



กิจกรรม การพัฒนาและส่งเสริม อุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์

กลุ่มพัฒนาสินค้าปศุสัตว์ฮาลาล
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

หัวขื่อนำเสนอ

- สรุปผลการดำเนินงานปี 2566
- ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไข
- แผนงานปี 2567
- ข้อมูลพื้นฐานสำหรับการตรวจให้คำแนะนำสถานประกอบการ
ตามเกณฑ์มาตรฐานฮาลาล



ผลการดำเนินงานปี 2566

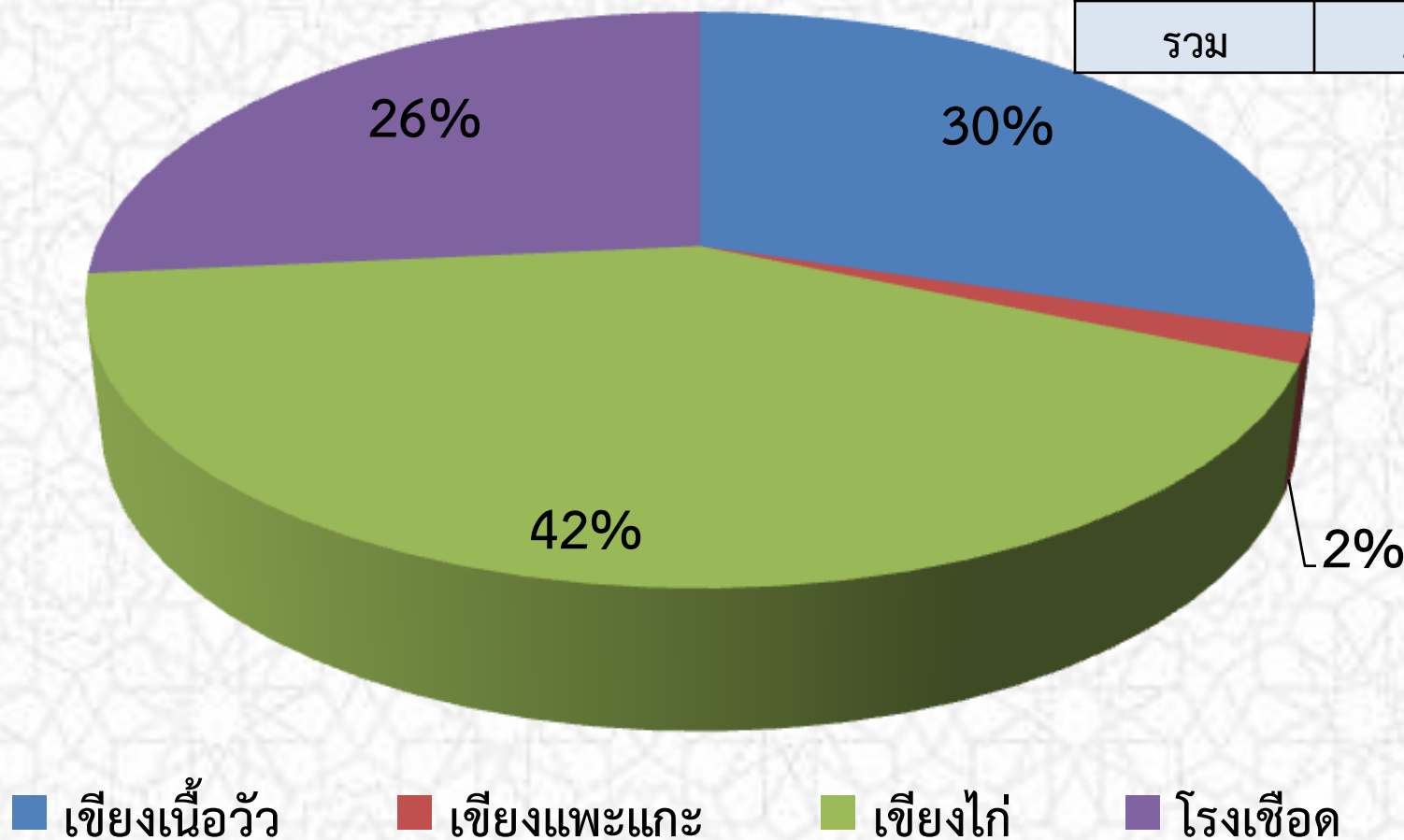
กิจกรรมหลัก	เป้าหมาย	ผลงาน	ร้อยละ
จำนวนสถานประกอบการสินค้าปศุสัตว์ที่ได้รับการตรวจ ประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานฮาลาล	245	262	106.94
จำนวนตัวอย่างที่ได้รับตรวจวิเคราะห์คุณภาพสินค้าปศุสัตว์ให้ได้ มาตรฐานตามเกณฑ์กำหนด (การปนเปื้อน ดีเอ็นเอ สุกกร)	700	701	100.14

กิจกรรมรอง	เป้าหมาย	ผลงาน	ร้อยละ
จำนวนสถานที่จำหน่ายเนื้อโคที่ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการ จำหน่ายเนื้อโคปลอมปนเนื้อสุกร	570	626	109.82



จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับรองฮาลาล ตามโครงการที่กรมปศุสัตว์อุดหนุน

