

OIC/SMIIC 1:2019

ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล

จุดประสงค์ของมาตรฐาน

มาตรฐาน OIC/SMIIC 1:2019 จัดทำเพื่อให้เกิดความเข้าใจร่วมกันในเรื่องอาหารฮาลาล ครอบคลุมทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบ การแปรรูป บรรจุ ขนส่ง จนถึงการบริโภค

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ:

- รับรองว่าอาหารและบริการด้านอาหารเป็นไปตามหลักศาสนาอิสลาม
- ส่งเสริมความปลอดภัยของอาหาร ความถูกต้องตามศาสนา และความสามารถในการตรวจสอบย้อนกลับ
- สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคและผู้ประกอบการในตลาดสากล

ขอบเขตของมาตรฐาน

- มาตรฐานฉบับนี้กำหนดข้อกำหนดพื้นฐานที่ต้องปฏิบัติตามในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบ การแปรรูป การกระจายสินค้า การจัดเก็บ และการจัดการอาหาร รวมถึงส่วนประกอบต่างๆ ตั้งแต่ต้นน้ำ (การผลิตเบื้องต้น) ไปจนถึงปลายน้ำ (การบริโภค) โดยอิงตามหลักศาสนาอิสลาม
- ข้อกำหนดในมาตรฐานนี้มีลักษณะเป็นข้อกำหนดทั่วไป (Generic Requirements) ที่สามารถประยุกต์ใช้ได้กับองค์กรทุกรูปแบบและทุกขนาดที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการใดกระบวนการหนึ่งในห่วงโซ่อาหาร
- การนำมาตรฐานนี้ไปใช้ในองค์กรต่าง ๆ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของระบบการรับรองฮาลาลที่เกี่ยวข้องด้วย

หมายเหตุสำคัญสำหรับผู้ประกอบการ

- ประเทศสมาชิก OIC จำนวน 57 ประเทศ ส่วนใหญ่ยอมรับมาตรฐานนี้เป็นพื้นฐาน
- หากต้องการส่งออกไปยังประเทศอย่าง มาเลเซีย อินโดนีเซีย ซาอุดีอาระเบีย ควรตรวจสอบว่ามีข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะของแต่ละประเทศหรือไม่

หมวดหมู่ของมาตรฐาน ประกอบด้วย 13 หมวดหลัก

หมวด	หัวข้อ	เนื้อหาสำคัญ
1	ขอบเขต	ครอบคลุมทุกขั้นตอนในห่วงโซ่อาหาร
2	เอกสารอ้างอิง	อ้างอิง Codex, ISO22000, GSO ฯลฯ
3	คำนิยาม	กำหนดศัพท์เฉพาะ เช่น halal, najis
4	ประเภทอาหาร	ระบุประเภทอาหารที่ครอบคลุม
5	ข้อกำหนด	วัตถุดิบ สัตว์เชือด เครื่องดื่ม ฯลฯ
6	การแปรรูปอาหาร	หลักการผลิตและแปรรูปแบบฮาลาล
7	เครื่องจักรและอุปกรณ์	ต้องไม่มีสารปนเปื้อน haram
8	การจัดเก็บ/ขนส่ง	ต้องแยกฮาลาล-ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน
9	สัญลักษณ์	ต้องสอดคล้องกับ Codex/ISO
10	การตรวจสอบ	การตรวจวิเคราะห์เพื่อยืนยันฮาลาล
11	การตรวจสอบย้อนกลับ	ต้องสามารถติดตามแหล่งที่มาได้
12	การบรรจุ/ติดฉลาก	ฉลากต้องชัดเจน ไม่ทำให้เข้าใจผิด
13	กฎหมาย	ต้องปฏิบัติตามกฎหมายในประเทศ

เอกสารอ้างอิงต่อไปนี้เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในการประยุกต์ใช้มาตรฐานฉบับนี้ โดยให้นำฉบับล่าสุดของเอกสารเหล่านั้น (รวมถึงฉบับแก้ไขเพิ่มเติมใดๆ) มาใช้:

