



คู่มือ

แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้
สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คำนำ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล ในปี 2559 มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปให้มีคุณภาพและสามารถเข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการผลิตอาหารแปรรูปให้มีความรู้ความเข้าใจในการผลิตสินค้าให้ได้ตามมาตรฐานฮาลาล

การดำเนินงานโครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล ได้มอบหมายให้มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เป็นที่ปรึกษาให้คำแนะนำพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้เข้าสู่กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล รวมทั้งพัฒนาผู้ประกอบการ โดยดำเนินการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ถ่ายทอดเทคโนโลยี พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปให้มีคุณภาพ และยื่นขอการรับรองมาตรฐานฮาลาลของผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการในพื้นที่เป้าหมาย ได้แก่ จังหวัดสงขลา จังหวัดสตูล จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส ส่งผลให้ผู้ประกอบการมีความพร้อม สามารถยื่นขอการรับรองมาตรฐานต่อคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และดำเนินการขอรับเครื่องหมายมาตรฐานฮาลาลต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยต่อไป

โครงการนี้เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ เนื่องจากเป็นการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ให้มีศักยภาพในการแข่งขันต่อธุรกิจเป็นการเปิดโอกาสในการขยายตลาด ขณะที่ปรึกษาโครงการหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลการดำเนินงานที่ได้จากโครงการนี้จะส่งผลให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง สามารถนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาอุตสาหกรรมอื่นๆ ให้เกิดประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมของประเทศต่อไป

คณะที่ปรึกษา

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร
ในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สารบัญ

หน้า

คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ส่วนที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาล	1
■ คำว่า ‘ฮาลาล’ คืออะไร	2
■ คำว่า ‘นะญิส’ คืออะไร	3
■ อาหารในบทบัญญัติอิสลามที่เคร่งครัด 5 ประการ	5
■ เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล	11
■ ประเทศไทยกับการผลิตอาหารฮาลาล.....	20
■ ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร ทั่วไป.....	22
ส่วนที่ 2 แนวทางการแก้ไขปัญหาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป	
ตามมาตรฐานฮาลาล.....	26
■ กลุ่มที่ 1 : น้ำพริกแกง	27
■ กลุ่มที่ 2 : น้ำพริกผัดและน้ำพริกปั่นแห้ง	31
■ กลุ่มที่ 3 : ปลาสุ่ม	35
■ กลุ่มที่ 4 : ข้าวเกรียบ	38
■ กลุ่มที่ 5 : อาหารทะเลแปรรูป	42
■ กลุ่มที่ 6 : เห็ดปรุงรส	45
■ กลุ่มที่ 7 : น้ำจิ้ม	48
■ กลุ่มที่ 8 : ผักและผลไม้แช่อิ่ม	51
■ กลุ่มที่ 9 : เบเกอรี่	54
■ กลุ่มที่ 10 : ไอศกรีมหวานเย็น	59

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนที่ 3 การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล	63
■ หน่วยงานที่รับผิดชอบ	64
■ ขั้นตอนการรับรองและขอใช้เครื่องหมาย	64
■ เอกสารเพื่อขอรับรองฮาลาล	68
■ ข้อปฏิบัติสำหรับสถานประกอบการ	69
ภาคผนวก	72
เอกสารการตัวอย่างการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล.....	73
เอกสารอ้างอิง.....	81

ส่วนที่ 1

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาล

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. คำว่า “ฮาลาล” คืออะไร

คำว่า “ฮาลาล” เป็นคำภาษาอาหรับมีความหมายทั่วไปว่า อนุมัติ เมื่อนำมาใช้ในทางศาสนาจะมีความหมายว่า สิ่งที่ศาสนาอนุมัติ (เช่น อนุมัติให้กิน อนุมัติให้ดื่ม อนุมัติให้ทำ อนุมัติให้ใช้สอย เป็นต้น)

“อาหารฮาลาล” คือ อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำสม ประปรุง ประกอบ หรือแปรรูปตามศาสนบัญญัติ

“ฮาลาล” เป็นคำที่มีความหมายตรงข้ามกับคำว่า “หะรอม” ที่มีความหมายทั่วไปว่า ห้าม และเมื่อนำมาใช้ในทางศาสนาจะมีความหมายว่า สิ่งที่ศาสนาห้าม

ตอยยิบ (Torryb) แปลว่า ดี มีคุณค่า ปราศจากอันตราย

มัสบูฮ (Musbuh) แปลว่า เคลือบแคลงสงสัยว่า ฮาลาลหรือหะรอม

นปิมฮัมมัด (ช.ล.) ได้สอนว่า “ฮาลาล คือ สิ่งที่อัลลอฮ์ทรงอนุมัติให้เป็นสิ่งที่ถูกต้องในคัมภีร์ของพระองค์ และหะรอม คือสิ่งที่พระองค์ได้ทรงห้ามไว้ และที่เกี่ยวกับที่พระองค์ทรงนิ่งเจียบนั้น พระองค์ได้ทรงอนุมัติให้เป็นความโปรดปรานแก่ท่าน” สิ่งฮาลาลย่อมขัดแย้งและสิ่งหะรอมก็ขัดแย้ง แต่ระหว่างทั้งสองดังกล่าวมีสิ่งที่ไม่ชัดเจนอยู่ซึ่งคนส่วนมากไม่รู้

การอนุมัติสิ่งใด หรือการห้ามสิ่งใดในศาสนาอิสลามเป็นประกาศิตที่มาจากอัลลอฮ์ผู้เป็นเจ้า และมาจากศาสนทูตของพระองค์เท่านั้น ถือเป็นหลักสำคัญที่มุสลิมทุกคนต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดโดยไม่ต้องค้นหาเหตุผลการอนุมัติ หรือเหตุผลการห้ามแต่อย่างใดเมื่อพระผู้เป็นเจ้าไม่ได้แจ้งไว้ เพราะมุสลิมมีความเชื่อมั่นศรัทธาว่าสิ่งที่พระผู้เป็นเจ้าอนุมัติเป็นสิ่งที่ดีมีประโยชน์ส่วนสิ่งที่พระผู้เป็นเจ้าห้ามเป็นสิ่งที่มิพึงภัยและมีโทษ พระผู้เป็นเจ้าผู้สร้างมนุษย์ขึ้นมาทราบดีถึงสิ่งที่เป็นประโยชน์และเป็นโทษต่อมนุษย์ พระองค์จึงอนุมัติสิ่งที่เป็นคุณและห้ามสิ่งที่เป็นโทษ

ขณะที่ศาสนาอิสลามมาปรากฏสภาพของมนุษย์ก็ยังคงเป็นอยู่อย่างที่กำลังกล่าวในเรื่องของการบริโภคเนื้อสัตว์ทุกชนิดเป็นสิ่งต้องห้าม

อัลลอฮ์เรียกพวกเขาในฐานะ “มนุษย์ชาติ” ให้บริโภคอาหารที่ดีที่พระองค์ได้จัดทรงจัดหาไว้ให้พวกเขาบนโลกอันเปรียบได้เสมือนโต๊ะอาหารขนาดใหญ่ และ

ห้ามพวกเขาไม่ให้เจริญรอยตามแนวทางของมารชัยตอนที่ล่อลวงผู้คนให้ห้ามปรามสิ่งดีมีประโยชน์ และมันจะชักนำมนุษย์ไปสู่กับดักแหล่งการทำลายตนเอง หลังจากนั้นอัลลอฮ์ได้แนะนำบรรดาผู้มีศรัทธา โดยเฉพาะว่า

“โอ้บรรดาผู้มีศรัทธาทั้งหลาย จงบริโภคสิ่งที่ดีทั้งหลาย ที่เราได้ประทานให้เป็นปัจจัยยังชีพแก่พวกท่าน และพวกท่านจงขอบคุณอัลลอฮ์ถ้าหากพวกท่านเคารพภักดีแต่พระองค์เท่านั้น ที่จริงพระองค์ได้ทรงห้ามพวกท่านเฉพาะแต่เพียง ซากสัตว์ เลือด เนื้อของสุกร สัตว์ที่ถูกเชือดบูชาโดยไม่มีเจตนาชัดเจน และไม่ใช่ว่าเป็นการละเมิดก็ไม่มีบาปตกแก่พวกเขา แท้จริงอัลลอฮ์เป็นผู้ทรงอภัยยิ่ง ผู้ทรงเมตตาเสมอ” (อัลอะกอเราะห์ : 172-173)

คำประกาศนี้มุ่งเฉพาะผู้มีศรัทธาเท่านั้น อัลลอฮ์บัญชาให้พวกเขาให้บริโภคสิ่งที่ดีที่พระองค์ได้ทรงจัดไว้เป็นปัจจัยยังชีพพวกเขา และให้พวกเขามีสำนึกในความกรุณาของพระองค์ จากนั้นพระองค์ได้ทรงอธิบายต่อไปว่า พระองค์ไม่ได้ห้ามพวกเขาบริโภค ยกเว้นอาหารสี่อย่างดังที่ได้กล่าวไว้ในโองการข้างต้น และอาหารที่มีระบุไว้ในโองการอื่นๆ และโองการที่ชัดเจนที่สุดที่พูดถึงอาหารสี่อย่างเป็นการเฉพาะ คือ ดำรัสของอัลลอฮ์ ตาอาลา

ทั้งนี้รายละเอียดในหลักศาสนบัญญัติอิสลาม กำหนดในเรื่องอาหารต้องห้ามเป็นสัตว์บก สัตว์น้ำและเครื่องดื่ม ควรได้ศึกษาเพิ่มเติมในหนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาล ฉบับกระทรวงสาธารณสุข ปี 2557

2. คำว่า “นะญิส” คืออะไร

นะญิส คือ สิ่งสกปรกอันเป็นที่น่ารังเกียจตามที่ศาสนาอิสลามกำหนดไว้ เช่น ปัสสาวะ อุจจาระ โลหิต น้ำเหลือง น้ำหนอง อาเจียน สุนัข สุกร ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือดตามหลักศาสนาอิสลาม เป็นต้น

2.1 ประเภทของนะญิส และวิธีชำระล้าง

2.1.1 มุค็อฟพะพะห์ ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กิน หรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้อิ่มนอกจาก น้่านมของแม่ วิธีการชำระล้างให้เช็ดนะญิส ออกเสีย ก่อนแล้ว ใช้น้ำ พรหมบนรอยเปื้อนนะญิสนั้น ให้ทั่วโดย ไม่ต้องให้น้ำไหลผ่านก็ ใช้ได้

2.1.2 มุต้าวสซิเตาะห์ ได้แก่ อาเจียน ปัสสาวะ อุจจาระ โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง ซากสัตว์ และน้่านมของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน วิธีการชำระล้างให้เช็ดนะญิส ออกให้หมดเสียก่อนแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน 1 ครั้งก็ใช้ได้ แต่ถ้า 3 ครั้ง จะเหมาะสมที่สุด

2.1.3 มุมืออลล่าเซาะห์ ได้แก่ สุนัข สุนัข วิธีการชำระล้าง ให้ล้างด้วยน้ำ สะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน 7 ครั้ง ซึ่ง 1 ใน 7 ครั้งนั้นต้องเป็นน้ำดินที่สะอาด (อนึ่ง ควร ใช้น้ำดินในการล้างครั้งที่ 1)

2.2 น้ำที่ใช้ชำระล้าง

น้ำเป็นปัจจัยสำคัญในการชำระล้างทำความสะอาดในขั้นตอนของการ ผลิต ดังนั้นน้ำที่ใช้ทำความสะอาด จะต้องสะอาดและสามารถนำมาทำความสะอาดได้ ตามบทบัญญัติตามหลักการศาสนาอิสลาม ซึ่งได้ จำแนกประเภทของน้ำเป็น 4 ประเภท ดังนี้

2.2.1 น้ำมุลัก คือ น้ำสะอาดและชำระล้างสิ่งอื่นให้สะอาดได้ ได้แก่ น้ำ 7 ชนิด คือ

- ก) น้ำฝน น้ำค้าง
- ข) น้ำทะเล
- ค) น้ำแม่น้ำ
- ง) น้ำบ่อ
- จ) น้ำหิมะ น้ำแข็ง
- ฉ) น้ำลูกเห็บ
- ช) น้ำตาน้ำ

2.2.2 น้ำมูขมิ้น คือ น้ำสะอาดที่อยู่ในภาชนะที่เกิดสนิมได้และถูกแดดเผาให้ร้อน สามารถนำไปชำระสิ่งอื่น ให้สะอาดได้แต่ไม่เหมาะสม

2.2.3 น้ำมูตะอุมัล คือ น้ำที่สะอาด แต่ใช้ทำความสะอาดสิ่งอื่นไม่ได้ เช่น น้ำที่ใช้ทำความสะอาดครั้งสุดท้าย ซึ่งไม่เปลี่ยนสี กลิ่น รส และไม่เกินปริมาณที่มีอยู่เดิม

2.2.4 น้ำนะญิส คือ น้ำที่มีนะญิส (สิ่งสกปรกตามข้อบัญญัติอิสลาม) เจือปนอยู่และมีปริมาณน้ำไม่ถึง 216 ลิตร หรือหากมีปริมาณเกิน 216 ลิตร แต่สภาพของน้ำเปลี่ยนสี กลิ่น รส จะนำไปใช้ชำระล้างสิ่งสกปรกมิได้

2.3 ข้อพึงระวังเกี่ยวกับการทำความสะอาดโดยการชำระล้าง

2.3.1 สิ่งสกปรก (นะญิส) และวิธีทำความสะอาดตามบัญญัติอิสลาม มีความแตกต่างจากความรู้สึกของคนทั่วไป

2.3.2 น้ำที่ใช้ชำระล้างสิ่งสกปรก (นะญิส) จะต้องเป็นน้ำสะอาดตามบัญญัติอิสลาม

2.3.3 วิธีชำระล้างสิ่งสกปรก (นะญิส) แต่ละประเภทมีกฎเกณฑ์เฉพาะซึ่งต่างจากวิธีการทั่วไป เช่น จำนวนครั้งของการล้าง ต้องเป็นน้ำไหลผ่านหรือน้ำดินเป็นต้น

ทั้งนี้ควรได้ศึกษาเพิ่มเติมจากหนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) ปี 2557

3. อาหารในบทบัญญัติอิสลามที่เคร่งครัด 5 ประการ

3.1 บทบัญญัติในอิสลาม

บทบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการกระทำของมนุษย์ อันถือเป็นภาระหน้าที่ที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดมี 5 ประการ ดังนี้

3.1.1 วาญิบ (واجب) หมายถึง การบังคับใช้ให้กระทำอย่างเด็ดขาด เช่น ละหมาดห้าเวลา ถือศีล อดเดือนรอมฎอน ปกปิดเอาเราะฮ์ และการรับประทานอาหารที่ฮาลาล เป็นต้น อีกทั้งวาญิบยังมี 2 ลักษณะ คือ วาญิบอัยนีย์ และวาญิบกิฟายีย์

3.1.2 หะรอม (حَرَام) หมายถึง การห้ามอย่างเด็ดขาด เช่น ห้ามทำร้ายผู้อื่น ห้ามกินดอกเบี้ย และห้ามรับประทานอาหารที่หะรอม เป็นต้น

3.1.3 สุนัต (سُنَّة) หมายถึง การบังคับใช้ให้กระทำอย่างไม่ได้เด็ดขาดหรือส่งเสริมให้กระทำ เช่น การละหมาดสุนัต การถือศีลอดสุนัต การอ่านอัลกุรอาน และการบริจาคทั่วไป เป็นต้น

3.1.4 มักรูฮ (مَكْرُوْه) หมายถึง การห้ามอย่างไม่ได้เด็ดขาดหรือการกระทำที่ไม่พึงประสงค์ เช่น การรับประทานอาหารที่มีกลิ่นจัด

3.1.5 มุบาหฺ (مَبَاح) หมายถึง การให้เลือกระหว่างจะกระทำหรือละเว้น โดยไม่มีการบังคับใดๆ เช่น กิจกรรมทั่วไป ได้แก่ การกิน การดื่ม การนั่ง การยืน การนอน

3.2 มาตรฐานอาหารฮาลาล

ข้อกำหนดในมาตรฐานนี้ให้ความสำคัญ 4 ด้าน ดังนี้

3.2.1 วัตถุดิบ

ภายใต้บทบัญญัติศาสนาอิสลามจะถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดถูกต้องตามกฎหมาย ยกเว้นแหล่งอาหารต่อไปนี้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารดังกล่าว ซึ่งได้รับการพิจารณาว่า ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย

ก) อาหารที่ได้จากสัตว์

- ❖ หมูและหมูป่า
- ❖ สุนัข งู และลิง
- ❖ สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน
- ❖ นกกินเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกที่คล้ายกันอื่น ๆ
- ❖ สัตว์ทำลาย เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ
- ❖ สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- ❖ สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์ที่คล้ายกันอื่น ๆ
- ❖ สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น กบ จระเข้ และสัตว์ที่คล้ายกันอื่น ๆ
- ❖ ล่อ และลาที่เป็นสัตว์เลี้ยง
- ❖ สัตว์น้ำที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
- ❖ สัตว์อื่นๆ ที่ไม่ได้ฆ่าถูกต้องตามกฎหมายอิสลาม
- ❖ เลือด (โลหิต)

ข) อาหารที่ได้จากพืช

พืชที่มีพิษและเป็นอันตราย ยกเว้นเมื่อสารพิษและอันตรายได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

ค) เครื่องดื่ม

- ❖ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
- ❖ เครื่องดื่มทุกชนิดที่มีพิษและอันตราย

ง) วัตถุเจือปนอาหาร

เจือปนอาหารที่มีมาจากทั้ง 3 แหล่ง คือ สัตว์ พืช และเครื่องดื่มข้างต้น

3.2.2 กระบวนการผลิต

กระบวนการผลิตอาหารฮาลาล จะต้องฮาลาลทุก ๆ ขั้นตอน และอาหารที่ถือว่าผ่านกระบวนการฮาลาลได้ต่อเมื่อเข้าเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

ก) วัตถุดิบหรือองค์ประกอบของอาหารฮาลาลไม่มีสารปรุงแต่ง สารประกอบวัตถุอันตรายที่ต้องห้ามตามหลักการอิสลาม

ข) อาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับนะญิสไม่ว่ามากหรือน้อย

ค) อาหารที่เตรียม ผ่านกระบวนการ หรือผ่านการผลิตโดยสถานที่ผลิต อุปกรณ์เครื่องมือปราศจากการปนเปื้อนด้วยนะญิส

ง) การเก็บรักษาต้องไม่ปะปนหรือต้องไม่สัมผัสกับภาชนะบรรจุที่ต้องห้ามในส่วนของการรายละเอียด เช่น การเตรียมวัตถุดิบ หลักเกณฑ์การเชือด และการล้างทำความสะอาด

สะอาดวัตถุดิบ ได้อธิบายไว้ในหนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข)
ปี 2557

ข้อเสนอแนะ

1. พนักงานผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะที่ผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุนัข เป็นต้น

2. ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีไม่มุสลิมก็ควรมีผู้ควบคุมที่เป็นมุสลิม

3. การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ควรแยกเก็บรักษาในสภาพที่เฉพาะไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ฮาลาล

4. ภาชนะบรรจุที่เก็บรักษาอาหารฮาลาลจะต้องสะอาดปราศจากนะญิส

3.2.3 การบรรจุภัณฑ์ และการขนส่ง

ด้วยอาหารฮาลาลจะต้องผ่านกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นเตรียมการผลิต เลือกวัตถุดิบส่วนประกอบสารปรุงแต่ง การปรุงอาหาร ตลอดจนการใช้การผลิต เช่น สถานที่ผลิต อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุภาชนะเก็บรักษาจะต้องฮาลาล ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งหะรอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

แนวปฏิบัติต่อสถานที่ผลิต อุปกรณ์การผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล มีดังนี้

ก) สถานที่ผลิต จะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนที่เป็นนะญิส มีระบบป้องกันสัตว์ต้องห้าม เช่น สุกร สุนัข เข้าในบริเวณสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล

ข) เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาด และไม่ได้ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล

ค) การขนส่งจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

ง) การล้างสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์และการขนส่งจะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม เช่น

- ❖ น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่อนุญาตให้ใช้ได้
- ❖ เปิดน้ำหรือราดน้ำให้น้ำไหลผ่านให้ทั่วบริเวณสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์หรือรถขนส่ง ต้องให้น้ำไหลผ่านออกได้ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำขัง และทำให้เป็นตะกอนได้

ในกรณีที่สถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้ ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล ให้เช็ดเศษอาหารที่ติดอยู่ในสถานที่ผลิต หรือติดอยู่กับเครื่องมือ อุปกรณ์ ออกให้หมดเสียก่อน แล้วทำการล้างเหมือนที่ได้อธิบายข้างต้น หากสถานที่ผลิต มีสุกรหรือสุนัขเข้ามาปนเปื้อน เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้กับเนื้อสุกร เนื้อสุนัข หรือผลิตภัณฑ์จากสุกรและสุนัข รถขนส่งผ่านการบรรทุกสุกร หรือสุนัข ให้ทำการล้างด้วยน้ำสะอาด 7 ครั้ง โดยให้หนึ่งในนั้นเป็นน้ำผสมดิน

3.2.4 สุขลักษณะส่วนบุคคล

ก) การแต่งกายของพนักงานจะต้องมีความสะอาดโดยไม่ก่อให้เกิดความสกปรกที่จะเป็นเหตุให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารที่ผลิต

ข) ผู้ปฏิบัติงานควรล้างมืออย่างสม่ำเสมอ เช่น

- ❖ ก่อนการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหาร
- ❖ ทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ
- ❖ หลังรับประทานอาหาร โดยเฉพาะเมื่ออาหารที่พนักงานรับประทานนั้น มีส่วนผสมของสิ่งที่หะรอม
- ❖ หลังสัมผัสสิ่งที่หะรอมหรือสิ่งปนเปื้อนนะญิส ซึ่งอาจจะนำไปสู่การปนเปื้อนอาหารในกระบวนการผลิตได้

3.3 ความสำคัญเกี่ยวกับ “ฮาลาลและอาหารฮาลาล” เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

ฮาลาลในอิสลามมิได้หมายความว่าเพียงการบริโภคอาหารเท่านั้น แต่ครอบคลุมถึงวิถีการดำเนินชีวิตในทุกด้าน เพราะอิสลามคือระบอบแห่งการดำเนินชีวิตของมนุษย์ อาหารฮาลาลเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภค ส่วนผู้ที่มิใช่มุสลิมหากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกัน เพราะอาหารฮาลาลมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม(หะรอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) อาหารฮาลาลมีความสำคัญต่อมนุษย์และเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมทั่วโลก โดยเฉพาะการเข้าถึงบริการด้านสาธารณสุขของสมาชิกประชาคมอาเซียนต่อไป

3.4 หลักพื้นฐานของฮาลาล-หะรอม ตามข้อบัญญัติอิสลาม

ปัจจุบันอาหารฮาลาล เป็นเรื่องที่ได้ได้รับความสนใจจากสังคมไทยเป็นอย่างมาก มิใช่เพียงแต่คนสุขภาพดีเท่านั้น แต่รวมไปถึงผู้ที่อยู่ในภาวะเจ็บป่วยด้วย โดยเฉพาะโรงพยาบาลต้องตระหนักถึงการดำเนินการกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2545 โดยผ่านการตรวจสอบและการรับรองจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี และหากผู้ขอรับรองฮาลาลประสงค์จะใช้ “เครื่องหมายรับรองฮาลาล” จะต้องได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยอำนาจหน้าที่ในการตรวจรับรองและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล เป็นอำนาจหน้าที่ขององค์กรศาสนาอิสลามเท่านั้นคือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

อาหารฮาลาล (Halal Food) หมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้ ซึ่งเป็นการรับประกันว่า ชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหาร หรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้โดยสนิทใจ

4. เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล

ปัจจุบัน อาหารฮาลาล (Halal Food) เป็นเรื่องที่มีความสนใจอย่างมากจากสังคมไทย มิใช่เพียงแต่ ชาวไทยมุสลิมที่จำเป็นต้องบริโภคอาหารฮาลาลเท่านั้น แต่ผู้ประกอบการซึ่งต้องการผลิตอาหารฮาลาลจำหน่าย แก่ผู้บริโภคมุสลิมในประเทศ และผลิตเพื่อการส่งออกในตลาดโลกมุสลิมก็จำเป็นต้องให้ความสนใจอย่างจริงจัง และดำเนินการกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม และระเบียบคณะกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2545 โดยผ่านการตรวจสอบ และรับรองจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี และหากผู้ขอรับรองฮาลาล ประสงค์จะใช้ "เครื่องหมายรับรองฮาลาล" จะต้องรับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายดังกล่าว จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยก่อน (ข้อ 7, ข้อ 8 แห่งระเบียบฯ) ประกอบกับประเทศไทย เป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของโลก ตลาดโลกมุสลิมมีประชากรผู้บริโภคประมาณ 2,000 ล้านคน อาหารฮาลาล จึงเป็นช่องทางการตลาด (Market Channel) ที่สำคัญ ซึ่งประเทศไทยควรจะต้องเจาะตลาดอาหารฮาลาลเพื่อเพิ่มส่วนแบ่งการตลาด (Market Segmentation) ให้มากขึ้น รัฐบาลปัจจุบันจึงมีนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกและได้แปลงนโยบายสู่การปฏิบัติอย่างจริงจัง ทั้งในด้านการพัฒนาวัตถุดิบ การส่งเสริม ผู้ประกอบการ การแสวงหาตลาดและการพัฒนาหลักการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ให้เป็นที่น่าเชื่อถือยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยอำนาจหน้าที่ในการตรวจรับรองและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาลเป็นอำนาจหน้าที่ขององค์กรศาสนาอิสลามเท่านั้นคือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด อาหารฮาลาลจึงเป็นเรื่องของความร่วมมือและผลประโยชน์ร่วมกันของ 3 ฝ่าย คือ มุสลิม ผู้บริโภค ผู้ประกอบการและประเทศชาติ กล่าวคือ

- มุสลิมได้บริโภคอาหารฮาลาลที่เชื่อได้ว่าถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม มีคุณค่าอาหารถูกสุขอนามัย ปลอดภัยจากสิ่งต้องห้ามทางศาสนาอิสลาม (ฮารอม) และสิ่งปนเปื้อนต่างๆ

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- ผู้ประกอบการได้รับผลประโยชน์ทางธุรกิจโดยตรงจากการผลิตอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและปฏิบัติตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาลอย่างเคร่งครัดตลอดจนบริหารคุณภาพอาหารตามมาตรฐานฮาลาล
- ประเทศชาติได้รับผลประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจโดยรัฐบาลให้การส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาลอย่างครบวงจรทั้งในด้านการพัฒนาวัตถุดิบ ปัจจัยการผลิตของผู้ประกอบการตลาดและการปรับปรุงกลไกการรับรอง "มาตรฐานอาหารฮาลาล" ขององค์กรศาสนาอิสลาม เพื่อส่งออกอาหารฮาลาลสู่ตลาดโลก

4.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ “ฮาลาลและอาหารฮาลาล”

4.1.1 ความสำคัญและความหมายของอาหารฮาลาล

มุสลิมมีความศรัทธาว่า "ไม่มีพระเจ้าอื่นใดนอกจากอัลลอฮ์ นบีมุฮัมมัด เป็นผู้สื่อ (รอซูล) ของอัลลอฮ์" และมุสลิมมีความเชื่ออย่างมั่นใจว่า อัลลอฮ์ คือผู้สร้างมนุษย์และสรรพสิ่งในจักรวาล ดังนั้น คำบัญชาของอัลลอฮ์ (อัล-กุรอาน) คำสอนและแบบอย่างของนบีมุฮัมมัด (ซุนนะห์) จึงเป็นเรื่องที่มุสลิมจะต้องปฏิบัติตามด้วยความจริงใจและจริงจัง กล่าวคือ ปฏิบัติในสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) และไม่ปฏิบัติในสิ่งที่เป็นการห้าม (ฮารอม) ด้วยความ เต็มใจและยินดี

ฮาลาล-ฮารอม ในอิสลามจึงมิได้หมายความว่าเพียงการบริโภคอาหารเท่านั้น แต่ครอบคลุมถึงวิถีการดำเนิน ชีวิตในทุกด้าน เพราะอิสลามคือระบอบแห่งการดำเนินชีวิตของมนุษย์ อาหารฮาลาล (Halal Food) จึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภค ส่วนผู้ที่มิใช่มุสลิมหากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกัน เพราะอาหารฮาลาลจะต้องมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) อัลลอฮ์ (ซ.บ) ได้มีบัญชาไว้ในบทที่ 2 วรรคที่ 168 แห่งคัมภีร์อัล-กุรอาน ความว่า “โอ้มนุษย์ จงบริโภคสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) ที่ดี (ตอยยิบ) จากสิ่งที่อยู่ในแผ่นดิน และจงอย่าตามบรรดา ก้าวเดินของมาร (ชัย

ตอน) แท้จริงมันคือศัตรูที่ซัดแฉงของพวกเจ้า" และอัลลอฮ์ (ช.บ.) ได้กำชับผู้ศรัทธาไว้ในบทที่ 2 วรรคที่ 172 ความว่า “โอ้บรรดาผู้ศรัทธา จงบริโภคสิ่งที่เราได้ให้เป็นปัจจัยยังชีพของพวกเจ้าจากสิ่งที่ดีทั้งหลาย และจงขอบคุณ อัลลอฮ์เถิด เฉพาะพระองค์เท่านั้นที่พวกเจ้าจักเป็นผู้เคารพสักการะ"

