



ผลงาน

เรื่องที่ 1

ความสำเร็จของการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกไทย  
ที่สอดคล้องกับการตรวจประเมินตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย

โดย

นายมาлик อับดุลบุตร

ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ 4882

กลุ่มพัฒนาสินค้าปศุสัตว์ฮาลาล สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์  
กรมปศุสัตว์

เพื่อขอประเมินแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ

ตำแหน่งเลขที่ 4882 กลุ่มพัฒนาสินค้าปศุสัตว์ฮาลาล

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

สัดส่วนผลงานร้อยละ 80

ผู้ร่วมดำเนินการ จำนวน 1 ราย คือ

1. นางสาวดวงใจชนก ทับทัน ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ สัดส่วนผลงานร้อยละ 20

## คำนำ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ เป็นหน่วยงานตามกฎหมายที่มีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจสอบและรับรองสินค้าปศุสัตว์ตลอดห่วงโซ่ของกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์ ตั้งแต่อาหารสัตว์ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ และโรงฆ่าสัตว์ ให้มีความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ได้มาตรฐานสอดคล้องตามข้อกำหนดของกฎหมายของประเทศ และข้อกำหนดจากประเทศคู่ค้า รวมถึงการออกหนังสือรับรองสุขอนามัยเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ เพื่อเป็นเอกสารรับรองถึงความปลอดภัยของสินค้าที่จะส่งออกไปยังต่างประเทศ

เนื่องจากประเทศมาเลเซีย ได้กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าด้านฮาลาลเป็นข้อกำหนดสำคัญประการหนึ่งเพิ่มเติมจากข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหารสำหรับการนำเข้าเนื้อสัตว์ประเภท โค กระบือ แพะ แกะ และสัตว์ปีก โดยโรงฆ่าสัตว์ที่ประสงค์จะส่งออกเนื้อสัตว์มายังประเทศมาเลเซียจะต้องเป็นโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับรองมาตรฐานฮาลาลจากหน่วยงานรับรองฮาลาลจากประเทศต้นทาง ซึ่งสำหรับประเทศไทยมี สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเป็นผู้มีอำนาจให้การรับรองด้านฮาลาลตามกฎหมาย นอกจากนี้ประเทศมาเลเซียยังกำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับรองมาตรฐานฮาลาลแล้ว จะต้องถูกตรวจประเมินฮาลาลจากหน่วยงาน Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) เพื่อประเมินความสอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาลได้แก่ 1) MS 1500:2019 Halal food - General requirements (Third revision) และ 2) Malaysian Protocol for the Halal Meat and Poultry Production ซึ่งการจะปฏิบัติให้สอดคล้องตามมาตรฐานได้สำเร็จ จำเป็นอย่างยิ่งที่โรงฆ่าสัตว์ต้องได้รับการสนับสนุนเพื่อให้ทราบถึงเจตนารมณ์ของข้อกำหนด กอปรกับการจัดทำระบบการจัดการด้านฮาลาลที่เป็นเอกสารสามารถเชื่อมโยงกับการปฏิบัติและแสดงเป็นหลักฐานประกอบการตรวจประเมินได้ กรมปศุสัตว์จึงได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในฐานะผู้สนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ให้พร้อมรับการตรวจประเมินจาก JAKIM ประเทศมาเลเซีย

เอกสารวิชาการฉบับนี้จึงเป็นการประมวลข้อมูลการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกซึ่งนายสัตวแพทย์ กรมปศุสัตว์ได้เข้ามาสนับสนุนและเตรียมการรับการตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซีย แล้วนำมาวิเคราะห์ความสำเร็จของการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประเทศไทยมีแบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก และนำผลการประเมินมาพัฒนายกระดับให้มีความสอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาลประเทศมาเลเซีย จนสามารถผ่านการตรวจประเมินด้านฮาลาลจาก JAKIM และนำไปสู่การขึ้นทะเบียนส่งออกไปประเทศมาเลเซียได้สำเร็จในท้ายสุด

มาลิก อับดุลบุตร

ดวงใจชนก ทับทัน

ตุลาคม 2567

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	(ก)
สารบัญ	(ข)
สารบัญตาราง	(ง)
สารบัญรูปภาพ	(จ)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของผลงาน	1
1.2 วัตถุประสงค์ของผลงาน	2
1.3 ระยะเวลาการดำเนินการ	2
1.4 ผู้มีส่วนร่วมในผลงาน	2
บทที่ 2 ความรู้ทางวิชาการหรือแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 กฎหมาย/ระเบียบที่เกี่ยวข้อง	3
2.2 ความชำนาญงานหรือความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน และการประยุกต์ใช้ในการดำเนินงาน	27
บทที่ 3 วิธีการและผลการดำเนินงาน	53
3.1 วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินการ	53
3.2 ผลการดำเนินการ/วิจารณ์ผล	54
3.3 การนำไปใช้ประโยชน์/ผลกระทบ	62
3.4 ความยุ่งยากและซับซ้อนในการดำเนินการ	63
3.5 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการ	64
บทที่ 4 ข้อเสนอแนะ	65
บรรณานุกรม	66

## สารบัญ

	หน้า
ภาคผนวก	
- ทะเบียนรายชื่อโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองจากประเทศมาเลเซีย	69
- แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์	75
- แบบรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส. 001)	76
- แบบรายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า (สพส. 004)	77
- แบบรายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกภายหลังฆ่า (สพส. 005)	78
- แบบรายงานการทำลายซากคัตทิ้ง	79
- แบบรายงานผู้ควบคุมการเชือด ตสธ.001 (รายสัปดาห์)	80
- แบบบันทึกรายงานผู้ควบคุมการเชือด ตสธ.001(รายเดือน)	81
- เงื่อนไขการนำเข้าเนื้อสัตว์ปีกและซากสัตว์ปีกจากประเทศไทยมายังประเทศมาเลเซีย	83
- การตรวจประเมิน ณ ต่างประเทศ สำหรับโรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูป ที่ประสงค์จะส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์มายังประเทศมาเลเซีย	86
- ข้อกำหนดสำหรับการผลิตเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศมาเลเซีย	93
- หนังสือแจ้งการขึ้นทะเบียนยอมรับหน่วยรับรองฮาลาลของประเทศไทย	107
- ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าและชิ้นส่วน พ.ศ. 2559	108
- แนวทางปฏิบัติการขอรับรองฮาลาลและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล สำหรับโรงเชือดสัตว์	121
- ประกาศขอข่ารายงานของผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ฮาลาล	125

**สารบัญตาราง**

	<b>หน้า</b>
ตารางที่ 1 ลักษณะสภาพของดิน และสภาพของน้ำที่ใช้สำหรับล้างนยิส	14
ตารางที่ 2 แนวทางการกำหนดค่ากระแสไฟฟ้าทำสลบไ้ได้ด้วยวิธี Water bath stunner	22
ตารางที่ 3 รายการเอกสารที่หน่วยงาน JAKIM ขอตรวจประเมินระบบเอกสาร	36
ตารางที่ 4 ตารางเปรียบเทียบผลการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซีย ก่อน-หลังการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล	55
ตารางที่ 5 ตารางเปรียบเทียบข้อบกพร่องด้านฮาลาลที่พบก่อน-หลังการสนับสนุน การดำเนินงานฮาลาล	56
ตารางที่ 6 ตารางเปรียบเทียบผลการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซีย ที่ไม่พบข้อบกพร่องด้านฮาลาลก่อน-หลังการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล	57

## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 ขั้นตอนการสมัครขอรับรองมาตรฐานฮาลาลของไทย	5
ภาพที่ 2 ตำแหน่งสำหรับการเชือดไก่ด้วยมีด	17
ภาพที่ 3 ระดับความสูงของน้ำใน Water bath stunner สำหรับทำสลบไก่	22
ภาพที่ 4 แบบประเมินการงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซีย	40

## บทที่ 1 บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของผลงาน

สถิติการส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทยไปยังประเทศมาเลเซียในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2561-2565) มีความเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยในปี พ.ศ. 2561 ประเทศไทยมีปริมาณการส่งออกอยู่ที่ 14,430.87 ตัน และเพิ่มขึ้นเป็น 46,062.45 ตัน ในปี พ.ศ. 2565 เติบโตเพิ่มขึ้นร้อยละ 219.02 หรือเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 36.63 ต่อปี แม้ว่าจะเกิดการระบาดของโรคโควิด 19 ตั้งแต่เดือนธันวาคม 2562 และในช่วงเวลาที่มีการระบาดรุนแรงระหว่างปี พ.ศ. 2563-2564 ประเทศมาเลเซียได้ประกาศมาตรการควบคุมโรคโดยการปิดประเทศ คณะตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซียจึงไม่สามารถเดินทางมาตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีกต่างประเทศ และไม่มีนโยบายการตรวจประเมินทางไกล(remote audit) ในโรงฆ่าสัตว์ กอปรกับการระบาดของโรคโควิด 19 ได้ขยายในหลายพื้นที่ส่งผลให้การผลิตและนำเข้าสินค้าโดยเฉพาะเนื้อสัตว์ปีกของประเทศมาเลเซียต้องหยุดลง จึงประสบปัญหาขาดแคลนเนื้อสัตว์ปีกเพื่อบริโภค เป็นเหตุให้ต้องประกาศมาตรการห้ามส่งออกสินค้าประเภทเนื้อสัตว์ปีกในที่สุด ด้วยเหตุนี้ในปี พ.ศ. 2565 หลังจากสถานการณ์ระบาดของโรคโควิด 19 เริ่มคลี่คลาย ประเทศมาเลเซียจึงได้อนุญาตให้คณะตรวจประเมินเดินทางมาตรวจโรงฆ่าสัตว์ปีกในประเทศไทย ซึ่งมีโรงฆ่าสัตว์ปีกของไทยที่แจ้งความประสงค์รับการตรวจประเมินเป็นจำนวน 25 แห่ง แต่เนื่องจากหน่วยงาน Department of Islamic Development Malaysia หรือ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia ที่รู้จักในชื่อหน่วยงาน JAKIM ประเทศมาเลเซีย ได้มีการปรับปรุงแก้ไขมาตรฐานที่ใช้อ้างอิงการตรวจประเมินด้านฮาลาลฉบับใหม่ให้กับสถานประกอบการ จึงส่งผลให้มีจำนวนโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจประเมินในครั้งแรกเพียงจำนวน 15 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 60 จากจำนวนโรงฆ่าสัตว์ปีกที่รับการตรวจทั้งหมด และในจำนวนโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่ผ่านการตรวจประเมิน 10 แห่ง มีโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับข้อบกพร่องด้านฮาลาลจำนวน 8 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 80 จากโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่ผ่านทั้งหมด

เพื่อเป็นการพัฒนาและสนับสนุนโรงฆ่าสัตว์ปีกของไทยให้สามารถผ่านการตรวจประเมินและขึ้นทะเบียนจนส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีกไปยังประเทศมาเลเซียได้ กรมปศุสัตว์โดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์จึงเข้าให้การสนับสนุนผู้ประกอบการ ซึ่งกลุ่มพัฒนาสินค้าปศุสัตว์ฮาลาลมีภารกิจในการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์ จึงให้การสนับสนุนในประเด็นข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียที่มีการปรับปรุงแก้ไขใหม่ โดยการนำเอาความรู้ทางด้านสัตวแพทย์มาประยุกต์กับการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ให้สอดคล้องกัน จึงทำให้การตรวจประเมินครั้งหลังซึ่งมีโรงฆ่าสัตว์ปีกแจ้งความประสงค์รับการตรวจประเมินเป็นจำนวน 13 แห่ง ผ่าน 9 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 69.23 และเมื่อพิจารณาเชิงลึกโดยเน้นไปที่ข้อบกพร่องด้านฮาลาล จะพบว่าในครั้งหลังนี้มีโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับข้อบกพร่องด้านฮาลาลจำนวน 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 50 ลดลงจากการตรวจประเมินครั้งแรกถึงร้อยละ 30 ส่งผลให้ภาพรวมในปัจจุบันมีโรงฆ่าสัตว์ปีกของประเทศไทยที่

แจ้งความประสงค์รับการตรวจประเมินเป็นจำนวน 29 แห่ง และผ่านการตรวจและขึ้นทะเบียนส่งออกไปมาเลเซีย ได้สำเร็จแล้วจำนวน 24 แห่ง ซึ่งมีอัตราความสำเร็จคิดเป็นร้อยละ 82.76

ปัจจุบันประเทศมาเลเซียได้กำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ปีกที่มีความประสงค์จะส่งออกไปยังประเทศมาเลเซีย จะต้องได้รับการรับรองฮาลาลจากหน่วยรับรองฮาลาลของประเทศต้นทาง อีกทั้งหน่วยรับรองฮาลาลยังต้องได้รับการขึ้นทะเบียนกับ JAKIM ด้วย ซึ่งประเทศไทยมีสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) เป็นหน่วยรับรองฮาลาลของไทยที่ได้รับการขึ้นทะเบียนกับ JAKIM แม้ว่าโรงฆ่าสัตว์ปีกของไทยที่จะได้รับการรับรองฮาลาลตามข้อกำหนดของสกอท. (สกอท., 2559) แต่ก็ยังต้องถูกตรวจประเมินโดยคณะตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซีย เพื่อให้มั่นใจว่าโรงฆ่าสัตว์ปีกจะปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียได้ เนื่องจากข้อกำหนดด้านฮาลาลฉบับใหม่มีเงื่อนไขเพิ่มเติม อีกทั้งทักษะการตรวจประเมินของมาเลเซียที่มีเทคนิคสูงซึ่งต่างจากการตรวจประเมินด้านฮาลาลของประเทศไทย

ดังนั้นเพื่อให้โรงฆ่าสัตว์ปีกของประเทศไทยประสบความสำเร็จสามารถผ่านการตรวจประเมินและขึ้นทะเบียนส่งออกไปยังประเทศมาเลเซียได้อย่างยั่งยืน ซึ่งประเทศมาเลเซียได้จำกัดอายุการขึ้นทะเบียนที่สูงสุด 3 ปี หลังจากนั้นจะต้องรับการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุใหม่ ด้วยเหตุนี้จึงมีความสำคัญในการจัดทำเอกสารวิชาการ เรื่อง ความสำเร็จของการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกไทยที่สอดคล้องกับการตรวจประเมินตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย เพื่อให้ นายสัตวแพทย์ของกรมปศุสัตว์ซึ่งมีความรู้ทางด้านสัตวแพทย์เป็นพื้นฐาน มาประยุกต์กับการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก และสนับสนุนผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปีกในการดำเนินงานให้สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย จึงจะสามารถผ่านการตรวจประเมินและขึ้นทะเบียนได้สำเร็จ และสามารถส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ปีกไปยังประเทศมาเลเซียได้มากขึ้นในอนาคต

## 1.2 วัตถุประสงค์ของผลงาน

1. เพื่อศึกษาการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย
2. เพื่อจัดทำเอกสารวิชาการการดำเนินงานด้านฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียที่สำเร็จแล้วให้กับกรมปศุสัตว์ในการสนับสนุนผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปีกดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกจนได้รับการขึ้นทะเบียนให้ส่งออกไปมาเลเซียได้

## 1.3 ระยะเวลาการดำเนินการ

มกราคม 2567 ถึง มิถุนายน 2567

## 1.4 ผู้มีส่วนร่วมในผลงาน

นางสาวดวงใจชนก ทับทัน ตำแหน่ง นายสัตวแพทย์ชำนาญการ สัดส่วนผลงานร้อยละ 20

## บทที่ 2

### ความรู้ทางวิชาการหรือแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ผลงาน เรื่อง ความสำเร็จของการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกไทยที่สอดคล้องกับการตรวจประเมินตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย ผู้ขอรับการประเมินได้ใช้ความรู้ทางวิชาการ ความชำนาญงาน หรือ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ ในการดำเนินการ ดังนี้

#### 2.1 กฎหมาย/ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

- 2.1.1 พระราชบัญญัติบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540
- 2.1.2 ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558
- 2.1.3 ประกาศคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2559) เรื่องข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559
- 2.1.4 พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559
- 2.1.5 กฎกระทรวง. การประกอบกิจการฆ่าสัตว์. พ.ศ. 2564
- 2.1.6 มกษ.9008-2549 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก
- 2.1.7 ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554
- 2.1.8 MS 1500:2019. Halal food - General requirements. (Third revision)
- 2.1.9 Malaysian Protocol for The Halal Meat and Poultry Productions
- 2.1.10 MALAYSIAN HALAL MANAGEMENT SYSTEM (MHMS) 2020

โดยสรุปสาระสำคัญถึงสถานการณ์ด้านฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกของประเทศไทยในปัจจุบัน และข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย ได้ดังต่อไปนี้

- **หน่วยงานที่ให้การรับรองฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกของประเทศไทย**

โรงฆ่าสัตว์ปีกที่มีความประสงค์จะขอรับรองมาตรฐานฮาลาลของประเทศไทยในปัจจุบัน จะต้องติดต่อประสานงานกับ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองมาตรฐานฮาลาล โดยแบ่งหน้าที่ดังนี้

1) สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด เป็นผู้มีหน้าที่ในการตรวจรับรองมาตรฐานฮาลาลโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ตั้งอยู่ภายในจังหวัดเดียวกับสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ซึ่งปัจจุบันมี 40 จังหวัด ได้แก่ กรุงเทพมหานคร สมุทรปราการ นนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง ลพบุรี สระบุรี ชลบุรี ระยอง ตราด ฉะเชิงเทรา นครนายก ชัยภูมิ ขอนแก่น เชียงใหม่ ลำปาง เชียงราย แม่ฮ่องสอน นครสวรรค์ ตาก เพชรบูรณ์ ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ นครศรีธรรมราช กระบี่ พังงา ภูเก็ต สุราษฎร์ธานีระนอง ชุมพร สงขลา สตูล ตรัง พัทลุง ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

2) สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เป็นผู้มีหน้าที่ในการตรวจรับรองมาตรฐานฮาลาล โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ตั้งอยู่ในจังหวัดที่ไม่มีสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัด ซึ่งปัจจุบันมี 37 จังหวัดได้แก่ สิงห์บุรี ชัยนาท จันทบุรี ปราจีนบุรี สระแก้ว นครราชสีมา บุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรีสะเกษ อุบลราชธานี ยโสธร อำนาจเจริญ หนองบัวลำภู อุดรธานี เลย หนองคาย มหาสารคาม ร้อยเอ็ด กาฬสินธุ์ สกลนคร นครพนม มุกดาหาร บึงกาฬ ลำพูน อุตรดิตถ์ แพร่ น่าน พะเยา อุทัยธานี กำแพงเพชร สุโขทัย พิษณุโลก พิจิตร สุพรรณบุรี นครปฐม สมุทรสาคร สมุทรสงคราม

โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ประสงค์ขอการรับรองมาตรฐานฮาลาลของไทย สามารถแจ้งการสมัครผ่านระบบออนไลน์ บนเว็บไซต์ของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยมีกระบวนการสมัคร 5 ขั้นตอน ดังแสดงตามภาพที่ 1 ขั้นตอนการสมัครขอรับรองมาตรฐานฮาลาลของไทย

1. การสมัครสมาชิก เป็นการสมัครครั้งแรกเพื่อขอใช้ User Name และ Pass word
2. การกรอกข้อมูล และแนบเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้อง เป็นการกรอกข้อมูลตามระบบเอกสารทางออนไลน์
3. ชำระเงินค่าธรรมเนียมการรับรองฮาลาล เป็นค่าธรรมเนียมสำหรับการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ ค่าเดินทาง ค่าที่พัก(ถ้ามี) ค่าที่ปรึกษาพิเศษ ค่าผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ และค่านั่งสือรับรองฮาลาล เป็นต้น ซึ่งเป็นการเรียกเก็บตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการ การตรวจผลิตภัณฑ์และค่าธรรมเนียม พ.ศ.2559
4. กำหนดนัดหมายและเข้าตรวจโรงฆ่าสัตว์ปีก เป็นการเข้าตรวจประเมิน ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก โดยคณะตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี ซึ่งทำหน้าที่ในการตรวจประเมินตามมาตรฐานที่ประกาศไว้ ดังนี้
  - 4.1 ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. 2559
  - 4.2 แนวทางปฏิบัติการขอรับรองฮาลาลและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลสำหรับโรงเชือดสัตว์
  - 4.3 ประกาศขอย่อยงานของผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ฮาลาล
5. คณะกรรมการพิจารณาผลการรับรองฮาลาล เป็นการพิจารณาจากรายงานการตรวจประเมินที่คณะตรวจได้ดำเนินการหลังจากเข้าตรวจประเมิน ณ โรงฆ่าสัตว์ ตามที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งกรณีที่คณะกรรมการพิจารณาผลเกิดข้อสงสัย สามารถขอเอกสารเพิ่มเติม หรือแต่งตั้งให้มีการตรวจสอบ ณ โรงฆ่าสัตว์ ก่อนพิจารณาให้การรับรองฮาลาล



ภาพที่ 1 ขั้นตอนการสมัครขอรับรองมาตรฐานฮาลาลของไทย

● ลักษณะโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองมาตรฐานฮาลาลของประเทศไทย

โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองมาตรฐานฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จะต้องมีความสัมพันธ์ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดของประเทศไทย และประกาศด้านมาตรฐานฮาลาลของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ดังนี้

- พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559
- กฎกระทรวงการขออนุญาตและการอนุญาตให้ประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ.2564
- กฎกระทรวงการประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ.2564
- กฎกระทรวงการขนส่งสัตว์และเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2564
- ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าและชิ้นส่วน พ.ศ. 2559
- แนวทางปฏิบัติการขอรับรองฮาลาลและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลสำหรับโรงเชือดสัตว์
- ประกาศขอยางงานของผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ฮาลาล

กรณีเป็นโรงฆ่าสัตว์ปีกเพื่อการส่งออก จะมีคุณสมบัติเพิ่มเติม

- มกษ.9008-2549 การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก
- ระเบียบกรมปศุสัตว์ ว่าด้วยการบังคับใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (ระบบ HACCP) สำหรับโรงงานฆ่าสัตว์และโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ. 2547
- ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า พ.ศ. 2554

ด้วยกับข้อกำหนดของประเทศไทย และประกาศด้านมาตรฐานฮาลาลของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงส่งผลให้โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองมาตรฐานฮาลาลของไทยเป็นการประยุกต์ทั้งด้านสุขอนามัยและด้านฮาลาล รวมถึงหลักการสวัสดิภาพสัตว์เข้าด้วยกัน ซึ่งมีลักษณะที่สำคัญดังต่อไปนี้

1. โรงฆ่าสัตว์ต้องปีกมีใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์
2. การเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกเข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ต้องมีใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์ปีก
3. สำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกเพื่อการส่งออกจะต้องมีเอกสารรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส. 001)
4. โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องมีเอกสารการแจ้งขออนุญาตฆ่าสัตว์ปีก
5. โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องจัดทำแผนผังโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ต่างๆ เช่น โรงพักสัตว์ การฆ่าและ และการตัดแต่งซากสัตว์ เป็นต้น
6. โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องจัดทำแผนภูมิในขั้นตอนกระบวนการ การเชือดสัตว์ โรงพักสัตว์ การฆ่าและ และการตัดแต่งซากสัตว์
7. โรงฆ่าสัตว์ต้องจัดทำแผนผังและวิธีการทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ พื้นที่ฆ่าและ และพื้นที่ตัดแต่ง
8. โรงพักสัตว์ปีกต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม
9. การขนย้ายสัตว์ปีกมีวิธีการ อุปกรณ์ที่ไม่ทำให้สัตว์ตกใจ ได้รับการบาดเจ็บหรือทรมาน รวมถึงตำแหน่งการวางให้สมดุลกันและหลีกเลี่ยงการสัมผัสเพื่อน
10. พาหนะและภาชนะบรรจุสัตว์ปีกภายหลังการขนย้ายต้องได้รับการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ
11. การแขวนสัตว์ปีกด้วยความนุ่มนวล ไม่ทรมานสัตว์ปีกก่อนเชือด
12. เครื่องทำสลบสัตว์ปีกต้องมีการสอบเทียบเครื่องมือ (Calibration) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
13. ปริมาณกระแสไฟฟ้าที่ใช้ต้องทำให้สัตว์ปีกสลบได้อย่างสมบูรณ์ โดยสัตว์ปีกแต่ละตัวได้รับกระแสไฟฟ้าอย่างน้อย 4 วินาที โดยโรงฆ่าสัตว์ปีกต้องมีการจัดทำตารางค่ากระแสไฟฟ้าสำหรับการทำสลบสัตว์ปีกโดยมีการรับรองโดยหน่วยงานรับรองฮาลาลและจัดส่งไว้ที่ตู้ควบคุมกระแสไฟฟ้า
14. เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการควบคุมบังคับและการทำให้สัตว์ปีกสลบต้องได้รับการตรวจสอบและการบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ
15. เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้าต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย เพื่อการปลดสัตว์ปีกที่สลบแล้วออกจากราวแขวนเพื่อทำการฆ่าในกรณีฉุกเฉิน
16. การเชือดสัตว์ปีกต้องกระทำก่อนสัตว์ฟื้นจากสลบ จำนวนสัตว์ที่เชือดจะต้องสอดคล้องกับความเร็วราวไม่เกิน 30 ตัว/คนเชือด/นาที
17. ห้องเชือดต้องมีพื้นที่เพียงพอ ไม่คับแคบในการปฏิบัติงานในการเชือดและอุณหภูมิเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

18. โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องคัดเลือกผู้เชือดจากผู้รับเหมาเชือดที่ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยอนุญาต โดยต้องมีคุณสมบัติครบตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาลได้กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด และผู้เชือดหรือผู้รับเหมาเชือดต้องได้รับการรับรองให้เป็นผู้ประกอบการเชือดสัตว์จากมติที่ประชุมคณะอนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล จึงสามารถขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อประกอบการรับเหมาเชือดสัตว์กับโรงฆ่าสัตว์ฮาลาลได้
19. โรงฆ่าสัตว์ต้องจัดหาอุปกรณ์ที่ใช้เชือดสัตว์ที่มีความคม ทนทาน ไม่เป็นสนิม และมีขนาดที่เหมาะสม รวมถึงปริมาณที่เพียงพอ
20. โรงฆ่าสัตว์ต้องมีขั้นตอนและวิธีการเชือดสัตว์ดังต่อไปนี้ตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยได้กำหนดไว้ ดังนี้
  - 20.1 ให้กล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮ์” ขณะเริ่มเชือด
  - 20.2 ผู้เชือดควรหันหน้าไปทางกิบลัต
  - 20.3 ต้องเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียว และไม่ทรมานสัตว์
  - 20.4 ต้องให้หลอดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดสองข้างลำคอขาดจากกัน
  - 20.5 สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดเท่านั้น
  - 20.6 เมื่อเชือดแล้วต้องปล่อยสัตว์นั้นให้ตายสนิทเอง ก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น
  - 20.7 การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่ายต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
21. สัตว์ปีกทุกๆ ตัวต้องถูกเอาเลือดออก (Bleeding) อย่างสมบูรณ์และตายก่อนเข้าสู่บ่อลาวก ระยะเวลาต้องมากกว่า 180 วินาที
22. โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องจัดทำคู่มือฮาลาล (Halal Manual) สำหรับโรงฆ่าสัตว์และโรงชำแหละตัดแต่งชิ้นส่วน และต้องมีการกำหนดจุดควบคุมฮาลาล (Halal Control Point; HCPs) โดยมีองค์ประกอบดังนี้
  - 1) บทนำ 2) ประวัติบริษัท 3) นโยบายฮาลาล 4) แผนผังองค์กร 5) อำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบ
  - 6) คณะกรรมการฮาลาล 7) ขอบข่ายกระบวนการที่ขอรับรองและรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอรับรอง
  - 8) กระบวนการผลิตประกอบด้วย
    - 8.1 รายการวัตถุดิบและส่วนประกอบ
    - 8.2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์และการกำหนดการนำไปใช้
    - 8.3 แผนภูมิกระบวนการผลิตตามการขอรับรอง
    - 8.4 รายละเอียดกระบวนการผลิต

8.5 การกำหนดจุดควบคุมฮาลาล ให้สอดคล้องกับหลักการศาสนาอิสลาม อย่างน้อย 8 จุด ได้แก่ จุดพักสัตว์ปีก จุดแขวนสัตว์ปีก จุดทำสลบสัตว์ปีก จุดเชือดสัตว์ปีก จุดสะเด็ดเลือด จุดตรวจเลือดค้ำซาก จุดล้างซาก และจุดทำลายซาก

8.6 แผนการปฏิบัติฮาลาล

9)แผนการทวนสอบฮาลาล

23. โรงฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีการให้ความรู้แก่ผู้เชือดสัตว์หรือผู้รับเหมาการเชือด ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม โดยฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เป็นผู้กำหนดหลักสูตรและวิทยากรอบรมให้กับสถานประกอบการ
24. โรงฆ่าสัตว์ควรมีมาตรการอบรมให้ความรู้แก่พนักงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้จัดการแต่ละแผนก คณะกรรมการฮาลาล (Halal Team member) ผู้ตรวจสอบ (Checker) และพนักงานที่ทำงานเกี่ยวข้องกับจุด HCPs ต่างๆ เป็นต้น
25. โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องมีการเชือดสัตว์ตามที่ได้ขออนุญาต และมีการควบคุมการจับที่สอดคล้องกัน
26. โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามตามมาตรฐานฮาลาลเข้าสู่ไลน์ผลิต เช่น การล้างมือพนักงาน อาหาร ภาชนะจากภายนอกและการขนส่งสินค้า
27. โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องมีมาตรการจัดการสำหรับซากไก่คัดทิ้งอย่างมีประสิทธิภาพสามารถป้องกันการปนเปื้อนเข้าสู่ไลน์ผลิต และป้องกันการจัดจำหน่ายออกสู่ผู้บริโภค
28. โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ยื่นขอรับรองฮาลาลกับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและ/หรือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลกับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จำเป็นต้องมีผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ (Halal Slaughtering Supervisor) ประจำตลอดการเชือด โดยฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เป็นผู้จัดส่งผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ให้กับสถานประกอบการ เวลาทำงานของผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ วันละ 8 ชั่วโมง หากเวลาเกินจากนี้ให้เพิ่มผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ปีก 1 คน

- **หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย**

การจะนำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เข้าประเทศมาเลเซีย จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายพระราชบัญญัติสัตว์ (Animal Act) พ.ศ. 2496 (ปรับปรุง พ.ศ. 2549) และข้อกำหนดเงื่อนไขการนำเข้า รวมทั้งการตรวจประเมินและการอนุมัติโรงฆ่าสัตว์ปีกเพื่อการส่งออกให้เป็นไปตามมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures; SPS) รวมถึงข้อกำหนดทางสัตวแพทย์ และข้อกำหนดด้านฮาลาล

การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีกในต่างประเทศจะดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ที่ได้รับการแต่งตั้งจากหน่วยงาน Department of Veterinary Services (DVS) และหน่วยงาน Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) ให้เป็นคณะตรวจประเมิน ซึ่งโรงฆ่าสัตว์ปีกจะถูกตรวจประเมินความสอดคล้องตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และข้อกำหนดของประเทศมาเลเซียทั้งด้านสุขอนามัย ความปลอดภัยของอาหาร และด้านฮาลาล โดยแบ่งหน้าที่รับผิดชอบดังนี้

1. หน่วยงาน DVS จะรับผิดชอบตรวจประเมินเกี่ยวกับด้าน SPS การดำเนินการตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice; GMP) และระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis Critical Control Points; HACCP) ซึ่งมาตรฐานที่ใช้อ้างอิงในการตรวจประเมินคือ

1) MS 1514:2022 Good Manufacturing Practice (GMP) for Food

2) MS 1480:2019 FOOD SAFETY ACCORDING TO HAZARD ANALYSIS & CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)

2. หน่วยงาน JAKIM จะรับผิดชอบตรวจประเมินเกี่ยวกับด้านมาตรฐานฮาลาล ซึ่งมาตรฐานที่ใช้อ้างอิงในการตรวจประเมินคือ

1) MS 1500:2019 Halal food - General requirements (Third revision)

2) Malaysian Protocol for the Halal Meat and Poultry Production

● **คุณสมบัติด้านฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ต้องการขอขึ้นทะเบียน**

1. โรงฆ่าสัตว์ปีกจะต้องดำเนินการผลิตตลอดทั้งกระบวนการผลิตที่สอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาลเท่านั้น

2. โรงฆ่าสัตว์ปีกจะต้องจัดทำระบบการรับประกันคุณภาพฮาลาล (Halal Assurance System; HAS) ภายในโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งระบบ HAS จะต้องมีองค์ประกอบดังนี้ มีการกำหนดจุดวิกฤติฮาลาล (Halal Critical Points) ระบบการควบคุมจุดวิกฤติฮาลาล การจัดการกับสิ่งที่ไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด การกำกับดูแลด้านฮาลาล การจัดเก็บบันทึกเอกสาร และประเด็นอื่นๆที่เกี่ยวข้องด้านฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก

3. โรงฆ่าสัตว์ปีกจะต้องประสานกับหน่วยงานรับรองฮาลาลภายในประเทศ เพื่อขอการรับรองฮาลาล และการกำกับดูแลด้านฮาลาล

4. โรงฆ่าสัตว์ปีกจะต้องแสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นและความรับผิดชอบในด้านฮาลาล เช่น การประกาศนโยบายด้านฮาลาล การมีระบบตรวจประเมินฮาลาลภายใน และการจัดทำระบบ HAS เป็นต้น

5. โรงฆ่าสัตว์ปีกจะต้องให้ข้อมูลที่ครบถ้วนและถูกต้องตามรายละเอียดในแบบฟอร์มของ JAKIM

- ข้อกำหนดมาตรฐาน MS 1500:2019 Halal food - General requirements (Third revision)

เป็นข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาลของประเทศมาเลเซีย ซึ่งประกอบไปด้วยข้อกำหนด 11 หัวข้อ ซึ่งอธิบายได้โดยสังเขปดังต่อไปนี้

1. การบริหารและความรับผิดชอบ

- 1.1 ต้องมั่นใจว่ามีการรักษาความเป็นฮาลาล และอาหารถูกผลิตด้วยกระบวนการที่สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านฮาลาล
- 1.2 ต้องจัดหาพนักงานมุสลิม 1 คน ที่สามารถกำกับดูแลระบบการจัดการฮาลาลของโรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.3 ต้องจัดการอบรมด้านฮาลาลให้กับพนักงาน
- 1.4 ต้องจัดหาทรัพยากรที่จำเป็นต่อระบบการจัดการฮาลาลได้อย่างเพียงพอ เช่น โครงสร้าง คน เครื่องมือ และงบประมาณ
- 1.5 ทุกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตฮาลาล ต้องมีการจัดทำเอกสารและบันทึกจัดเก็บที่สามารถตรวจสอบได้
- 1.6 การอำนวยความสะดวกให้พนักงานมุสลิมสามารถประกอบศาสนกิจได้อย่างเหมาะสม
- 1.7 ต้องมั่นใจว่าพนักงานทุกระดับ ตลอดจนบริษัทผู้ผลิต และขนส่งจะรักษาความเป็นฮาลาล

2. อาคารและสถานที่

- 1.1 แบบแปลนโรงงานต้องออกโดยคำนึงถึง กระบวนการทำงาน การเข้าออกพนักงาน สุขอนามัย ความปลอดภัย ป้องกันสัตว์พาหะ และการปนเปื้อนข้ามในระหว่างการผลิต
- 1.2 กระบวนการผลิตตั้งแต่รับวัตถุดิบจนเสร็จสิ้นต้องป้องกันการเกิดการปนเปื้อนข้าม
- 1.3 อาคารต้องออกแบบมาให้ถูกหลักสุขอนามัยและสามารถทำความสะอาด
- 1.4 การบรรทุกลำเลียงและการวางสินค้าต้องถูกออกแบบอย่างเหมาะสม
- 1.5 อาคารต้องได้รับการดูแลอยู่ในสภาพที่ดี ถูกสุขอนามัย และป้องกันการเป็นที่อยู่ของสัตว์พาหะ
- 1.6 สถานที่เชือดและผลิตจะต้องถูกใช้งานสำหรับสิ่งที่ยาฮาลาลเท่านั้น
- 1.7 ต้องจัดให้มีการทำความสะอาดอย่างเพียงพอเหมาะสม
- 1.8 สถานที่ผลิตต้องไม่การจัดตั้งหรือวางสิ่งของสำหรับเคาเรพบูชา
- 1.9 ต้องจัดให้มีสถานที่ละหมาดที่สะดวกในการใช้ และได้รับการดูแลรักษา
- 1.10 ไม่อนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยง และสัตว์อื่นๆเข้ามาในสถานที่ผลิต

### 3. เครื่องมืออุปกรณ์

- 3.1 เครื่องมืออุปกรณ์ถูกออกแบบให้สามารถทำความสะอาดได้ ไม่ถูกสร้าง หรือเป็นส่วนประกอบมาจาก สิ่งที่เข้าข่ายเป็นสิ่งสกปรก(นยิส)ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ทั้งนี้ต้องใช้สำหรับการผลิตอาหาร ฮาลาลเท่านั้น
- 3.2 เครื่องมืออุปกรณ์ใดๆ ตลอดจนไลน์การผลิตที่เคยใช้หรือสัมผัสกับนยิสชนิดหนัก ต้องได้รับการทำความสะอาด และชำระล้างตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และข้อวินิจฉัยทางศาสนา(ฟัตวา) ซึ่งต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลโดยหน่วยรับรองฮาลาล
- 3.3 ไม่อนุญาตให้มีการเปลี่ยนสลับการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ไปมาในการผลิตระหว่างสินค้าฮาลาล กับนยิส ชนิดหนัก (สุกร หรือสุนัข)
- 3.4 ไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องมือ หรือแปรง ที่ทำมาจากขนสัตว์
- 3.5 เครื่องมืออุปกรณ์ต้องได้รับการทำความสะอาดเป็นประจำ

