

สาธารณรัฐตุรกี

ข้อกำหนดทั่วไปของอาหารฮาลาล

โดยสมาคมเพื่อการตรวจสอบและออกหนังสือรับรองอาหารและสินค้า

ASSOCIATION FOR THE INSPECTION AND CERTIFICATION OF FOOD AND SUPPLIES (GIMDES)

คำนิยามและคำศัพท์

ฮาลาล: สิ่งที่พระอัลเลาะห์และนบีมุฮัมมัด (ขอความสันติจงประสบแก่ท่านนบี) ได้อนุญาตให้กระทำได้ตามกฎหมาย

ผู้ตรวจตรา ผู้ตรวจสอบ ผู้สังเกตการณ์ฮาลาล: ผู้เชี่ยวชาญและผู้มีอำนาจหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายจากสถาบันที่ออกหนังสือรับรองฮาลาล

อาหารฮาลาล: อาหารที่อนุญาตให้ผู้นับถือศาสนาอิสลามรับประทานได้

ได้รับอนุญาต (มูบาห์ (mubah)): สิ่งที่คุณสามารถกระทำได้อย่างเสรี

ฮารอม (Haram): สิ่งที่พระอัลเลาะห์และนบีมุฮัมมัดได้ห้ามโดยสิ้นเชิงและเป็นการเฉพาะ โดยการกระทำสิ่งที่ต้องห้ามนี้เรียกว่าฮารอม (ได้แก่ การรับประทานอาหาร เช่น หมู ต้มเครื่องต้มแอลกอฮอล์) ซึ่งจะทำให้ถูกลงโทษในชีวิตร่างกาย และอาจถูกลงโทษในชีวิตร่างกายได้

มารูห์ (Makruh): สิ่งที่ไม่ชอบ นอกจากนี้ ยังมีความหมายถึงการล่วงละเมิด มารูห์คล้ายคลึงกับฮารอมแต่ในคูราน (Quran) และซันนาห์ (Sannah) ไม่มีคำนิยามที่ชัดเจนเช่นเดียวกับฮารอม

มาซบูห์ (Mashbuh) (สงสัย): สิ่งที่ไม่มีความมั่นใจว่าใช่หรือไม่ใช่ฮาลาลหรือฮารอม

นิกาย (มัซฮับ (Mazhab)): โรงเรียนฟิคว์ (fiqh)^[1] ในศาสนาอิสลาม

นะญิส (Najis) (สิ่งสกปรก): ฮารอมและเป็นสิ่งที่ไม่อนุญาต ได้แก่ เนื้อหมู เลือด อุจจาระ ปัสสาวะ ไวน์ อาเจียน หนองและของแข็งและของเหลวอื่น ๆ

ตัสมียะฮ์ (Tasmiya): คือ “Bismillah. Allahuekber”

ซาบิฮา (Zabiha): สัตว์ที่ถูกฆ่าด้วยของมีคมตามกฎหมายของศาสนาอิสลาม

อันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์: ทุกอย่างตามที่หน่วยงานด้านการแพทย์ระบุว่าอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ ซึ่งแยกออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ อันตรายสมบูรณ์กับอันตรายสัมพัทธ์ อันตรายสมบูรณ์ หมายถึง สิ่งส่งผลกระทบต่อทุกคน ในขณะที่อันตรายสัมพัทธ์จะขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคล ยกตัวอย่างเช่น สารบางชนิดมีอันตรายต่อผู้ป่วยโรคเบาหวานหรือโรคหัวใจเท่านั้น

1. บทนำ

ข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมและบรรจุอาหารฮาลาลและการฆ่าสัตว์ ดังนั้น สิ่งนี้ควรดำเนินการในโรงงานทุกแห่งที่มีกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล โดย GIMDES ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ได้รับอนุมัติในประเทศตุรกีเพื่อรับรองสถานะฮาลาล จะใช้ข้อกำหนดเฉพาะเพื่อระบุสถานะฮาลาลของบริษัทที่ยื่นคำร้องและผลิตภัณฑ์ ข้อกำหนดเฉพาะเหล่านี้ได้รับการออกแบบมาให้สถาบันต่างประเทศทุกแห่งซึ่งวางแผนจะส่งออก

