอนการเชือดสัตว์ ในประเด็นข้อปฏิบัติทางศาสนา

ข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ เพิ่มเติมจากข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. และ UAE.S 993:2015 ใน 4 ด้าน (ตารางที่ 6) ประกอบด้วย 1)คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ ในประเด็นการอบรมโดยหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์รับรอง 2) เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่สำหรับเชือดสัตว์ ในประเด็นการฆ่าสัตว์ในสภาวะฉุกเฉินและข้อมูลด้านการทำสลบ 3) ขั้นตอนการเชือดสัตว์ ในประเด็นผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกและประเด็นการฆ่าสัตว์ในสภาวะฉุกเฉิน และ 4) วิธีการเชือดสัตว์ ในประเด็นการทำสลบสัตว์

ไม่พบข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. เพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 ไม่พบข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ที่เพิ่มเติม (ตารางที่ 7)

ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. เพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านการเชือดสัตว์ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ แต่สอดคล้องกับข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 ใน 3 ด้าน(ตารางที่ 7) ประกอบด้วย 1) คุณสมบัติผู้เชือดสัตว์ ในประเด็นหน่วยงานและหลักสูตรการอบรม การนับถือศาสนาของผู้เชือดสัตว์ และการขึ้นทะเบียนผู้เชือดสัตว์ 2) เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่สำหรับเชือดสัตว์ ในประเด็นการจัดการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลแยกจากการผลิตผลิตภัณฑ์ฮารอม และ3) ขั้นตอนการเชือดสัตว์ ในประเด็นข้อปฏิบัติทางศาสนาและประเด็นการแต่งตั้งที่ปรึกษาพิเศษและหรือมุสลิมผู้ควบคุมการเชือดสัตว์

ดังนั้น การเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทย มีมาตรฐานในการปฏิบัติตามข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกของ 2 มาตรฐานเป็นสำคัญ คือระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 และข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าและชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 ของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) และเมื่อเปรียบเทียบกับข้อกำหนดการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ UAE.S 993:2015 พบว่าจะต้องนำข้อกำหนดของ UAE.S 993:2015 มาปรับใช้เพิ่มเติมสำหรับการเชือดสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยใน 2 ด้าน คือ 1. สัตว์ปีกที่จะนำเข้าเชือดจะต้องถูกเลี้ยงด้วยอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีก ซึ่งใช้วัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ฮาลาล และ 2. วิธีการเชือดสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ต้องไม่ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชือดสัตว์ โดยหากสามารถนำด้านเพิ่มเติมทั้ง 2 ด้านดังกล่าวมาพัฒนาและปรับปรุงการเชือดสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์สัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทย จะสามารถยกระดับมาตรฐานการเชือดสัตว์ฮาลาลให้สอดคล้องกับหลักสวัสดิภาพสัตว์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นการปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าอย่างครบถ้วนส่งผลให้สามารถส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกแปรรูปไปยังประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ได้

ข้อเสนอแนะ

การที่หน่วยงาน Emirates Authority for Standards & Metrology (ESMA) ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ได้เข้ามากำกับดูแลมาตรฐานสินค้าฮาลาลของประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ตั้งแต่วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2560 และได้บังคับใช้ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลาม (UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules) เป็นเงื่อนไขสำคัญในการพิจารณาอนุญาตให้นำเข้าเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ที่มาจากสัตว์เข้าสู่ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ดังนั้นแม้ว่าผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลเพื่อการส่งออกของประเทศไทย จะมีมาตรฐานการเชือดสัตว์ปีกตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ของกรมปศุสัตว์ และมาตรฐานการเชือดสัตว์ปีกตามหลักการศาสนาอิสลามของสกอท. หากมีความประสงค์จะส่งออกเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์ปีกไปยังประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ จำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลามของ UAE.S 993:2015 ซึ่งมีข้อกำหนดเพิ่มเติม 2 ด้านสำคัญที่ต้องนำไปปรับและพัฒนาเพื่อให้สามารถส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ได้ คือ

1. การเลือกใช้อาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีกที่จะนำเข้าเชือดที่มาจากแหล่งที่ฮาลาล ดังนั้นจึงต้องมีการขึ้นสูตรอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีก ให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับไปถึงวัตถุดิบ ส่วนผสม และแหล่งที่มาสำหรับผลิตอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีกที่ชัดเจน สามารถนำข้อมูลมาแสดงให้ตรวจสอบเมื่อมีการร้องขอ และการมีผลการตรวจการปนเปื้อนดีเอ็นเอสุกรในสูตรอาหารสัตว์ทางห้องปฏิบัติการ สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบและส่วนผสมได้เมื่อถูกร้องขอ จะเป็นการยืนยันถึงการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ปีกที่จะนำเข้าเชือดที่มาจากแหล่งที่ฮาลาล

2. การเลือกวิธีการเชือดสัตว์ปีกแบบไม่ทำสลบ ซึ่งข้อกำหนดไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์ปีกด้วยกระแสไฟฟ้า หรือวิธีการอื่นใดที่จะทำให้สัตว์ปีกหมดสติระหว่างทำการเชือดสัตว์ ดังนั้นจึงต้องมีการพัฒนาวิธีการเชือดสัตว์แบบไม่สลบ แม้ว่า UAE.S 993:2015 จะอนุญาตให้เลือกใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติ แต่ก็มีข้อจำกัดและเงื่อนไขในการปฏิบัติ อีกทั้งผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลของไทยยังไม่มีประสบการณ์ในการใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติ ในขณะที่การเลือกใช้วิธีการเชือดสัตว์ปีกบนราวแขวนแบบไม่ทำการสลบปีกจะมีความใกล้เคียงกับวิธีการที่ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปีกไทยดำเนินการอยู่และมีความชำนาญมากกว่า อีกทั้งการเชือดสัตว์ด้วยวิธีการนี้เป็น การเชือดสัตว์ตามข้อบัญญัติทางศาสนาอิสลามซึ่งไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์ ตามพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 (มาตรา 21) และได้รับการยกเว้นให้ปฏิบัติตามกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555 (ข้อ 14) และถือเป็นการปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า ตามระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554 (ข้อ 5)

อย่างไรก็ตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าแต่ละประเทศอาจมีความแตกต่างกัน รวมไปถึงข้อกำหนดของบริษัทผู้นำเข้าหรือผู้จัดจำหน่ายของแต่ละประเทศก็อาจมีความแตกต่างกันด้วย ตัวอย่างเช่นกลุ่มประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป มีข้อกำหนดที่อนุโลมให้การเชือดสัตว์ตามข้อบัญญัติทางศาสนาสามารถงดเว้นการทำสลบสัตว์ได้ตามระเบียบของกลุ่มประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป (EC No. 1099/2009) ว่าด้วยการคัมครองสัตว์ในขณะที่ทำการเชือด ค.ศ. 2552 บทที่ 2 ข้อกำหนดทั่วไป หมวดที่ 4 วิธีการทำสลบสัตว์ หน้าที่ 9 ในขณะที่กลุ่มบริษัทเทสโก (Tesco PLC.) ซึ่งเป็นบริษัทค้าปลีกขนาดใหญ่มีหลายสาขาในสหภาพยุโรปมีนโยบายและข้อกำหนดในการจัดจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ผ่านการทำสลบในขณะที่ทำการเชือดเท่านั้น ดังนั้นการผลิตสินค้าประเภทเนื้อสัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกเพื่อส่งออกไปจำหน่ายประเทศหนึ่ง อาจไม่สามารถส่งออกไปจำหน่ายอีกประเทศหนึ่งได้ ด้วยเหตุนี้การอนุโลมให้ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปีกของไทยสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าแต่ละประเทศได้ จึงมีความจำเป็นที่จะต้องดำเนินการผลิตที่เป็นมาตรฐานภายใต้การกำกับโดยสัตวแพทย์ เพื่อกำกับดูแลด้านมาตรฐานกระบวนการผลิตในโรงฆ่าสัตว์ปีกให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าแต่ละประเทศ อีกทั้งจะต้องตรวจสอบและควบคุมการเคลื่อนย้ายเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีกที่ผ่านวิธีการเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดที่แตกต่างกันระหว่างทำสลบ กับไม่ทำสลบเพื่อบริหารจัดการให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าอย่างประเทศสหรัฐอเมริกาหรือเม็กซิโกได้อย่างเหมาะสม ตลอดจนสามารถรักษามาตรฐาน และสร้างความเชื่อมั่นให้กับประเทศผู้นำเข้าอื่นๆต่อไปด้วย