ขอบข่าย	จำนวน
เชียงใหม่	73
เชียงใหม่	4
เชียงใหม่	103
โรงเชือด	65
รวม	245



จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับรองฮาลาลภายใต้โครงการฯ

กรุงเทพมหานคร

นครศรีธรรมราช

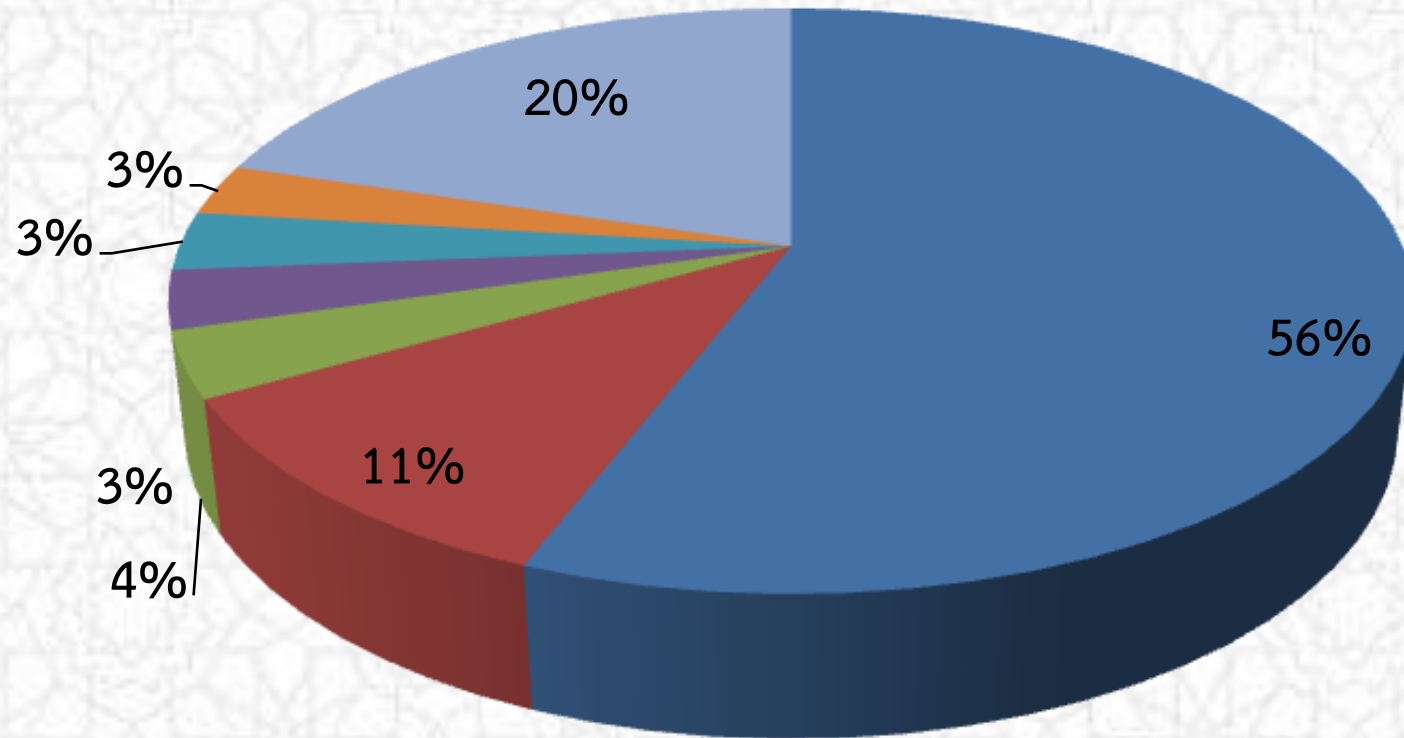
ราชบุรี

นครสวรรค์

นนทบุรี

ปทุมธานี

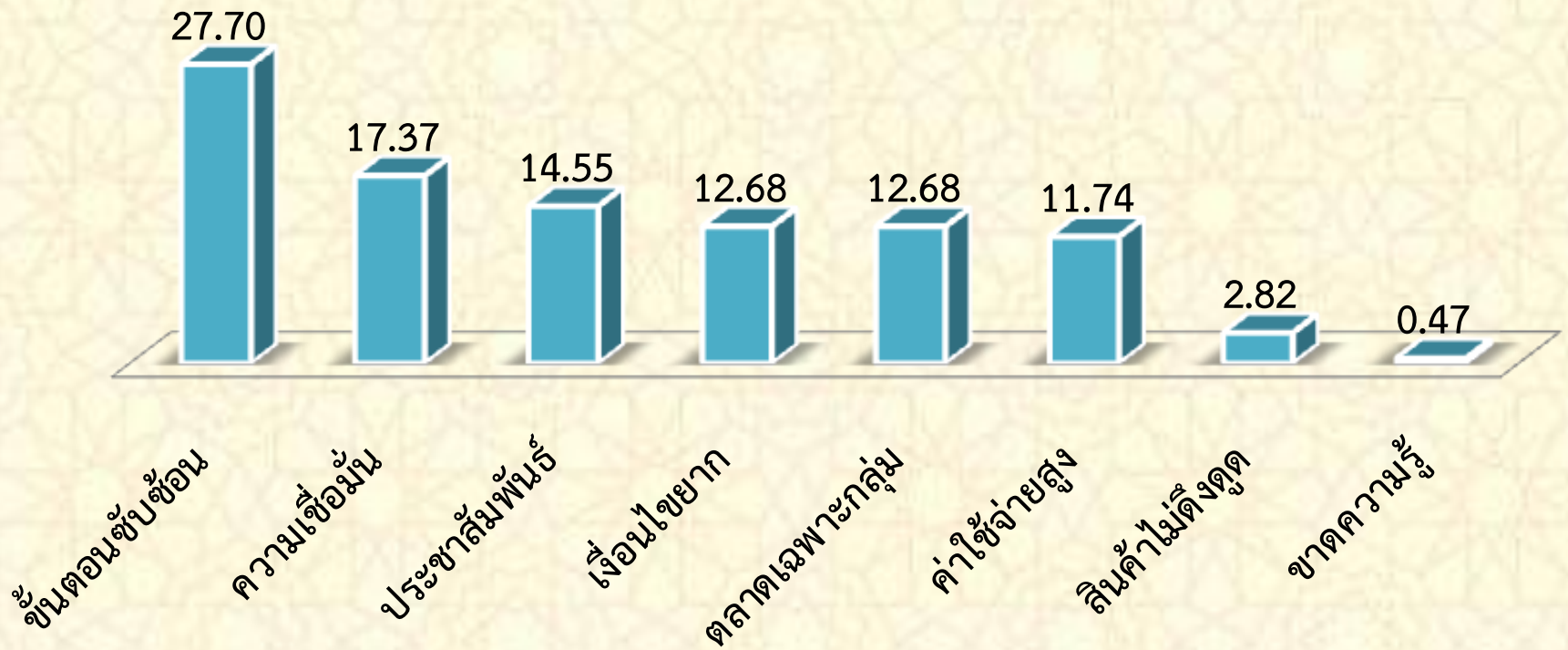
อื่นๆ (19 จังหวัด)



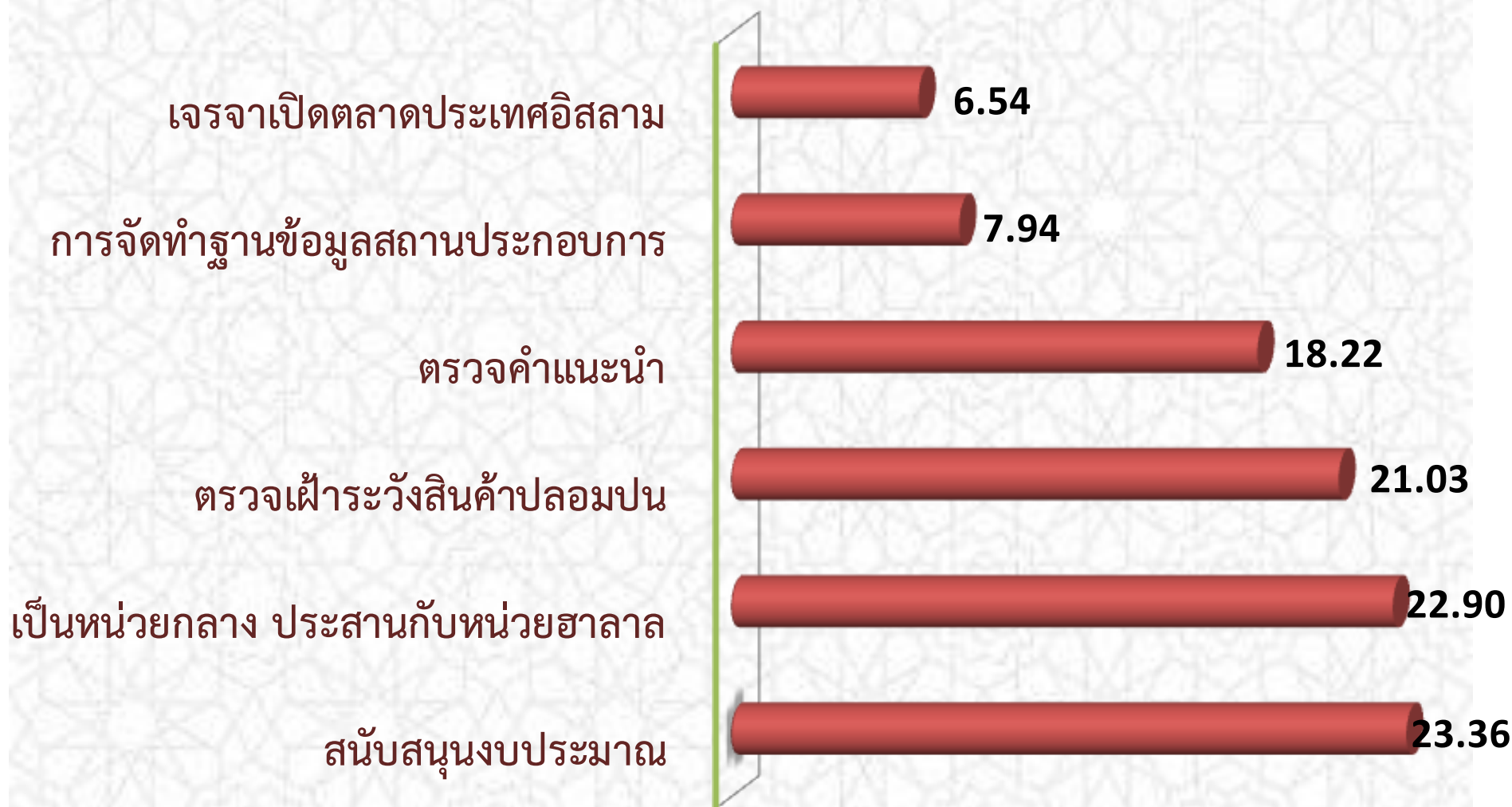
กรุงเทพมหานคร นครศรีธรรมราช นครสวรรค์ นนทบุรี ปทุมธานี ราชบุรี อื่นๆ รวม

ผู้ประกอบการ 138 25 8 8 7 9 50 245

ปัญหาอุปสรรค



ภารกิจด้านปศุสัตว์ฮาลาล กับความต้องการ



แผนการดำเนินงานปี 2567

สนับสนุนงบประมาณ	เป็นหน่วยงานกลางประสานงานกับหน่วยงานรับรองฮาลาล	ตรวจสอบย้อนกลับเฝ้าระวังการปนเปื้อนดีเอ็นเอสุกรและการจำหน่ายสินค้าปลอมปน	บริการตรวจประเมินให้คำแนะนำ	การจัดทำฐานข้อมูลสำหรับผู้ซื้อและผู้ขายเข้าถึงได้	เจรจาเปิดตลาดส่งออกไปยังประเทศอิสลาม
23.36	22.90	21.03	18.22	7.94	6.54
- จัดทำ MOU - การอุดหนุนค่าธรรมเนียมตรวจรับรองฮาลาลโรงฆ่าและสถานที่จำหน่ายเนื้อ	- ตั้งคณะกรรมการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์ - กำหนดเป็นตัวชี้วัดในการประชุมหารือระดับจังหวัด	- กำหนดเป็นตัวชี้วัด - การกักเก็บตัวอย่างวิเคราะห์การปนเปื้อน - การกิจตรวจเฝ้าระวังการจำหน่ายเนื้อโคปลอมปน	- กำหนดเป็นตัวชี้วัด - การกักเก็บการตรวจ pre audit ภายในประเทศ - การกิจตรวจ pre audit เพื่อการส่งออก	- กำหนดเป็นตัวชี้วัด - การจัดทะเบียนสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาล - ข้อมจำกัด PDPA	- สนับสนุนการขึ้นทะเบียนหน่วยรับรองฮาลาลกับประเทศคู่ค้า - สนับสนุนการขึ้นทะเบียนสถานประกอบการกับประเทศคู่ค้า