1. CODEX STAN 1 – มาตรฐานทั่วไปสำหรับการติดฉลากอาหารสำเร็จรูป (General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods)
2. CAC/RCP 1 – หลักสุขลักษณะทั่วไปของอาหาร (General Principles of Food Hygiene)
3. CAC/RCP 58 – หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะในการจัดการเนื้อสัตว์ (Code of Hygienic Practice for Meat)
4. ISO 22000 – ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร – ข้อกำหนดสำหรับองค์กรใด ๆ ในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems – Requirements for Any Organization in the Food Chain)
5. ISO/TS 22002 (ทุกภาคส่วน) – โปรแกรมเบื้องต้นด้านความปลอดภัยอาหาร (Prerequisite Programmes on Food Safety)
6. ISO 22005 – การตรวจสอบย้อนกลับในห่วงโซ่อาหารและอาหารสัตว์ – หลักการทั่วไปและข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับการออกแบบและดำเนินการระบบ (Traceability in the Feed and

Food Chain – General Principles and Basic Requirements for System Design and Implementation)

 หมายเหตุ: องค์กรสามารถใช้ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารที่เทียบเท่าหรือทดแทนกันได้ตามเอกสารข้างต้น

คำศัพท์และคำนิยาม

เพื่อวัตถุประสงค์ในการใช้มาตรฐานฉบับนี้ ให้ใช้คำศัพท์และความหมายดังต่อไปนี้ หากคำศัพท์ใดไม่มีระบุไว้ให้ใช้นิยามจากเอกสารอ้างอิงตามหมวดที่ 2 แทน

ข้อ	คำศัพท์ (อังกฤษ)	คำจำกัดความ (ภาษาไทย)
3.1	Amphibious animals	สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น กบ เต่า – ที่ใช้ชีวิตทั้งบนบกและในน้ำ
3.2	Animals for which the name of Allah is not mentioned	สัตว์ที่ขณะเชือดไม่ได้กล่าวพระนามของอัลลอฮ์ หรือกล่าวนามอื่นร่วมด้วย ถือว่าไม่ฮาลาล
3.3	Aquatic animals	สัตว์น้ำที่มีชีวิตอยู่เฉพาะในน้ำ ไม่สามารถอยู่บนบกได้
3.4	Butted animals (Nateehah)	สัตว์ที่ตายจากการถูกชนอย่างรุนแรง
3.5	Carriers (solvents)	สารละลายหรือสารนำพา (เช่น ตัวทำละลาย) ที่ใช้เพื่อช่วยให้สารเติมแต่งอาหารกระจายตัว โดยไม่เปลี่ยนหน้าที่ของสารนั้น
3.6	Cold chain	ระบบเก็บรักษา แช่เย็น แช่แข็ง และขนส่งอาหารในอุณหภูมิเย็นเพื่อรักษาคุณภาพสินค้า
3.7	Dead animals (Al Maita)	สัตว์ที่ตายก่อนถูกเชือด รวมถึงชิ้นส่วนของสัตว์ที่ถูกตัดขณะยังมีชีวิตอยู่
3.8	Dietary supplements	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เช่น วิตามิน แร่ธาตุ สมุนไพร เอนไซม์ หรือกรดอะมิโน ที่ช่วยเสริมการบริโภคในแต่ละวัน
3.9	Eaten by beast of prey	สัตว์ที่ถูกสัตว์นักล่าหรือนกล่าเหยื่อกัดกินจนตาย ถือว่าไม่ฮาลาล
3.10	Enzymes	โปรตีนที่ผลิตโดยสิ่งมีชีวิต ใช้เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาเคมีในอาหาร เช่น เอนไซม์ในกระบวนการผลิตชีส
3.11	Falling animals (Motaradiyah)	สัตว์ที่ตายจากการตกจากที่สูงหรือหลุม
3.12	Fatally beaten animals (Mawqouza)	สัตว์ที่ตายจากการถูกตีจนตาย
3.13	Feed	อาหารสัตว์จากพืชหรือสัตว์ ใช้เป็นวัตถุดิบโดยตรงหรือผ่านการแปรรูปเพื่อเลี้ยงสัตว์