กิตติกรรมประกาศ

เอกสารวิชาการฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงได้อย่างสมบูรณ์ด้วยความกรุณาเป็นอย่างยิ่งจาก
สัตวแพทย์หญิงธิดา หรินทรานนท์ ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานการปศุสัตว์ระหว่างประเทศ สำนักพัฒนา
ระบบและรับรองมาตรฐานสินค้า ที่สละเวลาในการให้คำปรึกษาแนะนำ และตรวจทานปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง
นายมารุต เชียงเถียร นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่งหัวหน้ากลุ่มพัฒนาสินค้า
ปศุสัตว์ฮาลาล สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ที่สละเวลาในการให้คำปรึกษาและแนะนำ
นายธนิศ ทรงสุขหมัด นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ กลุ่มรับรองมาตรฐานด้านการปศุสัตว์
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ที่ให้คำแนะนำ และตรวจทานปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง
ทางผู้จัดทำต้องขอขอบคุณเป็นอย่างยิ่ง และต้องขอขอบคุณทุกท่าน ที่คอยสนับสนุนงานเอกสารวิชาการ
ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ลุล่วงได้ด้วยดี

บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2559. พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559. แหล่งที่มา: <http://aqi.dld.go.th/th/images/stories/document/act2558/act2559-page1.pdf>
- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2555. กฎกระทรวง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการตั้ง โรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2555. แหล่งที่มา: https://dld.go.th/th/images/stories/law/ministerial_slaughter2555.pdf
- สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. 2554. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแล สวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554. แหล่งที่มา: <http://certify.dld.go.th/certify/images/laws/FactoryCertification/LawAnimalWelfare/6.pdf>
- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย. 2540. พระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540. แหล่งที่มา: <https://www.cicot.or.th/storages/contents/attachments/Act.pdf>
- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย. 2558. ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558. แหล่งที่มา: https://www.cicot.or.th/storages/contents/attachments/1_Regulation_of_the_Central_Islamic_Council_of_Thailand_B.E._2558._TH.pdf
- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย. 2559. ประกาศคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2559) เรื่องข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559. แหล่งที่มา: https://www.cicot.or.th/storages/contents/attachments/Upon_The_requirements_for_Halal_certification_of_slaughterhouse_and_eviscerated_parts._TH.pdf
- Emirates Authority for Standards & Metrology. 2015. UAE.S 993:2015 Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules: 1-6.
- European Union. 2009. COUNCIL REGULATION (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing. L 303/1: 1-30. Available source: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:303:0001:0030:EN:PDF>

ภาคผนวก

ภาคผนวกที่ 1 ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554



ระเบียบกรมปศุสัตว์
ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า
พ.ศ. ๒๕๕๔

เพื่อให้การปฏิบัติงานในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มิให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก ไม่ทำให้สัตว์ได้รับบาดเจ็บ ทรมาน หรือเป็นปัญหาต่อคุณภาพเนื้อสัตว์ อันเนื่องมาจากการฆ่า โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติต่อสัตว์ปีกอย่างมีมนุษยธรรม และคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าได้อย่างถูกต้อง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคหนึ่งและวรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ อธิบดีกรมปศุสัตว์ จึงออกระเบียบไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๓ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. ๒๕๕๔”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำการฆ่า พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๒๘ มกราคม ๒๕๕๔

ข้อ ๔ ระเบียบนี้ใช้บังคับในการปฏิบัติงานเพื่อคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตาย การฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ปีก การฆ่าโดยวิธีถูกเงิน และการทำให้สัตว์ปีกตายเพื่อวัตถุประสงค์ในการควบคุมโรคหรือวัตถุประสงค์อื่น ๆ

ข้อ ๕ ในกรณีผลิตสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก หากประเทศผู้นำเข้ามีข้อกำหนดว่าด้วยการคุ้มครอง และดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่าแตกต่างจากระเบียบนี้ ให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า

ข้อ ๖ ในระเบียบนี้

“โรงฆ่าสัตว์ปีก” (poultry slaughterhouse) หมายถึง โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์

“สัตว์ปีก” (poultry) หมายถึง ไก่และเป็ดมีชีวิต

“การพักสัตว์” (lairaging) หมายถึง การจัดให้สัตว์ปีกพักในสถานที่พักที่มีการระบายอากาศดี อุณหภูมิเหมาะสม และมีการป้องกันมิให้สัตว์ปีกได้รับผลกระทบจากสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม

“การขนย้าย” หมายถึง การเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกลงจากพาหนะ หรือนำสัตว์ปีกจากสถานที่พักหรือภาชนะบรรจุไปยังโรงฆ่าสัตว์หรือสถานที่ที่สัตว์ถูกทำให้ตายหรือถูกฆ่า เพื่อการผลิตเนื้อสัตว์ปีก หรือเพื่อการควบคุมโรค

/"การควบคุมบังคับ"...

“การควบคุมบังคับ” (restraint) หมายถึง การปฏิบัติใด ๆ ที่ควบคุมการเคลื่อนไหวของสัตว์ปีกเพื่อช่วยให้การทำให้สลบหรือการฆ่าสามารถดำเนินการได้โดยสะดวก

“การทำให้สลบ” (stunning) หมายถึง กระบวนการทำให้สัตว์ปีกหมดสติโดยปราศจากความเจ็บปวด ทั้งนี้รวมถึงกระบวนการใด ๆ ที่ทำให้สัตว์ตายโดยทันที

“การฆ่า” (slaughtering) หมายถึง การทำให้สัตว์ปีกตาย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภค

“การทำให้สัตว์ปีกตาย” (killing) หมายถึง การทำให้สัตว์ปีกตายโดยไม่ทำให้สัตว์ได้รับความทรมาน

“การฆ่าโดยวิธีฉุกเฉิน” (emergency killing) หมายถึง การทำให้สัตว์ปีกตายเนื่องจากสัตว์ได้รับบาดเจ็บหรือป่วยเป็นโรคที่ทำให้สัตว์ทรมานและไม่สามารถบำบัดให้หายเป็นปกติได้

“ผู้ประกอบการ” (business operator) หมายถึง เจ้าของกิจการหรือผู้ได้รับมอบอำนาจจากเจ้าของกิจการ เพื่อดำเนินการเกี่ยวกับกระบวนการฆ่าสัตว์ปีก หรือการดำเนินการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องตามระเบียบนี้

“ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก” (poultry welfare officer) หมายถึง ผู้ที่ได้รับมอบหมายจากผู้ประกอบการให้ทำหน้าที่ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์

“คู่มือมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน” (standard operating procedures) หมายถึง เอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นมาตรฐานในการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ปีก

“เจ้าหน้าที่” หมายถึง สัตวแพทย์กรมปศุสัตว์ หรือผู้ซึ่งได้รับมอบหมายจากอธิบดีกรมปศุสัตว์ ข้อ ๗ ให้อธิบดีกรมปศุสัตว์รักษาการตามระเบียบนี้

หมวด ๓

บททั่วไป

ข้อ ๘ ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ให้หลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บ ตื่นตกใจหรือได้รับความทรมาน โดยให้สัตว์ปีกมีความเครียดน้อยที่สุด

ข้อ ๙ โครงสร้าง เครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ต้องได้รับการออกแบบ ก่อสร้าง และมีการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม ไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์ปีก

ข้อ ๑๐ ในกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า ผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความรู้ ความชำนาญ ในการปฏิบัติงานตามหน้าที่ของตนโดยไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์

ข้อ ๑๑ ผู้ประกอบการต้องมีแผนดำเนินการ และอุปกรณ์ที่จำเป็นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า เพื่อใช้ในสภาวะฉุกเฉิน

ข้อ ๑๒ ผู้ประกอบการต้องมีการตรวจติดตามการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการทำให้สัตว์ปีกตายหรือการฆ่า หากพบปัญหาด้านสวัสดิภาพสัตว์ ให้ดำเนินการแก้ไขทันที

/หมวด ๒...