สินค้ามายังประเทศตุรกีและบริษัทที่ผลิตอาหารในประเทศตุรกีปฏิบัติตาม

^[1] หลักศาสนบัญญัติในศาสนาอิสลาม

2. การตรวจสอบอาหารฮาลาล

เป็นสิ่งจำเป็นที่สมาคมการตรวจสอบและออกหนังสือรับรองอาหารฮาลาลควรว่าจ้างพนักงานที่มีประสบการณ์และผ่านการอบรมเกี่ยวกับการฆ่าสัตว์ นอกจากนี้ ควรมีบุคลากรที่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์อาหารและเทคโนโลยี โดยบุคลากรเหล่านี้ควรสามารถสังเกตในรายละเอียดในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและทำการติดต่อที่จำเป็นได้ อีกทั้งควรพิจารณาหน่วยงานออกหนังสือรับรองในฐานะพันธมิตร และด้วยเหตุผลนี้ ผู้ผลิตอาหาร (หรือผู้สมัครขอรับสถานะฮาลาล) ควรสามารถจัดเตรียมข้อมูลที่ต้องการให้กับหน่วยงานออกหนังสือรับรองอย่างถูกต้องและเหมาะสม และให้ความช่วยเหลือหน่วยงานออกหนังสือรับรองในการอนุรักษ์ การฆ่า การผลิต การควบคุมคุณภาพ ระบบการไหลของผลิตภัณฑ์ สุขอนามัย บรรจุภัณฑ์ การติดฉลาก การขนส่ง และการปิดคลุมหน่วยงานออกหนังสือรับรองควรมีคณะที่ปรึกษาซึ่งจะให้คำแนะนำได้อย่างเพียงพอเกี่ยวกับการฆ่าและประเด็นที่เกี่ยวข้องตามระเบียบวิทยาศาสตร์ของฟิคว์ และตัดสินใจจากมุมมองด้านศาสนา โดยที่ปรึกษาเหล่านี้ควรได้รับการสนับสนุนจากคณะกรรมการด้านเทคนิควิทยาศาสตร์ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเกี่ยวกับชีวิตเพื่อให้สามารถให้แนวคิดและระบุแนวปฏิบัติได้

สถาบันออกหนังสือรับรองต้องจัดเก็บเอกสารรายละเอียดของระเบียบปฏิบัติการผลิต รวมถึงการจัดซื้อและจัดเก็บวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุ การติดฉลาก การขนส่งและจัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่าย สถาบันที่จะถูกตรวจสอบต้องเตรียมเอกสารให้พร้อมสำหรับการตรวจสอบในระหว่างที่มีการตรวจสอบ ผู้ตรวจสอบและที่ปรึกษาต้องควบคุมการใช้ชื่อสถาบันและโลโก้ฮาลาล

สถาบันออกหนังสือรับรองต้องหยุดใช้ชื่อ โลโก้ และเครื่องหมายของสถาบันในบริษัท ในกรณีที่ผู้ออกหนังสือรับรองมีเหตุผลในการสิ้นสุดการให้หนังสือรับรองของบริษัทหรือผลิตภัณฑ์ ในกรณีนี้ผู้บริโภคควรได้รับแจ้งเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงนี้ด้วย

นอกจากนี้ หน่วยงานออกหนังสือรับรองควรมีข้อมูลเพียงพอเกี่ยวกับการขนส่งและระเบียบของบริษัทที่มีการค้าเพื่อนำเข้าและส่งออก

3. อาหารฮาลาล

อาหารฮาลาลในฟิคว์ของศาสนาอิสลามคืออาหารและเครื่องดื่มที่อนุญาต

ฟิคว์ (fiqh) ของศาสนาอิสลามอยู่บนพื้นฐานของคอราน(Quran) ซันนา(Sanna) อิจมะ(Ijma) และกียาส(Qiyas) เมื่อสภาฟิคว์ได้ออกฟัตวา (Fatwa)^[2] บนพื้นฐานของอิจมะและกียาสด้วยการพิจารณาระเบียบฮานาฟี(Hanafi) ชาฟี(Shafii) มาลิกิ(Maliki) และฮานบาลิ(Hanbali) โดยฟัตวานี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขต่อไปนี้

ก- อาหารหรือสารผสมอาหารต้องปราศจากส่วนผสมของวัสดุฮารอมหรือสัตว์ฮารอมหรือสัตว์ที่ไม่ได้ถูกฆ่าตามหลักศาสนาอิสลาม

ข- อาหารหรือสารผสมอาหารในอาหารต้องปราศจากสิ่งที่ยเรียกว่านะญิสในฟิคว์ของศาสนาอิสลาม

ค- อาหารและสารผสมอาหารต้องถูกเตรียม ผ่านกระบวนการ และผลิตด้วยเครื่องมือที่สะอาดเท่านั้น และเครื่องมือและอุปกรณ์เหล่านี้ต้องไม่สัมผัสกับสารที่เป็นฟิคว์หรือนะญิสในศาสนาอิสลาม เครื่องมือและอุปกรณ์เหล่านี้ต้องแยกออกจากวัสดุฮารอมระหว่างขั้นตอนการเตรียม บำบัด บรรจุ จัดเก็บ และขนส่งเพื่อหลีกเลี่ยงการผสมกัน

