

OIC/SMIIC 6 : 2019

First Edition

01-08-2019

**Particular requirements for the
application of OIC/SMIIC 1 to
places where Halal food and
beverages are prepared, stored
and served**

The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries(SMIIC)

OIC/SMIIC 6 : 2019

ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับการประยุกต์ใช้มาตรฐาน OIC/SMIIC 1 กับสถานที่ซึ่งมีการเตรียม จัดเก็บ และให้บริการอาหารและ เครื่องดื่มฮาลาล

จุดประสงค์ของมาตรฐาน

OIC/SMIIC 6 : 2019 ถูกจัดทำขึ้นโดย SMIIC (Standards and Metrology Institute for Islamic Countries) มีวัตถุประสงค์เพื่อ

- กำหนดแนวทางการประยุกต์ใช้มาตรฐาน OIC/SMIIC 1
โดยเน้นไปที่สถานที่ซึ่งมีการเตรียม เก็บ และให้บริการอาหารและเครื่องดื่มฮาลาล เพื่อให้สามารถ
ควบคุมและรับรองความเป็นฮาลาลได้ตลอดกระบวนการ
- ป้องกันการปนเปื้อนของอาหารฮาลาล
โดยเฉพาะจากอาหารหรือวัตถุดิบที่ไม่ฮาลาล หรือสิ่งโสมน (najis) ทั้งในระดับของบุคลากร อุปกรณ์
กระบวนการ และพื้นที่ใช้งาน
- เสริมสร้างความน่าเชื่อถือและความมั่นใจของผู้บริโภค
ว่าอาหารฮาลาลที่ให้บริการในสถานที่ต่าง ๆ เช่น โรงแรม ร้านอาหาร หรือบริการจัดเลี้ยง มีระบบ
จัดการที่ได้มาตรฐาน และตรวจสอบย้อนกลับได้
- ใช้เป็นกรอบอ้างอิงสำหรับการตรวจรับรองสถานที่ให้บริการอาหารฮาลาล
เพื่อให้หน่วยงานตรวจรับรองฮาลาล และผู้ประกอบการ มีแนวทางที่ชัดเจนและเป็นสากลในการ
ประเมินสถานที่ให้บริการ

ขอบเขตของมาตรฐาน

มาตรฐานฉบับนี้เป็นการกำหนดข้อกำหนดเฉพาะเพิ่มเติมจาก OIC/SMIIC 1 สำหรับสถานที่ที่มีการ
เตรียม เก็บ และให้บริการอาหารฮาลาล เช่น ร้านอาหาร โรงแรม ห้องอาหารบุฟเฟต์ โรงครัว โรงอาหาร บริการ
จัดเลี้ยงบนบก ทางอากาศ ทางทะเล ร้านเบเกอรี่ ฯลฯ โดยเน้นให้แยกพื้นที่ผลิต-บริการฮาลาลออกจากพื้นที่ที่
ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และมีระบบควบคุมการทำงานภายในให้มั่นใจในความเป็น
ฮาลาลทุกขั้นตอน

หมวดหมู่ของมาตรฐาน ประกอบด้วย 5 หมวดหลัก

หมวด	หัวข้อ	เนื้อหาสำคัญ
1	ขอบเขต	กำหนดเฉพาะเฉพาะเพื่อนำมาตรฐาน OIC/SMIIC 1 ไปใช้ในสถานที่เตรียมการผลิต เก็บ เก็บรวมและแปรรูปอาหารสำหรับสถานเช่น ร้านอาหาร โรงแรมบริการ ไปจนถึงบริการทำงานและบริการในโรงงาน ในสถานสำหรับพื้นที่ปรุงฮาลาล และต้องแยกโดยสร้างกายไม่ให้มีการปนเปื้อน
2	เอกสารอ้างอิง	ใช้ร่วมกับ OIC/SMIIC 1 และ ISO 22000 เป็นโครงสร้างพื้นฐาน
3	คำนิยาม	กำหนดศัพท์เฉพาะ
4	ข้อกำหนดทั่วไป	ข้อกำหนดทั่วไปเกี่ยวกับสถานที่ ลูกจ้าง แหล่งที่มาวัตถุดิบ การเตรียมและปรุง การเสิร์ฟ เครื่องมืออุปกรณ์ เป็นต้น
5	ข้อกำหนดตามกฎหมาย	นอกเหนือจากข้อกำหนดที่ระบุไว้ในมาตรฐานนี้แล้ว สถานประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องซึ่งมีผลบังคับใช้ในประเทศที่สถานประกอบการนั้นตั้งอยู่ด้วย

