

คู่มือการตรวจประเมิน สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามมาตรฐานฮาลาล



กรมปลุกสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สอบตามรายละเอียด

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปลุกสัตว์ กรมปลุกสัตว์ หรือ สำนักงานปลุกสัตว์จังหวัดทุกแห่ง

โทรศัพท์ 0-2653-4444 ต่อ 3142 Website : www.dld.go.th/certify



กรมปลุกสัตว์
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



ฝ่ายกิจการฮาลาล
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



คู่มือการตรวจประเมิน สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล



สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

คำนำ

สืบเนื่องจากนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล และการเป็นครัวโลก รวมทั้งภายในปี 2558 ประเทศไทยจะเข้าร่วมประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ซึ่งจะมีการเปลี่ยนแปลงทั้งในด้าน เศรษฐกิจ การลงทุนและการท่องเที่ยว ปัจจุบันมีนักท่องเที่ยวมาประเทศไทยปีละไม่ต่ำกว่า 22 ล้านคน มีประชากรที่เป็นมุสลิมในอาเซียนถึง 260 ล้านคน จากประชากรอาเซียนทั้งหมด 600 ล้านคน และอาหาร ที่มุสลิมบริโภคจะต้องเป็นอาหารที่ฮาลาลซึ่งอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่บริโภคได้ทั้งผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามหรือ ผู้ที่นับถือศาสนาอื่นๆ จึงเป็นโอกาสอันดีที่จะพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ได้มาตรฐานฮาลาลของประเทศไทย โดยกรมปศุสัตว์ร่วมมือกับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคมุสลิม และ คัดกรองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าว กรมปศุสัตว์ จึงได้จัดทำคู่มือ หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลฉบับนี้ เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณา ผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด คณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ผู้ประกอบการ และผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้ใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ต่อไป

กรมปศุสัตว์
กรกฎาคม 2556

สารบัญ

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล	4
1. ขอบข่ายการรับรอง	5
2. ขั้นตอนการดำเนินการ	8
3. หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน	12
4. เกณฑ์การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล	14
5. เชื้อนโยการรับรอง	14
6. คำอธิบายการออกใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล	16
 ภาคผนวก	 18
แบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล	19
แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล	21
แบบสรุปรายงานข้อบกพร่องสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล	30
ตัวอย่างใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล	31
ตัวอย่างหนังสือรับรองฮาลาล	32
ตัวอย่างหนังสือสำคัญใ้ใช้เครื่องหมายการรับรองฮาลาล	33
แบบรายงานโรมาสัตว์และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่แจ้งความประสงค์ในการเข้าร่วมโครงการ	34
แบบสรุปรายงานผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์	35
ตารางแสดงค่าใช้จ่ายการตรวจสอบฮาลาล	36
ค่าธรรมเนียมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล	37
สิ่งระดม (ห้าม) สำหรับผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ	38
ข้อกำหนดเกี่ยวกับนิยส	38
วิธีลำนนิยส	38



หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

1. ขอบข่ายการรับรอง

คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จะให้การรับรองและให้ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ ซึ่งพิจารณาเห็นชอบโดยคณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด ซึ่งมีผู้ว่าราชการจังหวัด หรืออธิบดีกรมปศุสัตว์เป็นประธานคณะกรรมการฯ ขอบข่ายการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ แบ่งเป็น 3 ประเภท

1. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด
2. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์นอกตลาดสด
3. ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

คำนิยาม

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ หมายความว่า สถานที่ที่มีการดำเนินกิจการจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ หมายความว่า เนื้อสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภคได้และเป็นเนื้อสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์ ได้แก่ เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อห่าน เนื้อโค-กระบือ และเนื้อแพะ-แกะ

คณะกรรมการ หมายความว่า คณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด ที่แต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัด หรืออธิบดีกรมปศุสัตว์ให้มีหน้าที่ในการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

คณะทำงาน หมายความว่า คณะทำงานตรวจประเมินการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัดที่แต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัด หรืออธิบดีกรมปศุสัตว์ให้มีหน้าที่ในการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล หมายความว่า เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี

ผู้ประกอบการ หมายความว่า บุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคล หรือผู้ให้บริการ ผลิตเพื่อขาย ส่ง หรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือซื้อเพื่อขายต่อ และหมายความรวมถึงผู้ประกอบการโฆษณา

ผู้ขาย หมายความว่า ผู้ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือซื้อเพื่อขายต่อเนื้อสัตว์ หรือผู้ให้บริการ และหมายความรวมถึงผู้ประกอบการ



ค่าธรรมเนียม หมายความว่า ค่าธรรมเนียมในการตรวจรับรองตามข้อบังคับของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

ฮาลาล (Halal) หมายความว่า สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติอิสลาม

ผลิตภัณฑ์สัตว์ หมายความว่า ผลผลิตที่ทำมาจากเนื้อสัตว์ ทั้งส่วนที่ผ่านกระบวนการและหรือไม่ผ่านกระบวนการการปรุงสุก

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล (Halal Product) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ศาสนาอนุมัติให้ใช้หรือบริโภคได้ รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนด ซึ่งหมายความว่าผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าและชิ้นส่วน

นยิส (najis) หมายความว่า สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติอิสลาม ซึ่งมี 3 ประเภท ได้แก่ นยิสชนิดเบา นยิสชนิดปานกลาง และนยิสชนิดหนัก รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนยิส เว้นแต่จะได้ขจัดนยิสนั้น ออกไปแล้ว

ฮะรอม (Haram) หมายความว่า สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการห้ามตามบทบัญญัติอิสลาม