หมวด ๒
การพักสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก

ข้อ ๑๓ สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีอุณหภูมิ การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่อลดความเครียดของสัตว์จากการขนส่ง ก่อนนำสัตว์เข้าสู่กระบวนการฆ่า

ข้อ ๑๔ สถานที่พักสัตว์ปีกต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมสำหรับเจ้าหน้าที่เพื่อการตรวจสอบสภาพสัตว์ปีกก่อนการฆ่า

หมวด ๓
การขนย้ายสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก

ข้อ ๑๕ การขนย้ายสัตว์ปีก ต้องหลีกเลี่ยงการทำให้สัตว์ตื่นตกใจ บาดเจ็บหรือทรมาน การขนย้ายสัตว์ปีกที่อยู่ในภาชนะบรรจุต้องกระทำด้วยความนิ่มนวล ภาชนะบรรจุควรอยู่ในแนวตั้งตรง ไม่เอียง และหลีกเลี่ยงการสั่นสะเทือน

ข้อ ๑๖ ภายหลังจากการขนย้าย พาหนะขนส่งและภาชนะบรรจุสัตว์ปีกต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ

หมวด ๔
การควบคุมบังคับ และการทำให้สลบด้วยกระแสไฟฟ้า
(electrical waterbath stunning)

ข้อ ๑๗ การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนการทำให้สลบ ต้องกระทำในบริเวณที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะสม ซึ่งไม่ทำให้สัตว์ตื่นตกใจ

ข้อ ๑๘ ราวแขวนสัตว์ปีกเพื่อเข้าสู่การทำให้สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้าต้องได้รับการออกแบบและติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมกับชนิดสัตว์ปีก ไม่มีสิ่งกีดขวางใด ๆ มากกระทบสัตว์ปีกที่ถูกแขวนบนราว ตะขอแขวนสัตว์ปีก (shackle) ต้องมีขนาดเหมาะสมกับขนาดขาสัตว์ปีก

ข้อ ๑๙ มีการทำให้ตะขอแขวนสัตว์ปีกเปียกก่อนการแขวนสัตว์ปีกเพื่อเข้าสู่การทำให้สลบโดยใช้กระแสไฟฟ้า

ข้อ ๒๐ การนำสัตว์ปีกขึ้นแขวนบนราวแขวน ต้องปฏิบัติต่อสัตว์ด้วยความนุ่มนวล และต้องแขวนสัตว์ทั้งสองขา

ข้อ ๒๑ จัดให้มีอุปกรณ์สัมผัสหน้าอกสัตว์ปีกอย่างเหมาะสม ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนสัตว์ปีก จนถึงตำแหน่งที่สัตว์ปีกเข้าสู่เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า (waterbath stunning equipment) เพื่อลดการตื่นรนของสัตว์

ข้อ ๒๒ ตลอดความยาวของราวแขวนสัตว์ปีก ตั้งแต่ตำแหน่งเริ่มแขวนจนถึงบ่อลวก จะต้องสามารถเข้าถึงได้โดยง่าย เพื่อปลดสัตว์ปีกออกจากราวแขวนได้สะดวกในกรณีจำเป็น

/ข้อ ๒๓ การแขวน...

- ข้อ ๒๓ การแขวนสัตว์ปีกบนราวแขวนจนถึงการทำให้สลบต้องใช้เวลาน้อยที่สุด
- ข้อ ๒๔ สัตว์ปีกที่บาดเจ็บ ตาย ต้องถูกคัดแยกออกจากสัตว์ปีกปกติ สัตว์ปีกที่ได้รับความพรمانต้องถูกฆ่าโดยวิธีถูกฉีดยา
- ข้อ ๒๕ ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบก่อนทำการฆ่า
- ข้อ ๒๖ เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องได้รับการออกแบบให้มีทางลาดเข้า (ramp) ที่เป็นฉนวนไฟฟ้า มีการป้องกันการลื่นออกของน้ำ ณ จุดที่สัตว์เข้าเครื่องทำสลบ และสามารถปรับระดับของอ่างน้ำ เพื่อให้ น้ำในอ่างสัมผัสกับสัตว์ปีกได้อย่างเหมาะสมตามขนาดของสัตว์ปีก มีขั้วประจุได้น้ำ (electrode) ติดตั้งตลอดความยาวของอ่างน้ำ และเมื่อตะขอแขวนสัตว์ปีกเคลื่อนผ่านเครื่องทำสลบจะต้องมีกระแสไฟฟ้าไหลได้ครบวงจร
- ข้อ ๒๗ ปริมาณกระแสไฟฟ้าที่ใช้ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบได้อย่างสมบูรณ์ โดยสัตว์แต่ละตัวได้รับกระแสไฟฟ้าอย่างน้อย ๔ วินาที
- ข้อ ๒๘ เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า ต้องมีอุปกรณ์แสดงค่ากระแสไฟฟ้าที่ใช้ เพื่อการตรวจสอบและบันทึกข้อมูล โดยเก็บข้อมูลไว้ไม่น้อยกว่า ๓ ปี
- ข้อ ๒๙ เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้าต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย เพื่อการปลดสัตว์ปีกที่สลบแล้วออกจากราวแขวนเพื่อทำการฆ่าในกรณีที่มีเหตุทำให้ราวแขวนหยุดเคลื่อนที่
- ข้อ ๓๐ สัตว์ปีกที่ไม่สลบหลังจากผ่านขั้นตอนการทำให้สลบ ต้องได้รับการจัดการอย่างเหมาะสมโดยมิให้เกิดผลกระทบต่อสวัสดิภาพสัตว์
- ข้อ ๓๑ เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับ และการทำให้สลบ ต้องได้รับการตรวจสอบและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ โดยผู้ที่ผ่านการอบรมเพื่อการนี้และปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องมือ

หมวด ๕ **การฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก**

- ข้อ ๓๒ การฆ่าสัตว์ปีกต้องกระทำก่อนสัตว์ฟื้นจากสลบ
- ข้อ ๓๓ การเชือดสัตว์ปีกเพื่อเอาเลือดออก ควรใช้มีดคมตัดเส้นเลือดแดง (carotid artery) และเส้นเลือดดำ (jugular vein) ที่บริเวณลำคอทั้งสองข้างให้ขาดอย่างสมบูรณ์ เพื่อให้เลือดออกจากซากโดยเร็วซึ่งจะทำให้สัตว์ตายก่อนฟื้นจากสลบ
- ข้อ ๓๔ ในกรณีที่ใช้เครื่องเชือดอัตโนมัติ ต้องมั่นใจว่าเครื่องเชือดสามารถตัดเส้นเลือดบริเวณลำคอสัตว์ปีกให้ขาดได้อย่างสมบูรณ์ หากพบว่าเครื่องเชือดอัตโนมัติไม่มีประสิทธิภาพ ให้ทำการเชือดโดยพนักงานเชือดในทันที
- ข้อ ๓๕ สัตว์ปีกทุกตัวต้องถูกเอาเลือดออกอย่างสมบูรณ์และตายก่อนเข้าสู่บ่อลาวก

/หมวด ๖...

หมวด ๖ ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก

ข้อ ๓๖ ผู้ประกอบการต้องแต่งตั้งผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก (poultry welfare officer) เพื่อทำหน้าที่ตรวจควบคุมการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ปีก และรายงานต่อผู้ประกอบการ ในกรณีที่ตรวจพบข้อบกพร่อง ต้องดำเนินการแก้ไขได้ทันที

ข้อ ๓๗ ความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกจะต้องระบุไว้ในคู่มือมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องได้รับทราบ

ข้อ ๓๘ ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีก ต้องตรวจสอบประสิทธิภาพการปฏิบัติงานด้านสวัสดิภาพสัตว์ และมีบันทึกการแก้ไขข้อบกพร่องในการปรับปรุงสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ปีก

หมวด ๗ การบันทึกข้อมูลและเอกสาร

ข้อ ๓๙ ผู้ประกอบการต้องจัดเก็บบันทึกข้อมูลในการปฏิบัติงาน และบันทึกการปรับปรุงแก้ไขที่เกี่ยวข้องกับด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกไว้เป็นเวลาอย่างน้อย ๑ ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ

ข้อ ๔๐ ข้อมูลการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการควบคุมบังคับการทำให้สลบ ต้องเก็บไว้ไม่น้อยกว่า ๑ ปี และสามารถแสดงต่อเจ้าหน้าที่ได้เมื่อมีการร้องขอ

หมวด ๘ การฝึกอบรม

ข้อ ๔๑ ผู้รับผิดชอบดูแลด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกรวมทั้งผู้ปฏิบัติงานในการฆ่าสัตว์ปีก ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก ต้องได้รับการฝึกอบรมด้านสวัสดิภาพสัตว์ปีกในโรงฆ่าสัตว์ โดยหน่วยงานและหลักสูตรที่กรมปศุสัตว์ให้การรับรอง โดยมีเนื้อหาอย่างน้อยประกอบด้วย

- (๑) การดูแลและการจัดการสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการควบคุมบังคับ
- (๒) การควบคุมบังคับสัตว์ปีกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการทำให้สลบและฆ่า
- (๓) การทำให้สลบ และการประเมินประสิทธิภาพการทำให้สลบ
- (๔) การเอาเลือดออกจากซากสัตว์ปีก
- (๕) การฆ่าโดยวิธีจุกเดิน
- (๖) การฆ่าสัตว์ปีกตามหลักศาสนา

/หมวด ๘..

หมวด ๔
การฆ่าโดยวิธีฉุกลง

ข้อ ๔๒ การฆ่าโดยวิธีฉุกลงจะต้องมีการออกแบบและจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างเหมาะสม

ข้อ ๔๓ หากพบสัตว์ปีกได้รับบาดเจ็บหรือป่วยเป็นโรคที่ทำให้สัตว์ทรมานและไม่สามารถบำบัดให้หายเป็นปกติได้ ให้ดำเนินการฆ่าสัตว์ปีกนั้นโดยวิธีฉุกลง โดยให้ดำเนินการโดยเร็วที่สุดและต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่

ข้อ ๔๔ การทำให้สัตว์ปีกตายโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อควบคุมโรค หรือเหตุผลด้านสภาพแวดล้อม ต้องอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่ และเป็นไปตามกฎระเบียบของกรมปศุสัตว์

ประกาศ ณ วันที่ ๓๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๔



(นายปรีชา สมบูรณ์ประเสริฐ)
อธิบดีกรมปศุสัตว์

ภาคผนวก

ภาคผนวกที่ 2 ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559



ประกาศคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๕๙)

ออกตามความในพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม
พ.ศ. ๒๕๔๐

เรื่อง ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๕)(๙) แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. ๒๕๔๐ และระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๘ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จึงออกประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์ และการชำแหละชิ้นส่วน ดังมีรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เดือนพฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

(นายอาซิส พิทักษ์คุมพล)

จุฬาราชมนตรี

ประธานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ ประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วนฉบับนี้ ใช้สำหรับเป็นแนวทางการตรวจสอบและรับรองฮาลาลสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี ครอบคลุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- ๑.๒ ผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่จะได้รับการรับรองตามประกาศนี้ จะต้องเป็นไปตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม โดยองค์การศาสนาให้การรับรอง กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและการแสดงเครื่องหมายและฉลาก
- ๑.๓ ประกาศนี้ให้ใช้ตั้งแต่วันที่ถัดจากวันที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มีมติเห็นชอบเป็นต้นไป
- ๑.๔ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย รักษาการตามประกาศนี้ และมีอำนาจในการวินิจฉัย ตีความ หรือคำสั่งอื่นใดเพื่อปฏิบัติตามประกาศนี้

๒. เอกสารอ้างอิง

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

๓. คำนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในประกาศ มีดังต่อไปนี้

- ๓.๑ คณะกรรมการ หมายถึง คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี
- ๓.๒ เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล หมายถึง เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี
- ๓.๓ ผู้ประกอบการ หมายถึง บุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลหรือผู้ให้บริการ ผลิตเพื่อขาย ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือซื้อเพื่อขายต่อ ผู้ว่าจ้างผลิต ผู้รับจ้างผลิต และหมายความรวมถึงผู้ประกอบ

กิจการโฆษณา

- ๓.๔ ทีมงานฮาลาล หมายถึง ทีมงานที่ผู้ประกอบการแต่งตั้งขึ้น เพื่อเป็นกรรมการบริหารและควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามประกาศนี้ ภายใต้การกำกับดูแลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี
- ๓.๕ คณะผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ หมายถึง คณะผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการให้ตรวจสอบวัตถุดิบ กระบวนการผลิต สถานที่จำหน่าย สถานที่ผลิตและสถานที่ที่เกี่ยวข้อง ณ โรงงานผลิตหรือสถานประกอบการ
- ๓.๖ คณะกรรมการตรวจการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ตามข้อ ๒๖ แห่งระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๘
- ๓.๗ ที่ปรึกษาพิเศษประจำสถานประกอบการ หมายถึง มุสลิมผู้ทรงคุณวุฒิที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการ ซึ่งได้รับการอบรมเฉพาะเกี่ยวกับการเชือด การแปรรูปสัตว์ที่ไม่ใช่สัตว์น้ำ เพื่อให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการโรงเชือดที่เกี่ยวกับการเชือดสัตว์ทุกชนิด ณ สถานที่เชือดสัตว์ และหรือการแปรรูปสัตว์หรือชิ้นส่วนสัตว์ หรือครัวฮาลาล
- ๓.๘ ผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ทุกชนิด หมายถึง มุสลิมผู้ชำนาญการที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ให้ควบคุมการเชือดสัตว์ในโรงเชือดสัตว์ที่ได้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และส่วนอื่นที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองฮาลาล โดยปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา
- ๓.๙ ผู้เชือดสัตว์ หมายถึง มุสลิมที่ปฏิบัติศาสนกิจอย่างเคร่งครัด และได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการให้ทำหน้าที่เชือดสัตว์
- ๓.๑๐ ผู้บริหารระดับสูง หมายถึง ผู้มีอำนาจตามกฎหมายในการจดทะเบียนนิติบุคคล หรือบุคคลที่มีตำแหน่งในระดับบริหารเป็นผู้ที่มีอำนาจในการตัดสินใจในสถานประกอบการที่ขอรับรองฮาลาล
- ๓.๑๑ คำธรรมเนียม หมายถึง คำธรรมเนียมการดำเนินกิจการฮาลาลตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการ การตรวจผลิตภัณฑ์ และคำธรรมเนียม พ.ศ. ๒๕๕๙
- ๓.๑๒ ผลิตภัณฑ์ฮาลาล (Halal Products) หมายถึง ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ศาสนาอนุมัติให้ใช้หรือบริโภคได้ รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วน ตามข้อกำหนดในประกาศฉบับนี้ให้หมายถึงผลิตภัณฑ์อุบะฮ์บริโภค การบริการอาหาร เครื่องดื่มและครัวฮาลาล ผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ เวชภัณฑ์ เวชสำอาง บรรจุภัณฑ์ โลจิสติก และอื่น ๆ ตามความเห็นชอบฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ๓.๑๓ นยิส (Nayasah, نجاسة) หมายถึง สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งมี 3 ประเภท ได้แก่ นยิสชนิดเบา (นยิสคือฟะหะฮ์, نجاسة مخففة) นยิสชนิดปานกลาง (นยิสคือวัสสิฎะฮ์, نجاسة متوسطة) และนยิสชนิดหนัก (นยิสคือละอะฮะฮ์, نجاسة مغلظة) รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนยิส เว้นแต่จะได้อัดนยิส นั้นออกไปแล้ว

๓.๑๔ บทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม (Islamic law, الشريعة الإسلامية) หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด โดยยึดคัมภีร์อัล-กุรอาน อัล-สุนนะฮ์ อัล-อิจมาอ์ และอัล-กียาส ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันตามแนวทาง (มัซฮับ ْمَذْهَب) ซาฟีอี (شافعي) หรือฮานาฟี (حنفي) หรือมาลิกี (مالكي) หรือฮันบาลี (حنبلي) ขึ้นอยู่กับแต่ละประเทศที่จะนำแนวทางนี้ไปใช้ปฏิบัติว่ายึดถือในแนวทางใด

๔. เกณฑ์กำหนดสำหรับการใช้คำ "ฮาลาล"