^[2] คำตัดสินความตามหลักศาสนาอิสลาม

4. เครื่องดื่มฮาลาล

น้ำและเครื่องดื่มทุกชนิดเป็นฮาลาลยกเว้นหากมีสารพิษ แอลกอฮอล์ หรือเครื่องดื่มที่มีอันตรายต่อสุขภาพ หรือนม โดยเครื่องดื่มผสมฮาลาลหรือปนเปื้อนด้วยสารนะญิสหรือสารพิษถือว่าเป็นฮาลาลเช่นเดียวกัน

4.1 การเป็นนะญิสในศาสนาอิสลาม

4.1.1 สิ่งต่อไปนี้ถือว่าเป็นนะญิสในฟิกฮ์ในศาสนาอิสลาม

(1) สเปิร์มและไข่ น้ำมูก และน้ำตาของหมูและสุนัข

(2) ปัสสาวะ อุจจาระ เลือด อาเจียน และหนองของมนุษย์และสัตว์อื่น ๆ

(3) ของเหลวอื่น ๆ ของร่างกาย และของแข็งจากร่างกายของมนุษย์และสัตว์ยกเว้นน้ำตาและน้ำมูก

4.1.2 สัตว์ที่เสียชีวิตแล้วหรือสัตว์ที่ไม่ได้ถูกฆ่าตามกฎของศาสนาอิสลาม นมจากสัตว์เหล่านี้และตัวอ่อนที่ยังมีชีวิตอยู่ถือว่าเป็นฮาลาล

4.1.3 ถ้าอาหารหรือเครื่องดื่มฮาลาลสัมผัสโดยตรงหรือถูกปนเปื้อนกับวัตถุนะญิสก็จะกลายเป็นนะญิสเช่นกัน

4.2 อาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ

ผลิตภัณฑ์ที่มีสารตัดแต่งทางพันธุกรรม (GMO: Genetically Modified Organisms) ถือว่าทั้งไม่ดีต่อสุขภาพของมนุษย์และเป็นที่น่าสงสัยของศาสนาอิสลาม ด้วยเหตุผลนี้จะไม่รับรองผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

5. ที่มาของอาหารและเครื่องดื่มฮาลาล

5.1 สัตว์

เราสามารถแบ่งสัตว์ออกได้ 2 กลุ่ม

5.1.1 สัตว์บก: สัตว์บนพื้นดินทุกชนิดเป็นฮาลาล ยกเว้น

5.1.1.1 สัตว์ที่ไม่ได้ถูกฆ่าตามหลักศาสนาอิสลาม

5.1.1.2 หมู เนื้อ และเลือดของหมู

5.1.1.3 สัตว์ที่ใช้ฟันที่คมเพื่อล่าเหยื่อ

5.1.1.4 นกที่ล่านกอื่นเป็นอาหาร

5.1.1.5 หนู แมงป่อง งูพิษ ไล่เดือน แมลงวัน

5.1.1.6 จระเข้ เต่า กบ และแมวน้ำ

5.1.1.7 สัตว์ที่ได้รับการบำบัดด้วยผลิตภัณฑ์ที่มีที่มาจากฮาลาล

5.1.1.8 ไข่หรือนมของสัตว์ฮาลาลถือว่าเป็นฮาลาลเช่นกัน

5.1.2 สัตว์น้ำ: สัตว์น้ำคือสัตว์ที่ไม่สามารถมีชีวิตอยู่ได้หากปราศจากน้ำ เช่น ปลา เนื่องจากสัตว์เหล่านี้ไม่มีเลือด จึงไม่ต้องถูกฆ่า ดังนั้น จึงถือว่าเป็นฮาลาล

5.2 พืช

พืชทุกชนิดเป็นฮาลาล ยกเว้นพืชมีพิษ ไม่ดีต่อสุขภาพ หรือทำให้มีเมเ

5.3 จุลชีพและเห็ด

จุลชีพ เหนือที่เพาะ อนุพันธุ์ และผลิตภัณฑ์ทั้งหมดเป็นฮาลาล ยกเว้นสิ่งที่มีพิษ ไม่ดีต่อสุขภาพ หรือทำให้มีนเมา

6. การฆ่าตามลักษณะฮาลาล

6.1 เงื่อนไขในการฆ่า

สามารถฆ่าสัตว์และนกที่มีลักษณะต่อไปนี้ได้เท่านั้น

6.1.1 สัตว์และสัตว์ปีกทั้งหมดต้องมีสุขภาพดี ปราศจากโรค รอยแผล และความผิดปกติของอวัยวะในร่างกาย

6.1.2 สัตว์ต้องได้รับการเลี้ยงด้วยอาหารตามธรรมชาติอย่างดี ต้องไม่ได้รับประทานอาหารหรือผลิตภัณฑ์เนื้อมนุษย์

6.1.3 สัตว์และสัตว์ปีกต้องได้รับการปฏิบัติอย่างมีมนุษยธรรมก่อนถูกนำไปฆ่า โดยห้ามไม่ให้ทำให้สัตว์และสัตว์ปีกรู้สึกกลัว กัด ทำให้ป่วย หรือเครียดก่อนนำไปฆ่าโดยเด็ดขาด

