

ศูนย์สารสนเทศอัจฉริยะอุตสาหกรรมฮาลาล
Halal Intelligence Unit
: ฐานข้อมูลมาตรฐาน



มกอช. 8400-2550

29-06-20071

**แนวทางปฏิบัติ
สำหรับผู้ประกอบการฮาลาล**

Department of Standards Malaysia



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติอาหารฮาลาล

มกอช. 8400-2550

แนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการอาหารฮาลาล

1. ความเข้าใจเกี่ยวกับฮาลาล และ นญิส (สิ่งสกปรก)

• ฮาลาล (Halal, **حلال**) หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ที่ได้รับการอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม

• นญิส (najis, **نجس**) หมายถึง สิ่งสกปรกตามศาสนบัญญัติอิสลาม ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

◦ นญิสชนิดเบา (มุก็อฟพะพะฮฺ, **نجسة خفيفة**): ปัสสาวะของเด็กผู้ชายอายุไม่ถึง 2 ขวบ ที่ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้มีมนอกจากน้ำนม

◦ นญิสชนิดปานกลาง (มุตะวัสสิฎะฮฺ, **نجسة متوسطة**): สิ่งที่ไม่เป็นนญิสชนิดเบา หรือนญิสชนิดหนัก เช่น โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้น ปลาและตุ๋กแต่น) นํ้ามนของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน และสิ่งที่ทำให้มีนเมา

◦ นญิสชนิดหนัก (มุก็อลละซะฮฺ, **نجسة غليظة**): สุกร สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดจากการผสมพันธุ์กับสุนัขหรือสุกร รวมถึงทุกสิ่งอันเนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

2. แหล่งอาหารที่อนุญาตและต้องห้าม

โดยทั่วไปแล้ว แหล่งอาหารทั้งหมดถือว่าเป็นที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม ยกเว้นแหล่งอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารต่อไปนี้

• สัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ห้ามโดยชัดเจน

◦ สัตว์: สุกร หมูป่า และสุนัข. งูและลิง. สัตว์กินเนื้อที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และ สัตว์ที่คล้ายกัน นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกที่คล้ายกัน สัตว์ทำลายและสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์ที่คล้ายกัน สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน สัตว์ที่ นำรังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์ที่คล้ายกัน สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบก และในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์ที่คล้ายกัน ลาและล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน

◦ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์โดยเฉพาะ: สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามศาสน บัญญัติอิสลาม เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย

◦ **สิ่งต้องห้ามอื่นๆ:** สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายนั้นถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษ หรือทำให้มีพิษ หรือเป็นอันตราย เว้นแต่สารดังกล่าวถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมีนเมา เครื่องดื่มแร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (GMO) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งต้องห้ามตามข้อ 3.1.1 – 3.1.16 ข้างต้นทั้งหมด

3. การเชือดสัตว์ฮาลาล (Dhabihah - ذَبْحَة)

สำหรับการเชือดสัตว์ที่อนุญาตให้บริโภคได้ การปฏิบัติที่ถูกต้องเป็นสิ่งสำคัญต่อการรับรองฮาลาล

- **ข้อกำหนดหลักในการเชือด**

- **ผู้ปฏิบัติ:** การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธาและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลาม

- **สภาพสัตว์:** สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามศาสนบัญญัติอิสลาม และต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด

- **วิธีการ:** การเชือดต้องตัดหลอดเลือด หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว

- **การกล่าว:** ก่อนเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า "บิสมิลลาฮฺ (بِسْمِ اللَّهِ)"

- **อุปกรณ์:** ให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คม และไม่ควรรยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือดสัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน

- **ข้อพิจารณาสำหรับการทำให้สัตว์สลบและการเชือดด้วยเครื่องกล:**

- **การทำให้สัตว์สลบก่อนการเชือด (Stunning):** โดยทั่วไปไม่แนะนำ. หากจำเป็น ต้องทำเพียงชั่วคราว ไม่ทำให้สัตว์บาดเจ็บถาวร และสัตว์ต้องฟื้นตัวสู่ภาวะปกติได้เองภายใน 5 นาทีหลังการทำให้สลบ

- **การใช้ไฟฟ้า:** เครื่องมือต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่หน่วยงานรัฐรับรอง ต้องมีเจ้าหน้าที่ชำนาญการควบคุมความแรงของกระแสไฟฟ้าตามค่าที่แนะนำ (มีตารางค่ากระแสไฟฟ้าและระยะเวลาสำหรับสัตว์ชนิดต่างๆ) สำหรับสัตว์บก ควรใช้ชนิด "ใช้กับหัว" เท่านั้น สำหรับสัตว์ปีก ควรใช้ชนิด "ใช้น้ำ" (water bath stunner) ต้องมีหัวหน้างานที่เป็นมุสลิมควบคุมการใช้ตลอดเวลา

- **การใช้เครื่องกล:** ควรใช้กับโค กระบือ อนุญาตให้ใช้เครื่องทำให้สลบชนิดที่ไม่เจาะ (non-penetrative) เช่น แบบหัวเห็ด (mushroom head) เครื่องมือต้องไม่เจาะผ่านหรือทำให้กะโหลกสัตว์แตก หากพบว่ากะโหลกถูกเจาะหรือแตก ให้ถือว่าซากสัตว์นั้นไม่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลามและต้องแยกออก

◦ การเชือดสัตว์ปีกด้วยเครื่องกล: หากจำเป็นต้องใช้ ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังนี้

- ผู้ใช้เครื่องเชือดกลต้องเป็นมุสลิมผู้ศรัทธา
- ต้องกล่าวคำว่า "บิสมิลลาฮฺ" ก่อนเปิดเครื่องเชือดกลให้ทำงาน
- มุสลิมที่เปิดเครื่องเชือดกลต้องไม่ละทิ้งเครื่องเชือดและสถานที่ระหว่างเครื่องเชือดกล

ทำงาน

▪ หากจำเป็นต้องละทิ้งบริเวณ ต้องหยุดเครื่องเชือดกล และมุสลิมคนใหม่จะต้องเริ่มงานตั้งแต่ขั้นตอนการกล่าว "บิสมิลลาฮฺ" ใหม่

- ใบมีดของเครื่องเชือดกลต้องเป็นชนิดใบมีดเดียวและมีความคม

▪ ผู้ใช้เครื่องเชือดกลต้องตรวจสอบว่าสัตว์ถูกเชือดอย่างถูกต้องหรือไม่ หากตัวใดไม่ถูกเชือดอย่างถูกต้อง ผู้ใช้หรือผู้เชือดมุสลิมคนอื่นจะต้องทำการเชือดซ้ำด้วยมีดทันที

4. การจัดเตรียม การผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษา

การรักษาความสมบูรณ์ของฮาลาลตลอดห่วงโซ่อุปทานเป็นสิ่งสำคัญยิ่ง

• ส่วนประกอบและวัตถุดิบ: อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตจะฮาลาลได้เมื่อไม่มีส่วนประกอบที่มาจากสัตว์ที่ไม่อนุญาต หรือมาจากสัตว์ที่เชือดไม่เป็นไปตามศาสนบัญญัติอิสลาม และไม่มีส่วนประกอบตามข้อ 3.1 (แหล่งอาหารต้องห้าม)

• อุปกรณ์และสถานที่: เครื่องมือ ภาชนะ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นนินิส หรือต้องไม่มีส่วนประกอบของนินิส.

• การแยกอย่างเคร่งครัด: ในระหว่างการจัดเตรียม การผ่านกระบวนการผลิต การเก็บรักษา หรือการขนส่ง อาหารฮาลาลจะต้องแยกออกจากอาหารอื่นๆ ที่ไม่มีคุณสมบัติตามข้อกำหนด หรือจากสิ่งที่เป็นนินิสอย่างสิ้นเชิง เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

• การทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกัน: กรณีการใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลมาก่อน ต้องล้างทำความสะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลาม

• การปนเปื้อนด้วยนินิสชนิดหนักในสายการผลิต: หากมีการเปลี่ยนสายการผลิตอาหารที่ปนเปื้อนนินิสชนิดหนัก มาผลิตอาหารฮาลาล สายการผลิตนั้นจะต้องได้รับการล้างและชำระตามศาสนบัญญัติอิสลาม ขั้นตอนนี้จะต้องอยู่ภายใต้การดูแลและทวนสอบผลการล้างโดยองค์กรทางศาสนาอิสลาม เมื่อมีการปรับเปลี่ยนสายการผลิตมาสู่การผลิตอาหารฮาลาลแล้ว ต้องผลิตอาหารฮาลาลเท่านั้น หากมีการเปลี่ยนสายการผลิตไปสู่การผลิตอาหารที่ปนเปื้อนนินิสชนิดหนักอีก จะไม่อนุญาตให้กลับมาสู่การผลิตอาหารฮาลาล กฎที่เข้มงวดนี้ช่วยสร้างความเชื่อมั่นอย่างลึกซึ้ง

5. การชำระล้างนุญส (إزالة النجسة)

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารโดยตรงที่ปนเปื้อนนุญสทุกชนิด ไม่ว่าจะมองเห็นหรือไม่ ต้องกำจัดด้วยวิธีล้างทำความสะอาดตามที่ระบุไว้ในศาสนบัญญัติอิสลาม

• วิธีการชำระล้าง:

- นุญสชนิดเบา: ให้ชำระนุญสออกให้หมดเสียก่อน แล้วใช้น้ำพรหมบนรอยที่ปนเปื้อนนุญสนั้นให้ทั่ว โดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ใช้ได้
- นุญสชนิดปานกลาง: ให้ชำระนุญสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้ง เพื่อให้สี กลิ่น รส หมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น 3 ครั้ง
- นุญสชนิดหนัก: ให้ชำระนุญสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้ง แต่ 1 ใน 7 ครั้งนั้น ต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลามและมีสภาพชุ่มแฉวนลอย (หรือน้ำดินสอพอง) และแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก การปฏิบัติแต่ละครั้งต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทุกส่วนที่เปื้อนนุญสจนสี กลิ่น รส หมดไป

6. สุขลักษณะ บรรจุภัณฑ์ และฉลาก

• สุขลักษณะอาหาร: อาหารทุกชนิดควรเตรียม ผลิต บรรจุ ผ่านกระบวนการ บรรจุ ขนส่ง และเก็บรักษา ตามศาสนบัญญัติอิสลาม และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หรือตามหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex General Principles on Food Hygiene). การยึดมั่นในมาตรฐานเหล่านี้รับประกันความปลอดภัยและคุณภาพอาหารโดยรวม ซึ่งเสริมข้อกำหนดฮาลาลและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค

• บรรจุภัณฑ์: บรรจุภัณฑ์ต้องฮาลาล และไม่เป็นวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ และไม่ทำมาจากสิ่งที่เป็นนุญส

• กระบวนการบรรจุ: กระบวนการบรรจุต้องกระทำในพื้นที่ที่สะอาด ไม่มีการปนเปื้อนนุญส และปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ

• การเก็บรักษา การนำเสนอ และการจัดจำหน่าย: ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล ในระหว่างการเก็บรักษา การนำเสนอ และการจัดจำหน่าย เพื่อป้องกันการปะปนหรือปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล

• เครื่องหมายและฉลาก

◦ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนหรือความสับสน ผลิตภัณฑ์ฮาลาลควรแสดงเครื่องหมาย "ฮาลาล (حلال)" หรือ "ฮาบีหะฮฺ (حَبِيحَة)" ตามความเหมาะสม

◦ วัสดุที่ใช้เป็นฉลากและสัมผัสโดยตรงกับผลิตภัณฑ์อาหารต้องไม่เป็นวัสดุที่เป็นนุญส หรือมีส่วนประกอบที่เป็นนุญส หรือปนเปื้อนนุญส และไม่เป็นวัสดุที่มีอันตรายต่อสุขภาพ

◦ การกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาลต้องแสดงคำว่า "ฮาลาล (Halal, **حلال**)" หรือข้อความอื่นที่เทียบเท่า เช่น ซาบีหะฮฺ หรือเครื่องหมายที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยรับรองบนฉลากอาหาร

◦ **สิ่งสำคัญ:** การกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาลต้องไม่กระทำในลักษณะที่ก่อให้เกิดข้อสงสัยเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับการได้รับการรับรองฮาลาล หรือทำให้เข้าใจว่าอาหารฮาลาลมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าหรือมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าอาหารชนิดอื่นๆ. แนวทางทางจริยธรรมนี้รักษาความโปร่งใสและหลีกเลี่ยงการบิดเบือนข้อมูล ซึ่งสำคัญต่อความไว้วางใจในระยะยาว

ตารางตรวจสอบ(Checklist)

หมวดหมู่	รายการตรวจสอบ	ผลการตรวจสอบ (✓/X)	หมายเหตุ
1. แหล่งวัตถุดิบ	(1) ไม่มีส่วนประกอบที่ห้ามตามศาสนาอิสลาม เช่น สุกร, สุนัข, สัตว์กินเนื้อ, เลือด, แอลกอฮอล์ ฯลฯ		
	(2) ไม่มี GMO จากสัตว์ที่ห้ามใช้		
	(3) ไม่มีสารปรุงแต่ง/วัตถุเจือปนที่มาจากแหล่งต้องห้าม		
2. การเชือดสัตว์	(1) เชือดโดยมุสลิมที่มีความรู้ศาสนา		
	(2) เชือดโดยตัดหลอดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดใหญ่ทั้ง 2 เส้นพร้อมกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮฺ”		
	(3) ไม่ใช่วิธี stunning เว้นกรณีจำเป็นและตามภาคผนวก ข		
3. การผลิต/แปรรูป	(1) ใช้เครื่องมือ-อุปกรณ์ที่ไม่มีการปนเปื้อนนูนุส		
	(2) มีการล้างอุปกรณ์ที่เคยใช้กับอาหารที่ไม่ฮาลาลตามขั้นตอนศาสนา (ภาคผนวก ก)		
	(3) มีการแยกพื้นที่ผลิตอาหารฮาลาลกับอาหารไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน		
4. การบรรจุภัณฑ์	(1) ภาชนะบรรจุไม่มีนูนุส ปลอดภัย ไม่ทำจากสิ่งที่ต้องห้าม		
	(2) พื้นที่บรรจุสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่มีการปนเปื้อน		

หมวดหมู่	รายการตรวจสอบ	ผลการตรวจสอบ (✓/X)	หมายเหตุ
5. การเก็บรักษา/ขนส่ง/จัดจำหน่าย	(1) แยกชัดเจนระหว่างผลิตภัณฑ์ฮาลาลกับผลิตภัณฑ์อื่น		
	(2) มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขนส่ง		
6. การแสดงฉลาก/เครื่องหมาย	(1) แสดงคำว่า “ฮาลาล” หรือ “ฮาลาล” อย่างถูกต้อง		
	(2) วัสดุฉลากไม่เป็นนินิสหรือปนเปื้อนนินิส		
	(3) ไม่มีข้อความที่ทำให้เข้าใจผิดหรือก่อให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับคุณค่าของฮาลาล		
7. สุขลักษณะทั่วไป	(1) สะอาด ปลอดภัย เป็นไปตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะ FAO/WHO Codex		

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