ข้อ คำศัพท์ (อังกฤษ)	คำจำกัดความ (ภาษาไทย)
3.14 Food	สิ่งที่มีมนุษย์บริโภค ไม่ว่าจะดิบ กึ่งแปรรูป หรือแปรรูปแล้ว รวมถึงเครื่องดื่ม หมากฝรั่ง และส่วนผสมของอาหาร แต่ไม่รวมยา เครื่องสำอาง หรือยาสูบ
3.15 Food additives	สารเติมแต่งที่ไม่ได้เป็นอาหารโดยตรง ใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางเทคโนโลยีหรือรสสัมผัสในการผลิตอาหาร
3.16 Food chain	ห่วงโซ่อาหารที่รวมถึงการเพาะปลูก การผลิต แปรรูป บรรจุ ขนส่ง การขาย และการบริโภค
3.17 Food safety	แนวคิดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดอันตรายเมื่อนำไปบริโภคตามปกติ
3.18 Genetically Modified Food (GMF)	อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบจากสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMO)
3.19 Halal food	อาหารที่ได้รับอนุญาตให้บริโภคตามหลักศาสนาอิสลาม และเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานนี้
3.20 Islamic Rules	กฎเกณฑ์ที่ได้จากอัลกุรอาน และแนวปฏิบัติของท่านศาสดามุฮัมมัด (ซุนนะฮ์) ที่มุสลิมยึดถือ
3.21 Microorganisms	สิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก เช่น แบคทีเรีย รา ยีสต์ ที่อาจมีบทบาทในกระบวนการผลิตอาหาร (เช่น การหมัก)
3.22 Nahr	วิธีเชือดอูฐ โดยแทงมีดเข้าไปที่ระหว่างลำคอกับอก
3.23 Prerequisite Programmes (PRPs)	เงื่อนไขหรือกิจกรรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ ที่จำเป็นต้องมีเพื่อให้กระบวนการผลิตอาหารปลอดภัย
3.24 Processing aids	สารที่ใช้ในการแปรรูปอาหารโดยไม่มีผลทางเทคนิคต่อผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย และมักถูกกำจัดออกก่อนบรรจุ
3.25 Suffocated animals	สัตว์ที่ตายจากการขาดอากาศหายใจ
3.26 Zabah	การเชือดโดยการตัดหลอดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดใหญ่สองเส้นของสัตว์ตามหลักศาสนาอิสลาม

หมวด 5: ข้อกำหนด (Requirements)

หัวข้อ	วิธีปฏิบัติที่แนะนำ	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ/ ควบคุม	ข้อควรระวัง/ข้อห้าม
5.1 แหล่งที่มาของอาหาร	ใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่เป็นฮาลาล	ตรวจสอบใบรับรองฮาลาลของวัตถุดิบ	ห้ามใช้วัตถุดิบที่มาจากหมู, สุนัข, สัตว์ที่ตายเอง, หรือไม่ได้เชือดตามหลักศาสนาอิสลาม
อาหารจากสัตว์	เลือกสัตว์ที่เชือดอย่างถูกต้องโดยมุสลิม	ตรวจสอบว่าเป็นสัตว์ที่ฮาลาล เช่น วัว แพะ ไก่ ฯลฯ	ห้ามใช้เนื้อจากสัตว์ที่ห้าม เช่น สุนัข เสือ งู
อาหารทะเล	ปลา (มีเกล็ดหรือไม่มีเกล็ด), กุ้ง, ไข่มุก ปลา ถู้อวฮาลาล	ระบุชัดเจนบนฉลากหากเป็น “ปลาไม่มีเกล็ด” หรือ “ไม่มีเกล็ด”	ห้ามใช้สัตว์น้ำที่มีพิษ หากยังไม่กำจัดพิษออก
พืชและพืชสมุนไพร	ใช้ได้ทั้งหมดหากไม่เป็นพิษ	ตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมี	หากเป็นพืชที่มีพิษ ต้องผ่านกระบวนการกำจัดพิษก่อนใช้
เลือดและของเหลวจากร่างกาย	ห้ามใช้ทุกประเภท	-	รวมถึง ปัสสาวะ น้ำลาย น้ำอสุจิ รก ฯลฯ

5.2 การเชือดสัตว์ (Zabah)	วิธีปฏิบัติที่แนะนำ	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ข้อควรระวัง/ข้อห้าม
ผู้เชือด	ต้องเป็นมุสลิม มีสติ และรู้วิธีเชือดตามศาสนา	ตรวจสอบใบรับรองการเชือดฮาลาล	ห้ามให้บุคคลที่ไม่ใช่มุสลิมหรือไม่มีความรู้เชือด
เครื่องมือ	ใช้มีดคม สะอาด ทำจากสแตนเลส	ห้ามใช้กระดูก ฟัน เล็บ เป็นเครื่องมือ	ห้ามใช้เครื่องมือสกปรกหรือมีปนเปื้อนจากสัตว์ haram
สถานที่เชือด	ต้องแยกจากสัตว์ไม่ฮาลาล	มีระบบสุขลักษณะ น้ำสะอาด ระบบฆ่าเชื้อ	ห้ามเชือดในที่เดียวกับสัตว์ไม่ฮาลาล หรือไม่มีการทำความสะอาดตามหลัก
การช็อตสัตว์ (stunning)	อนุญาตในบางกรณี ต้องใช้ตามค่าที่กำหนด และสัตว์ต้องยังมีชีวิตก่อนเชือด	ควบคุมกระแสไฟฟ้าและระยะเวลา	ห้ามใช้ช้อน ปืน หรือวิธีที่ทำให้สัตว์ตายก่อนเชือด

5.3-5.16 ประเภทอาหาร	หลักการทั่วไป
เนื้อสัตว์	ต้องมาจากสัตว์ฮาลาลและเชือดตามหลักศาสนาอิสลาม
ผลิตภัณฑ์นม	ต้องไม่ผสมเจลาตินหรือเรนเนตจากหมู
ไข่	ใช้ได้หากมาจากสัตว์ฮาลาล
ธัญพืช น้ำมัน น้ำตาล	ต้องไม่มีการปนเปื้อนจากสาร haram
เครื่องดื่ม	ห้ามมีแอลกอฮอล์ แม้แต่น้อย ห้ามใช้ในการทำขนมหรือปรุงอาหาร
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	วัตถุดิบต้องมาจากพืชหรือสัตว์ฮาลาลเท่านั้น
สารเติมแต่ง	ต้องมาจากแหล่งฮาลาล ห้ามใช้กลีเซอรีนจากหมู
เอนไซม์ / จุลินทรีย์	ต้องไม่มาจากกระบวนการหมักเปียร์ หรือวัฒนธรรมจากเนื้อหมู
วัสดุบรรจุภัณฑ์	ห้ามมีสารเคมีต้องห้าม และต้องสะอาด
บริการอาหาร	ภาชนะต้องแยกใช้เฉพาะอาหารฮาลาล ห้ามเสิร์ฟแอลกอฮอล์

หมวด 6: กระบวนการผลิตอาหาร (Food Processing)

หัวข้อ	แนวทางปฏิบัติ	จุดที่ต้องควบคุม/ตรวจสอบ	ข้อควรระวัง/ข้อห้าม
6.1 วัตถุดิบและส่วนผสม	ต้องเป็นฮาลาลทุกชนิด	ตรวจสอบแหล่งที่มาและใบรับรอง	ห้ามมีส่วนผสมจากหมูหรือแอลกอฮอล์
6.2 ความปลอดภัย	ต้องปลอดภัยต่อผู้บริโภค	ตรวจสอบความสะอาดและการจัดการความเสี่ยง	ห้ามใช้สารพิษหรือสิ่งที่เป็นอันตราย
6.3 เครื่องจักรและอุปกรณ์	ต้องไม่มีคราบสาร haram หรือ najis	ทำความสะอาดตามหลักศาสนา	ห้ามใช้ร่วมกับสายการผลิตอาหาร haram
6.4 การแปรรูป	แยกการผลิตฮาลาล-ไม่ฮาลาลชัดเจน	ตรวจสอบการเปลี่ยนสายการผลิต	ห้ามสลับสายการผลิตกลับไปมา
6.5 บุคลากร	ต้องไม่ทำงานสลับในสายการผลิต haram	ฝึกอบรมตามหลักฮาลาล	ล้างมือและอุปกรณ์ทุกครั้งที่เปลี่ยนพื้นที่
6.6 สุขลักษณะ	ปฏิบัติตาม Codex / ISO / GMP	ตรวจสอบการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ	ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีส่วนผสมต้องห้าม
6.7 การควบคุมการปนเปื้อน	แยกพื้นที่ผลิตเก็บบรรจุให้ชัดเจน	วางระบบแยกสินค้าฮาลาล-ไม่ฮาลาล	ห้ามให้ผลิตภัณฑ์สัมผัสกันโดยตรง

ศูนย์สารสนเทศอัจฉริยะอุตสาหกรรมฮาลาล (Halal Intelligence Unit) : ฐานข้อมูลมาตรฐาน

หมวด	หัวข้อ	วิธีปฏิบัติที่แนะนำ	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ/ ควบคุม	ข้อควรระวัง/ข้อห้าม
7	เครื่องจักร อุปกรณ์ และสายการผลิต	ต้องเป็นอุปกรณ์ที่ใช้เฉพาะกับอาหารฮาลาล	ตรวจสอบวัสดุเครื่องจักรและการปนเปื้อนจากสารต้องห้าม	ห้ามใช้เครื่องจักรที่เคยใช้ผลิตอาหาร haram โดยไม่ล้างตามหลักอิสลาม
		ล้างทำความสะอาดตาม Annex B หากมีการเปลี่ยนจาก haram → halal	ตรวจสอบการล้างครบ 7 ครั้ง (1 ครั้งใช้น้ำผสมดิน)	ห้ามสลับการใช้งานไป-กลับระหว่าง halal/haram
8	การจัดเก็บ แสดง สินค้า บริการ และขนส่ง	ต้องแยกสินค้าฮาลาลจากสินค้าที่ไม่ฮาลาลทุกขั้นตอน	ควบคุมการจัดเรียงสินค้าในคลังสินค้าและยานพาหนะ	ห้ามขนส่งร่วมกับสินค้าที่มีแอลกอฮอล์หรือหมู
		ใช้รถขนส่งสะอาด มีฉลากระบุชัดเจนว่า “ฮาลาล”	ตรวจสอบสภาพภายในรถให้ได้มาตรฐานสุขอนามัย	ห้ามใช้พื้นที่จัดเก็บที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหรือไม่มีฉลากแยกชัดเจน
9	สัญลักษณ์ การฆ่าเชื้อ และความปลอดภัยอาหาร	ปฏิบัติตาม Codex CAC/RCP 1 หรือ ISO 22000	ใช้สารฆ่าเชื้อและทำความสะอาดที่ได้รับอนุญาต	ห้ามใช้สารเคมีที่มีแอลกอฮอล์หรือสารเจือปนจากหมู
		จัดทำระบบสัญลักษณ์บุคลากร พื้นที่ และอุปกรณ์	ตรวจสอบห้องผลิตให้แยกชัดเจนและสะอาดตลอดเวลา	ห้ามล้างภาชนะอาหารฮาลาลร่วมกับของไม่ฮาลาล
10	การตรวจสอบและยืนยันผล (Validation & Verification)	ต้องตรวจสอบแหล่งที่มา กระบวนการ และผลิตภัณฑ์	ใช้การทดสอบที่ได้รับ การยอมรับระดับสากล	ห้ามอ้างว่าเป็นฮาลาลหากไม่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้
		ตรวจสอบกระบวนการผลิตให้ไม่มีสิ่งปนเปื้อน haram	วางแผนตรวจสอบภายใน (Internal Audit) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	ต้องมีเอกสารการตรวจสอบที่ตรวจสอบได้จริง
11	การระบุและการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)	กำหนดรหัสสินค้า วันผลิต ล็อตสินค้า	จัดทำระบบรหัสประจำสินค้าและวัตถุดิบ	ห้ามละเลยการจัดเก็บข้อมูลที่จำเป็นต่อการตรวจสอบย้อนกลับ
		ใช้ระบบ ISO 22005 หรือระบบเทียบเท่า	ต้องสามารถตรวจสอบได้ถึงแหล่ง	ห้ามลบข้อมูล/เปลี่ยนฉลากหลังผลิต

