

4118440 การควบคุมคุณภาพอาหารและ
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมฮาลาล
(Quality Control of Halal Food and Industrial Products)



อาจารย์ ดร. หัสลิบลดา บินมะแอ
คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

Halal



- เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสำหรับรับประชากรมุสลิม “**Halal Food**” หรือเครื่องหมายรับรอง **Halal**
- นับเป็นเครื่องหมายที่ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารไทยให้ความสนใจเป็นอย่างมากในปัจจุบัน
- โดยเฉพาะในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารที่มีตลาดโลกมุสลิมกว่า 2 พันล้านคนเป็นเป้าหมายของการส่งออกจำหน่าย และด้วยจำนวนประชากรในโลกมุสลิมที่มีจำนวนดังกล่าว
- จึงทำให้โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (**Codex Alimentarius Commission**) หรือในชื่อ **Codex** ของ **FAO/WHO** ได้จัดทำเอกสาร **General Guideline for use of the Term "Halal"** ในปี พ.ศ. 2540 และนานาชาติรวมถึงไทย

- มาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร **Halal** ที่ถูกต้องตามกฎหมายของศาสนาอิสลาม
- ทั้งทางด้านแหล่งที่มาของอาหาร วิธีการฆ่า การเตรียม การแปรรูป การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร



Halal

เครื่องหมาย **Halal** บนผลิตภัณฑ์อาหาร จะต้องได้รับการรับรองและอนุญาต โดยคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการประจำจังหวัด ที่ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารไม่ควรมองข้ามความสำคัญของเครื่องหมายดังกล่าว ที่จะเป็นเสมือนกุญแจเปิดสู่ตลาดโลกมุสลิมกว่า 2 พันล้านคน



มาตรฐานฮาลาล

- “ฮาลาล” เป็นคำมาจากภาษาอารบิก (حلال) หมายความว่า การผลิตการให้บริการ หรือการจำหน่ายใด ๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของศาสนา
- ดังนั้นเราจึงอาจกล่าวได้ว่า “อาหารฮาลาล” คือ อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำ ผสม ประปรุงประกอบ หรือแปรรูปภาพ ตามศาสนบัญญัตินั่นเอง
- เป็นการรับประกันว่าชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหารหรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้โดยสบายใจ
- เราสามารถสังเกตผลิตภัณฑ์ว่าเป็น “ฮาลาล” หรือไม่นั้นได้จากภาพประทับตรา “ฮาลาล” ที่ข้างบรรจุภัณฑ์นั้นเป็นสำคัญ

Halal

“เครื่องหมายฮาลาล” คือ เครื่องหมายที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่าง ๆ ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับหรือแสดงลงบนสลาก หรือผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใด ๆ โดยใช้สัญลักษณ์ที่เรียกว่า “ฮาลาล”

ซึ่งเขียนเป็นภาษาอาหรับว่า กายในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หลังกรอบเป็นลายเส้นแนวตั้ง ได้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า “สนง. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย” โดยเครื่องหมายดังกล่าวนี้จะออกให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร และเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ฮาลาลและหรือเนื้อสัตว์ฮาลาลที่นำเข้าจากต่างประเทศ เป็นต้น



Halal

- ปัจจุบัน อาหารฮาลาล (**Halal Food**) เป็นเรื่องที่ได้ได้รับความสนใจอย่างมากจากสังคมไทย มิใช่ เพียงแต่ชาวไทยมุสลิมที่จำเป็นต้องบริโภคอาหารฮาลาลเท่านั้น
- แต่ผู้ประกอบการซึ่งต้องการผลิตอาหารฮาลาลจำหน่ายแก่ผู้บริโภคมุสลิมในประเทศ และผลิตเพื่อการส่งออกในตลาดโลกมุสลิม ก็จำเป็นต้องให้ความสำคัญอย่างจริงจัง และดำเนินกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม และระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2545 โดยผ่านการตรวจสอบและรับรองจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี

Halal

- และหากผู้ซื้อรับรองฮาลาลประสงค์จะใช้ “เครื่องหมายรับรองฮาลาล” จะต้องรับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายดังกล่าวจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยก่อน (ข้อ 7, ข้อ 8 แห่งระเบียบฯ)
- ประกอบกับประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของโลก ตลาดโลกมุสลิมมีประชากรผู้บริโภคประมาณ 2,000 ล้านคน
- ดังนั้นอาหารฮาลาลจึงเป็นช่องทางการตลาด (**Market Channel**) ที่สำคัญ ซึ่งประเทศไทยจะต้องเจาะตลาดอาหารฮาลาลเพื่อเพิ่มส่วนแบ่งการตลาด (**Market Segmentation**) ให้มากขึ้น
- รัฐบาลปัจจุบันจึงมีนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกและ ได้แปลงนโยบายสู่การปฏิบัติอย่างจริงจัง ทั้งในด้านการพัฒนาวัตถุดิบ การส่งเสริมผู้ประกอบการ การแสวงหาตลาดและการพัฒนากลไกการรับรองมาตรฐานฮาลาลให้เป็นที่น่าเชื่อถือ ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยอำนาจหน้าที่ในการตรวจรับรองและอนุญาตให้ใช้