หนังสือรับรองฮาลาล หมายความว่า หนังสือที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด พิจารณารับรองสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ดำเนินการตามหลักการศาสนาอิสลาม

ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล หมายความว่า ใบรับรองที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ประจำจังหวัด ให้การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ผ่านหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามมาตรฐานฮาลาล

หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล หมายความว่า หนังสือที่คณะกรรมการอิสลามกลางแห่งประเทศไทย อนุมัติให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ดำเนินการตามหลักการศาสนาอิสลาม

2. ขั้นตอนการดำเนินการ

1. ผู้ว่าราชการจังหวัดหรืออธิบดีกรมปศุสัตว์แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด และคณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด เพื่อตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ควรจะประกอบด้วย (อาจพิจารณาเปลี่ยนแปลงคณะกรรมการหรือคณะทำงานได้ตามความเหมาะสม)

1.1 คณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด ประกอบด้วย

1.1.1 ผู้ว่าราชการจังหวัด หรืออธิบดีกรมปศุสัตว์ ประธานกรรมการ

1.1.2 ประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด รองประธานกรรมการ หรือ ผู้แทนกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

1.1.3 นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด หรือผู้แทนกรมอนามัย รองประธานกรรมการ

1.1.4 ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ กรรมการ

1.1.5 ผู้แทนจากสมาคมตลาดสดในพื้นที่กรรมการ

1.1.6 ผู้แทนผู้บริโภคที่นับถือศาสนาอิสลามในพื้นที่* กรรมการ

1.1.7 ผู้ทรงคุณวุฒิด้านศาสนาอิสลามในพื้นที่* กรรมการ

1.1.8 ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด กรรมการ หรือ ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน

1.1.9 ปศุสัตว์จังหวัดกรรมการและเลขานุการ

1.1.10 หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ



หมายเหตุ:

1. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ปฏิบัติหน้าที่เป็นคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ในจังหวัด ที่ไม่มีคณะกรรมการอิสลาม ประจำจังหวัด ในการนี้ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจะมอบหมายให้ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดที่ใกล้เคียงปฏิบัติหน้าที่แทน ก็ได้

2. ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเป็นผู้คัดเลือกผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้แทนผู้บริโภคที่นับถือศาสนาอิสลามในพื้นที่

3. กรรมการตั้งแต่ข้อที่ 1.1.1, 1.1.3, 1.1.4, 1.1.5, 1.1.9 และ 1.1.10 จะดำเนินการพิจารณาเฉพาะเรื่องของสุขอนามัย

4. กรรมการตั้งแต่ข้อที่ 1.1.2, 1.1.6, 1.1.7 และ 1.1.8 จะดำเนินการพิจารณาทั้งเรื่องสุขอนามัย และบทบัญญัติ ศาสนาอิสลาม

คณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด มีหน้าที่ดังนี้

- พิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลและนำเสนอต่อคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อขอการรับรองเครื่องหมายฮาลาล

- พิจารณากลับกรองในกรณีการเพิกถอนการรับรองและนำเสนอต่อคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเพื่อขอเพิกถอนการรับรองเครื่องหมายฮาลาล

- พิจารณากลับกรองกรณีที่มีการอุทธรณ์ หรือร้องเรียนเกี่ยวกับการรับรองเนื่องจากไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองและนำเสนอแก่คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเพื่อพิจารณาข้ออุทธรณ์ หรือร้องเรียน

- ให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะในขั้นตอน กระบวนการรับรองและการประชาสัมพันธ์

- ปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

1.2 คณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด ประกอบด้วย

1.2.1 ปศุสัตว์จังหวัด ประธานคณะทำงาน

1.2.2 ประธานฝ่ายกิจการฮาลาลคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด รองประธานคณะทำงาน หรือผู้แทน



ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

1.2.3 ผู้แทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด รองประธานคณะทำงาน

1.2.4 ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ คณะทำงาน

1.2.5 ผู้แทนจากสมาคมตลาดสดในพื้นที่ คณะทำงาน

1.2.6 ผู้แทนผู้บริโภคที่นับถือศาสนาอิสลามในพื้นที่ คณะทำงาน

1.2.7 ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด คณะทำงาน หรือผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คนที่หนึ่ง

1.2.8 ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด คณะทำงาน หรือผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คนที่สอง

1.2.9 หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ คณะทำงานและเลขานุการ

1.2.10 ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด คณะทำงานและเลขานุการ หรือผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คนที่สาม

หมายเหตุ:

1. ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ตามคำสั่งแต่งตั้งของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

2. กรรมการตั้งแต่ข้อที่ 1.2.1, 1.2.3, 1.2.4, 1.2.5 และ 1.2.9 จะดำเนินการตรวจประเมินเฉพาะเรื่องของสุชนามัย

3. กรรมการตั้งแต่ข้อที่ 1.2.2, 1.2.6, 1.2.7, 1.2.8 และ 1.2.10 จะดำเนินการตรวจประเมินทั้งเรื่องสุชนามัยและบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

คณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด มีหน้าที่ดังนี้

- ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดให้สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล ให้คำแนะนำกับผู้ประกอบการเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการขอการรับรอง

- สรุปผลการตรวจประเมินและจัดทำรายงานเสนอคณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

- ดำเนินการตรวจสอบหรือรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการสั่งการในกรณีการขอการรับรอง การร้องเรียนการอุทธรณ์ และการเพิกถอนการรับรอง

- ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและประชาชนผู้บริโภคให้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขในการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

- ปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

2. ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์ ให้แก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และผู้บริโภคทราบ



3. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ยื่นแบบฟอร์มขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอ

4. เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดรวบรวมแบบคำขอพร้อมตรวจแบบคำขอของผู้ประกอบการฯ และเสนอรายชื่อให้คณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

6. เมื่อคณะทำงานฯ ดำเนินการตรวจสอบแล้วพบว่าเอกสารหลักฐานครบถ้วนถูกต้องตามแบบคำขอ คณะทำงานฯ จะประสานงานไปยังผู้ประกอบการเพื่อกำหนดวันเวลาในการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ และรายงานผลการตรวจประเมินต่อคณะกรรมการพิจารณาตรวจผลการประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล เมื่อคณะกรรมการฯ มีมติให้ความเห็นชอบให้ผู้ประกอบการผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินและลงนามในหนังสือแจ้งให้คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเห็นชอบ(อนุมัติ) และนำเสนอต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเพื่อพิจารณาออกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และไปรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

7. ผู้ว่าราชการจังหวัดหรืออธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนามในใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล และมอบใบรับรองฯ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลให้แก่ผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์ฯ โดยมีระยะเวลา ในการรับรอง 1 ปี นับจากวันที่ออกใบรับรองฯ

8. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน คณะทำงานฯ ต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบเพื่อแก้ไขและตรวจติดตามข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จจึงแจ้งคณะทำงานฯ เข้าตรวจประเมินใหม่

9. คณะทำงานฯ จะตรวจติดตามตลอดระยะเวลาในการรับรอง เมื่อได้รับใบคำร้องขอให้มีการแก้ไขและป้องกัน (CAR) ซึ่งพบข้อบกพร่องจากการตรวจรับรองฮาลาลในระดับความรุนแรงมาก (Major) และรุนแรงน้อย (Minor) ผู้ประกอบการต้องส่งแผนการแก้ไขและป้องกันข้อบกพร่องดังกล่าว ภายใน 15 วัน นับตั้งแต่วันที่มีการตรวจรับรอง

10. ผู้ประกอบการต้องแก้ไขข้อบกพร่องที่ได้รับหลักฐานการแก้ไขที่แล้วเสร็จให้คณะทำงานฯ ไม่เกิน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่มีการตรวจรับรอง และบันทึกจากการแก้ไขต้องได้รับการจัดเก็บ

11. ในกรณีที่พบข้อบกพร่องรุนแรง (Major) ที่มีผลต่อการรับรองฮาลาลและคณะทำงานฯ พิจารณาว่าต้องมีการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow Up Audit) ผู้ประกอบการต้องอำนวยความสะดวกในการตรวจติดตามดังกล่าว

12. ในกรณีที่คณะทำงานฯ ได้มีการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow Up Audit) แล้วพบว่าผลการแก้ไขไม่สามารถยอมรับได้ ซึ่งส่งผลกระทบต่อความน่าเชื่อถือต่อการรับรองและความเชื่อมั่นในการผลิตผลิตภัณฑ์และการบริการฮาลาลของผู้ประกอบการ ให้คณะทำงานฯ ออกใบคำร้องขอให้มีการแก้ไขใหม่หรือพิจารณายกเลิกเป็นรายกรณี

13. ผู้ประกอบการสามารถอุทธรณ์เพื่อชี้แจงเหตุผลและหลักฐานให้คณะกรรมการฯ พิจารณาในกรณีที่มี การร้องเรียนหรือการเพิกถอนการรับรองที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ภายในระยะเวลา 30 วัน นับแต่ได้รับหนังสือร้องเรียนหรือมีคำสั่งเพิกถอน ผลการพิจารณาของคณะกรรมการฯ ถือเป็นที่สุด

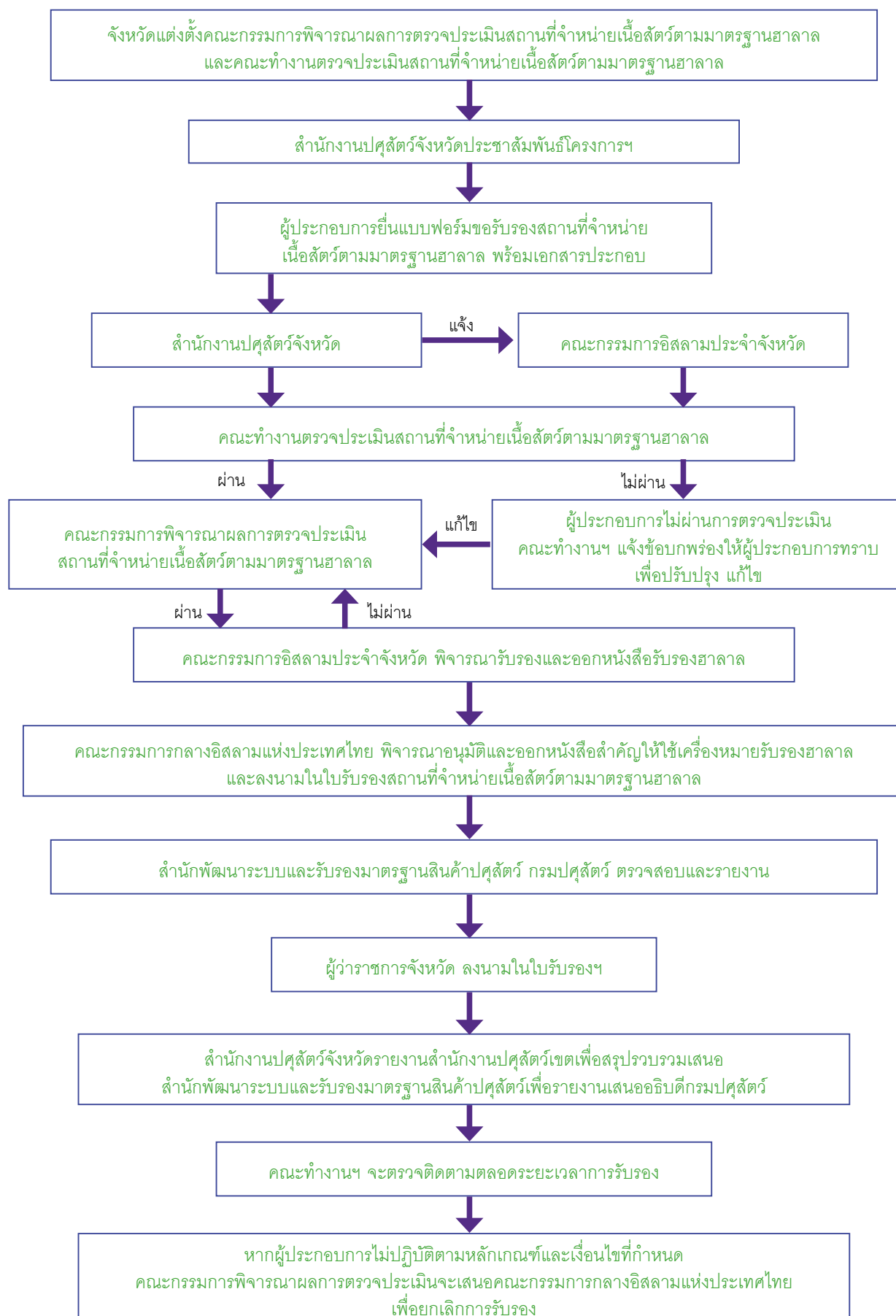
14. กรณีผู้ประกอบการรายใดที่ถูกเพิกถอนการรับรอง จะไม่สามารถยื่นขอการรับรองใหม่ได้ภายในระยะเวลา 1 ปี นับแต่วันที่มียกเลิกการรับรอง

15. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิมให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอการรับรองใหม่ และคณะทำงานฯ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ประกอบการรายใหม่ว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรอง ต่อไป

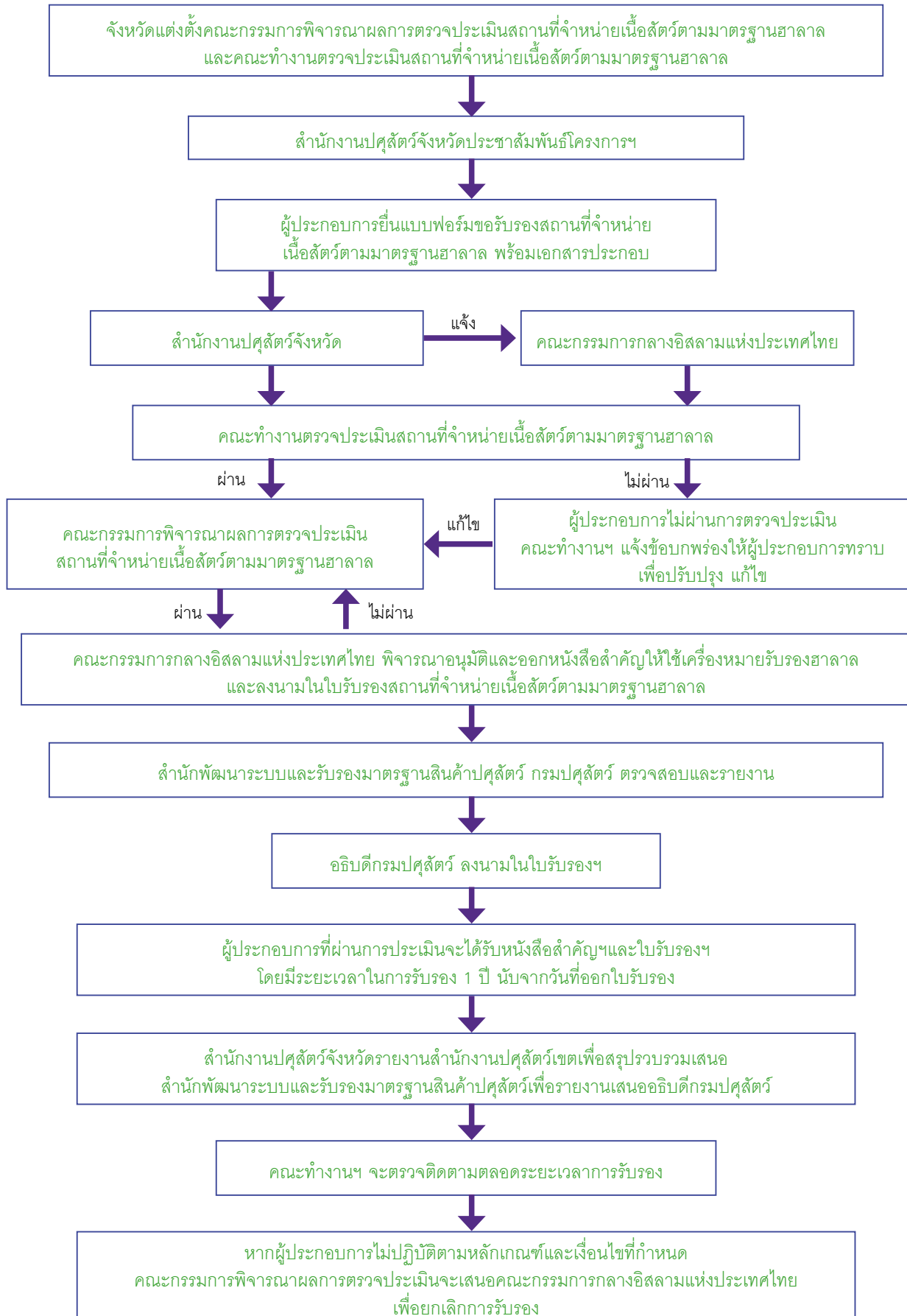
16. กรณีต่ออายุการรับรอง ให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุ ก่อนวันที่หมดอายุ 60 วัน

17. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสรุปรายงานการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ให้สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ เพื่อรวบรวมเสนอสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์รายงานเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์

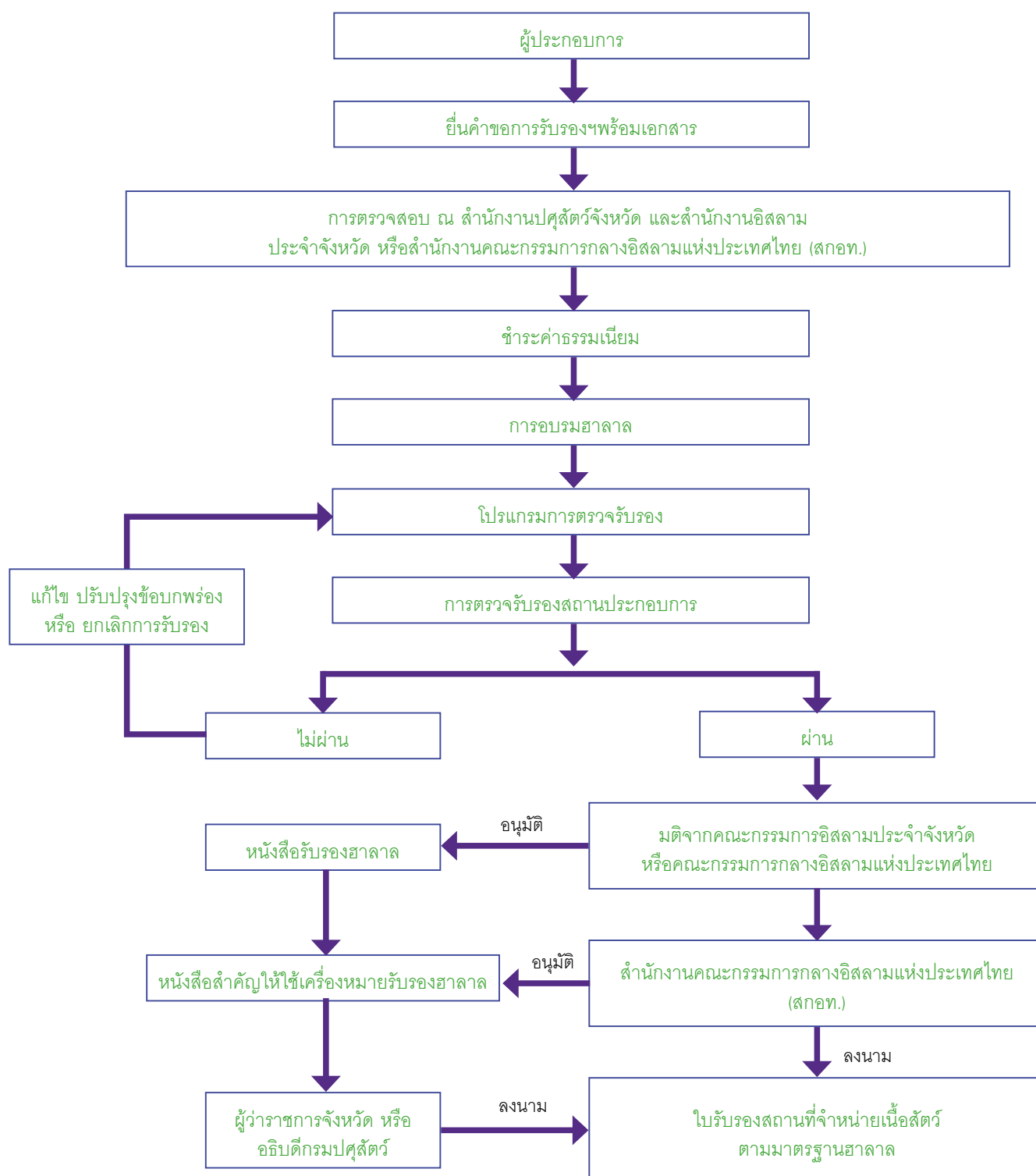
แผนผังขั้นตอนการขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล สำหรับจังหวัดที่ตรวจรับรองโดยคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด



แผนผังขั้นตอนการขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล
สำหรับจังหวัดที่ตรวจรับรองโดยคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



แผนผังการขอหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล
และใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล



3. หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน ประกอบด้วย

1. หลักเกณฑ์ทั่วไป

1.1 เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (ขจส. 2) พร้อมแบบตอบรับแจ้งการฆ่าและจำหน่าย เนื้อสัตว์ (ขจส. 5-8, ขจส.14) กำกับซาก หรือเอกสารหลักฐานใดที่สามารถแสดงว่าเนื้อสัตว์นั้นมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตฯ

1.2 เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วนฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและหรือคณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัด

1.3 ผู้ประกอบการต้องมีใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.10)

1.4 ผู้ประกอบการต้องควบคุมการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ตลอดการขนส่ง ต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งที่มีฮะรอมหรือนิยส



1.5 ผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิมหรือ ผู้ประกอบการที่จำหน่ายด้วยตนเองหรือจ้างให้ผู้อื่นจำหน่ายเอง แต่ไม่ได้เป็นมุสลิม ซึ่งประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาล ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีผู้ขายที่เป็นมุสลิมอย่างน้อย 1 คน ต้องผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรตามที่กรมปศุสัตว์ และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด

1.6 ผู้ประกอบการต้องกำหนดผู้ที่ทำหน้าที่จัดซื้อและดำเนินการตรวจสอบหรือกิจกรรมอื่นใดที่จำเป็น เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ที่นำมาจำหน่ายนั้น มาจากแหล่งที่มีการรับรองซึ่งเป็นไปตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

1.7 ในกรณีที่มีการจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลและสินค้าฮะรอมปะปนกันจะต้องแยกผู้ขายหรือผู้ปฏิบัติงาน ออกจากกันให้ชัดเจน

1.8 ผู้รับใบรับรองฯจะต้องแสดงป้ายรับรอง หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายการรับรองฮาลาล และใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ไว้ในที่เปิดเผยและผู้ซื้อสามารถสังเกตเห็นได้ง่าย ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของตน(สำหรับกรณีตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุ)

2. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

2.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในและนอกตลาดสด

2.1.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำ และสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี สามารถป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหะนำโรค

2.1.2 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์สามารถป้องกันยิสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ

2.1.3 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องแยกจากแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม โดยมีขอบเขตที่ชัดเจน สามารถป้องกันยิสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ

2.1.4 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องไม่มีสิ่งที่เป็นเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม

2.1.5 มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การดักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่าน พร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้อ่างล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.2.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์เฉพาะเนื้อสัตว์ฮาลาล

2.2.1.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง

2.2.1.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีการที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง

2.2.1.3 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีการที่สามารถป้องกันยิสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ และต้องมีการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะที่มีประสิทธิภาพ

2.2.1.4 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องไม่มีสิ่งที่เป็นเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม

2.2.1.5 มีตู้ และหรือแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวาง

จำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี สามารถป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหะนำโรค

2.2.1.6 มีตู้ และหรือ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการ ป้องกันที่มีประสิทธิภาพ

2.2.1.7 ตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถ ควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา

2.2.1.8 มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณี ที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่าน พร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือ บริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

2.2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีเนื้อสัตว์ฮาลาล จำหน่ายร่วมกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ชนิดอื่น

2.2.2.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็น อาคารที่มั่นคง แข็งแรง

2.2.2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีพื้นที่ หรือบริเวณอย่างเพียงพอในการแบ่งพื้นที่จำหน่ายสินค้าที่เป็นสินค้าฮาลาลแยกออกจากพื้นที่ที่จำหน่ายสินค้าฮะรอม และต้องมีป้ายแสดงหมวดหมู่สินค้าที่ฮาลาลและฮะรอม ซึ่งสังเกตได้ชัดเจน

2.2.2.3 การจัดวางแผง ตู้ หรือโต๊ะ ที่ใช้ สำหรับจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องแยกเป็นแผง ตู้ หรือโต๊ะ สำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาลเท่านั้น โดยมีขอบเขตชัดเจน สามารถ ป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ และต้องมีวิธีการป้องกันที่มี ประสิทธิภาพ

2.2.2.4 มีตู้ และหรือแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาด ได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวาง



จำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ต้องป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหะนำโรค

2.2.2.5 มีตู้ และหรือแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธี การป้องกันที่มีประสิทธิภาพ

2.2.2.6 มีตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถ ควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียสตลอดเวลา

2.2.2.7 มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณี ที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่าน พร้อมสบู่ หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

3. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

3.1 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวาง อย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

3.2 เชียง มีด และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และ เครื่องในสัตว์ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุทนทาน สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับ เนื้อสัตว์

3.3 มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์โดยต้อง รักษาความสะอาดอยู่เสมอก่อนและหลังการนำไปใช้

3.4 ภาชนะ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ เช่น มีด เชียง ถาด เครื่องชั่ง ภาชนะที่ใช้กับเนื้อสัตว์ เป็นต้น ที่ใช้สำหรับเนื้อสัตว์ ฮาลาลทุกชนิดต้องแยกเป็นชุดเฉพาะสำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาล เท่านั้น และสามารถสังเกตได้ชัดเจน รวมถึงให้แยกการ ทำความสะอาด และการเก็บรักษาอุปกรณ์เป็นการเฉพาะด้วย

4. การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย เนื้อสัตว์

4.1 มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่าย และบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความ สะอาดอย่างสม่ำเสมอ

4.2 หากมีการปนเปื้อนยีสหนักเช่น สุก รุนแรง เป็นต้น จะต้องล้างทำความสะอาดตามหลักศาสนาอิสลาม

4.3 มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ

4.4 เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้นการขายไก่ตัว รวมเครื่องใน)

4.5 บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ สำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน

4.6 มีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ

4.7 มีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับบริการ ผู้ซื้อเพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกัน การปนเปื้อน ที่ไม่เป็นไปตามหลักศาสนาอิสลาม

5. สุขลักษณะผู้ขายเนื้อสัตว์

5.1 ผู้ขายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม หรือผ้าคลุม ศีรษะ (ฮิญาบ) สำหรับผู้หญิงที่นับถือศาสนาอิสลาม และผ้ากันเปื้อน

5.2 ผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ล้างมือหลังจากออกจากห้องสุขา หรือสัมผัสสิ่งสกปรกห้ามล้าง แคะ แกะ เกา ในระหว่างการจำหน่ายเนื้อสัตว์

5.3 ผู้ขายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อน ไปยัง เนื้อสัตว์ได้

5.4 ในกรณีที่ผู้ขายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือต้อง สวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์

