

MS 1500 : 2019

ICS : 11.040.01

25-08-2021

Halal Food – General Requirements

Department of Standards Malaysia

MS 1500:2019

ข้อกำหนดสำคัญสำหรับผู้ประกอบการในการผลิตและจัดการอาหารฮาลาล

ภาพรวมของมาตรฐาน MS 1500:2019 เป็น มาตรฐานมาเลเซียที่กำหนดข้อกำหนดทั่วไปสำหรับการผลิตและการจัดการอาหารฮาลาล รวมถึงผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร มาตรฐานนี้ทำหน้าที่เป็นข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับอาหารฮาลาลโดยทั่วไป พัฒนาโดย Department of Standards Malaysia ซึ่งเป็นหน่วยงานมาตรฐานและการรับรองแห่งชาติของมาเลเซีย

แนวคิด "Halalan Toyyiban"

หัวใจหลักของมาตรฐานนี้คือแนวคิด "Halalan Toyyiban" ซึ่งเป็นสองคำในภาษาอาหรับที่หมายถึง "สิ่งที่อนุญาตและดี" แนวคิดนี้ครอบคลุมหลายองค์ประกอบ ได้แก่

- อาหารและเครื่องดื่มต้องเป็นฮาลาลและมาจากแหล่งฮาลาล
- ต้องเป็นที่ยอมรับโดยธรรมชาติ (fitrah), ไม่เป็นที่น่าสงสัย (shubhah), สะอาด, ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ
- รวมถึง การเตรียม, การแปรรูป และการจัดเก็บ ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคได้และบริโภคไม่ได้ ซึ่งต้องสอดคล้องกับหลักชะรีอะฮ์ (Shariah law) และฟัตวา (fatwa)
- แนวคิดนี้ยังขยายไปสู่ การค้า, บริการทางการเงิน, โลจิสติกส์, ธุรกิจทางสังคมและธุรกิจ, และการลงทุน
- เน้นแนวทาง "Halal built-in" ซึ่งเป็นระบบการจัดการและควบคุมฮาลาลที่บูรณาการในทุกแง่มุมของห่วงโซ่อุปทาน เพื่อให้มั่นใจว่าการผลิตอาหารเป็นไปตามหลักชะรีอะฮ์และฟัตวา พร้อมกับมาตรฐานความปลอดภัย, คุณภาพ และโภชนาการ

นิยามของ "อาหารฮาลาล" (Halal Food)

อาหารฮาลาล คืออาหารและเครื่องดื่ม หรือส่วนประกอบของอาหาร ที่ได้รับอนุญาตภายใต้หลักชะรีอะฮ์และฟัตวา และต้องเป็นไปตามเงื่อนไขต่อไปนี้

- ไม่ประกอบด้วย หรือ ไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งของสัตว์ที่ถูกห้ามตามหลักชะรีอะฮ์และฟัตวา หรือสัตว์ที่ไม่ได้ถูกเชือดตามหลักชะรีอะฮ์
- ไม่มีสิ่งที่เป็นนะยิส (najis) (สิ่งสกปรก)
- ไม่ทำให้มึนเมา
- ไม่มีส่วนประกอบของมนุษย์ หรือสิ่งที่ได้มาจากมนุษย์ที่ไม่ได้รับอนุญาต
- ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ไม่ได้เตรียม, แปรรูป หรือผลิตโดยใช้อุปกรณ์ที่ปนเปื้อนนะยิส

• ไม่ได้สัมผัส, ปะปน หรืออยู่ใกล้กับอาหารที่ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขข้างต้น ในระหว่างการเตรียม, แปรรูป หรือจัดเก็บ

นะยิส (Najs - สิ่งสกปรก) และการชำระล้าง (เซาะตุ/Sertu) นะยิส คือสิ่งสกปรกตามหลักชะรีอะฮ์ และฟัตวา แบ่งออกเป็น 3 ประเภท