เอกสารอ้างอิง (Normative References)

มาตรฐานที่ต้องใช้อ้างอิงร่วมในการประยุกต์ใช้ ได้แก่– OIC/SMIIC 1: ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล– ISO 22000: ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร สำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร

คำศัพท์และคำนิยาม

หมวดที่ 3: คำศัพท์และคำนิยาม (Terms and Definitions)

เพื่อวัตถุประสงค์ของเอกสารนี้ คำศัพท์และคำนิยามที่ให้ไว้ในเอกสารอ้างอิงที่เป็นบรรทัดฐานและต่อไปนี้จะนำมาใช้

3.1 สถานประกอบการ

สถานที่ซึ่งอาหาร (เนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อ นมและผลิตภัณฑ์จากนม ธัญพืชและผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ถั่ว เมล็ดแห้ง น้ำมันและไขมัน ลูกอม ผลไม้และผัก ฯลฯ) ผ่านกระบวนการต่างๆ (การคัดแยก การล้าง การปรุงสุกเบื้องต้น การทำให้เย็น การปรุงสุก การให้ความร้อน การราดซอส การทำให้เย็นลงอีกครั้ง การเก็บรักษาในที่เย็น ฯลฯ) และเป็นสถานที่ซึ่งมีการเก็บรักษาอาหารและเครื่องดื่มที่เตรียมไว้ และนำเสนอเพื่อการให้บริการและ/หรือขายโดยตรงเพื่อการบริโภค

3.2 อาหารฮาลาลพร้อมรับประทาน

อาหารและเครื่องดื่มที่เตรียมด้วยวิธีการแบบฮาลาล โดยใช้อาหารและวัตถุดิบฮาลาลตามที่ระบุไว้ใน OIC/SMIIC 1 ซึ่งเป็นไปตามกฎของศาสนาอิสลาม

3.3 การปนเปื้อน

การสัมผัส การผสม อิทธิพล หรือการเสื่อมสภาพของอาหารหรือสภาพแวดล้อมของอาหาร ซึ่งเกิดขึ้นโดยตรง หรือโดยอ้อมจากองค์ประกอบที่เป็นความเสี่ยงทางกายภาพ เคมี ชีวภาพ หรือที่ไม่ใช่ฮาลาล

3.4 สิ่งที่ไม่สะอาด (นะญิส)

สิ่งที่น่ารังเกียจในตัวเองจากมุมมองของกฎอิสลาม ซึ่งประกอบด้วยสิ่งต่างๆ เช่น: ก) สุกร สุนัข และผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่มาจากสิ่งเหล่านี้ ข) ซากสัตว์หรือสัตว์ฮาลาลที่ไม่ได้เชือดตามกฎของอิสลาม ค) ของเหลวและวัตถุใดๆ ที่ขับออกมาจากช่องเปิดของมนุษย์หรือสัตว์ เช่น ปัสสาวะ อุจจาระ เลือด อาเจียน หนอง ไข่อสุจิ น้ำคร่ำ และรก

หมวดที่ 4: ข้อกำหนดทั่วไป (General Requirements)

4.1 ข้อกำหนดทั่วไป

- (1) ความปลอดภัยของอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่สุด
 - a. อาหารฮาลาลต้องปลอดภัยสำหรับบริโภค เป็นเงื่อนไขพื้นฐานก่อนพิจารณาความฮาลาล
- (2) ปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย
 - a. ทุกขั้นตอน (การเตรียม, แปรรูป, บรรจุ, ขนส่ง, เก็บรักษา) ต้องสอดคล้องกับ:
 - i. มาตรฐาน OIC/SMIIC 1
 - ii. มาตรฐาน ISO 22000
 - iii. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (3) การใช้สารเคมีและวัสดุ
 - a. สารทำความสะอาดหรืออุปกรณ์สุขอนามัยต้อง:
 - i. เหมาะสมกับอาหารฮาลาล
 - ii. ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย
- (4) แยกอาหารฮาลาลให้ชัดเจน
 - a. ทุกขั้นตอนต้องติดป้าย "ฮาลาล"
 - b. แยกการเก็บและการจัดการอย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล
- (5) การเปลี่ยนไลน์ผลิตสู่ฮาลาล
 - a. หากสถานที่เคยผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล ต้องปรับเปลี่ยนตามมาตรฐาน OIC/SMIIC 1 ก่อน
- (6) สุขอนามัยของอุปกรณ์และบุคลากร