5.5 ผู้ขายต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือ โรคที่แสดงอาการที่สังคมรังเกียจ

4. เกณฑ์การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามมาตรฐานฮาลาล

1. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในและนอกตลาดสด

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ต้องผ่านหลักเกณฑ์การตรวจ

ประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล จำนวน 28 ข้อ สำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ หรือ จำนวน 29 ข้อ สำหรับผู้ประกอบการที่ขอต่ออายุการรับรองหรือการตรวจ ติดตาม

2. ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

2.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์เฉพาะเนื้อสัตว์ฮาลาล

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ต้องผ่านหลักเกณฑ์การ ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล จำนวน 31 ข้อ สำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ หรือ จำนวน 32 ข้อ สำหรับผู้ประกอบการที่ขอต่ออายุการรับรอง หรือการตรวจ ติดตาม

2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีเนื้อสัตว์ฮาลาล จำหน่ายร่วมกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ชนิดอื่น

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ต้องผ่านหลักเกณฑ์การ ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล จำนวน 30 ข้อ สำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ หรือ จำนวน 31 ข้อ สำหรับผู้ประกอบการที่ขอต่ออายุการรับรองหรือการตรวจ ติดตาม

5. เชื้อนไขการรับรอง

1. ผู้ว่าราชการจังหวัดจะมอบใบรับรองสถานที่จำหน่าย เนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลแก่ผู้ประกอบการที่ผ่าน การประเมินตามหลักเกณฑ์ฯ และเงื่อนไขที่กำหนด โดยมีระยะ เวลาในการรับรอง 1 ปี นับจากวันที่ออกใบรับรอง



2. ผู้ประกอบการต้องกำหนดผู้ที่ทำหน้าที่จัดซื้อและดำเนินการตรวจสอบหรือกิจกรรมอื่นใดที่จำเป็น เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ที่นำมาจำหน่ายนั้นมาจากแหล่งที่มีการรับรองซึ่งเป็นไปตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

3. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน คณะทำงานฯ ต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จ จึงแจ้งคณะทำงานฯ เข้าตรวจประเมินใหม่

4. ภายหลังจากการรับรองผู้ประกอบการจะต้องแสดงป้ายรับรองและหรือ ใบรับรองไว้ในที่เปิดเผยและผู้ซื้อสามารถสังเกตเห็นได้ง่าย ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของตน (สำหรับกรณีตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุ)

5. คณะทำงานฯ จะตรวจติดตามตลอดระยะเวลาในการรับรอง เมื่อได้รับใบคำร้องขอให้มีการแก้ไขและป้องกัน (CAR) ซึ่งพบข้อบกพร่องจากการตรวจรับรองฮาลาลในระดับความรุนแรงมาก (Major) และรุนแรงน้อย (Minor) ผู้ประกอบการต้องส่งแผนการแก้ไขและป้องกันข้อบกพร่องดังกล่าวภายใน 15 วัน นับตั้งแต่วันที่มีการตรวจรับรอง

6. ผู้ประกอบการต้องแก้ไขข้อบกพร่องที่ได้รับหลักฐานการแก้ไขที่แล้วเสร็จให้คณะทำงานฯ ไม่เกิน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่มีการตรวจรับรอง และบันทึกจากการแก้ไขต้องได้รับการจัดเก็บ

7. ในกรณีที่พบข้อบกพร่องรุนแรง (Major) ที่มีผลต่อการรับรองฮาลาลและคณะทำงานฯ พิจารณาว่าต้องมีการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow Up Audit) ผู้ประกอบการต้องอำนวยความสะดวกในการตรวจติดตามดังกล่าว



8. ในกรณีที่คณะทำงานฯ ได้มีการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow Up Audit) แล้วพบว่า ผลการแก้ไขไม่สามารถยอมรับได้ ซึ่งส่งผลกระทบต่อความน่าเชื่อถือต่อการรับรองและความเชื่อมั่นในการผลิตผลิตภัณฑ์และการบริการฮาลาลของผู้ประกอบการ ให้คณะทำงานฯ ออกใบคำร้องขอให้มีการแก้ไขใหม่ หรือพิจารณายกเลิกเป็นรายกรณี

9. ผู้ประกอบการสามารถอุทธรณ์เพื่อชี้แจงเหตุผลและหลักฐานให้คณะกรรมการฯ พิจารณาในกรณีที่มีการร้องเรียนหรือการเพิกถอนการรับรองที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามมาตรฐานฮาลาล ภายในระยะเวลา 30 วัน นับแต่ได้รับหนังสือร้องเรียนหรือมีคำสั่งเพิกถอน ผลการพิจารณาของคณะกรรมการฯ ถือเป็นที่สุด

10. กรณีผู้ประกอบการรายใดที่ถูกเพิกถอนการรับรอง จะไม่สามารถยื่นขอการรับรองใหม่ได้ภายในระยะเวลา 1 ปี นับแต่วันที่มีคำสั่งเพิกถอนการรับรอง

11. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิมให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอการรับรองใหม่

12. กรณีต่ออายุการรับรอง ให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลล่วงหน้าก่อนใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลสิ้นอายุ อย่างน้อย 60 วัน



คำอธิบายการออกใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล
ภายใต้โครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ร้าน **โกสกรมฟู้ด**

เลขที่ 111 หมู่ที่ 1 ซอย ถนน ส่วนเขต ตำบล แสงแย อำเภอบึง จังหวัด กรุงเทพมหานคร 10510

ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ทะเบียนรับรองเลขที่ H-br-01-nm-001/2556