- (1) นะยิส อัล-มุฮัลละเซาะฮ์ (al-mughallazah): ถือเป็นนะยิสร้ายแรง ได้แก่ สุนัขและสุกร (รวมถึงของเหลวหรือวัตถุที่ขับออกจากร่างกาย, ลูกหลาน และอนุพันธ์)
- (2) นะยิส อัล-มุตะวัสซิฏาะฮ์ (al-mutawassitah): ถือเป็นนะยิสปานกลาง เช่น อาเจียน, หนอง, เลือด, คีอัมร (khamr - ของมึนเมา)
- (3) นะยิส อัล-มุค็อฟเฟาะฮ์ (al-mukhaffafah): ถือเป็นนะยิสเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กชาย อายุไม่เกินสองขวบที่ดื่มแต่นมแม่เท่านั้น

เซาะตุ (Sertu) คือการชำระล้างด้วยเจตนาเพื่อทำความสะอาดร่างกาย, เสื้อผ้า, พื้น, ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับ นะยิส อัล-มุฮัลละเซาะฮ์

- ▶ ต้องล้าง 7 ครั้ง โดย 1 ใน 7 ครั้งนั้นต้องเป็นน้ำผสมดิน
- ▶ การล้างครั้งแรกมีจุดประสงค์เพื่อขจัดนะยิสที่มองเห็นได้ออกไปก่อน
- ▶ ต้องใช้น้ำสะอาด (mutlaq water) ที่เป็นธรรมชาติ, ไม่ใช่ น้ำที่เคยใช้แล้ว (musta'mal) และปราศจากนะยิส
- ▶ กระบวนการนี้ควร ได้รับการกำกับดูแลและตรวจสอบโดยหน่วยงานฮาลาลผู้มีอำนาจ หรือบุคลากรมุสลิมที่ได้รับการฝึกอบรม

เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐาน MS 1500:2019 ผู้ประกอบการควรปฏิบัติตามข้อกำหนดในด้านต่างๆ ดังนี้

1. ความรับผิดชอบของผู้บริหาร (Management Responsibility)

- รักษาความสมบูรณ์ของฮาลาล (halal integrity) และให้มั่นใจว่าอาหารผลิตตามข้อกำหนดฮาลาล
- แต่งตั้งบุคลากรมุสลิม ที่รับผิดชอบในการนำระบบควบคุมฮาลาลภายในมาใช้อย่างมีประสิทธิภาพ
- จัดให้มีการฝึกอบรมบุคลากรที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอ เกี่ยวกับหลักการฮาลาลและการประยุกต์ใช้
- จัดหาทรัพยากรที่เพียงพอ (บุคลากร, สิ่งอำนวยความสะดวก, การเงิน, โครงสร้างพื้นฐาน)
- บันทึกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องทั้งหมด ในการผลิตและจัดการอาหารฮาลาลอย่างเหมาะสม และบำรุงรักษาเอกสารให้ตรวจสอบย้อนกลับได้
- อนุญาตให้บุคลากรมุสลิม ปฏิบัติตามศาสนกิจ ของพวกเขาได้
- ผู้บริหารต้องมั่นใจใน การมีส่วนร่วมและความมุ่งมั่นจากพนักงานทุกระดับ รวมถึงซัพพลายเออร์และผู้จัดจำหน่าย เพื่อรักษาความสมบูรณ์ของฮาลาล

2. อาคารและสถานที่ (Premises and Facilities)

- อาคารควรถูกออกแบบ, สร้าง หรือปรับปรุง เพื่อให้ กระบวนการผลิตสามารถควบคุมความเสี่ยงของการปนเปื้อนได้
- ผังอาคารควรเอื้อต่อการไหลของกระบวนการที่เหมาะสม, การไหลของพนักงาน, การปฏิบัติด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยที่ดี
- ต้องแยกพื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพและมีการป้องกันที่ดีจากฟาร์มสุกร หรือกิจกรรมการแปรรูปสุกร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน
- สถานที่เชือดและแปรรูปต้องใช้สำหรับฮาลาลเท่านั้น
- จัดให้มีสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับมุสลิมที่เหมาะสมและได้รับการบำรุงรักษาอย่างดี
- ห้ามสัตว์เลื้อยและสัตว์อื่นๆ เข้าไปในสถานที่