- a. อุปกรณ์และพนักงานที่สัมผัสวัตถุต้องผ่านมาตรฐานความสะอาด

4.2 ข้อกำหนดทั่วไปของอาคารและพื้นที่

(1) สุขอนามัยของพื้นที่ผลิต

- a. ต้องออกแบบให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ป้องกันสัตว์พาหะ (เช่น หนู แมลง) และป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม
- b. แยกพื้นที่ผลิต/ครัว ออกจากพื้นที่ขายหรือเสิร์ฟอาหาร

(2) พื้นที่ส่วนตัวและสวัสดิการ

- a. ห้องทำงาน, ห้องอาหาร, ห้องน้ำ, ห้องพยาบาล ฯลฯ ต้องแยกจากพื้นที่ผลิตและเสิร์ฟอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน
- b. ติดป้ายเตือนเรื่องสุขอนามัยในพื้นที่ส่วนตัว

(3) สัตว์เลี้ยง/สัตว์รักษาการณ์:

- a. หากมีสัตว์เลี้ยงเพื่อความปลอดภัย ต้องแยกพื้นที่ดูแลออกจากโซนผลิตและเก็บสินค้า

(4) อุปกรณ์ทำความสะอาด:

- a. จัดเตรียมอ่างล้างมือ, สบู่, และอุปกรณ์ฆ่าเชื้อในจุดที่เหมาะสม

(5) ใช้พื้นที่เฉพาะสำหรับฮาลาลเท่านั้น:

- a. ห้ามใช้พื้นที่ผลิตฮาลาลร่วมกับสิ่งอื่นที่ไม่ฮาลาล

(6) ห้องละหมาด (ถ้ามี):

- a. ต้องมีขนาดเหมาะสมกับจำนวนพนักงานและลูกค้า
- b. แยกพื้นที่ละหมาดชาย-หญิง มีที่อาบน้ำละหมาด และต้องไม่ขัดกับหลักสุขอนามัย

4.2.1 ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับครัวและพื้นที่เตรียมอาหาร

(1) ความสะอาดพื้นฐาน:

- a. ครัวต้องสะอาด เป็นระเบียบ และได้มาตรฐานสุขอนามัย

(2) พื้น:

- a. ทำจากวัสดุกันน้ำ ทนกรด สีน้อย ล้างทำความสะอาดง่าย และมีระบบระบายน้ำที่ดี

(3) ผนัง:

- a. วัสดุเรียบ กันน้ำ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีรอยแตก และเชื่อมต่อกับพื้น/เพดานแบบโค้งเพื่อป้องกันการสะสมเชื้อโรค

(4) หน้าต่างและระบบระบายอากาศ:

- a. ต้องมีตาข่ายกันแมลง ถอดล้างทำความสะอาดได้ และป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก

(5) เพดาน:

- a. ออกแบบไม่ให้น้ำหยดหรือควั่นเกาะจนก่อให้เกิดการปนเปื้อน

(6) แสงสว่าง:

- a. มีแสงเพียงพอ และคอมไฟต้องมีฝาครอบป้องกันหลอดแตก

(7) ระบบอากาศ:

- a. มีระบบระบายอากาศและดูดควัน เพื่อไม่ให้อากาศเสียหมุนเวียนกลับเข้ามา

(8) โต๊ะเตรียมอาหาร:

- a. ทำจากวัสดุสะอาดง่าย เรียบ และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

(9) ห้ามมีสัตว์:

- a. ไม่อนุญาตให้มีสัตว์ในพื้นที่ครัวและต้องป้องกันไม่ให้สัตว์เข้ามา

4.2.2 ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่เก็บรักษาสินค้า

(1) ความสะอาดและการจัดเก็บ:

- a. ต้องสะอาด มีชั้นวางของทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม และแยกโซนเก็บวัตถุดิบ/ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- b. ใช้พาเลทพลาสติก (แทนไม้) หากสัมผัสสินค้าโดยตรง เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(2) การจัดระบบสินค้า:

