

การส่งออกไปยังกลุ่มประเทศ GCC

ประเทศกลุ่มตะวันออกกลางที่ใหญ่ที่สุด คือกลุ่มประเทศคณะมนตรีความร่วมมือแห่งอ่าวอาหรับ หรือ Gulf Cooperation Council(GCC) ประกอบด้วยสมาชิก 6 ประเทศ ได้แก่ ซาอุดีอาระเบีย คูเวต โอมาน สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ กาตาร์ และบาห์เรน โดยมีการออกกฎระเบียบร่วมกันเช่นเดียวกับกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (EU) ส่วนประเทศอื่นๆในตะวันออกกลางเช่นอิรัก อิหร่าน เลบานอน ซีเรีย อียิปต์ เป็นต้น จะมีกฎระเบียบข้อบังคับเป็นของตนเอง

ในส่วนของ GCC จะมีมาตรฐานที่เรียกว่า GSO (Gulf Standard Organisation) ซึ่งมีข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาลและการควบคุมไว้ โดยประเทศในกลุ่ม GCC จะอ้างอิงระเบียบนี้ในการควบคุมสินค้าฮาลาล

ในการส่งออกไปยังประเทศเหล่านี้ได้จะต้องมีการรับรองโรงงานโดยหน่วยงานของรัฐบาล ปัจจุบันประเทศที่เป็นหลักในการมาตรวจรับรองโรงงานของประเทศไทย คือสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ซึ่งจะขึ้นรายชื่อโรงงานที่รับรองไว้ ส่วนประเทศอื่นได้แก่โอมาน บาห์เรน คูเวต กาตาร์ ยังไม่มีการขึ้นรายชื่อและยังไม่มีการเดินทางมาตรวจรับรอง โดยอาศัยอ้างอิงรายชื่อจากสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ส่วนประเทศซาอุดีอาระเบีย ต้องเดินทางมาตรวจรับรองแต่นับตั้งแต่ประเทศไทยประกาศให้วัตถุดิบประเทศซาอุดีอาระเบียยังไม่มีกำหนดการมายังไทยโดยเมื่อปี 2560ได้แจ้งกำหนดเดินทางมาแต่เลื่อนออกไปอย่างไม่มีกำหนด

ระเบียบการนำเข้าอาหารประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ มีมาตรฐานสินค้าอาหารเรียกว่า "Emirates Standards & Measurements Organization" (ESMO) ควบคุมดูแลและวางกฎระเบียบโดย National Food Safety Committee (NFSC)

1. ภาษีนำเข้าจากราคา CIF :

1.1.อาหารทั่วไป ภาษีนำเข้าร้อยละ 5 บางชนิดไม่มีภาษีนำเข้า

1.2.ภาษีนำเข้าเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ร้อยละ 50 และบุหรี่ร้อยละ 100

1.3. สินค้านำเข้าชั่วคราวเพื่อส่งออกต่อ(Re-export) ภายใน 6 เดือน ไม่เสียภาษี

2. การให้สิทธิพิเศษศุลกากร : ไม่มี

3. เอกสารประกอบการนำเข้า : 3.1 Invoice Certificate of Origin ประทับตรารับรองจาก หอการค้าไทย และ Legalize จากสถานทูตประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ในประเทศไทย Bill of Lading และ Packing List ที่อยู่ United Arab Emirates Embassy, Thailand 29th Floor, CRC Tower, All Seasons Place 87/2 Wireless Rd. 10330,Bangkok-Thailand Phone:+66-2-4024000Fax:+66-2-4024005 info@uaeembassy.or.th 3.2. สินค้าอาหารต้องมีใบรับรองคุณภาพหรือสุขลักษณะ Health หรือ Sanitary Certificate (ออกโดยหน่วยงานสาธารณสุขของไทย)

3.3. สินค้าเนื้อสัตว์ ต้องผ่านการฆ่าตามหลักศาสนาอิสลามและมีใบรับรอง Halal Certificate ในประเทศไทยจะต้องเป็นหนังสือจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (Thai Central Islamic Council of Thailand) ที่รัฐบาลยูเออีให้การรับรอง

4. ฉลากอาหาร ภายใต้หลักเกณฑ์Gulf standard GSO 9/2007 และ GSO 150/2007 สำหรับฉลากอาหารและ shelf life ในยูเออี พอสรุปได้ดังนี้