เครื่องหมายรับรองฮาลาลเป็นอำนาจหน้าที่ขององค์กรศาสนาอิสลามเท่านั้นคือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดอาหารฮาลาล จึงเป็นเรื่องของความร่วมมือและผลประโยชน์ร่วมกันของ 3 ฝ่าย คือมุสลิม ผู้บริโภค ผู้ประกอบการและประเทศชาติ กล่าวคือ

- 1) มุสลิมได้บริโภคอาหารฮาลาลที่เชื่อได้ว่าถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามมีคุณค่าอาหาร ถูกสุขอนามัย ปลอดภัยจากสิ่งต้องห้ามทางศาสนาอิสลาม (ฮารอม) และสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ
- 2) ผู้ประกอบการได้รับผลประโยชน์ทางธุรกิจโดยตรงทั้งจากการผลิตอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและปฏิบัติตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยด้วยการรับรองฮาลาลอย่างเคร่งครัดตลอดจนบริหารคุณภาพอาหารตามมาตรฐานฮาลาล
- 3) ประเทศชาติได้รับผลประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจโดยรัฐบาลให้การส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาลอย่างครบวงจรทั้งในด้านการพัฒนาวัตถุดิบปัจจัยการผลิตของผู้ประกอบการการตลาดและการปรับปรุงกลไกการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล” ขององค์กรศาสนาอิสลาม เพื่อส่งออกอาหารฮาลาลสู่ตลาดโลก

ความสำคัญและความหมายของอาหารฮาลาล

มุสลิมมีความศรัทธาว่า “ไม่มีพระเจ้าอื่นใดนอกจากอัลลอฮ์ บิหมุฮัมมัด เป็นผู้สื่อ (รอซูล) ของอัลลอฮ์” และมุสลิมมีความเชื่ออย่างมั่นคงว่า อัลลอฮ์ คือผู้สร้างมนุษย์และสรรพสิ่งในจักรวาล ดังนั้น คำบัญชาของอัลลอฮ์ (อัล-กอรอาน) คำสอนและแบบอย่างของนบิหมุฮัมมัด (ซุนนะห์) จึงเป็นเรื่องที่มุสลิมจะต้องปฏิบัติตามด้วยความจริงใจและจริงจัง กล่าวคือ ปฏิบัติในสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) และไม่ปฏิบัติในสิ่งที่เป็นข้อห้าม (ฮารอม) ด้วยความเต็มใจและยินดี

ความสำคัญและความหมายของอาหารฮาลาล

ฮาลาล-ฮารอมในอิสลามจึงมิได้หมายความว่าเพียงการบริโภคอาหารเท่านั้น แต่ครอบคลุมถึงวิถีการดำเนินชีวิตในทุกด้าน เพราะอิสลามคือระบอบแห่งการดำเนินชีวิตของมนุษย์

อาหารฮาลาล (**Halal Food**) จึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภค ส่วนผู้ที่มิใช่มุสลิม หากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้รับประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกันเพราะอาหารฮาลาลจะต้องมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ดอยฮิบ)

หน้าที่ของผู้เชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติเพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่ฮาลาล มีดังนี้

1. ต้องนับถือศาสนาอิสลาม
2. สัตว์ที่จะเชือดนั้น ต้องเป็นสัตว์ที่รับประทานได้ตามหลักศาสนาอิสลาม
3. ต้องไม่ปะปนสัตว์ที่จะเชือดกับสัตว์ต้องห้ามในระหว่างขนส่ง
4. ต้องไม่ทารุณสัตว์ก่อนการเชือด ตลอดจนอุปกรณ์ที่ใช้ในการเชือดต้องมีความคม
5. ให้ผู้เชือดกล่าวพระนามของพระผู้เป็นเจ้า ขณะเริ่มทำการเชือด โดยต้องเชือดในคราวเดียวกันให้แล้วเสร็จ โดยไม่ทรมานสัตว์
6. ต้องเชือดให้หลอดลม หลอดอาหารและเส้นเลือดข้างลำคอของสัตว์ที่ถูกเชือด ขาดออกจากกันอย่างสิ้นเชิง โดยสัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดเท่านั้น สัตว์นั้นต้องตายสนิทก่อน จึงจะนำไปดำเนินการอย่างอื่นต่อได้

ผู้ประกอบการ หรือผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล มีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

1. รักษาอุปกรณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้สะอาดถูกต้องตามศาสนบัญญัติ ตลอดจนไม่ใช้อุปกรณ์ดังกล่าวร่วมกับของต้องห้ามตามศาสนบัญญัติ
2. วัตถุดิบหลักในการผลิต ตลอดจนเครื่องปรุงอื่น ๆ ต้องระบุแหล่งที่มาอันน่าเชื่อถือได้ว่า “ฮาลาล” โดยไม่แปดปนกับสิ่งต้องห้าม
3. วัตถุดิบที่ได้จากสัตว์ต่าง ๆ นั้น ต้องเป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติและหรือได้เชือดตามศาสนบัญญัติ
4. เจ้าหน้าที่ที่ควบคุมการผลิต หรือปรุงผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ต้องเป็นมุสลิม
5. ในระหว่างการขนย้าย ขนส่ง หรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาลนั้น ต้องไม่ปะปนผลิตภัณฑ์ฮาลาลนั้น ต้องไม่ปะปนผลิตภัณฑ์ฮาลาลกับสิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติ

หน่วยงานรับรองฮาลาลของไทย

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มีอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบในการกำหนดและประกาศใช้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาลของประเทศให้ถูกต้องตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามและมาตรฐานสากล ที่ไม่ขัดและแย้งต่อหลักการศาสนาอิสลาม อนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์ฮาลาล เป็นหน่วยงานรับรองระบบงานฮาลาล (**Halal Accreditation Body: HAB**) เพื่อให้การรับรองแก่หน่วยงานตรวจสอบรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล (**Halal Certification Body : HCB**) ประสานงานและกำกับดูแลหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานทางด้านกิจการฮาลาลให้สามารถดำเนินการได้สัมฤทธิ์ผลตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล

การรับรองฮาลาลในเขตจังหวัด ให้เป็นอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด จังหวัดใดที่ไม่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ให้เป็นอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ผู้ประกอบการที่นำเข้าสินค้าจากต่างประเทศ เพื่อจำหน่ายและใช้ในกิจการของผู้ประกอบการเอง บริษัท หรือโรงงานนั้น จะต้องอยู่ในพื้นที่ใดก็ตาม ให้เป็นอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ในการรับรองมาตรฐานฮาลาลและให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

ส่วนผู้ประกอบการที่นำเข้าสินค้าจากต่างประเทศ เพื่อใช้เป็นส่วนผสมของ ผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการนั้น สถานประกอบการที่อยู่ในจังหวัดใดก็ตาม ให้เป็นอำนาจของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนั้น ๆ

ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินการฮาลาล พ.ศ. 2552 ประกอบด้วย 13 หมวด ดังนี้

หมวด 1 บททั่วไป

หมวด 2 การรับรองระบบงานฮาลาลและควบคุม

หมวด 3 หน่วยงานรับรองฮาลาล/อนุญาต

หมวด 4 สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

หมวด 5 ตรวจสอบและประเมินประกอบ

หมวด 6 ผู้ประกอบการ

หมวด 7 ประเภทของการรับรอง

หมวด 8 การขอรับรองฮาลาลและการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

หมวด 9 หนังสือรับรองฮาลาล

หมวด 10 การควบคุมมาตรฐานฮาลาล

หมวด 11 การร้องดัดบ้าน

หมวด 12 คำธรรมเนียมและเงินประกัน

หมวด 13 บทกำหนดโทษ

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
เลขที่ ๔๗ หมู่ ๓ ต.หนองสาหร่าย อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี ๓๑๑๐๐-๓๐๐
โทรศัพท์ ๐-๓๗๑-๔๓๑๕, ๐-๓๗๑-๔๓๑๖ โทรสาร ๐-๓๗๑-๔๓๑๗

ระเบียบว่าด้วย...

ต่อด้วยเอกสารนี้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๔(๗) แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. ๒๕๔๐ เพื่อให้การบริหารกิจการฮาลาลเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพ พร้อมกำหนดมาตรการและวิธีการดำเนินการตรวจสอบการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาลและการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เป็นไปในแนวทางเดียวกัน จึงออกระเบียบไว้ ดังนี้

หมวด ๑
บททั่วไป

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๒”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๒

ข้อ ๔ บรรดาระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดที่กำหนดไว้แล้ว ขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ขั้นตอนและข้อปฏิบัติในการขอตราฮาลาล

1. ผู้ประกอบการ

2. เอกสารการขอรับรอง

3. ตรวจสอบเอกสาร

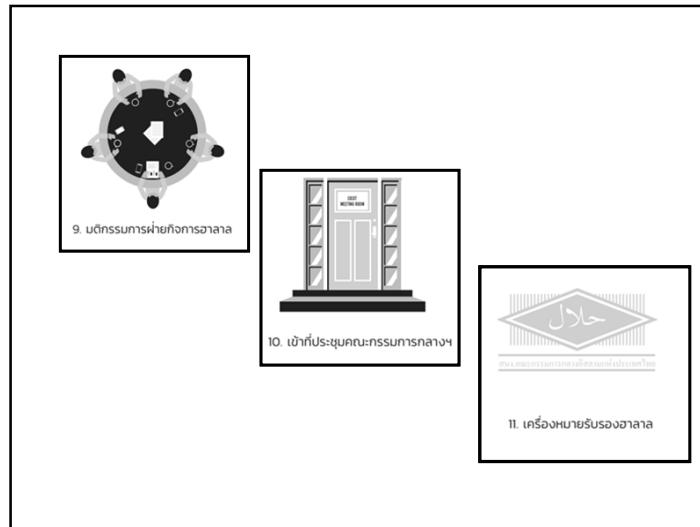
4. ชำระค่าธรรมเนียม

5. อบรมฮาลาล

6. โปรแกรมการตรวจสอบ

7. ตรวจสอบโรงงานประกอบการ

8. การส่งตรวจสอบโดยห้องปฏิบัติการ



- มาตรฐานฮาลาล เป็นระบบเชิงบูรณาการ (Integrated Standard System)

- โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือ กระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นสิ้นสุดตลอด “สายโซ่การผลิต” จะต้อง “ฮาลาล” คือสิ่งที่ต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม อาทิ เช่น วัตถุเป็นส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง สารพิษ สิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ เป็นต้น

- ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี ถูกสุขอนามัย มีคุณค่าอาหาร เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (ตอยิบ)

- ซึ่งระบบการจัดการความปลอดภัยในการผลิตอาหารทั้งระบบ GMP, HACCP และระบบการบริหารอิสลาม

- ส่วนมาตรฐานสากลยึดถือคุณค่าอาหารโดยมีจำเป็นต้องถูกต้องตามหลักการ

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป



โดยมาตรฐานของอุตสาหกรรมอาหารแต่ละประเภท มีรายละเอียด ดังนี้

GMP หรือ Good Manufacturing Practice คือ ข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภทที่ผ่านกระบวนการแปรรูป และมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารพิษได้ หากมีกระบวนการหรือวิธีการผลิตที่ไม่เหมาะสม

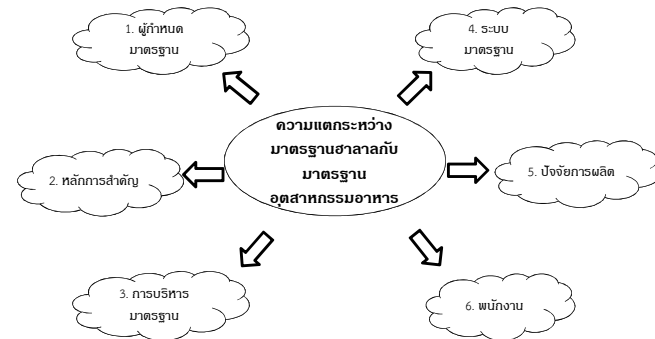
HACCP หรือ Hazard Analysis Critical Control Point คือ การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเป็นระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร หลักการของ HACCP จะไม่ครอบคลุมถึงคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ (quality) แต่เป็นระบบป้องกัน (preventative system) ที่มุ่งเน้นถึงการประเมิน และวิเคราะห์อันตรายที่อาจปนเปื้อนในอาหาร (food hazard) ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ (biological hazard) จุลินทรีย์ก่อโรค (pathogen) อันตรายทางเคมี (chemical hazard) และอันตรายทางกายภาพ (physical hazard) การมีระบบตรวจติดตามเพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

มาตรฐานฮาลาล



- “ฮาลาล” เป็นคำมาจากภาษาอารบิก (حلال) หมายความว่า การผลิตการให้บริการ หรือการจำหน่ายใด ๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของศาสนา
- ดังนั้นเราจึงอาจกล่าวได้ว่า “อาหารฮาลาล” คือ อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำ ผสม ประปรุงประกอบ หรือแปรรูปตามศาสนบัญญัตินั่นเอง
- เป็นการรับประกันว่าชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหารหรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้โดยสบายใจ
- เราสามารถสังเกตผลิตภัณฑ์ว่าเป็น “ฮาลาล” หรือไม่นั้นได้จากภาพประทับตรา “ฮาลาล” ที่ข้างบรรจุภัณฑ์นั้นเป็นสำคัญ

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป



ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
1. ผู้กำหนดมาตรฐาน 1.1 อัลลอฮ์ (ช.บ.) พระผู้เป็นเจ้า 1.2 ศาสดามุฮัมมัด (ช.ล.)	1. ผู้กำหนดมาตรฐาน 1.1 องค์กรระหว่างประเทศ 1.2 องค์กรเอกชน
2. หลักการสำคัญ 2.1 ฮาลาล (อนุญาต) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม 2.2 ปราศจากสิ่งฮารอม (สิ่งต้องห้าม) 2.3 ดอยอิบ (ดี) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม - ความสะอาด - ความปลอดภัยจากสารพิษและสิ่งปนเปื้อน - คุณค่าทางโภชนาการ - รักษาสิ่งแวดล้อม	2. หลักการสำคัญ 2.1 มาตรฐานตามที่องค์กรกำหนด 2.2 การประกันคุณภาพ (Q.A.) - ความสะอาด - ความปลอดภัย - คุณค่าทางโภชนาการ