- a. แยกของดิบและของสุก แยกกลุ่มสินค้าที่มีความเสี่ยงต่างกัน
- b. อย่าเก็บสินค้าแน่นเกินไปจนจัดการสต็อกหรือทำความสะอาดยาก

(3) การควบคุมสภาพแวดล้อม:

- a. ติดตั้งเครื่องวัดอุณหภูมิและความชื้นในพื้นที่เก็บ
- b. แยกพื้นที่เก็บสารเคมีทำความสะอาดและเชื้อเพลิงออกจากโซนผลิต

(4) หลักการใช้งานสินค้า:

- a. ใช้ระบบ "หมดอายุก่อน-ใช้ก่อน" (FEFO) และ "เปิดใช้ก่อน-ใช้ก่อน"

4.2.3 พื้นที่รับประทานอาหาร (Dining Section)

(1) สุขอนามัยพื้นฐาน

- a. ต้องสะอาด เป็นระเบียบ ได้มาตรฐาน
- b. มีแสงสว่างเพียงพอ และระบบปรับอากาศที่เหมาะสม

(2) ข้อห้ามสำคัญ

- a. ห้ามนำสัตว์ เข้าในพื้นที่รับประทานอาหาร
- b. ห้ามจัดกิจกรรม ที่ขัดหลักการอิสลาม (เช่น การแสดง/เกมที่ไม่เหมาะสม)
- c. ห้ามจำหน่าย/นำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เข้ามาในพื้นที่ โดยเด็ดขาด
 - ต้องติดป้ายชัดเจนว่า "ไม่อนุญาตให้นำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เข้ามาในพื้นที่"

(3) การบริการอาหาร

- a. แยกอุปกรณ์ระหว่างอาหารดิบและอาหารพร้อมรับประทาน
- b. ใช้เครื่องมือและภาชนะที่สรงวนไว้สำหรับอาหารฮาลาลเท่านั้น

(4) กรณีเปลี่ยนจากไม่ฮาลาลเป็นฮาลาล

- a. ถ้าสถานประกอบการผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล และต้องการเปลี่ยนมาเป็นผลิตอาหารฮาลาล จะต้องทำความสะอาดเครื่องจักร อุปกรณ์ และพื้นที่ผลิตทั้งหมดตามหลักเกณฑ์ฮาลาลอย่างเคร่งครัดก่อนเริ่มผลิตอาหารฮาลาล
- b. ข้อสำคัญ: ห้ามเปลี่ยนสายการผลิตไปมาระหว่างฮาลาลกับไม่ฮาลาลซ้ำ ๆ เพราะจะทำให้ระบบฮาลาลไม่ถูกต้องและไม่ปลอดภัย

4.2.4 ห้องน้ำ (Toilets)

(1) การออกแบบ

- a. ต้องมีอ่างล้างมือ เครื่องเป่ามือ/กระดาษชำระ และอุปกรณ์ทำความสะอาด เพียงพอ
- b. แยกห้องน้ำชาย-หญิง ชัดเจน
- c. ประตูต้องไม่โปร่งแสง และไม่เปิดตรงเข้าหาพื้นที่ทำอาหาร

(2) ความสะอาดตามหลักอิสลาม

- a. ต้องมีระบบทำความสะอาดด้วยน้ำ (ตามหลัก Istinja)
- b. อ่างล้างมือต้องออกแบบให้เหมาะสมกับการอาบน้ำละหมาด (ความสูง/ความกว้างพอดี)
- c. ต้องมีระบบกำจัดกลิ่นและของเสียอย่างถูกสุขลักษณะ

(3) ป้ายสัญลักษณ์

- a. ติดป้ายแสดงสถานะการทำความสะอาด (เช่น "กำลังทำความสะอาด")

4.2.5 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (Changing Rooms)

(1) สิ่งอำนวยความสะดวก

- a. มีล็อกเกอร์ เท่าจำนวนพนักงาน และพื้นที่เปลี่ยนเสื้อผ้าที่เพียงพอ
- b. แยกห้องชาย-หญิง พร้อมพื้นที่ส่วนตัว

(2) ความเป็นส่วนตัว

- a. ห้ามมีการตรวจสอบหรือแอบดูผู้ใช้ห้อง
- b. ติดป้ายเตือนเรื่องสุขอนามัย (เช่น ล้างมือก่อนออกจากห้อง)