อาหารฮาลาลจึงมีความสำคัญต่อมนุษย์และเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมทั่วโลกความหมายของคำ (ภาษาอาหรับ) “ฮาลาล, ฮารอม, ตอยยิบ, มัสบูฮ” ดังนี้

- ❖ ฮาลาล (Halal) แปลว่า อนุมัติ, อนุญาต
- ❖ ฮารอม (Haram) แปลว่า ห้าม ตรงข้ามกับคำว่า ฮาลาล
- ❖ ตอยยิบ (Toyyib) แปลว่า ดี มีคุณค่า ปราศจากอันตราย
- ❖ มัสบูฮ (Musbuh) แปลว่า เคลือบแคลงสงสัยว่าฮาลาลหรือฮารอม

นบีมุฮัมมัด (ช.ล.) ได้สอนว่า “ฮาลาล คือ สิ่งที่อัลลอฮ์ทรงอนุมัติให้เป็นสิ่งที่ถูกต้องในคัมภีร์ของพระองค์ และฮารอม คือสิ่งที่พระองค์ ได้ทรงห้ามไว้ และที่เกี่ยวกับที่พระองค์ทรงนิ่งเจียบนั้น พระองค์ได้ทรงอนุมัติให้เป็นความโปรดปรานแก่ท่าน” “สิ่งฮาลาลย่อมซัดแฉงและสิ่งฮารอมก็ซัดแฉง แต่ระหว่างทั้งสองดังกล่าว่ามีสิ่งที่ไม่ชัดเจนอยู่ซึ่งคนส่วนมากไม่รู้” บรรดานักวิชาการอิสลามได้ให้คำนิยามว่า “ฮาลาล คือ สิ่งที่อัลลอฮ์และรอซูล (นบีมุฮัมมัด) อนุมัติ ฮารอม คือ สิ่งที่อัลลอฮ์และรอซูลทรงห้าม มัสบูฮ คือ สิ่งที่ยังมีข้อเคลือบแคลงสงสัยและระบุไม่ได้ว่าฮาลาล หรือ ฮารอม จนกว่าจะวินิจฉัยให้ชัดเจนอย่างใดอย่างหนึ่ง” “อาหารฮาลาล (Halal Food) หมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้”

4.1.2 หลักพื้นฐานของฮาลาล-ฮารอม ตามข้อบัญญัติอิสลาม

ก) การอนุมัติ (Halal) และการห้าม (Haram) เป็นสิทธิของอัลลอฮ์เท่านั้น บรรดานักกฎหมายอิสลามแนใจว่า อัลลอฮ์ (ช.บ.) พระองค์เดียวเท่านั้น มีสิทธิอนุมัติหรือห้ามสิ่งใด โดยผ่านคัมภีร์ของพระองค์และหรือผ่านการพูดของรอซูล

(ผู้สื่อสารของพระองค์) บรรดานักกฎหมายอิสลามจะได้อธิบายสิ่งที่อัลลอฮ์ (ช.บ.) ได้กำหนดว่า สิ่งใดฮาลาล หรือฮารอม

ข) การห้ามสิ่งต่าง ๆ นั้น เนื่องมาจากความไม่บริสุทธิ์และการเป็นอันตรายของมัน อิสลามห้ามสิ่งต่าง ๆ ก็เพราะว่ามันไม่บริสุทธิ์และมีพิษภัย สิ่งใดที่เป็นอันตราย สิ่งนั้นก็ฮารอม แต่สิ่งใด เป็นประโยชน์สิ่งนั้นก็ฮาลาล ถ้าหากสิ่งใดมีพิษภัยหรืออันตรายมากกว่าประโยชน์สิ่งนั้นก็ฮารอม

ค) สิ่งที่ฮาลาลนั้นเป็นที่เพียงพอสำหรับความจำเป็น แต่สิ่งที่ฮารอมนั้นเป็นที่เกินความต้องการ อิสลามจะห้ามแห่งเพียงสิ่งที่ไม่จำเป็น แต่ในขณะเดียวกันอิสลามได้จัดเตรียมทางออกที่ดีกว่าและสะดวก ง่ายดายกว่าให้แก่มนุษย์ เพราะอัลลอฮ์มิได้ทรงปรารถนาที่จะสร้างความยุ่งยากลำบากให้แก่การดำรงชีวิตของมนุษย์ แต่พระองค์ทรงประสงค์ความง่าย ความดี ทางนำ และความเมตตาสำหรับมนุษย์

ง) อะไรก็ตามที่นำไปสู่ฮารอม สิ่งนั้นก็ฮารอมด้วยตัวของมันเอง อิสลามถือว่า สิ่งใดเป็นที่ต้องห้าม (ฮารอม) แล้ว อะไรก็ตามที่จะนำไปสู่สิ่งนั้น ก็เป็นที่ต้องห้ามด้วยเช่นกัน ทั้งนี้เพราะอิสลามต้องการปิดหนทางทั้งหมดที่จะนำไปสู่สิ่งฮารอม เช่น การดื่มสิ่งมีนเมา ท่านศาสดามุฮัมมัด (ช.ล.) ไม่เพียงแต่ประณามผู้ดื่มเท่านั้น แต่ยังได้ประณามผู้ผลิต ผู้ให้บริการและผู้เกี่ยวข้องด้วย หรือในกรณี ห้ามเรื่องดอกเบีย ท่านศาสดาไม่เพียงแต่ประณามผู้รับเท่านั้น แต่ยังได้ประณามผู้จ่าย ผู้เขียนสัญญา และผู้เป็นพยานด้วย ดังนั้น อะไรก็ตามที่มีส่วนช่วยในการทำสิ่งฮารอม สิ่งนั้นก็ฮารอมด้วย และใครก็ตามที่ช่วยผู้อื่นในเรื่องนี้ ก็จะต้องมีส่วนรับบาปด้วย

จ) ไม่อนุญาตให้เอาสิ่งฮารอมมาเป็นของฮาลาล การเรียกสิ่งที่ฮารอมว่าเป็นสิ่งฮาลาล โดยการเปลี่ยนแปลงรูปแบบในขณะที่เนื้อแท้ดั้งเดิมของมันยังคงอยู่ นั้น เป็นวิธีการหลอกลวงที่สกปรก ทั้งนี้เพราะการเปลี่ยนแปลงชื่อหรือรูปแบบนั้นไม่มีผลประการใด ตราบที่เนื้อแท้ ของมันยังไม่ เปลี่ยนแปลง

ฉ) เจตนาดีมิได้ทำให้สิ่งฮารอมเป็นที่ยอมรับได้ อิสลามให้ความสำคัญในเรื่องความมีเกียรติของความรู้สึก เป้าหมายและความตั้งใจที่บริสุทธิ์ กิจวัตรประจำวันและกิจการทางโลกจะต้องแปรสภาพเป็นการแสดงความเคารพภักดีและเสียสละ เพื่ออัลลอฮ์ด้วยเจนาที่ดี ดังนั้น ถ้าหากใครบริโภคอาหารโดยมีเจตนาเพื่อยังชีพและเพื่อ

สร้างความเข้มแข็งแก่ร่างกายเพื่อที่จะสามารถ ปฏิบัติหน้าที่ต่าง ๆ ที่มีต่อพระผู้สร้างของเขาและแก่มนุษย์แล้ว การกินการดื่มของเขาก็ถือว่าเป็นการแสดงความรักดีและการเสียสละต่ออัลลอฮ์

ข) สิ่งที่ยารอมเป็นที่ต้องห้ามสำหรับทุกคน ตามกฎหมายอิสลาม (ชะรีอะห์) กฎที่เกี่ยวข้องกับสิ่งยารอมจะถูกนำไปใช้อย่างสากล สิ่งใดที่อัลลอฮ์อนุมัติ (ฮาลาล) ก็คือสิ่งที่ได้รับอนุมัติสำหรับมนุษยชาติ และสิ่งใดที่อัลลอฮ์ทรงห้าม (ฮารอม) ก็เป็นที่ต้องห้ามสำหรับ มนุษย์ทุกคน เพราะอัลลอฮ์เป็นพระเจ้าของมนุษย์ทุกคน

ช) การห้ามสิ่งที่ฮาลาล และการอนุมัติสิ่งที่ฮารอมเท่ากับการทำชิริก ท่านศาสดามุฮัมมัด (ช.ล.) ได้กล่าวว่า “ฉันถูกส่งมากับสิ่งที่ตรงและง่าย” (รายงานโดยอะหมัด) และท่านศาสดาได้กล่าวไว้ในหะดีษกุดซีว่า อัลลอฮ์ได้ทรงกล่าวไว้ มีความว่า “ฉันได้สร้างบ่าวของฉัน (มนุษย์) ในลักษณะที่ซื่อตรง แต่ต่อมาเหล่ามารซาตานได้มาหาพวกเขา แล้วนำ พวกเขาให้หลงทางไปจากศาสนาของพวกเขา และได้ห้ามพวกเขาในสิ่งที่ฉันอนุมัติแก่พวกเขา และบัญชาพวกเขา ให้ตั้งภาคีร่วมกับฉัน โดยฉันไม่ได้มอบอำนาจใดๆ ให้” (รายงานโดยมุสลิม)

ณ) สรรพสิ่งที่อัลลอฮ์ (ช.บ.) สร้างขึ้นเพื่อประโยชน์ของมนุษย์ ดังนั้น จึงเป็นที่อนุมัติ (ฮาลาล) ยกเว้นสิ่งที่อัลลอฮ์และแบบอย่างคำสอนของศาสดามุฮัมมัด (ช.ล.) ได้ห้ามไว้อย่างชัดเจน

ญ) สิ่งใดที่สงสัยให้หลีกเลี่ยง เป็นความเมตตาของอัลลอฮ์ (ช.บ.) ต่อมมนุษยชาติที่พระองค์ทรงทิ้งให้มนุษย์อยู่ในความโง่เขลาเกี่ยวกับเกี่ยวกับสิ่งที่ถูกอนุมัติ (ฮาลาล) และสิ่งที่ถูกห้าม (ฮารอม) เพราะพระองค์ได้ทรงทำให้มนุษย์ได้รู้อย่างชัดเจนว่าอะไรฮาลาล อะไร ฮารอม ดังที่พระองค์ทรงกล่าวไว้ ความว่า “พระองค์อัลลอฮ์ (ช.บ.) ได้อธิบายให้แก่เจ้าถึงสิ่งที่พระองค์ได้ทรงทำให้เป็น ฮารอมสำหรับสุเจ้าไว้แล้ว” (กุรอาน 6:119) ดังนั้น มนุษย์จึงต้องทำในสิ่งที่ได้รับการอนุมัติ (ฮาลาล) และต้องหลีกเลี่ยงสิ่งที่ต้องห้าม (ฮารอม) แต่อย่างไรก็ตามระหว่างสิ่งฮาลาลที่ชัดเจนกับสิ่งฮารอมที่ชัดเจนนั้นมีพื้นที่สีเทาอยู่ ซึ่งทำให้บางคนไม่สามารถ ตัดสินได้ว่าสิ่งใดที่ได้รับการอนุมัติหรือสิ่งใดที่ถูกห้าม เกี่ยวกับเรื่องนี้อิสลามถือว่าเป็นความดีอย่างหนึ่งสำหรับ มุสลิมที่จะต้องหลีกเลี่ยงสิ่งที่สงสัย เพื่อให้ตัวเองห่างพ้นจากการทำสิ่งที่ฮารอม ความจำเป็นคือสิ่งกำหนดข้อยกเว้น

แม้ว่าอิสลามจะเข้มงวดในสิ่งฮาลาล แต่อิสลามก็ได้ลิ้มความจำเป็นฉุกเฉินของชีวิตในสถานการณ์ที่ จำเป็นอิสลามได้อนุญาตให้มุสลิมกินอาหารที่ต้องห้ามได้ในจำนวนที่พอจะทำให้ตัวเองรอดพ้นจากความตาย อัลลอฮ์ (ซ.บ.) ได้กล่าวไว้ในกรณีข้อกำหนดอาหารต้องห้ามซึ่งได้แก่สัตว์ที่ตายเอง เลือด และเนื้อสุกร ความว่า “ถ้าหากผู้ใดตกอยู่ในที่คับขันมิใช่เจตนาขัดขืนและไม่ใช่ละเมิด ดังนั้นไม่มีบาปแก่เขาแท้จริงอัลลอฮ์ เป็นผู้ทรงอภัย ผู้ทรงเมตตาเสมอ” (กุรอาน 2:173)

4.1.3. สิ่งสกปรก (นะยิส) และการชำระล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

ก) นายิส คือสิ่งสกปรกอันเป็นที่น่ารังเกียจตามที่ศาสนาอิสลามกำหนดไว้ เช่น ปัสสาวะ อุจจาระ โลหิต น้ำเหลือง น้ำหนอง อาเจียน สุนัข สุกร ชากสัตว์ที่มีได้เลือด เป็นต้น

ข) ประเภทของนะยิส และวิธีชำระล้าง

- ❖ มุค็อฟพะพะห์ ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กิน หรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้อึมนอก จาก น้ำนมของแม่ วิธีการชำระล้าง ให้เช็ดนายิสออกเสียก่อนแล้วใช้น้ำพรมบนรอยเปื้อนนายิสนั้นให้ทั่วโดยไม่ต้องให้น้ำไหล ผ่านก็ใช้ได้
- ❖ มูต้าวัสซิเตาะห์ ได้แก่ อาเจียน ปัสสาวะ อุจจาระ โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง ชากสัตว์ และน้ำนมของ สัตว์ที่ห้ามรับประทาน วิธีการชำระล้าง ให้เช็ดนายิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน 1 ครั้งก็ ใช้ได้ แต่ถ้า 3 ครั้งจะดีกว่า
- ❖ มุฆ็อลล่าเฮาะห์ ได้แก่ สุนัข สุกร วิธีการชำระล้าง ให้ล้างด้วยน้ำสะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน 7 ครั้ง แต่ 1

ใน 7 ครั้งนั้นต้องเป็นน้ำดินที่ สะอาด(อนึ่ง ควรใช้น้ำดิน ในการล้างครั้งที่1)

ค) น้ำที่ใช้ชำระล้าง น้ำเป็นปัจจัยสำคัญในการชำระล้างทำความสะอาดในขั้นตอนของการผลิต ดังนั้นน้ำที่ใช้ทำความสะอาด จะต้องสะอาดและเป็นน้ำที่สามารถนำมาทำความสะอาดได้ตามบทบัญญัติตามหลักการศาสนาอิสลาม ซึ่งได้ จำแนก ประเภทของน้ำเป็น 4 ประเภท ดังนี้

❖ น้ำมุลัก คือ น้ำสะอาดและชำระล้างสิ่งอื่นให้สะอาดได้ ได้แก่ น้ำ 7 ชนิด คือ

- 1) น้ำฝน น้ำค้าง
- 2) น้ำทะเล
- 3) น้ำแม่น้ำ
- 4) น้ำบ่อ
- 5) น้ำหิมะ น้ำแข็ง
- 6) น้ำลูกเห็บ
- 7) น้ำตาน้ำ

❖ น้ำมุซัมมัส คือ น้ำสะอาดที่อยู่ในภาชนะที่เกิดสนิมได้ และถูกแดดเผาให้ร้อน สามารถนำไปชำระล้างสิ่งอื่น ให้สะอาดได้แต่ไม่เหมาะสม

❖ น้ำมุสตะอัมล คือ น้ำที่สะอาด แต่ใช้ทำความสะอาดสิ่งอื่นไม่ได้ เช่น น้ำที่ใช้ทำความสะอาดครั้งสุดท้าย ซึ่งไม่เปลี่ยนสี กลิ่น รส และไม่เกินปริมาณที่มีอยู่เดิม

❖ น้ำน่ายิส คือ น้ำที่มีน่ายิส (สิ่งสกปรกตามข้อบัญญัติอิสลาม) เจือปนอยู่และมีปริมาณน้ำไม่ถึง 216 ลิตร (2 กุลละห์) หรือหากมีปริมาณเกิน 216 ลิตร แต่สภาพของน้ำเปลี่ยนสี กลิ่น รส จะนำไปใช้ชำระล้างสิ่งสกปรกมิได้

ง) ข้อพึงระวังเกี่ยวกับการทำความสะอาดโดยการชำระล้าง

- ❖ สิ่งสกปรก (น้ำยีส) และวิธีทำความสะอาดตามบัญญัติอิสลาม มีความแตกต่างจากความรู้สึกของคนทั่วไป
- ❖ น้ำที่ใช้ชำระล้างสิ่งสกปรก (น้ำยีส) จะต้องเป็นน้ำสะอาดตามบัญญัติอิสลาม
- ❖ วิธีชำระล้างสิ่งสกปรก (น้ำยีส) แต่ละประเภทมีกฎเกณฑ์เฉพาะซึ่งต่างจากวิธีการทั่วไป เช่น จำนวนครั้งของการล้าง น้ำต้องไหลผ่าน หรือน้ำดินเป็นต้น

4.1.4 สัตว์ พิษ และอาหารที่ห้ามนำมาบริโภค (ฮาลาล)

ก) สัตว์ที่ห้ามนำมาบริโภค (ตามระเบียบฯ ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544 ข้อ 25) คือ

- ❖ สุนัข หนูป่า ลิง แมว
- ❖ สัตว์ที่กินเนื้อเป็นอาหารและมีกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ
- ❖ สัตว์มีพิษหรือสัตว์นำโรค เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง
- ❖ สัตว์มีพิษและเป็นอันตราย เช่น งู
- ❖ สัตว์นำรังเกียจ เช่น หนอน แมลงวัน
- ❖ สัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่า เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน
- ❖ สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับลา เช่น ล่อ
- ❖ สัตว์ที่ตายเอง
- ❖ สัตว์ที่ถูกรัดคอตาย ถูกตีหรือขว้างจนตาย ตกจากที่สูงลงมาตาย ถูกขวิดตาย ถูกสัตว์อื่นกัดกินจนตาย
- ❖ สัตว์ที่ถูกเชือดเพื่อบูชายัญ
- ❖ สัตว์ที่ถูกเชือดโดยกล่าวนามอื่นนอกจากอัลลอฮ์

- ข) พืชที่ห้ามนำมาบริโภค พืชมีพิษและมีอันตราย
- ค) อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบของแอลกอฮอล์ หรือมี
สิ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

4.1.5 กฎเกณฑ์การเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

ก) สัตว์ที่นำมาเชือด

- ❖ เป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติให้บริโภคได้เมื่อผ่านการเชือด
- ❖ มีกรรมวิธีการเชือดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ❖ ไม่มีการทรมานหรือทารุณสัตว์ก่อนหรือขณะที่เชือด

ข) ผู้เชือด

- ❖ ต้องเป็นมุสลิมหรือชาวคัมภีร์ที่เชือดสัตว์ตามวิธีการอิสลาม
- ❖ มีสุขภาพจิตสมบูรณ์
- ❖ ไม่เป็นโรคติดต่อที่ส่งคมรังเกียจ

ค) วิธีเชือด

- ❖ ให้กล่าวนามของอัลลอฮ์เมื่อเริ่มเชือด (บิสมิลลาฮ์ อัลลอฮุ อักบัร)
- ❖ ควรฉินหน้าไปทางกิบลัต
- ❖ ควรเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียวกัน
- ❖ เชือดให้หลอดลม หลอดอาหารและเส้นเลือดสองข้างลำคอขาดจากกัน
- ❖ สัตว์ต้องตายเพราะการเชือด

ง) อุปกรณ์การเชือด เป็นของมีคม (ยกเว้นเล็ก กระตุก) อนึ่ง
สัตว์น้ำ ศาสนาอิสลามอนุมัติให้บริโภคได้โดยไม่ต้องเชือด

4.1.6 มุสลิมที่อยู่ในประเทศไทยไม่ใช่ประเทศอิสลาม

ต้องพยายามขอรับใบอนุญาตให้ถูกต้องตามกฎหมายในการเชือดสัตว์ตามแนวทางอิสลาม โดยไม่ต้องทำให้สัตว์สงบ

4.1.7 อนุญาตให้มุสลิมที่เดินทางไปท่องเที่ยว หรือพำนักอยู่ในประเทศไทยไม่ใช่ประเทศอิสลาม

สามารถรับประทานสัตว์ที่เชือดโดยชาวคัมภีร์ได้ จากสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้รับประทาน โดยต้องมั่นใจว่าไม่มีสิ่งต้องห้ามปะปนอยู่ในเนื้อนั้น เว้นแต่พวกเขาจะมั่นใจว่าเป็นสัตว์ที่ไม่ได้เชือดอย่างถูกต้องตามบัญญัติศาสนา

5. ประเทศไทยกับการผลิตอาหารฮาลาล

5.1 การผลิตเพื่อผู้บริโภคในประเทศ

ประเทศไทยมีมุสลิมซึ่งนับถือศาสนาอิสลามนับล้านคนมุสลิมจำเป็นต้องบริโภคอาหารฮาลาล ดังนั้นการ ผลิตอาหารฮาลาลในระยะแรกจึงเป็นเรื่องของผู้ประกอบการมุสลิมผลิตเพื่อจำหน่ายแก่ผู้บริโภคมุสลิมด้วยกันจึงไม่จำเป็นต้องมีการรับรองอาหารฮาลาล

ต่อมาเมื่อประชากรชาวมุสลิมมีจำนวนมากขึ้น ความต้องการอาหารฮาลาลมีเพิ่มขึ้น ผู้ประกอบการซึ่งผลิตอาหารซึ่งมีใช้มุสลิมมองเห็นช่องทางการตลาดในหมู่ผู้บริโภคมุสลิมจึงต้องการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อจำหน่ายแก่มุสลิม แต่มีปัญหาว่าจะทำอย่างไรให้ผู้บริโภคเชื่อถือว่าเป็นอาหารฮาลาล ในที่สุดผู้ประกอบการจึงขอให้ “จุฬาราชมนตรี” ดำเนินการตรวจและให้การรับรองฮาลาล

การอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลโดยจุฬาราชมนตรี ได้เริ่มมีขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2491 ในสมัยที่อาจารย์ถ้วน สุวรรณศาสน์ เป็นจุฬาราชมนตรีและดำเนินการให้ใช้เครื่องหมายฮาลาลเรื่อยมา จนท่านจุฬา ฯ ต่วนถึงแก่กรรม

ต่อมาอาจารย์ประเสริฐ มะหะหมัด ได้รับพระมหากรุณาธิคุณโปรดเกล้าฯ ให้ดำรงตำแหน่งจุฬาราชมนตรี เมื่อวันที่ 10 กันยายน พ.ศ. 2524 และได้ดำเนินการให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลในนามคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (ตาม

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายงานการประชุมคณะกรรมการกลางฯ ครั้งที่ 2/2525 เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2525) และดำเนินการเรื่อยมาโดยมิได้ขอลดทะเบียนเครื่องหมายการจดทะเบียนเครื่องหมายรับรองฮาลาลตามพระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า พ.ศ. 2534

กรมทะเบียนการค้าได้รับจดทะเบียนเครื่องหมายรับรองฮาลาล เมื่อวันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2539 (ทะเบียน เลขที่ ร.47 , ร.48 และ ร.49) โดยจุฬาราชมนตรีเซ็นผู้ลงนามในหนังสือรับรอง ตลอดจนมาจนถึงแก่กรรม

การที่จุฬาราชมนตรีได้ให้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผู้ประกอบการเพื่อแสดงบนผลิตภัณฑ์นั้น ทำให้ผู้บริโภคมุสลิมโดยเฉพาะมุสลิมไทยประมาณ 3-4 ล้านคนมีความมั่นใจในสินค้าฮาลาลมากขึ้น

5.2 การผลิตอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารสำคัญของโลกสามารถส่งออกข้าว ผัก และผลไม้ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ต่อมาเมื่ออุตสาหกรรมอาหารขยายตัวมากขึ้น ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศไทยได้ขยายปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์จากสัตว์ปีก เช่น ไก่ เป็ด ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ทะเล เช่น ปลา กุ้ง หอย หมึก ผลิตภัณฑ์จากพืช เช่น ผัก ผลไม้ มันสำปะหลัง ข้าวโพด ถั่วเหลือง เป็นต้น

เมื่อประเทศไทยมิใช่เป็นประเทศมุสลิมและผู้ประกอบการก็มีไม่มุสลิม การผลิตอาหารเพื่อการส่งออกไปยังตลาดโลกมุสลิม จึงเป็นเรื่องยากที่จะได้รับการยอมรับ เพราะผู้บริโภคต้องการอาหารฮาลาลเท่านั้น ผู้ประกอบการเข้าใจถึงปัญหาและความจำเป็นดังกล่าว จึงต้องการให้จุฬาราชมนตรีหรือองค์กรทางศาสนาอิสลาม คือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเป็นผู้ให้การรับรองมาตรฐานฮาลาลหรืออนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์ของตน ซึ่งจุฬาราชมนตรีก็สนองความต้องการดังกล่าว โดยดำเนินการตรวจสอบผลิตภัณฑ์และให้การรับรองเมื่อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลนั้นมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

การส่งออกอาหารฮาลาลของไทยสู่ตลาดโลกมุสลิมคาดว่าจะเริ่มขึ้นอย่างจริงจังประมาณปี 2538 โดยพิจารณาจากการที่จุฬาราชมนตรี(อาจารย์ประเสริฐ

มะหะหมัด) ได้ขอจดทะเบียนเครื่องหมายรับรองฮาลาลเมื่อปี 2538 และกรมทะเบียนการค้าได้รับจดทะเบียนเมื่อวันที่ 30 เมษายน 2539

จากการสำรวจอย่างไม่เป็นทางการเมื่อปี 2540 คาดว่ามีบริษัทที่ได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลประมาณ 200 บริษัท ในปี 2549 มีบริษัทได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรอง ฮาลาลทั้งหมดประมาณ 1,700 บริษัท มีผลิตภัณฑ์ฮาลาลประมาณ 50,000 ผลิตภัณฑ์ ในปี 2550 บริษัทได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลทั้งหมดประมาณ 2,000 บริษัท มีผลิตภัณฑ์ฮาลาลประมาณ 65,000 ผลิตภัณฑ์ แสดงว่าเครื่องหมายรับรองของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยได้รับความเชื่อถือและยอมรับจากผู้ประกอบการ และยอมรับความเชื่อถือจากผู้บริโภคมุสลิม ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพราะการรับรองฮาลาลและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลดำเนินการโดยองค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งเป็นองค์กรนิติบุคคล คือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

6. ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Standard) กับ มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นระบบเชิงบูรณาการ (Integrated Standard System) โดยมีองค์ประกอบ สำคัญคือ กระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุดตลอด “สายโซ่การผลิต” จะต้อง “ฮาลาล” คือถูกต้องตาม บัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่ง “ฮารอม” คือสิ่งที่ต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม อาทิ วัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง สารพิษ สิ่งปนเปื้อนต่างๆ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี ถูกสุขอนามัย มีคุณค่าอาหาร เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (ตอยิบ) ซึ่งระบบการจัดการความปลอดภัยในการผลิตอาหารทั้งระบบ GMP, HACCP และระบบการบริหารคุณภาพ (ISO) จึงเป็นเรื่องสอดคล้องกับหลักการมาตรฐานอาหารฮาลาลจะแตกต่างกันในหลักการสำคัญ คือ มาตรฐานอาหารฮาลาลจะต้องยึดถือความถูกต้องและคุณค่าตามบัญญัติ ศาสนาอิสลาม ส่วนมาตรฐานสากลยึดถือคุณค่าอาหารโดยมีจำเป็นต้องถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม

มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
1. ผู้กำหนดมาตรฐาน 1.1 อัลลอฮ์ (ซ.บ.) พระผู้เป็นเจ้าของ 1.2 ศาสดามุฮัมมัด (ซ.ล.) 2. หลักการสำคัญ 2.1 ฮาลาล (อนุมัติ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม 2.2 ปราศจากสิ่งฮารอม (สิ่งต้องห้าม) 2.3 ตอยยิบ (ดี) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม - ความสะอาด - ความปลอดภัยจากสารพิษและสิ่งปนเปื้อน - คุณค่าทางโภชนาการ - รักษาสิ่งแวดล้อม 3. การบริหารมาตรฐาน 3.1 องค์กรศาสนาอิสลามเป็นผู้รับผิดชอบตามบัญญัติศาสนาอิสลาม 3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐานต้องเป็นมุสลิมที่ดีและมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่	1. ผู้กำหนดมาตรฐาน 1.1 องค์กรระหว่างประเทศ 1.2 องค์กรเอกชน 2. หลักการสำคัญ 2.1 มาตรฐานตามที่องค์กรกำหนด 2.2 การประกันคุณภาพ (Q.A.) - ความสะอาด - ความปลอดภัย - คุณค่าทางโภชนาการ 3. การบริหารมาตรฐาน 3.1 หน่วยงานภาครัฐหรือองค์กรเอกชนที่มีหน้าที่รับผิดชอบ 3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่

มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
4. ระบบมาตรฐาน 4.1 เป็นระบบเฉพาะมาตรฐานฮาลาลซึ่งครอบคลุมทั้งความถูกต้อง (ฮาลาล) และที่ดี (ตอยยิบ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม 4.2 ชื่อระบบมาตรฐาน คือ ฮาลาล (Halal) 5. ปัจจัยการผลิต 5.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมและสารปรุงแต่งมีที่มาซึ่งพิสูจน์ได้ว่า “ฮาลาล” ปราศจากสิ่ง “ฮารอม” 5.2 กระบวนการผลิต จะต้อง “ฮาลาล” ทุกขั้นตอน 5.3 สถานที่ผลิตจะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกันสัตว์ทุกชนิด และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล 5.4 เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาดและไม่ได้ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล 5.5 การเก็บรักษา การขนส่ง และวางจำหน่ายจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาลไม่ปะปนกับสิ่ง ที่ไม่ฮาลาล เพื่อป้องกันการสับสนและเข้าใจผิดของผู้บริโภค 5.6 การล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน จะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม	4. ระบบมาตรฐาน 4.1 เป็นระบบมาตรฐานที่แยกย่อยหลายลักษณะ เช่น มาตรฐาน โรงงาน มาตรฐานการบริหารการผลิต เป็นต้น 4.2 ชื่อระบบมาตรฐานมีหลากหลาย เช่น มอก. GMP , ISO, HACCP 5. ปัจจัยการผลิต 5.1 เป็นไปตามมาตรฐานอุตสาหกรรม โดย ไม่คำนึงว่าฮาลาลหรือไม่ 5.2 การล้างวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตมุ่งเน้นความสะอาดเป็นสำคัญ

.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
6. พนักงาน 6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุรา 6.2 พนักงานเชือดสัตว์ ต้องเป็นมุสลิมมีสุขภาพจิตสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อการทำงาน และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม	6. พนักงาน 6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม 6.2 พนักงานเชือดสัตว์ ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม

ส่วนที่ 2

แนวทางการแก้ไขปัญหาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปตามมาตรฐานฮาลาล

น้ำพริกแกง

น้ำพริกแกง หรือที่เรียกว่า เครื่องแกง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศ และสมุนไพรต่าง ๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผีวมะกรูด อาจมีการเผา คั่ว หรือทอดเครื่องเทศบางชนิด โขลก หรือ บดผสมให้เข้ากัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ เกลือ ตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละอย่าง หรืออาจนำไปผัดกับน้ำมันสุก



ภาพแสดงกระบวนการผลิต
น้ำพริกแกง



แนวทางการพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล

ประเด็นปัญหา	แนวทางการพัฒนา
1. ผู้ประกอบการไม่ได้ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และยังไม่ได้รับอนุญาตให้ผลิตอาหารจากคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) (ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร)	- ปรับปรุงสถานที่ผลิตตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร - เตรียมเอกสารคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1 หรือ สบ.1) พร้อมหลักฐานประกอบคำขอ เช่น สำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนพำนัก รัษฎการเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิต แผนที่แสดงที่ตั้งและสถานที่ผลิต แบบแปลนแผนผังภายในบริเวณสถานที่ผลิต เป็นต้น
2. ไม่มีมาตรการป้องกันสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะต่าง ๆ	- ติดตั้งมุ้งลวดทุกช่องเปิดของบริเวณผลิต - ติดม่านกันแมลงบริเวณประตูทางเข้าบริเวณผลิต - กั้นรั้วตาข่ายรอบอาคารผลิตเพื่อป้องกันสัตว์พาหะ อาทิ แมลงวัน หนู เป็นต้น หรือสัตว์เลื้อย อาทิ สุนัข แมว ไก่ เป็นต้น
3. อาคารผลิตมีพื้นที่ไม่เพียงพอในการดำเนินงาน ไม่สามารถจัดสายการผลิตให้เป็นไปตามลำดับการผลิตที่เหมาะสม	- สร้าง หรือ ต่อเติมอาคารผลิตใหม่ที่เป็นไปตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร - ออกแบบสายการผลิตให้มีกระบวนการไหลตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิต

.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ประเด็นปัญหา	แนวทางการพัฒนา
	อาหาร โดยให้มีทางเข้าออกคนละทาง แยกกันอย่างชัดเจน กำหนดพื้นที่ผลิต ในแต่ละขั้นตอนการผลิตให้ชัดเจน
4. วิธีการปฏิบัติในการล้างวัตถุดิบและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตยังไม่เป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล	- การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต ตามหลักมาตรฐานฮาลาล ต้องล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบด้วยการล้างผ่านน้ำเสมอ
5. การควบคุมการทำแห้งวัตถุดิบ โดยวิธีการตากแดดยังไม่มี การป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะ	- จัดทำมุ้งคลุมตะแกรงตากวัตถุดิบเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์เลื้อยและ สัตว์พาหะ

จุดที่ต้องควบคุมดูแล

1. แหล่งที่มาของวัตถุดิบต่างๆ โดยมุ่งเน้นวัตถุดิบที่มีการรับรองมาตรฐานฮาลาล หรือเป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล
2. ขั้นตอนล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบตามหลักมาตรฐานฮาลาล
3. ขั้นตอนการตาก/อบ วัตถุดิบ
4. วิธีการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะ

น้ำพริกผัดและน้ำพริกปั่นแห้ง

น้ำพริกผัด หมายถึง ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพร คั่ว ย่าง หรือทอดแล้วนำมาโขลกหรือบด ผสมให้เข้ากัน ปิ้งรสด้วยเครื่องปิ้งรส เช่น น้ำปลา เกลือ กะปิ น้ำตาล มะขามเปียก อาจเติมเนื้อสัตว์หรือส่วนประกอบอื่น เช่น กุ้งแห้ง ปลาแห้ง ปลาอย่าง เห็ดอบแห้ง บดผสมให้เข้ากันนำไปคั่วหรือผัดกับน้ำมันจนแห้ง ได้แก่ น้ำพริกมะขาม น้ำพริกตะลิงปลิง น้ำพริกมันปู ฯลฯ

น้ำพริกปั่นแห้ง หมายถึง ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพร เช่น พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม นำมาคั่ว ย่าง เผา หรือทอด นำมาผสมกับเนื้อสัตว์หรือส่วนประกอบอื่นที่ทำให้แห้งโดยการใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์และพลังงานอื่น กุ้ง ปลาแห้ง ปลากรอบ ปลาอย่าง หรือเห็ดอบแห้ง โขลกหรือบดให้เข้ากัน ปิ้งรสด้วยเครื่องปิ้งรส เช่น น้ำปลา เกลือ กะปิ ไตปลา ปลาร้า น้ำตาล มะขามเปียก อาจเติมส่วนประกอบอื่น เช่น งามาสมุนไพร และอาจให้ความร้อนเพื่อให้แห้งอีกครั้ง ได้แก่ น้ำพริกพริกไทย น้ำพริกปลาตุ๋นย่าง น้ำพริกปูม้า น้ำพริกปูไข่ น้ำพริกไก่หยอง ฯลฯ



ภาพแสดงกระบวนการผลิต
น้ำพริกผัดและน้ำพริกปั่นแห้ง



แนวทางการพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล

ประเด็นปัญหา	แนวทางการพัฒนา
1. ผู้ประกอบการไม่ได้ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และยังไม่ได้รับอนุญาตให้ผลิตอาหารจากคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) (ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร)	- ปรับปรุงสถานที่ผลิตตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร - เตรียมเอกสารคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1 หรือ สป.1) พร้อมหลักฐานประกอบคำขอ เช่น สำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนพาณิชย์ รายการเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิต แผนที่แสดงที่ตั้งและสถานที่ผลิต แบบแปลนแผนผังภายในบริเวณสถานที่ผลิต เป็นต้น
2. ไม่มีมาตรการป้องกันสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะต่าง ๆ	- ติดมุ้งลวดทุกช่องเปิดของบริเวณสถานที่ผลิต - ติดม่านกันแมลงบริเวณประตูทางเข้าบริเวณผลิต - กั้นรั้วตาข่ายรอบอาคารผลิตเพื่อป้องกันสัตว์พาหะอาทิ แมลงวัน หนู เป็นต้น หรือสัตว์เลื้อย อาทิ สุนัข แมว ไก่ เป็นต้น
3. วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารบางชนิด ไม่ได้รับการรับรองฮาลาล เช่น เกลือ น้ำตาล	- เปลี่ยนวัตถุดิบ/ส่วนประกอบเป็นชนิดหรือยี่ห้อที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลแล้ว

.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ประเด็นปัญหา	แนวทางการพัฒนา
4. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตทำจากวัสดุที่ไม่ควรใช้ในสายการผลิตอาหาร	- เปลี่ยนมาใช้อุปกรณ์และเครื่องจักรที่เป็นวัสดุสแตนเลส หรือ พลาสติก (Food Grade) เป็นต้น
5. การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิตและผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจเกิดการปนเปื้อนข้ามและการปนเปื้อนจากมนุษย์	- จัดเก็บผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิตและผลิตภัณฑ์สุดท้ายแยกออกจากกันอย่างชัดเจน

จุดที่ต้องควบคุมดูแล

1. แหล่งที่มาของวัตถุดิบต่างๆ โดยมุ่งเน้นวัตถุดิบที่มีการรับรองมาตรฐานฮาลาลหรือเป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล
2. ขั้นตอนล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบตามหลักมาตรฐานฮาลาล
3. ขั้นตอนการตาก/อบ วัตถุดิบ
4. วิธีการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะ

ปลาต้ม

ปลาต้ม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาที่ผ่านกรรมวิธีการหมักด้วยเกลือ ข้าวสวยหรือข้าวเหนียวหนึ่ง และกระเทียม จนมีรสเปรี้ยว อาจทำจากปลาทั้งตัว หรือเฉพาะเนื้อปลาก็ได้



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาพแสดงกระบวนการผลิต
ปลาส้ม



แนวทางการพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล

ประเด็นปัญหา	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารสัมผัสกับพื้น	- จัดหาชั้นวางอุปกรณ์ เพื่อไม่ให้ อุปกรณ์สัมผัสกับพื้น ในบริเวณที่ เตรียมวัตถุดิบ โดยจัดทำเป็นชั้นวาง จากวัสดุสแตนเลส ปลอดภัย และ พื้นผิวเรียบเพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาด
2. ผลิตภัณฑ์หลังการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ สัมผัสกับพื้น	- จัดหาโต๊ะสำหรับบรรจุภัณฑ์ และวาง ผลิตภัณฑ์หลังจากบรรจุ เพื่อป้องกันการ สัมผัสกับพื้น
3. บริเวณในห้องน้ำไม่มีอุปกรณ์ที่จำเป็น ในการรักษาสุขลักษณะอนามัยส่วนบุคคล	- จัดเตรียม สบู่ แอลกอฮอล์สำหรับฉีด มือ กระดาษชำระ เป็นต้น สำหรับทำ ความสะอาดมือเพื่อรักษาสุขภาพ อนามัยส่วนบุคคล
4. วิธีการปฏิบัติในการล้างวัตถุดิบและ ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตยังไม่เป็นไปตาม หลักมาตรฐานฮาลาล	- การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ ในการผลิต ตามหลักมาตรฐานฮาลาล ต้องล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบด้วย การล้างผ่านน้ำเสมอ

จุดที่ต้องควบคุมดูแล

1. ขั้นตอนล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบตามหลักมาตรฐานฮาลาล
2. มาตรการสุขลักษณะอนามัยส่วนบุคคล

.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ข้าวเกรียบ

ข้าวเกรียบ หมายถึง อาหารว่างชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ หรือผัก หรือผลไม้ เช่น ปลา กุ้ง พริกทอง เผือก งาดำ งาขาว บดผสมให้เข้ากับเครื่องปรุงรส แล้วทำให้เป็นรูปทรงตามต้องการ นึ่งให้สุก ตัดให้เป็นแผ่นบางๆ นำไปทำให้แห้งด้วยแสงแดดหรือวิธีอื่นที่เหมาะสมอาจทอดก่อนบรรจุหรือไม่ก็ได้



ภาพแสดงกระบวนการผลิต
ข้าวเกรียบ



.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

แนวทางการพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล

ประเด็นปัญหา	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารสัมผัสกับพื้น	- จัดทำชั้นวางอุปกรณ์ เพื่อไม่ให้อุปกรณ์สัมผัสกับพื้น บริเวณที่เตรียมวัตถุดิบ โดยจัดทำเป็นชั้นวางจากสแตนเลส ปลอดภัย และพื้นผิวเรียบเพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาด
2. ผลิตภัณฑ์หลังการบรรจุในบรรจุภัณฑ์สัมผัสกับพื้น	- จัดทำโต๊ะสำหรับบรรจุภัณฑ์และวางผลิตภัณฑ์หลังจากบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เพื่อป้องกันการสัมผัสกับพื้น โดยจัดทำเป็นโต๊ะสแตนเลสปลอดภัย และพื้นผิวเรียบเพื่อให้ง่ายกับการทำความสะอาด
3. วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารบางชนิด ไม่ได้รับการรับรองฮาลาล เช่น แป้ง เกลือ น้ำตาล เป็นต้น	- เปลี่ยนวัตถุดิบ/ส่วนประกอบเป็นชนิดหรือยี่ห้อที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลแล้ว
4. ไม่มีมาตรการป้องกันสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะต่าง ๆ	- ติดมุ้งลวดทุกช่องเปิดของบริเวณสถานที่ผลิต - ติดม่านกันแมลงบริเวณประตูทางเข้าบริเวณผลิต - กันรั้วตาข่ายรอบอาคารผลิตเพื่อป้องกันสัตว์พาหะอาทิ แมลงวัน หนู เป็นต้น หรือสัตว์เลื้อย อาทิ สุนัข แมว ไก่ เป็นต้น

จุดที่ต้องควบคุมดูแล

1. แหล่งที่มาของวัตถุดิบต่างๆ โดยมุ่งเน้นวัตถุดิบที่มีการรับรองมาตรฐานฮาลาล หรือเป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล
2. ขั้นตอนล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบตามหลักมาตรฐานฮาลาล
3. ขั้นตอนการตากวัตถุดิบที่มีวิธีการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะ

อาหารทะเลแปรรูป

อาหารทะเลแปรรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำสัตว์ทะเลทั้งตัว หรือผ่านการตัดแต่งมาล้างให้สะอาด ทำให้สุกโดยการทอด อบ ย่าง บด ฉีก ทูบ หรือรีดให้ได้ลักษณะตามต้องการ ปรงรสด้วยเครื่องปรงรส เช่น เกลือ น้ำตาล ซอสปรงรส อาจเติมเครื่องเทศหรือสมุนไพรก็ได้ อาทิ

- ปลากรอบปรงรสพร้อมบริโภค เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาทั้งตัว หรือตัดแต่งเป็นชิ้นก็ได้ มาล้างให้สะอาด อาจต้ม ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ หรือแหล่งพลังงานอื่น ทอดหรืออบให้กรอบ ปรงรสด้วยเครื่องปรงรส เช่น เกลือ น้ำตาล พริก แล้วทำให้แห้งอีกครั้ง และอาจเติมส่วนประกอบอื่น เช่น งา สมุนไพร

- ปลาหมึกบด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเนื้อปลาหมึกสดมาตัดแต่ง เช่น ลอกหนัง เจาะตา แยกหัว ดึงไส้เอากระดองออก มาล้างให้สะอาด ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น หรืออาจใช้ปลาหมึกแห้งก็ได้นำไปอบหรือย่างให้สุก อาจนำมาบด ฉีก ทูบ หรือรีดให้ได้ลักษณะตามต้องการโดยไม่มีการปรงรส



ภาพแสดงกระบวนการผลิต
อาหารทะเลแปรรูป



แนวทางการพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล

ประเด็นปัญหา	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1. วิธีการปฏิบัติในการล้างวัตถุดิบและการตัดแต่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตยังไม่เป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล	- การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต ตามหลักมาตรฐานฮาลาล ต้องล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบด้วยการล้างผ่านน้ำเสมอ - การตัดแต่งวัตถุดิบให้สะอาดปราศจากสิ่งที่เป็นนะญิส คือ เครื่องใน และสิ่งปฏิกูล
2. ไม่มีมาตรการป้องกันสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะต่าง ๆ	- ติดมุ้งลวดทุกช่องเปิดของบริเวณสถานที่ผลิต - ติดม่านกันแมลงบริเวณประตูทางเข้าบริเวณผลิต - กันรั้วตาข่ายรอบอาคารผลิตเพื่อป้องกันสัตว์พาหะอาทิ แมลงวัน หนู เป็นต้น หรือสัตว์เลื้อย อาทิ สุนัข แมว ไก่ เป็นต้น
3. ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารบางชนิด ไม่ได้รับการรับรองฮาลาล เช่น เกลือน้ำตาล เครื่องปรุงรส เป็นต้น	- เปลี่ยนวัตถุดิบ/ส่วนประกอบเป็นชนิดหรือยี่ห้อที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลแล้ว

จุดที่ต้องควบคุมดูแล

1. ขั้นตอนการล้าง และตัดแต่งวัตถุดิบให้เป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล
2. ขั้นตอนการตากวัตถุดิบต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะต่างๆ

.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เห็ดปรงรส

เห็ดปรงรสพร้อมบริโภค หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเห็ดชนิดต่าง ๆ เช่น เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม มาตัดแต่งให้เป็นชิ้นหรือเส้น เดิมเครื่องปรงรส เช่น เกลือ น้ำตาล ซีอิ๊วขาว อาจผสมเครื่องเทศหรือสมุนไพร เช่น กระเทียม เมล็ดผักชี ทำให้สุกโดยการทอดหรือใช้วิธีอื่น หรือทำให้สุกก่อนการปรงรสก็ได้



ภาพแสดงกระบวนการผลิต
เห็ดปรุงรส



.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

แนวทางการพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล

ประเด็นปัญหา	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1. วิถีการปฏิบัติในการล้างวัตถุดิบและการตัดแต่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตยังไม่เป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล	- การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต ตามหลักมาตรฐานฮาลาล ต้องล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบด้วยการล้างผ่านน้ำเสมอ - การตัดแต่งวัตถุดิบให้สะอาดปราศจากสิ่งที่เป็นนะญิส
2. ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารบางชนิด ไม่ได้รับการรับรองฮาลาล เช่น น้ำตาล ซีอิ๊วขาว เกลือ เป็นต้น	- เปลี่ยนวัตถุดิบ/ส่วนประกอบเป็นชนิดหรือยี่ห้อที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลแล้ว

จุดที่ต้องควบคุมดูแล

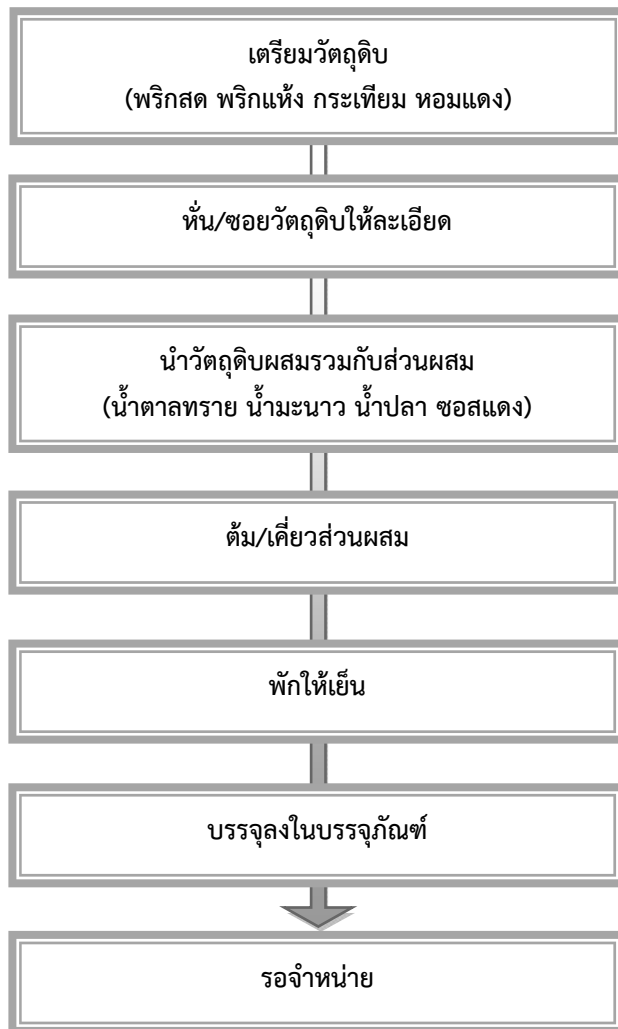
1. ขั้นตอนการล้าง และตัดแต่งวัตถุดิบให้เป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล
2. แหล่งที่มาของวัตถุดิบต่างๆ โดยมุ่งเน้นวัตถุดิบที่มีการรับรองมาตรฐานฮาลาล หรือเป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล

น้ำจิ้ม

น้ำจิ้ม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำส่วนผสมประกอบ เช่น พริกแดงสด พริกขี้หนูสด พริกแห้งที่อาจคั่วหรือไม่ก็ได้ กระเทียมสด กระเทียมดอง รากผักชีมาบด หยาบ ปั่นรสด้วยเครื่องปั่นรสด เช่น น้ำตาล เกลือ น้ำมะขามเปียก น้ำส้มสายชู รดมะนาว นำไปเคี่ยวให้มีความข้นตามต้องการ



ภาพแสดงกระบวนการผลิต น้ำจิ้ม



แนวทางการพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล

ประเด็นปัญหา	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารสัมผัสกับพื้น	- จัดหาชั้นวางอุปกรณ์ เพื่อไม่ให้อุปกรณ์สัมผัสกับพื้น บริเวณที่เตรียมวัตถุดิบ โดยจัดทำเป็นชั้นวางจากวัสดุสเตนเลสปราศจากสนิม และพื้นผิวเรียบ เพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาด
2. ผลิตรภัณฑ์หลังการบรรจุในบรรจุภัณฑ์สัมผัสกับพื้น	- จัดหาโต๊ะสำหรับเก็บบรรจุภัณฑ์และวางผลิตรภัณฑ์หลังจากบรรจุ เพื่อป้องกันการสัมผัสกับพื้น โดยจัดทำเป็นโต๊ะวัสดุสเตนเลสปลอดสนิม และพื้นผิวเรียบเพื่อให้ง่ายกับการทำความสะอาด
3. ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารบางชนิด ไม่ได้รับการรับรองฮาลาล เช่น น้ำตาล ซีอิ๊วขาว เกลือ เป็นต้น	- เปลี่ยนวัตถุดิบ/ส่วนประกอบเป็นชนิดหรือยี่ห้อที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลแล้ว

จุดที่ต้องควบคุมดูแล

1. แหล่งที่มาของวัตถุดิบต่างๆ โดยมุ่งเน้นวัตถุดิบที่มีการรับรองมาตรฐานฮาลาล หรือเป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล
2. ขั้นตอนการจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ และผลิตรภัณฑ์ตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร

ผักและผลไม้แช่อิ่ม

ผักและผลไม้แช่อิ่ม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผักหรือผลไม้มาอย่างใดอย่างหนึ่งหรือมากกว่า ที่สดหรือผ่านการดอง ซึ่งอยู่ในสภาพดีไม่เน่าเสีย มาตัดแต่ง เช่น ปอกเปลือก ควั่นเมล็ด ล้าง หั่น เป็นชิ้น แกะสลักลดทอน อาจนำไปแช่น้ำปูนใสหรือสารช่วยทำให้กรอบ อาจต้มก่อนนำไปแช่น้ำเชื่อมด้วยกรรมวิธีการแช่อิ่มแบบแช่จนอืดตัว อาจผสมเกลือ กรดมะนาว ลงในน้ำเชื่อมด้วยก็ได้ อาจนำไปทำให้แห้ง โดยแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น



ภาพแสดงกระบวนการผลิต
ผักและผลไม้แช่อิ่ม



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

แนวทางการพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล

ประเด็นปัญหา	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1. วิธีการปฏิบัติในการล้างวัตถุดิบและการตัดแต่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตยังไม่เป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล	- การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต ตามหลักมาตรฐานฮาลาล ต้องล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบด้วยการล้างผ่านน้ำเสมอ - การตัดแต่งวัตถุดิบให้สะอาดปราศจากสิ่งที่เป็นนะญิส คือ เครื่องใน และสิ่งปฏิกูล
2. ไม่มีมาตรการป้องกันสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะต่าง ๆ	- ติดมุ้งลวดทุกช่องเปิดของบริเวณสถานที่ผลิต - ติดม่านกันแมลงบริเวณประตูทางเข้าบริเวณผลิต - กันรั้วตาข่ายรอบอาคารผลิตเพื่อป้องกันสัตว์พาหะอาทิ แมลงวัน หนู เป็นต้น หรือสัตว์เลื้อย อาทิ สุนัข แมว ไก่ เป็นต้น
3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารสัมผัสกับพื้น	- จัดหาชั้นวางอุปกรณ์ เพื่อไม่ให้อุปกรณ์สัมผัสกับพื้น บริเวณที่เตรียมวัตถุดิบ โดยจัดทำเป็นชั้นวางจากวัสดุสเตนเลส ปราศจากสนิม และพื้นผิวเรียบเพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาด

จุดที่ต้องควบคุมดูแล

1. ขั้นตอนการล้าง และตัดแต่งวัตถุดิบให้เป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล
2. ขั้นตอนการแช่น้ำเชื่อมต้องมีมาตรการการป้องกันสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะต่างๆ

.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เบเกอรี่

เบเกอรี่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากแป้งสาลีแปรรูปและทำให้สุกโดยการอบ โดยแบ่งเป็น คูกี้ เค้ก โดนัท ดังนี้

- คูกี้ หมายถึง ขนมอบชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งสาลีหรือแป้งสาลีผสมกับแป้งชนิดอื่น ผสมกับน้ำตาล ไขมัน หรือน้ำมัน ไข่ เบ็กกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) ผงฟู หรือเบ็กกิ้งเพาเดอร์ (โซเดียมไบคาร์บอเนต ผสมกรดหรือเกลือของกรด) นม วัตถุแต่งกลิ่นรส เกลือ อาจมีส่วนผสมอื่น เช่น โกโก้ เมล็ดธัญพืช สมุนไพร ผลไม้แห้ง กุ้งแห้งป่น ปลาหยองป่น ผสมให้เข้ากัน ทำเป็นชิ้นโดยการหยอด หั่น ปั่น กดด้วยพิมพ์ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม แล้วนำไปอบจนสุก อาจใส่ไส้หรือตกแต่งหน้าด้วยส่วนประกอบต่าง ๆ เช่น แยม ผลไม้ น้ำตาลไอซิ่ง ช็อกโกแลต ธัญพืช ลูกเกด ถั่ว ผลไม้แห้ง ก่อนหรือหลังอบ

- เค้ก หมายถึง ขนมอบชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งสาลีหรือแป้งสาลีผสมแป้งชนิดอื่น น้ำตาล ไขมัน และไข่ เป็นส่วนประกอบหลัก ผสมนม เกลือ ผงฟูหรือเบ็กกิ้งเพาเดอร์ (โซเดียมไบคาร์บอเนต ผสมกรดหรือ เกลือของกรด) เบ็กกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) และส่วนประกอบอื่นที่เหมาะสม เช่น วัตถุแต่ง กลิ่นรส ผลไม้ฝัก ถั่ว เครื่องเทศ ผสมให้เข้ากัน แล้วนำไปอบจนสุก อาจใส่ไส้ก่อนหรือหลังอบ อาจแต่งหน้าหรือนำมาประกบสลับกับครีม แยม หรืออื่น ๆ เพื่อให้เป็นชั้น

- โดนัท หมายถึง ขนมชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งสาลีหรือแป้งสาลีผสมแป้งชนิดอื่น ยีสต์หรือยีสต์ผสมผงฟู หรือเบ็กกิ้งเพาเดอร์ (โซเดียมไบคาร์บอเนต ผสมกรดหรือเกลือของกรด) น้ำตาล เกลือ น้ำ ไขมัน ไข่ อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น ธัญพืช สมุนไพร นม วัตถุแต่งกลิ่นรส นวดผสมให้เข้ากัน ขึ้นรูปตามลักษณะที่ต้องการ นำไปหมักจนได้ที่ แล้วทอดจนสุก อาจบรรจุไส้ภายในด้วยส่วนประกอบต่าง ๆ เช่น เนื้อหมูเนื้อไก่ ไส้กรอก แยม ครีม อาจคลุกหรือตกแต่งด้วยส่วนประกอบต่าง ๆ เช่น น้ำตาล ช็อกโกแลต แยม ครีม ถั่ว มะพร้าว



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาพแสดงกระบวนการผลิต
เบเกอรี่



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

แนวทางการพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล

ประเด็นปัญหา	แนวทางการพัฒนา
1. ผู้ประกอบการไม่ได้ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และยังไม่ได้รับอนุญาตให้ผลิตอาหารจากคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) (ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร)	- ปรับปรุงสถานที่ผลิตตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร - เตรียมเอกสารคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1 หรือ สป.1) พร้อมหลักฐานประกอบคำขอ เช่น สำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนพำนัก รายการเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิต แผนที่แสดงที่ตั้งและสถานที่ผลิต แบบแปลนแผนผังภายในบริเวณสถานที่ผลิต เป็นต้น
2. ไม่มีมาตรการป้องกันสัตว์เลื้อยและสัตว์พาหะต่าง ๆ	- ติดมุ้งลวดทุกช่องเปิดของบริเวณสถานที่ผลิต - ติดม่านกันแมลงบริเวณประตูทางเข้าบริเวณผลิต - กันรั้วตาข่ายรอบอาคารผลิตเพื่อป้องกันสัตว์พาหะ อาทิ แมลงวัน หนู เป็นต้น หรือสัตว์เลื้อย อาทิ สุนัข แมว ไก่ เป็นต้น
3. วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารบางชนิด ไม่ได้รับการรับรองฮาลาล เช่น เกลือ น้ำตาล	- เปลี่ยนวัตถุดิบ/ส่วนประกอบเป็นชนิดหรือยี่ห้อที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล
4. อาคารผลิตมีพื้นที่ไม่เพียงพอในการดำเนินงาน ไม่สามารถจัดสายการผลิตให้เป็นไปตามลำดับการผลิตที่เหมาะสม	- สร้าง หรือ ต่อเติมอาคารผลิตใหม่ที่เป็นไปตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร - ออกแบบสายการผลิตให้มีกระบวนการไหลตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร

.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ประเด็นปัญหา	แนวทางการพัฒนา
	โดยให้มีทางเข้าออกคนละทางแยกกัน อย่างชัดเจน กำหนดพื้นที่ผลิตในแต่ละ ขั้นตอนการผลิตให้ชัดเจน เป็นต้น
4. วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการ ผลิตอาหารบางชนิด ไม่ได้รับการรับรอง ฮาลาล เช่น แป้ง, เกลือ, ถั่ว, เนย, ครีม เป็นต้น	- เปลี่ยนวัตถุดิบ/ส่วนประกอบเป็นชนิดหรือ ยี่ห้อที่ได้รับการรับรองฮาลาลแล้ว
5. การจัดบริเวณการผลิตไม่เป็นไป ตามลำดับกระบวนการผลิต	- จัดวางผังสายการผลิตใหม่แยกตามกลุ่ม ผลิตภัณฑ์ที่แล่งตามขั้นตอนการแปรรูป หลัก เช่น ขนมอบ ขนมทอด

จุดที่ต้องควบคุมดูแล

1. แหล่งที่มาของวัตถุดิบต่างๆ โดยมุ่งเน้นวัตถุดิบที่มีการรับรองมาตรฐานฮาลาล
หรือเป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล
2. ขั้นตอนการพักให้เย็นก่อนการบรรจุต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์เลื้อยและสัตว์
พาหะต่างๆ

ไอศกรีมหวานเย็น

ไอศกรีมหวานเย็น หมายถึง ไอศกรีมที่ไม่มีส่วนผสมของนม ภาษาอังกฤษเรียกว่า water ice ทำจากน้ำ น้ำตาล น้ำผลไม้ ผลไม้ สีสผสมอาหาร กลิ่น



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาพแสดงกระบวนการผลิต
ไอศกรีมหวานเย็น



แนวทางการพัฒนาให้เป็นที่ไปตามมาตรฐานฮาลาล

ประเด็นปัญหา	แนวทางการพัฒนา
1. ผู้ประกอบการไม่ได้ยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และยังไม่ได้รับอนุญาตให้ผลิตอาหารจากคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) (ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร)	- ปรับปรุงสถานที่ผลิตตามหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารเพื่อยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร - เตรียมเอกสารคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร (อ.1 หรือ สป.1) พร้อมหลักฐานประกอบคำขอ เช่น สำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนพำนัก รายการเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิต แผนที่แสดงที่ตั้งและสถานที่ผลิต แบบแปลนแผนผังภายในบริเวณสถานที่ผลิต เป็นต้น
2. การปนเปื้อนข้ามจากสารทำความเย็นในกระบวนการทำให้ไอศกรีมแข็งตัว	- ดัดแปลงแม่พิมพ์ไอศกรีมให้เป็นแบบมีฝาปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากอันตรายประเภทต่าง ๆ
3. การปนเปื้อนจากน้ำหล่อพิมพ์เมื่อแกะไอศกรีมออกจากพิมพ์	- ดัดแปลงแม่พิมพ์ไอศกรีมให้เป็นแบบมีฝาปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากอันตรายประเภทต่าง ๆ
4. วัตถุดิบและส่วนประกอบกลุ่มสารปรุงแต่งกลิ่นรสและสี ไม่แสดงหนังสือรับรองฮาลาล	- ติดต่อบริษัทผู้จัดจำหน่ายเพื่อขอเอกสารรับรองฮาลาล - เปลี่ยนวัตถุดิบ/ส่วนประกอบให้เป็นชนิดที่ได้รับการรับรองฮาลาลแล้ว
6. พนักงานในสายการผลิตไม่ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะในการปฏิบัติงาน	- กำหนดมาตรการด้านสุขลักษณะที่จำเป็น เช่น การสวมชุดทำงานที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

จุดที่ต้องควบคุมดูแล

1. ขั้นตอนการทำเยนไอศกรีมต้องหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม
2. แหล่งที่มาของวัตถุดิบต่างๆ โดยมุ่งเน้นวัตถุดิบที่มีการรับรองมาตรฐานฮาลาล หรือเป็นไปตามหลักมาตรฐานฮาลาล
3. ขั้นตอนการเก็บรักษาวัตถุดิบให้มิดชิดป้องกันการปนเปื้อน

ส่วนที่ 3

การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ในประเทศไทยการขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล และหนังสือรับรองการผลิตอาหารฮาลาล ผู้ผลิตจะต้องติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ “สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท)” ซึ่งมีส่วนงานที่ดูแลรับผิดชอบในแต่ละภูมิภาค คือ “สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด (สกอจ)”

2. ขั้นตอนการรับรองและขอใช้เครื่องหมาย

ขั้นที่ 1 เตรียมการ

- 1) ผู้ประกอบการยื่นความจำนงขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
- 2) ที่ปรึกษาโครงการตรวจประเมินและให้คำปรึกษาแนะนำ
- 3) จัดอบรมผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของสถานประกอบการ
- 4) ผู้ประกอบการจัดทำระบบเอกสารและกระบวนการผลิตตามมาตรฐานอาหารฮาลาล
- 5) ผู้ประกอบการเตรียมเอกสารตามที่สถาบันฯ กำหนด
- 6) ที่ปรึกษาจัดทำรายงานสรุปการปรึกษาโครงการฯ

ขั้นที่ 2 ยื่นคำขอและพิจารณาคำขอ

- 1) ผู้ประกอบการยื่นคำขอรับการตรวจรับรองต่อสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท) หรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด (สกอจ) แล้วแต่กรณี
- 2) เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่ประกอบคำขอแล้วนำเสนอสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
- 3) เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์
- 4) จ่ายค่าธรรมเนียม
- 5) นัดหมายการตรวจสอบสถานประกอบการ

ขั้นที่ 3 การตรวจสอบสถานประกอบการ

- 1) คณะผู้ตรวจสอบ ไปตรวจโรงงาน/สถานประกอบการ ตามที่นัดหมาย
- 2) ประชุมชี้แจงร่วมกันระหว่าง คณะผู้ตรวจสอบของฝ่ายกิจการฮาลาล กับฝ่ายสถานประกอบการ ก่อนดำเนินการ ตรวจสอบ ใช้เวลาประมาณ 30 นาที โดยมีขั้นตอนดังนี้

- ❖ แนะนำตัวเพื่อทำความรู้จักกัน
- ❖ หัวหน้าคณะผู้ตรวจสอบชี้แจง หลักการ ระเบียบฯ เหตุผล และความจำเป็นในการตรวจพิจารณา ก่อนให้การรับรองฮาลาล
- ❖ ฝ่ายสถานประกอบการบรรยายสรุป เกี่ยวกับกระบวนการผลิต วัตถุดิบ ส่วนผสม หรือสารปรุงแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา การขนส่ง ฯลฯ ให้คณะผู้ตรวจสอบทราบ อนึ่ง คณะผู้ตรวจสอบ ประกอบ ด้วย หัวหน้าคณะผู้ทรงคุณวุฒิ ด้านศาสนาอิสลาม ผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิทยาศาสตร์ และผู้มีประสบการณ์ ด้าน การผลิต ส่วนฝ่ายประกอบการ จะต้องประกอบด้วย ผู้จัดการโรงงาน ผู้บริหาร ผู้จัดการฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ เป็นสำคัญ หากจะมีผู้จัดการฝ่ายอื่นร่วมประชุม ชี้แจงด้วยก็ได้
- ❖ ฝ่ายสถานประกอบการ นำคณะผู้ตรวจสอบพิจารณา กระบวนการ ผลิต วัตถุดิบ สถานที่ผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา สถานที่จำหน่าย ฯลฯ ตามที่บรรยายสรุป
- ❖ คณะผู้ตรวจสอบให้คำแนะนำแก่ผู้ยื่นคำขอ เมื่อเห็นว่าผู้ประกอบการ ดำเนินการไม่ถูกต้อง หรือมีข้อบกพร่อง เพื่อจะได้ ดำเนินการให้ถูกต้องต่อไป
- ❖ คณะผู้ตรวจสอบรายงานผลให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลพิจารณา

ขั้นที่ 4 พิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรอง

- 1) คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการพิจารณาให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพิจารณาอนุญาต
- 2) เรียกเอกสารหรือผลวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เพิ่มเติมในกรณีที่เป็น
- 3) คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลแจ้งผลพิจารณาของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือ คณะกรรมการ อิสลามประจำจังหวัดให้ผู้ขอรับรองฮาลาลทราบ
- 4) ในกรณีที่คณะกรรมการฯให้การรับรอง เมื่อผู้ขอรับรองฮาลาลทำสัญญายอมรับปฏิบัติตามเงื่อนไขการรับรอง และการชำระค่าธรรมเนียมแล้ว คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดจึงออกหนังสือรับรองฮาลาลให้แก่ผู้ขอ โดยมีอายุการรับรองไม่เกินหนึ่งปี
- 5) ผู้ขอซึ่งได้หนังสือรับรองฮาลาลแล้ว และมีความประสงค์ ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจะออกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผู้ขอเมื่อผู้ขอชำระค่าธรรมเนียมแล้ว

ขั้นที่ 5 การติดตามและประเมินผล

- 1) ดำเนินการติดตามและกำกับดูแลสถานประกอบการ ซึ่งได้รับรองฮาลาล และหรือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้ปฏิบัติตามสัญญาและระเบียบอย่างเคร่งครัด โดยใช้กลไกการ ตรวจสอบดังนี้
 - ❖ ให้มี ผู้ตรวจการอาหารฮาลาล เพื่อตรวจสอบสินค้าอาหารฮาลาลในตลาด
 - ❖ ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน การปฏิบัติงานของทีปรีกษาสถานประกอบการ

- 2) ฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สถานที่ประกอบการ และการให้บริการ ที่ได้รับ อนุญาตแล้ว โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้า เป็นระยะตามความเหมาะสม
- 3) ฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการตรวจสอบ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดทราบหรือพิจารณา

ขั้นตอนในการขอรับรองเครื่องหมายฮาลาล



.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

3. เอกสารเพื่อขอรับรองฮาลาล

1) กรณีเป็นบุคคลธรรมดา (มีแรงม้ารวม 5-20 แรงม้า และ/หรือมีพนักงาน 7-20 คน ยกเว้นโรงงานที่มีมลภาวะ)

- ❖ สำเนาบัตรประชาชน
- ❖ สำเนาทะเบียนบ้าน
- ❖ คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
- ❖ คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ❖ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- ❖ หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คม.1)
- ❖ คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สบ. 3 หรือ สำเนาการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1
- ❖ แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.๕)
- ❖ หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต , ขั้นตอน , วัตถุดิบ , ส่วนผสม
- ❖ ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- ❖ แผนที่ตั้งโรงงาน

2) กรณีเป็นนิติบุคคล

- ❖ ใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนบริษัท
- ❖ หนังสือรับรองจากสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท (อายุไม่เกิน 6 เดือน)
- ❖ ใบอนุญาตตั้งโรงงานแบบ รง.2 หรือ รง.4 (ขึ้นอยู่กับขนาดของโรงงาน)
- ❖ ใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2)
- ❖ คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ❖ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- ❖ หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คม.1)

- ❖ คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สบ. 3 หรือ สำเนาการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1
- ❖ แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.๕)
- ❖ หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต , ขั้นตอน , วัตถุดิบ , ส่วนผสม
- ❖ ผลิตรหัสตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- ❖ แผนที่ตั้งโรงงาน

4. ข้อปฏิบัติสำหรับสถานประกอบการที่ขอรับรองฮาลาล

4.1 สถานประกอบการ ในส่วนของสถานประกอบการที่มีความประสงค์จะขอรับรองฮาลาล ต้องสะอาดตามมาตรฐานอุตสาหกรรม และมาตรฐานอื่นๆ ที่ควบคุมสถานประกอบการ

4.2 วัตถุดิบ/ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษา

- ❖ วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นสิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภค ได้และไม่เป็นอันตราย แก่ผู้บริโภค โดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาลหรือคุณสมบัติยืนยัน
- ❖ วัตถุดิบที่เตรียมไว้ใช้ในการผลิตต้องเก็บรักษาไว้ในสถานที่ที่สะอาดไม่มีสัตว์เข้าไปเกี่ยวข้องด้วย เช่น สุนัข แมว และอื่นๆ
- ❖ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องเก็บรักษาแยกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

4.3 การล้างวัตถุดิบและน้ำที่ใช้ล้าง ในการล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตเมื่อล้างน้ำโดยการจุ่ม หรือน้ำซังในภาชนะ และต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่านวัตถุดิบ หรือส่วนประกอบที่ใช้โดยทั่วถึงในการล้างครั้งสุดท้าย น้ำที่ใช้ล้างไหลผ่านกระบวนการนี้แล้ว จะนำมาใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่จะใช้ในการผลิตอีกไม่ได้

4.4 การล้างอุปกรณ์ในการผลิต

- ❖ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทุกชนิดถ้าใช้ในการผลิตที่ไม่ฮาลาลมาก่อน ต้องได้รับการล้างทำความสะอาด ตามหลักการศาสนาอิสลามก่อน จึงจะใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้
- ❖ อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลจะใช้ และเก็บรักษาปะปนกับอุปกรณ์ในการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลไม่ได้ โดยเด็ดขาด

4.5 สถานที่ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์

- ❖ สถานที่ผลิตอาหารผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล โดยแยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน เช่น มีกำแพงกั้น หรือแยกโรงงาน
- ❖ สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องในบริเวณการผลิต หรือนำอาหารเครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลเข้าไปอย่างเด็ดขาด

4.6 พนักงาน

- ❖ พนักงาน ที่ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด เช่น เนื้อสุกร และแอลกอฮอล์ หรือสัมผัสกับสุนัขขณะหยุดพักผ่อน
- ❖ สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องในบริเวณการผลิต หรือนำอาหารเครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลเข้าไปอย่างเด็ดขาด

4.7 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์/การขนส่ง

- ❖ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้ว ต้องเก็บรักษาออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ถึงแม้ว่าจะแยกอยู่ในกล่องบรรจุภัณฑ์แล้วก็ตาม

- ❖ การขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

4.8 การจัดจำหน่าย

- ❖ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้วต้องเก็บรักษาแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ถึงแม้ว่าจะแยกอยู่ในกล่อง บรรจุภัณฑ์แล้วก็ตาม
- ❖ การจัดจำหน่ายโดยการไม่มีบรรจุภัณฑ์หรือนำบรรจุภัณฑ์ออกต้องแจ้งให้ฝ่ายกิจการฮาลาลสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดทราบ ในฐานะผู้ควบคุมดูแลการให้การรับรองฮาลาล โดยจะต้องให้พนักงานขายที่เป็นมุสลิมดูแลให้ถูกต้องตลอดเวลา

4.9 การให้บริการอาหารฮาลาล สำหรับร้านอาหาร หรือครัวอาหารฮาลาล สถานที่บริการอาหารฮาลาลต้องไม่ปะปนกับการบริการสิ่งที่ไม่ฮาลาลทุกชนิด เช่น ไม่บริการอาหารร่วมกับเครื่องดื่ม ที่มีแอลกอฮอล์ หรือการแสดงอนาจารต่างๆ เป็นต้น

ภาคผนวก

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เอกสารตัวอย่างการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตรา สถานประกอบการ

บริษัท.....
สำนักงานตั้งอยู่ ณ
โทรศัพท์ โทรสาร

วันที่..... เดือน.....พ.ศ.....

เรื่อง เชิญตรวจผลิตภัณฑ์เพื่อขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

เรียน ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล จังหวัด.....

สิ่งที่ส่งมาด้วย

1. สำเนาหนังสือรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล
2. ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างจำนวนหนึ่งเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
3. รายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใหรับรองมาตรฐานฮาลาล
4. แผนที่แสดงที่ตั้งโรงงาน/สถานที่ผลิตพอสังเขป
5. สำเนาบัตรประชาชนผู้ประกอบการ
6. กรรมวิธีการผลิต ขั้นตอนการผลิต
7. รายการวัตถุดิบฮาลาล
8. รูปถ่ายผลิตภัณฑ์ที่ขอใหรับรองมาตรฐานฮาลาล
9. เอกสารการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี)
10. รายการเครื่องจักร (ถ้ามี)

เนื่องด้วย บริษัท สำนักงานตั้งอยู่ ณ เป็น
ผู้ดำเนินการผลิต ผลิตภัณฑ์..... (ผลิตภัณฑ์ที่จะขอฮาลาล)..... ภายใต้
เครื่องหมายการค้า ตราสถานที่ผลิต/โรงงาน ตั้งอยู่ ณ
มีความประสงค์ที่จะผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อการอุปโภคที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม

จึงขอเรียนเชิญคณะกรรมการตรวจกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการอิสลาม
ประจำจังหวัด.....ทำการตรวจการผลิตของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวทุกขั้นตอน เพื่อรับรองว่าผลิตภัณฑ์
ดังกล่าว ได้ผลิตถูกต้อง ตามหลักศาสนาอิสลาม และขอหนังสือรับรองฮาลาลให้กับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
ทั้งนี้ผู้ขอปฏิบัติตามข้อเสนอแนะหลักการข้อบัญญัติของศาสนาอิสลามและระเบียบข้อบังคับของ
สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด.....ทุกประการ

จึงขอความกรุณาได้โปรดพิจารณา และดำเนินการตามคำขอด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

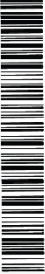
ตำแหน่ง.....

.....
โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำเนาบัตรประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง



บัตรประจำตัวประชาชน Thai National ID Card
เลขประจำตัวประชาชน Identification Number 1 2345 67890 12 3



ชื่อ/นามสกุล **นาย หมีน้อย ห้อยพุง**
Name **Mr.Meenoi**
Last name **Hoipoong**
เกิดวันที่ **1 ม.ค. 2558**
Date of birth **1 Jan. 2015**

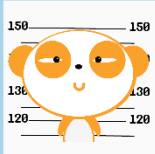


ที่อยู่ **1 หมู่ที่ 1 ต.เมือง**
อ.เมือง จ.เชียงใหม่



1 ม.ค. 2572
วันออกบัตร
1 Jan 2030
Date of Issue

(นายจรงใจ ไสซื่อ)
เจ้าหน้าที่งานออกบัตร



1 ม.ค. 2579
วันบัตรหมดอายุ
1 Jan 2037
Date of Expiry

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง

ทะเบียนพาณิชย์
คำขอที่



แบบ ภณ. 4-93

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า สำนักงานกลางทะเบียนพาณิชย์ ใบทะเบียนพาณิชย์ ใบสำคัญนี้ออกให้เพื่อแสดงว่า

ได้จดทะเบียนพาณิชย์ ณ กระทรวงพาณิชย์ พ.ศ. 2499

เมื่อวันที่.....

ชื่อที่ใช้ในการประกอบพาณิชย์

เขียนเป็นอักษรโรมัน

ชนิดแห่งพาณิชย์

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่

เลขที่..... หมู่ที่..... ต.วอกระซอน..... ถนน.....

ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....



ออกให้ ณ วันที่ 26 พฤศจิกายน พ.ศ.



โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตรา

สถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ.....

สำนักงานตั้งอยู่ ณ

โทรศัพท์ โทรสาร

บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอให้รับรองเครื่องหมาย “ฮาลาล”

สถานประกอบการ.....

ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์ ภาษาไทย/ อังกฤษ	เครื่องหมายการค้า	เลข อย.	ประเภท		
				ขอใหม่	ขอเพิ่ม	ต่ออายุ

ลงชื่อ.....

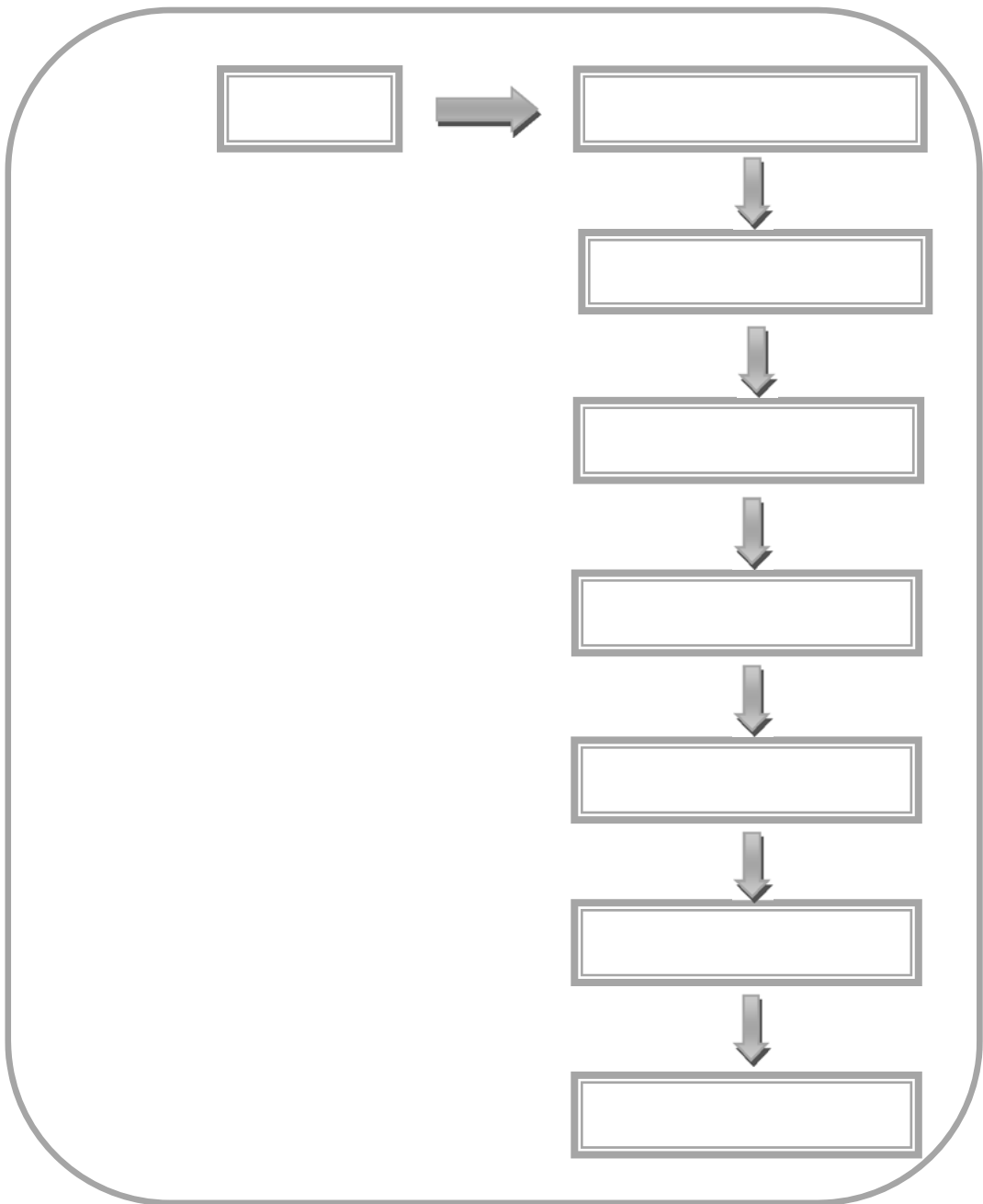
(.....)

ตำแหน่ง.....

สถานประกอบการ.....

กรรมวิธีการผลิต/ขั้นตอนการผลิต

ผลิตภัณฑ์



.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายการที่

รายการวัตถุดิบฮาลาล

ผลิตภัณฑ์

ประเภท สินค้า/ชื่อ ผลิตภัณฑ์	บริษัทผู้จัดจำหน่าย			หนังสือรับรองฮาลาล				หมายเหตุ
	รายการ วัตถุดิบ	ชื่อ	ที่อยู่	ฮาลาล เลขที่	ผู้ รับรอง	วันที่ รับรอง	วันที่ หมดอายุ	

.....

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รูปถ่ายผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล

ลำดับ	รูปถ่ายผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	หมายเหตุ

เอกสารอ้างอิง

สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. (2559). *คู่มือแนะนำฮาลาล – ฮารอม*. Halal website. แหล่งที่มา(<http://www.halal.or.th/index.php?module=content&op=listall&category=120>) (สืบค้นเมื่อ 2 ธันวาคม 2559)

สำนักงานบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข. (2557). *คู่มือแนวทางการพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) The Guideline Development of Halal Kitchen in Hospital*. พิมพ์ครั้งที่ 1. นนทบุรี: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด



คู่มือแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล

คณะผู้จัดทำ

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้
สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล

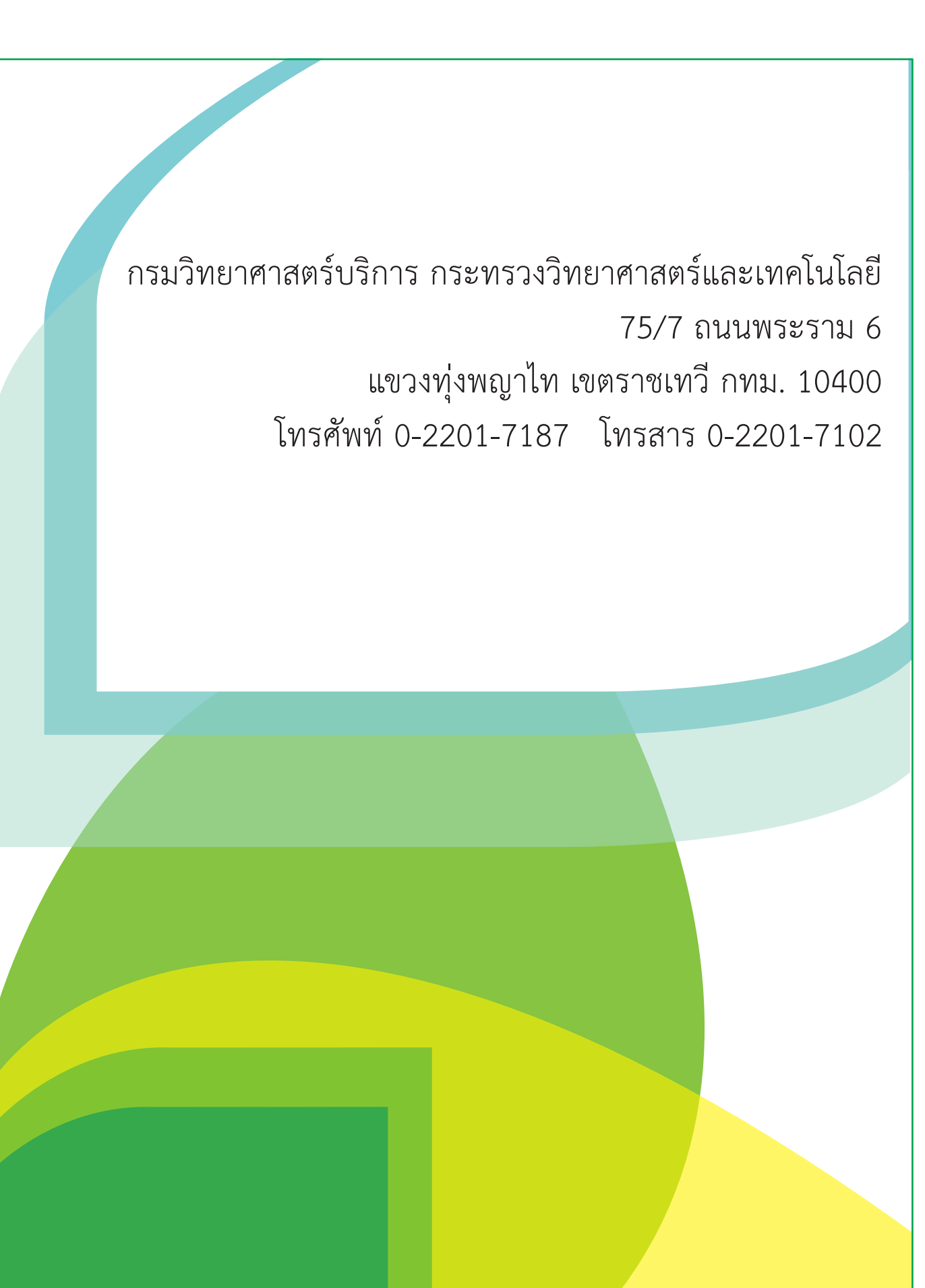
ที่ปรึกษาโครงการ

ดร. กิตติ	เจียรังสี	หัวหน้าโครงการ
นางสาวมณฑิรา	เอียดเสน	คณะทำงาน
ดร. กันยา	อัครอารีย์	คณะทำงาน
นายสมพร	สุขพรสวรรค์	คณะทำงาน
นางสาวมาตินา	น้อยทับทิม	คณะทำงาน
นายมุฮัมมัดบากอรี	ยูโซ๊ะ	คณะทำงาน
นางสาวโซเฟีย	เมฆารัฐ	คณะทำงาน

คณะจัดทำ/บรรณาธิการ

นางสาวอุษา	จันทอง	เลขานุการโครงการ
นายสุวิชาญ	เตียวสกุล	เจ้าหน้าที่ประสานงาน

โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มจังหวัดชายแดนใต้ สู่การรับรองมาตรฐานฮาลาล
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

75/7 ถนนพระราม 6

แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม. 10400

โทรศัพท์ 0-2201-7187 โทรสาร 0-2201-7102