

UAE.S 2055-1:2015

ข้อกำหนดทั่วไป สำหรับอาหารฮาลาล

Emirates Authority for Standardization and Metrology

มาตรฐานสหราชอาณาจักรรับเอมิเรตส์ UAE.S 2055-1:2015

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล - ส่วนที่หนึ่ง: ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล

Halal products - Part one: General Requirements for Halal Food

วันที่อนุมัติโดยคณะรัฐมนตรี: 01/04/2015

ลักษณะการออก: กฎระเบียบทางเทคนิค

คำนำ

หน่วยงานมาตรฐานและอุตสาหกรรมวิทยาแห่งสหราชอาณาจักรรับเอมิเรตส์ (ESMA) มีหน้าที่รับผิดชอบระดับชาติในกิจกรรมการมาตรฐาน หน้าที่หลักประการหนึ่งของ ESMA คือการออกมาตรฐานเอมิเรตส์/กฎระเบียบทางเทคนิคผ่านคณะกรรมการเทคนิคเฉพาะทาง (TCs)

ESMA ผ่านโปรแกรมทางเทคนิคของคณะกรรมการ TC: คณะกรรมการเทคนิคสำหรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและเกษตร " ได้ปรับปรุงมาตรฐาน GSO หมายเลข GSO 1931 "อาหารฮาลาล - ส่วนที่ 1 - ข้อกำหนดทั่วไป" ร่างมาตรฐานได้จัดทำโดย สหราชอาณาจักรรับเอมิเรตส์

มาตรฐานนี้ได้รับการอนุมัติเป็นกฎระเบียบทางเทคนิคของสหราชอาณาจักรรับเอมิเรตส์โดยมติคณะรัฐมนตรี หมายเลข (14/2015) ออกเมื่อ ../. H., 01/04/2015 ค.ศ.

มาตรฐานที่อนุมัติแล้วจะใช้แทนและยกเลิกมาตรฐานหมายเลข (GSO 1931:2009)

1. ขอบเขต

มาตรฐานนี้กำหนดข้อกำหนดอาหารฮาลาลที่ต้องปฏิบัติตามในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหารฮาลาล รวมถึง การรับ การเตรียม การบรรจุ การติดฉลาก การจัดการ การขนส่ง การจำหน่าย การเก็บรักษา การแสดง และการบริการอาหารฮาลาล

2. เอกสารอ้างอิงเสริม

2.1 GSO 993: ข้อกำหนดการฆ่าสัตว์ตามกฎอิสลาม

2.2 GSO 2055-2: ผลิตภัณฑ์ฮาลาล - ส่วนที่สอง: ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยงานรับรองฮาลาล

2.3 GSO 2055-3: ผลิตภัณฑ์ฮาลาล - ส่วนที่สาม: ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยงานรับรองที่ให้การรับรองแก่หน่วยงานรับรองฮาลาล

2.4 GSO/CAC/RCP 58: หลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับเนื้อสัตว์

2.5 GSO 1694: หลักการทั่วไปของสุขอนามัยอาหาร

2.6 GSO 9: การติดฉลากอาหารที่บรรจุแล้ว

3. คำศัพท์และคำนิยาม

เพื่อวัตถุประสงค์ของมาตรฐานนี้ ให้ใช้คำศัพท์และคำนิยามต่อไปนี้:

3.1 อิสลามชะรีอะฮ์

การวิวัฒนาการตามฮัมมัด (ศ.บ.) ที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ ความรู้สึก และการกระทำที่ได้รับคำสั่ง ไม่ว่าจะ เป็นข้อสรุปหรือข้อสันนิษฐาน

3.2 อาหารฮาลาล

อาหารและเครื่องดื่มที่ได้รับอนุญาตให้บริโภคตามกฎหมายอิสลามโดยการกิน ต้ม นึ่ง หรือสุดดม ควรสอดคล้องกับ ข้อกำหนดที่กล่าวถึงในมาตรฐานนี้

3.3 ตัชเกียฮ์ (การฆ่าสัตว์ฮาลาลเพื่อให้เลือดไหลออก)

การตัชเกียฮ์สัตว์ตามข้อกำหนดฮาลาลในกฎหมายอิสลามที่ระบุในมาตรฐานที่กล่าวถึงในข้อ (2.1)

3.4 ไบรรับรองฮาลาล

ไบรรับรองที่ยืนยันว่าผลิตภัณฑ์ บริการ หรือกระบวนการที่ระบุเป็นไปตามข้อกำหนดฮาลาลในอิสลามชะรีอะฮ์ เช่น ไบรรับรองตัชเกียฮ์ฮาลาล ไบรรับรองสิ่งอำนวยความสะดวกและฟาร์ม ไบรรับรองโรงฆ่าสัตว์ สิ่งอำนวยความสะดวกที่จัดประเภทเป็นฮาลาล ส่วนประกอบผลิตภัณฑ์หลัก สารเติมแต่งที่มีเนื้อสัตว์/สัตว์ปีกและ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เรนเน็ต เจลาติน ไขมันและน้ำมันจากสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

3.5 อาหารดัดแปลงพันธุกรรม (GMF)

อาหารและเครื่องดื่มที่มีผลิตภัณฑ์หรือผลพลอยได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMO) ผ่านการถ่ายโอน ยีนของสิ่งมีชีวิตชนิดอื่นไปยังพืช สัตว์ และจุลินทรีย์โดยเทคโนโลยีการดัดแปลงพันธุกรรมและการดัดแปลง DNA ของอาหาร

3.6 สารเติมแต่งอาหาร

สารใดๆ ที่ปกติไม่บริโภคเป็นอาหารโดยตรง และไม่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารทั่วไป ไม่ว่าจะมีความคุ้มค่าทาง โภชนาการหรือไม่ หากเติมลงในอาหารเพื่อเหตุผลทางเทคโนโลยี (รวมถึงวัตถุประสงค์ทางอินทรีย์) ระหว่าง การผลิต การแปรรูป การเตรียม การบรรจุ การขนส่ง หรือการรักษาอาหารนั้น (ทางตรงหรือทางอ้อม) หรือใน ผลิตภัณฑ์ย่อยที่เป็นองค์ประกอบของคุณสมบัติของอาหารเหล่านี้หรือมีอิทธิพลต่อคุณสมบัติเหล่านี้

3.7 สัตว์น้ำ

สัตว์น้ำคือสัตว์ที่อาศัยอยู่ในน้ำและไม่สามารถอยู่รอดนอกน้ำได้

3.8 หน่วยงานรับรองฮาลาล

ผู้ออกไบรรับรองฮาลาลที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานรับรองของผู้ออกไบรรับรองฮาลาล

3.9 หน่วยงานรับรองของหน่วยงานรับรองฮาลาล

หน่วยงานทางการที่ได้รับอำนาจในการรับรองหน่วยงานรับรองฮาลาล

4. ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล

- 4.1 อาหารทั้งหมด ผลิตภัณฑ์จากอาหาร ผลิตภัณฑ์ส่วนต่างๆ และสารสกัดจะต้องขึ้นอยู่กับบทบัญญัติของกฎอิสลามในแง่ของการอนุญาตหรือการห้าม ตามภาคผนวก (1)
- 4.2 ขั้นตอนที่ได้มาจากกฎอิสลามจะต้องปฏิบัติตามในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหารของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล รวมถึง การรับ การเตรียม การบรรจุ การติดฉลาก การขนส่ง การจำหน่าย การเก็บรักษา การแสดง และการบริการอาหารฮาลาล
- 4.3 สารเติมแต่งอาหารและวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้สำหรับการผลิตอาหารฮาลาลควรปราศจากส่วนประกอบที่ไม่ใช่ฮาลาล ซึ่งควรได้รับการสนับสนุนด้วยเอกสารทางการที่ถูกต้องตามกฎหมายซึ่งอธิบายส่วนประกอบรวมถึงวัสดุบรรจุภัณฑ์
- 4.4 อาหารฮาลาลทั้งหมดไม่ควรมีส่วนผสมและสารปนเปื้อนอันตรายที่อาจถือว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 4.5 อาหารฮาลาลทั้งหมดควรปราศจากการปนเปื้อนเนยสาหร่าย (สิ่งโสโครก) ที่ต้องห้ามตามกฎอิสลาม
- 4.6 ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาลทั้งหมดควรแยกออกจากผลิตภัณฑ์ฮาลาลอย่างสมบูรณ์ตลอดห่วงโซ่อาหารเพื่อให้แน่ใจว่าจะแยกแยะและไม่ผสมกันหรือปนเปื้อนกัน
- 4.7 หน่วยงานทางการอาจดำเนินขั้นตอนที่จำเป็นทั้งหมดเพื่อตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดพิเศษของผลิตภัณฑ์ฮาลาล และอาจดำเนินขั้นตอนที่เหมาะสมตามกฎหมายท้องถิ่นอื่นๆ
- 4.8 ในการผลิตเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขภาพที่ระบุในข้อ (2.4)
- 4.9 ข้อกำหนดการฆ่าสัตว์ (ตัจเกียฮ์) ควรปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดตามกฎอิสลามตามที่กำหนดในมาตรฐานที่กล่าวถึงในข้อ (2.1)
- 4.10 ข้อกำหนดด้านสุขภาพทั่วไปของอาหารตามที่ระบุในมาตรฐานที่กล่าวถึงในข้อ (2.5) จะต้องปฏิบัติตาม
- 4.11 อุปกรณ์ เครื่องมือ สายการผลิต และวัสดุที่เกี่ยวข้องทั้งหมดที่ใช้สำหรับการเตรียมอาหารฮาลาลควรสะอาด และไม่ควรทำจากหรือมีวัสดุที่ไม่ใช่ฮาลาล
- 4.12 เมื่อเปลี่ยนอุปกรณ์ เครื่องมือ หรือสายการผลิตใดๆ ที่เคยใช้หรือสัมผัสกับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาล จะต้องทำความสะอาดตามกฎการทำความสะอาดทั่วไปเพื่อกำจัดร่องรอยของผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาลอย่างสมบูรณ์ การเปลี่ยนจากขั้นตอนที่ไม่ใช่ฮาลาลเป็นฮาลาลไม่ควรทำซ้ำเป็นประจำ
- 4.13 เมื่อทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารฮาลาล จะต้องไม่นำยาทำความสะอาด น้ำมันเจียร์ น้ำมัน หรือไขมันใดๆ ที่มีส่วนประกอบหรือวัสดุที่ไม่ใช่ฮาลาล

5. วัสดุบรรจุภัณฑ์และห่อหุ้ม

- 5.1 วัสดุบรรจุภัณฑ์และห่อหุ้มจะต้องปราศจากวัสดุที่ไม่ใช่ฮาลาลใดๆ
- 5.2 วัสดุบรรจุภัณฑ์และห่อหุ้มจะต้องไม่เตรียมหรือผลิตด้วยอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนด้วยวัสดุที่ไม่ใช่ฮาลาลระหว่างการเตรียม การเก็บรักษา หรือการขนส่ง จะต้องแยกทางกายภาพจากวัสดุอื่นๆ ที่ไม่ใช่ฮาลาล
- 5.3 วัสดุบรรจุภัณฑ์จะต้องไม่มีวัสดุใดๆ ที่ถือว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์

6. ร้านค้าปลีก การจัดการ และร้านบริการอาหารฮาลาล

สิ่งอำนวยความสะดวกในการขาย จำหน่าย และจัดหาผลิตภัณฑ์ฮาลาลทั้งหมดจะต้องมีข้อกำหนดต่อไปนี้:

- 6.1 จะต้องจัดการเฉพาะผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่เป็นไปตามบทบัญญัติของอาหารฮาลาลที่ระบุในมาตรฐานนี้
- 6.2 เครื่องมือ อุปกรณ์ และอุปกรณ์เครื่องใช้ที่ใช้ระหว่างการบริการ การจัดการ และการขายผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลควรแยกออกจากที่ใช้สำหรับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลอย่างสมบูรณ์
- 6.3 หากสิ่งอำนวยความสะดวกหรือสถานที่บริการมักจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล แต่ตั้งใจจะเปลี่ยนเป็นการผลิตฮาลาล ควรผ่านกระบวนการทำความสะอาดตามกฎอิสลามก่อนเริ่มการผลิตฮาลาล
- 6.4 ไม่อนุญาตให้เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ใช่ฮาลาลในสถานที่เดียวกัน

7. การเก็บรักษา การแสดง และการขนส่ง

- 7.1 อาหารฮาลาลทั้งหมดที่เก็บรักษา แสดง หรือขนส่งจะต้องแยกจัดประเภทและติดฉลากเป็นฮาลาลเพื่อป้องกันไม่ให้ผสมกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
- 7.2 ควรใช้วิธีการขนส่งที่เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการผสมกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล

8. การติดฉลาก

โดยไม่กระทบกับมาตรฐาน GCC ที่กล่าวถึงในข้อ (6.2) ฉลากจะต้องมีข้อมูลต่อไปนี้:

- 8.1 ชื่อและประเภทของผลิตภัณฑ์
- 8.2 รายการส่วนประกอบซึ่งสะท้อนความชัดเจนอย่างไม่ต้องสงสัยจากข้อห้ามทั้งหมดของกฎ แหล่งที่มาของส่วนประกอบจริงจะต้องประกาศอย่างชัดเจนและชัดเจน
- 8.3 ผลิตภัณฑ์ที่มีไขมัน น้ำมัน ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ หรือสารสกัด เช่น เจลาติน หรือเรนเน็ต จะต้องประกาศแหล่งที่มา
- 8.4 ผลิตภัณฑ์อาหารที่มี GMO จะต้องประกาศ
- 8.5 หากมีความประสงค์จะติดคำว่า 'ฮาลาล' บนฉลาก จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดภายใต้มาตรฐานในข้อ (2.2)
- 8.6 ข้อกำหนดในมาตรฐานในข้อ (1.2) เกี่ยวกับฉลากของสัตว์ที่ฆ่าและผลิตภัณฑ์จากสัตว์เหล่านั้นจะต้องปฏิบัติตาม
- 8.7 สารเติมแต่งอาหารควรประกาศตามที่กำหนดในมาตรฐานอ้างอิงในข้อ (6.2)
- 8.8 ปลาทุกชนิดที่มีเกล็ด กุ้ง และไข่ปลาของปลาที่มีเกล็ด รวมถึงผลพลอยได้จากเนื้อสัตว์เหล่านั้น จะต้องติดฉลากอย่างเหมาะสมว่า "ปลามีเกล็ด" สัตว์น้ำอื่นๆ ทั้งหมด รวมถึงผลพลอยได้จากเนื้อสัตว์ จะต้องติดฉลากอย่างชัดเจนว่า "ปลาไม่มีเกล็ด" ตามกรณี

ภาคผนวก 1 – การจำแนกสัตว์ที่ไม่ใช่ฮาลาล

ประเภท	สัตว์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
สัตว์	สัตว์ที่ไม่สามารถฆ่าตามกฏอิสลาม สัตว์ที่ฆ่าโดยผู้เอาเทวดาหลายองค์ ผู้ไม่ศรัทธา ผู้ฆราวาส ผู้ไม่เชื่อพระเจ้า มาจิส ผู้ทรยศ และผู้ไม่เชื่ออื่นๆ นอกจากคริสเตียนและยิว สัตว์ตาย สัตว์ที่ถูกรัดคอ สัตว์ที่ถูกตีจนตาย (มั่วกูชะฮ์) สัตว์ที่ตกลงมา (โมตะรอดดียะฮ์) สัตว์ที่ถูกขวิด (นะตีฮะฮ์) สัตว์ที่ถูกสัตว์ป่าขย้ำ และสัตว์ที่ไม่ได้กล่าวชื่ออัลลอฮ์เมื่อฆ่า สัตว์ที่ฆ่าบนรูปเคารพ สัตว์ที่ฆ่าไม่ใช่เพื่ออัลลอฮ์ หรือสัตว์ที่ปนเปื้อนกับสัตว์ต้องห้ามที่เป็นอันตราย หากกิน หมู ลาบ้าน ล่อ ช้าง ลิง สุนัข จิ้งจอก แมว และสัตว์ที่คล้ายกัน สัตว์นักล่า เช่น สัตว์ป่าที่มีเขี้ยว และสัตว์ที่คล้ายกัน เช่น สิงโต เสือชีตาร์ หมี ยกเว้นไฮยีนา นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บแหลมใช้สำหรับโจมตี และสัตว์ที่คล้ายกัน เช่น นกอินทรี เหยี่ยว นกเหยี่ยว นกกระรอก เหยี่ยวเพเรกริน เหยี่ยวใหญ่ และนกเค้าแมว สัตว์ฟันแทะ สัตว์เลื้อยคลาน แมลงศัตรูพืช และสัตว์ที่คล้ายกัน เช่น หนู หนูใหญ่ ตะขาบ งู อสรพิษ ตะกวด จิ้งจก เก็กโก กิ้งก่า เม่น มาร์ติน ค้างคาว กระรอก พังพอน คอนเคลี และโคลีออปเตอร่า (ยกเว้นจิ้งจกดับและเจอร์โบอา)< แมงป่อง และแมลงทุกชนิด หนอน และสัตว์ต้องห้ามฆ่าตามกฏ และสัตว์ที่คล้ายกัน เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน และนกแสกแซว ยกเว้นตั๊กแตนและส่วนของผึ้งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ที่ตกลงในน้ำผึ้ง สิ่งมีชีวิตที่น่าขยะแขยง และสัตว์ที่คล้ายกัน เช่น เปลือกหอย ตัวอ่อน และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ สัตว์ที่เลี้ยงด้วยสิ่งโสโครก เว้นแต่จะถูกขังและเลี้ยงด้วยอาหารที่อนุญาตตามกฏอิสลามเป็นเวลาอย่างน้อยสามวัน
สัตว์น้ำ	สายพันธุ์ที่เป็นพิษหรือเป็นอันตราย เว้นแต่สารพิษหรือสารอันตรายจะถูกกำจัดออกระหว่างการเตรียม
พืช	พืช ผลิตภัณฑ์จากพืช และอนุพันธ์ที่เป็นพิษ เป็นอันตราย หรือเป็นยาเสพติด เว้นแต่สารพิษหรือสารอันตรายจะถูกกำจัดออกระหว่างการเตรียม
เครื่องดื่ม	เครื่องดื่มที่มีสารมีนเมา หรือที่มีแอลกอฮอล์ สารเสพติด สารสงบ สารพิษ หรือสารอันตราย
GMF	อาหารทั้งหมดที่ผลิตโดยการดัดแปลงพันธุกรรมจากสายพันธุ์ต้องห้าม หรือมากกว่าหนึ่งสายพันธุ์ที่มีสายพันธุ์หนึ่งเป็นสายพันธุ์ต้องห้าม
เลือดและ	เลือดและอนุพันธ์ทั้งหมดเป็นสิ่งต้องห้าม และของเหลวในร่างกายทั้งหมดจากมนุษย์หรือ

ประเภท	สัตว์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
อนุพันธ์ของ เลือดจากมนุษย์ หรือสัตว์	สัตว์ เช่น สิ่งสำเร็จและปัสสาวะ
สารเติมแต่ง อาหาร	สารเติมแต่งอาหารที่เป็นพิษ เป็นอันตราย หรือทำให้สงบ ผลัดกัน และผลัดกันและ อนุพันธ์ของสารเหล่านั้น หรือที่ได้มาจากวัสดุที่ไม่ใช่ฮาลาล
เอนไซม์	เอนไซม์ทั้งหมดที่ได้มาจากแหล่งที่ไม่ใช่ฮาลาล
จุลินทรีย์	จุลินทรีย์ทั้งหมด เช่น เชื้อโรค เชื้อรา ยีสต์ที่เป็นพิษและเป็นอันตราย ที่ผลิตใน สภาพแวดล้อมที่ไม่ใช่ฮาลาล หรือใช้ส่วนประกอบที่ไม่ใช่ฮาลาล

มาตรฐานฉบับนี้เป็นกฎระเบียบทางเทคนิคที่มีผลบังคับใช้ในสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ สำหรับการผลิต การแปรรูป การจำหน่าย และการบริการผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

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