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
3. การบริหารมาตรฐาน 3.1 องค์กรศาสนาอิสลามเป็นผู้รับผิดชอบตามบัญญัติศาสนาอิสลาม 3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบรับรองมาตรฐานต้องเป็นมุสลิม ที่ดีและมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่	3. การบริหารมาตรฐาน 3.1 หน่วยงานภาครัฐ หรือองค์กรเอกชนที่มีหน้าที่รับผิดชอบ 3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบรับรองไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป	
มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
4. ระบบมาตรฐาน 4.1 เป็นระบบเฉพาะมาตรฐานฮาลาล ซึ่งครอบคลุมทั้งความถูกต้องมาตรฐานการบริิหารการผลิิต เป็นต้น (ฮาลาล) และที่ดี (ตอยฮิบ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม เช่น มอก. GMP, ISO, HACCP5. 4.2 ชื่อระบบมาตรฐาน คือ ฮาลาล (Halal)	4. ระบบมาตรฐาน 4.1 เป็นระบบมาตรฐานที่แยกย่อยหลายลักษณะ เช่น มาตรฐานโรงงาน มาตรฐานการบริิหารการผลิิต เป็นต้น 4.2 ชื่อระบบมาตรฐานมีหลากหลาย เช่น มอก. GMP, ISO, HACCP5.

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป	
มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
5. ปัจจัยการผลิต 5.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมและสารปรุงแต่งมีที่มาซึ่งพิสูจน์ได้ว่า “ฮาลาล” ปราศจากสิ่ง “ฮารอม” 5.2 กระบวนการผลิต จะต้อง “ฮาลาล” ทุกขั้นตอน 5.3 สถานที่ผลิตจะต้องสะอาดปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกันสัตว์ทุกชนิด และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล	5. ปัจจัยการผลิต 5.1 เป็นไปตามมาตรฐานอุตสาหกรรม โดยไม่คำนึงว่าฮาลาลหรือไม่ 5.2 การล้างวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตมุ่งเน้นความสะอาดเป็นสำคัญ

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป	
มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
5. ปัจจัยการผลิต (ต่อ) 5.4 เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาด และไม่ไ้ร่วร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล 5.5 การเก็บรักษา การขนส่ง และวางจำหน่ายจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล เพื่อป้องกันการสับสนและเข้าใจผิดของผู้บริโภค 5.6 การล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อนจะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม	5. ปัจจัยการผลิต 5.1 เป็นไปตามมาตรฐานอุตสาหกรรม โดยไม่คำนึงว่าฮาลาลหรือไม่ 5.2 การล้างวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตมุ่งเน้นความสะอาดเป็นสำคัญ

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป	
มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
6. พนักงาน 6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล ควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุรา 6.2 พนักงานเชือดสัตว์ ต้องเป็นมุสลิมมีสุขภาพจิตสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคที่สังคัมรังเกียจและมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม	6. พนักงาน 6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม 6.2 พนักงานเชือดสัตว์ ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม

หน่วยงานที่รับผิดชอบงานฮาลาลในประเทศไทย

1. สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
2. ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
3. สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย



สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



- กำหนดมาตรการและการตรวจสอบเพื่อรับรองผลิตภัณฑ์และการดำเนินการตามคำขอของผู้ประกอบการ
- ประสานงานกำกับดูแลการดำเนินงานกิจการฮาลาล
- จัดทำข้อมูลสถานประกอบการและผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรับรองฮาลาล
- ติดตาม ตรวจสอบ สถานประกอบการและผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรับรองฮาลาล เสนอยกเลิกการรับรองและการอนุญาตแก่ผลิตภัณฑ์ที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามศาสนา



จุฬาราชมนตรี ประธานกรรมการ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



- วิจัยและพัฒนาทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมฮาลาลเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคมุสลิมและมิใช่มุสลิม
- ใช้วิทยาศาสตร์ฮาลาลเป็นเครื่องมือในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สาขาต่าง ๆ ทั่วไปสู่การพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจตลอด
- สรรสร้างวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลให้เป็นที่ยอมรับในสังคมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ
- ให้การสนับสนุนด้านวิทยาศาสตร์แก่สถาบันมาตรฐานฮาลาลและดำเนินการรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

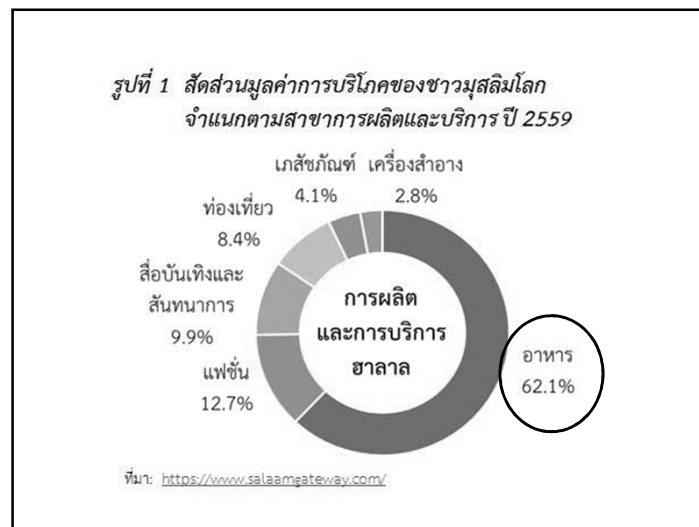
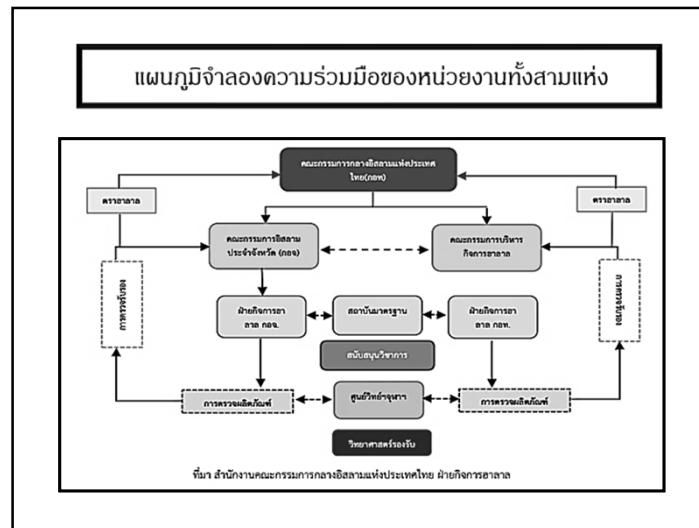


