



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป  
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๓๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



**มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**มกอช. 8400-2550**

**THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD**

**TACFS 8400-2007**

**อาหารฮาลาล**

**HALAL FOOD**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ICS 67.040**

**ISBN 978-974-403-476-2**



# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 8400-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 8400-2007

## อาหารฮาลาล

## HALAL FOOD

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

3 ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2283 1600 โทรสาร 0 2280 3877

[www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 124 ตอนพิเศษ 78 ง

วันที่ 29 มิถุนายน พุทธศักราช 2550

**คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณามาตรฐานอาหารฮาลาล**

1. นายวินัย ตะห์ลัน ประธานคณะอนุกรรมการ  
ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2. นายสมมาตร ประพฤติชอบ อนุกรรมการ  
ที่ปรึกษากลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
3. ผู้อำนวยการสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล หรือผู้แทน อนุกรรมการ  
(นายสมัย เจริญช่าง  
นายทองคำ มะหะหมัด)
4. นายชินนทร์ เจริญพงศ์ อนุกรรมการ  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
5. นายศักดิ์ณรงค์ อุตสาหกรรมกุล อนุกรรมการ  
รองผู้อำนวยการสถาบันอาหาร
6. ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ อนุกรรมการ  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
(นางอรทัย ศิลปนาพร)
7. ผู้อำนวยการกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร อนุกรรมการ  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
(นางสาวดุจเดือน ศศะนาวิน)
8. หัวหน้ากลุ่มวิชาการและรับรองระบบการผลิตและผลิตภัณฑ์ อนุกรรมการ  
สำนักรับรองมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
(นายประยูร ลีลางามวงศา)
9. นางสาวชลาภรณ์ เต็มยอด อนุกรรมการ  
กรมปศุสัตว์
10. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตไก่เพื่อส่งออกไทย อนุกรรมการ  
(นายอนันต์ ศิริมงคลเกษม  
นางพรศรี เหล่ารุจิสวัสดิ์)

11. หัวหน้ากลุ่มปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์  
สำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ  
(นางนันทนา โปษณเจริญ  
นางสาวยุพา เหล่าจินดาพันธ์ (แทน)  
นางสาวจีรจิต ดิศสนะ (แทน))
- อนุกรรมการและเลขานุการ
12. นางสาวจิตารีย์ หงษ์หยก  
กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร  
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
- อนุกรรมการ  
และผู้ช่วยเลขานุการ

มาตรฐานอาหารฮาลาลฉบับนี้จัดทำขึ้นโดยความเห็นชอบร่วมกันของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์และสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ที่ให้นำมาตรฐานอาหารฮาลาลที่กำหนดโดยคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มาดำเนินการตามกระบวนการต่างๆ เพื่อประกาศเป็นมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เพื่อให้สินค้าอาหารฮาลาลของไทยมีความถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลามและปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นที่เชื่อถือและยอมรับในระดับชาติ และระดับระหว่างประเทศ

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2541. ข้อเสนอแนะทั่วไปสำหรับการใช้คำว่า “ฮาลาล” (มอก. 1701-2541). 8 หน้า.

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย. 2548. มาตรฐานอาหารฮาลาล HTS 1501:1426 การผลิตอาหารฮาลาล. 16 หน้า.

FAO/WHO. 1997. General Guidelines for Use of the Term “Halal” (CAC/GL 24-1997). Joint FAO/WHO Food Standard Programmes, FAO, Rome.

ASEAN Cooperation in Food (Agriculture and Forestry). 1997. ASEAN General Guidelines on Preparation and the Handling of Halal Food, Food Handling Publication Series No.1.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ :

อาหารฮาลาล

พ.ศ. 2550

-----

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 1/2550 เมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม 2550 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง อาหารฮาลาล เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 3 เมษายน 2550 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง อาหารฮาลาล ไว้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๐

(ศาสตราจารย์ธีระ สูตะบุตร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
ประธานกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

## อาหารฮาลาล

### 1 ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ใช้สำหรับอาหารฮาลาล ครอบคลุมการจัดหาวัตถุดิบ การจัดเตรียม กระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การนำเสนอและการจัดจำหน่าย การรักษาความปลอดภัยของอาหาร และเครื่องหมายและฉลาก

1.2 อาหารฮาลาลที่จะได้รับการรับรองตามมาตรฐานนี้ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของศาสนบัญญัติอิสลามโดยองค์การศาสนาให้การรับรอง กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและการแสดงเครื่องหมายและฉลาก

1.3 เนื่องจากการตีความศาสนบัญญัติอิสลามของนิกายและสาขานิกาย อาจมีบางส่วนที่แตกต่างกัน ความแตกต่างที่เกิดขึ้น ประเทศผู้ส่งออกและประเทศผู้นำเข้าหรือผู้ประกอบการค้าของทั้งสองประเทศควรมีข้อตกลงระหว่างกันให้ชัดเจน

### 2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 ฮาลาล (Halal, حلال) หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม

2.2 นจิส (najis, نجس) หมายถึง สิ่งสกปรกตามศาสนบัญญัติอิสลาม ซึ่งมี 3 ประเภท ได้แก่ นจิสชนิดเบา (มุคือฟพะพะฮุ, نجس مخفف) นจิสชนิดปานกลาง (มุตะวัสตีฎะฮุ, نجس متوسط) และนจิสชนิดหนัก (มุซ็อลละเซฮะฮุ, نجس معظمة) รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนจิส เว้นแต่จะได้ออกนจิสนั้นออกไปแล้ว (ตามภาคผนวก ก)

2.3 อัล-กุรอาน (القرآن) หมายถึง คัมภีร์ในศาสนาอิสลามที่อัลลอฮ์ (ซุบบะฮานะฮูวะตะอะลา, سبحانه وتعالى) ทรงประทานให้ศาสนามุฮัมมัด (ศ็อลลัลลอฮูอะลัยฮิวะสัลลัม, صلى الله عليه وسلم) เป็นธรรมเนียมสูงสุดของศาสนาอิสลาม



2.4 อัสนุนะฮฺ (السنة) หมายถึง แบบฉบับจากศาสดามูฮัมมัด (คือลัลลอฮุอะลัยฮิวะสัลลัม, صلى الله عليه وسلم) ทั้งทางด้านวจนะ การปฏิบัติ การยอมรับ และถือเป็นบทบัญญัติรองจากอัล-กุรอาน (القرآن)

2.5 อัล-อิจมาอ (الإجماع) หมายถึง ความเห็นพ้องต้องกันหรือมติเอกฉันท์ หรือการที่ผู้ที่มีความสามารถวิเคราะห์หาข้อกำหนดจากตัวบทอัล-กุรอาน หรืออัสนุนะฮฺ ได้เห็นพ้องต้องกันในการตีความศาสนบัญญัติอิสลาม

2.6 อัล-กียาส (القياس) หมายถึง การนำเอาสิ่งหนึ่งไปเปรียบเทียบกับสิ่งหนึ่ง เช่น เกิดเหตุการณ์หนึ่งขึ้น นักการศาสนาจะใช้การเปรียบเทียบเหตุการณ์นั้นกับอัล-กุรอาน หรืออัสนุนะฮฺ หรืออัล-อิจมาอ หรือเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นคล้ายคลึงกันเพื่อการตีความทางศาสนา

2.7 ศาสนบัญญัติอิสลาม (Islamic law, الشريعة الإسلامية) หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติ โดยยึดตัวบทจากคัมภีร์อัล-กุรอาน อัสนุนะฮฺ อัล-อิจมาอ และอัล-กียาส ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันตามแนวทางในสาขานิกาย (มัซฮับ, مذهب) ซาฟีอี (شافعي) หรือฮานาฟี (حنفي) หรือมาลิกี (مالكي) หรือฮัมบาลี (حنبلي) ขึ้นอยู่กับแต่ละประเทศที่จะนำแนวทางนี้ไปใช้ปฏิบัติว่ายึดถือในแนวทางใด

2.8 อาหารฮาลาล (Halal food) หมายถึง อาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วน ตามข้อกำหนดในมาตรฐานฉบับนี้

### 3 เกณฑ์กำหนดสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล”

#### 3.1 อาหารที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม

ตามศาสนบัญญัติอิสลามถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดเป็นที่อนุญาต ยกเว้นแหล่งอาหารรวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหาร ต่อไปนี้

##### 3.1.1 สุกกร หมูป่า และสุนัข

##### 3.1.2 งูและลิง

##### 3.1.3 สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น ลิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

##### 3.1.4 นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่น ๆ ที่คล้ายกัน

##### 3.1.5 สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

##### 3.1.6 สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน

##### 3.1.7 สัตว์ที่นำรังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

- 3.1.8 สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน
- 3.1.9 ลาและล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน
- 3.1.10 สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
- 3.1.11 สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- 3.1.12 เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย
- 3.1.13 อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีนเมาหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
- 3.1.14 อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมีนเมา
- 3.1.15 เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย
- 3.1.16 อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (genetically modified organism :GMO) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- 3.1.17 วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้นตั้งแต่ 3.1.1 – 3.1.16
- 3.2 การเชือดสัตว์
- 3.2.1 การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาดตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้
- 3.2.1.1 การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธาและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- 3.2.1.2 สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- 3.2.1.3 สัตว์จะต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด
- 3.2.1.4 การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว
- 3.2.1.5 ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮฺ, **بِسْمِ اللّٰهِ**”
- 3.2.1.6 การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมและไม่ควรยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือด สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน

3.2.2 ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (stunning) เว้นแต่กรณีที่เป็น การกระทำดังกล่าวต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ข

3.2.3 ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่เป็น การกระทำดังกล่าวต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ค

3.3 การจัดเตรียม การผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษา

3.3.1 อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตจะฮาลาลได้ต่อเมื่อเข้าเงื่อนไขดังต่อไปนี้

3.3.1.1 อาหารต้องไม่มีส่วนประกอบที่มาจากสัตว์ซึ่งไม่อนุญาต หรือมาจากสัตว์ที่เชือดไม่เป็นไปตามศาสนบัญญัติอิสลาม

3.3.1.2 ไม่มีองค์ประกอบตามข้อ 3.1.1-3.1.17

3.3.1.3 อาหารต้องจัดเตรียม ผ่านกระบวนการผลิต แปรรูป ขนส่ง หรือเก็บรักษา โดยใช้อุปกรณ์ที่ไม่มีการปนเปื้อนนญิส และเป็นไปตามข้อ 3.3.3

3.3.1.4 ในระหว่างการจัดเตรียม การผ่านกระบวนการผลิต การเก็บรักษาหรือการขนส่ง อาหารเหล่านั้นจะต้องแยกออกจากอาหารอื่น ๆ ที่ไม่มีคุณสมบัติตามข้อ 3.3.1.1 ถึงข้อ 3.3.1.3 ช่างต้น หรือจากสิ่งที่เป็นนญิส

3.3.2 ในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง วัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลจะต้องแยกออกจากอาหารอื่น ๆ ที่ไม่มีคุณสมบัติตามข้อ 3.3.1.1 ถึงข้อ 3.3.1.3 หรือมีมาตรการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นนญิส

3.3.3 เครื่องมือ ภาชนะ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นนญิสหรือต้องไม่มีส่วนประกอบของนญิสตามศาสนบัญญัติอิสลาม

3.3.4 กรณีการใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลมาก่อน ต้องล้างทำความสะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลาม ตามข้อ 3.4

3.3.5 กรณีที่มีการเปลี่ยนสายการผลิตอาหารที่ปนเปื้อนนญิสชนิดหนัก (ตามภาคผนวก ก) มาผลิตอาหารฮาลาล สายการผลิตนั้นจะต้องได้รับการล้าง และชำระตามศาสนบัญญัติอิสลาม ขั้นตอนการปฏิบัตินี้จะต้องอยู่ภายใต้การดูแลและทวนสอบผลการล้างโดยองค์การทางศาสนาอิสลาม เมื่อได้มีการปรับเปลี่ยนสายการผลิตมาสู่การผลิตอาหารฮาลาลแล้วต้องผลิตอาหารฮาลาลเท่านั้น หากมีการเปลี่ยนสายการผลิตไปสู่การผลิตอาหารที่ปนเปื้อนนญิสชนิดหนักอีก จะไม่อนุญาตให้กลับมาสู่การผลิตอาหารฮาลาล