4.3 การจัดหาวัตถุดิบอาหาร

(1) คุณภาพและมาตรฐานวัตถุดิบ

- a. วัตถุดิบทุกประเภท (เช่น เนื้อสัตว์, ผักผลไม้, เครื่องดื่ม, วัตถุดิบอาหาร) ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน OIC/SMIIC 1
- b. หากเป็นวัตถุดิบที่ต้องเก็บในระบบ Cold Chain (เช่น เนื้อสัตว์แช่แข็ง) ต้องควบคุมอุณหภูมิตลอดกระบวนการ

(2) อุณหภูมิการเก็บรักษา

- a. อาหารแช่แข็ง: เก็บที่ -18°C ลงไป
- b. ผัก/ผลไม้และอาหาร Cold Chain: เก็บที่ $0-4^{\circ}\text{C}$ (ยกเว้นชนิดที่เก็บในอุณหภูมิห้องได้)

- c. น้ำดื่มและเครื่องดื่ม: ต้องวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

(3) การแยกประเภท

- a. ห้ามเก็บหรือขนส่งอาหารฮาลาลปะปนกับอาหารที่ไม่ฮาลาล
- b. วัตถุดิบต้องเก็บในสภาพป้องกันการเสื่อมสภาพหรือปนเปื้อน

(4) ระบบการเบิกใช้

- a. ใช้หลัก "First-In, First-Out" (FIFO) – วัตถุดิบที่เข้าคลังก่อน ต้องใช้ก่อน

4.4 ข้อกำหนดการแปรรูปอาหาร

4.4.1 การเตรียมและปรุงอาหาร

(1) พื้นที่เตรียมอาหาร

- a. โต๊ะเตรียมอาหารต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
- b. ปรุงอาหารที่อุณหภูมิเหมาะสม เพื่อฆ่าเชื้อโรค

(2) การป้องกันการปนเปื้อน

- a. ใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ ไม่ปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม (ตามข้อ 4.6)
- b. ห้ามเติมส่วนผสมที่ไม่ฮาลาลในกระบวนการผลิต

(3) การเก็บอาหารรอเสิร์ฟ

- a. หากต้องเก็บอาหารที่ปรุงแล้วก่อนเสิร์ฟ ต้องควบคุมอุณหภูมิและสภาพแวดล้อมให้ปลอดภัย

4.4.2 การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ

(1) การป้องกันการปนเปื้อน

- a. เก็บอาหารในภาชนะปิดสนิท ป้องกันเชื้อโรคและความเสียหาย
- b. วางอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย 10 ซม. และไม่ชิดผนัง

(2) อุณหภูมิการเก็บ

- a. อาหารพร้อมรับประทาน: ต้องรักษา Cold Chain
- b. อาหารแช่แข็ง: เก็บที่ -18°C
- c. อาหารปรุงสุก: ห้ามทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเกิน 2 ชม.

(3) การแยกประเภท

- a. แยกพื้นที่เก็บอาหารฮาลาลและไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน
- b. เก็บวัตถุดิบแยกจากสารเคมี

(4) ระบบการจัดการ

- a. ใช้ระบบ FIFO/FEFO (ใช้ของที่หมดอายุก่อน)
- b. หากพบวัตถุดิบไม่ปลอดภัยหรือไม่ฮาลาล ต้อง ถอดออกจากคลังและทำลายทันที
- c. มีระบบบันทึกข้อมูลและติดตามผล

4.4.3 การจัดแสดงและเสิร์ฟอาหาร

- (1) ห้ามจัดแสดงหรือเสิร์ฟอาหารฮาลาลและไม่ฮาลาลพร้อมกัน
- (2) ต้องแยกกลุ่มอาหารฮาลาลเป็นสัดส่วน โดยระบุชัดเจนว่า "เมนูฮาลาล"
- (3) เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การเสิร์ฟ และการจำหน่ายอาหารฮาลาล ต้องใช้เฉพาะสำหรับอาหารฮาลาลเท่านั้น และต้องมีมาตรการป้องกันอย่างเข้มงวดเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนหรือผสมกับอาหารที่ไม่ฮาลาล

4.5 ข้อกำหนดสำหรับพนักงาน

4.5.1 ข้อกำหนดทั่วไป

- (1) เครื่องแบบและสุขอนามัยส่วนตัว
 - a. สวมชุดทำงานสีอ่อน สะอาด เปลี่ยนซักเป็นประจำ
 - b. ต้องป้องกันไม่ให้เส้นผมหรือเหงื่อปนเปื้อนอาหาร
- (2) สุขภาพพนักงาน
 - a. หากป่วยด้วยโรคติดต่อ ต้องแจ้งผู้จัดการทันที
 - b. ต้องมีใบรับรองสุขภาพก่อนเริ่มงาน
- (3) พฤติกรรมในพื้นที่ทำงาน
 - a. ห้ามสูบบุหรี่ (ยกเว้นในจุดที่กำหนด)
 - b. จำกัดการใส่เครื่องประดับและเครื่องสำอาง
 - c. ห้ามเก็บอุปกรณ์สัมผัสอาหารในล็อกเกอร์ส่วนตัว

4.5.2 พนักงานผลิตอาหาร

- (1) เครื่องแต่งกายและอุปกรณ์ป้องกัน
 - a. สวมชุดทำงานสะอาด หมวก ผ้าปิดปาก ถุงมือ ฯลฯ ตามลักษณะงาน
 - b. ควรใช้ชุดและอุปกรณ์แบบใช้ครั้งเดียว หรือทำความสะอาดง่าย
- (2) สุขอนามัยส่วนตัว
 - a. ต้องสุขภาพดี ไม่มีโรคผิวหนังหรือบาดแผลที่ไม่ปิด
 - b. ดูแลความสะอาดร่างกาย เส้นผม และเล็บ
- (3) ความรู้และการฝึกอบรม
 - a. ต้องผ่านการอบรมสุขอนามัยอาหารและการผลิตฮาลาล
 - b. มีบันทึกการตรวจสุขภาพและฝึกอบรม
- (4) พฤติกรรมต้องห้าม
 - a. ห้ามกินอาหาร สูบบุหรี่ เคี้ยวหมากฝรั่ง หรือจาม/ไอใส่อาหาร

4.5.3 พนักงานเสิร์ฟ

(1) เครื่องแบบ

- a. สวมเสื้อผ้าสะอาด สุภาพ และเรียบร้อย

(2) การฝึกอบรม

- a. ต้องผ่านการอบรมสุขอนามัยอาหารและมาตรฐานฮาลาล

4.6 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต (Requirements for servicing equipment)

4.6.1 ข้อกำหนดทั่วไปเกี่ยวกับอุปกรณ์

- (1) เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ทุกชนิดที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น การแปรรูป การบรรจุ การร่อน การผสม หรือการให้ความร้อน ต้องทำจากวัสดุที่ปลอดภัยสำหรับอาหาร (Food Grade)
- (2) อุปกรณ์ต้องไม่ทำให้วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์เปลี่ยนแปลงคุณภาพ และต้องไม่เสียหายหรือปนเปื้อนจากวัสดุเหล่านั้น
- (3) ห้ามใช้เครื่องมือที่เป็นสนิม สกปรก หรือชำรุด
- (4) เครื่องจักรและอุปกรณ์ต้องถูกใช้เฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาลเท่านั้น ห้ามใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ไม่ฮาลาล
- (5) ต้องมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์อย่างสม่ำเสมอ และควบคุมไม่ให้สารเคมีจากการซ่อมบำรุงหรือทำความสะอาดสัมผัสกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์

4.6.2 การทำความสะอาดอุปกรณ์

- (1) ใช้น้ำสะอาดและน้ำที่ยังไม่ผ่านการใช้แล้วในการล้างอุปกรณ์
- (2) ล้างทำความสะอาดในพื้นที่ที่กำหนดไว้ ไม่ปะปนกับพื้นที่อื่น
- (3) ใช้เครื่องล้าง (ถ้ามี) ที่ได้รับการรับรองตามหลักฮาลาล
- (4) ถ้าไม่มีเครื่องล้าง ให้น้ำร้อนและสบู่หรือสารล้างที่เหมาะสมกับฮาลาล
- (5) หลังล้างด้วยสบู่ ให้ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วล้างภายใต้ น้ำไหลอีกครั้ง
- (6) หากมีโรคติดต่อทางเดินอาหาร ต้องฆ่าเชื้อและทำให้ปราศจากเชื้อด้วยวิธีที่เหมาะสม
- (7) หลังจากทำความสะอาด ต้องเก็บอุปกรณ์ในที่แห้งและสะอาด

4.6.3 การเก็บรักษาอุปกรณ์

- (1) เก็บในพื้นที่สะอาด มีสภาพแวดล้อมเหมาะสม
- (2) วางอุปกรณ์ให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และถ้าเป็นไปได้ควรเก็บในตู้ปิด

4.7 บรรจุภัณฑ์ (Packaging)

- (1) บรรจุภัณฑ์ต้องเหมาะสมกับอาหารฮาลาลและได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- (2) วัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องปลอดภัยสำหรับอาหาร และไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร
- (3) ก่อนใช้ถ้าจำเป็นต้องทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ โดยไม่ทำลายลักษณะฮาลาล
- (4) เก็บบรรจุภัณฑ์ในสภาพสะอาดและสุกลักษณะ มีเฉพาะวัสดุที่จะใช้บรรจุเท่านั้นในพื้นที่บรรจุ

- (5) ข้อมูลบนฉลากต้องเป็นไปตามมาตรฐาน OIC/SMIIC 1
- (6) การบรรจุต้องทำในสภาพแวดล้อมสะอาด อุณหภูมิเหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
- (7) ต้องมีระบบติดตามย้อนกลับ (Traceability) ของบรรจุภัณฑ์ได้

4.8 การทำความสะอาด ซ้ำเชื้อ และการปลอดเชื้อ (Cleaning, disinfection and sterilization)

- (1) ต้องมีแผนการตรวจสอบอนามัยที่ชัดเจน และกำหนดผู้รับผิดชอบดูแล
- (2) กำหนดวิธีการและเวลาการทำความสะอาด ซ้ำเชื้อ และปลอดเชื้อของพื้นที่สำคัญ อุปกรณ์ และเครื่องมือ ตามมาตรฐาน ISO 22000
- (3) ต้องติดประกาศแผนและวิธีการทำความสะอาดในพื้นที่ทำงาน
- (4) ใช้วัสดุทำความสะอาดและซ้ำเชื้อที่ได้รับอนุญาตและเหมาะสมกับฮาลาล
- (5) พื้น เพดาน ผนัง อุปกรณ์ เครื่องมือ ประตู ช่องระบายอากาศ และท่อน้ำต้องทำความสะอาดทุกวัน หรือเป็นไปตามความเหมาะสม

4.9 การจัดการของเสีย

- (1) การคัดแยกและเก็บของเสีย
 - a. แยกประเภทขยะ (รวมถึงเศษอาหาร) และเก็บในพื้นที่ที่จัดไว้เฉพาะ
 - b. ใช้ถังขยะมีฝาปิด ที่ป้องกันการรั่วซึม
- (2) ระบบระบายน้ำและน้ำเสีย
 - a. ท่อระบายน้ำและบ่อพักต้องอยู่ในสภาพดี
 - b. น้ำเสียต้องผ่านการกรองด้วยดักไขมันก่อนทิ้ง
 - c. ห้ามปล่อยน้ำเสีย ลงแหล่งน้ำสาธารณะ
- (3) การจัดการน้ำมันพืชใช้แล้ว
 - a. ห้ามเทน้ำมันทิ้งลงท่อระบายน้ำ
 - b. ต้องมีภาชนะรองรับน้ำมันใช้แล้ว และกำจัดตามกฎหมาย
- (4) ความสะอาดพื้นที่ทำงาน
 - a. ห้ามสะสมขยะในพื้นที่เตรียม/เก็บอาหาร ยกเว้นกรณีจำเป็นต่อการดำเนินงาน

4.10 การขนส่งอาหารฮาลาล

- (1) รักษาสภาพฮาลาล
 - a. ต้องขนส่งโดยไม่กระทบต่อสถานะฮาลาลของอาหาร (รวมถึงบรรจุภัณฑ์)
- (2) มาตรฐานยานพาหนะ
 - a. รถขนส่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดสุขอนามัย
 - b. รักษาอุณหภูมิที่เหมาะสม (Cold Chain) หากจำเป็น

5. ข้อกำหนดเพิ่มเติม

นอกเหนือจากมาตรฐานนี้ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายท้องถิ่นของประเทศนั้นๆ ด้วย

ข้อมูลนี้เป็นเพียงการสรุปสาระสำคัญหากผู้ประกอบการต้องการค้นฉบับมาตรฐานการอ้างอิงที่ถูกต้อง
สามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ ศูนย์อุตสาหกรรมฮาลาลไทย (<https://hiu.oie.go.th>)