6.1.4 ห้ามไม่ให้ทำให้เป็นแผลหรือตัดส่วนใดของร่างกายก่อนสัตว์จะตายสนิทโดยเด็ดขาด

6.2 เงื่อนไขในการฆ่า

โรงฆ่าสัตว์ฮาลาลต้องแยกออกจากโรงฆ่าสัตว์ฮารอมโดยการฆ่าแบบฮาลาลต้องปฏิบัติตามกฎต่อไปนี้

6.2.1 สัตว์หรือสัตว์ปีกต้องเป็นฮาลาล

6.2.2 การฆ่าสัตว์ต้องกระทำโดยบุคคลชาวมุสลิมที่เป็นผู้ใหญ่ ผ่านการอบรมวิธีการฆ่าสัตว์ชนิดและขนาดที่จะทำการฆ่า

6.2.3 ชาวมุสลิมที่จะฆ่าสัตว์ต้องร้องวิงวอนชื่อพระอัลเลาะห์ (Bismillah Allahu Akbar) ก่อนและระหว่างการฆ่าสัตว์ โดยบังคับสำหรับฆาตกรทั้งหมด

6.2.4 การฆ่าสัตว์ต้องทำที่คอด้วยการตัดหลอดเลือดอาหารด้านหน้า หลอดลม หลอดเลือดดำที่คอ (Jugular Veins) และหลอดเลือดแดงแคโรติด โดยต้องไม่ตัดเส้นประสาทไขสันหลังระดับที่เหนือกว่ากล้ามเนื้อคอ

6.2.5 การฆ่าสัตว์ต้องใช้มีดที่คม และให้ฆ่าอย่างรวดเร็วเพื่อให้สัตว์ไม่รู้สึกเจ็บปวดจากการถูกตัด

6.2.6 ต้องปล่อยให้เลือดไหลออกให้หมด และสัตว์ต้องตายจากการที่เลือดไหลแทนที่จะเป็นการได้รับบาดเจ็บอื่นๆ

6.2.7 สัตว์หรือสัตว์ปีกต้องมีสุขภาพดีและไม่มีโรคและข้อบกพร่องใดๆ

6.2.8 สัตว์หรือสัตว์ปีกต้องได้ดื่มน้ำก่อนถูกฆ่าและต้องได้รับการจัดการอย่างมีมนุษยธรรมเพื่อให้สัตว์อยู่ในความสงบและไม่เครียด

6.2.9 ผู้ฆ่าสัตว์ต้องหันไปทาง กิบลา(Qibla)^[3] (นครเมกกะห์(Mekkah)) ระหว่างการฆ่าสัตว์

6.2.10 มีดและอุปกรณ์ที่ใช้ฆ่าสัตว์ต้องไม่ใช้กับสัตว์ฮารอมหรือวัสดุฮารอม

6.2.11 การลอกผิวหนัง หรือตัดชิ้นส่วน หรือตัดหัวของสัตว์ออกให้ทำหลังจากที่สัตว์ตายสนิทแล้วเท่านั้น

6.2.12 การฆ่าสัตว์ให้ทำเพื่อและในนามของอัลเลาะห์เท่านั้น การฆ่าเพื่อวัตถุประสงค์อื่นถือว่าเป็นฮารอมโดยสมบูรณ์

6.2.13 หนังสือรับรองทั้งหมด รวมถึงหนังสือรับรองด้านสุขภาพที่ได้รับจากประเทศผู้ส่งออกต้องได้รับการรับรองและอนุมัติจาก GIMDES หรือสถาบันของอิสลามที่ GIMDES ให้การรับรอง

6.3 การทำให้สัตว์ช็อก

สำหรับสัตว์ปีกอนุญาตให้ใช้น้ำเท่านั้นเพื่อทำให้สัตว์ปีกสงบนิ่ง ห้ามไม่ให้ใช้วิธีการอื่นๆเพื่อทำให้สัตว์ชนิดอื่นๆช็อก

6.4 การฆ่าสัตว์ปีก

ห้ามไม่ให้ใช้มีดอัตโนมัติหรือเครื่องตัดเพื่อฆ่าสัตว์ปีก

6.4.1 ควรใช้มือเพื่อฆ่าสัตว์ปีก ด้วยการให้ชาวมุสลิมเป็นผู้ฆ่า (ตามความสามารถของโรงงาน) ผู้ฆ่าสัตว์ปีกต้องใช้มีดฆ่าสัตว์ที่มาจากระบบสายพานลำเลียง และกล่าววิงวอน 'Bismillahi Allahu Akbar'

