

ต้นฉบับ

Halal Training



ความหมายและคำจำกัดความของ Halal



ข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์ Haram



ข้อกำหนดเกี่ยวกับและวิธีการล้างนยิส



กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล



HCP และแผน



ข้อกำหนดเรื่องการใช้เครื่องหมายฮาลาล

1. ความหมาย และคำจำกัดความของ Halal

SA-X-105-00-08/10/64

Halal (ฮาลาล)

เป็นคำภาษาอาหรับมีความหมายทั่วไปว่า **อนุมัติ** เมื่อนำมาใช้ในทางศาสนา จะมีความหมายว่า สิ่งที่ศาสนาอนุมัติ เช่น อนุมัติให้กิน อนุมัติให้ดื่ม อนุมัติให้ทำ อนุมัติให้ใช้สอย เป็นต้น

Haram (ฮารอม)

ที่มีความหมายทั่วไปว่า **ห้าม** และเมื่อนำมาใช้ในทางศาสนาจะมีความหมายว่า สิ่งที่ศาสนาห้าม

Syubahaat (ซุบฮัท)

สิ่งที่น่าเคลือบแคลง สิ่งที่น่าสงสัย ที่มุสลิม ควรหลีกเลี่ยง

1. ความหมาย และคำจำกัดความของ Halal

SA-X-105-00-08/10/64

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล (*Halal Product*) หมายถึง

ผลิตภัณฑ์หรือ**บริการ**ที่ศาสนาอนุมัติให้ใช้ หรือ บริโภคได้ หมายถึงรวมถึง ผลิตภัณฑ์
อุปโภคบริโภค การบริการอาหาร เครื่องดื่ม หรือ ครวฮาลาล ผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบ
นำเข้าจากต่างประเทศ

2.ข้อกำหนดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ Haram (ฮารอม)

SA-X-105-00-08/10/64

ผลิตภัณฑ์ฮารอม

สำหรับผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ ดังต่อไปนี้

1. **สุกร** หมูป่า และสุนัข
2. งู และ ลิง
3. สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยว และ กรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
4. นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น **นกอินทรี** นกแร้ง และนกอื่นๆ ที่คล้ายกัน
5. สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
6. สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และ นกหัวขวาน
7. สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เหยี่ยว หมาจิ้งจอก ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
8. สัตว์ที่อาศัยอยู่ทั้งในบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ **เต่า** และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
9. ล่า และ ล่อ ที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน



2.ข้อกำหนดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ Haram (ฮารอม)

SA-X-105-00-08/10/64

ผลิตภัณฑ์ฮะรอม

สำหรับผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ ดังต่อไปนี้

10. สัตว์น้ำที่มีพิษ หรือ อันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออก ระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
11. สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้เชือดถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลาม
12. เลือดที่มาจากการเชือดหรือ ไหลออกจากร่างกาย
13. อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษ หรือ ทำให้มีเมามาหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
14. อาหาร หรือ เครื่องดื่ม ที่ทำให้เกิดอาการมีเมามา
15. เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุดิบทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย
16. อาหารหรือ เครื่องดื่ม ที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม GMOs
17. วัตถุเจือปนอาหาร หรือ ส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งตั้งแต่ข้อ 1-16



3. นยิส ตามบทบัญญัติอิสลาม

SA-X-105-00-08/10/64

นยิส คือ สิ่งสกปรก

แบ่งเป็น 3 ประเภท

1. **นยิสชนิดเบา** ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชาย ซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้มึนนอกจาก น้ำนม
2. **นยิสชนิดปานกลาง** ได้แก่ โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้น ปลา และตักแตน) แต่ต้องไม่ใช่ซากพืชซากสัตว์นยิสชนิดหนัก และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทานเหล่านี้ สิ่งที่ทำให้มีนเมา
3. **นยิสชนิดหนัก** ได้แก่ สุกร สุนัข หรือ สัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัข หรือ สุกร และทุกสิ่งอันเนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

วิธีการล้างนยิส

- a) วิธีล้างนยิสชนิดเบา ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วใช้น้ำพรมบนรอยที่เปื้อนนยิส นั้นให้ทั่วโดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้
- b) วิธีล้างนยิสชนิดปานกลาง ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหล ผ่านอย่างน้อย 1 ครั้งให้ทั่วถึงทุกส่วนที่เปื้อนนยิส โดยต้องทำให้สี กลิ่น รส ของนยิสนั้นหมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น 3 ครั้ง
- c) วิธีล้างนยิสชนิดหนัก ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้งแต่ 1 ใน 7 ครั้งนั้นต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามบทบัญญัติอิสลามและมีสภาพชุ่มแฉวนลอย หรือน้ำดินสอพอง และแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก

4. กระบวนการทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ฮาลาล

SA-X-105-00-08/10/64

1. ข้อกำหนดทั่วไป
 - 1.1 ข้อกำหนดด้านเอกสาร
 - 1.2 ข้อกำหนดด้านการบันทึก
2. ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะพื้นฐาน : GMP
3. ข้อกำหนดสำหรับการล้างนยิส
4. การคัดเลือกและประเมินความสามารถผู้ส่งมอบและผู้รับจ้างช่วง
 - 4.1 จัดทำประเมินความเสี่ยงของวัตถุดิบแต่ละตัว
 - 4.2 การชี้แจงและการควบคุมผู้รับจ้างเหมาช่วงเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล
5. ข้อกำหนดสำหรับการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ฮาลาล
6. ข้อกำหนดสำหรับคู่มือการขอรับรองฮาลาล
 - 6.1 ข้อกำหนดทั่วไป
 - 6.2 การกำหนดทีมงานฮาลาล
 - 6.3 คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ (ข้อกำหนดด้านวัตถุดิบ , ข้อกำหนดด้านบรรจุภัณฑ์และฉลาก)
 - 6.4 วัตถุประสงค์การนำไปใช้
 - 6.5 แผนภูมิกระบวนการผลิต
 - 6.6 การบ่งชี้ความเป็นอันตรายและการกำหนดจุดควบคุมฮาลาล (HCP)
7. การจัดทำแผนปฏิบัติการฮาลาล
8. ระบบการสอบกลับ

การผลิต (อาหาร) ให้ถูกหลัก GMP

SA-X-105-00-08/10/64

การผลิตอาหาร ให้ถูกหลัก **GMP** จะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่ไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้

1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ

1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่ที่น่ารังเกียจ

1.1.4 บริเวณพื้นที่ที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะในกรณีที่ตั้งตัวอาคาร ซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสมหรือไม่เป็นไปตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดสัตว์รบกวน (pest) และสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผง และสาเหตุของการปนเปื้อน และการปนเปื้อนข้าม (cross contamination)



1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย

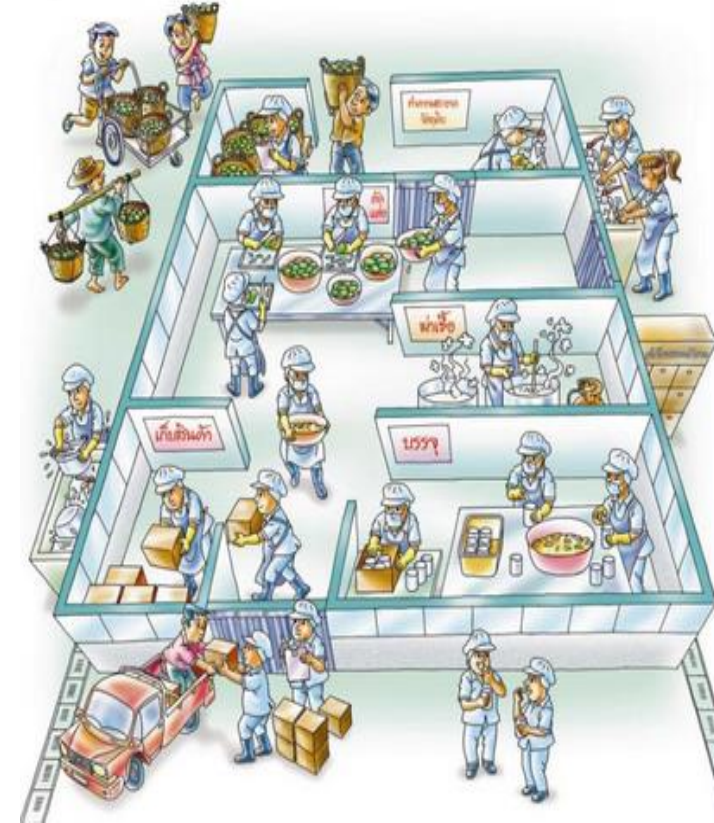
1.2.3 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าในบริเวณอาคารผลิต

1.2.4 จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

ให้เป็นไปตามสายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท และแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันอาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตขึ้น

1.2.5 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

1.2.6 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต



6. ข้อกำหนดเรื่องการใช้เครื่องหมาย ฮาลาล

SA-X-105-00-08/10/64

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยได้กำหนดรูปแบบการนำเครื่องหมายรับรองฮาลาล เพื่อแสดงบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ เมื่อได้รับอนุญาตตามเอกสารแจ้งดังต่อไปนี้



XX กลุ่มประเภทสินค้า XXX เลขทะเบียนฮาลาลบริษัท XXX จำนวนผลิตภัณฑ์ XX เดือน XX ปี

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

จุดเตรียมสาร stabilizer

❖ พื้นที่จัดเก็บ SSB รอเตรียม



❖ ชุดเตรียมสาร SSB.

SA-X-105-00-08/10/64



❖ มีดกรีดถุง SSB. / special tool

SA-X-105-00-08/10/64



Note : ตรวจสอบอุปกรณ์ มีดกรีด
ก่อน / หลัง Load



❖ สำรองตะแกรงจุด Load SSB. (small bag)



Note : ตรวจสอบสภาพอุปกรณ์ ตะแกรง
ก่อน / หลัง Load

❖ การกรีดถุงและการ Load SSB. (small bag)

SA-X-105-00-08/10/64



Note : มีดกรีดถุงต้องผูกสริงป้องกัน
การร่วงหล่น



❖ จัดเก็บอุปกรณ์ และ ทำความสะอาดพื้นที่หลังเตรียม

SA-X-105-00-08/10/64



❖ การ Load SSB. (Big Bag)

SA-X-105-00-08/10/64



Reference

- ข้อบังคับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดระยอง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2559) เรื่องการดำเนินการกิจการฮาลาล ว่าด้วย การตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล พ.ศ. 2559
- คู่มือคุณภาพระบบฮาลาล : QM-(POL)-002 กลุ่มบริษัท ฟีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) P-HD1