### 3.4 การชำระล้างนญิส (إزالة النجاسة)

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ที่ปนเปื้อนนญิสทุกชนิดไม่ว่าจะมองเห็นหรือไม่ ต้องกำจัดด้วยวิธีล้างทำความสะอาดตามที่ระบุไว้ในศาสนบัญญัติอิสลาม มีวิธีปฏิบัติดังภาคผนวก ก

### 3.5 สุขลักษณะอาหาร

อาหารทุกชนิดควรเตรียม ผลิต ประจุ ผ่านกระบวนการบรรจุ ขนส่ง และเก็บรักษา ตามศาสนบัญญัติอิสลาม และกฎหมายที่เกี่ยวข้องหรือตามหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex General Principles on Food Hygiene) และมาตรฐานอาหารของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ เรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

### 3.6 บรรจุภัณฑ์และการบรรจุ

3.6.1 บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและไม่เป็นวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ และไม่ทำมาจากสิ่งทีประกาศว่าเป็นนญิสตามศาสนบัญญัติอิสลาม

3.6.2 กระบวนการบรรจุต้องกระทำในพื้นที่ที่สะอาด ไม่มีการปนเปื้อนนญิส และปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ

### 3.7 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ วิธีการนำเสนอ การโฆษณา และการจัดจำหน่าย

ต้องแยกผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่ต้องการเก็บรักษา การนำเสนอ และจัดจำหน่าย ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลและควรแสดงเครื่องหมาย “ฮาลาล, **حلال**” หรือ “ฮาลาล, **حلال**” (เชือดถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม) ตามแต่กรณี ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปะปนหรือปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล

### 3.8 เครื่องหมายและฉลาก

อาหารฮาลาลให้มีข้อกำหนดฉลากเพิ่มเติม ดังนี้

3.8.1 วัสดุที่เป็นฉลากและสัมผัสโดยตรงกับผลิตภัณฑ์อาหารต้องไม่เป็นวัสดุที่เป็นนญิสหรือมีส่วนประกอบที่เป็นนญิส หรือปนเปื้อนนญิส และไม่เป็นวัสดุที่มีอันตรายต่อสุขภาพ

3.8.2 อาหารที่จะกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาล ต้องแสดงคำว่าฮาลาล (Halal, **حلال**) หรือข้อความอื่นที่เทียบเท่า เช่น ฮาลาล (**حلال**) หรือเครื่องหมายที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยรับรองบนฉลากอาหาร

3.8.3 การกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาลต้องไม่กระทำในลักษณะที่ก่อให้เกิดข้อสงสัยเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับการได้รับการรับรองฮาลาล หรือทำให้เข้าใจว่าอาหารฮาลาล มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าหรือมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าอาหารชนิดอื่น ๆ

## ภาคผนวก ก

### ข้อกำหนดเกี่ยวกับเรื่องนุญส และวิธีชำระล้าง

ก.1 นุญส มี 3 ชนิด คือ

- (1) นุญสชนิดเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้อิ่มนอกจากน้ำนม
- (2) นุญสชนิดปานกลาง ได้แก่ สิ่งที่ไม่อยู่ภายใต้ นุญสชนิดเบา หรือนุญสชนิดหนัก โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้นปลา และตักแตน) แต่ต้องไม่ใช่ ซากสัตว์นุญสชนิดหนัก และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทานเหล่านี้ สิ่งที่ทำให้มีนม
- (3) นุญสชนิดหนัก ได้แก่ สุกร สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัข หรือสุกร และทุกสิ่งอันเนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

ก.2 วิธีล้างนุญส

- (1) วิธีล้างนุญสชนิดเบา ให้ชำระนุญสออกให้หมดเสียก่อน แล้วใช้น้ำพรหมบรอยที่เปื้อนนุญสนั้นให้ทั่ว โดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้
- (2) วิธีล้างนุญสชนิดปานกลาง ให้ชำระนุญสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้งเพื่อให้สี กลิ่น รส หมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น 3 ครั้ง
- (3) วิธีล้างนุญสชนิดหนัก ให้ชำระนุญสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้ง แต่ 1 ใน 7 ครั้งนั้น ต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลามและมีสภาพชุ่มแฉวนลอย หรือน้ำดินสอพอง และแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก

หมายเหตุ คำว่า “น้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้ง” หมายถึง การล้างทั่วถึงทุกส่วนที่เปื้อนเปื้อนนุญส โดยต้องทำให้สี กลิ่น รส ของนุญสนั้นหมดไป และคำว่า “น้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้ง” การปฏิบัติแต่ละครั้งให้ดำเนินการในลักษณะเช่นเดียวกัน

## ภาคผนวก ข

### การทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (สัตว์ปีกและสัตว์เคี้ยวเอื้อง)

โดยทั่วไปไม่แนะนำให้ทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด เว้นแต่กรณีที่จำเป็น ควรปฏิบัติ ดังนี้

#### ข.1 ข้อปฏิบัติทั่วไป

- (1) วิธีการทำให้สัตว์สลบอาจใช้ได้สองวิธีคือการใช้ไฟฟ้าและการใช้เครื่องกล
- (2) การใช้เครื่องมือทำให้สัตว์สลบต้องมีหัวหน้างานที่เป็นมุสลิม (مسلم) ผู้ศรัทธาควบคุมการใช้ตลอดเวลา หรืออาจใช้พนักงานเชือดที่เป็นมุสลิมที่ได้รับการฝึกมาอย่างดี
- (3) สัตว์ต้องถูกทำให้สลบเป็นการชั่วคราวและต้องฟื้นสู่ภาวะปกติด้วยตนเองภายในเวลา 5 นาทีภายหลังที่ถูกทำให้สลบ
- (4) การทำให้สลบต้องไม่ทำให้สัตว์ตายหรือทำให้สัตว์เกิดการบาดเจ็บอย่างถาวร

#### ข.2 การทำให้สลบด้วยไฟฟ้า

- (1) เครื่องมือทำให้สัตว์สลบด้วยไฟฟ้าทุกชนิด ต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่หน่วยงานรัฐบาลที่รับผิดชอบด้านการเชือดยอมรับ
- (2) ต้องมีเจ้าหน้าที่ชำนาญการควบคุมความแรงของกระแสไฟฟ้าที่ใช้ ตามค่าที่แนะนำ ดังนี้

ชนิดสัตว์	กระแสไฟฟ้า (A)	ระยะเวลา (S)
ไก่ (chicken)	0.25 – 0.50	3.00 – 5.00
ลูกแกะ (lamb)	0.50 – 0.90	2.00 – 3.00
แพะ (goat)	0.70 – 1.00	2.00 – 3.00
แกะ (sheep)	0.70 – 1.20	2.00 – 3.00
ลูกโค (calf)	0.50 – 1.50	3.00
โครุ่นขุน (steer)	1.50 – 2.50	2.00 – 3.00
โคแม่พันธุ์ หรือโครีดนม (cow)	2.00 – 3.00	2.50 – 3.50
โคพ่อพันธุ์ (bull)	2.50 – 3.50	3.00 – 4.00
กระบือ (buffalo)	2.50 – 3.50	3.00 – 4.00
นกกระจอกเทศ (ostrich)	0.75	10.00

(3) การใช้เครื่องทำให้สัตว์บกดทับ ควรเป็นชนิด “ใช้กับหัว” (head only stunner) เท่านั้น โดยการวาง อิเล็กโทรดทั้งสองขั้วไว้ที่หัวสัตว์หรืออาจเป็นเครื่องมือไฟฟ้าชนิดอื่น ๆ ที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยยอมรับ และเป็นไปตามข้อ ข.2 (1)

(4) การใช้เครื่องทำให้สัตว์บกดทับควรเป็นชนิด “ใช้น้ำ” (water bath stunner) หรืออาจเป็นเครื่องมือไฟฟ้าชนิดอื่น ๆ ที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยยอมรับ และเป็นไปตามข้อ ข.2 (1)

### ข.3 การทำให้สลบด้วยเครื่องชนิดกล

(1) เครื่องทำให้สลบชนิดกล (mechanical stunner) ควรใช้กับโค กระบือ

(2) อนุญาตให้ใช้เครื่องทำให้สลบที่ไม่เป็นชนิดเจาะ (non-penetrative) ดังเช่น แบบหัวเห็ด (mushroom head) หรืออาจเป็นเครื่องมือชนิดกลอื่น ๆ ที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยยอมรับ

(3) เครื่องมือต้องไม่เจาะผ่านหรือทำให้กะโหลกสัตว์แตกทั้งนี้เพื่อไม่ทำให้สัตว์บาดเจ็บอย่างถาวร

(4) กะโหลกสัตว์ (ภายหลังเลาะหนังออกแล้ว) ต้องไม่มีร่องรอยที่แสดงว่าสัตว์บาดเจ็บอย่างถาวร หากพบว่ากะโหลกถูกเจาะหรือกะโหลกแตก ให้ถือว่าซากสัตว์นั้นไม่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลามและต้องแยกออกจากซากสัตว์ที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม

## ภาคผนวก ค

### แนวทางการใช้เครื่องเชื่อมดกลสำหรับไก่ หรือสัตว์ปีก

เครื่องเชื่อมดกลสำหรับไก่ หากจำเป็นต้องใช้ จะต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- ค.1 ผู้ใช้เครื่องเชื่อมดกลต้องเป็นมุสลิมผู้ศรัทธา จะต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮฺ, اللهُ بِسْمِ” ก่อนเปิดเครื่องเชื่อมดกลให้ทำงาน
- ค.2 มุสลิมที่เปิดเครื่องเชื่อมดกลจะต้องไม่ละทิ้งเครื่องเชื่อมและสถานที่ระหว่างเครื่องเชื่อมดกลทำงาน
- ค.3 หากมุสลิมผู้ใช้เครื่องเชื่อมดกลคนแรกจำเป็นต้องละทิ้งบริเวณที่เชื่อม ต้องมีมุสลิมอีกคนหนึ่งเข้ามาทำหน้าที่แทน ทั้งนี้โดยผู้ใช้เครื่องเชื่อมดกลคนแรกต้องหยุดเครื่องเชื่อมดกล และผู้ใช้เครื่องเชื่อมดกลคนที่สองจะต้องเริ่มงานตั้งแต่ขั้นตอนในข้อ 1 ใหม่ ด้วยการกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮฺ, اللهُ بِسْمِ”
- ค.4 ไบมีดของเครื่องเชื่อมดกลต้องเป็นชนิดไบมีดเดี่ยวและมีความคม
- ค.5 การเชื่อมจะต้องตัดหลอดเลือด หลอดอาหาร เส้นเลือดใหญ่บริเวณลำคอ (เส้นเลือดดำใหญ่jugular vein) และ เส้นเลือดแดงใหญ่คาโรติด (carotid vein) ให้ขาดออกทั้งสองด้าน) ของสัตว์ปีกนั้นให้ขาดจากกันในคราวเดียว
- ค.6 ผู้ใช้เครื่องเชื่อมดกลจะต้องตรวจสอบว่าสัตว์ถูกเชื่อมอย่างถูกต้องหรือไม่ หากสัตว์ตัวใดไม่ถูกเชื่อมอย่างถูกต้อง ผู้ใช้เครื่องเชื่อมดกลผู้นั้นหรือผู้เชื่อมมุสลิมคนอื่นจะต้องทำการเชื่อมสัตว์ตัวนั้นซ้ำด้วยมีดในทันที



## ภาคผนวก ง

### หน่วย

หน่วย SI และสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ และหน่วยที่ SI ยอมให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
กระแสไฟฟ้า	แอมแปร์ (Ampere)	A
เวลา	วินาที (Second)	S

หน่วย SI (International System of Units หรือ Le Système International d' Unités; SI)