5. กฎระเบียบข้อบังคับอื่น ๆ :

5.1 สินค้าอาหารต้องมีใบรับรองคุณภาพหรือสุขลักษณะ Health หรือ Sanitary Certificate (ออกโดยหน่วยงานสาธารณสุขของไทย) 5.2 สินค้าเนื้อสัตว์ ต้องผ่านการฆ่าตามหลักศาสนาอิสลาม และมีใบรับรอง Halal Certificate จากองค์การศาสนาอิสลามในประเทศผู้ส่งออก 5.3 การนำเข้าไก่สดแช่แข็ง จะต้องมีการอนุญาตระบุชื่อ ที่อยู่ของผู้ส่งออกและผู้นำเข้า ประเทศ ผู้ส่งออกสินค้าแหล่งกำเนิดสินค้าและระบุหมายเลขชุดสินค้า) batch number (และไก่จะต้อง ปลอดจากโรคติดต่อจากฟาร์มที่มีมาตรการเฝ้าระวังและไม่มีการแพร่เชื้อใดๆภายในเวลา 1 ปี ก่อนเชือดสัตว์ โรงฆ่าสัตว์และ

โรงงานแปรรูปนั้นจะต้องมีใบอนุญาตถูกต้อง ได้รับรับรองโดย กรมปศุสัตว์ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และได้รับการรับรองอย่าง เป็นทางการจากหน่วยงานของรัฐบาลยูเออี) Ministry of Environment and Water-UAEกระทรวงสิ่งแวดล้อมและน้ำ-ยูเออี 5.4 การนำเข้าเนื้อหมูและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ภายใต้โควต้าและต้องมีใบกำกับอนุญาตนำเข้า พิเศษ 5.5. หากใช้น้ำมันเป็นส่วนผสมต้องระบุชนิดของน้ำมันที่ใช้

6. สินค้าที่อยู่ในข่ายจะถูกส่งคืน(Rejected) 3 อาหารที่ถูกตรวจทางพบว่าปนเปื้อน หรือไม่เหมาะสมสำหรับมนุษย์บริโภค ฉลากที่มี shelf life ไม่ ถูกต้อง หรืออาหารเนื้อสัตว์ที่ไม่เอกสารฮาลาลประกอบ จะถูกห้ามนำเข้า แต่จะอนุญาตให้ส่งออกต่อไปประเทศอื่น (นอกกลุ่ม GCC) หรือส่งคืนกลับประเทศต้นทาง หรือจะถูกทำลายทิ้ง

7. อาหารควบคุมพิเศษ 7.1. อาหารเด็กเล็ก น้ำมันปรุงอาหาร (จะต้องระบุชนิดน้ำมัน/พืช/สัตว์) นมเนยและผลิตภัณฑ์ จะต้องผ่านการตรวจสอบตัวอย่างในห้องปฏิบัติการ laboratory analysis 7.2. สินค้าที่นำเข้าจะต้องส่งตัวอย่างไปตรวจสอบก่อน ระยะเวลาการตรวจสอบจะใช้เวลา ประมาณ 3-4 วันทำการ หลังจากผ่านการตรวจสอบแล้วจึงสามารถนำเข้าไปจำหน่ายในประเทศ

8. หน่วยงานหลักเกี่ยวกับการนำเข้าอาหารในสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ * Mr. Khalid M. Sharif, Director, Food Control Department Dubai Municipality P.O. Box 67, Dubai, UAE Tel: (971) 4-206-4200; Fax: (971) 4-223-1905 E-mail: foodcontrol@dm.gov.ae

Rashid Mohamed Al Shariqi, Director General * Dr. Rasha A. Sultan Al Qassemi Abu Dhabi Food Control Authority P.O. Box 52150, Abu Dhabi, UAE Tel: (971) 2-495-4112; Fax: (971) 2-446-3811 E-mail: rashed_alshariqi@adfca.ae *

Ms. Amina Ahmed Al Jasemi Head, Central Food Control Laboratory Sharjah Municipality P.O. Box 22 , Sharjah, UAE Tel: (971) 6-506-8303; Fax: (971) 6-565-0612 E-mail: cfoodl@emirates.net.ae *