๔.๑ ฮาลาล (Halal, حلال) หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

๔.๒ ฮารอม (Haram, حرام) หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

๔.๓ มัชบูฮ (Mushbooh, مشبوہ) หรือ ซุบฮัท (Syubhat, شبهات) หมายถึง สิ่งที่มาเคลือบแคลง สิ่งที่น่าสงสัยที่มุสลิมควรหลีกเลี่ยง

๔.๔ ผลิตภัณฑ์ฮารอม สำหรับผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบดังต่อไปนี้

๔.๔.๑ สุกร หมูป่าและสุนัข

๔.๔.๒ ฐูและลิง

๔.๔.๓ สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมีและสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

๔.๔.๔ นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้งและนกอื่น ๆ ที่คล้ายกัน

๔.๔.๕ สัตว์ทำลายและสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่องและสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

๔.๔.๖ สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด มิ้ง นกหัวขวานและนกยูง

๔.๔.๗ สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เหยี่ยว หนัด ไวเหา แมลงวัน หนอนและสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

๔.๔.๘ สัตว์ที่อาศัยอยู่ใต้พื้นดินและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่าและสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

๔.๔.๙ ธาและล่อที่เป็นสัตว์เลื้อยไถ่งาน

๔.๔.๑๐ สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิดเว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

๔.๔.๑๑ สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้เชือดถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

๔.๔.๑๒ เลือดที่มาจาก การเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย

๔.๔.๑๓ อาหารที่ได้จากพิษที่มีพิษหรือทำให้มีเมาหรือเป็นอันตรายเว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

๔.๔.๑๔ อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา

๔.๔.๑๕ เครื่องดื่มร่ำราจากรวมชาติและวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและอยู่ในปริมาณที่ก่อให้เกิดอันตราย

๔.๔.๑๖ อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms: GMOs)

๔.๔.๑๗ วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้นตั้งแต่ ๔.๔.๑ - ๔.๔.๑๖

๔.๕ การเชือดสัตว์

๔.๕.๑ การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาดและต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๔.๕.๑.๑ การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

๔.๕.๑.๒ สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

๔.๕.๑.๓ สัตว์จะต้องมีชีวิต ขณะที่เชือด

๔.๕.๑.๔ การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่และเส้นเลือดดำใหญ่ บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว

๔.๕.๑.๕ ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า "บิสมิลลาฮฺ، **بِسْمِ اللّٰهِ** "

๔.๕.๑.๖ การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมสะอาด และไม่ควรรยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือด สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน

๔.๕.๒ ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (stunning) เว้นแต่กรณีจำเป็น

๔.๕.๓ ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีจำเป็น การกระทำดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

๔.๖ ข้อกำหนดเกี่ยวกับฮิสและวิธีชำระล้าง

๔.๖.๑ นยิสมี ๓ ชนิดคือ

๔.๖.๑.๑ นยิสชนิดเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง ๒ ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้มีมนอกจากน้ำนมมารดา

๔.๖.๑.๒ นยิสชนิดปานกลาง ได้แก่ สิ่งที่ไม่ได้อยู่ภายใต้้นนยิสชนิดเบาหรือนยิสชนิดหนัก เช่น โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้นปลาและตักแตน) สิ่งที่ทำให้ มีนเมา และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน

๔.๖.๑.๓ นยิสชนิดหนัก ได้แก่ สุนัข สุนัข สุกร หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับ สุนัขหรือสุกร และทุกสิ่งอื่นเนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

๔.๖.๒ วิธีล้างนยิส

๔.๖.๒.๑ วิธีล้างนยิสชนิดเบาให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อนแล้วใช้น้ำธรรมดาหรือน้ำที่เย็นนยิสนั้นให้ทั่วโดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้

๔.๖.๒.๒ วิธีล้างนยิสชนิดปานกลางให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย ๑ ครั้ง ให้ทั่วถึงทุกส่วนที่เปราะนยิส โดยต้องทำให้ สี กลิ่น รส ของนยิสนั้นหมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น ๓ ครั้ง

๔.๖.๒.๓ วิธีล้างนยิสชนิดหนักให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อนแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน ๗ ครั้ง แต่ ๑ ใน ๗ ครั้งนั้นต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามและมีสภาพชุ่มชื้นหรือมีน้ำดินสองฟองและแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก

๕. ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล

- ๕.๑ ผู้บริหารระดับสูงต้องแสดงหลักฐานความมุ่งมั่นของผู้ประกอบการในการนำมาตรฐานฮาลาลไปปฏิบัติ ซึ่งรวมถึงจัดสรรทรัพยากรให้เพียงพอ การสื่อสารภายในองค์กรถึงข้อกำหนดบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามที่มีประสิทธิภาพอย่างต่อเนื่อง
- ๕.๒ ผู้ประกอบการต้องให้ความร่วมมือกับคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล ในการตรวจสอบ วัตถุประสงค์ กระบวนการผลิต การบรรจุ การจัดจำหน่าย การขนส่ง และการให้บริการ ทุกขั้นตอนตามความเป็นจริง
- ๕.๓ ผู้บริหารระดับสูงต้องจัดให้มีที่ปรึกษาพิเศษและหรือมุสลิมผู้ควบคุมกระบวนการเชือดสัตว์ (Halal Supervisor) ตามความจำเป็นของกระบวนการที่ขอรับรองฮาลาล เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและเฝ้าระวังเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แก่สถานประกอบการ
- ๕.๔ ผู้บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้งบุคคลๆ หนึ่งในระดับบริหารที่มีอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบด้านฮาลาล รวมทั้งมีอำนาจตัดสินใจแทนผู้บริหารร่วมกับทีมงานฮาลาล
- ๕.๕ ผู้บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้งทีมงานฮาลาล โดยประกอบด้วย บุคลากรที่มีอำนาจหน้าที่ มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และประสบการณ์แต่ละแผนกที่สามารถควบคุมและเฝ้าระวังกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล รวมถึงพนักงานมุสลิม (ถ้ามี)
- ๕.๖ ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการอบรม การประเมินผล พนักงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามหลักสูตรที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเชือดสัตว์และผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- ๕.๗ ผู้ประกอบการต้องแสดงหลักฐานบันทึกการฝึกอบรมในข้อ ๕.๖ และแผนการฝึกอบรมที่ระบุการอบรมหลักสูตรฮาลาลให้คณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล เมื่อมีการตรวจรับรอง ณ สถานประกอบการ
- ๕.๘ ผู้ประกอบการต้องกำหนด จัดหา และบำรุงรักษาโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ดังต่อไปนี้ (ตามความเหมาะสม)
 - ๕.๘.๑ อาคารพื้นที่ปฏิบัติงาน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้อง เช่น ห้องละหมาด ห้องรับประทานอาหาร ห้องน้ำ ห้องเก็บของใช้ส่วนตัว เป็นต้น
 - ๕.๘.๒ เครื่องมืออุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ทั้งที่เป็นฮาร์ดแวร์ และซอฟต์แวร์
 - ๕.๘.๓ บริการสนับสนุนอื่น ๆ (เช่น การขนส่ง หรือการจัดจำหน่าย)
- ๕.๙ ผู้ประกอบการต้องมีประกาศข้อกำหนดการรับรองโรงเชือดสัตว์ฮาลาล หนังสือแต่งตั้งที่ปรึกษาพิเศษและหรือเอกสารแต่งตั้งมุสลิมผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ (Halal Supervisor) ประจำสถานประกอบการ รวมทั้งเอกสารอ้างอิงในข้อ ๒ ที่เป็นปัจจุบัน
- ๕.๑๐ ผู้ประกอบการต้องรักษาซึ่งการรับรองตามเวลาที่กำหนดไว้เพื่อให้มั่นใจได้ว่าการรับรองนั้นไม่หมดอายุ
- ๕.๑๑ ผู้บริหารระดับสูงหรือตัวแทนฝ่ายบริหาร ต้องเข้าร่วมประชุมเปิดและประชุมปิดร่วมกับทีมงานฮาลาล ในการตรวจเพื่อให้การรับรอง
- ๕.๑๒ ผู้บริหารระดับสูงต้องมั่นใจว่าสิ่งที่ไม่สอดคล้องกับการรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ขี้งบไว้ ตั้งแต่ครั้งที่แล้วได้รับการปฏิบัติและแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพ

๕.๑๓ ผู้บริหารระดับสูงหรือตัวแทนฝ่ายบริหารต้องทบทวนข้อกำหนดตามประกาศนี้ร่วมกับที่ปรึกษาพิเศษ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าระบบคุณภาพด้านอาหารยังคงความเหมาะสม เพียงพอ และมีประสิทธิภาพตลอดเวลา บันทึกจากการทบทวนต้องได้รับการจัดเก็บ

๕.๑๔ ผู้ประกอบการต้องจัดทำการตรวจประเมินภายในที่เกี่ยวข้องกับประกาศข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์ และการฆ่าและชิ้นส่วน ตามช่วงเวลาที่วางแผนไว้เพื่อพิจารณาว่า

๕.๑๔.๑ เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ และเป็นไปตามข้อกำหนดของประกาศฉบับนี้

๕.๑๔.๒ มีการนำไปปฏิบัติ และรักษาไว้อย่างมีประสิทธิภาพ

๖. กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๑ ผู้ประกอบการ ต้องจัดทำเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน ที่ประกอบด้วย

๖.๑.๑ ขั้นตอนวิธีการขอรับรองฮาลาล การเตรียมเอกสาร การขอใหม่ การต่ออายุ การขอเพิ่ม การตรวจรับรองสถานประกอบการ การชำระค่าธรรมเนียม เป็นต้น

๖.๑.๒ รายละเอียดความสัมพันธ์ หน้าที่ความรับผิดชอบ เอกสารหลักฐานที่อ้างอิงของแต่ละขั้นตอน

๖.๒ ผู้ประกอบการ ต้องพิจารณาการจัดการกิจกรรมด้านโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล (PreRequisite Programs / GMP) และควรมีเอกสารที่อธิบายรายละเอียดให้ครอบคลุมรายละเอียดดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ แผนผังของโครงสร้างและอาคาร สาธารณูปโภค ที่เกี่ยวข้องต่อการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

๖.๒.๒ แผนภูมิกระบวนการผลิตโดยละเอียดทุกขั้นตอน (ตามระบบ HACCP) และตำแหน่งที่วัดจุดตรวจสอบประกอบและผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการเข้าสู่กระบวนการ กระบวนการที่จ้างเพื่อผลิต (Outsource) และการทำงานโดยผู้ว่าจ้างช่วง เป็นต้น

๖.๒.๓ มาตรการป้องกันการปนเปื้อนย้อนกลับจากสิ่งต่อไปนี้ เช่น ทำเลที่ตั้ง, พื้นฐานการทำงานและสิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน

๖.๒.๔ การควบคุมการใช้น้ำ และน้ำแข็ง

๖.๒.๕ การกำจัดขยะและของเสีย

๖.๒.๖ การล้างทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ

๖.๒.๗ การจัดการกับวัสดุที่สั่งซื้อ เช่น วัตถุดิบ, สิ่งผสม, สารเคมี, บรรจุภัณฑ์

- การจัดทำทะเบียนผู้ขาย ผู้ส่งมอบ (ASL: Approved Supplier List)

- การประเมินผู้ขายผู้ส่งมอบ

- วิธีการปฏิบัติต่อวัตถุดิบและสินค้าส่งมอบ เช่น การเก็บรักษา, การขนส่ง

๖.๒.๘ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อที่ครอบคลุมตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

๖.๒.๙ การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล

๖.๒.๑๐ ผลกระทบอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิต เช่น การตรวจรับวัตถุดิบ การล้าง การทำให้สลบ (Stunning) การเชือด การทำลายซาก การจัดเก็บวัตถุดิบ สินค้าสำเร็จรูป และการกำหนดรหัสผลิตภัณฑ์หรือการให้ข้อมูลผู้บริโภค เป็นต้น

- ๖.๓ ผู้ประกอบการต้องแสดงเอกสารบันทึกและหลักฐานการปฏิบัติตามโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ และบันทึกการควบคุมผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่มีประสิทธิภาพให้กับคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล พิจารณาเมื่อมีการตรวจรับรอง
- ๖.๔ ผู้ประกอบการต้องใช้วิธีการที่เหมาะสมในการเฝ้าระวังและการควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตาม บทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามที่จำเป็น เช่น กระบวนการจัดซื้อวัตถุดิบ กระบวนการล้าง กระบวนการเชือด ตามข้อ ๓๘ ในระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๘ บันทึกจากการเฝ้าระวังต้องได้รับการจัดเก็บ
- ๖.๕ ผู้ประกอบการต้องจัดแยกสถานที่ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลและพื้นที่ที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้ ชัดเจนตลอดกระบวนการผลิต โดยต้องมีกำแพงกันแยกพื้นที่ การจัดแยกพนักงาน อุปกรณ์ เครื่องจักร และ สิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล หรือตามการพิจารณาของคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ๖.๖ ผู้ประกอบการต้องกำหนดกระบวนการจัดซื้อและดำเนินการตรวจสอบหรือกิจกรรมอื่นใดที่จำเป็น เพื่อให้ มั่นใจว่าวัตถุดิบที่นำมาผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลเป็นไปตามประกาศฉบับนี้ และไม่เกิดการปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- ๖.๗ ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าวัตถุดิบและส่วนประกอบที่นำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลเป็นสิ่งที่ยุติธรรมและ ปลอดภัยตามหลักศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภคและไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาล
- ๖.๘ ผู้ประกอบการต้องมีการทบทวนการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ร่วมกับผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ฮาลาล
- ๖.๙ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสม บรรจุภัณฑ์ สินค้าการผลิตและสินค้าที่ไม่เป็นไปตาม ข้อกำหนด ตามประกาศนี้ โดยมีการซีบ่งสถานะการเก็บรักษาไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากนยิส และสิ่งต้องห้าม ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- ๖.๑๐ การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต เมื่อล้างโดยการจุ่มหรือน้ำซังในภาชนะแล้ว ต้องล้างด้วยน้ำ สะอาดไหลผ่านวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่ใช้ให้ทั่วถึง ในการล้างครั้งสุดท้ายน้ำที่ใช้ไหลผ่านในกระบวนการนี้ แล้ว จะนำมาใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นใดที่ใช้ในการผลิตอีกไม่ได้
- ๖.๑๑ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ในผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ไม่ให้ปะปนกับ ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล
- ๖.๑๒ ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องจักรที่เคยใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลหรือปนเปื้อนนยิสหนัก ต้องได้รับการล้างทำ ความสะอาดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม จึงจะสามารถนำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้บันทึก จากการล้างนยิสหนักต้องได้รับการจัดเก็บ และทำเป็นรายงานเสนอคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ฮาลาลเพื่อการขอรับรองฮาลาล
- ๖.๑๓ ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าพนักงานที่ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่สัมผัสหรือปนเปื้อนสิ่งที่ยาฮอม หรือนยิส ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ตลอดกระบวนการผลิต พนักงานต้องทำความสะอาดนยิสก่อน เข้าไลน์การผลิต

- ๖.๑๔ ผู้ประกอบการต้องควบคุม การเก็บรักษาและการขนส่ง ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ได้รับการรับรองฮาลาลแล้วนั้น ไม่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ฮาลาล บันทึกลับจากการเก็บรักษาและขนส่งต้องได้รับการจัดเก็บ
- ๖.๑๕ ผู้ประกอบการเชือดสัตว์ ซึ่งเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้
- ๖.๑๕.๑ ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อที่ส่งผลกระทบต่อผู้เชือดสัตว์ ต้องได้รับอบรมและขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ก่อนเข้าปฏิบัติงาน
 - ๖.๑๕.๒ สัตว์ที่นำมาเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุมัติให้เชือดได้ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
 - ๖.๑๕.๓ การลำเลียงขนส่งสัตว์ที่จะเชือด ต้องไม่ปะปนกับสัตว์ที่ต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
 - ๖.๑๕.๔ ไม่กระทำการทารุณสัตว์ก่อนการเชือด
 - ๖.๑๕.๕ การเชือดต้องใช้อุปกรณ์ที่มีคมทำการเชือด
 - ๖.๑๕.๖ ให้กล่าวคำว่า "บิสมิลลาฮ์" (بِسْمِ اللّٰهِ) ขณะเริ่มเชือด
 - ๖.๑๕.๗ ผู้เชือดควรหันหน้าไปทางกิบลัต
 - ๖.๑๕.๘ ต้องเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียว และไม่ทรมานสัตว์
 - ๖.๑๕.๙ ต้องให้หลอดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดสองข้างล่าช้าออกจากกัน
 - ๖.๑๕.๑๐ สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดเท่านั้น
 - ๖.๑๕.๑๑ เมื่อเชือดแล้วต้องปล่อยสัตว์นั้นให้ตายสนิทเอง ก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น
 - ๖.๑๕.๑๒ การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่ายต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการต้องมีระบบการทำลายซากตามที่คณะกรรมการกำหนด
- ๖.๑๖ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการออกรหัสผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ขอรับรอง ตามความเหมาะสม เพื่อให้คณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลมั่นใจว่า กระบวนการที่รับรองฮาลาลบรรลุผลตามประกาศฉบับนี้ และบันทึกจากการออกรหัสต้องได้รับการจัดเก็บ
- ๖.๑๗ ผู้ประกอบการที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ต้องคิดเครื่องหมายรับรองฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ที่ขอรับรองฮาลาลทุกรายการตามการพิจารณาของฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย แล้วแต่กรณี
- ๖.๑๘ เครื่องหมายรับรองฮาลาลที่จะระบุในฉลากสินค้าต้องชัดเจน มีหมายเลขรับรองถูกต้องตามเอกสารแจ้งจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย สามารถตรวจสอบได้เมื่อคณะกรรมการร้องขอ
- ๖.๑๙ ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าการใช้คำ ภาพประกอบ หรืออื่นใด ที่นำมาใช้เพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ขอรับรองฮาลาลนั้น ไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดหรือเกิดการขัดแย้งกับบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- ๖.๒๐ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดแสดงผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย หรือการส่งเสริมการขาย เพื่อให้มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองฮาลาลนั้น ไม่เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ฮาลาล หรือทำให้เกิดความเสียหายต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและการรับรอง ตามประกาศนี้
- ๖.๒๑ กรณีที่ผู้ประกอบการ มีการรับมอบวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปหรือกระบวนการผลิตย่อยให้ผู้อื่นทำแทน (Supplier/Sub Contractor/Outsource) ที่ส่งผลกระทบต่อกรรับรองฮาลาลตามเกณฑ์ที่ระบุในประกาศ

นี้ ผู้ทำการแทน (Supplier/Sub Contractor/ Outsource) ต้องอำนวยความสะดวกให้กับคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล ในการตรวจสอบการควบคุมผลิตภัณฑ์ หรือกระบวนการ หรือขอรับรองฮาลาล

๖.๒๒ กรณีที่ผู้ประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต (Original Equipment Manufacturer : OEM/House Brand (สินค้าตราห้าง)) ที่ผลิตขึ้นและจำหน่าย ให้ถือว่าผู้ว่าจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลในนิติบุคคลอื่น มีความรับผิดชอบต่อคณะกรรมการในการขอรับรองฮาลาล และการควบคุมกระบวนการหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยชำระค่าธรรมเนียมการตรวจรับรองและหนังสือสำคัญการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลตามที่ระบุดังต่อไปนี้

๖.๒๒.๑ ให้ผู้ประกอบการที่รับจ้างต้องมีการจัดทำเอกสารรับรองฮาลาลตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาลกำหนด และรวมถึงการจัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาลและเอกสารการควบคุมกระบวนการผลิตที่เกี่ยวข้องตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

๖.๒๒.๒ กรณีผู้ประกอบการรับจ้างผลิต ต้องได้รับการรับรองฮาลาลตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๘

๖.๒๒.๓ กรณีผู้ประกอบการรับจ้างผลิตได้รับมอบหมายอำนาจจากผู้ว่าจ้างให้ดำเนินการขอรับรองฮาลาล จำเป็นต้องจัดทำเอกสารรับรองฮาลาลตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาลกำหนดอย่างครบถ้วน และลงนามโดยผู้มีอำนาจของผู้รับจ้างและความรับผิดชอบของผู้ว่าจ้างในเอกสารที่เกี่ยวข้อง

๖.๒๒.๔ กรณีผู้ประกอบการรับจ้างมีผลิตภัณฑ์อื่นที่ไม่ประสงค์ขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ฮาลาล ผู้รับจ้างต้องแจ้งผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ดำเนินการผลิตและกระบวนการผลิตที่ชัดเจนต่อคณะกรรมการ

๖.๒๒.๕ ผู้ประกอบการที่รับจ้างผลิตมีหน้าที่ในการควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้เป็นไปตามระเบียบและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

๖.๒๒.๖ กรณีผู้ประกอบการรับจ้างผลิตถูกยกเลิกการรับรองฮาลาลจากกรณีใดก็ตาม ให้ถือว่าผู้ว่าจ้าง มีผลในการถูกยกเลิกด้วยเช่นกัน

๖.๒๒.๗ กรณีผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ถูกยกเลิกการรับรองฮาลาลจากกรณีใดก็ตาม ให้ถือว่าเป็นความรับผิดชอบของผู้ว่าจ้างในผลิตภัณฑ์และหรือเจ้าของเครื่องหมายการค้าและอาจรวมถึงการชดเชยค่าเสียหายแก่คณะกรรมการ

๖.๒๒.๘ กรณีผู้ว่าจ้างถูกยกเลิกการรับรองฮาลาลที่มีฐานความผิดไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต อาจถูกยกเลิกเป็นรายๆ ไป แล้วแต่กรณี หรือตามการพิจารณาของคณะกรรมการ

๖.๒๒.๙ กรณีผู้ประกอบการว่าจ้างผลิตจำเป็นต้องมีการควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองเป็นผลิตภัณฑ์ฮาลาล และกระบวนการอื่นที่เกี่ยวข้องกับการรับรองฮาลาล เช่น การขนส่ง การจัดจำหน่าย การโฆษณา ตามระเบียบและข้อกำหนดของคณะกรรมการ

๖.๒๒.๑๐ กรณีผู้ว่าจ้างหรือผู้รับจ้างผลิตเป็นผู้กำหนดวัตถุดิบและส่วนผสมและอาจรวมถึงกระบวนการวิธีการผลิต จำเป็นต้องแสดงหลักฐานที่มาของวัตถุดิบส่วนผสมแก่คณะกรรมการ เพื่อการตรวจสอบและพิจารณา (ตามข้อกำหนด ๖.๗)

๖.๒๒.๓๓ ผู้ว่าจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในการขอรับรองฮาลาลตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการ การตรวจผลิตภัณฑ์และค่าธรรมเนียม พ.ศ. ๒๕๕๔

๗ การตรวจรับรองฮาลาล

- ๗.๑ ผู้ประกอบการรายใหม่หรือการขอต่ออายุที่ประสงค์จะขอรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องจัดทำเอกสารให้ถูกต้องตามที่คณะกรรมการกำหนดไว้ในประกาศนี้ และต้องยื่นคำขอ ณ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี พร้อมหลักฐานตามที่ระบุไว้ในข้อกำหนดนี้
- ๗.๒ เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล ตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของเอกสารประกอบคำขอ ในกรณีที่ต้องมีหนังสือประกอบการพิจารณาเพิ่มเติม ให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาลแจ้งผู้ประกอบการโดยเร็ว ผู้ประกอบการจะต้องยื่นเอกสารภายใน ๗ วัน ทำงาน
- ๗.๓ หลังจากผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียมตามข้อบังคับฯ เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล จะแจ้งวันนัดการฝึกอบรมหลักสูตรตามที่คณะกรรมการกำหนด
- ๗.๔ เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล แจ้งโปรแกรมการตรวจรับรองฮาลาล หลังจากได้รับการยืนยันวันตรวจรับรองฮาลาลจากผู้ประกอบการ
- ๗.๕ ผู้ประกอบการต้องส่งวัตถุดิบ หรือสินค้าสำเร็จรูป เพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการยอมรับ เมื่อคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลพิจารณาแล้วเห็นว่าไม่ผลกระทบต่อกรรับรอง หากผลการตรวจสอบพบว่าการปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม ให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขตามข้อกำหนดนี้หรือตามการพิจารณาของฝ่ายกิจการฮาลาล
- ๗.๖ ผู้ประกอบการต้องมีการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ตามเอกสารที่แจ้งขอรับรองใหม่ ขอเพิ่ม หรือต่ออายุ เมื่อคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลเข้าตรวจสอบ ณ สถานประกอบการ
- ๗.๗ เมื่อได้รับใบคำร้องขอให้มีการแก้ไขและป้องกัน (CAR) ซึ่งพบข้อบกพร่องจากการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล ในระดับความรุนแรงมาก (Major) หรือรุนแรงน้อย (Minor) ผู้ประกอบการต้องแก้ไขข้อบกพร่องที่ได้รับและส่งหลักฐานการแก้ไขที่แล้วเสร็จให้ฝ่ายกิจการฮาลาลไม่เกิน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันที่มีการตรวจรับรองหรือตามการพิจารณาของคณะผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล และบันทึกจากการแก้ไขต้องได้รับการจัดเก็บ
- ๗.๘ ในกรณีที่พบข้อบกพร่องรุนแรง (Major) ที่มีผลต่อการรับรองฮาลาลและคณะกรรมการตรวจสอบพิจารณาว่าต้องมีการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow Up Audit) ผู้ประกอบการต้องอำนวยความสะดวกในการตรวจติดตามดังกล่าว
- ๗.๙ ในกรณีที่คณะกรรมการได้มีการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow Up Audit) แล้วพบว่าผลการแก้ไขไม่สามารถยอมรับได้ ซึ่งส่งผลกระทบต่อความน่าเชื่อถือต่อการรับรองและความเชื่อมั่นในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของผู้ประกอบการ ให้คณะกรรมการออกใบคำร้องขอให้มีการแก้ไขใหม่หรือพิจารณายกเลิกเป็นรายการนี้

- ๗.๑๐ ให้คณะผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลรวบรวมสรุปผลการแก้ไขข้อบกพร่อง เสนอคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลเพื่อพิจารณาอนุมัติการรับรอง และนำเสนอรายงานผลการตรวจรับรองฮาลาลต่อคณะกรรมการพิจารณาเพื่อเห็นชอบทุกเดือน
- ๗.๑๑ ฝ่ายกิจการฮาลาลอาจตรวจสอบวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ณ สถานที่ประกอบการ โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้าเป็นระยะเวลาตามความเหมาะสม และหรือให้ผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองฮาลาลหรือได้ถูกยกเลิกฮาลาลแล้วความต้องตลาดทั่วไป และให้รายงานผลการตรวจสอบให้คณะกรรมการทราบหรือพิจารณา

๘. บทลงโทษ

- ๘.๑ ผู้ประกอบการจะต้องไม่กระทำการใด ๆ ที่มีผลข้อกำหนดในประกาศนี้ หรือก่อให้เกิดความเสียหายต่อการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลในทุกกรณี ทั้งนี้คณะกรรมการมีอำนาจยกเลิกการรับรองฮาลาลแล้วแต่กรณีเมื่อผู้ประกอบการทำการใดขัดต่อประกาศฉบับนี้
- ๘.๒ กรณีมีการร้องเรียนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ได้รับการตรวจรับรอง ซึ่งคณะกรรมการมีการตรวจสอบหาข้อเท็จจริง สำหรับผู้ประกอบการทุกขนาดอุตสาหกรรมให้คิดค่าธรรมเนียมเท่าการตรวจรับรอง
- ๘.๓ ผู้ประกอบการจะต้องชำระค่าธรรมเนียมที่ปรึกษาตามข้อกำหนดเป็นรายปีแล้วแต่กรณีตามที่คณะกรรมการกำหนดหรือตามความเห็นชอบของฝ่ายกิจการฮาลาล
- ๘.๔ ผู้ประกอบการชำระค่าประกันการรับรอง เพียงครั้งเดียวและจะคืนให้เมื่อประสงค์จะยกเลิกการรับรองฮาลาล ยกเว้นผู้ประกอบการยกเลิกเนื่องจากไม่ปฏิบัติตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๘ หรือทำการใด ๆ ที่มีผลเสียตามข้อ ๘๒ ในระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล ปี พ.ศ. ๒๕๕๘ คณะกรรมการอาจไม่คืนเงินประกันการรับรอง
- ๘.๕ การขอต่ออายุหนังสือรับรองให้ยื่นคำขอก่อนหนังสือรับรองหมดอายุอย่างน้อย ๖๐ วัน และชำระค่าธรรมเนียมการตรวจสอบการต่ออายุตามอัตราที่กำหนด หากไม่ยื่นคำขอตามกำหนด อาจต้องเสียค่าปรับตามที่คณะกรรมการกำหนด
- ๘.๖ ผู้ประกอบการประสงค์ขอยกเลิกการรับรองและใช้เครื่องหมายฮาลาลจะต้องแจ้งต่อคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเป็นลายลักษณ์อักษร แล้วแต่กรณี ก่อนกำหนดการต่ออายุ ภายใน ๖๐ วัน และแนบแฟ้มให้ผู้บริโภคทราบทั่วกัน
- ๘.๗ ผู้ประกอบการที่ยื่นคำขอรับรองหรือขอต่ออายุ หากไม่ดำเนินการใด ๆ ตามที่คณะกรรมการแจ้งภายใน ๖๐ วัน นับตั้งแต่วันที่มีการยื่นเอกสารขอรับรองให้ยกคำขอนั้น และจะไม่คืนค่าธรรมเนียมหรือค่าใช้จ่ายที่ชำระไว้แต่อย่างใด
- ๘.๘ กรณีไม่ต่ออายุรับรองเกิน ๖๐ วัน หลังจากวันที่หมดอายุ หรือไม่มีการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจรับรอง ตามระยะเวลาที่กำหนด คณะกรรมการ อาจยกเลิกการรับรองฮาลาลและอาจไม่ได้รับการรับรองฮาลาล อย่างน้อย ๓ ปี หรือตามการพิจารณาของฝ่ายกิจการฮาลาล

- ๘.๘ ในกรณีผู้ประกอบการที่ถูกแจ้งยกเลิกหรือขอยกเลิกการรับรองและใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ถ้าประสงค์จะขอรับรองใหม่ให้อื่นเอกสารขอรับรองฮาลาลต่อคณะกรรมการ ภายใน ๖๐ วัน ก่อนครบกำหนด ๑ ปี เพื่อเตรียมความพร้อมตามประกาศนี้
- ๘.๙๐ กรณีที่มีการประกาศยกเลิกรับรองสถานประกอบการ ให้ฝ่ายกิจการฮาลาล รายงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยโดยเร็ว เพื่อให้ประกาศยกเลิกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลทันที
- ๘.๙๑ ผู้ประกอบการที่ถูกยกเลิกรับรองฮาลาลหรือขอยกเลิกการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลจะต้องเก็บผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาลในท้องตลาดทั่วไปให้หมดภายใน ๙๐ วัน หรือตามการพิจารณาของฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ๘.๙๒ ผู้ประกอบการที่ขอให้รับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลมีสิทธิยื่นคำร้องอุทธรณ์การไม่รับรองต่อคณะกรรมการ ภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งผลการพิจารณายกเลิก และหรือให้ฝ่ายกิจการฮาลาลดำเนินการตรวจรับรองใหม่ หากผลการพิจารณาไม่รับรองซ้ำเดิม ให้นำความตามข้อ ๘.๗ มาใช้บังคับโดยอนุโลม คำวินิจฉัยของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด
- ๘.๙๓ ให้คณะกรรมการประกาศการรับรองและยกเลิกการรับรองเพื่อเผยแพร่ให้ทราบทั่วกัน หากยกเลิกการรับรองให้แจ้งหน่วยงานตามกฎหมายดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง
- ๘.๙๔ หากผู้ประกอบการกระทำผิดตาม ข้อ ๘.๘ ซ้ำอีกหลังจากการรับรองหรือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลใหม่ คณะกรรมการอาจจะไม่รับพิจารณาการรับรองฮาลาลตลอดไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เดือนพฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙



(นายอาซิส พิทักษ์คุมพล)

จุฬาราชมนตรี

ประธานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย