

ASEAN Cooperation in Food

ASEAN- General Guidelines

Food Handling Publication Series No.1

แนวปฏิบัติทั่วไปของอาเซียน

ว่าด้วยการจัดเตรียมและการจัดการอาหารฮาลาล

1. วัตถุประสงค์ของแนวปฏิบัติ

เพื่อกำหนดแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจนสำหรับอุตสาหกรรมอาหารในการผลิตและจัดการอาหารฮาลาล และใช้เป็นเกณฑ์พื้นฐานในการรับรองสถานประกอบการผลิตอาหารฮาลาลสำหรับการค้าภายในภูมิภาคอาเซียน

2. ขอบเขตการบังคับใช้

- ใช้ร่วมกับแนวปฏิบัติของประเทศหรือระหว่างประเทศที่มีอยู่ เช่น GMP, สุขลักษณะ และข้อกำหนดการผลิตอาหาร
- ใช้กับสินค้าที่ระบุคำว่า "ฮาลาล" โดยหน่วยงานศาสนาอิสลามของแต่ละประเทศสมาชิกอาเซียนเพื่อการค้าในภูมิภาค

3. นิยามทางศาสนาอิสลาม

- กฎหมายชารีอะฮ์ (Shariah Law) ยึดตามอัลกุรอาน, ฮะดีษ, อิจมาอ และกีياس ภายใต้มัซฮับที่ยอมรับ เช่น ซาฟีอี, ฮานาฟี, มาลิกี, ฮัมบาลี
- อาหารฮาลาล หมายถึง
 - ไม่มีส่วนประกอบจากสัตว์หะรอม หรือสัตว์ที่ฮาลาลแต่ไม่ได้เชือดตามหลักศาสนา
 - ไม่ปนเปื้อน "นญิส" (สิ่งสกปรกทางศาสนา)
 - ไม่ผลิตด้วยอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนนญิส
 - แยกจากอาหารหรือวัตถุดิบที่หะรอมตลอดกระบวนการ

4. ประเภทของ "นญิส" ตามศาสนา

- สิ่งที่เป็นนญิสโดยตัวมันเอง เช่น เลือด, ซากสัตว์, หมู
- อาหารที่สัมผัสหรือปนเปื้อนสิ่งที่เป็นนญิส

5. แหล่งของอาหารฮาลาล

- สัตว์บก: ฮาลาล ยกเว้น หมู สุนัข สัตว์มีเขี้ยวเล็บ สัตว์ห้ามฆ่า/ห้ามกิน เช่น งู หนู ลิง แมว ฯลฯ
- สัตว์น้ำ: ฮาลาล เว้นแต่มีพิษ เมา หรือเป็นอันตราย (แต่ถ้าสารพิษถูกขจัดออกได้ จะถือว่าฮาลาล)
- พืช/เครื่องดื่ม: ฮาลาล เว้นแต่มีพิษ ทำให้มึนเมา หรือปนเปื้อนนญิส

6. การเชือดสัตว์

- เชือดโดยมุสลิมผู้มีความรู้ด้านศาสนา
- สัตว์ต้องมีชีวิตก่อนเชือด
- ต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮฺ” ก่อนเชือด
- เชือดโดยตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดใหญ่บริเวณลำคอ
- เครื่องมือเชือดต้องคม ห้ามยกออกระหว่างเชือด
- กรณี stunning (ทำให้สลบ) ต้องทำตามข้อกำหนดแนบท้าย (Annex I) โดยสัตว์ต้องฟื้นได้ และไม่บาดเจ็บถาวร
- การเชือดด้วยเครื่องจักร (mechanical knife) ได้ แต่ต้องเป็นมุสลิมควบคุม ดู Annex II

7. การเก็บ รักษา จัดแสดง และจำหน่าย

- แยกผลิตภัณฑ์ฮาลาลจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลในทุกขั้นตอน
- ติดฉลากว่า "ฮาลาล" อย่างชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนหรือความเข้าใจผิด

8. การแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์

- ไม่มีส่วนประกอบที่เป็นนอญิสหรือสัตว์ที่ไม่อนุญาต
- อุปกรณ์ต้องไม่ปนเปื้อนนอญิส
- แยกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลในทุกขั้นตอน

9. สุขลักษณะและสุขอนามัย

- ครอบคลุมเรื่องความสะอาดส่วนบุคคล, เครื่องแต่งกาย, อุปกรณ์ และสถานที่ผลิต
- อาหารต้องปลอดภัย สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกหรือเชื้อโรค
- เป็นไปตามหลักสากลของ Codex และข้อกำหนดของประเทศสมาชิกอาเซียน

10. การแก้ไขปรับปรุงแนวปฏิบัติ

- ประเทศสมาชิกสามารถตกลงเพิ่มเติมเป็นรายประเทศได้
- แนวปฏิบัติจะมีการทบทวนและปรับปรุงตามความจำเป็น โดยเสนอผ่านกลุ่มทำงานเฉพาะกิจของอาเซียน

หมายเหตุเพิ่มเติม:

- แนวปฏิบัตินี้พัฒนาขึ้นโดยความร่วมมือของประเทศสมาชิกอาเซียนผ่านกลุ่ม Ad-hoc Working Group on Halal Food

- อิงตามเอกสารจาก MABIMS (บรูไน อินโดนีเซีย มาเลเซีย สิงคโปร์) และ Codex Alimentarius Commission
- สถานประกอบการที่ปฏิบัติตามแนวทางนี้สามารถใช้ "ASEAN Halal Logo" ได้ในฉลากสินค้า

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