ความท้าทาย ..
ทำให้เราเข้มแข็ง



อ้างอิงข้อมูล

- อัลกุรอาน
- GSO CAC/RCP 58:2007 Code of hygienic practice for meat
- ข้อกำหนดการตรวจรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน
พ.ศ. 2559
- MS 1500:2019. Halal food - General requirements. (Third revision)
- Malaysia Protocol for Halal Meat and Poultry Productions 2011
- GCC Guide For Control For Imported Food 2015
- GSO 993:2015 Animal slaughtering requirements
according to Islamic law
- UAE.S 993:2022 Animal Slaughtering Requirements according to
Islamic Rules
- OIC/SMIIC 1:2019 General Requirements for Halal Food

หลักการฮาลาล

“ฮาลาลล้วนตอยยิบัน”

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ



“มนุษย์เอ๋ย จงบริโภคสิ่งอนุมัติ (ฮาลาล) ที่ดี (ฏอยยิบัน)
จากสิ่งที่อยู่ในแผ่นดิน และจงอย่าตามบรรดาก้าวเดินของชัยฏอน
แท้จริงมันคือศัตรูที่ชัดแจ้งของพวกเจ้า” (อัลบาคอเราะห์ : 168)



สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลาม แห่งประเทศไทย (CICOT)

□ อำนาจการบริหาร

- พระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540

□ อำนาจการรับรองมาตรฐานฮาลาล

- คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเป็นผู้รับรอง (40 แห่ง)
- คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเป็นผู้รับรอง

□ อำนาจการอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล

- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

□ เครื่องหมายฮาลาล

- จัดทะเบียนกับกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์
เมื่อวันที่ 22 ตุลาคม พ.ศ. 2541



สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร
مكتب اللجنة الإسلامية بـبـانكـوك
THE OFFICE OF ISLAMIC AFFAIRS COMMITTEE OF BANGKOK METROPOLIS

ศูนย์บริหารกิจการศาสนาอิสลามแห่งชาติ เฉลิมพระเกียรติ 45 หมู่ 3 ถนนคลองแก้ว แขวงคลองจั่น เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530
NATIONAL ISLAMIC ACTIVITIES CENTER CHALERMPHRAKIT 45 M.3 KLONGKAO RD, KLONGJIAN NONGK, BOK BANGKOK THAILAND 10530

เลขที่ ๒๗๘/๒๕๕๖

หนังสือรับรองฮาลาล

หนังสือรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

แดนตาฟาร์ม

ชื่อ : ๒๗/๓ หมู่ที่ ๒ ถนนประชาสำราญ แขวงคลองสิบสอง เขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร

ผู้ถือครอง : โค, กระบือ, แกะ, แพะ, ไก่

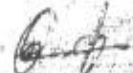
สถานที่ถือ : ๒๗/๓ หมู่ที่ ๒ ถนนประชาสำราญ แขวงคลองสิบสอง เขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร

คณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร ได้ตรวจสอบและพิจารณาแล้ว
ขอรับรองว่า การเชือดสัตว์ ทำการเชือดเพื่อจำหน่ายให้ผู้บริโภคถูกต้องครบถ้วนตามหลักการอิสลาม
และเงื่อนไขการรับรอง "ฮาลาล" ผู้ประกอบการขอให้คำรับรองว่า จะปฏิบัติตามเงื่อนไขและขั้นตอน
ต่างๆ อย่างเคร่งครัด ตลอดระยะเวลาที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองฉบับนี้ทุกประการ

หนังสือรับรองฉบับนี้ ให้ใช้เฉพาะการรับรองผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้เท่านั้น และมีผลใช้บังคับตั้งแต่

วันที่ ๑๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๖ ถึงวันที่ ๑๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖


(นายอรุณ บุญชม)

ประธานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร

๐๐๐๐๐๐๐๐

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนคลองแก้ว แขวงคลองจั่น เขตหนองจอก กทม. 10530
โทรศัพท์ 1902949-4114, 1902949-4146, 1902949-4215 โทรสาร 1902949-4296, 1902949-4341
E-mail : islamic@ccoi.or.th Website : www.ccoi.or.th



المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند

THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND
OFFICE: 45 MOO 3 KLONGKAO RD, KLONGJIAN, NONGKOK, BANGKOK 10530 THAILAND
TEL: 1902949-4114, 1902949-4146, 1902949-4215 FAX: 1902949-4296, 1902949-4341
E-mail : islamic@ccoi.or.th Website : www.ccoi.or.th

หนังสือสำคัญ
ให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล
หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ผู้ประกอบนางชนิดู ไทยพิทักษ์

สำนักงานเลขที่ 15/1 หมู่ 7 แขวงกระทุ่มราย เขตหนองจอก
กรุงเทพมหานคร 10530

ผลิตภัณฑ์ / เครื่องหมายการค้าเชือดโค

ตามรายการที่แนบประกอบหนังสือรับรองนี้

ณ โรงงานตั้งอยู่เลขที่เลขที่ 15/1 หมู่ 7 แขวงกระทุ่มราย เขตหนองจอก
กรุงเทพมหานคร 10530

ได้ดำเนินการตามกรรมวิธีอย่างถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงให้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
ใช้เครื่องหมายรับรอง "ฮาลาล"

*หมายเหตุ
ขอรับรองโค-กระบือ
ส.ม.ย. ฟาร์ม



เลขทะเบียนที่ กอท.ฮล. B 878/2554

ตั้งแต่วันที่ 14 พฤษภาคม 2554 ถึงวันที่ 13 พฤษภาคม 2555
ออกให้ ณ วันที่ 23 พฤษภาคม 2554

หนังสือรับรองฮาลาลฉบับนี้ออกตามหมวด 3 มาตรา 18 (9)
แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540

No. 001380



ประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



หนังสือสำคัญให้การรับรองฮาลาล

หนังสือฉบับนี้ให้เพื่อแสดงว่า

สถานที่จำหน่าย ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

ตั้งอยู่เลขที่

จังหวัดแม่ฮ่องสอน

ชื่อผู้จัดการร้าน

โทร

(โครงการเชิงฮาลาล)

ได้ดำเนินการผลิตกันซ์ตามกรรมวิธีอย่างถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม

และตามมาตรฐานเชิงฮาลาล

สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแม่ฮ่องสอน

จึงให้การรับรองสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ ดังกล่าว

ทะเบียนเลขที่ กอจ.มส.ฮด. 017/2557

ตั้งแต่วันที่ 15 พ.ค. 2557 ถึงวันที่ 14 พ.ค. 2558

ออกให้ ณ วันที่ 1 พฤษภาคม 2557

(นายสุรียา
ผู้อำนวยการ

อำนาจ

ประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแม่ฮ่องสอน

(อนุญาตให้ติดหน้าร้าน)



สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

โครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์ ปี พ.ศ. 2561 (เชิงฮาลาล)

(วันอนุญาต พ.ศ. 2562 ถึงวันที่ พ.ศ. 2563)

คำนิยาม

- **บทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม** หมายถึง

บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด โดยยึดตัวบทจากคัมภีร์อัล-กุรอาน อัซสุนนะฮฺ อัล-อิจมาอฺ และอัล-กียาส ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันตามแนวทาง ซาฟีอี ฮานาฟี หรือมาลิกี หรือ ฮัมบาลี ขึ้นอยู่กับแต่ละประเทศที่จะนำแนวทางนี้ไปใช้ปฏิบัติว่ายึดถือในแนวทางใด

- **ฮาลาล (Halal)** หมายถึง

สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

- **ฮารอม (Haram)** หมายถึง

สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

- **มัชบูฮฺ (Mushbooh) หรือ ซุบฮัท (Syubahaat)** หมายถึง

สิ่งที่น่าเคลือบแคลง สิ่งที่น่าสงสัยที่มุสลิมควรหลีกเลี่ยง



คำนิยาม

- **นยิส (najis)** หมายถึง

สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนยิส เว้นแต่จะได้ขจัดนยิส นั้นออกไปแล้ว ซึ่งมี ๓ ประเภท ดังนี้

- นยิสชนิดเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้อิ่มนอกจากน้ำนม
- นยิสชนิดปานกลาง ได้แก่ สิ่งที่ไม่อยู่ภายใต้ นยิสชนิดเบา หรือนยิสชนิดหนัก โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้นปลา และตั๊กแตน) น้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทานเหล่านี้ และสิ่งที่ทำให้มีนเมา
- นยิสชนิดหนัก ได้แก่ สุกร สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัข หรือสุกร และทุกสิ่งอันเนื่องมาจาก สัตว์ดังกล่าวนี้



ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิสและวิธีชำระล้าง

- วิธีล้างนยิสชนิดเบา ให้ชำระนยิสออกให้หมด แล้วใช้น้ำพรมรอยที่เปื้อนนยิสนั้นให้ทั่ว โดยไม่จำเป็นต้องใช้น้ำไหลผ่าน
- วิธีล้างนยิสปานกลาง ให้ชำระนยิสออกให้หมด แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้ง ให้ทั่วที่เปื้อนนยิส โดยต้องทำให้สี กลิ่น รส ของนยิสนั้นหมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่ม เป็น 3 ครั้ง
- วิธีล้างนยิสชนิดหนัก ให้ชำระนยิสออกให้หมด แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดไหลผ่าน 7 ครั้ง แต่ 1 ใน 7 ครั้ง นั้น ต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามบทบัญญัติ แห่งศาสนาอิสลาม และมีสภาพชุ่มแฉวนลอย หรือน้ำดินสอพองและ แนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก



ข้อกำหนดสำหรับสถานที่เชือด

- ☐ บริเวณรับสัตว์ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับตรวจสุขภาพสัตว์
- ☐ บริเวณทางเข้าสถานที่เชือดต้องมีการติดตั้งระบบกลไกในการยกตัวสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์
- ☐ มีการติดตั้งระบบลำเลียงสัตว์ไปแต่ละขั้นตอนการเชือดตามลำดับ
- ☐ สำหรับโค แพะ แกะ จะต้องคำนึงถึงขั้นตอนการลอกหนังและเตรียมซาก
ที่ง่ายต่อการทำงานและมีประสิทธิภาพ
- ☐ ต้องติดตั้งเครื่องชั่งน้ำหนัก
- ☐ ต้องติดตั้งเครื่องล้างซาก
- ☐ ต้องติดตั้งระบบน้ำร้อนสำหรับล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ รวมถึงน้ำยา
ฆ่าเชื้อ



ข้อกำหนดสำหรับสถานที่เชือด

- ☐ ต้องติดตั้งอ่างล้างมือ แบบไม่ใช้มือเปิด
- ☐ การทำความสะอาด และแรงดันน้ำสำรอง ต้องพร้อมใช้งานตลอดเวลา
- ☐ สารเคมีที่ใช้ฆ่าเชื้อ และสารหล่อลื่น ต้องเหมาะสมกับสถานที่ผลิตอาหาร และไม่ผลิตจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล



ข้อกำหนดสำหรับอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์

- ☐ ส่วนผสม หรือ ส่วนประกอบในอาหารสัตว์จะต้องไม่มีสิ่งที่ไม่เหมาะสมตามธรรมชาติของชนิดสัตว์
- ☐ อาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ จะต้องสอดคล้องตามมาตรฐานทางสัตวแพทย์



ข้อกำหนดสำหรับสัตว์ที่เข้าเชือด

- ☐ ต้องเป็นสัตว์ที่ฮาลาลสำหรับการบริโภค
- ☐ ต้องไม่เป็นสัตว์ที่เข้าข่ายดังต่อไปนี้
 - สัตว์ที่ตายเอง
 - สัตว์ที่ตายจากภาวะขาดอากาศ
 - สัตว์ที่ตายจากการทุบ
 - สัตว์ที่ตายจากการตกจากที่สูง
 - สัตว์ที่ตายจากการถูกขวิด
 - สัตว์ที่เนื้อบางส่วนถูกกัดขาดจากผู้ล่า
 - สัตว์ที่เชือดด้วยวัตถุประสงค์อื่น หรือก่ำนามอื่น



ข้อกำหนดสำหรับสัตว์ที่เข้าเชือด

- ☐ ต้องมีสุขภาพดี ได้รับการตรวจสอบ และมีเอกสารรับรองโดยสัตวแพทย์
- ☐ สัตว์ต้องได้รับการงดอาหารระยะเวลาเหมาะสม
- ☐ หากเคลื่อนย้ายสัตว์ระยะทางไกลจะต้องทำการพักสัตว์ก่อนทำการฆ่าสัตว์
สำหรับสัตว์ปีกควรรับนำสัตว์เข้าเชือดเท่าที่สามารถจะทำได้
- ☐ ต้องไม่มีสิ่งสกปรกบนตัวสัตว์
(ระดับที่กระทบต่อสุขลักษณะการฆ่าและชำแหละ)
- ☐ ต้องมีชีวิตขณะที่จะทำการฆ่า
- ☐ ต้องไม่ทำให้สัตว์ทรมาน และคำนึงถึงหลักสวัสดิภาพสัตว์
- ☐ ต้องไม่ดำเนินการตัด แยกส่วนใดๆจากตัวสัตว์ขณะที่ยังมีชีวิต



ข้อกำหนดสำหรับพนักงานเชือดสัตว์

- ☐ ต้องเป็นมุสลิมที่บรรลุนิติภาวะ
- ☐ ต้องมีจิตใจที่สมบูรณ์ และเข้าใจกฎและเงื่อนไขการเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามอย่างถ่องแท้
- ☐ ต้องปฏิบัติตามหลักอาหารปลอดภัย ได้แก่ สุขภาพ สุขอนามัย และสุขาภิบาล
- ☐ ต้องมีใบรับรองการเชือดสัตว์ โดยหน่วยงานผู้มีอำนาจกำกับดูแล



บัตรประจำตัวพนักงานเชือดสัตว์



ฝ่ายกิจการฮาลาล
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



บัตรประจำตัวผู้เชือด
ชื่อ
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่
เลขประจำตัวผู้เชือด : SM.56-06-010
เป็นผู้เชือดประจำ : บริษัท พนัสโพลท์ จำกัด
วันออกบัตร : 17/6/2556 บัตรหมดอายุ : 16/6/2557


(รศ.ดร.อิสมาแอ อาลี)
ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล



THE HALAL AFFAIRS DEPARTMENT
The Central Islamic Council of Thailand

Address : 45 Moo 3, Klongkao Road., Klongsib, Nongchok, Bangkok 10530
Telephone : 02-949-5993, 02-989-5626, 02-949-4215, 02-949-4114
Fax : 02-949-4250, 02-949-4341

SLAUGHTERMAN CARD

ข้อควรปฏิบัติ :-

1. กรุณาติดบัตรทุกครั้งเมื่อปฏิบัติหน้าที่
2. กรณีบัตรชำรุด หรือสูญหายโปรดแจ้งฝ่ายกิจการฮาลาล

ข้อกำหนดสำหรับเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้เชือด

- ☐ ต้องใช้สำหรับการเชือดแบบฮาลาลเท่านั้น
- ☐ ต้องสะอาด ไม่ปนเปื้อนหรือผลิตจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล
- ☐ เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับตัด ต้องคม และทำจากเหล็กกล้าไร้สนิม
- ☐ ต้องเฉือนตัดด้วยความคม ไม่ใช่ด้วยน้ำหนักการกด
- ☐ ต้องไม่ทำมาจากกระดูก เล็บ หรือฟัน
- ☐ ต้องรักษาให้คงไว้ซึ่งความสะอาดตลอดที่มีการใช้งาน



ข้อกำหนดสำหรับสถานที่เชือด

- ☐ บริเวณรับสัตว์ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับตรวจสุขภาพสัตว์
- ☐ บริเวณทางเข้าสถานที่เชือดต้องมีการติดตั้งระบบกลไกในการยกตัวสัตว์ที่เหมาะสมกับชนิดของสัตว์
- ☐ มีการติดตั้งระบบลำเลียงสัตว์ไปแต่ละขั้นตอนการเชือดตามลำดับ
- ☐ สำหรับโค แพะ แกะ จะต้องคำนึงถึงขั้นตอนการลอกหนังและเตรียมซาก
ที่ง่ายต่อการทำงานและมีประสิทธิภาพ
- ☐ ต้องติดตั้งเครื่องชั่งน้ำหนัก
- ☐ ต้องติดตั้งเครื่องล้างซาก
- ☐ ต้องติดตั้งระบบน้ำร้อนสำหรับล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ รวมถึงน้ำยา
ฆ่าเชื้อ



ข้อกำหนดสำหรับสถานที่เชือด

- ☐ ต้องติดตั้งอ่างล้างมือ แบบไม่ใช้มือเปิด
- ☐ การทำความสะอาด และแรงดันน้ำสำรอง ต้องพร้อมใช้งานตลอดเวลา
- ☐ สารเคมีที่ใช้ฆ่าเชื้อ และสารหล่อลื่น ต้องเหมาะสมกับสถานที่ผลิตอาหาร และไม่ผลิตจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล



ข้อกำหนดสำหรับการทำสลบ

- ☐ ไม่อนุญาตให้ทำการสลบสัตว์จนหมดสติทุกกรณี ยกเว้นกรณีจำเป็นและสะดวกในการทำงาน จึงอนุโลมให้ทำสลบด้วยไฟฟ้าตามค่ากระแสไฟฟ้า และระยะเวลาที่ใช้ในการทำสลบตามที่กำหนด
- ☐ สัตว์ที่ทำสลบจะต้องมีชีวิตระหว่างสลบ หลังจากสลบ และในเวลาทำการเชือด
- ☐ สัตว์ที่ตายจากการสลบ จะเข้าข่ายการเป็นสัตว์ที่ตายจากการทุบตี
- ☐ ไม่อนุญาตให้ทำสลบด้วย ปืน ขวาน ค้อน หรือการทำให้สัตว์พองตัว