3. อุปกรณ์, ภาชนะ, เครื่องจักร, สารช่วยแปรรูป และเครื่องมือ (Devices, Utensils, Machines, Processing Aids and Equipment)

- อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้สำหรับอาหารฮาลาลต้องได้รับการออกแบบเพื่อให้ทำความสะอาดง่าย และต้องไม่ทำจากหรือมีส่วนประกอบของวัสดุที่จัดว่าเป็นนะฮิส
- อุปกรณ์ที่เคยใช้หรือสัมผัสกับ นะฮิส อัล-มุฮัลละเฮฮ์ จะต้องผ่านการเชาะตุ ตามที่กำหนดโดยหลักชะรีอะฮ์และฟัตวา
- ในกรณีที่เปลี่ยนสายการผลิตจากนะฮิส อัล-มุฮัลละเฮฮ์ มาเป็นสายการผลิตฮาลาล จะต้องทำความสะอาดด้วยการเชาะตุ และเมื่อเปลี่ยนแล้วจะไม่ได้รับอนุญาตให้เปลี่ยนกลับไปใช้กับนะฮิสอีก

- ห้ามใช้เครื่องใช้หรือแปรงที่ทำจากขนสัตว์
- อุปกรณ์ทั้งหมดต้องได้รับการทำความสะอาดและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ

4. สุขอนามัย, สุขาภิบาล และความปลอดภัยอาหาร (Hygiene, Sanitation and Food Safety)

- สุขอนามัย, สุขาภิบาล และความปลอดภัยอาหารเป็นข้อกำหนดเบื้องต้นในการเตรียมอาหารฮาลาล
- ผู้ผลิตอาหารฮาลาลต้องดำเนินการมาตรการเพื่อจัดการและตรวจสอบวัตถุดิบ, ส่วนผสม และวัสดุบรรจุภัณฑ์ ก่อนการแปรรูป
- จัดการของเสียอย่างมีประสิทธิภาพ
- จัดเก็บสารเคมีอันตรายอย่างปลอดภัย
- ป้องกันการปนเปื้อนทางกายภาพ, ชีวภาพ และเคมีของอาหาร
- อาหารฮาลาลต้องถูกแปรรูป, บรรจุ และจัดจำหน่ายภายใต้ สภาพสุขอนามัยที่ดี โดยได้รับอนุญาตตามหลักปฏิบัติสุขอนามัยที่ดี (GHP), การผลิตที่ดี (GMP), หรือหลักปฏิบัติสุขอนามัยทางสัตวแพทย์ (VHP)

5. แหล่งที่มาของอาหารฮาลาล (Sources of Halal Food)

- **สัตว์บก:** สัตว์บกทุกชนิดเป็นฮาลาล ยกเว้น: สัตว์ฮาลาลที่ไม่ได้เชือดตามหลักชะรีอะฮ์, สุนัขและสุกร, สัตว์มีเขี้ยว/กรงเล็บ (เช่น เสือ, หมี), นกล่าเหยื่อ, สัตว์รบกวน/มีพิษ (เช่น หนู, แมงป่อง), สัตว์ที่ห้ามฆ่าในอิสลาม (เช่น ผีเสื้อ), สัตว์ที่ถือว่าน่ารังเกียจ, และสัตว์เลี้ยงที่ถูกเลี้ยงด้วยนมยิสอย่างจงใจและต่อเนื่อง
- **สัตว์น้ำ:** สัตว์น้ำทุกชนิดเป็นฮาลาล ยกเว้น: สัตว์น้ำที่มีพิษ/มีพิษ/อันตราย, สัตว์ที่อยู่ใต้ทั้งบนบกและในน้ำ (เช่น จระเข้, เต่า, กบ), และสัตว์น้ำที่อยู่ในนยิสหรือกินนยิสอย่างจงใจและต่อเนื่อง
- **พืช, จุลินทรีย์, แร่ธาตุ, สารเคมี, เครื่องดื่ม:** โดยทั่วไปเป็นฮาลาล ยกเว้นที่เป็นพิษ, มีพิษ หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- **สิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMOs):** ไม่เป็นฮาลาล หากมีผลิตภัณฑ์หรือผลพลอยได้จาก GMOs หรือส่วนผสมที่ใช้การดัดแปลงพันธุกรรมจากสัตว์ที่ไม่ฮาลาล
- **การแปรรูป:** อาหารหรือส่วนผสมต้องไม่แปรรูปโดยใช้ส่วนประกอบของสัตว์ที่ไม่ฮาลาลหรือไม่เชือดตามชะรีอะฮ์ และต้องไม่แปรรูปโดยใช้สิ่งที่เป็นนยิส

6. การจัดเก็บ, การขนส่ง, การจัดแสดง, การขาย และการให้บริการอาหารฮาลาล (Storage, Transportation, Display, Sale and Servings of Halal Food)

- อาหารฮาลาลที่จัดเก็บ, ขนส่ง, จัดแสดง, ขาย และ/หรือให้บริการ ต้องถูกจัดหมวดหมู่และติดฉลากว่าเป็นฮาลาล
- ยานพาหนะขนส่งต้องเฉพาะและเหมาะสมกับประเภทของอาหารฮาลาล และมีสุขอนามัยที่ดี

7. บรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก (Packaging and Labelling):

- วัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องเป็น ฮาลาลโดยธรรมชาติ
- ไม่ทำจากวัสดุที่จัดว่าเป็นนะยิส
- ไม่แปรรูปโดยใช้อุปกรณ์ที่ปนเปื้อนนะยิส
- ต้อง แยกจากอาหารอื่นๆ ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด หรือสิ่งที่เป็นนะยิส ในระหว่างการเตรียม, แปรรูป, จัดเก็บ หรือขนส่ง
- ห้ามตั้งชื่อผลิตภัณฑ์ฮาลาล หรือกลั่นเลียนแบบฮาลาล โดยใช้ชื่อที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล เช่น แยม, หมูบักก๊าดเต้, เบคอน, เปียร์, เหล้ารัม และอื่นๆ ที่อาจทำให้เกิดความสับสน
- ฉลากต้องระบุข้อมูลอย่างชัดเจนและถาวร ได้แก่: ชื่อผลิตภัณฑ์, ปริมาณสุทธิ (หน่วย SI), ชื่อ/ที่อยู่ผู้ผลิต/ผู้นำเข้า/ผู้จัดจำหน่าย, รายการส่วนผสม, รหัสวันที่/หมายเลขชุดการผลิตและวันหมดอายุ, ประเทศต้นกำเนิด.
- สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปศุสัตว์ ต้องระบุ วันที่เชือดและวันที่แปรรูป
- บรรจุภัณฑ์และการติดฉลากต้อง ไม่ขัดแย้งกับหลักการของชะรีอะฮ์ และไม่แสดงองค์ประกอบที่ไม่เหมาะสม

การปฏิบัติตามและการรับรองมาตรฐานนี้ใช้เพื่อแสดงการปฏิบัติตามสำหรับวัตถุประสงค์ในการรับรองอาหารฮาลาล โดยหน่วยงานฮาลาลผู้มีอำนาจในมาเลเซีย หน่วยงานฮาลาลผู้มีอำนาจคือ Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) และศาสนาอิสลามของรัฐต่างๆ เมื่อผลิตภัณฑ์และบริการได้รับการอนุมัติจะสามารถใช้ตราสัญลักษณ์รับรองฮาลาลของหน่วยงานนั้นได้หากเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานนี้

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