[3] *ทิศการสวดของชาวมุสลิม*

6.4.2 ใช้มีดที่มีคมด้านเดียวเพื่อฆ่าสัตว์ และต้องลับให้คมอยู่เสมอ ระหว่างการฆ่าสัตว์ต้องตัดคอหอย หลอดอาหาร และหลอดเลือดดำที่คอ และต้องไม่ตัดคอให้ขาด

6.4.3 ผู้ฆ่าสัตว์ต้องฆ่าสัตว์ปีกที่ละตัวเพื่อให้แน่ใจว่าสัตว์ถูกฆ่า โดยสัตว์ต้องตายสนิทก่อนถูกถอนขน

6.4.4 ต้องถอนขนสัตว์ในน้ำสะอาดที่มีอุณหภูมิสูงสุด 48-50 องศาเซลเซียส

7. ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อฮาลาล

7.1 การจัดเตรียม การผ่านกระบวนการผลิต การบรรจุ และการจัดเก็บ

อาหารทุกชนิดรวมถึงเนื้อต้องถูกจัดเตรียม ผ่านกระบวนการ บรรจุ ขนส่ง และจัดเก็บตาม คณะกรรมการมาตรฐานอาหารในปัจจุบัน และหลักการและมาตรฐานทั่วไปด้านสุขอนามัย นอกเหนือจาก หลักการอาหารฮาลาลของศาสนาอิสลามทั้งหมด

7.2 กระบวนการผลิตและการบำบัด

อาหารที่ผ่านการบำบัดทั้งหมดเป็นอาหารฮาลาล ถ้าเป็นไปตามเงื่อนไขต่อไปนี้

7.2.1 ผลิตภัณฑ์หรือสารผสมอาหารต้องปราศจากสิ่งหรือส่วนประกอบที่เป็นฮารอมที่ได้มาจากสัตว์ ฮารอมหรือสัตว์ที่ไม่ได้ถูกฆ่าตามหลักของศาสนาอิสลาม

7.2.2 ผลิตภัณฑ์ต้องปราศจากสิ่งที่เป็นนะญิสในหลักของศาสนาอิสลาม

7.2.3 ผลิตภัณฑ์ต้องจัดเตรียม บำบัด และผลิตด้วยเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ปราศจากสิ่งที่เป็นนะญิส

7.2.4 ระหว่างการจัดเตรียม กระบวนการผลิต บรรจุ จัดเก็บ และขนส่ง ต้องเก็บผลิตภัณฑ์ทั้งหมดให้ ห่างจากอาหารที่ไม่ได้เป็นดัง 3 ข้อข้างต้น หรือสิ่งที่เป็นนะญิสตามหลักของศาสนาอิสลาม

7.3 อุปกรณ์และเครื่องมือ

อุปกรณ์และเครื่องมือต้องใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลเท่านั้น ตามหลักการของศาสนาอิสลามไม่ อนุญาตให้ใช้สถานที่และเครื่องมือเดียวกันสำหรับผลิตอาหารฮาลาลและไม่ใช่อาหารฮาลาล แม้ว่าจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมือจนสะอาดแล้วก็ตาม

7.4 การจัดเก็บ แสดง และบริการ

ผลิตภัณฑ์ฮาลาลทั้งหมดที่ถูกจัดเก็บ สัมผัส จำหน่าย และเสิร์ฟต้องจำแนกประเภทและติดฉลากฮา ลาลใน กระบวนการทั้งหมด เพื่อหลีกเลี่ยงความสับสนระหว่างอาหารฮาลาลและอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาล

7.5 บรรจุภัณฑ์และฉลาก

ต้องบรรจุผลิตภัณฑ์ตามกฎหมายและเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- 7.5.1 เครื่องมือบรรจุต้องเป็นฮาลาล
- 7.5.2 อุปกรณ์บรรจุต้องปราศจากสิ่งต้องห้ามหรือวัสดุฮาลาลตามกฎของศาสนาอิสลาม
- 7.5.3 อุปกรณ์บรรจุต้องไม่ถูกจัดเตรียม นำไปผ่านกระบวนการ หรือผลิตด้วยวัสดุที่ปนเปื้อนกับฮาลาล
- 7.5.4 ในระหว่างการจัดเตรียม บำบัด บรรจุ จัดเก็บ และขนส่งอุปกรณ์เหล่านี้ต้องแยกออกจากอาหารที่ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขข้างต้น หรือจากวัสดุที่เป็นฮาลาลตามกฎของศาสนาอิสลาม ต้องขนส่งหีบห่อเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ของเนื้อสัตว์ในสภาพที่สะอาด ดีต่อสุขภาพ และถูกสุขอนามัย ต้องเขียนคำว่าฮาลาลฮาลาล หรือคำอื่นที่คล้ายกันลงบนผลิตภัณฑ์ให้สามารถอ่านได้อย่างชัดเจน

8. การมีสุขอนามัยและสุขภาพดี

สุขอนามัยมีความสำคัญอย่างมากในศาสนาอิสลาม ได้แก่ สถานที่ อุปกรณ์ เครื่องแต่งกาย ความสะอาดส่วนบุคคล ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร โดยมีเป้าหมายเพื่อจัดเตรียมอาหารที่ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพเมื่อ

บริโภค โดยต้องเป็นไปตามเงื่อนไขต่อไปนี้ตลอดเวลา

- 8.1 ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการผลิต บรรจุอย่างถูกสุขลักษณะ และจัดทำในบริเวณที่ได้รับการรับรองว่ามีการปฏิบัติในการผลิตที่ดี
- 8.2 แนะนำให้ปฏิบัติตามหลักการข้างต้นที่มีกล่าวถึงในเอกสารชื่อ “ข้อเสนอแนะกฎสากลสำหรับหลักปฏิบัติสุขอนามัยอาหาร”

9. การปฏิบัติตาม

ผลิตภัณฑ์ที่ถือว่าเป็นฮาลาลต้องเป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะนี้โดยเฉพาะอย่างยิ่งมาตรา 2-7 โดย GIMDES จะรับรองและอนุมัติสิ่งนี้ก่อนพิจารณาออกหนังสือรับรอง

10. ระดับการปฏิบัติตามของหนังสือรับรองฮาลาล

การตรวจสอบหนังสือรับรองฮาลาล รวมถึงทุกประเด็นของการจัดเตรียม ฆ่า บำบัด บรรจุ จัดเก็บ ความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการจัดการ การตรวจสอบต้องปราศจากข้อสงสัยหรือคำถาม หากผู้ตรวจสอบพึงพอใจจากการสังเกตทุกประเด็นและข้อสงสัยได้รับการยืนยัน ผู้ตรวจสอบควรออกหนังสือรับรอง

11. หนังสือรับรองฮาลาล

- 11.1 ระเบียบปฏิบัติในการออกหนังสือรับรองฮาลาลสำหรับโรงงานต่างชาติอาจมีความหมายว่า สมาคมที่ได้รับการอนุมัติและแต่งตั้งโดย GIMDES ซึ่งสามารถควบคุมและตรวจสอบโรงงานภายในพื้นที่ของตนเองเพื่อแก้ไขสถานะฮาลาลได้ โรงงานตามกฎหมายอิสลามนี้ต้องได้รับการรับทราบและแต่งตั้งอย่างเป็นทางการจาก GIMDES เพื่อให้เมื่อรายงานข้อเสนอแนะที่เป็นบวกและ GIMDES จะได้อนุมัติหนังสือรับรองฮาลาลได้
- 11.2 ในช่วงเริ่มต้นผู้ขอจะได้รับหนังสือรับรองฮาลาลเป็นเวลา 1 ปีเมื่อเป็นไปตามเงื่อนไขทั้งหมด ในระหว่างระยะเวลาเบื้องต้นการอิสลามจะเข้าไปเยี่ยมชมและตรวจสอบบริษัททั้งที่มีการแจ้งและไม่มีการแจ้งให้ทราบ

อีกทั้งเพื่อตรวจสอบและรักษาสถานะฮาลาล ทุก ๆ 2 ปีโรงงานจะถูกตรวจสอบเป็นระยะโดยองค์กรที่ได้รับการอนุมัติและแต่งตั้งโดย GIMDES

12. การยื่นใบสมัครขอรับสถานะฮาลาล

หากเป็นไปตามกฎและเงื่อนไขข้างต้น ทุกบริษัทสามารถส่งใบสมัครเพื่อขอการรับรองฮาลาลได้ที่ GIMDES

13. ระเบียบปฏิบัติการออกหนังสือรับรองฮาลาลสำหรับผู้ให้บริการอาหาร

- 13.1 ร้านอาหารและพื้นที่ให้บริการอาหารควรได้รับการตรวจสอบโดยผู้ตรวจสอบของหน่วยงานออกหนังสือรับรองตามการร้องขอของเจ้าของหรือร้าน โดยผู้ตรวจสอบต้องควบคุมวัสดุทำอาหาร เครื่องใช้ในครัว ตู้แช่แข็ง/ตู้เย็น บรรจุภัณฑ์ บริเวณจัดเก็บ เมนู และรายงานสิ่งที่ค้นพบ หากพบว่าการดำเนินงานสมเหตุสมผล ร้านอาหารหรือพื้นที่ให้บริการอาหารควรได้รับการรับรองว่าเป็นผู้ให้บริการอาหารฮาลาล และหนังสือรับรองฮาลาลมีอายุ 1 ปี
- 13.2 ห้ามไม่ให้อาหารและพื้นที่ให้บริการอาหารนำเนื้อหมูมาผ่านกระบวนการหรือเสิร์ฟระหว่างที่ได้รับหนังสือรับรองฮาลาล นอกจากนี้ ยังห้ามใช้หรือเสิร์ฟเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในร้านอาหารและพื้นที่ให้บริการอาหารนี้เช่นกัน
- 13.3 เนื้อดิบหรือเนื้อที่ผ่านกระบวนการที่ใช้เพื่อจัดเตรียมอาหารต้องได้มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีหนังสือรับรองฮาลาล โดยเนื้อทุกชิ้นต้องมีเครื่องหมายฮาลาล
- 13.4 สารให้กลิ่นหอม แต่งกลิ่น หรือใช้เพื่อการหมัก ควรได้รับการตรวจสอบและได้รับการรับรองจากผู้ตรวจสอบว่าเป็นส่วนผสมที่เป็นฮาลาล
- 13.5 ควรทำความสะอาดร้านอาหารและพื้นที่ให้บริการอาหาร รวมถึงเครื่องมือและอุปกรณ์ให้สะอาดอย่างละเอียดเป็นประจำ โดยต้องระมัดระวังไม่ให้เนื้อดิบสัมผัสกับอาหารอื่น ๆ
- 13.6 ควรติดตั้งห้องน้ำที่สะดวกสบายอยู่ภายนอกบริเวณจัดเตรียมอาหาร และหลังจากใช้ห้องน้ำ พนักงานควรสามารถล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่ได้ พนักงานร้านอาหารควรตระหนักเกี่ยวกับกฎด้านสุขอนามัย และลูกค้าควรสามารถตรวจสอบที่ห้องน้ำเหล่านี้ได้
- 13.7 เมื่อร้านอาหารได้รับการรับรองจากหน่วยงานออกหนังสือรับรอง ผู้จัดการร้านอาหารควรแสดงหนังสือรับรองฮาลาลเพื่อแจ้งให้ลูกค้าและผู้ควบคุมทราบ
- 13.8 บริเวณที่ได้รับการรับรองควรได้รับการตรวจสอบโดยผู้ควบคุมที่นับถือศาสนาอิสลามเป็นประจำโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบ

14. ข้อกำหนดอื่น ๆ ของส่วนประกอบ/ข้อกำหนดอนุพันธ์อาหารฮาลาล

14.1 พืชและสายพันธุ์อื่น ๆ

พืช เชื้อรา สาหร่าย แบคทีเรีย เป็นต้น ทุกชนิดถือว่าเป็นฮาลาล ยกเว้นสิ่งที่ไม่ดีต่อสุขภาพ มีพิษ และทำให้เกิดอาการแพ้ได้

14.2 ผลไม้ น้ำผลไม้ และผัก

ถ้าผลไม้ ผัก และน้ำผลไม้ตามธรรมชาติมีความบริสุทธิ์ให้ถือว่าเป็นฮาลาล โดยผลไม้ น้ำมัน สารกันบูด กลิ่น ที่ผ่านการบำบัดด้วยกระบวนการในโรงงานที่ไม่ใช่ฮาลาลอาจถือว่าเป็นไม่ใช่ฮาลาล จนกว่าโรงงานจะได้รับการ

ตรวจสอบและรับรองว่าเป็นสิ่งที่บริสุทธิ์ ควรระบุประเภทกระบวนการและส่วนประกอบของน้ำมันและส่วนประกอบอื่น ๆ ที่ผ่านกระบวนการ และจากนั้นให้พิจารณาว่าเป็นฮาลาลหรือไม่

14.3 นมและผลิตภัณฑ์จากนม

นม: นมที่ได้มาจากสัตว์ในท้องถื่นถือว่าเป็นฮาลาล

โยเกิร์ต: โยเกิร์ตและผลิตภัณฑ์ของโยเกิร์ตต้องไม่มีส่วนผสมของเจลาติน

ชีส: ชีสหลายชนิดมีส่วนผสมของเยื่อบุกระเพาะอาหารของสัตว์และเอนไซม์ต่าง ๆ ที่ได้จากสัตว์ ซึ่งเอนไซม์เหล่านี้ต้องได้จากสัตว์ หรือโรงงาน หรือแหล่งจุลชีวะที่เป็นฮาลาล

14.4 ขนมปัง เค้ก และผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นสิ่งสำคัญในการพิจารณาเกี่ยวกับฮาลาล เนื่องจากผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และไก่ทอดอาจมีส่วนผสมของชีสเตอีน ไขมัน น้ำมัน สารเติมสี กลิ่น ยีสต์ สารกันบูด และส่วนประกอบที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ ขนมปัง เค้ก และขนมปังปังไม่ควรมีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ หรือผลิตภัณฑ์ หรือส่วนประกอบที่ไม่ใช่ฮาลาลซึ่งอาจได้จากสัตว์

14.5 น้ำมันและไขมัน

เนยต้องทำมาจากนม โดยนมต้องได้จากสัตว์ที่เป็นฮาลาล น้ำมันพืชต้องได้จากพืชเท่านั้น ในน้ำมันหรือไขมันต้องไม่มีวัสดุที่เป็นฮาลาล ไม่ได้ต่อสุขภาพ หรือเป็นอันตราย

14.6 ผลพลอยได้จากแอลกอฮอล์

เมื่อมีการใช้งานแอลกอฮอล์โดยทั่วไปจะอยู่ในรูปแบบของเอทิลแอลกอฮอล์ โดยห้ามไม่ให้ใช้แอลกอฮอล์และผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ในศาสนาอิสลาม แม้ว่าจะใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารเท่านั้น หรือแม้จะใช้เพื่อเป็นสารเติมแต่งในขนมเค้กก็ตาม โดยกลิ่นเทียมหรือธรรมชาติ สี และสารผสมอาหารในเนื้อสัตว์หรือผักไม่ควรมีส่วนผสมของแอลกอฮอล์เพื่อทำให้เกิดกลิ่นหอม

15. ส่วนประกอบและอนุพันธ์อื่น ๆ

ก่อนการใช้งาน หน่วยงานออกหนังสือรับรองฮาลาลควรตรวจสอบและรับรองว่าส่วนประกอบได้รับการรับรองว่าเป็นฮาลาล โดยไม่คำนึงถึงว่าได้มีการใช้งานมาก่อนหรือผสมกับวัสดุอื่น ๆ มาก่อนหรือไม่

16. หนังสือรับรองตามมัซฮับ (Mazhab)

อาจมีข้อโต้แย้งระหว่างมัซฮับระหว่างความเข้าใจและการกำหนดกฎเพื่อออกหนังสือรับรอง หากเกิดข้อโต้แย้งดังกล่าวควรดำเนินการ ดังนี้

16.1 ดังที่ท่านมัซฮับเป็นตัวแทนของศาสนาอิสลาม การควบคุมของท่านมัซฮับหนึ่งคนหรือมากกว่าจะเพียงพอ หากควบคุมสิ่งที่เป็นฮาลาล

16.2 เมื่อมีการควบคุมมัซฮับ (Mazhab) หนึ่งสิ่งหรือมากกว่า จะมีรายชื่อปรากฏในกล่องสี่เหลี่ยมใต้เครื่องหมายฮาลาล

16.3 ไขมันที่เติมเข้าไปในผลิตภัณฑ์ใหม่จะแสดงไว้ในกล่องแยกต่างหากตามความจำเป็น

17. การเพิกถอนสถานะฮาลาล

GIMDES มีสิทธิ์ที่จะเพิกถอนหรือปฏิเสธสถานะของบริษัทหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฮาลาลหากเป็นไปตามเงื่อนไขต่อไปนี้

ก. มีหลักฐานว่าบริษัทฝ่าฝืนข้อกำหนดของฮาลาล

ข. ความผิดพลาดที่พบในรายงานประจำปีที่ทำโดยหน่วยงานที่มีหน้าที่เกี่ยวกับสถานะฮาลาลของบริษัท

ค. หน่วยงานศาสนาอิสลามไม่ทำหน้าที่อย่างเหมาะสม หรือไม่ได้รับการรับรอง

ง. GIMDES จะไม่ออกหนังสือรับรองสถานะฮาลาลหากพบว่าต่ำกว่ามาตรฐาน

จ. GIMDES มีสิทธิ์ที่จะควบคุมบริษัทอีกครั้งได้หากพบการละเมิดทางเทคนิค หรือรายงานประจำปีไม่เพียงพอ หรือไม่คงเส้นคงวา

ฉ. หากพบว่ามีกรกระทำที่ไม่มีจริยธรรม หรือผิดกฎหมาย หรือไม่เพียงพอในบริษัทซึ่งส่งผลให้เกิดการสูญเสียความเชื่อถือ จะเพิกถอนสถานะฮาลาลเป็นระยะเวลาอย่างน้อย 5 ปี หลังจากระยะเวลาการเพิกถอนชั่วคราวผ่านไปแล้ว จะสามารถขอให้ส่วนที่ถูกเพิกถอนได้รับการตรวจสอบเกี่ยวกับประสิทธิภาพใหม่ได้

18. การสมัครเพื่อรับการตรวจหนังสือรับรองฮาลาล

GIMDES ขอสงวนสิทธิ์ในการยอมรับหรือปฏิเสธความสามารถหรือผลงานของการตรวจสอบโดยหน่วยงานอิสลาม และหากได้ปฏิเสธก็ไม่จำเป็นต้องให้คำอธิบาย

ที่มา

ข้อกำหนดฉบับเต็ม (English Version)

สามารถดาวน์โหลดไฟล์เอกสารจากเว็บไซต์ต่อไปนี้

<http://www.halalcertificationturkey.com/en/certification-information/certification-standards/>