ข้อกำหนดสำหรับขั้นตอนการเชือด

- ☐ การตรวจสอบสุขภาพสัตว์โดยสัตวแพทย์ก่อนทำการเชือด เมื่อพบสัตว์ป่วยหรือตาย ต้องมีการคัดแยก และไม่นำสัตว์ตายเข้าเชือด
- ☐ การทำความสะอาดสัตว์จาก อุจจาระ ปัสสาวะ และโคลน
- ☐ ต้องไม่มีนำสัตว์ต่างชนิดมาอยู่รวมกัน
- ☐ การเคลื่อนย้ายสัตว์ต้องดำเนินการด้วยความละมุนละม่อม โดยพนักงานที่ได้รับการฝึก
- ☐ ต้องมีการพรางตาไม่ให้สัตว์ที่เตรียมเข้าเชือดเห็นการเชือดสัตว์ก่อนหน้านี้
- ☐ จัดทำสัตว์ให้นอนตะแคงซ้าย และหันไปทางทิศกิบล์ด้วยความละมุนละม่อม โดยไม่ควรให้สัตว์รออยู่ท่างนี้เป็นเวลานาน
- ☐ สำหรับสัตว์ปีกจัดทำห้อยหัวลง และใช้มือข้างหนึ่งจับหัวแล้วดึงให้คอตรง



ข้อกำหนดสำหรับขั้นตอนการเชือด

- ☐ ต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลละฮฺ” ในขณะที่ทำการเชือดสัตว์แต่ละตัว
- ☐ ต้องทำการเชือดสัตว์ให้สำเร็จในครั้งเดียว
- ☐ การถือไปมาอนุโลมให้สามารถทำได้ โดยที่ยังไม่เคยมีดออกจากคอ
- ☐ ตำแหน่งของการเชือดจะอยู่ด้านหน้า ใต้ Glottis ของสัตว์
- ☐ ต้องตัดขาดทั้ง Trachea Esophagus Carotid arteries และ Jugular vein เพื่อให้เลือดไหลออกและเป็นเหตุให้สัตว์ตายในที่สุด
- ☐ ต้องให้เลือดไหลออกจากตัวสัตว์โดยสมบูรณ์ และเป็นธรรมชาติ
- ☐ ระยะเวลาเอาเลือดออกต้องเหมาะสมตามชนิดของสัตว์เพื่อให้ตายสนิท โดยสัตว์ปีกต้องไม่น้อยกว่า 180 วินาที



ตำแหน่งการเชือด สัตว์ปีก

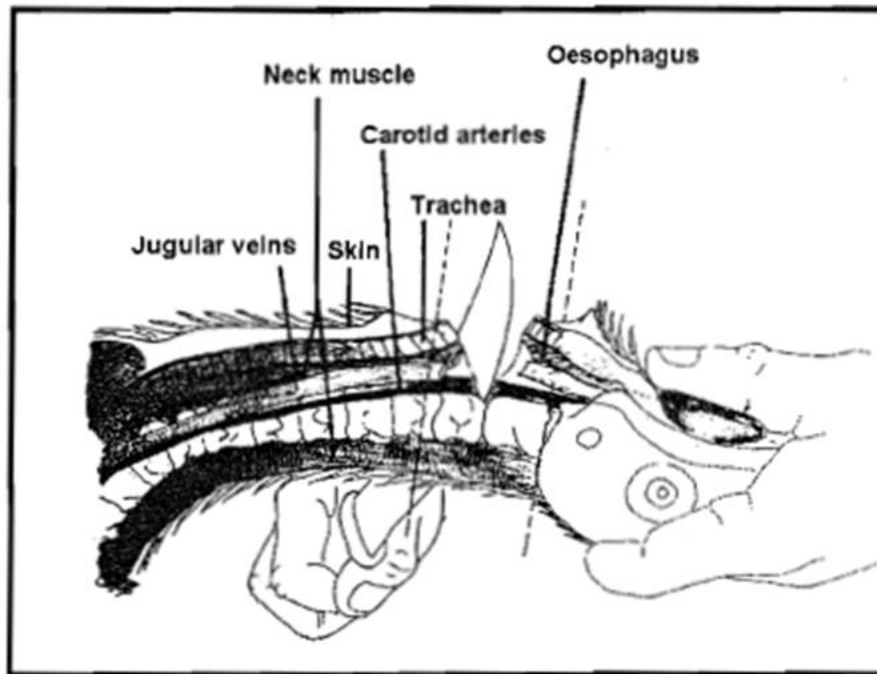


Figure 2. Method of slaughtering chicken

ตำแหน่งการเชือด โค กระบือ แพะ แกะ

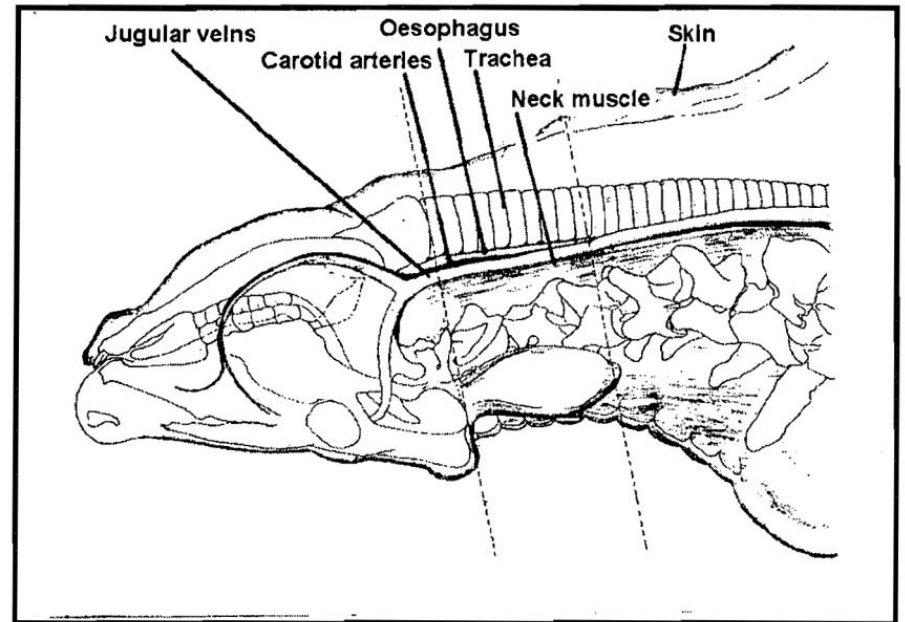


Figure 3. Slaughtering part for cattle

การตรวจแผลหลังเขือด



ข้อกำหนดสำหรับขั้นตอนการเชือด

- ☐ การตัด spinal cord ต้องตัดหลังจากสัตว์ตายสนิทแล้ว
- ☐ สำหรับสัตว์ปีกการถอนขนต้องทำหลังจากสัตว์ตายสนิท และไม่อนุญาตให้ใช้น้ำเดือดในการลอกถอนขน
- ☐ สัตว์ประเภทยูสทู ต้องดำเนินการด้วยเทคนิคการแทง



ข้อกำหนดสำหรับการตรวจสัตว์ก่อนและหลังเชือด

- ☐ ต้องดำเนินการตรวจโดยสัตวแพทย์ (ผู้มีคุณสมบัติ)
- ☐ เกณฑ์การตัดสินต้องพิจารณาตามหลักสุขอนามัยสำหรับเนื้อสัตว์ และความปลอดภัยอาหาร
- ☐ การตรวจสัตว์ก่อนเชือด เมื่อพบสัตว์มีอาการป่วย หรือสงสัยว่าป่วย หรือตายให้คัดแยก หรือคัดออกจากพื้นที่
- ☐ การตรวจสัตว์หลังเชือดสำหรับสัตว์ปีก ในกรณีที่การตรวจทางกายภาพไม่เพียงพอ และต้องเก็บตัวอย่างตรวจทางห้องปฏิบัติการเพิ่มเติม ให้ดำเนินการเก็บซากสัตว์ปีกในอุณหภูมิที่เหมาะสม ระหว่างการรอผลจากห้องปฏิบัติการ



ข้อกำหนดสำหรับการล้างและประทับตราซาก

- ☐ การล้างซาก การเอาน้ำออก การแช่เย็น และการแช่แข็ง จะต้องเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสม
- ☐ อุณหภูมิห้องสำหรับแช่เย็น ไม่เกิน 4 องศา
- ☐ การประทับตราซาก ต้องเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมกับอาหาร และเป็นวัสดุที่มีส่วนผสมที่ฮาลาล



ข้อกำหนดสำหรับจุดควบคุมฮาลาล (HCP)

□ Halal Control Point (HCP) :

- ขั้นตอนที่ถูกระบุขึ้นโดยการวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม
- ที่ปรึกษาฮาลาลประจำสถานประกอบการ หรือทีมงานฮาลาลเป็นผู้กำหนด
- เพื่อทำการควบคุมโอกาสที่จะทำให้เกิดอันตรายต่อผลิตภัณฑ์ฮาลาล และ/หรือมีโอกาสการปนเปื้อนลงในผลิตภัณฑ์ หรือลงในสภาพแวดล้อมของกระบวนการในการควบคุมที่นำมาประยุกต์ใช้และมีความสำคัญต่อการป้องกันหรือกำจัดอันตรายต่อผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้



HCP

- HCP 1: จุดรับสัตว์
- HCP 2: จุดนำสัตว์เข้าเชือด
- HCP 3: จุดเชือดสัตว์
- HCP 4: จุดเอาเลือดออก
- HCP 5: จุดเอาเครื่องในออก
- HCP 6: จุดล้างซาก
- HCP 7: จุดทำลายซาก



HCP 1: จุดรับและพักสัตว์

ประเด็นตรวจ

- สัตว์ที่รับไม่ได้บริโภคอาหารที่มีส่วนผสมจากสิ่ง
เข้าข่ายเป็นนยิส
- สัตว์มีสภาพสมบูรณ์แข็งแรง
(เหมาะสมต่อการบริโภค)
- สัตว์ได้รับการจัดการที่ดี ไม่บาดเจ็บ หรือทรมาน



HCP 2: จุดนำสัตว์เข้าเชือด

ประเด็นตรวจ

- ตัวสัตว์ปราศจากขนยีส
- สัตว์มีสภาพสมบูรณ์แข็งแรง (เหมาะสมต่อการบริโภคร)
- สัตว์ได้รับการจัดการที่ดี ไม่บาดเจ็บ หรือทรมาน



HCP 3: จุดเชือด

ประเด็นตรวจ

- สัตว์มีชีวิตขณะเชือด
- พนักงานเชือดเป็นมุสลิม
- การเชือดตัดขาดทั้งหลอดลม หลอดอาหาร

หลุดเลือดแดงและหลอดดำใหญ่ ในคราวเดียวอย่างสมบูรณ์

- ไม่เชือดสัตว์ต่อหน้าสัตว์ตัวอื่น
- ไม่ลับมีดต่อหน้าสัตว์



HCP 4: จุดเอาเลือดออก

ประเด็นตรวจ

- มีช่วงเวลาในการเอาเลือดออกหลังจากการเชือดสัตว์
- สัตว์ต้องตายสมบูรณ์ก่อนดำเนินการอื่นๆกับตัวสัตว์



ตัดหัว-ลอกหนัง



HCP 5: จุดเอาเครื่องในออก

ประเด็นตรวจ

- ของเสียที่อยู่ภายในเครื่องในขาต้องไม่ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ ในขณะที่ทำการตัดเอาเครื่องในขาออก



ตรวจซากหลังเชือด



ผ่าซีก



HCP 6: จุดล้างซาก

ประเด็นตรวจ

- เนื้อสัตว์ และอวัยวะสัตว์สำหรับบริโภคต้องได้รับการชำระให้ปราศจากนยิส โดยวิธีการชำระด้วยน้ำไหลผ่าน



บ่มซาก



ตัดแต่งและบรรจุภัณฑ์



HCP 7: จุดทำลายซาก

ประเด็นตรวจ

- ต้องมีมาตรการจัดการกับซากสัตว์ และผลพลอยได้ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค โดยไม่นำกลับไปจำหน่ายเพื่อบริโภค



Act Local

Impact

Global



*Thank you
for your attention*



Department of Livestock Development