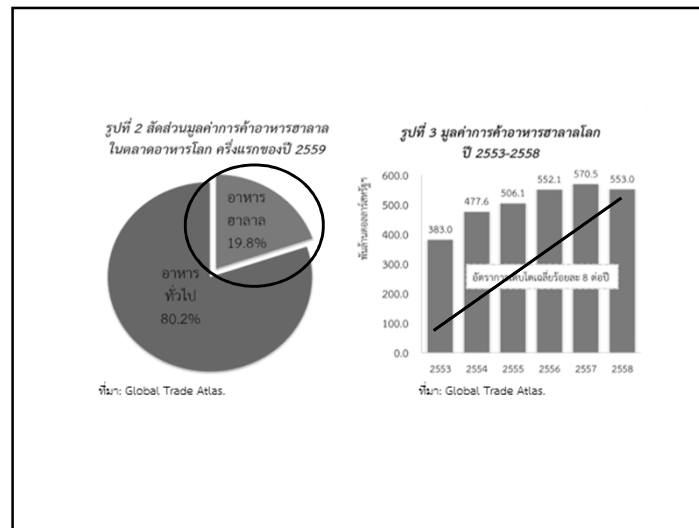
ดร.วินัย ชาติพันธุ์

สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย



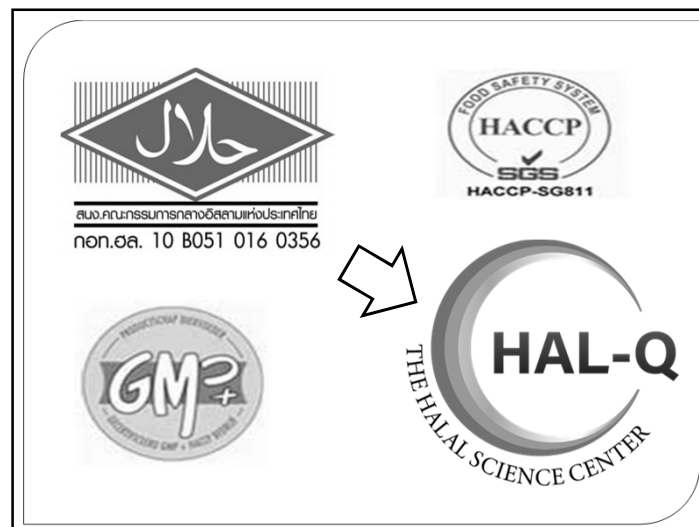
- ศึกษา วิจัย พัฒนา และสร้างมาตรฐานให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ศึกษาปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขรับรองมาตรฐานฮาลาลให้เป็นที่ยอมรับของผู้ผลิต ผู้บริโภค องค์กรภาครัฐ และเอกชน
- พัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานฮาลาล เพื่อให้มีสมรรถนะในการสนับสนุนการผลิตและการส่งออก
- ติดตามและตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล ให้คงคุณภาพตามมาตรฐานฮาลาล
- เสริมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาล และการรับรองมาตรฐาน เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือและการยอมรับ
- ประสานสัมพันธ์การรองรับและการอนุญาตให้ผลิตภัณฑ์ใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานฮาลาล
- ส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพบุคลากรที่เป็นที่ปรึกษาสถานประกอบการที่ปรึกษาพิเศษ ผู้ตรวจการผลิตกับฮาลาล และผู้ควบคุมการเชือดสัตว์
- ส่งเสริมการตลาดเพื่อสร้างความเชื่อถือในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล





- คำว่า "ฮาลาล" ภาษาอาหรับ ในสื่ห้ล่ยขมมเปือกปุ่น ซ่มีพ้ห้ล่ยเป็นแถบเส้นตรงแนวตั้ง
- ชื่อองค์กรรับรอง — “สนง. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย” หรือ “The Central Islamic Committee of Thailand” หรือ เป็นภาษาอาหรับ ซ่เป็นได้ทั้ง 3 ภาษา
- หมายเลขผลิตภัณฑ์ 13 หลัก ที่ได้จากการรับรองฮาลาล มีความหมายดังนี้ (ดูรูปประกอบ)
 - เลข 2 ตัวแรก คือ หมวดผลิตภัณฑ์ ตามที่ปรากฏในฐานข้อมูลการรับรองฮาลาลของคณะกรรมการกลางฯ
 - เลขตัวที่ 3-6 คือ ลำดับที่ของบริษัทในทะเบียนการรับรอง
 - เลขตัวที่ 7-9 คือ ลำดับที่ของผลิตภัณฑ์ในรายการที่ทางบริษัทยื่นขอรับรองฮาลาล
 - เลข 4 ตัวสุดท้าย คือ เดือนและปีที่เริ่มขอรับรอง ซึ่งการที่เราจะทราบว่เครื่องหมายฮาลาลนี้หมดอายุหรือไม่ั้น ต้องทำการตรวจสอบโดยตรงจากฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ส่วนเรื่องสีของเครื่องหมายฮาลาล ไม่ว่าจะเป็นสีอะไร ไม่มีผลใด ๆ สีของเครื่องหมายฮาลาลบนผลิตภัณฑ์ขึ้นกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารนั้น ๆ เช่น สีขาว, เขียว, หรือแดง แต่กำเือนในครบถ้วนตาม 3 ข้อที่กล่าวมาข้างต้น ก็ถือว่าถูกต้อง



แนวตดการบูรณาการระบบ **Codex-Halal** เข้ากับระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติหรือ **HACCP** เริ่มขึ้นเมื่อครั้ง ดร.วินัย ตะห์ลัน เข้าร่วมสนับสนุนบริษัท การบินไทย จำกัด จัดทำควรว์ ฮาลาลในการแข่งขันกีฬาเอเชียนเกมส์

ในปี พ.ศ.2541 หลังจากนั้นได้มีการร่วมมือกับสถาบันอาหารพัฒนาระบบ **Halal-HACCP** ขึ้นและจัดทำเป็นหนังสือในปี พ.ศ.2542 และยังคงมีการพัฒนาต่อเนื่องมาเป็นลำดับจนกระทั่งกลายเป็นระบบ **Halal-GMP/HACCP** ของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลในปัจจุบัน โดยมีการจัดทำคู่มือขึ้น 3 เล่มในปี พ.ศ. 2548 คือ

1. **Halal-GMP/HACCP 5000: 1426** ระบบบริหารเพื่อเตรียมการอาหารฮาลาล : หลักการพื้นฐานและคำศัพท์
2. **Halal-GMP/HACCP 5001: 1426** ระบบบริหารเพื่อเตรียมการอาหารฮาลาล : ข้อกำหนด
3. **Halal-GMP/HACCP 5004: 1426** ระบบบริหารเพื่อเตรียมการอาหารฮาลาล : แนวทางสำหรับจัดทำ



ฮาลาลหมายถึงสิ่งที่ยอมให้มุสลิมบริโภคได้อย่างปลอดภัย ทั้งกายภาพและจิตวิญญาณ จึงจำเป็นต้องปราศจากการปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม (หะรอม) หลักศรัทธาในศาสนาอิสลามกำหนดว่าการบริโภคสิ่งหะรอมเป็นอันตรายต่อศรัทธา ในขณะที่ความซับซ้อนของวัตถุดิบและกระบวนการผลิตเชิงอุตสาหกรรมก่อความ เสี่ยงต่อการปนเปื้อนหะรอมมากขึ้น ผู้บริโภคมุสลิมจึงใส่ใจในมาตรฐานฮาลาลปลอดภัย การตรวจสอบรับรองฮาลาลที่มีคุณภาพกลายเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค โดยมาตรฐานฮาลาลกำหนดให้ระบบความปลอดภัย เช่น **SOP, GMP, HACCP** ฯลฯ เป็นพื้นฐาน เหตุนี้ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจึงบูรณาการระบบปลอดภัยเข้ากับมาตรฐานฮาลาล เกิดเป็นระบบ **Halal-GMP/HACCP** พัฒนาก้าวหน้าขึ้นกระทั่งเป็น ระบบ **HAL-Q**

- การพัฒนาติดตั้งระบบเกิดขึ้นเป็นลำดับจาก **Halal-GMP/HACCP** จนกระทั่งเป็นระบบ **Hal-Q**

- โดยเป็นระบบที่ติดตั้งขึ้นเองโดยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

- ซึ่งได้รับคำชื่นชมและยกย่องจากนานาชาติเป็นจำนวนมาก ในปัจจุบันมีโรงงานเข้าร่วมกว่า 110 โรงงานทั่วประเทศ ครอบคลุมแรงงานกว่า 100,000 คน



HAL-Q ย่อมาจาก

H = Halal (ความสะอาดปลอดภัยของอาหารฮาลาล)

A = Assurance (การรับประกัน ความมั่นใจในอาหารฮาลาลที่ผลิต)

L = Liability (การยอมรับผิด/การรับผิดชอบในอาหารฮาลาลที่ผลิต)