Head of Food & Environment Laboratory Section Dubai Central Laboratory Department Dubai Municipality P.O. Box 67, Dubai, UAE Tel: (971) 4-301-1619; Fax: (971) 4-335-8448 E-mail: labs@dm.gov.ae

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองดูไบ P.O. Box 1083, Dubai – U.A.E. 4 Tel. 9714- 2284553 Fax.2220934,E-mail: ttcdubai@emirates.net.ae

ข้อมูลจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล

1. ขอบข่าย มาตรฐานข้อกำหนดอาหารฮาลาลที่ต้องปฏิบัติตามในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหารฮาลาล รวมถึง การรับ การเตรียม การบรรจุ การติดฉลาก การจัดการ การกระจาย การจัดเก็บ การจัดแสดง และการให้บริการอาหารฮาลาล

2. เอกสารอ้างอิง

2.1 GSO 993 ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามศาสนาบัญญัติอิสลาม (Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules)

2.2 GSO 2055-2 ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ส่วนที่ 2 : ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยรับรองฮาลาล (Halal Products – Part two: General Requirements for Halal Certification Bodies)

2.3 GSO 2055-3 ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ส่วนที่ 3 : ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยรับรองระบบงานฮาลาลในการให้การรับรองระบบงานแก่หน่วยรับรองฮาลาล (Halal Products – Part three: General Requirements for Halal Accreditation Bodies accrediting Halal Certification Bodies)

2.4 GSO/CAC/RCP 58 : แนวปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับเนื้อสัตว์ (Code of hygienic practice for meat)

2.5 GSO 1694 : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (General principle of food hygiene)

2.6 GSO 9 : การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (Labeling of prepackaged food stuffs)

3. คำศัพท์และคำนิยามเพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของมาตรฐาน ให้เป็นดังนี้

3.1 ศาสนบัญญัติอิสลาม (Islamic Sharea) บทบัญญัติในคัมภีร์ของศาสดามุฮัมมัด เกี่ยวกับความเชื่อ ทศนคติ ที่ต้องถือปฏิบัติทั้งในส่วนที่เห็นพ้องต้องกันในการตีความหรือเปรียบเทียบเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นคล้ายคลึงกัน

3.2 อาหารฮาลาล (Halal Food) อาหารและเครื่องดื่มที่ได้รับอนุญาตให้บริโภคตามศาสนาบัญญัติอิสลาม โดยการกิน การดื่ม การฉีดหรือการสูดดม ควรสอดคล้องตามข้อกำหนดที่ระบุในมาตรฐานนี้

3.3 การเชือดแบบฮาลาลเพื่อระบายเลือดออก (Tazkeya) ตามในเอกสารอ้างอิง 2.1

3.4 ใบรับรองฮาลาล (Halal Certificate) เพื่อยืนยันว่า ผลิตภัณฑ์ บริการ หรือข้อบังคับต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดฮาลาล เช่น ใบรับรองการเชือดสัตว์ ใบรับรองโรงเชือด ใบรับรองสิ่งอำนวยความสะดวกและฟาร์ม สารเจลาติน ไขมัน น้ำมันสัตว์

3.5 อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม (Genetically Modified Foods: GMF) อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์หรือผลิตภัณฑ์พลอยได้ของสิ่งมีชีวิตที่มีการดัดแปลงทางพันธุกรรม ของสิ่งมีชีวิตอื่นไปยังพืช สัตว์ จุลินทรีย์ ใช้เทคโนโลยีการดัดแปลงทางพันธุกรรม

3.6 สารแต่งเติมอาหาร (Food Additives) ตามปกติไม่บริโภคเป็นอาหารโดยตรงโดยทั่วไปไม่ใช่เป็นส่วนประกอบของอาหาร ไม่ว่าจะมีความสำคัญทางโภชนาการก็ตามแต่ผสมในอาหารเพื่อเหตุผลทางเทคนิค

3.7 สัตว์น้ำ (Aquatic Animals) สัตว์ที่อาศัยในน้ำ และไม่สามารถมีชีวิตรอดหากไม่ได้อยู่ในน้ำ

3.8 หน่วยรับรองฮาลาล (Halal Certification Bodies) หน่วยงานที่ให้ใบรับรองฮาลาลซึ่งได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่มีอำนาจให้ใบรับรองฮาลาลนั้น

3.9 หน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองระบบงานของหน่วยรับรองฮาลาล (The Accreditation Authorities of Halal Certification Bodies) หน่วยงานซึ่งมีอำนาจในการรับรองระบบงานให้แก่หน่วยรับรองฮาลาล

4. ข้อกำหนดทั่วไปของอาหารฮาลาล

4.1 อาหาร สารที่ผลิตจากอาหาร ส่วนของผลิตภัณฑ์และสารสกัดทั้งหมด ต้องสอดคล้องตามรายการที่อนุญาต หรือรายการต้องห้ามตามศาสนบัญญัติอิสลาม

4.2 ขั้นตอนปฏิบัติงานที่กำหนดขึ้นตามศาสนบัญญัติอิสลาม ต้องปฏิบัติอย่างเคร่งครัดในทุกขั้นตอน รวมถึงขั้นตอนการรับ การเตรียม การบรรจุ การติดฉลาก การขนส่ง การกระจายสินค้า การเก็บรักษา การจัดแสดงสินค้า และการให้บริการ

4.3 สารเติมแต่งอาหาร และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลควรปราศจากส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่ฮาลาล ต้องมีเอกสารสนับสนุนที่เป็นทางการและมีผลทางกฎหมาย

4.4 อาหารฮาลาลทั้งหมดควรไม่มีการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นนอญิส เป็นสิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติอิสลาม

4.5 ควรแยกผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลออกจากผลิตภัณฑ์ฮาลาลตลอดห่วงโซ่อาหารเพื่อมั่นใจว่ามีความแตกต่างที่ชัดเจน ไม่เกิดการปะปนกัน

4.6 ควรนำข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลามไปปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

4.7 อุปกรณ์ เครื่องมือ สายการผลิต และวัสดุที่เกี่ยวข้องที่ใช้เพื่ออาหารฮาลาลควรสะอาด

4.8 เมื่อมีการใช้ เครื่องมือ หรือสายการผลิต ต้องปฏิบัติตามหลักทั่วไปในการทำความสะอาดเพื่อกำจัดสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ฮาลาลทั้งหมด

4.9 ต้องไม่ใช้น้ำยาทำความสะอาด จารบี น้ำมัน หรือไขมัน วัสดุที่ไม่ฮาลาลในการทำความสะอาด

5. บรรจุภัณฑ์และวัสดุห่อหุ้มอาหาร

5.1 บรรจุภัณฑ์และวัสดุห่อหุ้มอาหารฮาลาล ต้องปราศจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล

5.2 บรรจุภัณฑ์และวัสดุห่อหุ้มอาหาร ต้องแยกบรรจุภัณฑ์และวัสดุห่อหุ้มอาหารออกจากวัสดุที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน

6. ร้านค้าปลีก การจัดการ และสถานที่บริการอาหารฮาลาล

6.1 ต้องจำหน่ายเฉพาะผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่สอดคล้องตามข้อกำหนดที่ระบุในมาตรฐานนี้

6.2 ต้องแยกเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ทั้งหมดที่ใช้ในระหว่างให้บริการและการขายผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

7. การเก็บรักษา การจัดแสดง และการขนส่งต้องแยกประเภทและติดฉลากอาหารฮาลาลทั้งหมดในระหว่างการเก็บรักษา การจัดแสดงและการขนส่งเพื่อป้องกันการปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

8. การติดฉลาก

8.1 ชื่อผลิตภัณฑ์และประเภทของผลิตภัณฑ์

8.2 รายการส่วนผสมต้องมีความชัดเจนและปราศจากส่วนผสมที่ไม่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม

8.3 ต้องระบุแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ ที่มีส่วนประกอบของไขมัน น้ำมัน สารที่ผลิตหรือสกัดจากเนื้อสัตว์ เช่นเจลาติน

8.4 หากประสงค์จะแสดงคำว่า “ฮาลาล” บนฉลากต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด

8.5 ปลาทุกชนิดที่มีเกล็ด กุ้ง และไข่ของปลาที่มีเกล็ด รวมถึงผลิตภัณฑ์พลอยได้ต้องแสดงฉลากอย่างเหมาะสมว่าเป็น ปลาที่มีเกล็ด และต้องแสดงฉลากสัตว์น้ำอื่น