### 4. สุขอนามัย สุขภาพ และความปลอดภัยอาหาร

- 4.1 สุขอนามัย สุขภาพ และความปลอดภัยอาหารเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องทำก่อนสำหรับการเตรียมอาหาร ฮาลาล ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่ สุขลักษณะส่วนบุคคล เครื่องแต่งกาย เครื่องมืออุปกรณ์ เครื่องจักร สิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิตอาหาร อาคารผลิต อาคารแปรรูป และอาคารจัดเก็บอาหาร
- 4.2 ผู้ผลิตอาหารฮาลาลต้องดำเนินการดังนี้
  - 4.2.1 การจัดการและตรวจสอบ วัตถุประสงค์ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์ ก่อนนำมาใช้ผลิต
  - 4.2.2 การจัดการของเสียที่มีประสิทธิภาพ
  - 4.2.3 การจัดเก็บสารเคมีที่อันตรายอย่างปลอดภัยและเหมาะสม
  - 4.2.4 ป้องกันการปนเปื้อนทางกายภาพ ชีวภาพ และเคมี เข้าสู่อาหาร
  - 4.2.5 ป้องกันการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มากเกินไปเกินเกณฑ์ที่กำหนด
  - 4.2.6 กระบวนการผลิต การบรรจุ และการกระจายอาหารฮาลาล ต้องถูกหลักสุขอนามัย ภายใต้ การรับรอง GHP, GMP, VHP หรืออื่นๆตามที่หน่วยงานผู้มีอำนาจกำหนด เช่น ข้อกำหนด MS 1514 หรือ MS 1480 หรือประกาศของหน่วยงานสาธารณสุขมาเลเซีย และ/หรือ ประกาศของประเทศผู้ผลิต

### 5. กระบวนการผลิตอาหารฮาลาล

#### 1.1 แหล่งที่มาของอาหารฮาลาล

- 1.1.1 ปศุสัตว์และสัตว์น้ำที่ถูกให้กินอาหารสัตว์ที่เข้าข่ายนยิส
- 1.1.2 สัตว์น้ำที่ถูกเลี้ยงอาศัยอยู่ในแหล่งที่เข้าข่ายนยิส

## 1.2 การแปรรูป การจัดการ และบริการ

- 1.2.1 การผลิตอาหาร หรือส่วนผสมที่ใช้ ต้องไม่ส่วนผสมที่มาจากสัตว์ที่ไม่ฮาลาล และ/หรือไม่ถูกเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และข้อวินิจฉัยทางศาสนา(ฟัตวา)
- 1.2.2 การผลิตอาหารต้องไม่ใช่สิ่งที่เป็นนยิส ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และข้อวินิจฉัยทางศาสนา(ฟัตวา)
- 1.2.3 อาหารแปรรูป หรือส่วนผสมที่ใช้ ต้องปลอดภัยต่อการบริโภค ไม่มีพิษ ไม่มีเนมา และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 1.2.4 อาหาร ต้องถูกเตรียม ผลิต หรือแปรรูป โดยใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และสถานที่ ที่ไม่มีการปนเปื้อนนยิส

## 1.3 กระบวนการเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

การทำสัตว์มีชีวิตตายจากการเชือดโดยพนักงานมุสลิม ซึ่งต้องเป็นการตัดขาดหลอดเลือด หลอดลม (halqum) หลอดอาหาร (mari') และทั้งหลอดเลือดแดง (Carotid Arteries) และหลอดเลือดดำ (wadajain) โดยใช้มีดที่คมและกล่าวนามพระเจ้าขณะทำการเชือด

## 2. การจัดเก็บ การขนส่ง การโฆษณา การจำหน่ายและการบริการ

- 2.1 อาหารฮาลาล ที่ถูกจัดเก็บ ขนส่ง โฆษณา จัดจำหน่าย และ/หรือ ให้บริการ ต้องมีการระบุประเภท และมีการติดป้ายระบุว่า ฮาลาล
- 2.2 ยานพาหนะสำหรับขนส่ง ต้องมีความจำเพาะ เหมาะสมสำหรับการขนส่งอาหารฮาลาล และถูกหลักรักษาอนามัย และสุขาภิบาล

## 3. ฉลากและบรรจุภัณฑ์

- 3.1 บรรจุภัณฑ์ที่เลือกใช้สำหรับอาหารฮาลาล ต้องถูกผลิตมาจากสิ่งฮาลาลตามธรรมชาติ และมีคุณลักษณะดังนี้
  - 3.1.1 ไม่มีการใช้วัตถุที่เป็นนยิสตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
  - 3.1.2 ต้องไม่ถูกเตรียม ผลิต หรือแปรรูปจากเครื่องมืออุปกรณ์ที่ปนเปื้อนกับสิ่งที่เป็นนยิสตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
  - 3.1.3 ระหว่างการเตรียม การผลิต การจัดเก็บ หรือขนส่ง ต้องถูกแยกทางกายภาพจากอาหารอื่นที่เข้าข่ายเป็นนยิสตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
  - 3.1.4 วัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องไม่ก่อให้เกิดพิษกับอาหารฮาลาล

- 3.1.5 การออกแบบรูปลักษณ์ สัญลักษณ์ เครื่องหมาย ตั้งชื่อ และการใช้รูปภาพ ต้องไม่สื่อให้เข้าใจผิด และ/หรือ การฝ่าฝืนบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- 3.1.6 การบรรจุภัณฑ์ต้องดำเนินการด้วยความสะอาด ถูกสุขอนามัย และสุขาภิบาล
- 3.1.7 วัสดุที่เลือกใช้ในการพิมพ์ ซึ่งสัมผัสการสินค้าโดยตรงต้องไม่ก่อให้เกิดอันตราย และเป็นวัสดุที่ฮาลาล
- 3.1.8 อาหารฮาลาล และสารให้กลิ่นรสสังเคราะห์ที่ฮาลาล ต้องไม่เลือกใช้ชื่อหรือคำคล้ายคลึงกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลเช่น แฮม บักกุเต้ เบคอน เปียร์ รัม หรืออื่นๆที่อาจทำให้สับสน
- 3.1.9 การพิมพ์บรรจุภัณฑ์ต้องมีความชัดเจน ไม่สามารถลบออก หรือใช้รูปแบบการติดฉลากกับบรรจุภัณฑ์ ซึ่งต้องระบุข้อความดังนี้
- ชื่อสินค้า
  - ปริมาตรสุทธิ (SI Units)
  - ชื่อที่อยู่ผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้กระจายสินค้า เครื่องหมายการค้า
  - รายการส่วนผสม
  - วันที่ แบทช์ที่ผลิต และวันหมดอายุ
  - ประเทศผู้ผลิต
- 3.1.10 สำหรับสินค้ากลุ่มเนื้อสัตว์ ต้องระบุ
- วันที่เชือด และวันที่ผลิต
- 3.1.11 บรรจุภัณฑ์ และฉลากสำหรับอาหารฮาลาลต้องไม่ฝ่าฝืน และขัดกับบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และแนวทางของหน่วยงานที่มีอำนาจ
4. ข้อกำหนดทางกฎหมาย โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องปฏิบัติตามกฎหมายประเศมาเลเซีย และหรือประเทศผู้ผลิต
5. การประเมินความสอดคล้อง
- ข้อกำหนดนี้ใช้ประเมินความสอดคล้องสำหรับการรับรองอาหารฮาลาลของหน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาล สำหรับขั้นตอนและเงื่อนไขในการรับรองเป็นอำนาจของหน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาล
6. ใบรับรองฮาลาล การออกใบรับรองฮาลาลต้องออกโดยหน่วยงานมาเลเซียให้การยอมรับ
7. ตราเครื่องหมายฮาลาล
- สินค้าและบริการที่ได้รับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาล สามารถใช้ตราเครื่องหมายฮาลาลแสดงถึงสินค้าและบริการมีความสอดคล้องตามมาตรฐาน

## วิธีการชำระนียสตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม สำหรับนียสชนิดหนัก

ไม่ว่าจะเป็นการปนเปื้อนแบบที่มองเห็นได้ด้วยตา ('ainiah) หรือมองไม่เห็น (เช่น หายหรือแห้งไป เป็นต้น) จะเรียกว่า hukmiah ซึ่งการทำความสะอาดสิ่งปนเปื้อน:

- จำเป็นจะต้องชะล้าง 7 ครั้ง ซึ่ง 1 ครั้งในจำนวนนั้นจะต้องใช้น้ำผสมดิน
- การล้างครั้งแรกจะต้องชะล้างนียสที่มีอยู่ แม้จะเล็กน้อยก็ตามน้ำจากการชะล้างครั้งแรกจะต้องไม่เหลือค้าง และจะต้องนับการชำระล้างครั้งต่อไปเป็นการล้างครั้งที่สอง
- ปริมาณดินที่ใช้จะต้องเพียงพอต่อการชะล้าง (สภาพแขวนลอย)
- อนุญาตให้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของดิน

### ตารางที่ 1 ลักษณะสภาพของดิน และสภาพของน้ำที่ใช้สำหรับล้างนียส

สภาพของดิน	สภาพของน้ำ
สภาพของดินหมายถึง: - ปราศจากสิ่งปนเปื้อน - ไม่ใช่ดินแบบ Musta'mal [การชำระล้างแบบแห้ง (tayammum)] ยกเว้นอยู่ภายใต้สภาวะฝนตกหนัก	สภาพของน้ำหมายถึง: - จะต้องเป็นน้ำธรรมชาติ(mutlaq) - ไม่ใช่ น้ำแบบ Musta'mal - ปราศจากสิ่งปนเปื้อน

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

#### ● ข้อกำหนดมาตรฐาน Malaysian Protocol for the Halal Meat and Poultry Production

เป็นข้อกำหนดสำหรับการผลิตเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศมาเลเซีย ซึ่งประกอบไปด้วย การทำสลบสัตว์ การเชือดสัตว์ การถอนขน การจัดเก็บ และการขนส่ง ซึ่งอธิบายได้โดยสังเขปดังต่อไปนี้

##### 1. ข้อกำหนดทั่วไป

เพื่อดำเนินการขออนุมัติ สถานประกอบการที่ประสงค์จะผลิตเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ฮาลาล

1.1 จะต้องผ่านการขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานที่มีอำนาจที่เกี่ยวข้องในประเทศของตน

1.2 จะต้องอยู่ภายใต้การตรวจสอบของเจ้าหน้าที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศมาเลเซีย

##### 2. ความมุ่งมั่นต่อฮาลาลของสถานประกอบการ

2.1 สถานประกอบการที่ได้รับการอนุมัติแล้วจะต้องมุ่งมั่นในการผลิตเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและ ผลิตภัณฑ์ฮาลาลของตนตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่โรงฆ่าไปจนถึงการขนส่งตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม หรือซารีอะห์ตลอดเวลา

2.2 จะต้องไม่มีสถานการณ์ที่มีการปนเปื้อน สิ่งปนเปื้อนร้ายแรง (เช่น มีเนื้อหมูหรือสุนัขปนอยู่ในผลิตภัณฑ์) ในสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตจากประเทศมาเลเซีย ห้ามมิให้นำผลิตภัณฑ์ที่มีได้เป็นฮาลาลจากแหล่งอื่นเข้ามายังสถานประกอบการ

### 3. ระบบควบคุมฮาลาลภายใน

สถานประกอบการจะต้องสร้างระบบการควบคุมฮาลาลภายในเพื่อให้แน่ใจในประสิทธิภาพ และการดำเนินงานของระบบฮาลาล

### 4. สัตว์ที่ได้รับอนุญาต

มีเพียงสัตว์ที่จะกล่าวถึงดังต่อไปนี้เท่านั้นที่ได้รับอนุญาตให้เชือด, แปรรูป และจัดเก็บไว้ในสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตในมาเลเซีย:

4.1 สัตว์เคี้ยวเอื้องประกอบด้วยโค, กระบือ, แพะ, แกะ, กวางและอูฐ

4.2 สัตว์ปีกประกอบด้วยไก่, เป็ด, ไก่วง, นกกระจอกเทศและนกกระทา

### 5. การเชือดสัตว์แบบฮาลาล

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

#### 5.1 การทำให้สลบ (ถ้าใช้)

5.1.1 การทำให้สลบจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ใน MS1500

5.1.2 วิธีการที่นำมาใช้ในการทำให้สลบจะต้องสามารถย้อนกลับได้เมื่อไม่ต้องการเชือดหรือไม่ส่งผลให้สัตว์บาดเจ็บทางร่างกายอย่างถาวร

5.1.3 บุคลากรที่รับผิดชอบการทำให้สลบ (การดำเนินงาน, การควบคุมและติดตามตรวจสอบ) จะต้องได้รับการฝึกฝนการดำเนินงานและควรอย่างยิ่ง(preferably)ที่จะเป็นชาวมุสลิม

5.1.4 พนักงานมุสลิมที่ทำหน้าที่ตรวจสอบ(Muslim Halal Checker) จะต้องตรวจสอบกระบวนการทำสลบให้อยู่ในสถานะที่สอดคล้องตามวิธีการที่ได้รับอนุมัติ

5.1.5 ผู้เชือดจะต้องมั่นใจว่าสัตว์ที่ได้รับการเตรียมให้เข้าเชือดยังมีชีวิตอยู่ซึ่งเหมาะสำหรับการเชือดแบบฮาลาล

5.1.6 หากพบว่ามีสัตว์ตายเนื่องจากขั้นตอนการทำให้สลบ ผู้เชือดจะต้องสามารถระบุได้และสามารถปลดสัตว์ดังกล่าวออกจากสายการผลิตฮาลาล

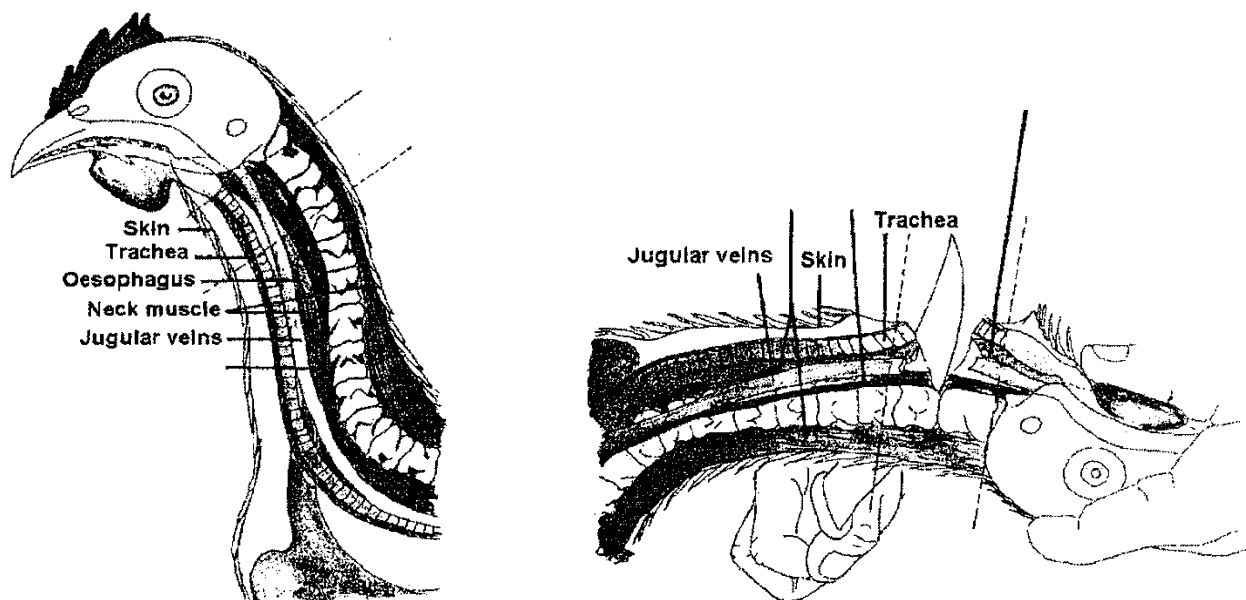
#### 5.2 กรรณวิธีการเชือดแบบฮาลาล

ผู้เชือดมุสลิม โดยมีคุณสมบัติตามของหลักเกณฑ์นี้

5.2.1 การเชือดสัตว์จะต้องกระทำการด้วยการตั้งเจตนา (niyyah) ในนามของอัลเลาะห์

5.2.2 สัตว์ที่จะถูกเชือดต้องเป็นสัตว์ที่มีฮาลาลตามที่ระบุไว้ในหลักเกณฑ์นี้

- 5.2.3 สัตว์ที่จะถูกเชือดต้องเป็นสัตว์ที่มีชีวิตอยู่หรือถือได้ว่ายังมีชีวิตอยู่ (hayat al-mustaqirrah) ในช่วงเวลาที่ฆ่า
- 5.2.4 สัตว์ที่จะถูกเชือดต้องเป็นสัตว์ที่มีสุขภาพดีและผ่านการอนุมัติจากหน่วยงานที่มีอำนาจของประเทศที่ส่งออก
- 5.2.5 ผู้เชือดสัตว์ชาวมุสลิมจะต้องกล่าวพระนามของพระอัลเลาะห์ ก่อนจะทำการเชือดสัตว์
- 5.2.6 มีดที่ใช้เชือดจะต้องคมและสะอาด
- 5.2.7 การเชือดจะต้องทำเพียงครั้งเดียวเท่านั้น ซึ่งจะอนุญาตให้เชือดโดยใช้ "วิธีเลื่อย" トラบไตที่ไม่ได้ ยกมิตออกจากตัวสัตว์ในระหว่างที่ทำการเชือด
- 5.2.8 วิธีกระทำการเชือดแบบฮาลาลจะต้องเริ่มต้นด้วยการเชือดคอที่ตำแหน่งใต้ลูกกระเดือก และหลังจากนั้นจึงเชือดของสัตว์เป็นรอยยาว
- 5.2.9 วิธีกระทำการเชือดจะต้องตัดหลอดเลือด (halqum), หลอดอาหาร (mari') และทั้งหลอดเลือดแดง (Carotid Arteries) กับหลอดเลือดดำ (Jugular Vein) ช่วงคอ (wadajain) (ภาพที่ 2) เพื่อเร่งให้เลือดออกและทำให้สัตว์เสียชีวิต ซึ่งอาการเลือดออกจะต้องเป็นธรรมชาติและสมบูรณ์
- 5.2.10 สำหรับสัตว์ปีก จะต้องดำเนินการลวกขนเฉพาะสัตว์ที่ตายจากการเชือดสัตว์แบบฮาลาลเท่านั้น
- 5.2.11 สัตว์ที่ตายในขั้นตอนที่ทำให้สลบ (ถ้าใช้) จะต้องระบุว่าเป็นการตายที่ไม่สอดคล้องตามหลักฮาลาล โดยจะต้องคัดแยกและบันทึกไว้
- 5.2.12 จะต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีจำนวนผู้เชือดเพียงพอต่อการดำเนินงานเชือดแบบฮาลาล ซึ่งจะต้องดำเนินการกับสัตว์แต่ละตัวอย่างถูกต้อง
- 5.2.13 ไม่สามารถดำเนินการเพื่อเร่งการตายของสัตว์ที่ใช้วิธีการเชือดแบบฮาลาลได้ เว้นแต่จะได้รับการอนุมัติจากคณะกรรมการวินิจฉัยชี้ขาดด้านศาสนา (Fatwa) ของมาเลเซีย นอกจากนี้ยังอาจต้องดำเนินขั้นตอนเล็กๆ น้อยๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร เช่น การบีบเพื่อตัดการทำงานของทางเดินอาหาร
- 5.2.14 จำนวนสัตว์ที่ถูกเชือดทุกวันและการดำเนินการกับซากที่ไม่สอดคล้องตามหลักฮาลาล จะต้องมีภาระระบุและบันทึกโดยพนักงานมุสลิมที่ทำหน้าที่ตรวจสอบ และจะต้องพร้อมให้ตรวจสอบโดยหน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาล, หน่วยงานประเทศผู้ส่งออกและหน่วยงานของประเทศมาเลเซีย



ภาพที่ 2 ตำแหน่งสำหรับการเชือดไก่ด้วยมีด

### 5.3 การตรวจวิเคราะห์การตาย

5.3.1 เครื่องบ่งชี้ถึงการตายจะต้องประเมินโดยสังเกตลักษณะของสัตว์ดังต่อไปนี้:

- รุ่มนตาขยายอย่างเต็มที่
- ไม่มีการตอบสนองต่อแสง และการกระพริบตา
- ลิ้นนิ่ม

5.3.2 ขาดการสูบฉีดเลือดที่ส่วนปลายรอยเชือดของหลอดเลือดแดง (Carotid Arteries) เช่น การสูบฉีดเลือดจากหลอดเลือดแดง (Carotid Arteries) ที่บ่งชี้ว่าหัวใจยังเต้นอยู่

5.3.3 ร่างของซากไม่มีการเคลื่อนไหวทุกอย่าง

5.3.4 มีการตอบสนองที่เกี่ยวข้องกับการตัดเส้นประสาทที่สำคัญโดยตรงซึ่งไม่ถือเป็นเครื่องบ่งชี้ว่าสัตว์ยังมีชีวิตอยู่

### 5.4 พนักงานมุสลิมที่ทำหน้าที่ตรวจสอบ (Halal Checker)

5.4.1 พนักงานมุสลิมจะต้องมาอยู่ในโรงฆ่าสัตว์เพื่อตรวจสอบการทำสลบ วิธีการเชือดสัตว์แบบฮาลาล การเอาเลือดออกอย่างถูกต้อง ตรวจสอบการตายก่อนที่จะเข้าสู่ขั้นตอนการตกแต่ง การจัดการซากที่สอดคล้องตามข้อกำหนดและบันทึกจัดเก็บ

5.4.2 พนักงานมุสลิมที่ทำหน้าที่ตรวจสอบ, ทำหน้าที่หัวหน้าผู้ตรวจสอบและทำหน้าที่เป็นพนักงานเชือดสัตว์ สามารถสับเปลี่ยนหมุนเวียนการทำหน้าที่แทนกันได้

5.4.3 ผู้ควบคุมฮาลาล จะต้องทำหน้าที่รับผิดชอบเพื่อตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบการควบคุมฮาลาล ภายในของสถานประกอบการจะมีขึ้นตามที่กำหนดไว้

- 5.5 ขั้นตอนการตัดแต่ง
- 5.5.1 ขั้นตอนตัดแต่งซากจะสามารถดำเนินงานได้เมื่อถือว่าสัตว์ตายแล้วตามที่กำหนดไว้เรื่อง การตรวจวิเคราะห์การตาย
- 5.5.2 ซากใดๆ รวมถึงเครื่องในและชิ้นส่วนอื่นๆ ที่ไม่สอดคล้องตามหลักฮาลาล จะต้องระบุและติดฉลากไว้อย่างชัดเจนตลอดกระบวนการ
- 5.6 การเลาะกระดูกและการบรรจุภัณฑ์
- 5.6.1 ห้องเลาะกระดูก (รวมถึงการบรรจุภัณฑ์) จะต้องเป็นส่วนหนึ่งของสถานประกอบการที่ได้รับอนุมัติ และใช้ที่อยู่เดียวกับสถานประกอบการที่ได้รับอนุมัติ
- 5.6.2 ถ้ามีซากที่ไม่สอดคล้องตามหลักฮาลาลซึ่งจะต้องเลาะกระดูก จะต้องนำมาเลาะกระดูกหลังจากเลาะกระดูกซากที่สอดคล้องตามหลักฮาลาลแล้ว
- 5.6.3 ไม่อนุญาตให้ดำเนินงานการตัดแต่งซากสัตว์และเครื่องในจากสถานประกอบการอื่นๆ
- 5.6.4 กล่องสินค้าทั้งหมดที่ใช้สำหรับการส่งออกไปยังประเทศมาเลเซียจะต้องมีฉลากเครื่องหมายฮาลาล, หมายเลขสถานประกอบการ และข้อกำหนดอื่น ๆ ตามที่ระบุไว้ในข้อกำหนดของ MS 1500 ระบุไว้อย่างชัดเจน
- 6 การเก็บรักษา
- 6.4 ตู้เย็น, ตู้แช่เยือกแข็ง, ตู้แช่แข็ง และห้องจัดเก็บอื่นๆ ทั้งหมดจะเป็นส่วนหนึ่งของสถานประกอบการที่ได้รับอนุมัติและใช้ที่อยู่เดียวกัน
- 6.5 ซากสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาลจะต้องมีฉลากระบุไว้อย่างชัดเจน โดยจะต้องไม่เก็บซากสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาลไว้ร่วมกับซากสัตว์และผลิตภัณฑ์ฮาลาล
- 6.6 กล่องที่บรรจุผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาลจะต้องมีฉลากติดไว้อย่างชัดเจนและจัดเก็บไว้แยกต่างหากในบริเวณที่กำหนดไว้ในตู้แช่แข็ง
- 6.7 จะต้องบันทึกความไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาลไว้ในลักษณะที่พร้อมให้ผู้ตรวจสอบทำการตรวจสอบการจัดเก็บซากสัตว์และเครื่องในจากสถานประกอบการอื่น หรือการเลาะกระดูกในห้องแยกเป็นอิสระไม่สามารถยอมรับได้ ยกเว้นการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ฮาลาลจากโรงงานแห่งอื่นที่ได้รับการรับรองจากมาเลเซียแล้ว โดยกล่องจะปิดผนึก และต้องติดฉลากหมายเลขสถานประกอบการไว้อย่างชัดเจนอาจอนุโลมในยอมรับได้

## 7 การขนส่ง

7.1 การขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาลจะต้องไม่มีขนปะปน หรือสัมผัสเสี่ยงต่อการปนเปื้อน นิยสนิดหนัก (เช่น มีเนื้อหมูหรือสุนัขปนอยู่ในผลิตภัณฑ์)

7.2 สถานประกอบการจะต้องระบุและขนส่งแยกแยะระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องตามฮาลาล ออกจากผลิตภัณฑ์ฮาลาลอย่างชัดเจน

## 8. หน้าที่ตามความรับผิดชอบ

8.1 หน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาล (ใช้กับสถานประกอบการในประเทศผู้ส่งออก) หน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาลประเทศผู้ส่งออกจะต้อง:

8.1.1 ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก JAKIM

8.1.2 ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์นี้, MS 1500 และคำสั่งของคณะกรรมการวินิจฉัยชี้ขาดด้านศาสนา (Fatwa) ของมาเลเซีย ดังนั้นหน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาลจะเป็นผู้รับรองสถานะให้กับสถานประกอบการที่ได้รับอนุมัติ

8.1.3 ตรวจสอบพนักงานมุสลิมที่ทำหน้าที่เป็น พนักงานเชือด พนักงานตรวจสอบฮาลาล และหัวหน้าผู้ตรวจสอบฮาลาล ทุกคนจะมีการปฏิบัติศาสนกิจ และมีความสามารถปฏิบัติหน้าที่ได้ โดยจะต้องบันทึกการดำเนินงานและการฝึกอบรมเป็นเอกสาร

8.1.4 วางแผนการติดตามตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ รวมถึงกำกับดูแลระบบควบคุมฮาลาลของสถานประกอบการ ทั้งนี้จะต้องทำบันทึก/รายงาน การตรวจสอบ ให้พร้อมระหว่างการตรวจสอบในมาเลเซีย

8.1.5 แจ้งให้ JAKIM ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงใดๆ ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับหลักเกณฑ์นี้หลังจากอนุมัติแล้ว

8.1.6 แจ้งให้ JAKIM ทราบถึงขั้นตอนใหม่ใดๆ ในการดำเนินงานของสถานประกอบการที่ไม่ครอบคลุมอยู่ในหลักเกณฑ์นี้

8.2 ผู้เชือดสัตว์แบบฮาลาล จะต้อง:

8.2.1 เป็นมุสลิมที่ปฏิบัติศาสนกิจ, บรรลุนิติภาวะตามหลักศาสนา (baligh หรือบาลิฆ) มีความเข้าใจกฎเกณฑ์และเงื่อนไขพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการเชือดสัตว์ตามศาสนาอิสลาม

8.2.2 ได้รับการขึ้นทะเบียน, ฝึกอบรม และอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาล

8.2.3 มีความสามารถในการเชือดสัตว์ให้เป็นไปตามหลักบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

8.3 พนักงานมุสลิมที่ทำหน้าที่ตรวจสอบฮาลาล (Checker) จะต้อง:

- 8.3.1 เป็นมุสลิมที่ปฏิบัติศาสนกิจ บรรลุนิติภาวะตามหลักศาสนา (baligh หรือบาลิฆ) มีความเข้าใจ กฎเกณฑ์และเงื่อนไขพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการเชือดสัตว์ในศาสนาอิสลาม
- 8.3.2 ได้รับการฝึกอบรม และอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาล
- 8.3.3 จะต้องมาปฏิบัติหน้าที่ในโรงฆ่าสัตว์เพื่อตรวจสอบการทำสลบ การเชือดสัตว์ฮาลาล การเอา เลือดออก การตรวจวิเคราะห์การตายก่อนที่จะเข้าสู่ขั้นตอนการตัดแต่ง การจัดการซากที่ไม่ สอดคล้องด้านฮาลาลและจัดทำบันทึกเอกสาร และจัดเก็บ

8.4 หัวหน้าผู้ตรวจสอบฮาลาลชาวมุสลิม (เฉพาะที่สำหรับสถานประกอบการที่ใช้เครื่องทำให้สลบระบบ นิวเมติก ในโคกระบือ)

8.5 Halal supervisor จะต้อง:

- 8.5.1 เป็นมุสลิมที่ปฏิบัติศาสนกิจ บรรลุนิติภาวะตามหลักศาสนา (baligh หรือบาลิฆ) มีความ เข้าใจกฎเกณฑ์และเงื่อนไขพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการเชือดสัตว์ในศาสนาอิสลาม
- 8.5.2 มีหน้าที่ตรวจสอบประสิทธิภาพของระบบควบคุมฮาลาลภายในของสถานประกอบการ
- 8.5.3 ตรวจสอบการปฏิบัติหน้าที่ของ พนักงานเชือดสัตว์ พนักงานตรวจสอบฮาลาล และหัวหน้าผู้ ตรวจสอบฮาลาล
- 8.5.4 กำกับดูแลและทวนสอบบันทึกเอกสารฮาลาลของสถานประกอบการดังนี้:
  - บันทึกการสอบเทียบและทวนสอบ เครื่องมือทำสลบ
  - บันทึกการเชือดสัตว์
  - บันทึกความไม่สอดคล้องด้านฮาลาล
  - บันทึกเกี่ยวกับการแช่เย็น การแช่แข็ง และการแช่เยือกแข็ง
  - บันทึกการการเลาะกระดูก
  - บันทึกการบรรจุภัณฑ์และการจัดเก็บ

8.6 หน่วยงานภาครัฐที่กำกับดูแล (กรมปศุสัตว์)

- 8.6.1 ต้องกำกับดูแลให้โรงฆ่าสัตว์ปฏิบัติตามข้อกำหนดอย่างครบถ้วน
- 8.6.2 แจ้งหน่วยงาน DVS เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นดังนี้
  - มีการเปลี่ยนแปลงเจ้าของโรงฆ่าสัตว์ปีก หรือระบบการจัดการ
  - มีการสร้าง หรือปรับปรุงโครงสร้างโรงฆ่าสัตว์ที่กระทบต่อกำลังการผลิต
  - มีการเปลี่ยนแปลงชนิดของสัตว์ที่เข้าเชือด
  - มีการปิดหรือหยุดการดำเนินการ
  - มีการเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับการรับรองฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก

## 8.7 ความไม่สอดคล้องด้านฮาลาล

ซากสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดตามข้อกำหนดฉบับนี้จะถือว่า ไม่สอดคล้องด้านฮาลาล และจะต้องปฏิบัติดังนี้:

8.7.1 ซากสัตว์ ซากสัตว์ทั้งหมดที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาล จะต้อง:

- เคลื่อนย้ายออกจากระบบการผลิตฮาลาล หรือ
- นำไปดำเนินการ ณ สถานที่ประกอบการอื่น หรือ
- นำมาดำเนินการภายหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการผลิตฮาลาลโดยสมบูรณ์แล้ว

8.7.2 เครื่องในสัตว์

- เครื่องในสัตว์ทั้งหมดที่ไม่สอดคล้องกับหลักฮาลาล จะต้องถูกเคลื่อนย้ายออกจากระบบการผลิตฮาลาล และจะต้องทำการบันทึกไว้

## 8.8 การบ่งชี้

8.8.1 ซากสัตว์และเครื่องในสัตว์ทั้งหมดที่ไม่สอดคล้องด้านฮาลาล จะต้องมีการระบุ และ/หรือ ติดฉลากกำกับไว้ภายใต้การกำกับดูแลของพนักงานมุสลิมที่ทำหน้าที่ตรวจสอบฮาลาล

## 8.9 การบันทึก

8.9.1 จัดทำเอกสารและบันทึกจำนวนซากสัตว์และเครื่องในสัตว์ที่ไม่สอดคล้องด้านฮาลาล และจัดเก็บบันทึกให้พร้อมสำหรับการตรวจสอบโดยหน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาล หน่วยงานรัฐประเทศผู้ส่งออก (ถ้าเกี่ยวข้อง) และผู้ตรวจประเมินจากมาเลเซีย

## 9 ไบรรับรองฮาลาล

การออกไบรรับรองฮาลาลสำหรับผลิตภัณฑ์ในประเทศมาเลเซียจะต้องออกโดย JAKIM แต่ในกรณีผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจะต้องออกโดยหน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาลที่ได้ขึ้นทะเบียนรับรองจากประเทศมาเลเซีย

### เงื่อนไขขั้นตอนในการทำให้สลบสัตว์ปีกด้วย Water bath stunner

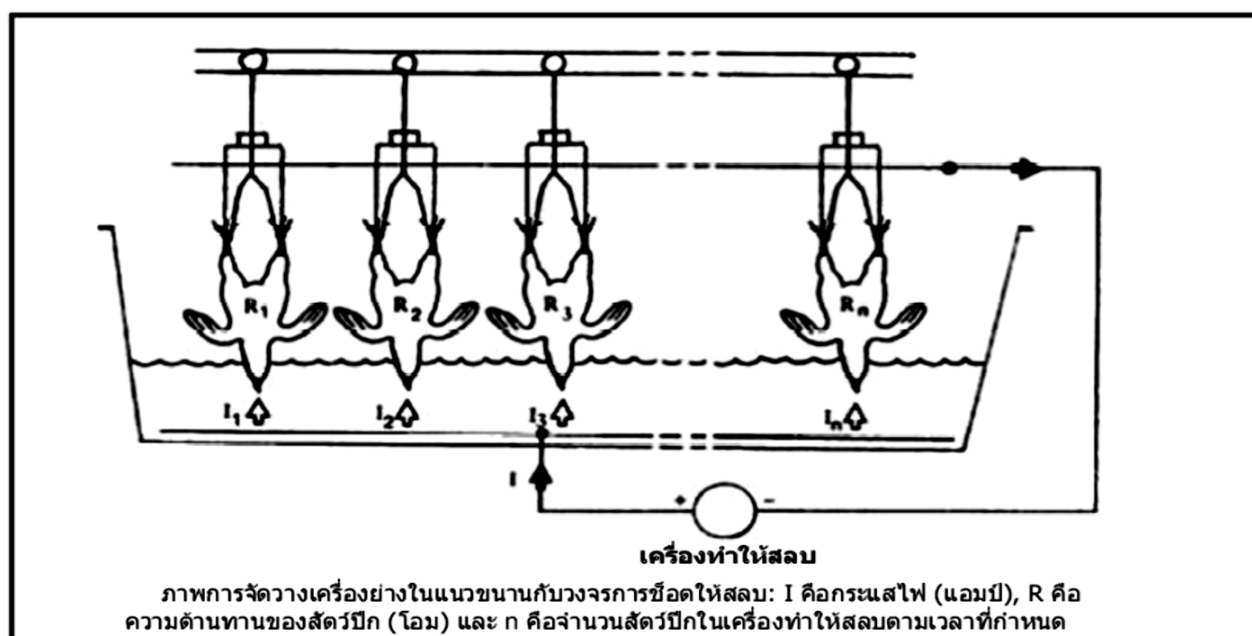
การทำให้สลบสัตว์ปีกด้วย Water bath stunner เป็นวิธีการที่นิยมใช้กันมากที่สุดในโรงฆ่าสัตว์ปีกซึ่งมีเงื่อนไขที่ยอมรับกันโดยทั่วไปได้ดังนี้

- **การจับบังคับสัตว์ปีก**
  - การจัดการสัตว์ปีกก่อนเข้าเชือดจะต้องหลีกเลี่ยงการกระทำที่ส่งผลให้สัตว์ปีกเกิดอาการตื่นตกใจ
- **ขั้นตอนการทำสลบ**
  - หลังจากที่แขวนสัตว์ปีกแล้ว ให้นำไปแช่ลงใน Water bath stunner
  - ช่วงเวลาดังแต่สัตว์ปีกถูกแขวนไปจนถึงเวลาที่ทำสลบไม่ควรมากกว่า 60 วินาที

- จะต้องมีอุปกรณ์พ่วงของสัตว์ปีกเพื่อให้ผ่อนคลายนับตั้งแต่การแขวนไปจนถึงการลง Water bath stunner เพื่อช่วยให้สัตว์ปีกผ่อนคลายและลดการกระเพื่อม
- ระดับของน้ำใน Water bath stunner ควรจะอยู่ในระดับที่มีดหัวของสัตว์ปีกพอดี โดยจะต้องไม่สูงเกินกว่าฐานของปีก
- ราวแขวนจะต้องใช้วัสดุที่นำไฟฟ้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- เวลาที่สัตว์ปีกอยู่ใน Water bath stunner ต้องไม่น้อยกว่า 4 วินาที
- ค่ากระแสไฟฟ้าที่ใช้ทำสลบให้ยึดตามคำแนะนำตามมาตรฐาน MS1500 ของมาเลเซีย และเป็นไปตามตารางของหลักเกณฑ์นี้ ซึ่งตารางดังกล่าวเป็นแนวทางสำหรับการทำให้ไก่สลบด้วย Water bath stunner

ตารางที่ 2 แนวทางการกำหนดค่ากระแสไฟฟ้าทำสลบไก่ด้วยวิธี Water bath stunner

ชนิดของสัตว์	น้ำหนัก (กก.)	กระแสไฟ (A)	แรงดันไฟฟ้า (V)	ความต้านทาน
ไก่	2.40-2.70	0.20-0.60	2.50-10.50	3.00-5.00



ภาพที่ 3 ระดับความสูงของน้ำใน Water bath stunner สำหรับทำสลบไก่

## ● ข้อกำหนดมาตรฐาน MALAYSIAN HALAL MANAGEMENT SYSTEM

เป็นข้อกำหนดมาตรฐานระบบการจัดการฮาลาลของประเทศมาเลเซีย (MALAYSIAN HALAL MANAGEMENT SYSTEM; MHMS) ที่มีการประกาศเมื่อปี พ.ศ. 2563 โดย MHMS เป็นข้อกำหนดที่ประกาศใช้แทนที่ระบบ Halal Assurance System (HAS) ซึ่งได้ประกาศใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554 โดยข้อกำหนด MHMS ฉบับใหม่นี้ ได้แบ่งระบบการจัดการฮาลาลออกเป็น 2 ระบบได้แก่

1. ระบบการควบคุมภายในฮาลาล (Internal Halal Control System; IHCS) คือระบบที่จะนำมาประยุกต์ใช้สำหรับสถานประกอบการขนาดเล็ก และสถานประกอบการรายย่อย
2. ระบบประกันคุณภาพฮาลาล (Halal Assurance System; HAS) คือระบบที่จะนำมาประยุกต์ใช้สำหรับสถานประกอบการขนาดใหญ่ และขนาดกลาง

สถานประกอบการมีหน้าที่นำระบบ MHMS มาประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการของตนเอง เพื่อรับประกันได้ว่าการการผลิตสินค้ามีความสอดคล้องตามข้อกำหนดของประเทศมาเลเซียทุกประการ โดยมีรายละเอียดพอสังเขปดังนี้

### หลักเกณฑ์เงื่อนไขสำหรับโรงฆ่าสัตว์

1. สถานประกอบการต้องจัดทำระบบ HAS ตามข้อกำหนด MHMS 2020 ซึ่งกำหนดให้
  - 1.1 คณะกรรมการฮาลาลภายใน ต้องมีผู้ควบคุมการเชือด และ/หรือ ผู้เชือด อย่างน้อย 1 คน ร่วมเป็นสมาชิกในคณะกรรมการฮาลาลภายใน
  - 1.2 แต่งตั้ง ผู้กำกับดูแลด้านฮาลาล (Halal Executive) แต่ละสถานประกอบการ
2. สถานประกอบการต้องจะทำคู่มือ HAS ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติโดยแยกออกจากระบบอื่น และมีการปรับปรุงข้อมูลให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ โดยมีเนื้อหาประกอบด้วย
  - รายละเอียดสถานประกอบการ
  - วัตถุประสงค์และขอบข่าย
  - นโยบายฮาลาล
  - คณะกรรมการฮาลาลภายใน
  - ขั้นตอนการปฏิบัติงาน ได้แก่ การตรวจประเมินภายในด้านฮาลาล การควบคุมความเสี่ยงด้านฮาลาล การควบคุมวัตถุดิบ การอบรมด้านฮาลาล การตรวจสอบย้อนกลับ การทบทวนระบบประกันคุณภาพฮาลาล การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ และการชำระล้างนยิส

## การจัดทำคู่มือ HAS ประกอบไปด้วยดังนี้

1. นโยบายฮาลาล
  - 1.1 มีความมุ่งมั่นในกระบวนการผลิต ตามมาตรฐานฮาลาลประเทศมาเลเซีย
  - 1.2 มีความเชื่อมั่นว่าการเลือกวัตถุดิบทุกอย่างที่ใช้ได้แสดงให้เห็นหน่วยรับรองฮาลาลตรวจสอบ
  - 1.3 มีความเชื่อมั่นว่าตลอดไลน์การผลิตได้ผ่านการรับรองฮาลาล
  - 1.4 ยินยอมและแสดงความรับผิดชอบในการแก้ไขข้อบกพร่อง รวมถึงการเรียกคืนสินค้ากลับเพื่อไม่ให้เกิดการวางจำหน่าย
  - 1.5 ดำเนินการสื่อสารนโยบายฮาลาลถึงทุกระดับในองค์กร
2. ผู้กำกับดูแลด้านฮาลาล (Halal Executive) แต่งตั้งผู้กำกับดูแลด้านฮาลาล ซึ่งมีคุณสมบัติดังนี้
  - 2.1 เป็นมุสลิม
  - 2.2 เป็นประชาชนของประเทศมาเลเซีย
  - 2.3 เป็นพนักงานประจำของสถานประกอบการ
  - 2.4 ได้รับประกาศนียบัตรการจัดการฮาลาล หรือวุฒิที่เทียบเคียง หรือมีประสบการณ์จัดการฮาลาล ไม่น้อยกว่า 5 ปี
  - 2.5 ผ่านการอบรมและได้รับประกาศนียบัตรผู้กำกับดูแลด้านฮาลาล
3. คณะกรรมการฮาลาลภายใน (IHC)
  - 3.1 ต้องมีการแต่งตั้งคณะกรรมการฮาลาลภายในเป็นเอกสาร
  - 3.2 ประธานและสมาชิกคณะกรรมการต้องเป็นพนักงานประจำ
  - 3.3 ประธานคณะกรรมการฯ ต้องเป็นมุสลิม มีตำแหน่งสูงกว่า หรือเทียบเท่ากับ ผู้กำกับดูแลด้านฮาลาล
  - 3.4 ต้องประกอบด้วยสมาชิกอย่างน้อย 4 คน ได้แก่
    - ประธานคณะกรรมการ
    - ผู้กำกับดูแลด้านฮาลาล
    - ผู้แทนฝ่ายการจัดซื้อ/จัดจ้าง
    - ผู้แทนฝ่ายการผลิต
    - สำหรับโรงฆ่าสัตว์ต้องมีผู้ควบคุมการเชือด และ/หรือผู้เชือดอย่างน้อย 1 คนร่วมเป็นสมาชิก

4. การตรวจประเมินภายในด้านฮาลาล
  - 4.1 ต้องจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับการตรวจประเมิน
  - 4.2 ต้องดำเนินการตรวจประเมินภายในอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
  - 4.3 ผู้ตรวจมีประกาศนียบัตรการตรวจประเมินภายในฮาลาล/ประกาศนียบัตรผู้กำกับดูแลด้านฮาลาล
  - 4.4 ผู้ตรวจสอบภายในต้องได้รับการแต่งตั้งจาก IHC
  - 4.5 ขอบกพร่องต้องได้รับการแก้ไขและทวนสอบโดย IHC
  - 4.6 สามารถจ้างผู้ตรวจประเมินจากหน่วยงานภายนอกได้ ทั้งนี้ผู้ประเมินจะต้องมีประกาศนียบัตรรับรอง
  - 4.7 ต้องมีการบันทึกและจัดทำเป็นเอกสาร
5. การควบคุมความเสี่ยงด้านฮาลาล
 

ต้องจัดทำขั้นตอนการควบคุมความเสี่ยงให้ตามขั้นตอนการผลิต ดังนี้

  - 5.1 วิจัย บริการ ผลิต เครื่องมือ บุคคล บรรจุภัณฑ์ การจัดเก็บ และขนส่ง
  - 5.2 ต้องจัดทำการควบคุมความเสี่ยงด้านฮาลาลแยกออกจากระบบอื่นๆ
  - 5.3 ควรให้ความสำคัญในการเลือกใช้บริการขนส่งที่ได้รับรองฮาลาล
  - 5.4 การกำหนดจุด HCP
  - 5.5 การจัดทำแผนการจัดการความเสี่ยงด้านฮาลาลของจุด HCP
  - 5.6 ต้องมีการบันทึกและจัดทำเป็นเอกสาร
6. การควบคุมวัตถุดิบ
  - 6.1 ต้องจัดทำขั้นตอนการควบคุมวัตถุดิบ ที่ครอบคลุมการจัดซื้อ การรับและการจัดเก็บวัตถุดิบ
  - 6.2 หลีกเลี่ยงสถานะต้องสงสัย /ต้องมีการสำแดงให้หน่วยรับรองฮาลาลทราบ/สอดคล้องตามที่กฎหมายกำหนด
  - 6.3 จัดทำทะเบียนวัตถุดิบ โดยระบุข้อมูล
  - 6.4 HCB และ วันหมดอายุการรับรอง
  - 6.5 กรณีวัตถุดิบไม่ได้รับรอง ต้องเก็บข้อมูลใบรับรองฮาลาลของส่วนผสมที่ใช้กับวัตถุดิบนั้นๆ เพื่อยืนยันได้
  - 6.6 ต้องมีการบันทึกและจัดทำเป็นเอกสาร
7. การอบรมด้านฮาลาล
  - 7.1 ต้องจัดทำขั้นตอนการจัดการการอบรมด้านฮาลาลแบ่งเป็นระดับปฏิบัติงาน และระดับบริหาร
  - 7.2 การอบรมฮาลาลระดับปฏิบัติ (ความรู้ทั่วไป)
  - 7.3 จัดอบรมภายใน หรือจากหน่วยงานภายนอก

- 7.4 ต้องอบรมพนักงานให้ครบทุกคน
- 7.5 การอบรมฮาลาลระดับบริหาร (ความรู้เฉพาะด้าน)
- 7.6 จัดโดยหน่วยงานที่มีอำนาจรับรองฮาลาล
- 7.7 ต้องอบรมสมาชิกในคณะกรรมการฮาลาลภายใน
- 7.8 ต้องมีการบันทึกและจัดทำเป็นเอกสาร
8. การตรวจสอบย้อนกลับ
  - 8.1 ต้องจัดทำขั้นตอนการตรวจสอบย้อนกลับ โดยรวมถึงการเรียกคืนสินค้ากลับในกรณีที่พบข้อบกพร่อง
  - 8.2 ต้องมีการจำลองการเรียกคืนสินค้า 1 ครั้ง/ปี
  - 8.3 ต้องมีการบันทึกและจัดทำเป็นเอกสาร
9. การทบทวนระบบประกันคุณภาพฮาลาล
  - 9.1 ต้องจัดทำขั้นตอนการทบทวนระบบประกันคุณภาพฮาลาล
  - 9.2 ต้องมีการทบทวนประสิทธิผลของ
  - 9.3 ระบบประกันคุณภาพฮาลาล
  - 9.4 ความสามารถของคณะกรรมการฮาลาลภายใน
  - 9.5 ต้องมีการทบทวนระบบ 1 ครั้ง/ปี
  - 9.6 ต้องมีการรายงานให้ผู้บริหารทราบ
  - 9.7 ต้องมีการบันทึกและจัดทำเป็นเอกสาร
10. การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
  - 10.1 ต้องจัดทำขั้นตอนการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
  - 10.2 เน้นให้ความสำคัญกับสินค้าที่มีส่วนผสมที่มีความเสี่ยงด้านฮาลาล
  - 10.3 เลือกใช้ห้องปฏิบัติการที่ขึ้นทะเบียนห้องปฏิบัติการฮาลาล
  - 10.4 ขอบข่ายการตรวจทางห้องปฏิบัติการได้แก่
    - DNA/ Alcohol/ FAT/ Oil/ Protein
    - ตรวจกายภาพเช่น ผิวหนัง และขน
    - อื่นๆตามที่หน่วยงานที่มีอำนาจกำหนด
  - 10.5 ต้องมีการบันทึกและจัดทำเป็นเอกสาร

## 11 การชำระล้างนยิส

11.1 ต้องจัดทำขั้นตอนการชำระล้างนยิส

11.2 ต้องกำหนดวิธีและดำเนินการชำระล้างนยิสตามแนวทางของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้ารับรองฮาลาลได้กำหนดไว้

11.3 ต้องมีการบันทึกและจัดทำเป็นเอกสาร

## 12. ระบบเอกสารและการจัดเก็บ

12.1 ควรจัดทำเอกสารให้เป็นปัจจุบันอย่างสม่ำเสมอ

12.2 ต้องจัดเก็บเอกสารไม่น้อยกว่า 3 ปี

12.3 ต้องมีเอกสารอย่างน้อย 3 เดือนให้ตรวจสอบได้ สำหรับสถานประกอบการรายใหม่

12.4 เอกสารอ้างอิงต่างๆ ควรจัดเลขทะเบียนเอกสารให้ตรวจสอบได้ง่าย

## 2.2 ความชำนาญงานหรือความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน และการประยุกต์ใช้ในการดำเนินงาน

2.2.1 การเข้าร่วมการตรวจประเมินด้านฮาลาลจากคณะกรรมการประเมินโดย JAKIM ประเทศมาเลเซีย

2.2.2 การศึกษาข้อบกพร่องด้านฮาลาลที่ได้รับแจ้งจากคณะกรรมการประเมินประเทศมาเลเซีย

2.2.3 การสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกด้วยแบบประเมิน

โดยสรุปสาระสำคัญถึงการตรวจประเมินด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย ข้อบกพร่องด้านฮาลาลที่ได้รับและประสบการณ์ในสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกให้สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย ได้ดังต่อไปนี้

### ● การเข้าร่วมการตรวจประเมินด้านฮาลาลจากคณะกรรมการประเมินโดย JAKIM ประเทศมาเลเซีย

การตรวจประเมินด้านฮาลาล ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก เป็นวิธีการตรวจประเมินที่สำคัญ โดยเป็นวิธีการรูปแบบเดียวที่ประเทศมาเลเซียกำหนดไว้สำหรับการตรวจประเมินเพื่อขึ้นทะเบียน โดยมีเกณฑ์กำหนดถึงระยะเวลาในการตรวจประเมิน ณ โรงฆ่าสัตว์ปีกแต่ละแห่ง ต้องมีเวลาตรวจประเมินไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมง และหากการเดินทางจากที่พักไปยังโรงฆ่าสัตว์ใช้ระยะเวลาเดินทางนานกว่า 4 ชั่วโมงขึ้นไป จะต้องไม่กำหนดให้มีการตรวจประเมินในวันดังกล่าว แม้ในช่วงสถานการณ์ที่มีการระบาดของโรค Covid-19 ทางประเทศมาเลเซียยังคงเข้มงวดในวิธีการข้างต้น แทนการปรับเปลี่ยนเป็นรูปแบบการตรวจประเมินทางออนไลน์ โดยได้พิจารณาขยายเวลาให้กับโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้วแต่หมดอายุ ผ่อนผันให้สามารถส่งออกเนื้อสัตว์ปีกไปยังประเทศมาเลเซียได้ และเมื่อสถานการณ์ดีขึ้นทางประเทศมาเลเซียจึงส่งคณะกรรมการเดินทางเข้ามาตรวจโรงฆ่าสัตว์เพื่อต่ออายุต่อไป

การตรวจประเมิน ณ โรงฆ่าสัตว์ปีกของหน่วยงาน JAKIM ถือเป็นการตรวจประเมินที่เป็นทางการ ซึ่งคณะตรวจ JAKIM จะเดินทางร่วมคณะกับหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบหลักคือ DVS ซึ่งจะเป็นผู้แจ้งประสานแผนการเดินทางตามขั้นตอนทางราชการ โดยจะมีหนังสือแจ้งช่วงเวลาเดินทางมาตรวจประเมินพร้อมรายชื่อโรงฆ่าสัตว์ที่จะเข้าตรวจมายังกรมปศุสัตว์ เพื่อให้ทางกรมปศุสัตว์ประสานโรงฆ่าสัตว์และยืนยันแผนกำหนดการเดินทางดังกล่าว จนกระทั่งเดินทางเข้ามายังประเทศไทยเพื่อตรวจโรงฆ่าสัตว์ตามแผนที่กำหนดไว้

## 1. รูปแบบและลำดับการตรวจประเมิน ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก

### 1.1 องค์ประกอบของคณะตรวจประเมิน

องค์ประกอบของคณะตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์เพื่อขึ้นทะเบียนประเทศมาเลเซีย 1 คณะ จะมีผู้ตรวจประเมินทั้งสิ้น 4 ราย ประกอบด้วยผู้ตรวจประเมินจากหน่วยงาน DVS 2 ราย ซึ่งรับผิดชอบในการตรวจประเมินด้านสุขอนามัย และผู้ตรวจประเมินจากหน่วยงาน JAKIM 2 ราย ซึ่งรับผิดชอบในการตรวจประเมินด้านฮาลาล

### 1.2 การเปิดประชุม

เป็นขั้นตอนที่เป็นทางการ ในการกล่าวเปิดประชุมโดยหัวหน้าคณะตรวจประเมิน ซึ่งเป็นผู้แทนจากหน่วยงาน DVS เป็นผู้ทำหน้าที่ โดยมีหัวข้อการเปิดประชุมดังนี้

- 1.2.1 การกล่าวแนะนำตัวและสมาชิกในคณะตรวจประเมิน เพื่อแจ้งให้ทราบถึงองค์ประกอบของคณะตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซีย
- 1.2.2 การแจ้งวัตถุประสงค์การตรวจประเมินว่าเป็นการตรวจประเมินเพื่อขึ้นทะเบียนสำหรับการรับรองโรงใหม่ โรงต่ออายุ หรือการขอเพิ่มรายการสินค้าที่ต้องการส่งออกจากโรงที่ขึ้นทะเบียนอยู่แล้ว
- 1.2.3 การแจ้งเกณฑ์การตรวจประเมินโดยอ้างอิงถึงข้อกำหนดมาตรฐานของประเทศมาเลเซีย ซึ่งแบ่งเป็นมาตรฐานด้านสุขอนามัย และมาตรฐานฮาลาล
- 1.2.4 การนำเสนอสรุปข้อมูลของโรงฆ่าสัตว์ และกระบวนการผลิต โดยผู้แทนจากโรงฆ่าสัตว์ปีก
- 1.2.5 การยืนยันแผนกำหนดการตรวจ โดยจะแบ่งการตรวจเป็น 3 ช่วง ได้แก่ ช่วงเช้าเป็นการตรวจประเมินสถานที่ผลิตในโรงฆ่าสัตว์ ช่วงพักรับประทานอาหารกลางวันและปฏิบัติศาสนกิจของผู้ตรวจประเมิน และช่วงบ่ายเป็นการตรวจเอกสารต่างๆ
- 1.2.6 การแจ้งขออนุญาตนำกล้องถ่ายรูปเข้าสถานที่ผลิตเพื่อถ่ายภาพ หรือบันทึกวิดีโอ ตลอดจนการสัมภาษณ์พนักงานที่อยู่ในสถานที่ผลิต

### 1.3 การปิดประชุม

เป็นขั้นตอนที่เป็นทางการ ในการกล่าวปิดประชุมโดยหัวหน้าคณะตรวจประเมิน ซึ่งเป็นผู้แทนจากหน่วยงาน DVS เป็นผู้ทำหน้าที่ โดยมีหัวข้อการปิดประชุมดังนี้

- 1.3.1 การแจ้งข้อบกพร่องที่พบจากการตรวจประเมิน
- 1.3.2 การยืนยันข้อมูลเอกสาร ภาพถ่าย วิดีโอบันทึกต่างๆถูกนำไปเพื่อวัตถุประสงค์ของการพิจารณาผลการตรวจประเมินเท่านั้น
- 1.3.3 การแจ้งยืนยันความรับผิดชอบของการเป็นผู้ตรวจประเมิน โดยเป็นผู้รายงานผลการตรวจประเมินให้กับคณะกรรมการพิจารณาผลเพื่อพิจารณาให้การรับรอง หรือไม่ให้การรับรองต่อไป

## 2. การตรวจประเมินการดำเนินงานฮาลาล จากการนำเสนอข้อมูลโรงฆ่าสัตว์ปีกและกระบวนการผลิต

โรงฆ่าสัตว์ปีกจะเป็นผู้จัดทำสรุปข้อมูลสำคัญของโรงฆ่าสัตว์ปีกและกระบวนการผลิต โดยนำเสนอให้กับ คณะตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซียพิจารณา ซึ่งควรมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- 2.1 ชื่อโรงฆ่าสัตว์ปีก เลขทะเบียนประจำโรงฆ่าสัตว์ปีก และชนิดของสัตว์ปีก
- 2.2 ปีที่ก่อตั้ง และที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ปีก
- 2.3 จำนวนฟาร์มสัตว์ปีก แบ่งเป็นฟาร์มที่ดำเนินการเอง และฟาร์มคู่สัญญา
- 2.4 ระยะทางและระยะเวลาในการเคลื่อนย้ายสัตว์ปีกจากฟาร์มที่ไกลสุดและใกล้ที่สุด มาถึงโรงฆ่าสัตว์ปีก
- 2.5 กำลังการเชือดสูงสุดต่อวันของโรงฆ่าสัตว์ปีก และค่าเฉลี่ยของจำนวนสัตว์ปีกที่เข้าเชือดต่อวัน
- 2.6 จำนวนสายการผลิต และอัตราปริมาณการเชือดสัตว์ปีกต่อชั่วโมง
- 2.7 จำนวนการแบ่งรอบเวลาการทำงาน รอบเวลาการทำงาน และเวลาเริ่มงานจนถึงสิ้นสุดการทำงาน
- 2.8 จำนวนพนักงานของโรงฆ่าสัตว์ปีก และสัดส่วนของพนักงานที่นับถือศาสนาอิสลามในโรงฆ่าสัตว์ปีก
- 2.9 จำนวนพนักงานเชือดสัตว์ปีก และจำนวนพนักงานผู้ตรวจสอบฮาลาล
- 2.10 ชื่อผู้ที่ทำหน้าที่กำกับดูแลด้านฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก
- 2.11 จำนวนห้องและความจุ ของห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง และห้องคลังเก็บสินค้าแช่แข็ง
- 2.12 สัดส่วนการผลิตสำหรับขายภายในประเทศ และปริมาณการส่งออก
- 2.13 ประเทศที่โรงฆ่าสัตว์ได้มีการส่งออกเนื้อสัตว์ปีก
- 2.14 ประเภทสินค้าที่ต้องการขอรับการขึ้นทะเบียนเพื่อส่งออกไปยังประเทศมาเลเซีย
- 2.15 รายชื่อผู้นำเข้าสินค้าไปยังประเทศมาเลเซีย
- 2.16 ใบรับรองมาตรฐานการผลิตด้านสุขอนามัย และฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก
- 2.17 ใบรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการที่ใช้ตรวจวิเคราะห์
- 2.18 แผนผังการแบ่งพื้นที่ Production Risk Zone ภายในโรงฆ่าสัตว์
- 2.19 แผนผังการผลิต Process Flow
- 2.20 รายละเอียดจุด CCP และการควบคุม
- 2.21 รายละเอียดจุด HCP และการควบคุม

2.22 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านฮาลาล เช่น ห้องละหมาด ร้านอาหารอิสลาม และการบริการให้มีการเดินทางไปละหมาดวันศุกร์ที่มีสยิดใกล้เคียง เป็นต้น

2.23 ความรับผิดชอบต่อสังคม (Corporate Social Responsibility; CSR)

### 3. การตรวจประเมินการดำเนินงานฮาลาล จากการปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ปีก

เป็นการประเมินการดำเนินงานฮาลาล จากการปฏิบัติของพนักงาน โดยการสังเกต สอบถาม สัมภาษณ์ และการสุ่มทดสอบ หรือตรวจสอบ เพื่อมั่นใจว่าการดำเนินงานฮาลาลสอดคล้องตามข้อกำหนดของประเทศมาเลเซีย ซึ่งจะดำเนินการเข้าตรวจประเมินจากพื้นที่สะอาด ซึ่งจัดว่ามีความเสี่ยงสูง ไปยังพื้นที่ไม่สะอาด ซึ่งจัดว่ามีความเสี่ยงต่ำกว่า ดังนี้

#### 3.1 พื้นที่สะอาด

เป็นพื้นที่ในโรงฆ่าสัตว์ปีก ที่เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการรับซากสัตว์ปีกที่ผ่านการล้างภายใน-ภายนอกซากสัตว์ปีก จากพื้นที่ไม่สะอาดมาก่อน แล้วลำเลียงซากสัตว์ปีกที่ผ่านการล้างแล้วมาปลดลงถังแช่เย็น (Chiller Tank) เพื่อทำการลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีก ตามเกณฑ์การควบคุมจุด CCP เพื่อควบคุมอุณหภูมิใจกลางซากไม่ให้สูงเกินกว่า 4 องศาเซลเซียส และนำซากสัตว์ปีกไปชำแหละ รวมถึงบรรจุภัณฑ์ตามขั้นตอนการผลิตและการตรวจสอบเนื้อสัตว์ปีกผ่านเครื่องตรวจจับโลหะ ตามเกณฑ์การควบคุมจุด CCP โดยจะไปสิ้นสุดที่การจับเนื้อสัตว์ปีกในคลังเก็บสินค้าแช่แข็ง และการขนถ่ายสินค้าลงในตู้คอนเทนเนอร์เพื่อส่งออกต่อไป สำหรับการดำเนินงานฮาลาล ในพื้นที่สะอาด จะประเด็นที่ให้ความสำคัญในการประเมินการดำเนินงานฮาลาล ดังนี้

3.1.1 การติดประกาศนโยบายฮาลาลให้กับพนักงาน

3.1.2 การปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลตามหลักการ GMP ได้แก่ การตรวจตู้เก็บของพนักงาน ตรวจสอบความสะอาดของชุดปฏิบัติงาน ความสะอาดรองเท้าบูธ ขั้นตอนการเปลี่ยนชุด การตรวจสอบเล็บมือ การสวมใส่คอนแทคเลนส์สายตา การตรวจสอบบาดแผล การติดพลาสติกปิดแผล และการพกพาสิ่งต้องห้ามเข้าพื้นที่ผลิต

3.1.3 การปฏิบัติด้านสุขอนามัยในการผลิตตามหลักการ GMP ได้แก่ การตรวจความสะอาดอาคารผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องจักร สายพาน และสิ่งอำนวยความสะดวกในพื้นที่ผลิตเช่น มีด ถาด ตระกร้า เป็นต้น การตรวจสอบการชำระล้างของโครงสร้างของห้องผลิตเช่น พื้นแตก การขังของน้ำ การอุดตตันต่างๆ เป็นต้น

3.1.4 การตรวจจุดล้างซากหลังซากสัตว์ปีกออกจากถังแช่เย็น (Chiller Tank) เนื่องจากจุดนี้ทางสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยได้กำหนดให้เป็นจุดควบคุมฮาลาล (Halal Control Point) โดยกำหนดให้ซากสัตว์ปีกต้องผ่านการล้างซากด้วยน้ำไหลผ่านเพื่อชำระเลือด หรือหยุดเลือดซึ่งเป็นสิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม (นยิส) ที่อาจติดมากับตัวซากให้หมดไป ทางคณะตรวจประเมินฮาลาลของประเทศมาเลเซียจึงมีหน้าที่มาทวนสอบการดำเนินงานด้านฮาลาลในขั้นตอนนี้ดังกล่าว

3.1.5 การตรวจการล้างทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ ณ ห้องล้างอุปกรณ์ เช่น มีด เขียง ถาด ตระกร้า เป็นต้น โดยวิธีการชำระล้างสิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม (นยิส) จะต้องมีขั้นตอนการล้างด้วยน้ำไหลผ่าน ทางคณะตรวจประเมินฮาลาลของประเทศมาเลเซียจึงมีหน้าที่มาทวนสอบการดำเนินงานด้านฮาลาลในขั้นตอนดังกล่าว โดยจะขอดูประสิทธิภาพของการล้างซากว่าเป็นไปตามวัตถุประสงค์ อีกทั้งยังสามารถประเมินจากแบบรายงานการควบคุมที่จุดดังกล่าว

3.1.6 การตรวจฉลากและบรรจุภัณฑ์ เป็นการตรวจรายละเอียดฉลากบนบรรจุภัณฑ์ที่จะส่งไปยังประเทศมาเลเซียว่ามีรายละเอียดสอดคล้องตามข้อกำหนด มีการกำหนดระบุถึงชุดเลขของรายการผลิต เพื่อสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ มีการใช้เครื่องหมายสัญลักษณ์ฮาลาล พร้อมเลขหมายฮาลาลที่สอดคล้องตามหนังสือรับรองฮาลาล อีกทั้งต้องมีการระบุชื่อและที่อยู่ของบริษัทผู้นำเข้าไปยังประเทศมาเลเซีย นอกจากนี้ยังตรวจสอบส่วนผสมของบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์เพื่อตรวจสอบว่าไม่ได้ผลิตมาจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล

3.1.7 การตรวจห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง เป็นการตรวจพื้นที่ห้องแช่เย็น และห้องแช่แข็งว่ามีพื้นที่ในการจัดวางสอดคล้องตามปริมาณการผลิตตามข้อมูลที่โรงฆ่าสัตว์ปิกได้นำเสนอ ตรวจสอบความสะอาด ตรวจวัตถุอันตรายที่ควบคุม ตรวจรายละเอียดการบ่งชี้เนื้อสัตว์ปิก และการตรวจสอบเพื่อยืนยันการไม่จัดเก็บหรือการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่ร่วมกับสิ่งที่ไม่สอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาล

3.1.8 การตรวจห้องคลังเก็บสินค้าแช่แข็ง และห้องจัดเตรียมขนถ่ายสินค้า เป็นการตรวจเพื่อประเมินปริมาณพื้นที่บรรจุมีความสอดคล้องกับกำลังการผลิต เพื่อยืนยันว่าไม่มีขนถ่ายสินค้าไปจัดเก็บที่คลังเก็บสินค้าภายนอก หรือการนำสินค้าจากภายนอกมาจัดเก็บ ตรวจสอบความสะอาด ตรวจวัตถุอันตรายที่ควบคุม ตรวจสอบสภาพของสินค้า ตลอดจนรายละเอียดการบ่งชี้ถึงสินค้าบนฉลากที่กล่องบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการตรวจสอบเพื่อยืนยันการไม่จัดเก็บหรือการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่ร่วมกับสิ่งที่ไม่สอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาล

3.1.9 การตรวจตู้คอนเทนเนอร์ และการใช้รถขนส่ง เป็นการตรวจเพื่อประเมินโอกาสปนเปื้อนข้ามจากการใช้ตู้คอนเทนเนอร์ หรือระบบการขนส่งร่วมกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล โดยอาศัยการประเมินผ่านมาตรการที่โรงฆ่าสัตว์ปิกดำเนินการอยู่ เช่น การตรวจสอบสัญญาข้อตกลงเรื่องรถขนส่งว่าจะไม่นำรถไปขนสินค้าที่ไม่ฮาลาล หรือการใช้ตู้คอนเทนเนอร์ร่วมกับสินค้าที่ไม่ฮาลาล นอกจากนี้ยังขอตรวจสอบจากแบบรายงานการตรวจสอบตู้คอนเทนเนอร์ก่อนอนุมัติให้ขนถ่ายสินค้าไปบนตู้คอนเทนเนอร์ถึงการระบุประเด็นด้านฮาลาลในแบบรายงานตรวจสอบมาน้อยเพียงใด

### 3.2 พื้นที่ไม่สะอาด

เป็นพื้นที่ในโรงฆ่าสัตว์ปิก ที่เริ่มตั้งแต่การรับสัตว์ปิกมีชีวิตเข้ามายังโรงฆ่าสัตว์ การพักสัตว์ การตรวจโรคสัตว์ก่อนฆ่าสัตว์ การแขวนสัตว์ปิก การทำสลบสัตว์ การเชือดสัตว์ การสะเด็ดเลือด การถอนขน การเอาเครื่องในออก โดยไปสิ้นสุดที่ขั้นตอนการล้างภายใน-ภายนอกซากสัตว์ปิก ตามเกณฑ์การควบคุมจุด CCP และลำเลียงซากสัตว์

ปีกเข้าสู่พื้นที่สะอาด เพื่อทำการลดอุณหภูมิซากสัตว์ปีกผ่านถังแช่เย็น (Chiller Tank) ต่อไป สำหรับการดำเนินงานฮาลาล ในพื้นที่สะอาด จะให้ความสำคัญในการประเมินการดำเนินงานฮาลาล ดังนี้

3.2.1 การพักสัตว์ปีก เป็นการตรวจประเมินการจัดการกับสัตว์ปีก เมื่อมีการขนย้ายสัตว์ปีกจากฟาร์มมายังโรงฆ่าสัตว์ จะมีการพักสัตว์ปีกเพื่อลดความเครียดของสัตว์ โดยพื้นที่พักสัตว์ปีกจะถูกประเมินความพร้อมใช้ของสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับสัตว์ปีกได้แก่ หลังคาบังแดด พัดลมระบายอากาศ เครื่องฉีดพ่นละอองน้ำที่สามารถใช้งานได้มีประสิทธิภาพ การตรวจวัดอุณหภูมิและความชื้นในพื้นที่พักสัตว์ ร่วมกับการตรวจประเมินอาการหอบของตัวสัตว์ปีก ทั้งนี้ระยะเวลาการพักสัตว์ สามารถตรวจสอบในแบบบันทึกรายงานการเข้ามาของรถขนส่ง และเวลาที่นำสัตว์ปีกเข้ามา อีกทั้งสัตว์ปีกที่ขนส่งมาจะต้องมีสุขภาพที่ดีเหมาะสมแก่การบริโภค โดยสามารถประเมินผ่านรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส. 001) ซึ่งมีนายสัตวแพทย์ประจำฟาร์มลงนามรับรองในเอกสารดังกล่าว

3.2.2 การแขวนสัตว์ปีก เป็นการตรวจประเมินการพิจารณาสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนฆ่า (Ante mortem) โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ จากนั้นสัตว์ปีกจะถูกนำขึ้นแขวนบนสายพานด้วยวิธีการที่นุ่มนวลไม่สร้างอาการบาดเจ็บต่อตัวสัตว์ ทั้งนี้สัตว์ปีกทุกตัวจะต้องถูกตรวจสอบว่ายังมีชีวิตโดยผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) สำหรับสัตว์ปีกที่ตายจะต้องมีการคัดแยกออกจากสายพานลำเลียง เพื่อป้องกันไม่ให้นำเข้าสู่สายการผลิต และบันทึกรายงานการคัดแยกสัตว์ปีกที่ตายออก ซึ่งจำนวนสัตว์ปีกที่ตายก่อนนำเข้าแขวนยังสามารถตรวจสอบได้ผ่านรายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า (สพส. 004)

3.3.3 การทำสลบสัตว์ปีก เป็นการตรวจประเมินการควบคุมการทำสลบของโรงฆ่าสัตว์ทั้งระบบตั้งแต่รูปแบบเครื่องทำสลบสัตว์เป็นระบบ Water Bath Stunner การกำหนดค่าแรงดันไฟฟ้า กระแสไฟฟ้า และความถี่ที่ใช้ทำสลบต้องได้รับการรับรองการยืนยันค่าความใช้ได้ (Validation) โดยผู้ควบคุมการเชือดสัตว์จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยคณะกรรมการประเมินประเทศมาเลเซียจะทำการสุ่มปลดสัตว์ปีกเพื่อทดสอบการฟื้นของสัตว์จำนวนที่จะปลดทดสอบขึ้นอยู่กับสภาพการสลบสัตว์ปีกว่ามีความเสี่ยงและโอกาสที่จะทำให้สัตว์ปีกตายจากการทำสลบ การวัดความยาวของ Water Bath Stunner การจับเวลาที่สัตว์ปีกอยู่ใน Water Bath Stunner อีกทั้งโรงฆ่าสัตว์ต้องจัดให้มีผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) ทำหน้าที่ตรวจสอบสัญญาณชีพของสัตว์ปีกเพื่อยืนยันว่าสัตว์ปีกยังมีชีวิตอยู่ ในกรณีที่ตรวจพบว่าสัตว์ปีกตายหลังจากออกจากเครื่องทำสลบจะต้องปลดสัตว์ปีกออกจากสายพานลำเลียง เพื่อป้องกันไม่ให้นำเข้าสู่สายการผลิต และบันทึกรายงานการคัดแยกสัตว์ปีกที่ตายออก

3.3.4 การเชือดสัตว์ปีก เป็นการตรวจสอบกระบวนการเชือดสัตว์ปีกตั้งแต่ จำนวนและรายชื่อของพนักงานเชือดสัตว์ การแบ่งชุดและรอบระยะเวลาในการเชือดสัตว์ ความเหมาะสมของเครื่องแต่งกาย ลักษณะของมีดเชือด ความคม และความสะอาดของมีด การกล่าวนามพระเจ้าก่อนทำการเชือด ลักษณะการลงมีดเชือดท่ามุมตั้งฉากกับคอสัตว์ปีก แล้วเชือดในคราวเดียว ไม่ทำการเชือดซ้ำ โดยการเชือดต้องตัดขาดทั้งหลอดลม (Trachea)

หลอดอาหาร (Esophagus) หลอดเลือดแดง (Carotid Arteries) และหลอดดำ (Jugular Vein) โรงฆ่าสัตว์จะต้องกำหนดให้มีผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) ทำหน้าที่ตรวจสอบสัตว์ปีกหลังเชือดสัตว์ หากพบการเชือดไม่สมบูรณ์ หรือสัตว์ปีกไม่ได้ถูกเชือด จะต้องปลดสัตว์ปีกออกจากสายพานลำเลียง เพื่อป้องกันไม่ให้นำเข้าสู่สายการผลิต และบันทึกรายงานการคัดแยกสัตว์ปีกที่มีข้อบกพร่องออก

3.3.5 การสะเด็ดเลือด เป็นการตรวจสอบการเอาเลือดออกจากสัตว์ปีกที่ถูกเชือด เมื่อสัตว์ปีกได้รับการเชือดสัตว์ จะต้องปล่อยให้เลือดไหลออกจากตัวสัตว์ปีกจนตายสนิทสมบูรณ์ตามธรรมชาติ ไม่อนุญาตให้มีการกระทำการใดๆ กับตัวสัตว์ปีกก่อนที่สัตว์ปีกจะตายโดยสมบูรณ์สอดคล้องตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งคณะกรรมการประเมินมาเลเซียจะจับเวลาจากคนเชือดลำดับสุดท้าย มาถึงจุดก่อนจะนำซากสัตว์ปีกเข้าสู่ขั้นตอนการลวกถอนขนต่อไป โดยโรงฆ่าสัตว์จะต้องกำหนดให้มีผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) ทำหน้าที่ตรวจสอบสัตว์ปีกเพื่อยืนยันการตายโดยสมบูรณ์ และหากตรวจพบการเชือดไม่สมบูรณ์ หรือสัตว์ปีกไม่ได้ถูกเชือด จะต้องปลดซากสัตว์ปีกออกจากสายพานลำเลียง เพื่อป้องกันไม่ให้นำเข้าสู่สายการผลิต และบันทึกรายงานการคัดแยกสัตว์ปีกที่มีข้อบกพร่องออก