Q = Quality (คุณภาพของอาหารฮาลาล)

HAL-Q เป็นระบบการบริหารจัดการเพื่อการผลิตอาหารฮาลาล โดยการบูรณาการมาตรฐานฮาลาลเข้ากับระบบความปลอดภัยอาหารในการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องเป็นไปตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม สะอาด และปลอดภัยตามมาตรฐานสากล

ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บริโภคมุสลิมมั่นใจในอาหารฮาลาลที่ผลิตในโรงงาน อุตสาหกรรมว่าไม่มีการปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามทางศาสนาและวิธีการผลิตเป็นไปตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ก่อให้เกิดความปลอดภัยต่อสุขภาพในมิติต่าง ๆ รวมทั้งความปลอดภัยทางจิตวิญญาณด้วย



<https://www.halalscience.org/hal-q-%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B8%9A%E0%B8%9A%E0%B8%A3%E0%B8%B4%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%B8%E0%B8%B1%E0%B8%94%E0%B8%B1%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%80%E0%B8%9E%E0%B8%BT%E0%B8%89%E0%B8%AD/>

HAL-Q ประกอบด้วย 2 ส่วนหลัก ได้แก่ **Halal-GMP** และ **Halal-HACCP**

1. Halal-GMP

เป็นการบูรณาการมาตรฐานฮาลาลเข้ากับระบบ **GMP** ซึ่งเป็นแนวทางปฏิบัติที่ดีเพื่อใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลในโรงงานอุตสาหกรรม

2. Halal-HACCP

เป็นการบูรณาการมาตรฐานฮาลาลเข้ากับระบบ **HACCP** โดยการเฝ้าระวังสิ่งต้องห้ามทางศาสนาอิสลามหรือหะรอมเพิ่มเข้าไปในอันตรายที่ต้องวิเคราะห์ในความปลอดภัยอาหารที่กำหนดขึ้นนอกเหนือจากอันตรายทั้ง 3 ด้านได้แก่อันตรายทางกายภาพ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมีและกำหนดจุดควบคุมวิกฤติหะรอมขึ้น (**Haram CCP**) ทั้งนี้ทางโรงงานที่เข้าร่วมต้องมีการจัดทำระบบพื้นฐาน **GMP** มาก่อน เป็นที่น่ายกย่องว่า ถึงแม้ประเทศไทยจะมีใช้ประเทศมุสลิมแต่สามารถพัฒนาระบบมาตรฐานการผลิตและการตรวจสอบสินค้าฮาลาลจนเป็นที่ยอมรับจากประเทศมุสลิม

โอกาสทางด้านความร่วมมือกับเขตปกครองตนเองหนิงเซี่ย

- ปัจจุบันเขตปกครองตนเองหนิงเซี่ยได้มีระบบตรวจสอบมาตรฐานสินค้าและอาหารฮาลาลโดยใช้ชื่อว่า "ศูนย์รับรองอาหารฮาลาลนานาชาติหนิงเซี่ย" ซึ่งเริ่มตั้งมาตั้งแต่ปี 2008

- โดยการะหนัาที่หลักของศูนย์คือภายใต้การแนะนำของคณะกรรมการแห่งชาติมีหน้าที่ดูแลและพัฒนามาตรฐานฮาลาลรวมไปถึงส่งเสริมความร่วมมือการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าและอาหารฮาลาลกับประเทศมุสลิมโดยปัจจุบันศูนย์ผ่านมาตรฐาน **ISO/IEC 17025:2005** จากสภาคณะกรรมการแห่งชาติจีนแล้ว

- ศูนย์แห่งนี้เป็นหน่วยงานเดียวในจีนที่ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าฮาลาล และได้มีบันทึกความเข้าใจกับหน่วยงานด้านดังกล่าวในประเทศผู้ส่งออกสินค้าฮาลาลที่สำคัญ ๆ แล้วเช่น ประเทศมาเลเซีย ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์

โอกาสทางด้านความร่วมมือกับเขตปกครองตนเองหนิงเซี่ย

- ล่าสุดได้มีการลงนามเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร่วมกันระหว่าง **UAE** และศูนย์รับรองอาหารฮาลาลนานาชาติหนิงเซี่ย

- หลังจากคณะผู้แทนจากเขตปกครองตนเองหนิงเซี่ย ได้เข้ารับฟังบรรยายของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยถึงระบบ **Hal-Q** ที่ทางศูนย์ติดตั้งขึ้นเองก็ได้ประสงค์ที่จะให้มีการร่วมมือกับไทยในด้านการแลกเปลี่ยนข้อมูลวิธีการตรวจสอบรวมถึงการใช้ตรา **HAL-Q** บนสินค้าส่งออกของเขตปกครองตนเองหนิงเซี่ยเพื่อเพิ่มความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค ซึ่งยังอยู่ในขั้นตอนการศึกษาถึงความเป็นไปได้ของแนวทางความร่วมมือ

4118440 การควบคุมคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมฮาลาล (Quality Control of Halal Food and Industrial Products)



อาจารย์ ดร. หัสลินดา บินมะแอ
คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา