

คู่มือการขอรับรองฮาลาล ตามหลักเกณฑ์ GSO 008

คู่มือแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ: การขอรับรองฮาลาลตามหลักเกณฑ์ GSO 008

คู่มือนี้สรุปสาระสำคัญของแผนงานทางเทคนิค GSO 008 สำหรับสารเคมี ชีวเคมี และเครื่องสำอาง ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 30 กันยายน 25671 แผนงานนี้มีเป้าหมายเพื่อนำข้อกำหนดฮาลาลมาใช้ในองค์กร และเพื่อจัดทำระบบการจัดการฮาลาล (HMS) การนำเกณฑ์ระบบการจัดการฮาลาลมาใช้เป็นข้อกำหนดบังคับในกระบวนการรับรองฮาลาล

คำจำกัดความสำคัญ

- **ฮาลาล (Halal):** การกระทำหรือผลิตภัณฑ์ที่กฎหมายอิสลามอนุญาต
 - **ฮารอม (Haram):** สิ่งที่ตรงข้ามกับฮาลาล คือสิ่งที่ไม่ได้รับอนุญาต หรือต้องห้ามในศาสนาอิสลาม
 - **นญิส (Najs):** หมายถึงสิ่งสกปรก สิ่งปนเปื้อนด้วยผลิตภัณฑ์หรือวัตถุฮารอม 4 ซึ่งรวมถึง สุนัข หมู หรือสิ่งสืบเนื่องจากพวกมัน, อาหารฮาลาลที่ปนเปื้อนวัตถุที่ไม่ฮาลาล, ของเหลวจากสัตว์ เช่น ปัสสาวะ เลือด อาเจียน นอน สิ่งขับถ่าย รก, ซากสัตว์ หรือสัตว์ฮาลาลที่ไม่ได้เชือดตามกฎหมายอิสลาม ยกเว้นสัตว์น้ำและแมลงบางชนิด, คัมร์ (Khamr) หรือเหล้า หรือของเหลวใด ๆ ที่ทำให้มึนเมา และถูกห้ามตามกฎหมายอิสลาม
 - **วัตถุดิบ (Materials):** เป็นคำทั่วไปที่ใช้เรียกวัตถุดิบ, วัสดุบรรจุภัณฑ์, ส่วนผสม, สารปรุงแต่ง, สารช่วยในการผลิต, วัสดุทำความสะอาด และสารหล่อลื่น
 - **จุดควบคุมฮาลาล (Halal Control Point - HCP):** ขั้นตอนหรือกระบวนการในการผลิตฮาลาลที่สามารถควบคุมได้ เพื่อหลีกเลี่ยงหรือกำจัดความเสี่ยงของการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ฮาลาล
 - **จุดวิกฤตฮาลาล (Halal Critical Control Point - HCCP หรือ PCCH):** ขั้นตอนที่ต้องมีการควบคุมที่จำเป็นเพื่อป้องกันหรือกำจัดอันตรายต่อสถานะฮาลาลของผลิตภัณฑ์
1. เอกสารที่ต้องจัดเตรียมเพื่อเริ่มกระบวนการตรวจสอบ (Audit) ก่อนเริ่มกระบวนการตรวจสอบ (audit) องค์กรต้องส่งเอกสารต่อไปนี้ไปยังหน่วยงานรับรอง
- **โพลเดอร์ 1 – เอกสารทางกฎหมาย**
 - บัตร CNPJ (บัตรประจำตัวผู้เสียภาษีนิติบุคคล)
 - การลงทะเบียนกับ SIF (บริการตรวจสอบของรัฐบาลกลาง) หรือเทียบเท่า
 - รายงานการตรวจสอบจากกรมป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย (AVCB)
 - ใบอนุญาตประกอบกิจการ
 - รายงานรายละเอียดของสถานประกอบการ
 - ข้อมูลการลงทะเบียนบริษัท (จำนวนพนักงาน, กะทำงาน, กำลังการผลิต, สายการผลิต)
 - ใบอนุญาตสิ่งแวดล้อม
 - หลักฐานการจัดของเสียที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อม
 - หลักฐานจากคณะกรรมการป้องกันอุบัติเหตุภายใน (CIPA) (ถ้ามี)
 - บันทึกความรับผิดชอบทางเทคนิค (ART)
 - ใบอนุญาตผลิตภัณฑ์ควบคุมของกองทัพ (ถ้ามี)

● โฟลเดอร์ 2 – วัตถุดิบ

- แบบฟอร์ม “FORM 090 - ตารางวัตถุดิบและส่วนประกอบสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาล - การตรวจสอบย้อนกลับและการตรวจสอบแหล่งที่มา” ที่ครอบคลุมถ้วน
- ใบรับรองฮาลาลสำหรับวัตถุดิบทุกชนิดที่มีต้นกำเนิดจากสัตว์ และใบรับรองฮาลาลหรือหลักฐานแหล่งที่มา (เอกสารทางเทคนิค, MSDS, SDS, รายงานรายละเอียดผลิตภัณฑ์, การประกาศส่วนประกอบ) สำหรับวัตถุดิบที่ไม่ใช่ต้นกำเนิดจากสัตว์
- เพิ่มข้อมูลทางเทคนิคของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายที่อยู่ในขอบเขตการรับรอง รวมถึงองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์
- ส่วนประกอบของอาหารสัตว์ (เพื่อให้แน่ใจว่าไม่ได้ทำจากผลิตภัณฑ์ที่ผิดกฎหมาย)

● โฟลเดอร์ 3 – ระบบการจัดการฮาลาล

- นโยบายฮาลาล
- ขั้นตอนฮาลาล
- การประเมินซัพพลายเออร์ตามข้อกำหนดฮาลาล
- การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตฮาลาล (HCP และ PCCH)
- การตรวจสอบภายในฮาลาล
- คณะกรรมการฮาลาล

● โฟลเดอร์ 4 – การประกันคุณภาพ

- โปรแกรม – สวัสดิภาพสัตว์, GMP (Good Manufacturing Practices) และ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- โปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้นในการปฏิบัติงาน (PPRO)
- ภาพร่างบรรจุภัณฑ์ (หลัก, รอง, ตติยภูมิ...) และฉลากผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในขอบเขตการรับรอง

เอกสารทั้งหมดต้องได้รับการปรับปรุงกับ CDIAL Halal ก่อนกำหนดการตรวจสอบเฟส

2. ระบบการจัดการฮาลาล (Halal Management System - HMS) ระบบการจัดการฮาลาลต้องได้รับการนำไปใช้ก่อนการตรวจสอบรับรองเบื้องต้น และต้องได้รับการบำรุงรักษาอย่างต่อเนื่อง โดยมีเป้าหมายเพื่อจัดการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ ทรัพยากรบุคคล และขั้นตอนต่างๆ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดฮาลาลที่กำหนดไว้

2.1 นโยบายฮาลาล (Halal Policy)

- ต้องเป็นเอกสารที่ระบุถึงความมุ่งมั่นขององค์กรในการนำระบบฮาลาลไปใช้ทั่วทั้งองค์กร การใช้วัตถุดิบฮาลาล การแปรรูป และการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลอย่างต่อเนื่องและสอดคล้องกับข้อกำหนดการรับรองฮาลาล
- นโยบายฮาลาลควรรวมถึงความมุ่งมั่นในการดำเนินการดังต่อไปนี้

- จัดหาทรัพยากรบุคคลและสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อช่วยในการดำเนินงานกระบวนการผลิตฮาลาล
- การบริหารการรับประกันผลิตภัณฑ์ฮาลาล
- การใช้วัตถุดิบฮาลาลและการดำเนินกระบวนการผลิตฮาลาลให้สอดคล้องกับข้อกำหนด
- นโยบายฮาลาลต้องเป็นที่เข้าใจและนำไปปฏิบัติโดยบุคลากรทุกคนในองค์กร
- นโยบายฮาลาลต้องสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด
- นโยบายฮาลาลต้องนำไปใช้และรักษาไว้ได้อย่างสม่ำเสมอ

2.2 คณะกรรมการฮาลาล (Halal Committee)

- ผู้บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้งคณะกรรมการฮาลาลภายในซึ่งประกอบด้วยทีมงานสหสาขาวิชาชีพ (รวมถึงตัวแทนจากฝ่ายบริหาร, การประกันคุณภาพ/การควบคุมคุณภาพ, การผลิต, R&D, การจัดซื้อ, คลังสินค้า/การจัดเก็บ) โดยมีหน้าที่และความรับผิดชอบที่ชัดเจนในการสร้างและตรวจสอบขั้นตอนฮาลาลของบริษัท
- ต้องมีการประชุมตามความจำเป็น อย่างน้อยปีละสองครั้ง พร้อมวาระการประชุมเพื่อหารือเกี่ยวกับประเด็นฮาลาล และต้องมีการบันทึกที่สามารถตรวจสอบได้
- สมาชิกคณะกรรมการต้องได้รับการฝึกอบรมจากหน่วยงานที่มีความสามารถด้านข้อกำหนดทางศาสนาอิสลาม
- หน้าที่และความรับผิดชอบของคณะกรรมการฮาลาลรวมถึง
 - ตรวจสอบและดูแลกระบวนการผลิตฮาลาล
 - กำหนดมาตรการแก้ไขและป้องกัน
 - บริหารจัดการระบบการจัดการฮาลาล
 - วางแผนกระบวนการผลิตฮาลาล
 - ดำเนินการควบคุมการจัดการความเสี่ยงของกระบวนการผลิตฮาลาล (HCP และ PCCH)
 - เสนอการทดแทนวัตถุดิบ
 - เสนอการหยุดการผลิต หรือกำหนดมาตรการเพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของกระบวนการผลิตฮาลาลจะไม่ถูกส่งไปยังตลาดฮาลาล
 - รับประกันการปฏิบัติตามกระบวนการผลิตฮาลาล
 - สนับสนุนกระบวนการตรวจสอบโดยผู้ตรวจสอบฮาลาล

2.3 การฝึกอบรมฮาลาล (Halal Training):

- องค์กรต้องดำเนินการฝึกอบรมและ/หรือเสริมสร้างศักยภาพในด้านการรับประกันฮาลาล
- การฝึกอบรมต้องดำเนินการตามความต้องการขององค์กร รวมถึง
 - ฝึกอบรมบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตฮาลาลตามความจำเป็น
 - เก็บรักษาทันทีการฝึกอบรม (เอกสารการฝึกอบรม, รายชื่อผู้เข้าร่วม, ใบรับรอง และหลักฐานอื่น ๆ ที่เป็นไปได้)

- ควรมีการประเมินผลการฝึกอบรมฮาลาลเพื่อวัดระดับความเข้าใจและประสิทธิภาพ

2.4 ขั้นตอนฮาลาล (Halal Procedure)

- เอกสารที่อธิบายถึงวิธีการผลิตฮาลาล วิธีการควบคุมและรับประกันสถานะฮาลาล โดยเฉพาะสำหรับกระบวนการผลิตฮาลาล
- ขั้นตอนเหล่านี้ต้องครอบคลุมกิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตฮาลาล เช่น การอนุมัติซัพพลายเออร์ การรับวัตถุดิบ การผลิต การสุขาภิบาลสถานที่และเครื่องจักร การจัดการและจัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ (ทั้งที่กำลังดำเนินการและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป) การขนส่ง และการไหลของบุคลากรในกระบวนการของบริษัท
- องค์กรต้องจัดทำคู่มือฮาลาลที่สอดคล้องกับขนาดอุตสาหกรรม โครงสร้างองค์กร ขอบเขต ขั้นตอนกระบวนการผลิต ระดับความเสี่ยง ฯลฯ ตามแนวทางและข้อกำหนดของ CDIAL Halal

2.5 การตรวจสอบภายในฮาลาล (Halal Internal Audit)

- ผู้ตรวจสอบภายในต้องมีความเป็นกลางและได้รับการฝึกอบรมจากหน่วยงานที่มีความสามารถทั้งด้านเทคนิค (ISO 19011) และข้อกำหนดฮาลาล
- องค์กรต้องดำเนินการตรวจสอบภายในอย่างน้อยปีละครั้งเพื่อตรวจสอบการนำระบบการจัดการฮาลาลไปใช้ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงที่อาจส่งผลกระทบต่อสถานะฮาลาลของผลิตภัณฑ์ (เช่น การเปลี่ยนแปลงการจัดการ, นโยบาย, สูตร, วัตถุดิบ และกระบวนการ)
- ต้องมีขั้นตอนสำหรับการตรวจสอบภายใน และต้องเก็บรักษาหลักฐานการดำเนินการตรวจสอบภายใน
- การตรวจสอบภายในฮาลาลต้องสร้างรายงานและรายการตรวจสอบที่บรรยายถึงสิ่งที่ได้รับการตรวจสอบทั้งหมด รวมถึงข้อสรุปและข้อเสนอแนะของผู้ตรวจสอบภายใน
- ในกรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ต้องมีการสร้างแผนปฏิบัติการเพื่อติดตามการจัดการความไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- องค์กรต้องแจ้งรายการส่วนผสมและกระบวนการผลิตฮาลาลทุก 6 เดือน ให้กับองค์กรที่จัดทำระบบประกันผลิตภัณฑ์ฮาลาล

2.6 จุดควบคุมฮาลาลและจุดวิกฤตฮาลาล (Halal Control Points and Critical Control Points

- HCP and HCCP/PCCH):

- เป็นขั้นตอนกระบวนการที่ส่งผลโดยตรงต่อการจำแนกสถานะฮาลาลของผลิตภัณฑ์
- จุดเหล่านี้ต้องถูกกำหนดและตรวจสอบบ่อยขึ้นและวิกฤตยิ่งขึ้น
- ระเบียบวิธีที่ใช้ในการกำหนดจุดเหล่านี้คล้ายคลึงกับแผน HACCP ซึ่งอิงจากการวิเคราะห์ทุกขั้นตอนการผลิต การกำหนด การระบุ การประเมิน และการควบคุมอันตรายสำคัญต่อฮาลาล

- PCCHs คือจุดที่ส่งผลโดยตรงต่อสถานะฮาลาลของผลิตภัณฑ์และต้องได้รับการตรวจสอบบ่อยขึ้น และวิกฤตยิ่งขึ้น
- ตัวอย่าง PCCHs ที่เป็นไปได้คือ: การประเมินซัพพลายเออร์, การจัดเก็บ, การจัดส่ง

3. **ข้อกำหนดด้านวัตถุดิบ (Material Requirements)** วัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ในการผลิต รวมถึงสารปรุงแต่ง, สารช่วยทางเทคโนโลยี, บรรจุภัณฑ์, สารหล่อลื่น, จาระบี, สารฆ่าเชื้อที่สัมผัสโดยตรงกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ และสารช่วยทางเทคโนโลยีสำหรับการทำความสะอาดที่สัมผัสโดยตรงกับสิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิต ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดฮาลาล

- วัตถุดิบจากสัตว์ พืช จุลินทรีย์ และที่ผลิตผ่านกระบวนการทางเคมี ชีวภาพ หรือวิศวกรรมพันธุกรรม สามารถแบ่งออกได้เป็นสองประเภท
 - วัตถุดิบที่ต้องมีใบรับรองฮาลาลบังคับ (เช่น วัตถุดิบต้นกำเนิดจากสัตว์ ยกเว้นนมและไข่)
 - วัตถุดิบที่ได้รับรองฮาลาล
- องค์กรต้องรับประกันสถานะฮาลาลของวัตถุดิบที่นำเข้า
- สำหรับวัตถุดิบที่ไม่ใช่ต้นกำเนิดจากสัตว์ แนะนำให้มีใบรับรองฮาลาลแต่ไม่บังคับ อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบเหล่านี้ต้องผ่านการประเมินซัพพลายเออร์โดยบริษัทเอง โดยพิจารณารายการฮาลาล และมีแฟ้มข้อมูลทางเทคนิคพร้อมองค์ประกอบเชิงคุณภาพที่สมบูรณ์ เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งปนเปื้อน
- หากวัตถุดิบไม่เป็นไปตามหลักการฮาลาล ต้องถูกแยกออกจากวัตถุดิบฮาลาล และต้องมั่นใจว่าไม่ได้นำไปใช้ในการผลิตฮาลาล

4. **ข้อกำหนดการแปรรูปทั่วไป (General Processing Requirements)** สุขอนามัย การสุขาภิบาล และความปลอดภัยเป็นข้อกำหนดเบื้องต้นในการแปรรูปฮาลาล ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการเตรียม แปรรูป บรรจุขนส่ง และจัดเก็บตามมาตรฐานหรือข้อบังคับด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง

4.1 **ผลิตภัณฑ์ฮาลาล (Halal Product)**

- เป็นผลิตภัณฑ์ที่ชาวมุสลิมสามารถบริโภคได้ หมายถึง
 - ผลิตขึ้นด้วยค่านิยมและหลักการอิสลาม ดังนั้นจึงถือว่าปลอดภัย มีประโยชน์ และเหมาะสมสำหรับการบริโภค
 - ไม่มีสิ่งผิดกฎหมาย (ฮารอม) และไม่ได้ผลิต/แปรรูปด้วยวัตถุดิบที่ผิดกฎหมาย
 - มีการนำแนวคิด หลักการ และค่านิยมอิสลามไปใช้ตลอดห่วงโซ่การผลิต ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ การแปรรูป การจัดการ บรรจุภัณฑ์ การจัดเก็บ การขนส่ง การแสดงผล และแม้แต่บริการเตรียมอาหาร

4.2 **ผลิตภัณฑ์ฮารอม (Haram Products)**

- เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และอนุพันธ์
- การดัดแปลงพันธุกรรมโดยใช้สิ่งมีชีวิตสายพันธุ์ฮารอมใด ๆ
- เลือดและอนุพันธ์

- อนุพันธ์จากสัตว์ฮาลาล เช่น เอนไซม์ หรือสารหล่อลื่น
- สารใด ๆ ที่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ผลิตภัณฑ์ที่สกัดจากมนุษย์ เช่น แอล-ซิสเตอีน
- สารเสพติด
- สัตว์ที่ไม่ได้เชือดอย่างฮาลาล²⁴
- ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดอิสลาม²⁴
- ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดอิสลาม²⁵

4.3 สัตว์ต้องห้าม (Prohibited Animals)

- หมูและหมูป่า
- ลูกผสมของสัตว์สายพันธุ์ฮาลาลกับสายพันธุ์ฮาลาล (เช่น ล่อ/ลา)
- แมลง หนอน และศัตรูพืช – ยกเว้นตั๊กแตน
- สัตว์เลื้อยคลาน – ยกเว้นกิ้งก่า
- สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ
- สัตว์ฟันแทะและสัตว์ในวงศ์พังพอน
- ค้างคาว
- หอยทากบก
- สัตว์นกกินเนื้อ
- สัตว์ที่มีกรงเล็บหรือเขี้ยวขนาดใหญ่
- สัตว์ที่ตายแล้ว

4.4 นจิส (Najs): ตามกฎหมายชะรีอะห์ ได้แก่

- สุนัข, หมู และลูกหลานหรืออนุพันธ์ของพวกมัน
- อาหารฮาลาลที่ปนเปื้อนวัตถุที่มิใช่ฮาลาล
- อาหารฮาลาลที่สัมผัสโดยตรงกับวัตถุที่มิใช่ฮาลาล
- ของเหลวจากสัตว์ใด ๆ เช่น ปัสสาวะ, เลือด, อาเจียน, หนอน, สิ่งขับถ่าย, และรก
- ซากสัตว์หรือสัตว์ฮาลาลที่ไม่ได้เชือดตามกฎหมายชะรีอะห์และฟัตวา ยกเว้นสัตว์น้ำและแมลงบางชนิด
- คัมร์ (Khamr) (สุรา หรือของเหลวใด ๆ ที่ทำให้มึนเมาและถูกห้ามตามกฎหมายชะรีอะห์และฟัตวา): อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของคัมร์

4.5 สถานที่ พื้นที่ และอุปกรณ์แปรรูปผลิตภัณฑ์ฮาลาล

- องค์กรต้องแยกสถานที่ พื้นที่ และอุปกรณ์สำหรับแปรรูปผลิตภัณฑ์ฮาลาล ออกจากสถานที่ พื้นที่ และอุปกรณ์สำหรับแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

- องค์กรต้องแยกพื้นที่ต่อไปนี้เป็นสำหรับแปรรูปผลิตภัณฑ์ฮาลาลและไม่ฮาลาล
 - การจัดเก็บวัตถุดิบ
 - การชั่งน้ำหนักวัตถุดิบ
 - การผสมส่วนผสม
 - การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์
 - การแปรรูปผลิตภัณฑ์
 - และ/หรือกระบวนการอื่น ๆ ที่ส่งผลต่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์
- องค์กรต้องแยกอุปกรณ์แปรรูปผลิตภัณฑ์ฮาลาลและไม่ฮาลาล โดย
 - ไม่ใช้อุปกรณ์แปรรูปสลับกันกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล
 - มีพื้นที่จัดเก็บแยกต่างหากสำหรับอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ฮาลาล

4.6 สถานที่และอุปกรณ์จัดเก็บผลิตภัณฑ์ฮาลาล:

- องค์กรต้องแยกพื้นที่จัดเก็บสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาลและไม่ฮาลาล รวมถึง
 - พื้นที่รับวัตถุดิบ
 - พื้นที่รับผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูป
 - สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์
- องค์กรต้องแยกอุปกรณ์จัดเก็บสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาลและไม่ฮาลาล โดย
 - ไม่ใช้อุปกรณ์จัดเก็บสลับกันกับอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับจัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล
 - มีพื้นที่จัดเก็บแยกต่างหากสำหรับเครื่องมือฮาลาลและไม่ฮาลาล

4.7 สถานที่และอุปกรณ์บรรจุผลิตภัณฑ์ฮาลาล

- องค์กรต้องมั่นใจว่า
 - วัสดุบรรจุภัณฑ์ปราศจากวัตถุดิบที่ไม่ฮาลาลใด ๆ
 - วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่ได้ถูกเตรียมหรือผลิตโดยอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนด้วยวัตถุดิบที่ไม่ฮาลาลในระหว่างการเตรียม การจัดเก็บ หรือการขนส่ง
 - วัสดุบรรจุภัณฑ์ถูกแยกทางกายภาพในการจัดเก็บออกจากวัตถุดิบที่ไม่ฮาลาลอื่น ๆ
 - วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่มีวัตถุดิบใด ๆ ที่ถือว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์

4.8 สถานที่และอุปกรณ์จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาล

- องค์กรต้องแยกพื้นที่จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาลและไม่ฮาลาล โดย
 - มั่นใจในวิธีการขนส่งจากพื้นที่จัดเก็บไปยังอุปกรณ์จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์
 - วิธีการขนส่งสำหรับการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์
- องค์กรต้องแยกอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาลและไม่ฮาลาล โดย
 - ไม่ใช้อุปกรณ์จัดจำหน่ายสลับกันกับที่ใช้ในการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล
 - แยกเครื่องมือทำความสะอาดออกจากอุปกรณ์จัดจำหน่ายฮาลาลและไม่ฮาลาล

- แยกเครื่องมือบำรุงรักษาสำหรับอุปกรณ์จัดจำหน่ายฮาลาลและไม่ฮาลาล

5. ข้อกำหนดตามขั้นตอนกระบวนการ (Requirements by Process Steps)

5.1 การประเมินซัพพลายเออร์และการจัดซื้อ

- บริษัทต้องกำหนดเกณฑ์ในการประเมินซัพพลายเออร์และเก็บรักษาทันที เพื่อให้แน่ใจว่า ส่วนผสม สารปรุงแต่ง และวัตถุดิบในการแปรรูป/การผลิตทั้งหมดปราศจากสิ่งใด ๆ ที่ขัดต่อหลักฮาลาล
- ต้องปราศจากนajas (Najassah) ซึ่งถูกห้ามโดยกฎหมายอิสลาม
- ผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องปราศจากสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ รวมถึงสารพิษและสารปนเปื้อนจากแหล่งต่าง ๆ

หมายเหตุ: ต้องแจ้งหน่วยงานรับรองในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงซัพพลายเออร์

5.2 การรับและการจัดเก็บวัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์

- การรับวัตถุดิบ:
 - คำสั่งซื้อ, ใบส่งของ และวัตถุดิบที่ส่งมอบต้องตรงกัน
 - ความสมบูรณ์ของภาชนะขนส่งวัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องได้รับการตรวจสอบด้วยสายตา
 - ภาชนะวัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องมีฉลากระบุวัสดุและข้อมูลล็อต
 - วัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่องที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ต้องถูกกักไว้รอการตัดสินใจ
 - วัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องได้รับการระบุสถานะอย่างเหมาะสม เช่น ยอมรับ, ปฏิเสธ หรือกักกัน
- การจัดเก็บวัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์
 - สภาพการจัดเก็บต้องเหมาะสมสำหรับวัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด
 - ภาชนะวัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์ควรปิดสนิทและจัดเก็บให้พ้นจากพื้น
 - เมื่อมีการบรรจุวัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์ใหม่ ต้องมีฉลากแหล่งที่มาเดิม
 - เมื่อวัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์ถูกกักกันหรือถูกปฏิเสธ ต้องถูกจัดเก็บในสถานที่ทางกายภาพที่เกี่ยวข้อง หรือใช้ระบบอื่นที่ให้ระดับการรับประกันเดียวกัน
 - ต้องมีการแยกอย่างชัดเจนและมีประสิทธิภาพระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลและผลิตภัณฑ์ฮาลาลในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทาน เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม

5.3 การผลิต

บริษัทต้องมั่นใจว่า

- ขั้นตอนที่น่าไปใช้ในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทาน เช่น การเตรียม การแปรรูป การผลิต การบรรจุภัณฑ์ การติดฉลากผลิตภัณฑ์และข้อมูลอธิบาย การตลาด การขนส่ง การจัดจำหน่าย การจัดเก็บ การแสดงผล การให้บริการ และการดำเนินงานอื่น ๆ เป็นไปตามข้อกำหนดฮาลาล

- ห้ามใช้ส่วนใดส่วนหนึ่งของสัตว์และ/หรือพืชจากสัตว์ป่าและพืชป่าที่ใกล้สูญพันธุ์ตามที่ระบุโดยอนุสัญญา CITES
- อนุญาตให้ใช้วัตถุดิบทางการเกษตรฮาลาลที่ผ่านการบำบัดทางกายภาพหรือเคมีได้ โดยต้องไม่สัมผัสกับนิวสในขั้นตอนใด ๆ ของกระบวนการผลิตทั้งหมด
- เอทิลแอลกอฮอล์ (เอทานอล) สามารถใช้เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิต (ตัวทำละลายหรือสารเติมแต่ง) หรือในผลิตภัณฑ์ได้ ตราบใดที่แหล่งที่มาไม่ใช่เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- การใช้สิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMO) ที่มียีนที่ดัดแปลงมาจาก
 - มนุษย์
 - แหล่งฮาลาล (ที่ถูกดัดแปลงด้วยยีนจากแหล่งไม่ฮาลาล)
 - มาจากสิ่งมีชีวิตหลายชนิดซึ่งมีหนึ่งในนั้นไม่ฮาลาล
- ห้ามใช้จุลินทรีย์ทั้งหมด เช่น แบคทีเรีย เชื้อรา และยีสต์ในผลิตภัณฑ์ หาก
 - เป็นพิษ/เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
 - ถูกเพาะในอาหารเลี้ยงเชื้อที่ไม่ฮาลาล หรือ
 - มีส่วนประกอบที่ไม่ฮาลาลในองค์ประกอบ

หมายเหตุ: สำหรับการวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ ข้อกำหนดนี้ไม่สามารถใช้ได้

- อุปกรณ์, สายการผลิต และวัสดุเสริมที่ใช้ตลอดกระบวนการผลิตต้องสะอาด ถูกสุขอนามัย และไม่ปนเปื้อน หรือผลิตด้วยวัตถุดิบที่ไม่ฮาลาล
- ทั้งในการทำมาสะอาดและการบำรุงรักษาอุปกรณ์ ห้ามใช้น้ำมัน จาระบี ของเหลวทำความสะอาด หรือสารฆ่าเชื้อที่ไม่เหมาะสมและอาจมีส่วนประกอบที่ไม่ฮาลาล
- หากมีสิ่งเจือปนอยู่ ต้องไม่เกินขีดจำกัดต่อไปนี้: ตะกั่ว: 10 ppm, สารหนู: 3 ppm, แคดเมียม: 3 ppm, ปรอท: 1 ppm, ฟลวง: 5 ppm, 1,4-Dioxane: 10 ppm
- อนุญาตให้ใช้เฉพาะสารกรองรังสียูวีที่ระบุในข้อบังคับ (EC) No. 1223/2009 ของรัฐสภายุโรปและสภายุโรปเท่านั้น
- สารที่ถูกห้ามและถูกจำกัดตามข้อบังคับ (EC) No. 1223/2009 ของรัฐสภายุโรปและสภายุโรป

5.4 การปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices - GMP)

- ในแต่ละขั้นตอนของการผลิต ต้องดำเนินการเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนด
- ต้องมีเอกสารที่เกี่ยวข้องพร้อมใช้งานในแต่ละขั้นตอนการผลิต
- การดำเนินการผลิตต้องเป็นไปตามเอกสารการผลิต รวมถึงอุปกรณ์ที่เหมาะสม สูตรผลิตภัณฑ์ รายชื่อวัตถุดิบทั้งหมดที่ระบุตามเอกสารที่เกี่ยวข้อง (ระบุหมายเลขล็อตและปริมาณ) การดำเนินการผลิตโดยละเอียดสำหรับแต่ละขั้นตอน (เช่น การเติมวัตถุดิบ อุณหภูมิ เวลาผสม การ

สู่ตัวอย่าง การทำความสะอาด และการสุขาภิบาลอุปกรณ์หากจำเป็น และการถ่ายโอนผลิตภัณฑ์จำนวนมาก)

- ต้องตรวจสอบก่อนเริ่มกระบวนการผลิตว่าเอกสารที่เกี่ยวข้องทั้งหมดพร้อมใช้งาน วัตถุดิบทั้งหมดพร้อมใช้งานและได้รับการปล่อยตัว อุปกรณ์ที่เหมาะสมพร้อมใช้งาน ใช้งานได้ดี สะอาด และได้รับการสุขาภิบาลหากจำเป็น และได้ดำเนินการทำความสะอาดพื้นที่เพื่อหลีกเลี่ยงการผสมกับวัสดุจากการดำเนินการก่อนหน้านี้
- การระบุการดำเนินงานในกระบวนการ:
 - วัตถุดิบทั้งหมดต้องได้รับการวัดหรือชั่งน้ำหนักตามสูตร ในภาชนะที่สะอาดและเหมาะสม ติดฉลากด้วยการระบุที่เหมาะสม หรือโดยตรงในอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
 - ในแต่ละขั้นตอน ต้องสามารถระบุอุปกรณ์สำคัญ ภาชนะวัตถุดิบ และภาชนะผลิตภัณฑ์จำนวนมากได้
 - การระบุภาชนะผลิตภัณฑ์จำนวนมากต้องระบุชื่อหรือรหัสระบุ หมายเลขล็อต และสภาพการจัดเก็บเมื่อข้อมูลดังกล่าวมีความสำคัญต่อการรับประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์
- การควบคุมในกระบวนการ:
 - การควบคุมในกระบวนการและเกณฑ์การยอมรับต้องถูกกำหนด
 - การควบคุมในกระบวนการต้องดำเนินการตามโปรแกรมที่กำหนด
 - ผลลัพธ์ใด ๆ ที่อยู่นอกเกณฑ์การยอมรับต้องได้รับการรายงานและตรวจสอบอย่างเหมาะสม

5.5 การบรรจุขวด/การบรรจุและติดฉลาก (Bottling / Packaging and Labeling)

- การดำเนินการบรรจุภัณฑ์ต้องเป็นไปตามเอกสารบรรจุภัณฑ์ รวมถึงอุปกรณ์ที่เหมาะสม รายการวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่กำหนดไว้สำหรับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และการดำเนินการบรรจุภัณฑ์โดยละเอียด (เช่น การบรรจุ การปิด การติดฉลาก และการเข้ารหัส)
- ในขั้นตอนใด ๆ ของกระบวนการ ต้องสามารถระบุสายการบรรจุภัณฑ์ด้วยชื่อหรือรหัสระบุ ชื่อหรือรหัสระบุของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และหมายเลขล็อต
- บริษัทต้องมั่นใจว่า
 - ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดมีข้อมูลเกี่ยวกับชื่อผลิตภัณฑ์และชื่อตราสินค้า ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต หรือผู้จัดจำหน่าย ประเทศต้นกำเนิดของผลิตภัณฑ์
 - ฟังก์ชันของผลิตภัณฑ์ต้องพิมพ์ไว้อย่างชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์หลักและบรรจุภัณฑ์รอง
 - การติดฉลาก ข้อความอธิบาย ไม่ว่าจะเป็นในรูปแบบข้อความ รูปภาพและภาพประกอบ หรือรูปแบบบรรจุภัณฑ์ของเครื่องสำอางฮาลาลและผลิตภัณฑ์ดูแลส่วนบุคคล ต้องไม่ละเมิดค่านิยม จริยธรรม ประเพณีและวัฒนธรรมอิสลาม

- ส่วนผสมทั้งหมดที่มีอยู่ในรูปแบบของนาโนวัสดุต้องระบุไว้อย่างชัดเจนในรายการส่วนผสม โดยมีคำว่า “nano” ในวงเล็บตามหลังชื่อส่วนผสม
- รายการส่วนผสมจะต้องพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์หลักและรอง หรือเฉพาะบนบรรจุภัณฑ์รองของผลิตภัณฑ์ หากไม่สามารถพิมพ์ข้อมูลนี้บนฉลากได้เนื่องจากเหตุผลทางปฏิบัติ ข้อมูลจะต้องระบุในแผ่นพับ ป้าย หรือบัตรแนบ
- วัสดุที่ใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์ปราศจากส่วนประกอบหรือวัสดุใด ๆ ที่ไม่ฮาลาล
- บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ต้องไม่ถูกเตรียม จัดเตรียม หรือผลิตด้วยอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนด้วยวัตถุดิบที่ไม่ฮาลาลในระหว่างการเตรียม การจัดเก็บ หรือการขนส่ง และต้องแยกออกจากวัตถุดิบที่ไม่ฮาลาลอย่างสมบูรณ์
- วัสดุบรรจุภัณฑ์ไม่มีวัสดุใด ๆ ที่ถือว่าเป็นอันตรายหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์
- บรรจุภัณฑ์ได้รับการออกแบบเพื่อให้ภายใต้เงื่อนไขที่ผู้ผลิตกำหนดสำหรับการจัดเก็บ การขนส่ง และการจัดการ สามารถป้องกันความเสียหายและการเสื่อมสภาพ และไม่ส่งผลเสียต่อผลิตภัณฑ์

5.6 การจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป (Final product storage)

- ต้องมีการแยกอย่างชัดเจนและมีประสิทธิภาพระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลและผลิตภัณฑ์ฮาลาลในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทาน เพื่อหลีกเลี่ยงการผสมหรือการปนเปื้อนข้าม
- ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปควรถูกจัดเก็บในพื้นที่ที่กำหนดภายใต้เงื่อนไขที่เหมาะสมเป็นระยะเวลาที่เหมาะสม
- เมื่อผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปได้รับการปล่อยตัว กักกัน หรือปฏิเสธ ต้องถูกจัดเก็บในสถานที่ทางกายภาพที่เกี่ยวข้อง หรือใช้ระบบอื่นที่ให้การรับประกันเดียวกัน
- การระบุบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปต้องระบุชื่อหรือรหัสระบุ หมายเลขล็อต และสภาพการจัดเก็บเมื่อข้อมูลดังกล่าวมีความสำคัญต่อการรับประกันคุณภาพและปริมาณของผลิตภัณฑ์
- ต้องมีการกำหนดมาตรการเพื่อให้แน่ใจว่ามีการหมุนเวียนสินค้าคงคลัง

5.7 การขนถ่ายและจัดส่ง (Loading and Shipping)

- ต้องดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่ามีการจัดส่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่กำหนด
- ควรใช้มาตรการป้องกันเพื่อให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปคงอยู่ หากเหมาะสม
- การปล่อยผลิตภัณฑ์ต้องดำเนินการโดยบุคลากรที่ได้รับอนุญาตและรับผิดชอบด้านคุณภาพ

6. เอกสารอ้างอิงและมาตรฐาน (Normative references) แผนงานการรับรองนี้ได้อธิบายแนวทางทั้งหมดสำหรับการรับรองฮาลาล และข้อกำหนดทั้งหมดที่ผู้สนใจในการรับรองฮาลาลต้องปฏิบัติตาม แผนงานการรับรองนี้รวมถึงข้อกำหนดด้านกฎระเบียบบางส่วน เช่น
- GSO 2055-1:2015 – ผลิตภัณฑ์ฮาลาล - ส่วนที่ 1: ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล
 - GSO 2055-4:2021 – ผลิตภัณฑ์ฮาลาล - ส่วนที่ 4: ข้อกำหนดสำหรับเครื่องสำอางฮาลาลและผลิตภัณฑ์ดูแลส่วนบุคคล
 - GSO 1943:2021 – ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยสำหรับเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ดูแลส่วนบุคคล
 - GSO 1810:2007 – การติดฉลากสำหรับสารเคมี
 - GSO ISO 22716:2008 (GSO 2020/2010 E)–เครื่องสำอาง-การปฏิบัติที่ดีในการผลิต (GMP) - แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิต และมาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสารเคมีและเครื่องสำอาง มาตรฐานเหล่านี้สามารถหาซื้อได้จากเว็บไซต์: <https://www.gso.org.sa/en/standards/> นอกจากนี้ ข้อกำหนดยังอิงตามฟัตวา (คำวินิจฉัยทางศาสนา) ของสภาระหว่างประเทศ: Fiqh Academy ซึ่งสามารถศึกษาได้ที่เว็บไซต์: <https://iifa-aifi.org/en/statements>