3.3.6 การตรวจเลือดค้ำซากสัตว์ปีก เป็นการตรวจสอบสภาพซากสัตว์ปีกหลังจากถอนขนออกแล้ว ซึ่งจะทำให้สามารถสังเกตได้อย่างชัดเจนในกรณีที่มีเลือดค้ำอยู่ในตัวซากสัตว์ ซึ่งซากสัตว์ที่มีเลือดค้ำซากอยู่จัดเป็นสัตว์ที่เหมาะสมในการนำมาบริโภคตามหลักทางสัตวแพทย์ อีกทั้งเลือดที่ค้ำซากนี้จัดเป็นสิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม (นบิส) จึงส่งผลให้ซากสัตว์ปีกจัดเป็นซากที่ไม่ฮาลาล โดยโรงฆ่าสัตว์จะต้องกำหนดให้มีผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) ทำหน้าที่ตรวจสอบเลือดค้ำในซากสัตว์ปีก และหากตรวจพบซากสัตว์ปีกที่มีเลือดค้ำซาก จะต้องปลดซากสัตว์ปีกออกจากสายพานลำเลียง เพื่อป้องกันไม่ให้นำเข้าสู่สายการผลิต และบันทึกรายงานการคัดแยกสัตว์ปีกที่มีข้อบกพร่องออก

3.3.7 การทำลายซากสัตว์ปีก เป็นการควบคุมซากสัตว์ปีกที่ไม่สอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาลในแต่ละขั้นตอน โดยซากสัตว์ปีกที่มีข้อบกพร่องตามแต่ละขั้นตอนจะถูกคัดแยกออกจากสายการผลิต และนำมารวมกันในพื้นที่เฉพาะเพื่อจัดการไม่ให้ซากสัตว์ปีกถูกจำหน่ายกลับไปถึงผู้บริโภคได้ ซึ่งวิธีการที่ยอมรับและนิยมทำคือการต้มทำลายด้วยน้ำร้อนโดยจะต้มให้ซากสัตว์ปีกมีอุณหภูมิใจกลางซากตั้งแต่ 70 องศาเซลเซียสขึ้นไป โดยโรงฆ่าสัตว์จะต้องจัดทำบันทึกรายงานการทำลายซาก

### 3.3 พื้นที่ภายนอกอาคารผลิต

3.3.1 โรงอาหาร เป็นการประเมินมาตรการควบคุมการนำสิ่งที่ไม่ฮาลาลเข้ามาในโรงฆ่าสัตว์ปีก เพื่อประเมินความเสี่ยงและโอกาสการเกิดการปนเปื้อนข้าม ซึ่งคณะกรรมการประเมิน JAKIM ไม่อนุญาตให้มีการนำเนื้อสุกรเข้ามาบริโภคในโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ต้องการขอขึ้นทะเบียนกับประเทศมาเลเซีย

3.3.2 ห้องเก็บขยะ เป็นการประเมินมาตรการจัดการขยะ ไม่ให้เป็นแหล่งสะสม หรือเป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ และตรวจสอบการนำสิ่งต้องห้ามมาใช้ในโรงฆ่าสัตว์ปีกโดยดูจากเศษซากของขยะ ซึ่งหากตรวจพบว่ามี

การใช้วัตถุ หรือวัสดุต้องสงสัยโดยไม่มีหลักฐานยืนยันความเป็นฮาลาล ก็จะมีประเมนถึงโอกาสที่จะมีการนำสิ่งที่ไม่ฮาลาลเข้ามาในโรงฆ่าสัตว์ปีกได้

#### 4. การตรวจประเมินการดำเนินงานฮาลาล จากระบบเอกสาร

คณะตรวจประเมินประเทศมาเลเซีย จะแจ้งรายการเอกสารที่จะตรวจสอบให้กับโรงฆ่าสัตว์ปีกเตรียมการ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- 4.1 HAS Manual คือระบบเอกสารในการควบคุมฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก ซึ่งสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองฮาลาลของประเทศไทยสามารถใช้ Halal Manual หรือ คู่มือฮาลาลมาแสดงได้
- 4.2 SOP for Halal Slaughtering คือ การกำหนดขั้นตอนการเชือดสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก โดยมีองค์ประกอบคือ คุณสมบัติของพนักงานเชือดสัตว์ปีก อุปกรณ์สำหรับเชือดสัตว์ปีก และขั้นตอนการเชือดสัตว์ปีก
- 4.3 Daily & Monthly Slaughtering Record คือ บันทึกการเชือดสัตว์ปีกรายวัน รายเดือนของโรงฆ่าสัตว์ปีก เพื่อรายงานปริมาณการเชือด และข้อบกพร่องที่พบในแต่ละจุด ซึ่งสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองฮาลาลของประเทศไทยกำหนดให้มีจุดควบคุมฮาลาล (HCP) ที่จุดเชือดสัตว์ปีก จึงจะมีแบบฟอร์มการรายงานการเชือดสัตว์รายวัน รายเดือน และรายปี ให้สามารถใช้ตรวจสอบได้
- 4.4 SOP for Handling Non-Halal Carcass and Record คือ การกำหนดขั้นตอนการจัดการซากสัตว์ปีกที่ไม่สอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาลและบันทึกผล ซึ่งสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองฮาลาลของประเทศไทยจะกำหนดให้มีจุดควบคุมฮาลาล (HCP) ที่จุดทำลายซากสัตว์ปีก ซึ่งสามารถอ้างอิงการจัดการ รวมถึงบันทึกที่มีตามแบบฟอร์มการรายงานการเชือดสัตว์รายวัน รายเดือน และรายปี ซึ่งมีปริมาณการทำลายซากให้สามารถตรวจสอบได้
- 4.5 SOP for Stunning คือ การกำหนดขั้นตอนการทำสลบสัตว์ปีกของโรงฆ่าสัตว์ปีก ซึ่งกล่าวถึงการใช้เครื่องทำสลบ การกำหนดค่าแรงดันไฟฟ้า กระแสไฟฟ้า และความถี่ในการทำสลบ ลักษณะสภาพของสัตว์ปีกที่จะทำการสลบ ระยะเวลาการทำสลบ การตรวจสอบการทำสลบ และการจัดการสัตว์ปีกหลังจากทดสอบการฟื้นจากการสลบของสัตว์ปีก
- 4.6 Stunning Records คือ การบันทึกค่าแรงไฟฟ้า กระแสไฟฟ้า และความถี่ในการทำสลบที่ใช้ในแต่ละวัน ซึ่งสำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองฮาลาลของประเทศไทยกำหนดให้มีจุดควบคุมฮาลาล (HCP) ที่จุดทำลายสลบสัตว์ปีก จึงจะมีแบบฟอร์มการรายงานค่าไฟฟ้าที่ใช้ในการทำสลบสัตว์ปีก และจำนวนสัตว์ปีกที่ตายจากการทำลายสลบโดยบันทึกเป็นรายวัน รายเดือน และรายปี ให้สามารถใช้ตรวจสอบได้

4.7 Islamic Body Halal Certificate คือ การตรวจสอบสถานะของโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ยังอยู่ในสถานะได้รับรองมาตรฐานฮาลาลจากหน่วยงานรับรองฮาลาลภายในประเทศ และต้องได้รับการยอมรับให้ขึ้นทะเบียนหน่วยรับรองฮาลาลกับหน่วยงาน JAKIM ประเทศมาเลเซีย สำหรับประเทศไทยจะมีสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเป็นผู้ออกหนังสือรับรองฮาลาลให้ไว้กับโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรอง ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยได้รับการยอมรับให้ขึ้นทะเบียนหน่วยรับรองฮาลาลกับหน่วยงาน JAKIM ประเทศมาเลเซีย

4.8 Record Audit from Islamic Body คือ รายงานการตรวจรับรองฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และรายงานการตรวจติดตามประจำเดือนของที่ปรึกษาพิเศษประจำโรงฆ่าสัตว์ปีก

4.9 Credential Card / Certificate for คือการตรวจหลักฐานเอกสารดังต่อไปนี้

4.9.1 Slaughter man คือ บัตรประจำตัวพนักงานเชือดสัตว์ และใบประกาศนียบัตรการฝึกอบรมการเชือดสัตว์ ซึ่งทั้ง 2 เอกสารออกโดยสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

4.9.2 Halal Checker คือ สำหรับตำแหน่งผู้ตรวจสอบ ซึ่งไม่ได้เป็นพนักงานเชือดสัตว์จะไม่มีบัตรประจำตัวพนักงานเชือดสัตว์ แต่จะใช้หลักฐานคือใบประกาศนียบัตรการฝึกอบรมการเชือดสัตว์กับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยแทน

4.9.3 Muslim Halal Head Checker (if any) คือ ในกรณีที่โรงฆ่าสัตว์มีการแต่งตั้งหัวหน้าผู้ตรวจสอบให้แสดงหลักฐานการฝึกอบรม

4.9.4 Halal Slaughtering Supervisor คือ ผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ประจำโรงฆ่าสัตว์ปีก โดยสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเป็นผู้แต่งตั้งให้มากำกับดูแลการเชือดสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์ปีก ซึ่งผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งให้มาทำหน้าที่จะมีบัตรประจำตัวการดำรงตำแหน่งเป็น ผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ โดยโรงฆ่าสัตว์ปีกสามารถแสดงประกาศแต่งตั้ง Halal Slaughtering Supervisor ไว้เป็นหลักฐานได้

4.10 Halal Training Record คือ เอกสารแสดงการอบรมด้านฮาลาลของพนักงานในโรงฆ่าสัตว์ปีก

4.10.1 Internal คือการอบรมด้านฮาลาลภายในโรงฆ่าสัตว์ปีก เช่นการอบรมพนักงานใหม่ การอบรมพนักงานในทีมงานของตนเอง เป็นต้น

4.10.2 CB Training คือการอบรมด้านฮาลาลโดยหน่วยรับรองฮาลาล ซึ่งเป็นการอบรมที่มีข้อกำหนดเฉพาะเช่น การอบรมพนักงานเชือดสัตว์ เป็นต้น

4.11 Internal Halal Audit Record คือ เอกสารแสดงการดำเนินการตรวจสอบภายในด้านฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก เพื่อเป็นการแสดงถึงการกำกับดูแลการดำเนินงานฮาลาลให้เป็นไปตามข้อกำหนด โดยจะต้องมีการดำเนินการตรวจประเมินภายในด้านฮาลาลอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยจะเป็นการใช้บุคลากรของโรงฆ่าสัตว์ปีกเป็นผู้ตรวจประเมิน หรือจะเป็นการจ้างหน่วยงานภายในเป็นผู้ตรวจประเมินก็ได้

- 4.12 Halal Supervisor Record คือ บันทึกรายงานของผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ที่ตรวจสอบและจัดทำรายงานส่งไปยังสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- 4.13 List Importer from Malaysia (review application only) คือ ในกรณีเป็นการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการขึ้นทะเบียนไปประเทศมาเลเซีย คณะตรวจประเมินจะขอทราบรายชื่อบริษัทผู้นำเข้าสินค้าจากทางโรงฆ่าสัตว์ปีกในช่วงที่ผ่านมา
- 4.14 Label Packaging Product คือ การตรวจสอบฉลากและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับส่งออกไปยังประเทศมาเลเซีย สำหรับการตรวจประเมินเพื่อขึ้นทะเบียนครั้งแรก สามารถใช้เป็น แบบร่าง (Art work) ในการนำเสนอฉลากแทนของจริงได้
- 4.15 Others related additional document (upon request) คือ เอกสารอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับระบบฮาลาล อาจขอตรวจสอบเพิ่มเติมได้ เช่น รายงานการประชุมผู้บริหาร รายงานข้อร้องเรียน เอกสารการยืนยันส่วนผสมในอาหารสัตว์สำหรับสัตว์ปีก ผลตรวจการปนเปื้อนดีเอ็นเอสุกรทางห้องปฏิบัติการ การขอเอกสารยืนยันสถานะฮาลาลของ Activated Carbon ที่ใช้ในการกรองน้ำ และผลตรวจการปนเปื้อนดีเอ็นเอสุกรในกาที่ใช้ออนชนเป็ด เป็นต้น

### ตารางที่ 3 รายการเอกสารที่หน่วยงาน JAKIM ขอตรวจประเมินระบบเอกสาร

#### Document List For Review – ABBATOIR (JAKIM)

COMPANY'S NAME: ..... EST NO: .....

NO.	DOCUMENT	REMARKS
1.	HAS Manual	
2.	SOP for Halal Slaughtering	
3.	Daily & Monthly Slaughtering Record	
4.	SOP for Handling Non-Halal Carcass and Record	
5.	SOP for Stunning	
6.	Stunning Records	
7.	Islamic Body Halal Certificate	
8.	Record Audit from Islamic Body	
9.	Credential Card / Certificate for <ul style="list-style-type: none"> <li>i Slaughter man</li> <li>ii Halal Checker</li> <li>iii Muslim Halal Head Checker (if any)</li> <li>iv Halal Slaughtering Supervisor</li> </ul>	

10.	Halal Training Record i Internal ii CB Training	
11.	Internal Halal Audit Record	
12.	Halal Slaughtering Supervisor Record	
13.	List Importer from Malaysia (review application only)	
14.	Label Packaging Product	
15.	Others related additional document (upon request)	

## 5. การตรวจประเมินการดำเนินงานฮาลาล จากการสัมภาษณ์

คณะตรวจประเมินด้านฮาลาลจากหน่วยงาน JAKIM จะมีการขอสัมภาษณ์บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก โดยมีรายละเอียดดังนี้

5.1 Halal Executive คือ ผู้กำกับดูแลการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก ซึ่งได้รับแต่งตั้งโดยโรงฆ่าสัตว์ปีก เพื่อให้มาทำหน้าที่กำกับดูแลฮาลาล ซึ่งคุณสมบัติตามความรับผิดชอบจะต้องเป็นมุสลิม ซึ่งสามารถเป็นผู้ชาย หรือผู้หญิง และจะต้องมีความรู้ความสามารถในงานที่ดำเนินการ จึงจะถูกสัมภาษณ์คือ

- สอบถามข้อมูลส่วนตัว วุฒิการศึกษา ระยะเวลาการทำงาน
- สอบถามความรู้ด้านศาสนา ได้แก่ การกล่าวปฏิญาณตนทางอิสลาม หลักศรัทธา 6 ประการ อิสลาม หลักปฏิบัติ 5 ประการ การให้ลำดับเวลาละหมาด การให้ห้องบทในคัมภีร์อัลกรุอัน และการให้ห้องบทสรรเสริญท่านศาสดา (ศอลาวาตุนบี) ขณะละหมาด
- สอบถามความรู้ในหน้าที่ที่รับผิดชอบ ได้แก่ อธิบายระบบ HAS ของโรงฆ่าสัตว์ปีก อธิบาย HCP แต่ละจุด และอธิบายแนวทางการแก้ไขปัญหาเมื่อพบปัญหาด้านฮาลาล

5.2 Slaughter Man คือพนักงานเชือดสัตว์ ซึ่งมีคุณสมบัติตามความรับผิดชอบจะต้องเป็นมุสลิม ผู้ชายที่บรรลุนิติภาวะทางศาสนา และจะต้องมีความรู้ความสามารถในการเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม จึงจะถูกสัมภาษณ์คือ

- สอบถามข้อมูลส่วนตัว วุฒิการศึกษา ระยะเวลาการทำงาน
- สอบถามความรู้ด้านศาสนา ได้แก่ การกล่าวปฏิญาณตนทางอิสลาม หลักศรัทธา 6 ประการ อิสลาม หลักปฏิบัติ 5 ประการ การให้ลำดับเวลาละหมาด การให้ห้องบทในคัมภีร์อัลกรุอัน และการให้ห้องบทสรรเสริญท่านศาสดา (ศอลาวาตุนบี) ขณะละหมาด

- สอบถามความรู้ในหน้าที่ที่รับผิดชอบ ได้แก่ ขั้นตอนการเชือดสัตว์ วิธีการดำเนินการเมื่อพบว่าสัตว์ปีกที่แขวนเข้าเชือดตาย วิธีการดำเนินการเมื่อรู้สึกไม่มั่นใจการเชือดของตนเอง การแบ่งทีมและรอบเวลาในการเชือด วิธีการดำเนินการเมื่อมีมติที่ใช้เชือดไม่คม

5.3 Muslim Checker คือผู้ตรวจสอบ เพื่อทำหน้าที่ในจุดควบคุมฮาลาล ได้แก่ จุดแขวนสัตว์ปีก จุดทำสลบสัตว์ปีก จุดเชือดสัตว์ปีก จุดสะเด็ดเลือด และจุดตรวจเลือดค้ำซาก ซึ่งผู้ทำหน้าที่ตรวจสอบตามจุดดังกล่าว มีคุณสมบัติตามความรับผิดชอบจะต้องเป็นมุสลิม โดยจุดทำสลบ จุดเชือด และจุดสะเด็ดเลือด จะต้องเป็นผู้ชายที่บรรลุนิติภาวะทางศาสนา สำหรับจุดอื่นอนุโลมให้เป็นผู้หญิงได้ ซึ่งผู้ตรวจสอบทั้งหมดจะต้องมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงาน จึงจะถูกสัมภาษณ์คือ

- สอบถามข้อมูลส่วนตัว วุฒิการศึกษา ระยะเวลาการทำงาน
- สอบถามความรู้ด้านศาสนา ได้แก่ การกล่าวปฏิญาณตนทางอิสลาม หลักศรัทธา 6 ประการ อิสลาม หลักปฏิบัติ 5 ประการ การให้ลำดับเวลาละหมาด การให้ต่องบทในคัมภีร์อัลกรุอัน และการให้ต่องบทสรรเสริญท่านศาสดา (ศอลาวาตุนบี) ขณะละหมาด
- สอบถามความรู้ในหน้าที่ที่รับผิดชอบ ได้แก่ อธิบายหน้าที่ที่รับผิดชอบประจำจุดของตนเอง อธิบายเกณฑ์การตัดสินใจว่าสัตว์ปีกตายมีอะไรบ้าง และเมื่อตรวจพบข้อบกพร่องจะปฏิบัติอย่างไร

5.4 Halal Slaughtering Supervisor คือผู้ควบคุมการเชือด ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ให้มาทำหน้าที่ในการควบคุมการเชือดในโรงฆ่าสัตว์ปีกให้สอดคล้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งมีโอกาสขอสัมภาษณ์ คือ

- สอบถามข้อมูลส่วนตัว วุฒิการศึกษา ระยะเวลาการทำงาน
- สอบถามความรู้ในหน้าที่ที่รับผิดชอบ ได้แก่ อธิบายการทำหน้าที่กำกับดูแลในโรงฆ่าสัตว์ปีก และการดำเนินการเมื่อพบข้อบกพร่อง

5.5 Halal Assurance Controller คือที่ปรึกษาพิเศษประจำโรงฆ่าสัตว์ ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเป็นผู้แต่งตั้งแล้วแต่กรณี ให้มาทำหน้าที่ในการตรวจติดตามการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกเป็นประจำทุกเดือน ซึ่งมีโอกาสขอสัมภาษณ์ คือ

- สอบถามข้อมูลส่วนตัว วุฒิการศึกษา ระยะเวลาการทำงาน
- สอบถามความรู้ในหน้าที่ที่รับผิดชอบ ได้แก่ อธิบายการตรวจติดตามการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก

- การศึกษาข้อบกพร่องด้านฮาลาลที่ได้รับแจ้งจากคณะกรรมการประเมินประเทศมาเลเซีย

ข้อบกพร่องด้านฮาลาล ที่พบจากการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีกโดยหน่วยงาน JAKIM สามารถจัดกลุ่มประเด็นข้อบกพร่องที่พบออกเป็นกลุ่มประเด็นได้ 4 ประเด็น ดังนี้

1. ประเด็นการทำสลบ คือผู้ตรวจประเมินจะพิจารณา ผลของการทำสลบจะต้องไม่ทำให้สัตว์ปีกตาย และ/หรือ เกิดบาดแผล บาดเจ็บทางกายภาพอย่างถาวร เกณฑ์ค่ากระแสไฟฟ้าที่ใช้ในการทำสลบสัตว์ปีกจะต้องสอดคล้องตามมาตรฐานของประเทศมาเลเซีย และจำเป็นที่จะต้องมีการทวนสอบกระแสไฟฟ้าในการทำสลบ รวมถึงการตรวจสอบการสอบเทียบของเครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้า
2. ประเด็นการเชือดสัตว์ คือผู้ตรวจประเมินจะพิจารณาคุณสมบัติและความสามารถของพนักงานเชือดในการปฏิบัติตามขั้นตอนการเชือดสัตว์ ตั้งแต่การพิจารณาว่าสัตว์มีชีวิตก่อนตัดใจทำการเชือด การกล่าวนามพระเจ้า ขณะที่ทำการเชือดสัตว์ การเชือดสัตว์ในคราวเดียวโดยไม่เลื่อยมีดหรือเชือดซ้ำ มีดสำหรับเชือดต้องคมและสะอาดโดยตัดขาดทั้งหลอดลม หลอดอาหาร และหลอดเลือด ซึ่งส่งผลให้สัตว์จะต้องตายจากการเชือดสัตว์ก่อนนำไปดำเนินการใดๆ
3. ประเด็นการตรวจสอบ คือผู้ตรวจประเมินจะพิจารณาคุณสมบัติและความสามารถของผู้ตรวจสอบในการปฏิบัติหน้าที่ตามจุดที่กำหนดได้แก่ ตรวจสอบการสลบสัตว์ ตรวจสอบการเชือดสัตว์ ตรวจสอบการตายสนิทของสัตว์ และตรวจสอบการจัดการสิ่งที่ไม่ฮาลาล
4. ประเด็นระบบควบคุมฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ คือผู้ตรวจประเมินจะพิจารณาถึง การบ่งชี้สิ่งที่ไม่ฮาลาลกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ โดยกำหนดวิธีการควบคุม จัดการและการจัดเก็บไม่ให้เกิดการปนเปื้อน รวมถึงการจัดทำระบบเอกสารในการยืนยันสถานะความเป็นฮาลาลของสารที่ใช้เป็นส่วนผสม และสารที่ช่วยในการผลิต (Processing Aid)

● การสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกด้วยแบบประเมิน

จากข้อกำหนดมาตรฐาน ประสบการณ์ที่เข้าร่วมรับคณะตรวจประเมินด้านฮาลาลจากหน่วยงาน JAKIM ในการตรวจโรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลของไทย ตลอดจนข้อบกพร่องด้านฮาลาลที่ได้รับ จึงได้สร้างแบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย มาใช้ในการประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีก ก่อนที่จะรับการตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซีย เพื่อสนับสนุนให้โรงฆ่าสัตว์ปีกของประเทศไทย สามารถเตรียมความพร้อมในการยกระดับการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกของตนเองให้สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียได้สำเร็จ

ภาพที่ 4 แบบประเมินการงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซีย

แบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซีย

วันที่		สถานที่	
เวลา		ผู้ประเมิน	
ชื่อโรงฆ่าสัตว์			
ผู้เข้าร่วมรับการประเมิน			

ลำดับ	รายการประเมิน	สอดคล้อง	ไม่สอดคล้อง	ข้อเสนอแนะ
<b>การนำเสนอข้อมูล</b>				
1	ชื่อโรงฆ่าสัตว์ปีก-เลขทะเบียน-ชนิดของสัตว์ปีก			
2	ปีที่ก่อตั้ง และที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ปีก			
3	จำนวนฟาร์มสัตว์ปีก สัดส่วนฟาร์มดำเนินการเอง และฟาร์มคู่สัญญา			
4	ระยะทาง/เวลาขนส่งฟาร์มถึงโรงฆ่าสัตว์ทั้งไกลสุด และใกล้ที่สุด			
5	กำลังการเชือดสูงสุด /ค่าเฉลี่ยของจำนวนสัตว์ปีกที่เข้าเชือดต่อวัน			
6	จำนวนสายการผลิต และอัตราการเชือดสัตว์ปีกต่อชั่วโมง			

ลำดับ	รายการประเมิน	สอดคล้อง	ไม่สอดคล้อง	ข้อเสนอแนะ
7	จำนวนกะ จำนวนชั่วโมงต่อกะ และเวลาเริ่มจนถึงสิ้นสุดการทำงาน			
8	จำนวนพนักงานทั้งหมด และสัดส่วนพนักงานมุสลิม			
9	จำนวนพนักงานเชือด และผู้ตรวจสอบฮาลาล			
10	ชื่อผู้ที่ทำหน้าที่กำกับดูแลด้านฮาลาล (Halal Executive)			
11	จำนวนห้องและความจุ ของห้องแช่เย็น/แช่แข็ง และคลังสินค้าแช่แข็ง			
12	สัดส่วนการผลิตภายในประเทศ และปริมาณการส่งออก			
13	รายชื่อประเทศที่มีการส่งออกเนื้อสัตว์ปีก			
14	รายการสินค้าที่ต้องขึ้นทะเบียนเพื่อส่งออกไปยังประเทศมาเลเซีย			
15	รายชื่อผู้นำเข้าสินค้าไปยังประเทศมาเลเซีย			
16	ใบรับรองการผลิตด้านสุขอนามัย และฮาลาล			
17	ใบรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการที่ใช้ตรวจวิเคราะห์			
18	แผนผังการแบ่งพื้นที่ Production Risk Zone			
19	แผนผังการผลิต Process Flow			
20	รายละเอียดจุด CCP และการควบคุม			
21	รายละเอียดจุด HCP และการควบคุม			
22	สิ่งอำนวยความสะดวกด้านฮาลาล เช่น ห้องละหมาด ร้านอาหารอิสลาม และการไปละหมาดวันศุกร์ เป็นต้น			
23	ความรับผิดชอบต่อสังคม (Corporate Social Responsibility; CSR)			
<b>การตรวจประเมินภายในโรงฆ่าสัตว์</b>				
<b>พื้นที่สะอาด</b>				
24	การติดประกาศนโยบายฮาลาล			

ลำดับ	รายการประเมิน	สอดคล้อง	ไม่สอดคล้อง	ข้อเสนอแนะ
25	การปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลตามหลักการ GMP			
26	การปฏิบัติด้านสุขอนามัยในการผลิตตามหลักการ GMP			
27	การล้างซากสัตว์ปีกหลังจากถังแช่เย็น (Chiller Tank) (HCP)			
28	การตรวจการล้างด้วยน้ำไหลผ่าน และสารเคมีทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ไม่มีส่วนผสมที่ไม่ฮาลาล			
29	การตรวจฉลากและบรรจุภัณฑ์			
30	การตรวจห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง			
31	การตรวจห้องคลังสินค้าแช่แข็ง และลานขนถ่ายสินค้า			
32	การตรวจตู้คอนเทนเนอร์ และการใช้รถขนส่ง			
<b>พื้นที่ไม่สะอาด</b>				
33	การตรวจเลือดคั่งซาก (HCP)			
34	การสะอาดเลือด (HCP)			
35	การเชือดสัตว์ปีก (HCP)			
36	การทำสลบสัตว์ปีก (HCP)			
37	การแขวนสัตว์ปีก (HCP)			
38	การพักสัตว์ปีก (HCP)			
39	การทำลายซาก (HCP)			
<b>พื้นที่ภายนอกอาคารผลิต</b>				
40	โรงอาหาร			
41	ห้องเก็บขยะ			
<b>การตรวจประเมินทางระบบเอกสาร</b>				
42	คู่มือฮาลาล			
43	ขั้นตอนการเชือดสัตว์ปีก			

ลำดับ	รายการประเมิน	สอดคล้อง	ไม่สอดคล้อง	ข้อเสนอแนะ
44	บันทึกการเชือดสัตว์ปีก			
45	ขั้นตอนการจัดการซากที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด และเอกสารบันทึก			
46	ขั้นตอนการทำสลบสัตว์ปีก			
47	บันทึกการทำสลบสัตว์ปีก			
48	หนังสือรับรองฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก			
49	รายงานการตรวจประเมินฮาลาลจากหน่วยรับรองฮาลาล			
50	บัตรประจำตัวผู้เชือดและใบประกาศนียบัตร			
51	ใบประกาศนียบัตรสำหรับผู้ตรวจสอบ			
52	บัตรประจำตัวผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ และหนังสือแต่งตั้ง			
53	เอกสารการฝึกอบรมด้านฮาลาลทั้งภายในและภายนอก			
54	รายงานการตรวจประเมินภายในของโรงฆ่าสัตว์ปีก			
55	บันทึกการรายงานของ Halal Slaughtering Supervisor			
56	รายชื่อผู้นำเข้า			
57	ฉลากและบรรจุภัณฑ์			
58	เอกสารอื่นๆตามระบบฮาลาล เช่น <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประชุมผู้บริหาร</li> <li>- รายงานข้อร้องเรียน</li> <li>- รายงานการตรวจสอบย้อนกลับ</li> <li>- ข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการล้างนยิส</li> <li>- ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ</li> </ul>			

ลำดับ	รายการประเมิน	สอดคล้อง	ไม่สอดคล้อง	ข้อเสนอแนะ
การสัมภาษณ์				
59	ผู้กำกับดูแลด้านฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ (Halal Executive)			
60	พนักงานเชือดสัตว์			
61	ผู้ตรวจสอบ			
62	ผู้ควบคุมการเชือดสัตว์			
63	ที่ปรึกษาพิเศษประจำสถานประกอบการ			

แบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลได้แบ่งองค์ประกอบสำคัญ 4 ส่วน ได้แก่ 1) การนำเสนอข้อมูล 2) การตรวจประเมินภายในโรงฆ่าสัตว์ปีก 3) การตรวจประเมินทางระบบเอกสาร และ 4) การสัมภาษณ์ ซึ่งเป็นการเรียงลำดับให้สอดคล้องกับการตรวจประเมินจริงจากหน่วยงาน JAKIM ประเทศมาเลเซีย ดังนี้

#### 1. การนำเสนอข้อมูล

เป็นการนำเสนอข้อมูลของโรงฆ่าสัตว์ปีก โดยผู้แทนโรงฆ่าสัตว์ปีกเป็นผู้นำเสนอด้วยตนเอง ซึ่งสิ่งสำคัญคือการแจ้งข้อมูลที่ถูกต้อง ครบถ้วน สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง และควรควบคุมเวลานำเสนอประมาณ 10 นาที ซึ่งข้อมูลสำคัญที่ต้องนำเสนอประกอบด้วย

- 1.1 ชื่อโรงฆ่าสัตว์ปีก-เลขทะเบียน-ชนิดของสัตว์ปีก
- 1.2 ที่ตั้งโรงฆ่าสัตว์ปีก และปีที่ก่อตั้งโรงฆ่าสัตว์ปีก
- 1.3 จำนวนฟาร์มสัตว์ปีกทั้งหมด แบ่งสัดส่วนฟาร์มที่ดำเนินการเอง และฟาร์มคู่สัญญา
- 1.4 ระยะทาง และระยะเวลาขนส่งจากฟาร์มถึงโรงฆ่าสัตว์ทั้งฟาร์มที่ไกลที่สุด และฟาร์มที่ใกล้ที่สุด
- 1.5 กำลังการเชือดสูงสุด และจำนวนสัตว์ปีกที่เข้าเชือดต่อวัน
- 1.6 จำนวนสายการผลิต และอัตราการเชือดสัตว์ปีกต่อชั่วโมง
- 1.7 จำนวนกะ จำนวนชั่วโมงต่อกะ และเวลาเริ่มจนถึงสิ้นสุดการทำงาน
- 1.8 จำนวนพนักงานทั้งหมด และสัดส่วนพนักงานมุสลิม
- 1.9 จำนวนพนักงานเชือด และผู้ตรวจสอบฮาลาล
- 1.10 ชื่อผู้ที่ทำหน้าที่กำกับดูแลด้านฮาลาล (Halal Executive)
- 1.11 จำนวนห้องและความจุ ของห้องแช่เย็น/แช่แข็ง/คลังสินค้าแช่แข็ง
- 1.12 สัดส่วนการผลิตภายในประเทศ และปริมาณการส่งออก

- 1.13 รายชื่อประเทศที่มีการส่งออกเนื้อสัตว์ปีก
- 1.14 รายการสินค้าที่ต้องขึ้นทะเบียนเพื่อส่งออกไปยังประเทศมาเลเซีย
- 1.15 รายชื่อผู้นำเข้าสินค้าไปยังประเทศมาเลเซีย
- 1.16 ใบรับรองการผลิตด้านสุขอนามัย และฮาลาล
- 1.17 ใบรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการที่ใช้ตรวจวิเคราะห์
- 1.18 แผนผังการแบ่งพื้นที่ Production Risk Zone
- 1.19 แผนผังการผลิต Process Flow
- 1.20 รายละเอียดจุด CCP และการควบคุม
- 1.21 รายละเอียดจุด HCP และการควบคุม
- 1.22 สิ่งอำนวยความสะดวกด้านฮาลาล

เช่น ห้องละหมาด ร้านอาหารอิสลาม และการไปละหมาดวันศุกร์ เป็นต้น

- 1.23 ความรับผิดชอบต่อสังคม (Corporate Social Responsibility; CSR)

## 2. การตรวจประเมินภายในโรงฆ่าสัตว์

เป็นการเข้าพื้นที่ผลิตภายในโรงฆ่าสัตว์เพื่อตรวจประเมิน ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปีกต้องจัดเตรียมเอกสารประกอบการเข้าพื้นที่ผลิตให้กับคณะตรวจประเมินได้แก่ แผนผังการผลิต (Lay out) แผนภูมิการผลิต (Process flow) และการกำหนดจุดควบคุมฮาลาล HCP อีกทั้งต้องจัดเตรียม บอร์ด ปากกา กล้องถ่ายภาพ และผู้นำทาง ให้กับคณะตรวจประเมิน โดยการเข้าพื้นที่จะต้องลำดับการเข้าในพื้นที่สะอาดไปยังพื้นที่ไม่สะอาด และตรวจประเมินดังต่อไปนี้

- พื้นที่สะอาด

เนื่องจากลำดับการเข้าพื้นที่ที่ตรวจประเมินจากพื้นที่สะอาดไปยังไม่สะอาด จึงทำการตรวจประเมินจะมีลำดับที่สวนทางกับขั้นตอนที่ระบุในแผนภูมิการผลิต ดังนี้

### 2.1 การติดประกาศนโยบายฮาลาล

เพื่อตรวจประเมินการจัดทำนโยบายฮาลาล และการสื่อสารนโยบาย

### 2.2 การปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลตามหลักการ GMP

เพื่อตรวจประเมินเครื่องแต่งกายและห้องเปลี่ยนของพนักงาน การปฏิบัติตัวของพนักงานระหว่างปฏิบัติงาน และการสุ่มตรวจประเมินตู้ล็อกเกอร์ไม่นำสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามเข้ามาในอาคารผลิต

### 2.3 การปฏิบัติด้านสุขอนามัยในการผลิตตามหลักการ GMP

เพื่อตรวจสภาพบริเวณในพื้นที่ผลิต การดูแลรักษาความสะอาด การปฏิบัติงานของพนักงานแต่ละแผนก และการจัดการเนื้อสัตว์ปีกที่ตกพื้น

#### 2.4 การล้างซากสัตว์ปีกหลังจากถังแช่เย็น (Chiller Tank) (HCP)

เพื่อตรวจสอบประเมนสภาพซากสัตว์ปีกไม่มีนิสิตติดค้างกับซากสัตว์ปีกหลังทำการล้างซากด้วยน้ำไหลผ่าน ตำแหน่งและปริมาณของน้ำล้างซาก และเอกสารบันทึกของจุด HCP ทั้งนี้จะมีการสอบถามเพื่อยืนยันว่าพนักงานที่ทำหน้าที่ควบคุมที่จุด HCP เป็นผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) หรือ พนักงานควบคุมคุณภาพ (Quality Control: QC) ทั้งนี้สำหรับจุด HCP ที่จุดนี้ไม่มีความจำเป็นต้องเป็นมุสลิม

#### 2.5 การตรวจการล้างด้วยน้ำไหลผ่าน และสารเคมีทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์

เพื่อตรวจสอบประเมนส่วนผสมของสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด การควบคุมที่ตู้เก็บสารเคมี ห้องเก็บสารเคมี และตรวจประเมนห้องล้างอุปกรณ์เพื่อดูขั้นตอนและวิธีการล้าง การจัดเก็บ รวมถึงการลับมีดและการระบุทะเบียนมีด ทั้งนี้จะมีการสอบถามเพื่อยืนยันถึงสถานที่จัดเก็บและดูแลมีดที่ใช้สำหรับเชือดสัตว์ปีก

#### 2.6 การตรวจฉลากและบรรจุภัณฑ์

เพื่อตรวจสอบประเมนตั้งแต่การเตรียมบรรจุภัณฑ์ ข้อความที่ระบุบนบรรจุภัณฑ์ การพิมพ์และหมึกที่ใช้ โดยต้องการยืนยันความถูกต้องถึงการใช้เครื่องหมายฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์

#### 2.7 การตรวจห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็ง

เพื่อตรวจสอบประเมนสภาพความสะอาดของห้อง จำนวนห้องตรงตามที่ Lay Out ของโรงฆ่าสัตว์ และภายในห้องไม่จัดเก็บสินค้าที่ไม่ฮาลาลปะปนกันสินค้าฮาลาล ซึ่งไม่อนุญาตให้นำเลือดมาจัดเก็บร่วมกับเนื้อสัตว์ปีก

#### 2.8 การตรวจห้องคลังสินค้าแช่แข็ง และลานขนถ่ายสินค้า

เพื่อตรวจสอบประเมนสภาพความสะอาดของห้อง จำนวนห้องและพื้นที่ลานขนถ่ายสินค้า ตรงตามทีระบุใน Lay Out ของโรงฆ่าสัตว์ การกำหนดพื้นที่จัดเก็บสำหรับสินค้าประมาเลเซีย และภายในห้องไม่จัดเก็บสินค้าที่ไม่ฮาลาลปะปนกับสินค้าฮาลาล โดยไม่อนุญาตให้มีการจัดเก็บเลือดร่วมกับเนื้อสัตว์ปีกตลอดจนยืนยันว่าไม่มีการจัดเก็บสินค้าเนื้อสัตว์ปีกจากโรงฆ่าสัตว์ภายนอก สำหรับลานขนถ่ายสินค้า

#### 2.9 การตรวจตู้คอนเทนเนอร์ และการใช้รถขนส่ง

เพื่อตรวจสอบสภาพตู้คอนเทนเนอร์ก่อนขนถ่ายสินค้า เอกสารบันทึกการตรวจสอบ และสอบถามถึงมาตรการควบคุมและป้องกันรถขนส่งจะไม่ขนถ่ายสินค้าที่ไม่ฮาลาล โดยจะแจ้งขอหลักฐานสัญญาว่าจ้างรถขนส่งของโรงฆ่าสัตว์ปีกในการยืนยันมาตรการควบคุมดังกล่าว

- พื้นที่ไม่สะอาด

เนื่องจากลำดับการเข้าพื้นที่จากพื้นที่สะอาดไปยังไม่สะอาด จึงทำการตรวจประเมินจะมีลำดับที่สวนทางกับขั้นตอนที่ระบุในแผนภูมิการผลิต ดังนี้

#### 2.10 ห้องล้างเครื่องใน

เพื่อยืนยันถึงการตรวจโรคสัตว์หลังฆ่า โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ และตรวจสอบมาตรการจัดการซากสัตว์ปีกที่ถูกคัดแยก เอกสารบันทึกรายงานการตรวจสุขภาพสัตว์ปีกภายหลังฆ่า (สพส. 005)

#### 2.11 การตรวจเลือดค้ำซาก (HCP)

เพื่อตรวจประเมินสภาพซากสัตว์ปีกไม่มีเลือดค้ำซากหลังทำการถอนขน โดยกรณีตรวจพบจะต้องคัดแยกออกจากสายการผลิต และมีการบันทึกลงในเอกสารบันทึกของจุด HCP ทั้งนี้จะมีการสอบถามเพื่อยืนยันว่าพนักงานที่ทำหน้าที่ควบคุมที่จุด HCP เป็นผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) หรือพนักงานควบคุมคุณภาพ (Quality Control: QC) โดยสำหรับจุด HCP ที่จุดนี้จำเป็นต้องเป็นมุสลิม และสามารถเป็นได้ทั้งพนักงานชายและพนักงานหญิง

#### 2.12 การสะเด็ดเลือด (HCP)

เพื่อตรวจประเมินการเอาเลือดออกจากสัตว์ปีกหลังทำการเชือดโดยการจับเวลา ต้องมากกว่า 180 วินาที การตรวจยืนยันการตายของสัตว์ปีก การตรวจผลการเชือดต้องตัดขาดทั้งหลอดลม หลอดอาหาร และหลอดเลือด โดยกรณีตรวจพบซากสัตว์ปีกที่ไม่สอดคล้องจะต้องคัดแยกออกจากสายการผลิต และมีการบันทึกลงในเอกสารบันทึกของจุด HCP ทั้งนี้จะมีการสอบถามเพื่อยืนยันว่าพนักงานที่ทำหน้าที่ควบคุมที่จุด HCP เป็นผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) หรือ พนักงานควบคุมคุณภาพ (Quality Control: QC) โดยสำหรับจุด HCP ที่จุดนี้จำเป็นต้องเป็น พนักงานมุสลิมชาย โดยจะมีการประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติหน้าที่ เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถตรวจสอบได้ถูกต้อง ซากสัตว์ปีกทุกตัวถูกตรวจสอบ และสามารถปลดซากสัตว์ปีกออกจากสายพานได้อย่างสะดวก

#### 2.13 การเชือดสัตว์ปีก (HCP)

เพื่อตรวจประเมินการเชือดสัตว์ปีกต้องสัมพันธ์กับความเร็วของสายพานลำเลียงสัตว์ปีกโดยไม่เกิน 30 ตัว/คน/นาที มีการจัดเวลาที่สัตว์ปีกถูกเชือดหลังออกมาจาก Water bath stunner จนถึงพนักงานเชือดคนแรก และพนักงานเชือดคนสุดท้าย การตรวจสอบจำนวนพนักงานเชือดสัตว์ปีกต่อรอบ การเปลี่ยนทีมพนักงานเชือดสัตว์ การยืนยันการปฏิบัติตามขั้นตอนการเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ไม่อนุญาตให้เชือดซ้ำ รวมถึงการประเมินความคมของมีด การล้างมีดหลังจากทำการเชือดเป็นรายตัว การตรวจผลการเชือดต้องตัดขาดทั้งหลอดลม หลอดอาหาร และหลอดเลือด โดยกรณีตรวจพบซากสัตว์ปีกที่ไม่สอดคล้องจะต้องคัดแยกออกจากสายการผลิต และมีการบันทึกลงในเอกสารบันทึกของจุด HCP ทั้งนี้จะมีการสอบถามเพื่อยืนยันว่าพนักงานที่ทำหน้าที่ควบคุมที่จุด HCP เป็นผู้ตรวจสอบ

(Muslim Checker) หรือ พนักงานควบคุมคุณภาพ (Quality Control: QC) โดยสำหรับจุด HCP ที่จุดนี้จำเป็นต้องเป็น พนักงานมุสลิมชาย โดยจะมีการประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติหน้าที่ เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถตรวจสอบได้ถูกต้อง ซากสัตว์ปีกทุกตัวถูกตรวจสอบ และสามารถปลดซากสัตว์ปีกออกจากสายพานได้อย่างสะดวก

#### 2.14 การทำสลบสัตว์ปีก (HCP)

เพื่อตรวจประเมินกระบวนการทำให้สัตว์ปีกสลบ มีการจับเวลาที่สัตว์ปีกอยู่ใน Water bath stunner การตรวจเครื่องทำสลบ การกำหนดค่ากระแสไฟฟ้าที่ใช้ และการควบคุมเมื่อต้องปรับแก้ไขกระแสไฟฟ้า การตรวจสอบสภาพสัตว์ปีกหลังถูกทำให้สลบ การตรวจยืนยันการฟื้นจากการสลบของสัตว์ปีก โดยกรณีตรวจพบซากสัตว์ปีกที่ไม่สอดคล้องจะต้องคัดแยกออกจากสายการผลิต และมีการบันทึกลงในเอกสารบันทึกของจุด HCP ทั้งนี้จะมีการสอบถามเพื่อยืนยันว่าพนักงานที่ทำหน้าที่ควบคุมที่จุด HCP เป็นผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) หรือ พนักงานควบคุมคุณภาพ (Quality Control: QC) โดยสำหรับจุด HCP ที่จุดนี้จำเป็นต้องเป็น พนักงานมุสลิมชาย โดยจะมีการประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติหน้าที่ เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถตรวจสอบได้ถูกต้อง ซากสัตว์ปีกทุกตัวถูกตรวจสอบ และสามารถปลดซากสัตว์ปีกออกจากสายพานได้อย่างสะดวก

#### 2.15 การแขวนสัตว์ปีก (HCP)

เพื่อตรวจประเมินการแขวนสัตว์ปีก มีการจัดเวลาระยะเวลาแขวนสัตว์ปีกจนถึง Water bath stunner การตรวจยืนยันการตรวจโรคสัตว์ก่อนฆ่า โดยพนักงานตรวจโรคสัตว์ แล้วพนักงานจึงทำการแขวนสัตว์ปีกด้วยความนุ่มนวล โดยสัตว์ปีกที่ถูกแขวนทุกตัวต้องรับการตรวจยืนยันการมีชีวิตก่อนผ่านเข้าสู่กระบวนการสลบของสัตว์ปีก โดยกรณีตรวจพบซากสัตว์ปีกที่ไม่สอดคล้องจะต้องคัดแยกออกจากสายการผลิต และมีการบันทึกลงในเอกสารบันทึกของจุด HCP ทั้งนี้จะมีการสอบถามเพื่อยืนยันว่าพนักงานที่ทำหน้าที่ควบคุมที่จุด HCP เป็นผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) หรือ พนักงานควบคุมคุณภาพ (Quality Control: QC) โดยสำหรับจุด HCP ที่จุดนี้จำเป็นต้องเป็น พนักงานมุสลิมชาย โดยจะมีการประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติหน้าที่ เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถตรวจสอบได้ถูกต้อง ซากสัตว์ปีกทุกตัวถูกตรวจสอบ และสามารถปลดซากสัตว์ปีกออกจากสายพานได้อย่างสะดวก

#### 2.16 การพักสัตว์ (HCP)

เพื่อตรวจประเมินกระบวนการพักสัตว์ โดยสัตว์ปีกที่เข้ามาสู่โรงฆ่าสัตว์ต้องเป็นสัตว์ปีกที่มีสุขภาพแข็งแรง โดยตรวจสอบรายงานการตรวจไก่/เป็ดที่ฟาร์ม (สพส. 001) ซึ่งมีนายสัตวแพทย์ประจำฟาร์มลงนามรับรอง การประเมินความพร้อมใช้ของสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับสัตว์ปีกได้แก่ หลังคาบังแดด พัดลมระบายอากาศ เครื่องฉีดพ่นละอองน้ำ เป็นต้น ตลอดจนการตรวจประเมินสภาพอาการของสัตว์ปีก โดยตรวจสอบรายงานการตรวจสวัสดิภาพสัตว์ปีก

### 2.17 การทำลายซาก (HCP)

เพื่อตรวจประเมินกระบวนการทำลายซาก ตั้งแต่การลำเลียงซากมายังพื้นที่ทำลายซาก การทำลายซากที่ต้มด้วยน้ำเพื่อให้ได้อุณหภูมิใจกลางซากที่ 70 องศาเซลเซียสขึ้นไป มีการบันทึกลงในเอกสารบันทึกของจุด HCP ทั้งนี้จะมีการสอบถามเพื่อยืนยันว่าพนักงานที่ควบคุมที่จุด HCP เป็นผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) หรือ พนักงานควบคุมคุณภาพ (Quality Control: QC) โดยสำหรับจุด HCP ที่จุดนี้ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม โดยจะมีการสอบถามการจัดการหลังต้มซากสัตว์ปีก และมีการทบทวนความสัมพันธ์ของจำนวนซากสัตว์ที่คัดแยก กับจำนวนซากสัตว์ที่นำมาทำลายตามระบบเอกสารแบบรายงานการทำลายซากคัตทิ้ง

- พื้นที่ภายนอกอาคารผลิต

### 2.18 โรงอาหาร

เพื่อตรวจประเมินยืนยันถึงการไม่นำสิ่งที่จะต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามมาบริโภคในโรงฆ่าสัตว์

### 2.19 ห้องเก็บขยะ

เพื่อตรวจประเมินมาตรการในการจัดการขยะ และตรวจสอบซากขยะเพื่อยืนยันถึงการไม่นำสิ่งที่จะต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามมาบริโภคในโรงฆ่าสัตว์

## 3. การตรวจประเมินทางระบบเอกสาร

### 3.1 คู่มือฮาลาล

เพื่อตรวจประเมินระบบคุณภาพฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ มีการระบุครบองค์ประกอบคือ

- นโยบายฮาลาล
- คณะกรรมการฮาลาลภายใน
- การตรวจประเมินภายในด้านฮาลาล
- การควบคุมความเสี่ยงด้านฮาลาล
- การควบคุมวัตถุดิบ
- การอบรมด้านฮาลาล
- การตรวจสอบย้อนกลับ
- การทบทวนระบบประกันคุณภาพฮาลาล
- การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
- การชำระล้างนยิส

### 3.2 ขั้นตอนการเชือดสัตว์ปีก และเอกสารบันทึก

เพื่อตรวจสอบประเมินข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการเชือดสัตว์ปีกของโรงฆ่าสัตว์ปีก ในการยืนยันความสอดคล้องตามขั้นตอนการเชือดสัตว์ปีกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และบันทึกการเชือดสัตว์ปีก

### 3.3 ขั้นตอนการจัดการซากที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด และเอกสารบันทึก

เพื่อตรวจสอบประเมินข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการจัดการซากสัตว์ปีกที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐาน และทวนสอบบันทึกทางเอกสาร

### 3.4 ขั้นตอนการทำสลบสัตว์ปีก และเอกสารบันทึก

เพื่อตรวจสอบประเมินข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการจัดการซากสัตว์ปีกที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐาน และทวนสอบบันทึกทางเอกสาร

### 3.5 หนังสือรับรองฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก

เพื่อตรวจสอบประเมินยืนยันสถานะของการรับรองมาตรฐานฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีกจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

### 3.6 รายงานการตรวจประเมินฮาลาลจากหน่วยรับรองฮาลาล

เพื่อตรวจสอบประเมินยืนยันสถานะการตรวจรับรองมาตรฐานฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีกจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

### 3.7 บัตรประจำตัวผู้เชือดและใบประกาศนียบัตร

เพื่อตรวจสอบประเมินยืนยันสถานะตามคุณสมบัติของการปฏิบัติหน้าที่ในฐานะพนักงานเชือดสัตว์

### 3.8 ใบประกาศนียบัตรสำหรับผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker)

เพื่อตรวจสอบประเมินยืนยันสถานะตามคุณสมบัติของการปฏิบัติหน้าที่ในฐานะผู้ตรวจสอบ

### 3.9 บัตรประจำตัวผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ และหนังสือแต่งตั้ง

เพื่อตรวจสอบประเมินยืนยันสถานะตามคุณสมบัติของการปฏิบัติหน้าที่ในฐานะผู้ควบคุมการเชือดสัตว์จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

### 3.10 เอกสารการฝึกอบรมด้านฮาลาลทั้งภายในและภายนอก

เพื่อตรวจสอบประเมินข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการฝึกอบรมด้านฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก ตรวจสอบแผนการฝึกอบรม หลังฐานการเข้าร่วมฝึกอบรม และความสามารถของผู้ให้การอบรม

### 3.11 รายงานการตรวจประเมินภายในของโรงฆ่าสัตว์ปีก

เพื่อตรวจสอบประเมินข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการตรวจประเมินภายในของโรงฆ่าสัตว์ปีก และหลักฐานรายงานการดำเนินการ

### 3.12 บันทึกการรายงานของ Halal Slaughtering Supervisor

เพื่อตรวจประเมินยืนยันสถานะการกำกับดูแลด้านฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีกจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ตามแบบรายงานผู้ควบคุมการเชือด ตสล.001 (รายสัปดาห์) และแบบบันทึกรายงานผู้ควบคุมการเชือด ตสล.001(รายเดือน)

### 3.13 รายชื่อผู้นำเข้า

เพื่อตรวจยืนยันสถานะของผู้นำเข้าสินค้า และขอรับใบอนุญาตนำเข้าสินค้า (Import permit) ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศมาเลเซีย

### 3.14 ฉลากและบรรจุภัณฑ์

เพื่อตรวจประเมินยืนยันความถูกต้องของข้อมูลที่ระบุในฉลาก และบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดของประเทศมาเลเซีย

### 3.15 เอกสารอื่นๆตามระบบฮาลาล

เพื่อตรวจประเมินยืนยันการดำเนินงานฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก เช่น รายงานการประชุมผู้บริหาร รายงานข้อร้องเรียน รายงานการตรวจสอบย้อนกลับ ข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการล้างนยิส เอกสารการยืนยันไม่มีส่วนผสมจากสุกร และ/หรือผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการไม่พบการปนเปื้อนดีเอ็นเอสุกร ในอาหารสัตว์ปีก สารกรองน้ำ (Activated Carbon) และกาวที่ใช้สำหรับถอนขนเป็ด เป็นต้น

## 4. การสัมภาษณ์

### 4.1 ผู้กำกับดูแลด้านฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ (Halal Executive)

เพื่อตรวจประเมินยืนยันสมรรถนะและความรับผิดชอบของการปฏิบัติหน้าที่ในฐานะผู้กำกับดูแลด้านฮาลาลของโรงสัตว์ โดยมีประเด็นการสอบถามดังนี้

- สอบถามความรู้ด้านศาสนา ได้แก่ การกล่าวปฏิญาณตนทางอิสลาม หลักศรัทธา 6 ประการ อิสลาม หลักปฏิบัติ 5 ประการ การให้ลำดับเวลาละหมาด การให้ห้องบทในคัมภีร์อัลกรุอัน และการให้ห้องบทสรรเสริญท่านศาสดา (ศอลาวาตนบี) ขณะละหมาด
- สอบถามความรู้ในหน้าที่ที่รับผิดชอบ ได้แก่ อธิบายระบบ HAS ของโรงฆ่าสัตว์ปีก อธิบาย HCP แต่ละจุด และอธิบายแนวทางการแก้ไขปัญหาเมื่อพบปัญหาด้านฮาลาล

### 4.2 พนักงานเชือดสัตว์

เพื่อตรวจประเมินยืนยันสมรรถนะและความรับผิดชอบของการปฏิบัติหน้าที่ในฐานะพนักงานเชือดสัตว์ โดยมีประเด็นการสอบถามดังนี้

- สอบถามความรู้ด้านศาสนา ได้แก่ การกล่าวปฏิญาณตนทางอิสลาม หลักศรัทธา 6 ประการ อิสลาม หลักปฏิบัติ 5 ประการ การให้ลำดับเวลาละหมาด การให้ห้องบทในคัมภีร์อัลกรุอัน และการให้ห้องบทสรรเสริญท่านศาสดา (ศอลาวาตนบี) ขณะละหมาด

- สอบถามความรู้ในหน้าที่ที่รับผิดชอบ ได้แก่ ขั้นตอนการเชือดสัตว์ วิธีการดำเนินการเมื่อพบว่าสัตว์ปีกที่แขวนเข้าเชือดตาย วิธีการดำเนินการเมื่อรู้สึกไม่มั่นใจการเชือดของตนเอง การแบ่งทีมและรอบเวลาในการเชือด วิธีการดำเนินการเมื่อมีมติที่ใช้เชือดไม่คม

#### 4.3 ผู้ตรวจสอบ

เพื่อประเมินยืนยันสมรรถนะและความรับผิดชอบของการปฏิบัติหน้าที่ในฐานะผู้ตรวจสอบ โดยมีประเด็นการสอบถามดังนี้

- สอบถามความรู้ด้านศาสนา ได้แก่ การกล่าวปฏิญาณตนทางอิสลาม หลักศรัทธา 6 ประการ อิสลาม หลักปฏิบัติ 5 ประการ การให้ลำดับเวลาละหมาด การให้ห้องบทในคัมภีร์อัลกรุอาน และการให้ห้องบทสรรเสริญท่านศาสดา (ศอลาวาตุนปี) ขณะละหมาด
- สอบถามความรู้ในหน้าที่ที่รับผิดชอบ ได้แก่ อธิบายหน้าที่ที่รับผิดชอบประจำจุดของตนเอง อธิบายเกณฑ์การตัดสินใจว่าสัตว์ปีกตายมีอะไรบ้าง และเมื่อตรวจพบข้อบกพร่องจะปฏิบัติอย่างไร

#### 4.4 ผู้ควบคุมการเชือดสัตว์

เพื่อประเมินยืนยันการปฏิบัติหน้าที่ในฐานะผู้ควบคุมการเชือดสัตว์จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยมีประเด็นสอบถามความรู้ในหน้าที่ที่รับผิดชอบ คือ

- อธิบายการทำหน้าที่กำกับดูแลในโรงฆ่าสัตว์ปีก และการดำเนินการเมื่อพบข้อบกพร่อง

#### 4.5 ที่ปรึกษาพิเศษประจำสถานประกอบการ

เพื่อประเมินยืนยันการปฏิบัติหน้าที่ในฐานะที่ปรึกษาพิเศษประจำสถานประกอบการจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี โดยมีประเด็นสอบถามความรู้ในหน้าที่ที่รับผิดชอบ คือ อธิบายการตรวจติดตามการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก

## บทที่ 3

### วิธีการและผลการดำเนินงาน

#### 3.1 วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินการ

การสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกด้วยแบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลที่แม่นยำและความเข้าใจที่ถูกต้องในเทคนิคการตรวจประเมินด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย สามารถช่วยให้โรงฆ่าสัตว์ปีกไม่มีข้อบกพร่องด้านฮาลาลจากการตรวจประเมินของประเทศมาเลเซียที่ร้อยละ 84.62 โดยการจะสามารถสร้างผลสำเร็จที่มีประสิทธิภาพ มีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

##### 1. รวบรวมข้อมูลและศึกษาสถานการณ์ด้านฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกของไทยในปัจจุบัน

การดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูลสถานการณ์ด้านฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกของประเทศไทยในปัจจุบัน ประกอบไปด้วย หน่วยงานที่ให้การรับรองฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกของประเทศไทย และลักษณะโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองมาตรฐานฮาลาลของประเทศไทย

##### 2. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย

การดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูล หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และข้อกำหนดด้านฮาลาลที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินเพื่อขึ้นทะเบียนกับประเทศมาเลเซีย ประกอบไปด้วย คุณสมบัติด้านฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ต้องการขอขึ้นทะเบียน ข้อกำหนดมาตรฐาน MS 1500:2019 Halal food - General requirements (Third revision) ข้อกำหนดมาตรฐาน Malaysian Protocol for the Halal Meat and Poultry Production และข้อกำหนดมาตรฐาน MALAYSIAN HALAL MANAGEMENT SYSTEM

##### 3. ศึกษาและเข้าร่วมรับการตรวจประเมินด้านฮาลาลจากคณะกรรมการตรวจประเมินโดย JAKIM ประเทศมาเลเซีย

การดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการเข้าร่วมรับการตรวจประเมินด้านฮาลาลจากคณะกรรมการตรวจประเมินโดย JAKIM ประเทศมาเลเซีย ประกอบไปด้วย รูปแบบและลำดับการตรวจประเมิน ณ โรงฆ่าสัตว์ปีก การประเมินการดำเนินงานฮาลาล จากการนำเสนอข้อมูลโรงฆ่าสัตว์ปีกและกระบวนการผลิต การประเมินการดำเนินงานฮาลาล จากการปฏิบัติในโรงฆ่าสัตว์ปีก การประเมินการดำเนินงานฮาลาล จากระบบเอกสาร และการประเมินการดำเนินงานฮาลาล จากการสัมภาษณ์

##### 4. ศึกษาข้อบกพร่องด้านฮาลาลที่ได้รับแจ้งจากคณะกรรมการตรวจประเมินประเทศมาเลเซีย

การดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูลข้อบกพร่องด้านฮาลาลที่ได้รับแจ้งจากคณะกรรมการตรวจประเมินประเทศมาเลเซีย ประกอบด้วย

##### 5. การสนับสนุนดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกด้วยแบบประเมิน

การดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย การเข้าร่วมรับการตรวจประเมินด้านฮาลาลจากคณะกรรมการตรวจประเมินโดย JAKIM และข้อบกพร่อง

ด้านฮาลาลที่ได้รับแจ้งจากคณะตรวจประเมินมาสร้างแบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย แล้วนำมาใช้สนับสนุนโดยการประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีก ก่อนที่จะรับการตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซีย

#### 6. นำข้อมูลที่ศึกษามาประมวลผล วิเคราะห์ แยกแยะ เรียบเรียงเพื่อจัดทำเป็นเอกสารวิชาการ

การดำเนินการประมวลผลจากการนำแบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย มาใช้สนับสนุนโดยการประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีก ก่อนที่จะรับการตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซีย และเปรียบเทียบผลการตรวจระหว่างก่อนได้รับการสนับสนุนกับหลังได้รับการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก แล้วจึงมาวิเคราะห์ผลสำเร็จและเรียบเรียงเป็นเอกสารวิชาการ

### 3.2 ผลการดำเนินการ/วิจารณ์ผล

#### ผลการดำเนินการ

การเปรียบเทียบผลการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซีย ก่อนและหลังการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล (ตารางที่ 4) โดยในครั้งแรกก่อนสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก มีโรงฆ่าสัตว์ปีกจำนวน 25 แห่ง ยื่นใบสมัครขอขึ้นทะเบียนกับประเทศมาเลเซียและได้รับการตรวจประเมินจากคณะตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซีย ซึ่งผลการตรวจประเมินพบว่าโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจประเมินในครั้งแรกก่อนได้รับการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล จำนวน 15 แห่ง คิดเป็นอัตราความสำเร็จที่ผ่านการตรวจร้อยละ 60 สำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินจำนวน 10 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 40 โดยพบว่าเป็นโรงฆ่าสัตว์ปีกที่พบข้อบกพร่องไม่สอดคล้องกับมาตรฐานของประเทศมาเลเซีย สามารถแบ่งกลุ่มโรงฆ่าสัตว์ปีกตามประเภทของข้อบกพร่องที่พบดังนี้ กลุ่มโรงฆ่าสัตว์ปีกที่พบข้อบกพร่องทั้งด้านสุขอนามัยและด้านฮาลาล (NC Both) จำนวน 4 แห่ง (ร้อยละ 16) กลุ่มโรงฆ่าสัตว์ปีกที่พบข้อบกพร่องเฉพาะด้านฮาลาล (NC JAKIM) จำนวน 4 แห่ง (ร้อยละ 16) และกลุ่มโรงฆ่าสัตว์ปีกที่พบข้อบกพร่องเฉพาะด้านสุขอนามัย (NC DVS) จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 8) ทั้งนี้จากโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินจำนวน 10 แห่ง มีโรงฆ่าสัตว์ปีกที่พบข้อบกพร่องด้านฮาลาลจำนวน 8 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 80 จากโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่ผ่านทั้งหมด

โดยหลังจากที่ได้สนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก มีโรงฆ่าสัตว์ปีกเดิมที่ไม่ผ่านการตรวจในครั้งแรกจำนวน 9 แห่ง และโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ยังไม่ตรวจในครั้งแรกจำนวน 4 แห่ง รวมเป็นโรงฆ่าสัตว์ปีกทั้งหมด 13 แห่ง ได้ยื่นใบสมัครขอขึ้นทะเบียนกับประเทศมาเลเซียและได้รับการตรวจประเมินจากคณะตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซีย ซึ่งผลการตรวจประเมินพบว่าโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ผ่านการตรวจประเมินในครั้งหลังจากได้รับการ

สนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล จำนวน 9 แห่ง คิดเป็นอัตราความสำเร็จที่ผ่านการตรวจร้อยละ 69.23 สำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินจำนวน 4 แห่ง พบว่าเป็นโรงฆ่าสัตว์ปีกที่มีข้อบกพร่องไม่สอดคล้องกับมาตรฐานของประเทศมาเลเซีย สามารถแบ่งกลุ่มโรงฆ่าสัตว์ปีกตามประเภทของข้อบกพร่องที่พบดังนี้ กลุ่มโรงฆ่าสัตว์ปีกที่พบข้อบกพร่องเฉพาะด้านฮาลาล (NC JAKIM) จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 15.38) และกลุ่มโรงฆ่าสัตว์ปีกที่พบข้อบกพร่องเฉพาะด้านสุขอนามัย (NC DVS) จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 15.38) โดยไม่พบโรงฆ่าสัตว์ปีกที่พบข้อบกพร่องทั้งด้านสุขอนามัยและด้านฮาลาล (NC Both) ทั้งนี้จากโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินจำนวน 4 แห่ง มีโรงฆ่าสัตว์ปีกที่พบข้อบกพร่องด้านฮาลาลจำนวน 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 50 จากโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่ผ่านทั้งหมด

**ตารางที่ 4 ตารางเปรียบเทียบผลการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซียก่อน-หลังการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล**

การสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล (ก่อน-หลัง)	โรงฆ่าสัตว์ปีกทั้งหมด (แห่ง)	ผ่านการตรวจประเมิน (แห่ง)	ไม่ผ่านการตรวจประเมิน (แห่ง)	ประเภทข้อบกพร่องที่พบ (NC)		
				NC JAKIM (แห่ง)	NC DVS (แห่ง)	NC Both (แห่ง)
ก่อนสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล	25	15	10	4	2	4
ร้อยละ	100	60	40	16	8	16
หลังสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล	13	9	4	2	2	0
ร้อยละ	100	69.23	30.77	15.38	15.38	0

หมายเหตุ

NC: Non-Conformity

NC-JAKIM: Non-Conformity from JAKIM

NC-DVS: Non-Conformity from DVS

NC-Both: Non-Conformity from DVS and JAKIM

การเปรียบเทียบข้อบกพร่องด้านฮาลาลที่พบก่อนและหลังการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล (ตารางที่ 5) โดยในครั้งแรกก่อนสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก พบโรงฆ่าสัตว์ปีกมีข้อบกพร่องด้านฮาลาลจำนวน 8 แห่ง มีข้อบกพร่องทั้งหมด 22 ประเด็น โดยเรียงตามลำดับจากมากที่สุดไปน้อยสุดได้ดังนี้ ประเด็นการเชือดสัตว์ 11 ประเด็น (ร้อยละ 50) ประเด็นการทำสลบ 5 ประเด็น (ร้อยละ 22.73) ประเด็นการตรวจสอบ 4 ประเด็น (ร้อยละ 18.18) และประเด็นระบบควบคุมฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ 2 ประเด็น (ร้อยละ 9.09)

หลังจากที่ได้สนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก พบโรงฆ่าสัตว์ปีกมีข้อบกพร่องด้านฮาลาลจำนวน 2 แห่ง มีข้อบกพร่องทั้งหมด 4 ประเด็น โดยเรียงลำดับจากมากที่สุดไปน้อยสุดได้ดังนี้ ประเด็นระบบควบคุมฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ 2 ประเด็น (ร้อยละ 50) ประเด็นการเชือดสัตว์ 1 ประเด็น (ร้อยละ 25) และประเด็นการตรวจสอบ 1 ประเด็น (ร้อยละ 25)

ตารางที่ 5 ตารางเปรียบเทียบข้อบกพร่องด้านฮาลาลที่พบก่อน-หลังการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล

การสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล (ก่อน-หลัง)	โรงฆ่าสัตว์ปีกมีข้อบกพร่องด้านฮาลาล	ข้อบกพร่องทั้งหมด	การทำสลบ	การเชือดสัตว์	การตรวจสอบ (Checker)	ระบบควบคุมฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์
ก่อนสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล	8	22	5	11	4	2
ร้อยละ		100	22.73	50	18.18	9.09
หลังสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล	2	4	-	1	1	2
ร้อยละ		100		25	25	50

**ตารางที่ 6 ตารางเปรียบเทียบผลการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซียที่ไม่พบข้อบกพร่องด้านฮาลาลก่อน-หลังการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล**

การสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล (ก่อน-หลัง)	โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับการตรวจ ประเมิน	No-NC JAKIM	ร้อยละ
ก่อนสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล	25	17	68
หลังสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล	13	11	84.62

หมายเหตุ: No-NC: No Non-Conformity

การเปรียบเทียบผลการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซียที่ไม่พบข้อบกพร่องด้านฮาลาลก่อนและหลังการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล (ตารางที่ 6) พบว่าครั้งแรกก่อนสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก มีโรงฆ่าสัตว์ปีกจำนวน 25 แห่ง ยื่นใบสมัครขอขึ้นทะเบียนกับประเทศมาเลเซีย และได้รับการตรวจประเมินจากคณะตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซีย ซึ่งผลการตรวจประเมินพบว่าโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่พบข้อบกพร่องด้านฮาลาลทั้งหมด จำนวน 17 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 68

โดยหลังจากที่ได้สนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก มีโรงฆ่าสัตว์ปีกเดิมที่ไม่ผ่านการตรวจในครั้งแรกจำนวน 9 แห่ง และโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ยังไม่ได้ตรวจในครั้งแรกจำนวน 4 แห่ง รวมเป็นโรงฆ่าสัตว์ปีกทั้งหมด 13 แห่ง ได้ยื่นใบสมัครขอขึ้นทะเบียนกับประเทศมาเลเซียและได้รับการตรวจประเมินจากคณะตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซีย ซึ่งผลการตรวจประเมินพบว่าโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่พบข้อบกพร่องด้านฮาลาล จำนวน 11 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 84.62 ในจำนวนนี้แบ่งเป็นโรงฆ่าสัตว์ปีกเดิมที่ไม่ผ่านการตรวจในครั้งแรกจำนวน 7 แห่ง และโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ยังไม่ได้ตรวจในครั้งแรกจำนวน 4 แห่ง ทั้งนี้สำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ยังไม่ได้ตรวจในครั้งแรกจำนวน 4 แห่ง หลังได้รับการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก พบว่าโรงฆ่าสัตว์ปีกไม่มีข้อบกพร่องด้านฮาลาล ทั้ง 4 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100 ของโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ยังไม่ได้ตรวจในครั้งแรกทั้งหมด

## วิจารณ์ผล

โรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศไทย จะมีจุดเด่นด้านสุขอนามัยเป็นพื้นฐานสำคัญ ด้วยกับการที่โรงฆ่าสัตว์ปีกจะต้องมีใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ และเมื่อมีความประสงค์จะส่งออกต่างประเทศ จะต้องมีการจัดทำระบบมาตรฐาน GHP และ HACCP ซึ่งสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียที่มีการกำหนดให้โรงฆ่าสัตว์จะจัดทำมาตรฐานฮาลาลจะต้องมีเริ่มจากการผลิตที่ถูกสุขอนามัย จึงทำให้โครงสร้างของโรงฆ่าสัตว์ปีกเป็นโครงสร้างที่ผ่านการพิจารณาการวางแผนผัง ออกแบบได้อย่างเป็นสัดส่วน โดยการแยกพื้นที่สะอาดและพื้นที่ไม่สะอาดออกจากกัน ตั้งแต่ทางเข้าออกของพนักงานใน การแยกเครื่องมืออุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานออกจากกัน จะมีการการเชื่อมต่อถึงกันในกรณีที่จะลำเลียงซากสัตว์ปีกจากพื้นที่ไม่สะอาดมายังพื้นที่สะอาด เป็นต้น การทำความสะอาดโดยใช้น้ำในการชำระ โรงฆ่าสัตว์ปีกจึงมีการติดตั้งระบบน้ำเพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ซึ่งสามารถประยุกต์เข้ากับการดำเนินงานฮาลาลได้อย่างสะดวกมากขึ้น เนื่องจากการชำระล้างสิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามต้องชำระล้างด้วยน้ำไหลผ่าน อีกทั้งการออกแบบพื้นที่อำนวยความสะดวกในการตรวจโรคสัตว์ก่อนฆ่าและหลังฆ่า มีความสอดคล้องในด้านฮาลาลอีกประการคือสัตว์ปีกที่จะนำมาเชือด จะต้องมั่นใจว่าเป็นสัตว์ปีกที่มีสุขภาพดี ทั้งนี้ก่อนจะขนย้ายสัตว์ปีกออกจากฟาร์มจะมีการงดอาหารสัตว์ปีก และเมื่อเข้าสู่กระบวนการเชือดและชำแหละ จะทำให้กระเพาะอาหารของสัตว์มีอาหารค้ำน้อยลงลดการขยายตัวของกระเพาะจึงส่งผลให้ ผิวกระเพาะไม่ตึง และมีความยืดหยุ่น เมื่อเข้าสู่ขั้นตอนการเอาเครื่องในออกจะช่วยลดโอกาสการทำให้กระเพาะอาหารแตกและสิ่งสกปรกจากกระเพาะอาหารอาจไหลปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ได้ ซึ่งมีความสอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาล เนื่องจากสิ่งสกปรกจากกระเพาะอาหารก็จัดเป็นเนยสีที่ต้องชำระ จึงต้องหาวิธีป้องกันการปนเปื้อนสู่เนื้อสัตว์ รวมถึงมาตรการควบคุมสัตว์พาหะก็มีส่วนเกี่ยวข้องในการสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาล กล่าวคือ ในบรรดาสัตว์พาหะเช่น หนู แมลงสาบ จิ้งจก และหรือสัตว์พาหะอื่นๆ เข้าข่ายการเป็นเนยสีด้วย ดังนั้นการควบคุมสัตว์พาหะที่ไม่มีประสิทธิภาพ จะส่งผลให้เนื้อสัตว์ปีกมีโอกาสปนเปื้อนเนยสีจากสัตว์พาหะตามมาตรฐานฮาลาลเช่นกัน

นอกจากด้านสุขอนามัยแล้ว โรงฆ่าสัตว์ปีกไทยยังมีการคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์ ซึ่งในทุกขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับสัตว์ปีกขณะที่ยังมีชีวิต ตั้งแต่การจับสัตว์ปีกเพื่อขนส่งสัตว์มายังโรงฆ่าสัตว์ การพักสัตว์ การนำสัตว์เข้าสู่กระบวนการเชือดสัตว์มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านฮาลาล ที่จะต้องไม่ทำให้สัตว์ปีกได้รับความทรมานและบาดเจ็บ และแม้กระทั่งวิธีการเอาเลือดออกของสัตว์ปีกที่จะต้องทำการตัดหลอดเลือดแดง (Carotid Arteries)

และหลอดเลือดดำ (Jugular Vein) ให้ขาดออกจากกันโดยสมบูรณ์เพื่อให้เลือดออกจากตัวสัตว์ได้ไวที่สุดจนทำให้สัตว์ตาย ซึ่งระหว่างนี้ไม่อนุญาตให้ดำเนินการใดๆกับตัวสัตว์ปีกจนกว่าจะตายโดยสมบูรณ์ ซึ่งสอดคล้องตามข้อกำหนดด้านฮาลาลทั้งสิ้น อาจมีที่แตกต่างเพิ่มเติมคือกำหนดให้ต้องตัดหลอดลมและหลอดอาหารให้ขาดออกจากกันด้วย อีกทั้งการทำสลบตามข้อกำหนดด้านฮาลาลจะกำหนดให้การทำสลบให้สัตว์ปีก จะดำเนินการด้วยรูปแบบการใช้ Water Bath Stunner และความแรงของค่ากระแสไฟฟ้าจะต้องไม่ทำให้สัตว์ปีกสลบจนถึงกระทั่งตาย แต่จะเป็นการทำสลบสัตว์ปีกแล้วสัตว์ปีกสามารถฟื้นกลับมามีชีวิตได้หากไม่ทำการเชือด ซึ่งจุดนี้เป็นจุดเดียวที่มีความแตกต่างในการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านฮาลาลกับหลักการสวัสดิภาพสัตว์ที่ยอมรับได้หากสัตว์ปีกตายจากการทำสลบ

สำหรับการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับการรับรองฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จะมีผู้ควบคุมการเชือดสัตว์จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เข้ามาประจำอยู่ที่โรงฆ่าสัตว์ปีก เพื่อกำกับดูแลกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล ซึ่งสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านฮาลาลประเทศมาเลเซียที่กำหนดให้ต้องมีผู้กำกับดูแลด้านฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก (Halal Executive) โดยแตกต่างตรงที่สถานะเป็นพนักงานของโรงฆ่าสัตว์ปีก และเมื่อพิจารณาถึงแนวคิดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกได้แก่ การกำหนดนโยบายฮาลาล จัดสรรทรัพยากร และการฝึกอบรมด้านฮาลาลกับพนักงานในโรงฆ่าสัตว์ สำหรับโครงสร้างอาคารโรงฆ่าสัตว์ และอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ภายในโรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลจะต้องนำมาใช้ในสายการผลิตสำหรับสินค้าฮาลาลเท่านั้น และวัสดุอุปกรณ์จะต้องไม่มีส่วนประกอบจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล กระบวนการเชือดสัตว์ต้องเป็นไปตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ตั้งแต่ลักษณะสัตว์ปีกและการจัดการกับสัตว์ปีกที่เข้าเชือด คุณสมบัติผู้เชือด ขั้นตอนการเชือดสัตว์ อุปกรณ์สำหรับการเชือด การควบคุมและการกำหนดจุดฮาลาล การตรวจสอบและผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) จนถึงการจัดการซากสัตว์ที่ไม่สอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาล รวมถึงการล้างทำความสะอาด เขียง ถาด และเครื่องจักรที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ปีก จะต้องมียุทธวิธีชำระล้างสิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม (นยิส) ด้วยการใช้น้ำไหลผ่านและการพิจารณาใช้ดินสะอาด หรือสิ่งเทียบเคียง(สบู่ดิน) ร่วมกับการชำระตามประเภทของนยิส นอกจากนี้ การตรวจประเมินภายในด้านฮาลาล (Halal Internal Audit) และการประชุมคณะกรรมการฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก เพื่อทบทวนกระบวนการและมาตรการด้านฮาลาลที่เกี่ยวข้อง ก็ล้วนสอดคล้องไปในทางเดียวกันกับข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย

จากผลการตรวจประเมินด้านฮาลาลตามข้อกำหนดของประเทศมาเลเซียพบว่า โรงฆ่าสัตว์ปีกที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย จะได้รับข้อบกพร่องด้านฮาลาลใน 4 ประเด็น ได้แก่ 1) การเชือดสัตว์ 2)การทำสลบ 3)ผู้ตรวจสอบ และ4)ระบบควบคุมฮาลาล ซึ่งทั้ง 4 ประเด็นล้วนเป็นข้อกำหนดด้านฮาลาลของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยแล้วทั้งสิ้น โดยข้อบกพร่องด้านฮาลาลที่เกิดขึ้นมาจากการผู้ตรวจประเมินประเทศมาเลเซียตรวจพบระหว่าง การสังเกตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์พนักงาน และการตรวจสอบบันทึกรายงานทางเอกสาร ซึ่งความไม่สอดคล้องต่างๆที่ตรวจพบ เป็นการแสดงถึงประสิทธิภาพของการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก ดังนั้นการรวบรวมข้อมูลจากคณะตรวจประเมิน JAKIM ที่ดำเนินการตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ปีกของไทย ทั้ง 4 ส่วนสำคัญได้แก่ 1) ข้อมูลการนำเสนอ 2) การตรวจประเมินในโรงฆ่าสัตว์ 3) การตรวจประเมินทางระบบเอกสาร และ 4) การสัมภาษณ์ มาสร้างเป็นแบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย แล้วนำมาใช้สนับสนุนโรงฆ่าสัตว์ปีกสำหรับประเมินการดำเนินงานฮาลาลของตนเอง เมื่อพบความไม่สอดคล้องก็สามารถพัฒนาระดับการดำเนินงานฮาลาลให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของประเทศมาเลเซีย ดังรายละเอียดตามข้อบกพร่องที่พบทั้ง 4 ประเด็น ดังนี้

ประเด็นการเชือดสัตว์ ข้อมูลการนำเสนอจะต้องแจ้งจำนวนพนักงานเชือดสัตว์ที่ถูกต้อง การกำหนดเป็นจุดควบคุมฮาลาล (HCP) โดยมีเอกสารที่สนับสนุนข้อมูลได้แก่ รายชื่อของพนักงานเชือดสัตว์ บัตรประจำตัว ใบประกาศนียบัตรการอบรม บันทึกรายชื่อที่เข้าปฏิบัติงาน ข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการเชือดสัตว์ (SOP) บันทึกผลการตรวจสอบหลังการเชือด จากนั้นการปฏิบัติการเชือดสัตว์ในโรงฆ่าสัตว์จะต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการเชือดสัตว์ (SOP) ที่โรงฆ่าสัตว์ได้กำหนดไว้ และเมื่อพนักงานเชือดสัตว์ถูกเรียกสัมภาษณ์ ก็จำเป็นต้องให้ข้อมูลระหว่างสัมภาษณ์ที่สอดคล้องกับข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการเชือดสัตว์ (SOP) โดยกรณีและผู้ประเมินพบการปฏิบัติหรือข้อมูลที่ไม่สอดคล้องและไม่เชื่อมโยงตามข้างต้น จะสามารถทราบถึงจุดที่ต้องพัฒนาและแก้ไขให้มีมาตรฐานและมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติการเชือดสัตว์

ประเด็นการทำสลบ ข้อมูลการนำเสนอจะต้องแจ้งการกำหนดเป็นจุดควบคุมฮาลาล (HCP) โดยมีเอกสารที่สนับสนุนได้แก่ ข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการทำสลบสัตว์ปีกของโรงฆ่าสัตว์ (SOP) หลักฐานการสอบเทียบเครื่องทำสลบ (Calibration) รายงานการกำหนดค่ากระแสไฟฟ้า (Validation) ที่ใช้เป็นมาตรฐานของโรงฆ่าสัตว์ปีก โดยมีการลงนามรับรองโดยผู้ควบคุมการเชือดสัตว์จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย บันทึกรายงานผลการสลบสัตว์ปีก จากนั้นการประเมินสภาพสัตว์ปีกที่ถูกทำให้สลบในโรงฆ่าสัตว์ และการ

สัมภาษณ์ผู้ตรวจสอบที่จุดทำสลบสัตว์ปีก โดยข้อมูลที่ได้ควรสอดคล้องกับข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการทำสลบสัตว์ปีก (SOP) โดยกรณีพบการปฏิบัติหรือข้อมูลที่ไม่สอดคล้องและไม่เชื่อมโยงตามข้างต้น จะสามารถทราบถึงจุดที่ต้องพัฒนาและแก้ไขให้มีมาตรฐานและมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติการทำสลบสัตว์ปีก

ประเด็นผู้ตรวจสอบ (Muslim Checker) ข้อมูลการนำเสนอจะต้องแจ้งจำนวนผู้ตรวจสอบที่ถูกต้อง การแจ้งจุดที่มีผู้ตรวจสอบตามจุดควบคุมฮาลาล (HCP) โดยมีเอกสารที่สนับสนุนข้อมูลได้แก่ รายชื่อของผู้ตรวจสอบ ใบประกาศนียบัตรการอบรม บันทึกรายชื่อที่เข้าปฏิบัติงาน ข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการตรวจสอบแต่ละจุด (SOP) บันทึกผลการตรวจสอบแต่ละจุด จากนั้นการปฏิบัติงานการตรวจสอบแต่ละจุดในโรงฆ่าสัตว์จะต้องปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการตรวจสอบในแต่ละจุด (SOP) ที่โรงฆ่าสัตว์ได้กำหนดไว้ และเมื่อผู้ตรวจสอบถูกเรียกสัมภาษณ์ ก็จำเป็นต้องให้ข้อมูลระหว่างสัมภาษณ์ที่สอดคล้องกับตามข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการตรวจสอบในแต่ละจุด (SOP) โดยกรณีที่ผู้ประเมินพบการปฏิบัติหรือข้อมูลที่ไม่สอดคล้องและไม่เชื่อมโยงตามข้างต้น จะสามารถทราบถึงจุดที่ต้องพัฒนาและแก้ไขให้มีมาตรฐานและมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานผู้ตรวจสอบในแต่ละจุด

ประเด็นระบบควบคุมฮาลาล ข้อการนำเสนอจะต้องแจ้งการแต่งตั้งให้มีผู้กำกับดูแลด้านฮาลาล (Halal Executive) การแจ้งจุดควบคุมฮาลาล (HCP) โดยมีเอกสารที่สนับสนุนได้แก่ เอกสารระบบ HAS หรือคู่มือฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก นโยบายฮาลาล ข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการควบคุมฮาลาล รายงานการตรวจประเมินฮาลาลภายใน รายงานการประชุมผู้บริหาร จากนั้นการปฏิบัติงานในการกำกับดูแลฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกจะต้องไม่พบการใช้สิ่งที่ไม่ฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีก และพบการจัดเก็บสิ่งที่ไม่ฮาลาล หรือสิ่งที่เป็นนิยตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามมาเก็บรวมกันกับสินค้าฮาลาล และเมื่อถูกเรียกสัมภาษณ์ ก็จำเป็นต้องให้ข้อมูลระหว่างสัมภาษณ์ที่สอดคล้องกับตามข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับการควบคุมฮาลาล โดยกรณีที่ผู้ประเมินพบการปฏิบัติหรือข้อมูลที่ไม่สอดคล้องและไม่เชื่อมโยงตามข้างต้น จะสามารถทราบถึงจุดที่ต้องพัฒนาและแก้ไขให้มีมาตรฐานและมีประสิทธิภาพในระบบควบคุมฮาลาลของโรงฆ่าสัตว์ปีก

การสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซีย เป็นกลไกสำคัญที่มีส่วนช่วยให้โรงฆ่าสัตว์ปีกสามารถผ่านการตรวจประเมินและขึ้นทะเบียนประเทศมาเลเซียได้สำเร็จ แม้ว่าเงื่อนไขการจะผ่านการตรวจประเมินได้ โรงฆ่าสัตว์ปีกจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัย ตามมาตรฐาน GMP และ HACCP ของประเทศมาเลเซีย และต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย แต่เนื่องจาก

มาตรฐาน GMP และ HACCP ของประเทศมาเลเซีย รวมถึงมาตรฐาน GHP และ HACCP ของประเทศไทย เป็นมาตรฐานที่อ้างอิงตามประกาศของคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission; CAC) ซึ่งจัดขึ้นโดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยจึงมีความสอดคล้องกัน และในสถานะปกติโรงฆ่าสัตว์ปีกที่มีการผลิตต่อเนื่องมา ระยะเวลาหนึ่งย่อมมีโอกาสเกิดการเสื่อม การชำรุดของโครงสร้างอาคาร เครื่องมืออุปกรณ์ รวมถึงการเปลี่ยนงานของพนักงานภายในโรงฆ่าสัตว์ปีก ล้วนส่งผลต่อการผลิตตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัย จนเป็นเหตุให้เกิดข้อบกพร่องเมื่อถูกตรวจประเมินในท้ายสุด ซึ่งมีความแตกต่างสำหรับข้อกำหนดด้านฮาลาล แม้ว่าปัจจุบันองค์การความร่วมมืออิสลาม (Organization of Islamic Cooperation; OIC) ซึ่งเป็นองค์การระหว่างประเทศของกลุ่มประเทศอิสลาม 57 ประเทศ ได้จัดตั้งหน่วยงานมาตรฐานอาหารฮาลาล (Standards and Metrology Institute for Islamic Countries; SMIIC) และได้ออกประกาศข้อกำหนดด้านฮาลาลชื่อ OIC/SMIIC 1:2019 General Requirements for Halal Food แต่หลายประเทศ รวมถึงทั้งประเทศไทย และประเทศมาเลเซียยังไม่นำเอาข้อกำหนดด้านฮาลาลดังกล่าวได้ปรับแก้ไขให้สอดคล้องตาม ด้วยเหตุนี้การจะปฏิบัติตามข้อกำหนดฮาลาลของประเทศมาเลเซียจึงต้องมีความเข้าใจข้อกำหนดที่ถูกต้อง และต้องรับทราบรายละเอียดทางเทคนิคที่ผู้ตรวจประเมิน JAKIM ใช้ในการตรวจประเมิน จึงเป็นการยากที่โรงฆ่าสัตว์ปีกฮาลาลของไทยจะผ่านการตรวจประเมินได้จากการตรวจในครั้งแรก

ดังนั้น การมีแบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดประเทศมาเลเซีย มาใช้เป็นเครื่องมือสำหรับสัตวแพทย์ประจำโรงฆ่าสัตว์ปีก โดยนำความรู้ตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยทางสัตวแพทย์ สาธารณสุขมาประยุกต์ร่วม แล้วให้บริการสนับสนุนโรงฆ่าสัตว์ปีกโดยการประเมินการดำเนินงานฮาลาลภายในโรงฆ่าสัตว์ปีก จะสามารถรับรู้ถึงการดำเนินงานฮาลาลที่ยังไม่สอดคล้อง และสามารถนำมาพัฒนาแก้ไขเพื่อยกระดับการดำเนินงานฮาลาลให้มีประสิทธิภาพ สามารถผ่านการตรวจประเมินและขึ้นทะเบียนส่งออกกับประเทศมาเลเซียได้ ย่อมถือเป็นความสำเร็จของการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกไทยที่สอดคล้องกับการตรวจประเมินตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียได้อย่างยั่งยืน

### 3.3 การนำไปใช้ประโยชน์/ผลกระทบ

#### การนำไปใช้ประโยชน์

1. นายสัตวแพทย์ประจำโรงฆ่าสัตว์ปีกสามารถนำเอาแบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกเข้าสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนส่งออกกับประเทศมาเลเซีย
2. ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์รับทราบข้อบกพร่องที่ไม่สอดคล้องกับ Jakim
3. ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ปีกพัฒนายกระดับการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามแบบฟอร์ม
4. ผู้ประกอบการสามารถเตรียมความพร้อมสำหรับรับการตรวจประเมินจาก JAKIM มาเลเซีย

## ผลกระทบ

1. เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์เกิดองค์ความรู้และเข้าใจการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกตามข้อกำหนดของประเทศมาเลเซีย
2. โรงฆ่าสัตว์ปีกไทยสามารถดำเนินงานฮาลาลได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของประเทศมาเลเซีย
3. กรมปศุสัตว์มีเอกสารวิชาการที่ใช้อ้างอิงในการพัฒนาการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกที่สอดคล้องตามข้อกำหนดของประเทศมาเลเซีย และสอดคล้องกับหลักมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร
4. กรมปศุสัตว์สามารถพัฒนาและสนับสนุนให้โรงฆ่าสัตว์ปีกของไทยผ่านการตรวจประเมินและขึ้นทะเบียน จนให้สามารถส่งออกสินค้าไปยังประเทศมาเลเซียได้
5. เป็นการเพิ่มโอกาสทางการค้าสำหรับสินค้าเนื้อสัตว์ปีกไทยให้มากขึ้น ผ่านความเชื่อมั่นในระบบการผลิตสินค้าสัตว์ปีกฮาลาลของไทย

### 3.4 ความยุ่งยากและซับซ้อนในการดำเนินการ

1. การศึกษาการดำเนินงานฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกให้สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียจำเป็นต้องใช้องค์ความรู้ทางสัตวแพทย์ เนื่องจากโรงฆ่าสัตว์ปีกจะต้องดำเนินการภายใต้ข้อกำหนดด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร เช่นมาตรฐาน GHP และมาตรฐาน HACCP เป็นต้น การนำเอาองค์ความรู้ทางสัตวแพทย์มาประยุกต์กับการดำเนินงานด้านฮาลาลในโรงฆ่าสัตว์ปีกจึงจะสามารถทำให้เกิดความสอดคล้องควบคู่กันทั้งข้อกำหนด มาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร และมาตรฐานฮาลาล
2. ข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียเป็นลิขสิทธิ์ของประเทศมาเลเซีย และมีไว้เพื่อจำหน่ายเท่านั้น ไม่อนุญาตให้คัดลอก ดัดแปลง หรือเผยแพร่ได้ ส่งผลให้เมื่อซื้อข้อกำหนดมาแล้วไม่สามารถทำสำเนาเอกสารเพื่อเผยแพร่ให้ผู้ประกอบการได้โดยตรงจึงเป็นหน้าที่ของผู้จัดทำเอกสารวิชาการฉบับนี้ที่ต้องศึกษาทำความเข้าใจ และอธิบายข้อกำหนดให้แก่ผู้ประกอบการโดยไม่เข้าข่ายละเมิดลิขสิทธิ์
3. ข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย มีลักษณะเฉพาะของประเทศมาเลเซีย ซึ่งการจะเข้าใจในเนื้อหาของข้อกำหนดได้อย่างถูกต้องถ่องแท้ จึงจำเป็นต้องอาศัยช่วงที่มีการลงพื้นที่ปฏิบัติหน้างานจริง เพื่อสังเกตและสะสมประสบการณ์ในการร่วมรับคณะตรวจประเมินจากหน่วยงาน JAKIM ของประเทศมาเลเซียทั้งในด้านการตรวจในพื้นที่ผลิต การสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่ฮาลาลและบุคลากรที่เกี่ยวข้อง การทวนสอบและการตรวจเอกสาร จึงส่งผลให้การเก็บข้อมูลเป็นด้วยความซับซ้อน

### 3.5 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการ

1. ด้านเวลา คือการเก็บข้อมูลและศึกษาข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียต้องอาศัยเฉพาะช่วงเวลาที่มีการปฏิบัติงานจริงไปพร้อมกับการรับคณะตรวจประเมินจากประเทศมาเลเซียเดินทางมาตรวจโรงฆ่าสัตว์ปีกไทยเท่านั้น จึงมีเพียงช่วงเวลาศึกษาค่อนข้างจำกัดในแต่ละปี

2. ด้านการจัดการ คือการเก็บข้อมูลและศึกษาข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียที่ต้องอาศัยการลงพื้นที่ปฏิบัติหน้างานจริงในขณะที่ปฏิบัติงาน ซึ่งคณะตรวจประเมินประเทศมาเลเซียจะนิยมแบ่งทีมการตรวจเป็น 2 ทีม เพื่อเข้าพร้อมกัน 2 แห่ง ใน 1 วัน และบางครั้งอาจแบ่งเป็น 3 ทีม ทำให้ผู้จัดทำเอกสารต้องคัดเลือกติดตามคณะตรวจทีมใดทีมหนึ่ง

## บทที่ 4

### ข้อเสนอแนะ

ประการที่ 1 เอกสารวิชาการฉบับนี้มุ่งเน้นการศึกษาที่มาที่ข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียเป็นสำคัญ เนื่องจากยังไม่มีข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลให้เป็นมาตรฐานสากลที่ได้รับการยอมรับของแต่ละประเทศ จึงทำให้ข้อกำหนดด้านฮาลาลมีความเฉพาะของแต่ละประเทศ ซึ่งมีความแตกต่างจากด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหารที่มีคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO (Codex Alimentarius Commission - CAC) มีหน้าที่กำหนดมาตรฐานอาหารให้เป็นมาตรฐานสากลที่ได้รับการยอมรับ ได้กำหนดเป็นมาตรฐาน Codex และทุกประเทศสามารถเข้าถึงข้อมูลเพื่อนำมาประกาศใช้ในแต่ละประเทศจึงทำให้มาตรฐาน GHP และ HACCP มีหลักการและข้อกำหนดไปแนวทางเดียวกัน อีกทั้งในข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซียได้กำหนดให้โรงฆ่าสัตว์ปีกต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขอนามัย และความปลอดภัยอาหารเป็นพื้นฐานสำคัญในการดำเนินการด้านฮาลาล เนื่องจากสาเหตุที่โรงฆ่าสัตว์ปีกไม่ผ่านการตรวจประเมินสามารถเกิดได้จากข้อบกพร่องในด้านสุขอนามัยหรือด้านฮาลาล หรืออาจเกิดจากข้อบกพร่องทั้งสองด้าน ดังนั้นการจะสนับสนุนให้โรงฆ่าสัตว์ปีกผ่านการตรวจประเมินจนสามารถขึ้นทะเบียนกับประเทศมาเลเซียได้สำเร็จจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน GHP และ HACCP ควบคู่ไปกับข้อกำหนดด้านฮาลาลของประเทศมาเลเซีย การจะสนับสนุนการดำเนินงานฮาลาลจึงต้องคำนึงถึงสอดคล้องกับมาตรฐาน GHP และ HACCP ด้วยเสมอ

ประการที่ 2 หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และข้อกำหนดของประเทศมาเลเซีย อาจมีการปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมได้ในอนาคตตามการพัฒนาองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี จึงควรต้องติดตามประกาศ ข้อมูลข่าวสารอย่างต่อเนื่องเพื่อมั่นใจว่า แบบประเมินการดำเนินงานฮาลาลจะยังสอดคล้องกับมาตรฐานใหม่

## บรรณานุกรม

- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2559. พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559. แหล่งที่มา: <http://aqi.dld.go.th/th/images/stories/document/act2558/act2559-page1.pdf>
- กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2564. กฎกระทรวง การประกอบกิจการฆ่าสัตว์ พ.ศ. 2564. แหล่งที่มา: <https://legal.dld.go.th/web2012/news/P15/155/138-78-25-11-2564P6.PDF>
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2547. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกษ. 9008 – 2549) : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์สัตว์ปีก ICS 65.040.20 ISBN 974-403-404-1 แหล่งที่มา: [https://certify.dld.go.th/certify/images/laws/standard\\_farm/ACFS/09.pdf](https://certify.dld.go.th/certify/images/laws/standard_farm/ACFS/09.pdf)
- สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. 2547. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการบังคับใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (ระบบ HACCP) สำหรับโรงงานฆ่าสัตว์และโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อการส่งออก พ.ศ. 2547. แหล่งที่มา: <https://certify.dld.go.th/certify/images/laws/Export/01.pdf>
- สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. 2554. ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการคุ้มครองและดูแลสวัสดิภาพสัตว์ปีกขณะทำให้ตายหรือการฆ่า 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](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](https://www.cicot.or.th/storages/contents/attachments/Upon_The_requirements_for_Halal_certification_of_slaughterhouse_and_eviscerated_parts._TH.pdf)
- Department of Standards Malaysia. 2019. MS 1500:2019. Halal food - General requirements. (Third revision) ICS 11.040.01 Available source: <https://www.studocu.com/my/document/universiti-teknologi-mara/diploma-in-halal-management/ms-1500-2019-halal-food-generalrequirements-third-revision/26310008>

Department of Islamic Development Malaysia. 2011. Malaysian Protocol for The Halal Meat and Poultry Productions. Available source: <https://myehalal.halal.gov.my/portal-halal/v1/images/pdf/protocol%20halal%20meat%20poultry.pdf>

Department of Islamic Development Malaysia. 2020. Malaysian Halal Management System (MHMS) 2020. Available source: <https://myehalal.halal.gov.my/portal-halal/v1/pdf/panduan/MHMS2020.pdf>

Department of Standards Malaysia. 2022. 12.MS 1514:2022 Good Manufacturing Practice (GMP) for Food ICS 67. 0 20 Available source: <https://www.studocu.com/my/document/universiti-putra-malaysia/food-service/gmp-ms-1514-2022-strictly-for-training-use-only/80329784>

Department of Standards Malaysia. 2019. MS 1480:2019 Food Safety According to Hazard Analysis & Critical Control Point (HACCP) ICS 67. 0 20 Available source: <https://www.scribd.com/document/716207847/MS-1480-2019>

ภาคผนวก

## ทะเบียนรายชื่อโรงฆ่าสัตว์ปีกที่ได้รับรองจากประเทศมาเลเซีย

NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL	EXPIRY DATE
1	11	<b>GFPT PUBLIC CO., LTD.</b> 209 MOO 1, TEPARAK RD, KM 20.5 BANGSAOTHONG, SAMUT-PRAKAN 10570, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022	01 JULY 2025
2	139	<b>CPF (THAILAND) PUBLIC CO., LTD.</b> 333, 333/1-2 MOO 9, SIKHIU-DET UDOM ROAD, THAYIEM, CHOK CHAI, NAKHON RATCHASIMA 30190, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022	01 JULY 2025
3	266	<b>SILVER FARM CENTER CO., LTD.</b> 118 MOO 2, NONGDON, NONGDON, SARABURI 18190, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT))	01 JULY 2022	01 JULY 2025
4	23	<b>CPF (THAILAND) PUBLIC CO., LTD.</b> 150 MOO 7, THUMBOL TANDIEW, KAENGKHOI, SARABURI 18100, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022	01 JULY 2025
5	160	<b>F&amp;F FOOD CO., LTD.</b> 61 MOO 3, THUNGKOHK -DONTAPHET RD., T. BOSUPHAN, A. SONGPEENONG, SUPHANBURI 72190, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022	01 JULY 2025



## COUNTRY: THAILAND

PRODUCT: POULTRY & POULTRY PRODUCT(S)

NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL	EXPIRY DATE
6	129	<b>GOLDEN LINE BUSINESS CO. LTD.</b> 99 MOO 4, TAMBOL KANJU, BAEUNGSAMPAN, PETCHABOON, 671 60, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022	01 JULY 2025
7	44	<b>SAHA FARMS CO., LTD.</b> 99, MOO 8, SARABURI – LOMSAK RD., HUAYHIN, CHAIBADAN, LOPBURI 15130, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022	01 JULY 2025
8	53	<b>TYSON POULTRY (THAILAND) LIMITED</b> 42/6 MOO 4, TAMBOL ONGKHARAK, AMPHUR ONGKHARAK, NAKORN-NAYOK 26120, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022	01 JULY 2025
9	07	<b>CENTRAL POULTRY PROCESSING CO., LTD.</b> 54 MOO 5, PAHOLYOTHIN ROAD, KHLONG NUENG KHLONG LUANG, PATUMTHANI, 12120, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022	01 JULY 2025



## COUNTRY: THAILAND

### PRODUCT: POULTRY & POULTRY PRODUCT(S)

NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL	EXPIRY DATE
10	165	<b>CARGILL MEATS (THAILAND) LIMITED</b> 44, MOO 5, CHOKCHAI-KHONBURI RD., KRATOK, CHOKCHAI, NAKHON-RATCHASIMA, 30190, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022	01 JULY 2025
11	119	<b>THAIFOODS GROUP PUBLIC COMPANY LIMITED</b> 46/19 ULOK SI MUEN, THAMAKA, KANCHANABURI, 71130, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022	01 JULY 2025
12	109	<b>THAI POULTRY GROUP COMPANY LTD.</b> 209/55 MOO 3, BUNG, SRI RACHA, CHONBURI 20230, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	17 OCTOBER 2022	17 OCTOBER 2025
13	201	<b>GFPT NICHIREI (THAILAND) COMPANY LIMITED</b> 198 MOO 4, HANG SUNG, NONG YAI, CHONBURI 20190, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	17 OCTOBER 2022	17 OCTOBER 2025



## COUNTRY: THAILAND

PRODUCT: POULTRY & POULTRY PRODUCT(S)

NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL	EXPIRY DATE
14	234	<b>BETAGRO AGRO INDUSTRY CO., LTD.</b> 270 MOO 9, TAMBON THA KAE, AMPHOE MUEANG, PHATHALUNG 93000, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	17 OCTOBER 2022	17 OCTOBER 2025
15	25	<b>SUN FOOD INTERNATIONAL CO., LTD.</b> 69 MOO 6, MUAK LEK - WANG MUANG RD., KAMPAN, WANG MUANG, SARABURI 18220, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	17 OCTOBER 2022	17 OCTOBER 2025
16	369	<b>KVS FRESH PRODUCTS CO., LTD.</b> 99/9 MOO. 9, HUA DONG, KAO LIAO, NAKHON SAWAN 60230, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	3 MARCH 2023	3 MARCH 2026
17	14	<b>BANGKOK RANCH PUBLIC COMPANY LIMITED</b> 18/1 MOO 12 LANG-WATBANGPLEEYAINAI RD., BANGPHLIYAI, BANGPHLI, SAMUTPRAKAN, 10540, THAILAND	FROZEN WHOLE DUCK, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	3 MARCH 2023	3 MARCH 2026



## COUNTRY: THAILAND

### PRODUCT: POULTRY & POULTRY PRODUCT(S)

NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL	EXPIRY DATE
18	244	<b>THAIFOODS GROUP PUBLIC CO., LTD.</b> 248 MOO 1, BANNA, KABINBURI, PRACHINBURI, 25110, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	16 JUNE 2023	16 JUNE 2026
19	70	<b>LAEMTHONG POULTRY CO., LTD.</b> 1/10 MITTRAPHAP ROAD, TAMBON SUNG NOEN, AMPHOE SUNG NEON, NAKHON-RATCHASIMA, 30170, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	16 JUNE 2023	16 JUNE 2026
20	10	<b>BETTER FOODS CO., LTD.</b> 4/2 MOO 7, SOI SUKAPIBAL 2, BUDHAMONTHON 5 ROAD, OMNOI, KRATHUMBAEN, SAMUTSAKHON 74130, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	16 JUNE 2023	16 JUNE 2026
21	378	<b>LPF MEAT FROZEN CO., LTD.</b> 239 MOO 6, KAMPHAENG PHET, RATTAPHUM, SONGKHLA 90180, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	16 JUNE 2023	16 JUNE 2026



## COUNTRY: THAILAND

### PRODUCT: POULTRY & POULTRY PRODUCT(S)

NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL	EXPIRY DATE
22	06	<b>LAEMTHONG FOOD PRODUCTS CO., LTD.</b> 87 MOO. 9, BHUDDA-MONTHON 5 RD, SAMPRAN DISTRICT, NAKHONPATHOM PROVINCE, 73210, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	16 JUNE 2023	16 JUNE 2026
23	79	<b>PANUS POULTRY GROUP CO., LTD.</b> 1/1, MOO 5, T. MONNANG, A. PHANAT NIKHOM, CHONBURI 20140, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	16 JUNE 2023	16 JUNE 2026
24	34	<b>TYSON POULTRY (THAILAND) LIMITED</b> 34/1 MOO 7, TAMBOL BUENGKHAMPROY, AMPHOE LAM LUK KA, PATHUM THANI, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)	16 JUNE 2023	16 JUNE 2026



เลขที่ .....

**แบบแจ้งและตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์**  
**ตามพระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๓**

เขียนที่ .....

วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เรื่อง แจ้งการฆ่าสัตว์

เรียน .....

ข้าพเจ้า ..... อยู่บ้านเลขที่ .....  
 ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ ..... ตำบล/แขวง .....  
 อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... หมายเลขโทรศัพท์ .....  
 มีความประสงค์จะฆ่าสัตว์ ชนิด ..... จำนวน ..... ตัว  
 ตั้งแต่วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .... เวลา ..... น.  
 สิ้นสุดวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .... เวลา ..... น.  
 ในโรงฆ่าสัตว์ชื่อ ..... ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์เลขที่ .....  
 ตั้งอยู่เลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ ..... ตำบล/แขวง .....  
 อำเภอ/เขต ..... จังหวัด ..... หมายเลขโทรศัพท์ .....  
 และมีรายละเอียดแหล่งที่มาของสัตว์ ดังนี้

๑. ชื่อฟาร์ม/ชื่อผู้ประกอบการ .....  
 ที่ตั้งฟาร์มเลขที่ ..... หมู่ที่ ..... ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต ..... จังหวัด .....  
 เลขทะเบียนฟาร์มมาตรฐาน ที่ ..... (ถ้ามี) หรือ

๒. ตามเอกสารแนบท้าย (แสดงรายละเอียดแหล่งที่มาของสัตว์)

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

ผู้แจ้งการฆ่าสัตว์

**แบบตอบรับการแจ้งการฆ่าสัตว์**

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อรับรองว่า .....  
 ได้แจ้งความประสงค์จะฆ่าสัตว์ชนิด ..... จำนวน ..... ตัว ในโรงฆ่าสัตว์ชื่อ .....  
 เลขที่ใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ ..... ตั้งแต่วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....  
 เวลา ..... น . สิ้นสุดวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .... เวลา ..... น . และได้ชำระค่าอากร  
 การฆ่าสัตว์ จำนวน ..... บาท ..... สดงค ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่ ..... เลขที่ .....

ให้ไว้ ณ วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

(ลงชื่อ) ..... ผู้รับแจ้งการฆ่าสัตว์

(.....)

พนักงานท้องถิ่น / พนักงานเจ้าหน้าที่

เล่มที่.....



เลขที่.....

แบบ สพด. 001 (BLSC. 001)  
รายงานการตรวจไก่ / เป็ดที่ฟาร์ม (Inspection Report at Poultry Farm)

วันที่ไม่รับรองมาตรฐานฟาร์มหมตอายุ (Exp. Date)..... เลขทะเบียนฟาร์ม (Farm Reg. No.).....  
วันที่ไม่รับรองคอมพาร์ตเมนต์หมตอายุ (Exp. Date)..... เลขทะเบียนคอมพาร์ตเมนต์ (Compartment Reg. No.).....  
ชื่อฟาร์ม (Farm name)..... ที่อยู่ (Address).....  
โรงเรือนที่ (House No.)..... ชื่อเอเจนต์ (Agent name)..... สlaughter house (Slaughter house Name)  
EST. No. .... วันที่ตรวจ (Inspection date).....

ไก่เปิด อายุ (Age of birds)..... กำหนดจับวันที่ (Plan on catching date)..... ไก่เปิด พันธุ์ (Bird breed).....  
เข้าเลี้ยงวันที่ (Start raising date)..... จำนวน (Number of birds)..... ตัว จากโรงฟัก (Hatchery name).....  
จังหวัด (Province)..... ประเทศ (Country).....

สิ่งวันที่ตรวจมีไก่เปิดตายไปแล้วจำนวน (Accumulation of dead birds on inspection date)..... ตัว  
โดยสุ่มตัวอย่างไก่เปิดจากต้น - กลาง - ท้ายแล้ว รวม 30 ตัว พบมีน้ำหนักเฉลี่ยตัวละ..... กก.

(Average weight (Kg) by random sampling of 30 birds from front, mid and rear part of house )

ปริมาณอาหารที่เข้าไปแล้ว (Accumulation of Feed Consumption)

ช่วงวันที่ (Period)	ชื่อบริษัท (Feed company)	เบอร์ (No.)	ปริมาณอาหาร (กก.) (The amount of Feed kg.)
.....	.....	.....	.....

ประวัติการให้วัคซีน (ระบุชนิดและอายุ) (Vaccination Record).....

ประวัติการใช้ยาต้านจุลชีพหลังจากไก่/เป็ด อายุ 30 วัน เป็นต้นไป (Medication record after birds are 30 days old)

ช่วงวันที่ (Medication date)	ยา (Medicine)	ปริมาณยาต่อวัน (Dose/day)
.....	.....	.....

ประวัติการเจ็บป่วยก่อนการตรวจ (Past sickness records).....

สุขภาพไก่/เป็ด วันที่ตรวจ (Health condition on inspection day).....

สภาพโรงเรือนที่ตรวจพบ (Housing condition and management).....

สวัสดิภาพไก่/เป็ด ในฟาร์ม (Animal welfare on farm)  ยอมรับ (Acceptability)  ไม่ยอมรับ (Unacceptability)

ปัญหาหมต/มลพิษ และวิธีการแก้ปัญหา (Pest problem / solution).....

สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มได้เข้าตรวจสอบสุขภาพ ไก่/เป็ดจำนวนนี้ แล้ว (Flock health inspected by Farm Veterinarian)

ไม่พบการระบาดของโรค (No outbreak of.....)

Fowl cholera  Fowl pullorum  Fowl typhoid  infectious Bursal Disease (IBD)  Marek's Disease (MD)

รายงานเพิ่มเติมเฉพาะเป็ด (Duck only)  Duck Viral Hepatitis (DVH)  Duck Viral Enteritis (DVE)

( ) อนุญาตให้เข้าสไลด์เพื่อการส่งออกได้ (Suitable for export slaughter)

( ) ให้ตรวจสอบโดยละเอียดก่อน (Require further examination) ระบุ.....

สัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์ม .....  
(Farm Veterinarian) (.....)  
วันที่...../...../.....

คำรับรองของเจ้าของฟาร์ม (Farm owner Guarantee)

ได้จับไก่/เป็ด วันที่ (Catching date)..... จำนวนต่อคันรถ (Number of birds per truck)..... ตัว

จำนวนคัตทิ้งสะสมในโรงเรือน (Total ouling of this house)..... ตัว จำนวนตายสะสมในโรงเรือน (Total mortality of this house)..... ตัว

เริ่มลดอาหารตั้งแต่วันที่ (Feed withdrawal start time)..... น. บรรทุกโดยรถหมายเลขทะเบียน (Transported by truck licence plate No.).....

ขนส่งสัตว์ปีกออกเวลา (Departure time)..... น. ใช้เวลาเดินทางโดยประมาณ (Estimate of travel time (hours)).....

จากฟาร์มของข้าพเจ้าสามารถจะยืนยันข้างต้นจริง (I hereby certify that the above information is true and correct)

เจ้าของฟาร์ม.....  
(Farm owner) (.....)

สำหรับเจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ประจำโรงฆ่าสัตว์ (For official veterinarian at slaughterhouse)


วันที่เข้าฆ่า (Slaughter date)..... เวลาที่เดินทางมาถึงโรงฆ่า (Arrival time)..... รวมเวลาเดินทาง (Total travel time).....

คิวที่ (Queue No.)..... เวลาเข้าฆ่า (Slaughter time)..... รวมเวลาลดอาหาร (Total feed withdrawal time).....

ได้ตรวจสอบแบบ สพด. 001 และสภาพสัตว์โดยทั่วไปแล้ว (Examination of BLSC. 001 and general condition of birds)

( ) อนุญาตให้ฆ่าปกติ (Normal slaughter) ( ) อนุญาตให้ฆ่าโดยมีเงื่อนไข (ระบุ) (Conditioned slaughter, Specify) ( ) ไม่อนุญาตให้ฆ่า (ระบุ) (Prohibition of slaughter, Specify)

หมายเหตุ (Remark) : .....  
เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ .....  
(Official Veterinarian) (.....)

<b>รายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกก่อนฆ่า</b> <b>(Daily Report on Ante-mortem Inspection)</b>	<b>แบบ สฟส. ๐๐๔</b> <b>Form BLSC. 004</b> 
---	--

บริษัท (Name of Establishment) : ..... ( EST. .... ) วันที่ (Date) ..... กษที่(Shift) .....

คิวที่ (Queue No)																				
ชื่อฟาร์ม (Farm's Name)																				
จำนวนสัตว์ (Total number of birds)																				


สภาพไก่ที่คัดแยก ( Rejected Live bird )																				
- ตัวเล็กแคระแกรน ( Small size of live birds)																				
- พิการ (Cripple)																				
- บาดเจ็บ (Injured)																				
- อื่นๆ.....(Others)																				

สภาพไก่ที่คัดทิ้ง (Total Condemnation)																				
- พองกานหรือบวมหน้า (Ascites / Edema)																				
- หอมแห้ง (Emaciation)																				
- มีคบกตีทางประสาทหรือกล้ามเนื้อ (Central nerve disorders or lack of muscular co-ordination )																				
- บวมอักเสบบริเวณศีรษะและตา มีของเหลวไหลออกจากตา จมูก (Ocular and nasal discharge)																				
- ตาย (Dead on Arrival)																				
- สลบ (Comatose)																				
- อื่นๆ.....(Others)																				
รวม(หัว) / (Total :Heads)																				
น้ำหนักรวม(กก.) Total weight : (Kgs.)																				

หมายเหตุ (Remarks) : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเนื้อสัตว์ปีก.....  
 Meat Inspector (.....)

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ตรวจเนื้อ.....  
 (Official Veterinary Inspector) (.....)

รายงานการตรวจสอบสุขภาพสัตว์ปีกภายหลังฆ่า (Daily Report on Post-mortem Inspection)	แบบ สฟส. ๐๐๕ Form BLSC. 005	
--	--------------------------------	---

บริษัท (Name of Establishment) : ..... ( EST. .... ) วันที่ (Date) : ..... กษที่ (Shift) .

คิวที่ (Queue No.)																				
ชื่อฟาร์ม (Farm's Name)																				
จำนวนสัตว์ (Total number of birds)																				

<b>ซากที่คัดแยก (Rejected carcass)</b>																				
- ลวกลุก (Overscald)																				
- มีการปนเปื้อน ( Contamination)																				
- มีหนอง (Abscess)																				
- มีหนังอักเสบ ( Cellulitis )																				
- หน้อกด้าน (Breast burn/ blisters)																				
- รอยขีดข่วน (Scratch)																				
- เนื้องอก (Tumors)																				
- ข้ออักเสบ (Arthritis)																				
- ผ่าเท้าด้าน อักเสบ (Foot pad,Pododermatitis)																				
- ข้อขาด้ว (Hock burn)																				
- ข้ำ กระตุกหัก (Bruise , Fracture)																				
- เครื่องในผิดปกติ (Abnormal viscera)																				
- อื่นๆ ..... ( Others )																				
รวม(หัว) /(Total :Heads)																				
น้ำหนักรวม(กก.) Total weight :(Kgs.)																				

<b>ซากที่คัดทิ้ง (Total Condemnation)</b>																				
- ซากเลือดออกไม่หมด (Incomplete bleeding)																				
- ผอม ( Emaciation )																				
- ซีอาร์ดี ( CRD )																				
- ช่องท้องอักเสบ ( Peritonitis )																				
- คีซ่าน ( Jaundice )																				
- ซากที่ไม่มีเครื่องใน ( No viscera )																				
- เครื่องในผิดปกติ (Abnormal viscera)																				
- มีการปนเปื้อน ( Contamination)																				
- อื่นๆ ..... ( Others )																				
รวม(หัว) /(Total :Heads)																				
น้ำหนักรวม(กก.) Total weight :(Kgs.)																				

หมายเหตุ (Remarks) : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเนื้อสัตว์ปีก.....  
 Meat Inspector (.....)

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ตรวจเนื้อ.....  
 (Official Veterinary Inspector) (.....)

**แบบรายงานการทำลายซากคัตทิ้ง**  
( Carcass condemnation )

บริษัท(Name of Establishment) ..... (EST .....) วันที่(Date)..... กะที่ (Shift).....

	จำนวน (ตัว)	น้ำหนัก ( KG. )
1. การทำลายซากสัตว์ปีกคัตทิ้งจากการตรวจซากก่อนฆ่า (Ante-mortem inspection)	.....	.....
2. การทำลายซากสัตว์ปีกคัตทิ้งจากการตรวจซากหลังฆ่า (Post-mortem inspection)	.....	.....
3. การทำลายชิ้นส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค จากกระบวนการผลิต	.....	.....
4. อื่นๆ .....	.....	.....
รวม (Total)	.....	.....

เจ้าหน้าที่ตรวจเนื้อสัตว์ปีก.....  
Meat Inspector (.....)

เจ้าหน้าที่สัตวแพทย์ตรวจเนื้อ.....  
(Official Veterinary Inspector) (.....)

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนทองแก้ว แขวงทองถนัม เขตหนองจอก กทม. 10530

โทรศัพท์ 0-2096-9499 , 0-8633-1782-3 โทรสาร 0-2949-4308 , 0-2949-4250




 THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND  
 45 MOO 3 KLONGKAO RD. KLONGSIB, NONGCHOK, BANGKOK 10530 THAILAND  
 TEL. 0-2096-9499 , 0-8633-1782-3 FAX. 0-2949-4308 , 0-2949-4250

 Weekly Report  
 (THL 001)

แบบรายงานผู้ควบคุมการเชือด คอล.001 (รายสัปดาห์)

(Weekly Report of Halal Slaughtering Supervisor)

(Date of Report) วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

สถานประกอบการ (Company Name) บริษัท.....จำกัด EST..... / HALAL No.....

รายงานประจำสัปดาห์ที่ (Weekly).....  กลางวัน (Day Shift)  กลางคืน (Night Shift) Code HS.....

เรียน ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล (ATTN : Chairman of Halal Affairs Department)

ลำดับที่ No.	เรื่อง Topics	ปกติ Comply	ไม่ปกติ Not Comply	บันทึกการตรวจสอบ Remarks
1	กระบวนการฟักสัตว์ Lairage Facilities and Condition			
2	สภาพสัตว์ก่อนเชือด Animal Condition			
3	การทำโหด Stunning Method and Condition			
4	การเชือด Slaughtering Method and Condition			
5	ผู้เชือด Slaughter Man			
6	เครื่อง औเชือด Slaughtering Equipment			
7	สะเด็ดเลือด Bleeding			
8	ลวก / อ่อนขน Scalding & De-Feathering			
9	ล้างซาก ภายใน / ภายนอก Inside-Outside Washing			
10	ล้างซากหลังออกจากแชลเลอร์ Washing After Chiller			
11	การชำแหละ / ตัดแต่ง Dissection & Cut up			
12	การทำความสะอาดฮาลาลอุปกรณ์และสถานที่ผลิต Cleaning Tools and Factory			
13	การบรรจุ / การปิดฉลาก Packaging & Labeling			
14	การจัดเก็บ Storage			
15	การขนส่ง Logistic			
16	กระบวนการทำลายซาก Destroy Carcasses			
ระหว่างวันที่.....ถึง.....เดือน.....พ.ศ..... Date Between.....To.....Month.....A.D.....				เข้าเชือด จำนวน.....ตัว Total Amount of Animal on The Load (Bird)
พบปัญหา		ตายระหว่างขนส่ง จำนวน.....ตัว Dead on Arrival (Birds) – HCP2	ตายหลังสลบ จำนวน.....ตัว Dead by Stun (Birds) – HCP3	เชือดไม่สมบูรณ์ จำนวน.....ตัว Incomplete Slaughtering (Birds) – HCP4
		ปลดจุดสะเด็ดเลือด จำนวน.....ตัว Bleeding (Birds) – HCP5	ไก่ตัวแดง จำนวน.....ตัว Red Carcasses (Birds) – HCP6	รวมทำลายซาก จำนวน.....ตัว Total Amount of Carcasses Destroy (Birds) – HCP8

ผู้รายงาน (Reporter)

รับทราบ (Acknowledge)

รับทราบ (Acknowledge)

 ลงชื่อ.....  
 (.....)  
 Halal Slaughtering Supervisor

 ลงชื่อ.....  
 (.....)  
 (ตำแหน่ง)  
 (Representative of Slaughterhouse)

 ลงชื่อ.....  
 (.....)  
 ประธาน / ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล สกอท.  
 (Chairman / Representative of Halal Affairs Department)

วันที่ (Date)...../...../.....

วันที่ (Date)...../...../.....

วันที่ (Date)...../...../.....





แบบบันทึกรายงานผู้ควบคุมการเชือด คสด.00 (รายเดือน)  
(Monthly Report of Halal Slaughtering Supervisor THL001)



บริษัท (Company name) ..... EST. .... / HALAL No. ....  ระยะเวลาทั้งหมด (Month) ..... พ.ศ. ....

ระยะเวลาทั้งหมด (Month) ..... พ.ศ. ....

วันที่ Date	จำนวน Daily Tracks	จำนวน เชือด Daily Slaughtering	น.ม. เฉลี่ย Average Weight (KGS.)	ศป ระหว่าง ขนส่ง Dead on Arrival (Birds) HCY2	ศป หลัง ตาย Dead by Sun (Birds) HCF3	เชือด ไม่ สมบูรณ์ Incomplete Slaughtering (Birds) HCF4	เลือด สะอาด Bleeding (Birds) HCF5	ไก่ คั่ว Red Carcasses (Birds) HCF6	รวม ทำลาย Destroy Carcasses (Birds) HCF7	ความเร็ว Speed Line (Birds) :	ระยะเวลา เชือด Bleeding Time (Min.)	พนักงาน เชือด ทั้งหมด Total Slaughterer Man	จำนวนพนักงานเชือด Number of Halal Checker				กระแสไฟ Slaughtering Parameter	เริ่ม-เสร็จ เชือด Slaughtering Time Start - Finish	หมายเหตุ Remarks
													ชาย Man	หญิง Woman	รวม Total	รวม Total			
18																			
19																			
20																			
21																			
22																			
23																			
24																			
25																			
26																			
27																			
28																			
29																			
30																			
31																			

ลงชื่อ (Signature) .....

ลงชื่อ (Signature) .....

ผู้รายงาน (Reporter)

(.....)

Production Supervisor

Halal Slaughtering Supervisor

วันที่

## เงื่อนไขการนำเข้าเนื้อสัตว์ปีกและซากสัตว์ปีกจากประเทศไทยมายังประเทศมาเลเซีย

### REQUIREMENTS FOR THE IMPORTATION OF POULTRY CARCASSES, PRODUCTS OR PARTS THEREOF INTO MALAYSIA

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| <b>1. Product</b>           | : Poultry and Poultry Products |
| <b>2. Type of Animal</b>    | : Chicken                      |
| <b>3. Country of Export</b> | : Thailand                     |
| <b>4. Purpose</b>           | : Human consumption            |

#### 5. Requirements for Importation:

##### 5.1. Import Permit

Each consignment of poultry carcasses, products or parts thereof shall be accompanied by a valid import permit obtained before consignment departing from the exporting country issued by the Malaysian Quarantine and Inspection Services Department (MAQIS) permitting the importation into Malaysia.

##### 5.2. Veterinary Certification

Each consignment of poultry carcasses, products or parts thereof shall be accompanied by an official veterinary health certificate in English issued by the Government Veterinary Authority of the exporting country certifying that;

- 5.2.1. The country or part of country or state of origin has been continuously free from Highly Pathogenic Avian Influenza, Low Pathogenic Avian Influenza and Newcastle Disease for the past twelve (12) months prior to and till the date of export.
- 5.2.2. The poultry were derived from a registered farm which is accredited to be free from *Salmonella pullorum*, *Salmonella gallinarum* and *Salmonella enteritidis*; and in the case of duck or goose also free from duck viral enteritis and duck viral hepatitis in the preceding twelve (12) months prior to export.
- 5.2.3. The poultry carcasses, products or parts were derived from poultry that had been subjected to ante-mortem and post-mortem inspection and were found to be healthy and free from any clinical sign of infectious or contagious diseases at the time of slaughter.
- 5.2.4. The poultry were slaughtered and processed in an approved slaughtering and processing plant (the name, address and establishment number of the slaughtering and processing plant as well as slaughter date and date of production must be clearly stated in the certificate) which has been inspected and approved for export by DVS, Malaysia and has been under continuous supervision of the Veterinary Authority of the exporting country.
- 5.2.5. The poultry meat has met microbiological standards of Malaysia and free from pathogens and other harmful contaminants and residues.
- 5.2.6. The carcasses, products and parts thereof have been tested at random in an accredited laboratory and found to be free from residues of nitrofurans.
- 5.2.7. The inner and outer packaging of the product must be labelled with logo of registered Islamic Organisation in Thailand that has been approved by Malaysian Authority. The name, address, establishment number of the abattoir, batch number and date of slaughter must also be labelled in the packaging.

5.2.8. The packed poultry carcasses or parts were stored under sanitary conditions at chilled temperature of 0°C - 4°C or frozen at the temperature of at least -18°C at the approved slaughtering and processing plant.

5.2.9. Every precaution had been taken to prevent contamination, treatment with preservatives/colouring matters or other foreign substances injurious to health and that the products are fit for human consumption.

## **6. Halal Certification**

- 6.1. The consignment of poultry carcasses, products or parts thereof shall be accompanied by a Halal Certificate issued or endorsed and signed by the authorized personnel of the registered Islamic Organisation in the exporting country that has been approved by Malaysian Authority certifying that the slaughtering process has been done according to Muslim rites and that all slaughtering, chilling, freezing, storing, transportation and all other acts in connection with handling and consignment have been done separately from the other species of animals.
- 6.2. The certificate contains details of the following:
  - a. Name and address of the slaughtering and processing establishment
  - b. Name and address of consignor or exporter
  - c. Description of products
    - Number of carcasses/products
    - Date of slaughter
    - Date of dispatch
    - Quantity of item

## **7. Transportation and Landing Place**

- 7.1. The refrigerated vehicle/container used for the transportation of poultry carcasses or parts must be in hygienic conditions and at temperature of 0°C to 4°C for chilled or at -18°C for frozen.
- 7.2. The refrigerated vehicle/container used for transportation is solely for halal products and should only carry the said product.
- 7.3. Each consignment of poultry carcasses or parts imported into Malaysia shall be carried by ship or aircraft or any vehicle direct to the prescribed landing place or any other port or airport in Malaysia.

## **8. Other Conditions**

- 8.1. All applications for importation of poultry carcasses, products or parts thereof into Malaysia shall be made by writing officially direct to the Director General of Veterinary Services Malaysia. Application must be made through the local agent or a Malaysian based/registered company.
- 8.2. The Department of Veterinary Services (DVS) Malaysia has the right to enquire for any documents or detail information's from the parties concerned. In the event that the applicants (importer or exporter) fail or unable to provide or to comply with any of the above requirements, DVS has the right to reject or not to approve the application.
- 8.3. The slaughtering or processing plant intended for export into Malaysia shall be subjected to inspection prior to approval. The inspection will be carried out by officials from the Department of Veterinary Services and the Islamic Affairs Department Malaysia and all costs incurred shall be borne by the parties concerned.

- 8.4. The approved/registered slaughtering or processing plants will be subjected to re-inspection (review) by the respective authorities for every 2 years as and when deemed required. The Malaysian authorities have the right to either retain or withdraw the approval status from the registration.
- 8.5. Each consignment of poultry carcasses, products or parts thereof imported into Malaysia shall be subjected to veterinary inspection by the authorized officer of the Department of Veterinary Services Malaysia at the port of disembarkation/ point of entry on arrival in Malaysia. Random samples will then be collected for laboratory testing and DVS has the right to reject, destroy or further detain any consignment when deemed necessary.

#### **9. Suspension of Import**

The Director General of Veterinary Services Malaysia may at any time when deemed necessary suspend the importation of the products either temporarily or permanently in the event of disease outbreaks or suspected disease outbreaks or in case of importation in contravention of the above requirements.

#### **10. Right to Amend Import Requirements**

The Director General of Veterinary Services Malaysia reserves the right to amend the above requirements at any time as he may deem necessary.

**Department of Veterinary Services  
Ministry of Agriculture and Food Security  
Malaysia  
(Revised 15 May 2023)**

การตรวจประเมิน ณ ต่างประเทศ สำหรับโรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปที่ประสงค์จะส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์มายังประเทศมาเลเซีย

## **IMPLEMENTATION OF INSPECTION SERVICES AT FOREIGN ABATTOIRS AND PROCESSING PLANTS FOR EXPORT OF MEAT AND PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN TO MALAYSIA**

---

Import of meat and products of animal origin are subject to the import protocol under the Animal Act 1953 (Revised 2006) and stipulates the import conditions including inspection and approving of export establishments for compliance to SPS, Veterinary and Halal requirements. The import protocols are available in DVS website [http://www.dvs.gov.my/import\\_export](http://www.dvs.gov.my/import_export).

The inspection of establishments in foreign countries are conducted by officers appointed by DVS (Department of Veterinary Services, Malaysia) and JAKIM (Department of Islamic Development). The establishments are assessed primarily on their compliance to Malaysian requirements on sanitary, food safety and Halal. In this regard, the veterinary inspection focuses on SPS, the effective implementation of GMP (Good Manufacturing Practices) and the food safety assurance program such as HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Basically, the inspection procedures follow the program on VHM (Veterinary Health Mark) scheme by DVS and Halal Certification by JAKIM, on local establishments.

Requirements for exports of meat and products of animal origin are as mentioned below. However, in the case of chilled and/or frozen meat the conditions for export are more stringent.

### **A. SPS AND VETERINARY REQUIREMENTS**

#### **1. Disease Status of the Exporting Countries**

Exporting countries have to submit the current disease status based on the DVS format that is available on the DVS web [http://www.dvs.gov.my/import\\_export](http://www.dvs.gov.my/import_export) and to be endorsed by the Competent Authority (CA) of exporting countries.

#### **2. Establishment Profile**

Establishments intending to export their products to Malaysia are required to furnish basic information such as; list of products to be exported to Malaysia, source of raw materials, infrastructure and facilities, products description, manpower, quality assurance program, food safety programs, daily/annual production, capacity, volume of annual export.

This information should be provided using DVS application form available on the DVS website [http://www.dvs.gov.my/import\\_export](http://www.dvs.gov.my/import_export).

The application form must be completed and declared by the establishment intending to export their products and then to be endorsed by the CA of the exporting country. The document can be submitted to DVS through CA of the exporting countries or the embassies of the exporting countries in Malaysia.

### 3. Adequacy Audit

The application document will be reviewed by DVS to ensure all the relevant information are complete and adequate for DVS to decide whether to conduct on-site inspection on the establishments. DVS will communicate through CA of the exporting countries or the embassies of the exporting countries in Malaysia for any queries with regards to the application by the interested establishments.

### 4. Compliance Audit

If the application document submitted to DVS found to be satisfactory, an inspection visit to the establishment in the exporting country will be arranged and the CA will be notified. DVS officials will carry out on-site inspection on the establishments based on criteria as stated in Item 6 below.

On completion of the inspections visit, the team will prepare a report of their findings. This report will be submitted to the Technical Committee on Inspection of Foreign Abattoir and Processing Plants for evaluation and recommendations and it then be forwarded to Committee on Inspection of Foreign Abattoir and Processing Plants for approval.

DVS will inform the establishments concerned about the decision through their respective embassies in Kuala Lumpur or through their CA of exporting countries and subsequently will be listed on DVS website.

The approval period for the establishment is valid for a period of one year. Even the validity period of an approved establishment is valid for 1 (one) year, it may be extended for an additional 2 (two) more years subject to the reports on Annual Performance Evaluation as described in Item 5.1. However review audit shall be carried out on the third year of approval before the expiry date.

### 5. Review Audit

Review audit involves an on-site inspection of the approved establishment to ensure continuous compliance to SPS and veterinary requirements and shall be carried out before the expiry date. The on-site inspection on the establishment will be based on criteria as stated in Item 6 below.

On completion of the review audit, the team will submit report of their findings to the Technical Committee on Inspection of Foreign Abattoir and Processing Plants for evaluation and recommendations. Then it will be forwarded to Committee on Inspection of Foreign Abattoir and Processing Plants for approval. DVS will inform the establishments concerned about the decision on the review audit on the establishments through their respective embassies in Kuala Lumpur or through their CA of exporting countries.

The approval period for the establishment is valid for a period of one year and may be extended for an additional 2 (two) more years subject to the reports on Annual Performance Evaluation.

- 5.1. The reports on **Annual Performance Evaluation** of the exporting countries shall comprise of the following;
  - 5.1.1 Based on the review audit on the exporting establishments done by the competent authority of the exporting countries and a copy of the report must be sent to DVS for further evaluations.
  - 5.1.2 The operators of the establishment have to be promptly notified to DVS through the Competent Authority for :
    - 5.1.2.1 Change in management
    - 5.1.2.2 Change in scope of activity / operation
    - 5.1.2.3 Major renovation work to upgrade or increase in production.
    - 5.1.2.4 Establishment has closed down and/or not in operation
- 5.2 However the approved establishments may be subjected to review audit at any time during the validity period to verify compliance to SPS and veterinary requirements.

## 6. CRITERIA FOR ON-SITE INSPECTION

DVS officials will conduct on-site inspection on the establishments for the purpose of Compliance Audit and Review Audit .

The on-site inspection for verification of practices, examination of documents and records is based on the followings: -

- 6.1. Quality and Safety Assurance Manual
- 6.2. Good Manufacturing Practices (GMP)
  - 6.2.1. Design and Facilities
  - 6.2.2. Control of Operation such as hygiene control system, incoming material requirements, traceability, recall procedures
  - 6.2.3. Maintenance, Cleaning and Sanitization such as pest control program, waste management, cleaning program
  - 6.2.4. Personal Hygiene
  - 6.2.5. Transportation and Distribution
  - 6.2.6. Product Information Training
  - 6.2.7. Internal Inspection
  - 6.2.8. Management Review
  - 6.2.9. Records of Implementation
- 6.3. HACCP Plan
  - 6.3.1. Documentation
  - 6.3.2. Records of Implementation
- 6.4. Internal Audit Reports
  - 6.4.1 HACCP Plan Audit
  - 6.4.2 GMP Audit
- 6.5. CA Audit Report

## B. HALAL REQUIREMENTS BY JAKIM

### 1. Establishment

- 1.1 Establishment shall operate Halal production only throughout all the supply chain (dedicated Halal)
- 1.2 Establishment shall develop Halal Assurance System (HAS) within the abattoir /plant. The HAS shall include the determination of the halal critical point, the system on controlling the halal critical point, the management of the non conformance, the halal supervision, record keeping and other aspect on halal application in the establishment.
- 1.3 Establishment are required to engage the local approved Islamic body/halal certification body for certification and monitoring purposes.
- 1.4 Establishment shall show the management responsibility and commitment in halal application such as developing the policy in halal application, the internal halal audit program and the documentation of HAS.
- 1.5 Establishment are required to fill in the JAKIM form based on the products intended to bring in to Malaysia

### 2. Standard and Protocol

- 2.1 All approved establishments are required to comply with the Malaysian Halal Standards MS1500:2009 issued by Department of Standards Malaysia (Standards Malaysia) and Malaysia Protocol For Halal Meat Production issued by JAKIM

### 3. Adequacy audit

- 3.1 For the purpose of adequacy audit, the documents below are to be submitted:
  - 3.1.1 JAKIM's Forms
    - Abattoirs
    - Products (for application of further process product.)
  - 3.1.2 Process flow
  - 3.1.3 Raw material and ingredient used in the product (for application of further process product)
  - 3.1.4 Halal certificate or the product specification for the ingredients (for application of further process product)

### 4. On-site Audit

The on-site audit will be carried out during the compliance audit review audit to evaluate the halal implementation in the following aspects.

- 4.1 Stunning and slaughtering
- 4.2 Slaughterman and Muslim checker
- 4.3 Handling of the non conformance
- 4.4 The documents on Halal Assurance System in the establishment including the internal Halal audit report
- 4.5 Documents on supplier for ingredients (for application of further process product)

#### 4.6 Halal certification body

- i. Status of recognition
  - ii. Responsibilities
- slaughterman
- Muslim checker
- training for slaughterman and checker
- halal supervision
- records and documents
- notification of changes to JAKIM
- send by annual report on each supervised plant
  - To be sent to JAKIM twice a year (January & June)

#### 4.7 Packaging and labeling

#### 4.8 Storage

#### 4.9 Chiller and Freezer

#### 4.10 Transportation

### 5. Responsibility of the CA

#### 5.1 Notification

The CA is responsible to notify DVS/JAKIM upon:

- Change in certification body of the approved establishment
- Change in scope of activity / operation

### C. INSPECTION FEES

Inspection fees for foreign abattoirs and processing plants are based on cost recovery basis and RM5,000 processing fees. The terms and conditions are as attached in **Appendix 1**.

## Appendix 1

**TERMS AND CONDITIONS FOR IMPLEMENTATION OF  
INSPECTION SERVICES AT FOREIGN ABATTOIR AND  
PROCESSING PLANTS THAT REQUEST TO EXPORT MEAT AND  
PRODUCT OF ANIMAL ORIGIN TO MALAYSIA**

---

## Terms and conditions:

1. All establishments that request to export meat and product of animal origin to Malaysia will be subjected to inspection. The inspection includes compliance audit, review audit and inspection for verification of the non-compliance of the involved establishments.
2. The cost of inspection is based on 'Cost Recovery' which covers all expenses including return airfares, accommodation and in-country transportation during inspection period will be born by the exporting establishments. However, the meal and other expenses will be born by Malaysia Authority. This cost may be shared among the abattoirs and processing establishments involved in the inspection schedule. The number of establishments to be inspected, number of inspection teams and inspection schedule will be decided by Department of Veterinary Services Malaysia (DVS).
  - 3.1 Payment may be made in the form of bank draft or telegraphic transfer to Director General of Veterinary Services Malaysia prior to inspection and notify payment to DVS.
  - 3.2 Official receipt will be issued upon payment.
  - 3.3 Processing fee is not refundable.
4. The Inspection Team will comprise of 3 (three) officers from DVS/JAKIM/Ministry of Health Malaysia

5. The validity of approval to export to Malaysia is 1 (one) year and may be extended to another 2 (two) years subjected to:
  - 5.1 Annual Performance Report of exporting establishment
  - 5.2 For Halal product establishments, Bi-annual report from Accredited Islamic Body by JAKIM in the exporting country.
  - 5.3 Review audit shall be carried out not later than the expiry of validity date. However, the approved establishments may be subjected to annual review audit.
6. Malaysia Authority may carry out inspection at any time within the validity period on the exporting establishment for verification on the aspect of Sanitary Phytosanitary (SPS), Food Safety and Halal.

ข้อกำหนดสำหรับการผลิตเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีกฮาลาลของประเทศมาเลเซีย

## MALAYSIAN PROTOCOL FOR THE HALAL MEAT AND POULTRY PRODUCTIONS

### 1. INTRODUCTION

Malaysian Protocol for the Halal Meat and Poultry Productions was developed by the Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) to give clear guidance in the production of halal meat and poultry. This protocol is intended to support the implementation of Malaysia's requirements for halal meat, poultry and their products. This protocol is applicable to all establishments producing halal meat, poultry and their products including those intending to export to Malaysia under the Animals Act 1953 (reviewed 2006). It shall be used together with the Malaysian Standard MS 1500:2009 Halal Food – Production, Preparation, Handling and Storage – General Guidelines (Second Revision).

### 2. SCOPE

This Protocol prescribes practical guidelines for abattoir and poultry processing plant on stunning method, slaughtering, further dressing process, storage and transportation of halal meat, poultry and their products.

### 3. DEFINITIONS

For the purpose of this Protocol, the following definitions apply:

#### 3.1 Abattoir/Slaughterhouse

A building for the slaughter of animals for human food. It may vary in size and sophistication depending on location and local government ordinance but it should contain the following facilities or have them close by: a slaughter area, an area for emergency slaughter, scalding area, refrigeration area including chiller, blast freezer and freezer, condemned meat area and space for holding suspect meat, offal, gut and tripe area, hide and skin area, cutting room, packaging room, despatch area, amenities for personnel, a veterinary officer's room, preferably including a laboratory, and accommodation for animals awaiting slaughter, called lairage.

#### 3.2 Carcass

The body of animal after bleeding and dressing includes any part thereof and the meat, bones (whether whole, broken or ground) excluding offal, hide, skin, wool, hair, hoof, horns or other part of an animal, separately or otherwise, or any portion thereof.

#### 3.3 Establishment

Any building or any other structure, permanent or attached together with the land on which the building, or other structure is situated and any adjoining land used in connection with the preparation, slaughtering, processing, chilling, freezing, blast freezing, handling, packaging, storage, distribution and sale of any food.

### **3.4 Halal Certification Body**

Islamic organisation and / or Halal certification body appointed by JAKIM in the respective country.

### **3.5 Non halal conforming slaughtering**

Halal animals slaughtered that are not in accordance with the Shariah law and this Protocol.

### **3.6 Poultry**

Means 'birds' include domestic fowls, ducks, chickens, geese, turkeys, guinea fowls and pigeons of any age or sex.

### **3.7 Ruminant**

An animal that has a stomach with four complete cavities and that characteristically regurgitates undigested food from the rumen and masticates it when at rest.

### **3.8 Stunning**

It is the process of rendering animals immobile or unconscious prior to their being slaughtered for food. Various methods are used with aiming to allow the animals to bleed out while they are still alive. Animals that are dead before they have bled out will be unsuitable for halal consumption.

## **4. REQUIREMENTS**

### **4.1 GENERAL REQUIREMENT**

For the purpose of approval, establishments intending to produce halal meat, poultry and their products shall be registered with the relevant competent Authority in their respective country and shall be subjected to inspection by Malaysian authorities.

### **4.2 DEDICATED HALAL ESTABLISHMENT**

4.2.1 Approved establishments shall be dedicated to produce halal meat, poultry and their products throughout all the supply chain from slaughtering until transportation according to Shariah Law at all times;

4.2.2 Under no circumstances are *najs* that come under the category of *najs mughallazah* (i.e. pigs or dogs and their products) allowed inside a Malaysian approved establishment.

4.2.3 Non-halal products from other sources shall be prohibited from entering the establishment.

#### **4.3 INTERNAL HALAL CONTROL SYSTEM**

The establishment shall establish internal halal control system to ensure the effectiveness and implementation of halal system.

#### **4.4 PERMITTED ANIMALS**

Only the following animals are permitted to be slaughtered, processed and stored in a Malaysian approved establishment:

4.4.1 Ruminants including Cattle, buffaloes, goats, sheep, deers and camels

4.4.2 Poultry including Chickens, ducks, turkeys, ostriches and quails

#### **4.5 HALAL SLAUGHTER**

Halal slaughtering process of animal involves restraining, stunning (if used) and severing of trachea (halqum), oesophagus (mari) and both the carotid arteries and jugular veins (wadajain).

##### **4.5.1 STUNNING (if used)**

- a) stunning shall be in accordance with the MS1500;
- b) the use of other stunning methods is subject to approval by the Malaysian Fatwa Council decree;
- c) the method used shall be reversible stunning which shall not kill or cause permanent physical injury to the animal;
- d) if stunning is to be carried out, the conditions specified in Annex A or B shall be complied. (Annex A for Pneumatic and Annex B for Electrical Stunning);
- e) the person who is responsible for the stunning operation (operation, control and monitoring) shall be trained in its use and be preferably a Muslim;
- f) the Muslim halal checker shall verify that the stunning operation is conducted according to the approved methods;
- g) the slaughterman shall be satisfied that animals provided to him are still alive for halal slaughter; and
- h) if animals are found dead due to stunning procedure, the slaughterman shall identify and remove them from the halal system.

##### **4.5.2 HALAL SLAUGHTERING PROCESS**

The following requirements shall also be complied with:

- a) animals shall be ritually slaughtered by a Muslim slaughterman as stated in Clause 5.3 of this Protocol;
- b) the act of slaughtering shall be done with *niyyah* (intention) in the name of Allah and not for other purposes and that the slaughterman is well aware of his action;
- c) animals to be slaughtered have to be animals that are *halal* as stated in 4.4 of this Protocol;
- d) animals to be slaughtered shall be alive or deemed to be alive (*hayat al-mustaqirrah*) at the time of slaughter;
- e) animals to be slaughtered shall be healthy and have been approved by the Exporting Country's Competent Authority;
- f) *tasmiyyah* has to be invoked by a Muslim slaughterman immediately before slaughtering;
- g) slaughtering knife shall be sharp and clean.
- h) slaughtering shall be done only once. The "sawing action" of the slaughtering is permitted as long as the slaughtering knife is not lifted off the animal during the slaughtering;
- i) the act of *halal* slaughter shall begin with an incision on the neck at some point just below the glottis (Adam's apple) and after the glottis for long necked animal;
- j) the slaughter act shall sever the trachea (*halqum*), oesophagus (*mari*) and both the carotid arteries and jugular veins (*wadajain*) to hasten the bleeding and death of the animal. The bleeding shall be spontaneous and complete;
- k) For poultry, scalding shall be carried out on animals that are deemed dead as a result of *halal* slaughter;
- l) animals that are dead due to stunning procedure (if used) shall be identified as non-halal conformance, segregated and recorded;
- m) the number of slaughtermen shall be adequate to ensure that the act of *halal* slaughter is conducted properly on each animal;
- n) no intervention can be conducted to hasten the death of the animal as a result of the act of *Halal* slaughter unless it is approved by the Malaysian Fatwa Council. Minor procedures related to food safety such as oesophageal clipping may be conducted; and
- o) the number of animals slaughtered daily and the non-halal conformance carcasses shall be identified and recorded by the Halal Checker as shown in the Annex C and be available for audit by the supervising Halal Certification Body, Exporting Country's Authority and Malaysian auditors.

#### 4.5.3 DETERMINATION OF DEATH

- a) Indication of death shall be assessed by observation of the animal as follows:-
- i. fully dilated pupils;
  - ii. absence of pupillary and corneal reflexes;
  - iii. flaccid tongue;
  - iv. absence of blood pulsing from the cut ends of the carotid arteries.
    - i.e. blood pulsing from the cut carotid arteries indicates that the heart is still beating;
  - v. absence of all movements in the carcasses; and
  - vi. responses directly related to the cutting of a major nerve are not considered to indicate that the animal is still alive.

#### 4.5.4 HALAL CHECK

- a) a Muslim Halal Checker shall be present in the slaughter hall to check the stunning operation, to ensure the halal slaughter, proper bleeding, determination of death prior to dressing operations, handling of non-compliance carcass and records as in Annex C are in compliance with this protocol;
- b) a Muslim Halal Head Checker (if pneumatic stunning is used) shall be present and responsible to assess skull damage as stipulated in Clause 4.2 of Annex A, identify/label and record the related non-halal conformance carcass;
- c) the position of Muslim Halal Checker, Muslim Halal Head Checker and Muslim Slaughterman could be interchangeable provided that they have fulfilled the requirements for each responsibility as stipulated in Clauses 5.3, 5.4, and 5.5 respectively of this Protocol; and
- d) a Muslim Halal Supervisor shall be responsible to ensure the internal halal control system in the establishment as stipulated in Clause 5.6

#### 4.5.5 DRESSING OPERATIONS

- a) carcass dressing operations can be conducted once the animal is considered dead as defined by the Clause 4.5.3 'Determination of Death'; and
- b) any non-halal conformance carcass, offal and other parts shall be identified and clearly labelled through out the process.

#### 4.5.6 DEBONING AND PACKAGING

- a) the boning room (including packaging) shall be part of the approved establishment and of the same address;

- b) non halal conformance carcasses if any shall be deboned after the deboning of halal carcasses;
- c) processing of carcasses and offal from other establishments shall not be permitted; and
- d) all cartons intended for export to Malaysia shall be clearly labelled with a Halal mark, establishment number and other requirements as specified in Clause 3.7 of MS 1500;
- e) each container shall be marked legibly and indelibly or a label shall be attached to the container, with the following information:
  - i. name of the product;
  - ii. nett content expressed in metric system (SI units);
  - iii. name and address of the manufacturer, importer and/or distributor and trademark;
  - iv. list of ingredients;
  - v. code number identifying date and/or batch number of manufacture and expiry date; and
  - vi. country of origin.
- f) for primary meat and poultry products, the label or mark shall also include the following information:
  - i. date of slaughter; and
  - ii. date of processing.

#### 4.6 STORAGE

- a) all chillers, blast freezers, freezers and other storage rooms shall be part of the approved establishment and of the same address;
- b) non halal conformance carcasses and products shall be stored in designated chiller and clearly labelled. Halal carcasses and products shall not be stored together with those that are non halal conformance;
- c) cartons containing non-halal conformance products shall be clearly labelled and stored separately in a designated area in the freezer;
- d) record on non-halal conformance shall be made available upon inspection by auditors; and

e) storage of carcasses and offals from other establishments or independent boning room is not acceptable. The storage of halal product from another Malaysian approved plant that is completely packed in the form of cartons and clearly labelled with the establishment number may be accepted.

#### 4.7 TRANSPORTATION

- a) under no circumstances Halal products however can be transported with *najs* that come under the category of *najs mughallazah* (i.e. pigs or dogs and their products); and
- b) the establishment shall identify and segregate non-halal conformance product in complete packaging from the halal product during the transportation.

### 5. RESPONSIBILITIES

#### 5.1 ESTABLISHMENT

The establishment management shall:

- a) submit a complete JAKIM relevant application form. For foreign establishment, the application form shall be verified by the Halal Certification Body of the exporting country;
- b) allow Malaysian officers to audit and monitor the halal system of the establishment in Malaysia. As for foreign establishment, auditing and monitoring shall be performed by JAKIM and Halal Certification Body of the exporting country;
- c) provide sufficient infrastructure, facilities and support in the establishment to comply with this Protocol;
- d) establish an Internal Halal Control System to regulate the requirements of this Protocol including conducting internal audit;
- e) notify JAKIM on any changes of the Halal Certification Body through the Competent Authority of the exporting country;
- f) update records of slaughtering process and make them available during audit.
- g) employ/appoint sufficient Muslim workers as described in Clauses 5.3, 5.4 and 5.5 and 5.6 respectively;
- h) provide amenities for Muslim personnel including a prayer room and time for prayers;
- i) ensure that the Halal Certification Body representative is present during Malaysian audit session for foreign establishment.

## **5.2 HALAL CERTIFICATION BODY (APPLICABLE TO ESTABLISHMENT IN EXPORTING COUNTRY)**

The Halal Certification Body in exporting country shall:

- a) be appointed by JAKIM;
- b) ensure that this Protocol, MS 1500 and Malaysian Fatwa Council decree continued to be complied, so that approval to provide Halal certification for that market is maintained in the approved establishment;
- c) ensure that Muslim Slaughtermen, Muslim Halal Head Checker and Halal Checker are all practising Muslims and competent and whose performance and training records be made available during Malaysian audit;
- d) plan the regular audit schedule including the implementation of Halal Control System of the establishment under supervision. Audit records/reports shall be made available during Malaysian audit;
- e) inform JAKIM on any changes in the establishment related to this Protocol after approval; and
- f) inform JAKIM on any new procedures implemented by the establishment which are not covered by this Protocol.

## **5.3 HALAL SLAUGHTERMAN**

The Halal slaughterman shall:

- a) be a practicing Muslim who is mentally sound, *baligh*, fully understands the fundamental rules and conditions related to the slaughter of animals in Islam;
- b) be registered, trained and supervised by the Halal Certification Body; and
- c) competent in slaughtering the animal according to Shariah Law;

## **5.4 MUSLIM HALAL HEAD CHECKER (ONLY REQUIRED ON BEEF ESTABLISHMENTS USING THE PNEUMATIC PERCUSSIVE STUNNER)**

The Muslim Halal Head Checker shall:

- a) be a practicing Muslim and technically competent;
- b) be registered, trained and supervised by the Halal Certification Body;
- c) assess skull damage, identify/label and record the related non-compliance carcass;
- d) make decisions on the halal status of carcass by examining the level of damage to the head in accordance with the criteria specified in Appendix 2; and

- e) refer to the Muslim Halal Supervisor for any uncertainty of the skull damage.

#### **5.5 MUSLIM HALAL CHECKER**

The Muslim Halal Checker shall:

- a) be a practicing Muslim, mentally sound, *baligh*, fully understands the fundamental rules and conditions related to the slaughter of animals in Islam;
- b) be trained and supervised by the Halal Certification Body;
- c) be present in the slaughter hall to check the stunning operation, to ensure the halal slaughter, proper bleeding, determination of death prior to dressing operations, handling of non-compliance carcasses and records as in Appendix 3 are in compliance with this protocol;

#### **5.6 MUSLIM HALAL SUPERVISOR**

The Muslim Halal supervisor shall:

- a) be a practicing Muslim, mentally sound, *baligh*, fully understands the fundamental rules and conditions related to the slaughter of animals in Islam;
- b) be responsible for the effectiveness of the implementation of the Internal Halal Control System in the establishment;
- c) ensure the functions of Halal Slaughterman, Halal Head Checker and Halal Checker are in accordance with this Protocol;
- d) supervise and verify halal records of the establishment as follow:
  - i. Stunning equipment verification and calibration;
  - ii. Slaughtering record;
  - iii. Non halal - conformance record;
  - iv. Chiller room, freezer and blast freezer record;
  - v. Deboning activity record; and
  - vi. Packaging and storage record.

#### **5.7 COMPETENT AUTHORITY OF THE EXPORTING COUNTRY**

- a) competent Authority of the Exporting Country should recommend establishments that fully comply with this Protocol for application to export meat and their products to Malaysia;

- b) Notify the Department of Veterinary Services Malaysia :
  - i. any changes in the management or ownership of the establishment;
  - ii. any expansion/renovation or introduction of new/innovation on equipment in the establishment which may affect production capacity;
  - iii. any changes in the species of animals slaughtered;
  - iv. the closure or cease of operation of any establishment; and
  - v. any changes in the Halal Certification Bodies responsible for the establishment.

## **6. NON-HALAL CONFORMANCE**

- a) carcasses and products that do not comply with the requirements of this Protocol are considered as non-halal conformance;
- b) all non-halal conformance shall be treated as follow:

### **6.1 CARCASS**

- a) all non- halal conformance carcasses shall be :
  - i) removed from Halal System; or
  - ii) processed in another establishment; or
  - iii) processed after the completion of all halal carcass processes.

### **6.2 OFFAL**

- a) all non- halal conformance offals shall be removed from Halal System and shall be recorded.

### **6.3 IDENTIFICATION**

- a) all non- halal conformance carcasses and offal shall be identified and/or labelled under the supervision of Muslim Halal Checker.

### **6.4 RECORD**

- a) the number of non-conformance carcasses and offal shall be recorded and be made available for audit by the Halal Certification Body, Exporting Country's Competent Authority (if related) and Malaysian auditors.

## **7. HALAL CERTIFICATION**

Halal Certificate for local products shall be issued by JAKIM whilst for imported products the halal certificate shall be issued by approved halal certification body of respective Exporting Country.

**Annex B****PROCEDURE FOR THE  
ELECTRICAL WATER-BATH STUNNING FOR POULTRY****1. INTRODUCTION**

Electrical water bath stunning is the most common method used in poultry processing plant. The following conditions are the requirements for the acceptable use of the electrical water-bath stunning for poultry.

**2. ANIMAL RESTRAINT**

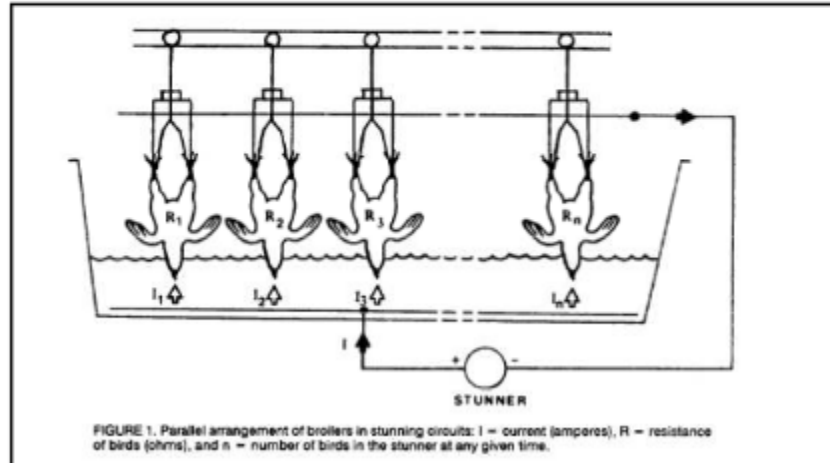
Pre-slaughter handling should be such that the birds are spared any avoidable excitement.

**3. APPLICATION**

1. After shackling, the birds are immersed into an electrified water bath.
2. The time from the point when the birds are shackled to the time they are stunned should be limited to 60s.
3. Breast comforters from shackling to immersion into the water bath, help to keep the birds calm and reduce flapping.
4. The depth of the electrical water bath should be such that the heads of the birds are completely immersed up to the base of their wings.
5. Shackles should provide good electrical contact.
6. The birds must be immersed in the water bath for at least 4 seconds.
7. Stun parameters should be based on recommendation in Malaysian Standard MS1500 and as in Table B1 of this protocol. Table B1 is the Guidelines parameter for electrical stunning of chickens

TABLE B1 : Guidelines parameter for electrical stunning of chicken.

Type of stock	Weight(kg)	Current (A)	Voltage (V)	Duration(s)
Chicken	2.40-2.70	0.20-0.60	2.50-10.50	3.00-5.00





## APPENDIX E

**ANNUAL REPORT**  
Name & Address of Establishment

No. of Establishment				
Name of Halal Certification Body				
Type of Animal Slaughtered				
MONTH	NUMBER OF SLAUGHTER			REMARKS
	Halal	Reject	Total	
January				
February				
March				
April				
May				
June				
July				
August				
September				
October				
November				
December				
TOTAL				

Slaughterman :

Signature : .....

Name : .....

Date : .....

HALAL Supervisor

Signature : .....

Name: .....

Date: .....

Verified by HALAL Certification Body :  
(Name and Signature)

## หนังสือแจ้งการขึ้นทะเบียนยอมรับหน่วยรับรองฮาลาลของประเทศไทย



DIRECTOR GENERAL  
DEPARTMENT OF ISLAMIC DEVELOPMENT MALAYSIA  
LEVEL 8, BLOCK A, PUTRAJAYA ISLAMIC COMPLEX  
NO 23, JALAN TUNKU ABDUL RAHMAN  
PRESINT 3, 62100 PUTRAJAYA  
MALAYSIA

Phone : 603-8870 7002  
Fax : 603-8870 7003  
E-mail : kp@islam.gov.my

Ref. No.: JAKIM.(S).700-2/10/5 Jld. 5 (17)  
Date: 18<sup>th</sup> March 2024/7<sup>th</sup> Ramadhan 1445H

Mr. Aroon Boonchom  
President  
The Central Islamic Council of Thailand (CICOT)  
45 Moo 3 Klongsib  
Nongchock, Bangkok  
10530 Thailand

Assalamualaikum wbt.,

Dear Sir,

**CONTINUATION OF RECOGNITION FOR THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT) AS A RECOGNISED FOREIGN HALAL CERTIFICATION BODY IN THAILAND**

Please kindly refer to the above matter.

2. The Department is delighted to inform that the International Halal Recognition Verification Committee, Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) has decided on 12<sup>th</sup> December 2023 to remain the recognition of **The Central Islamic Council of Thailand (CICOT)** as a recognised Foreign Halal Certification Body in Thailand.

3. This recognition is effective from **20<sup>th</sup> March 2024 – 19<sup>th</sup> March 2027** and the previous certificate shall be revoked. The recognition is for the following scheme:

- a. Food, Beverages and Raw Materials Product;
- b. Food Premise, Hotel and Restaurant;
- c. Consumer Goods;
- d. Cosmetic and Personal Care;
- e. Pharmaceutical; and
- f. Slaughterhouse.

4. For your kind information, the recognition is for the product certified and manufactured in Thailand only and it is subject to be reviewed at any time within the validity period. Prior to any non-compliance findings and reports may cause to the withdrawal of this recognition.

5. Kindly note that as a recognised certification body, CICOT International has to ensure that any halal product intended to be exported to Malaysia is complying with all the regulations by Malaysian Competent Authority.

Thank you.

Kind regards,

(DATIN PADUKA HAJAH HAKIMAH BINTI MOHD YUSOFF)

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 พิชัยคุ้มพล)  
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 (มกอช. 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 ค่าธรรมเนียม หมายถึง ค่าธรรมเนียมการดำเนินกิจการฮาลาลตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการ การตรวจผลิตภัณฑ์ และค่าธรรมเนียม พ.ศ. ๒๕๕๙
- ๓.๑๒ ผลิตภัณฑ์ฮาลาล (Halal Products) หมายถึง ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ศาสนาอนุมัติให้ใช้หรือบริโภคได้ รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วน ตามข้อกำหนดในประกาศฉบับนี้ให้หมายถึงผลิตภัณฑ์อุโบศบริโภค การบริการอาหาร เครื่องดื่มและครัวฮาลาล ผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ เวชภัณฑ์ เวชสำอาง บรรจุภัณฑ์ โลจิสติก และอื่น ๆ ตามความเห็นชอบฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ๓.๑๓ นยิส (Nayasah, نجاسة) หมายถึง สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งมี 3 ประเภท ได้แก่ นยิสชนิดเบา (นยิสคือฟะพะฮะฮ, نجاسة مخففة) นยิสชนิดปานกลาง (นยิสคือวัสสิฎฎะฮ, نجاسة متوسطة) และนยิสชนิดหนัก (นยิสคือละละอะฮ, نجاسة مغلظة) รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนยิส เว้นแต่จะได้อัดนยิส นั้นออกไปแล้ว

๓.๑๔ บทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม (Islamic law, الشريعة الإسلامية) หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด โดยยึดตัวบทจากคัมภีร์อัล-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 สิ่งที่น่าเคลือบแคลง สิ่งที่น่าสงสัยที่มุสลิมควรหลีกเลี่ยง

๔.๔ ผลิตภัณฑ์ฮารอม สำหรับผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบดังต่อไปนี้

๔.๔.๑ สุกร หมูป่าและสุนัข

๔.๔.๒ ฆูและลิง

๔.๔.๓ สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมีและสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

๔.๔.๔ นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้งและนกอื่น ๆ ที่คล้ายกัน

๔.๔.๕ สัตว์ทำายและสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่องและสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

๔.๔.๖ สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด มิ้ง นกหัวขวานและนกยูง

๔.๔.๗ สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไวเหา แมลงวัน หนอนและสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

๔.๔.๘ สัตว์ที่อาศัยอยู่ใต้พื้นดินและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่าและสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

๔.๔.๙ ปลาและสัตว์ที่เป็นสัตว์เลื้อยไ้ใช้งาน

๔.๔.๑๐ สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิดเว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

กระบวนการผลิตแล้ว

๔.๔.๑๑ สัตว์ปีก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้เชือดถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

๔.๔.๑๒ เลือดที่มาจากกรเลือดหรือไหลออกจากร่างกาย

๔.๔.๑๓ อาหารที่ได้จากพิษที่มีพิษหรือทำให้มีเมาหรือเป็นอันตรายเว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออก

ระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

๔.๔.๑๔ อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา

๔.๔.๑๕ เครื่องดื่มแร่ธาตุจากธรรมชาติและวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและอยู่ในปริมาณที่ก่อให้เกิดอันตราย

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 ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้มีนมจากน้ำนมมารดา

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 สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับ สุนัขหรือสุนัข และทุกสิ่งอันเนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

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 ผู้บริหารระดับสูงต้องมั่นใจว่าสิ่งที่ไม่สอดคล้องกับการรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ชี้บ่งไว้ 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 โดยต้องมีกำแพงกั้นแยกพื้นที่ การจัดแยกพนักงาน อุปกรณ์ เครื่องจักร และ สิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล หรือตามการพิจารณาของคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ๖.๖ ผู้ประกอบการต้องกำหนดกระบวนการจัดซื้อและดำเนินการตรวจสอบหรือกิจกรรมอื่นใดที่จำเป็น เพื่อให้ มั่นใจว่าวัตถุดิบที่นำมาผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลเป็นไปตามประกาศฉบับนี้ และไม่เกิดการปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- ๖.๗ ผู้ประกอบการต้องมั่นใจว่าวัตถุดิบและส่วนประกอบที่นำมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลเป็นสิ่งที่ยอมรับได้ แห่งศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภคและไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค 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 ต้องไม่สัมผัสหรือปนเปื้อนสิ่งที่ฮาลาล หรือนยิส ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ตลอดกระบวนการผลิต พนักงานต้องทำความสะอาดนยิสก่อน เข้าไลน์การผลิต

- ๖.๑๔ ผู้ประกอบการต้องควบคุม การเก็บรักษาและการขนส่ง ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ได้รับการรับรองฮาลาลแล้วนั้น ไม่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ฮาลาล บันทึกรายการเก็บรักษาและขนส่งต้องได้รับการจัดเก็บ
- 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 ไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดหรือเกิดการขัดหรือแย้งกับบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- ๖.๒๐ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการจัดแสดงผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย หรือการส่งเสริมการขาย เพื่อให้มั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองฮาลาลนั้น ไม่เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ฮาลาล 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 เมื่อคณะกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลพิจารณาแล้วเห็นว่ามีผลกระทบต่อกรับรอง 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 และหรือให้ผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองฮาลาลหรือได้ถูกยกเลิกฮาลาลแล้วตามท้องตลาดทั่วไป 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 ที่มีผลเสียฎาตามข้อ ๔๒ 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
- ๘.๙ กรณีที่มีการประกาศยกเลิกรับรองสถานประกอบการ ให้ฝ่ายกิจการฮาลาล รายงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยโดยเร็ว เพื่อให้ประกาศยกเลิกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลทันที
- ๘.๑๐ ผู้ประกอบการที่ถูกยกเลิกรับรองฮาลาลหรือขอยกเลิกการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลจะต้องเก็บผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาลในท้องตลาดทั่วไปให้หมดภายใน ๙๐ วัน หรือตามการพิจารณาของฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ๘.๑๑ ผู้ประกอบการที่ขอให้รับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลมีสิทธิยื่นคำร้องอุทธรณ์การไม่รับรองต่อคณะกรรมการ ภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้งผลการพิจารณายกเลิก และหรือให้ฝ่ายกิจการฮาลาลดำเนินการตรวจรับรองใหม่ หากผลการพิจารณาไม่รับรองซ้ำเดิม ให้นำความตามข้อ ๘.๗ มาใช้บังคับโดยอนุโลม คำวินิจฉัยของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด
- ๘.๑๒ ให้คณะกรรมการประกาศการรับรองและยกเลิกการรับรองเพื่อเผยแพร่ให้ทราบทั่วกัน หากยกเลิกการรับรองให้แจ้งหน่วยงานตามกฎหมายดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง
- ๘.๑๓ หากผู้ประกอบการกระทำผิดตาม ข้อ ๘.๘ ซ้ำอีกหลังจากการรับรองหรือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลใหม่ คณะกรรมการอาจจะไม่รับพิจารณาการรับรองฮาลาลต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เดือนพฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙



(นายอาซิส พิทักษ์คุมพล)

จุฬาราชมนตรี

ประธานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

## แนวทางปฏิบัติการขอรับรองฮาลาลและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลสำหรับโรงเชือดสัตว์

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนคลองแก้ว แขวงคลองสิบ เขตหนองจอก กทม. 10530

โทรศัพท์ 0-2949-4215 , 0-2949-4114 โทรสาร 0-2949-4341 , 0-2949-4250



THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND  
45 MOO 3 KLONG KHAU BANG KONG SUBDISTRICT BANGKOK 10530 THAILAND  
TEL. 0-2949-4215, 0-2949-4114 FAX. 0-2949-4341, 0-2949-4250

ประกาศ *PM*

ฉบับที่ 1/2565

### ฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เรื่อง แนวทางปฏิบัติการขอรับรองฮาลาลและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล สำหรับโรงเชือดสัตว์

ตามประกาศคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2559) ออกตามความในพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540 เรื่อง ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าและชิ้นส่วน พ.ศ. 2559 ฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จึงมีแนวทางปฏิบัติการขอรับรองฮาลาลสำหรับโรงเชือดสัตว์ เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้มีความสอดคล้องกับระเบียบและข้อกำหนดของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามมติที่ประชุมคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 4/2565 เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2565 ดังนี้

1. ผู้ประกอบการต้องดำเนินการจัดขอใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ / โรงพักสัตว์ (ขงส.2) หรือ ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์ (กข.1)
2. ผู้ประกอบการต้องดำเนินการขนย้ายสัตว์โดยผ่านกระบวนการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ราชการที่เกี่ยวข้องทุกครั้ง (กรมปศุสัตว์) และต้องมีการจัดเก็บใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์เข้าสู่โรงฆ่าสัตว์ (ร.3 / ร.4)
3. ผู้ประกอบการต้องดำเนินการจัดทำเอกสารการขนย้ายสัตว์ที่มีชีวิต (สพส.001) นำมาเป็นหลักฐานทุกครั้งที่มีภาวะเคลื่อนย้ายสัตว์สู่โรงเชือดสัตว์  
(หมายเหตุ เอกสาร สพส.001 เป็นเอกสารแสดงประวัติสุขภาพสัตว์ปีกตลอดช่วงการเลี้ยงในฟาร์มมาตรฐานโดยสัตวแพทย์คุมฟาร์มกันๆ ซึ่งแบบฟอร์มนี้จะมีไว้สำหรับสัตวแพทย์โรงงานส่งออกตรวจก่อนอนุญาตให้สัตว์เข้าเชือด)
4. ผู้ประกอบการต้องแสดงหลักฐานการยื่นเอกสารเพื่อดำเนินการเชือดสัตว์ การพักสัตว์ ตามชนิดสัตว์ที่มีการอนุญาต
5. ผู้ประกอบการต้องจัดทำแผนผังโรงงานการฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ การฆ่าและ และการตัดแต่งซากสัตว์ แสดงให้เห็นชัดเจนต่อพื้นที่ต่างๆ
6. ผู้ประกอบการต้องแสดงแผนภูมิในขั้นตอนกระบวนการ การฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ การฆ่าและ และการตัดแต่งซากสัตว์
7. ผู้ประกอบการต้องแสดงแผนผังและวิธีการทำความสะอาดโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ พื้นที่ฆ่าและพื้นที่ตัดแต่ง
8. ส่วนที่พักสัตว์ปีกต้องมีการควบคุมอุณหภูมิ การระบายอากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

9. การขนย้ายสัตว์ปีกมีวิธีการ / อุปกรณ์ที่ไม่ทำให้สัตว์ตกใจ ได้รับการบาดเจ็บหรือทรมาน รวมถึงตำแหน่งการวางให้สมดุลกันและหลีกเลี่ยงการสัมผัสเขื่อน
10. พาหนะและภาชนะบรรจุสัตว์ปีกภายหลังการขนย้ายต้องได้รับการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ
11. ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติการขนสัตว์ด้วยความนุ่มนวล ไม่ทรมานสัตว์ก่อนเชือด
12. ผู้ประกอบการต้องดำเนินการสอบเทียบเครื่องชั่งกันอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง พร้อมแสดงหลักฐาน
13. ปริมาณกระแสไฟฟ้าที่ใช้ต้องทำให้สัตว์สลบได้อย่างสมบูรณ์ โดยสัตว์แต่ละตัวได้รับกระแสไฟฟ้าอย่างน้อย 4 วินาที  
(หมายเหตุ สถานประกอบการต้องมีการจัดทำตารางค่ากระแสไฟฟ้าสำหรับการทำสลบสัตว์ปีก โดยมีการรับรองโดยหน่วยงานรับรองฮาลาลและจัดแสดงไว้ที่ผู้ควบคุมกระแสไฟฟ้า)
14. เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการควบคุมบังคับและการทำให้สัตว์สลบต้องได้รับการตรวจสอบและการบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ
15. เครื่องทำสลบด้วยกระแสไฟฟ้าต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย เพื่อการปลดสัตว์ปีกที่สลบแล้วออกจากราวแขวนเพื่อทำการฆ่าในกรณีฉุกเฉิน
16. การเชือดสัตว์ปีกต้องกระทำก่อนสัตว์ฟื้นจากสลบ จำนวนสัตว์ที่เชือดจะต้องสอดคล้องกับความเร็วราวไม่เกิน 30 ตัว/คนเชือด/นาที
17. ห้องเชือดต้องมีพื้นที่เพียงพอ ไม่คับแคบในการปฏิบัติงานในการเชือดและอุณหภูมิเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
18. ผู้ประกอบการต้องคัดเลือกผู้เชือดจากผู้รับเหมาเชือดที่ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (กอท.) อนุญาต โดยต้องมีคุณสมบัติครบตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาลได้กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด และผู้เชือดหรือผู้รับเหมาเชือดต้องได้รับการรับรองให้เป็นผู้ประกอบการเชือดสัตว์จากมติที่ประชุมคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล กอท. จึงสามารถขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อประกอบการรับเหมาเชือดสัตว์กับโรงเชือดสัตว์ฮาลาลได้
19. ผู้ประกอบการควรจัดหาอุปกรณ์ที่ใช้เชือดสัตว์ที่มีความคม ทนทาน ไม่เป็นสนิมและมีขนาดที่เหมาะสม รวมถึงปริมาณที่เพียงพอ
20. ผู้ประกอบการต้องมีขั้นตอนและวิธีการเชือดสัตว์ตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาลฯ ได้กำหนดไว้
21. สัตว์ปีกทุกๆ ตัวต้องถูกเอาเลือดออก (Bleeding) อย่างสมบูรณ์และคายก่อนเข้าสู่บ่อลวก ระยะเวลาต้องมากกว่า 180 วินาที
22. ผู้ประกอบการต้องจัดทำคู่มือฮาลาล (Halal Manual) สำหรับโรงเชือดสัตว์และโรงชำแหละ/ตัดแต่งชิ้นส่วน และมีการกำหนดจุดควบคุมฮาลาล HCPs ให้สอดคล้องกับหลักการศาสนาอิสลาม


23. ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีการให้ความรู้แก่ผู้เชือดหรือผู้รับเหมาการเชือด ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม โดยฝ่ายกิจการฮาลาล กอท. เป็นผู้กำหนดหลักสูตรและวิทยากรอบรมให้กับสถานประกอบการ  
(หมายเหตุ: ควรมีมาตรการอบรมให้ความรู้แก่พนักงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้จัดการแต่ละแผนก, Halal Team member, Checker และพนักงานที่ทำงานเกี่ยวข้องกับจุด HCPs ต่างๆ เป็นต้น)
24. ผู้ประกอบการต้องมีการเชือดสัตว์ตามที่ได้ออกอนุญาต และมีการควบคุมการจัดเก็บที่สอดคล้องกัน
25. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามตามมาตรฐานฮาลาลเข้าสู่ไลน์ผลิต เช่น การล้างมือพนักงาน อาหาร ภาชนะจากภายนอกและการขนส่งสินค้า
26. ให้สถานที่นำไก่ที่ผ่านการเชือดจากสถานประกอบการอื่นๆ ต้องนำเข้าจากสถานประกอบการที่ผ่านการรับรองฮาลาลจาก กอท. และให้มีการทำรายงานการนำไก่จากสถานประกอบการอื่นเข้ามาภายในสถานประกอบการของตนกับสำเนียงงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
27. ผู้ประกอบการต้องมีมาตรการจัดการสำหรับซากไก่คัตทิ้งอย่างมีประสิทธิภาพสามารถป้องกันการปนเปื้อนเข้าสู่ไลน์ผลิต และป้องกันการจัดจำหน่ายออกสู่ผู้บริโภค  
(หมายเหตุ: วิธีการทำลายซากคัตทิ้งต้องทำการต้มแล้วบดให้ละเอียด พร้อมบันทึกยอดการจัดการซากและต้องกระทำการทำลายซากภายในโรงงานผลิตเท่านั้น)
28. ผู้ประกอบการหรือโรงเชือดสัตว์ที่อื่นขอรับรองฮาลาลกับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลกับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จำเป็นต้องมีผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ (Halal Slaughtering Supervisor) ประจำตลอดการเชือด โดยฝ่ายกิจการฮาลาล กอท. เป็นผู้จัดส่งผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ให้กับสถานประกอบการ เวลาทำงานของผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ วันละ 8 ชั่วโมง หากเวลาเกินจากนี้ให้เพิ่มผู้ควบคุมการเชือดสัตว์อีก 1 คน
29. กรณีปรากฏเนื้อสัตว์ต้องสงสัยให้ดำเนินการตรวจวิเคราะห์หาสิ่งต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลาม เช่น DNA ของสุกร หรือสิ่งต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลาม กับห้องปฏิบัติการที่ ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด ทั้งนี้ผู้ประกอบการต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าตรวจวิเคราะห์ทั้งหมดตามจริง
30. ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์ขอรับรองฮาลาลและขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (ประเภทขอใหม่) จำเป็นต้องได้รับการวางระบบการเชือดเพื่อให้เป็นไปตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558 และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
  - 30.1 สำหรับสถานประกอบการหรือโรงเชือดสัตว์ขนาดใหญ่ (Size L) ชำระค่าธรรมเนียมในอัตรา 20,000 บาทต่อปี / ค่าพาหนะตามจริง

- 30.2 สำหรับสถานประกอบการหรือโรงเชือดสัตว์ขนาดกลาง (Size M) ชำระค่าธรรมเนียมในอัตรา 15,000 บาทต่อปี / ค่าพาหนะตามจริง
- 30.3 สำหรับสถานประกอบการหรือโรงเชือดสัตว์ขนาดเล็ก (Size S) ชำระค่าธรรมเนียมในอัตรา 10,000 บาทต่อปี / ค่าพาหนะตามจริง
31. ผู้ประกอบการต้องชำระค่าปฏิบัติงานสำหรับผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ (Halal Slaughtering Supervisor) ให้เป็นไปตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการ การตรวจผลิตภัณฑ์และค่าธรรมเนียม พ.ศ.2559 โดยผู้ประกอบการต้องชำระค่าปฏิบัติงานผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ ดังนี้
- 31.1 สำหรับสถานประกอบการหรือโรงเชือดสัตว์ขนาดใหญ่ (Size L) ชำระค่าธรรมเนียมในอัตรา 240,000 บาทต่อปี
- 31.2 สำหรับสถานประกอบการหรือโรงเชือดสัตว์ขนาดกลาง (Size M) ชำระค่าธรรมเนียมในอัตรา 228,000 บาทต่อปี
- 31.3 สำหรับสถานประกอบการหรือโรงเชือดสัตว์ขนาดเล็ก (Size S) ชำระค่าธรรมเนียมในอัตรา 216,000 บาทต่อปี

หมายเหตุ: ขนาดของสถานประกอบการให้เป็นไปตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการ การตรวจผลิตภัณฑ์และค่าธรรมเนียม พ.ศ. 2559 และโรงเชือดสัตว์ที่จำเป็นต้องมีผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ (Halal Slaughtering Supervisor) ประจำโรงเชือดสัตว์ มีเงื่อนไขดังนี้

- โรงเชือดสัตว์ปีก จำพวก ไก่ เป็ด น่าน กรณีมีการเชือดสัตว์เหล่านี้มากกว่า 12,000 ตัวต่อวัน
  - โรงเชือดโค กระบือ กรณีมีการเชือดมากกว่า 10 ตัวต่อวัน
  - โรงเชือด แพะ แกะ กรณีมีการเชือดมากกว่า 25 ตัวต่อวัน
32. ผู้ประกอบการหรือโรงเชือดสัตว์ต้องจัดหาที่พักพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานให้กับผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ (Halal Slaughtering Supervisor)
33. กำหนดให้ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย รักษาการตามประกาศฉบับนี้ และให้มีอำนาจหน้าที่วินิจฉัย ออกคำสั่ง และแต่งตั้งบุคคล เพื่อปฏิบัติการตามประกาศนี้
- จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565



(รองศาสตราจารย์ ดร.อิสมาแอ อาลี)

ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

## ประกาศขอข่าวยางานของผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ฮาลาล

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย  
เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนพหลโยธิน แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กทม. 10530  
โทรศัพท์ 0-2096-4499, 0-8833-1742-3 โทรสาร 0-2096-4308, 0-2096-4320



THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND  
45 MOO 3 KLONGKRAO RD. KLONGTAEI NONGTAEI, BANGKOK 10530 THAILAND  
TEL. 0-2096-4499, 0-8833-1742-3 FAX. 0-2096-4308, 0-2096-4320

### ขอข่าวยางานของผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ฮาลาล (Job Description)

ตำแหน่งงาน (Position) ผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ฮาลาล (Halal Slaughtering Supervisor)

ฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

Halal Affairs Department the Central Islamic Council of Thailand

### ขอข่าวยางาน (Job Description)

- ดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตในโรงเชือดสัตว์ตลอดกระบวนการผลิตตั้งแต่การรับสัตว์ การเชือดสัตว์ จนถึงกระบวนการทำลายซากตามมาตรฐานฮาลาลที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด  
To control Halal slaughter process throughout the process from live bird receiving to destroy carcasses.
- ดำเนินการให้คำแนะนำกระบวนการผลิตอาหารให้สอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาลที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด  
To advise on Halal food process in accordance with the Halal standard of the Central Islamic Council of Thailand.
- ดำเนินการคัดกรองพนักงานเชือดสัตว์ร่วมกับบริษัทและคณะกรรมการอิสลามก่อนเข้าปฏิบัติหน้าที่การเชือดสัตว์  
To make an elementary screening of the slaughter man to slaughter process together with the representative of the company and the representative from Islamic Committee.
- ดำเนินการฝึกอบรมหลักการฮาลาลและหลักการเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามเบื้องต้นแก่บุคลากรบริษัท  
Basic training in Halal and basic slaughtering principles in accordance with the principles of Islam law.
- ดำเนินการให้คำปรึกษาในเรื่องการบวนการผลิตอาหารฮาลาลแก่ทีมงานฮาลาลประจำโรงงาน  
Consultation on halal food production for Halal team in the factory.



สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนเสด็จเก่า แขวงคลองสิบ เขตหนองจอก กทม. 10530

โทรศัพท์ 0-2096-9499 , 0-8533-1782-3 โทรสาร 0-2096-4308 , 0-2049-4258



THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND

45 MOO 3 KLOE SOE KHAO WANG KONG NONG JOEK BANGKOK 10530 THAILAND

TEL. 0-2096-9499 , 0-8533-1782-3 FAX. 0-2049-4308 , 0-2049-4258

#### หน้าที่ความรับผิดชอบ (Duties & Responsibilities)

1. ตรวจสอบการหักสัตว์ และตรวจสภาพสัตว์ก่อนเข้าเชือดร่วมกับสัตวแพทย์ประจำโรงเชือดเพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคเข้าสู่ไลน์การผลิต ซึ่งเป็นมาตรการควบคุมด้านฮาลาลที่ 1 (HCP1)  
To inspect the live bird condition at lairage area with the veterinary according to HCP1 before sending to slaughter process
2. ตรวจสอบกระบวนการแขวนสัตว์เข้าสู่ไลน์ผลิตร่วมกับสัตวแพทย์ประจำโรงเชือดเพื่อป้องกันไม่ให้มีการแขวนสัตว์ตายเข้าสู่ไลน์การผลิต ซึ่งเป็นมาตรการควบคุมด้านฮาลาลที่ 2 (HCP2)  
To inspect the live bird conditions with the veterinary at hanging process to ensure that no dead birds are hang according to HCP2
3. ตรวจสอบอุปกรณ์ที่ทำให้สัตว์สลบ และตรวจสอบสัญญาณชีพของสัตว์หลังสลบเพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ตายเข้าสู่กระบวนการเชือด ซึ่งเป็นมาตรการควบคุมด้านฮาลาลที่ 3 (HCP3)  
To check the availability and the effectiveness of stunner and to do wake up test of live bird after stunned to ensure that no dead birds in to the slaughtering process according to HCP3
4. ตรวจสอบความพร้อมของพนักงานเชือด อุปกรณ์การเชือด วิธีการเชือดสัตว์ และรอยแผลของสัตว์หลังเชือด เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ถูกเชือดโดยวิธีที่ขัดกับบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามเข้าสู่ไลน์การผลิต ซึ่งเป็นมาตรการควบคุมด้านฮาลาลที่ 4 (HCP4)  
To check the availability and readiness of slaughter man, equipment, slaughtering method and the wound after the slaughtering to protect the birds are not slaughtered properly according to Islamic Law in to the processing line refer to HCP4.
5. ตรวจสอบระยะเวลาการนำเลือดออกของสัตว์หลังเชือดจนถึงบ่อลวกต้องไม่ต่ำกว่า 180 วินาที และตรวจสอบการตายของสัตว์อย่างสมบูรณ์ก่อนลงบ่อลวก เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ตายจากวิธีการอื่นๆที่ขัดกับบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามเข้าสู่ไลน์การผลิต ซึ่งเป็นมาตรการควบคุมด้านฮาลาลที่ 5 (HCP5)  
To check the bleeding time not less than 180 second and inspect the completeness of slaughtering before go to scalding tank to protect the birds are not slaughtered properly according to Islamic Law in to the processing line refer to HCP5



สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย  
เลขที่ 43 หมู่ 3 ถนนพหลโยธิน แขวงคลองจั่น เขตหนองจอก กทม. 10339  
โทรศัพท์ 0-2096-9499, 0-8633-1782-3 โทรสาร 0-2096-4318, 0-2096-4250



THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND  
41 MOO 3 KLONGKAO RD. KLONGJIAN NONGKHOE BANGKOK 10339 THAILAND  
TEL. 0-2096-9499, 0-8633-1782-3 FAX. 0-2096-4318, 0-2096-4250

6. ตรวจสอบความสมบูรณ์ของการเอาเนื้อออกจากตัวไก่ เพื่อป้องกันไม่ให้มีเลือด (นอิส) ตกค้างอยู่ ก่อนเข้าสู่ไลน์การผลิต ซึ่งเป็นมาตรการควบคุมด้านฮาลาลที่ 6 (HCP6)

To inspect the completeness of carcasses to protect Najis in to the processing line according to HCP6

7. ตรวจสอบกระบวนการล้างไก่ที่ถูกเชือดถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม ด้วยระบบน้ำไหลผ่านเพื่อความสะดวก และเพื่อป้องกันไม่ให้มีเลือด (นอิส) ตกค้างอยู่ก่อนเข้าสู่กระบวนการตัดแต่ง ซึ่งเป็นมาตรการควบคุมด้านฮาลาลที่ 7 (HCP7)

To inspect the cleanliness of the carcasses after spaying the running water to protect Najis in to the processing line according to HCP7

8. ตรวจสอบกระบวนการทำลายซากสัตว์ (สัตว์ที่เชือดไม่ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลามหรือตายก่อนเชือด) ร่วมกับสัตวแพทย์ประจำโรงเชือด เพื่อป้องกันไม่ให้ฆ่าซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมกลับมารับบริโภค ซึ่งเป็นมาตรการควบคุมด้านฮาลาลที่ 8 (HCP8)

To check the process of destroy carcasses with the veterinary to protect the consumers consume non Halal birds according to HCP8

9. ตรวจสอบกระบวนการผลิต การตัดแต่ง การบรรจุ การจัดเก็บและการขนส่ง รวมถึงกระบวนการล้างทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ของโรงเชือดตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และหลักการฮาลาล

To check the processing line, cut up, packaging, storage and transportation including the equipment cleaning according to GMP and Halal principle.

10. จัดทำบันทึกการตรวจสอบรายวัน และรายงานให้สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (ฉบับจริง) และสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดที่กำกับดูแลโรงเชือด (สำเนา) ทราบเป็นรายสัปดาห์

To make the daily report and weekly report to the Central Islamic Council of Thailand and copy to the Provincial Islamic Committee according to location of the slaughterhouse.

11. ให้ข้อเสนอแนะการผลิตอาหารฮาลาลที่ดี และติดตามการตรวจสอบการแก้ไข ปรับปรุง ให้ได้มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

To recommend the good manufacturing practice for producing Halal food and continuous improvement.