หมวด	หัวข้อ	วิธีปฏิบัติที่แนะนำ	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ/ ควบคุม	ข้อควรระวัง/ข้อห้าม
			วัตถุดิบทั้งหมด	
12	การบรรจุและการติดฉลาก (Packaging & Labelling)	ใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย และฮาลาล	ตรวจสอบว่าไม่มีสารเคมีต้องห้ามและบรรจุภัณฑ์ไม่ผ่านการใช้งานมาก่อน	ห้ามใช้ฉลากที่ชวนเข้าใจผิด เช่น ระบุว่า เป็น “ฮาลาล” แต่ไม่มีใบรับรอง
		ฉลากต้องมี: ชื่อสินค้า ส่วนประกอบ แหล่งที่มา เครื่องหมายฮาลาล ประเทศผลิต วันผลิต/หมดอายุ	ตรวจสอบคำโฆษณาบนฉลากให้ไม่ขัดต่อหลักศาสนาอิสลาม	ห้ามโฆษณาเกินจริง หรือใช้ภาพลักษณ์ที่ไม่เหมาะสมตามหลักอิสลาม
13	ข้อกำหนดทางกฎหมาย	ต้องปฏิบัติตามกฎหมายของประเทศที่ผลิตและประเทศปลายทาง	ตรวจสอบข้อกำหนดศุลกากร ใบอนุญาตนำเข้า	ห้ามละเมิดข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า เช่น ต้องมีใบรับรองฮาลาลจากหน่วยงานที่ได้รับรองในประเทศนั้น

คู่มือการบรรจุและติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

ตามมาตรฐาน OIC/SMIIC 1:2019 – หมวดที่ 12.1

วัตถุประสงค์ของการติดฉลาก

การติดฉลากผลิตภัณฑ์ฮาลาลมีเป้าหมายเพื่อ:

- สื่อสารข้อมูลสำคัญต่อผู้บริโภคอย่างชัดเจน
- สร้างความมั่นใจในความถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม
- ป้องกันการเข้าใจผิด หรือการโฆษณาเกินจริง
- สอดคล้องกับกฎหมายและข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า

12.1.1 การบรรจุภัณฑ์ (Packaging)

ข้อกำหนด แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ

- 12.1.1.1 ก ใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัย สะอาด และเป็นฮาลาล ต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดในหมวด 5.14
- 12.1.1.1 ข กระบวนการบรรจุต้องทำในสภาพแวดล้อมที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และควบคุมอุณหภูมิได้เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
- 12.1.1.1 ค หากเป็นการบรรจุเนื้อสัตว์ ให้ใช้บรรจุภัณฑ์ใหม่ ไม่มีสี กลิ่น หรือสิ่งปนเปื้อน และไม่ส่งผลต่อคุณภาพหรือความปลอดภัยของเนื้อสัตว์

12.1.2. การติดฉลาก (Labelling)

 รายการที่ต้องระบุบนฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

รายการบนฉลาก	คำอธิบาย
(a) ชื่อผลิตภัณฑ์	ต้องตรงกับลักษณะของสินค้า เช่น “น้ำส้มฮาลาล 100%”
(b) รายการวัตถุดิบ	ระบุส่วนผสมทั้งหมด รวมถึงสารปรุงแต่งหรือวัตถุเจือปน
(c) วันหมดอายุ	แสดงวันที่หมดอายุอย่างชัดเจน
(d) ปริมาณสุทธิ	ระบุเป็นหน่วยเมตริก (กรัม / มล. / กก. / ลิตร ฯลฯ)
(e) ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต / นำเข้า / ตัวแทนจำหน่าย	ต้องมีอย่างน้อย 1 รายที่สามารถติดต่อได้จริง
(f) รหัสผลิต / เลขล็อต	เพื่อใช้ในการตรวจสอบย้อนกลับ
(g) ประเทศต้นทาง	ระบุประเทศที่ผลิตสินค้า
(h) วิธีใช้ (ถ้ามี)	เช่น “เขย่าก่อนดื่ม” หรือ “เก็บในตู้เย็นหลังเปิด”
(i) แหล่งที่มาของวัตถุดิบจากสัตว์	เช่น “เจลาตินจากวัวฮาลาล” หรือ “เรนเนตจากพืช”
(j) ข้อมูล GMO (ถ้ามี)	หากมีส่วนผสมจากสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMO) ต้องระบุชัดเจน
(k) เครื่องหมายฮาลาล	ต้องมีเลขที่ใบรับรอง และชื่อหน่วยงานที่ออกใบรับรองอย่างชัดเจน
(l) ลักษณะของผลิตภัณฑ์	เช่น “สด”, “แช่แข็ง”, “อบแห้ง”, “รมควัน” ฯลฯ
(m) สำหรับสัตว์น้ำ – ฉลากแยกประเภท	ให้ระบุว่าเป็น “ปลาที่มีเกล็ด” หรือ “ปลาที่ไม่มีเกล็ดและสัตว์น้ำอื่น ๆ” อย่างชัดเจน

ข้อควรระวังในการออกแบบฉลาก

- ห้ามใช้ข้อความหรือภาพลักษณ์ ที่ขัดกับหลักศาสนาอิสลาม เช่น ภาพโป๊เปลือย ภาษาหยาบคาย หรือสื่อถึงแอลกอฮอล์
- ห้ามโฆษณาเกินจริง เช่น “กินแล้วหายป่วย” หากไม่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์
- ฉลากต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ จากวันผลิต แหล่งวัตถุดิบ และหน่วยรับรองฮาลาล
- ห้ามใช้ฉลากปลอม หรืออ้างว่าเป็นฮาลาลหากไม่ได้รับใบรับรองจริง

ตัวอย่างการระบุ “เจลาติน” และ “เรนเนต” บนฉลาก

ส่วนผสม	วิธีแสดงบนฉลาก
เจลาตินจากหมู	 ห้ามใช้
เจลาตินจากวัวเชือดฮาลาล	 “เจลาติน (จากวัวฮาลาล)”
เรนเนตจากพืช	 “เรนเนตจากพืช”
เรนเนตไม่ระบุแหล่งที่มา	 ห้ามใช้

ตารางรายการที่ต้องระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ฮาลาล

รายการ	คำอธิบาย	ตัวอย่างบนฉลาก
a) วันที่เชือด (Date of slaughter)	ระบุวันที่ที่มีการเชือดสัตว์ตาม หลักศาสนา	01/06/2025
b) วันที่แปรรูป (Date of processing)	ระบุวันที่นำไปแปรรูป หรือ หั่นชิ้น	02/06/2025
c) หมายเลขใบรับรองสุขภาพจากสัตวแพทย์ (Veterinary health certificate number)	หมายเลขที่เชื่อมโยงกับ เอกสารการตรวจสุขภาพของ ซากสัตว์	No. VET/TH/2025-0912
d) ตราประทับต้องป้องกันการปลอมแปลง และหมึกต้องเป็นเกรดอาหาร (Tamper- proof stamp & food grade ink)	ใช้ตรายางกันปลอม หมึกไม่มี สารพิษ	ตรวจกลม “Inspected Halal”
e) ซากสัตว์ที่แช่เย็นหรือแช่แข็ง และเนื้อที่หั่น พิเศษต้องมีตราประทับอย่างเป็นทางการจาก หน่วยงานที่มีอำนาจ พร้อมผู้ตรวจรับรอง	ตรารับรองจากหน่วยงาน เช่น ตราปั๊มจาก “สำนักงาน สำนักงานคณะกรรมการกลาง คณะกรรมการกลางอิสลามแห่ง อิสลาม	ประเทศไทย”
f) หากมีเครื่องหมายฮาลาล ต้องระบุเลขที่ ใบอนุญาตและชื่อหน่วยงานที่รับรอง	ระบุเลขที่และชื่อหน่วยงานที่ ออกใบรับรองฮาลาล	Halal Certified by CICOT No. H-2568-0012

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