เลขทะเบียนที่ C 888/2556

ออกให้ ณ วันที่ 5 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2556

หมดอายุ วันที่ 4 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2556

ผู้ว่าราชการจังหวัด/อธิบดีกรมปศุสัตว์

ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ใบรับรองประกอบด้วย

- ตราเครื่องหมาย กรมปศุสัตว์ และ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ชื่อใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ภายใต้โครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาล ด้านปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ชื่อร้าน หรือชื่อเจ้าของร้าน หรือชื่อสถานที่ตั้ง(ชื่อตลาดนัด) ที่เป็นผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ที่ได้รับการรับรอง
- ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ได้รับการรับรอง(ให้ระบุรายละเอียดข้อมูล เลขที่ตั้ง ถนน ตำบล อำเภอ จังหวัด กรณีนอกตลาดสดให้ระบุอย่างน้อย ตำบล อำเภอ จังหวัด)
- ประเภทของเนื้อสัตว์ที่จำหน่าย (อาจจำหน่ายมากกว่า 1 ชนิด)
- เลขทะเบียนรับรองซึ่งประกอบด้วยตัวเลขอารบิกและอักษรจำนวน 13 หลัก เช่น H-Br-01-nm-001/2556

หลักที่หนึ่ง แสดงด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่คือ H หมายถึง Halal

หลักที่สอง แสดงด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่แสดงประเภทของเนื้อสัตว์

Br หมายถึงไก่เนื้อ D หมายถึงเป็ดเนื้อ Go หมายถึงห่าน

C หมายถึงโค-กระบือ G หมายถึงแพะ S หมายถึงแกะ

หลักที่สามและสี่ แสดงตัวเลขสองหลัก หมายถึงสำนักปศุสัตว์เขต 01-09

หลักที่ห้าและหก แสดงด้วยตัวอักษรย่อของจังหวัด เช่น กท หมายถึง กรุงเทพมหานคร

หลักที่เจ็ดถึงเก้า แสดงลำดับที่ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่รับรอง เช่น 001 หมายถึงลำดับการรับรองที่ 1
(ให้ไล่ลำดับจำนวนไปตามลำดับโดยไม่ต้องแบ่งประเภทของเนื้อสัตว์)

หลักที่สิบถึงสิบสาม แสดงปี พ.ศ. ที่ออกใบรับรอง

7. เลขทะเบียนที่ กอท.ฮล. ซึ่งประกอบไปด้วยตัวเลขอารบิกและอักษรจำนวน 8 หลัก เช่น A001/2556

หลักที่หนึ่งถึงสี่ แสดงลำดับที่ สถานประกอบการ เช่น A 001 หมายถึงลำดับสถานประกอบการที่รับรอง

ที่ 1001 (ให้ไล่ลำดับจำนวนไปตามลำดับ เมื่อถึงหลักพัน จะเริ่มต้นลำดับอักษรภาษาอังกฤษ

ลำดับถัดไปตามลำดับอักษรภาษาอังกฤษ เช่น B 001 หมายถึงลำดับสถานประกอบการที่รับรอง
ที่ 2001)

หลักที่ห้าถึงแปด แสดงปี พ.ศ. ที่ออกใบรับรอง

8. วันที่ออกใบรับรอง

9. วันที่หมดอายุการรับรอง

10. ลายเซ็นรับรองจากผู้ว่าราชการจังหวัด หรืออธิบดีกรมปศุสัตว์

11. ลายเซ็นรับรองจากประธานฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย





חכמה

แบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

- ☐ รับรองใหม่
☐ ตรวจสอบต่ออายุ

เขียนที่.....
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

1. ข้าพเจ้า (นาย,นาง,นางสาว)นามสกุล.....

1.1 เป็นบุคคลธรรมดา อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน หรือบัตร(ระบุ).....เลขที่.....

ออกให้ ณ อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร..... มือถือ.....

1.2 เป็นนิติบุคคล ประเภท..... จดทะเบียนเมื่อ.....

เลขทะเบียน..... มีสำนักงานตั้งอยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย.....

ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์..... โทรสาร..... มือถือ.....

โดยมีผู้ดำเนินการ ชื่อ.....นามสกุล.....อายุ.....ปี

สัญชาติ.....บัตรประจำตัวประชาชน หรือบัตร (ระบุ).....เลขที่.....

ออกให้ ณ อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... โทรสาร..... มือถือ.....

2. มีความประสงค์ขอรับการรับรอง

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ชนิด.....ชื่อร้าน.....โดยมี.....

เป็นผู้ดำเนินการ ณ (ชื่อตลาด/ชื่อสถานที่ตั้ง).....อยู่เลขที่.....

หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... โทรศัพท์..... มือถือ.....

3. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานมาด้วยแล้ว ประกอบด้วย

3.1 สำเนารับรองการจดทะเบียน (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

3.2 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ดำเนินการของนิติบุคคล(กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

3.3 สำเนารูปถ่ายทะเบียนบ้าน

3.4 สำเนาหรือรูปถ่ายบัตรประจำตัวประชาชนหรือบัตรอื่นที่ใช้แทนบัตรประจำตัวประชาชนได้

3.5 ใบอนุญาต ให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.10)

3.6 สำเนาแบบตอบรับแจ้งการฆ่าสัตว์ (แบบขจส.5 - 8 และแบบขจส.14) หรือเอกสารหลักฐานใดที่

สามารถแสดงว่าเนื้อสัตว์นั้นมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตฯ (ขจส.2)

3.7 สำเนาใบรับรองโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วนฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลาม

แห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

3.8 ใบรับรองแพทย์สำหรับผู้ขายเนื้อสัตว์

3.9 รายละเอียดและแผนที่ตั้งสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

តាមរយៈខ្ញុំ..... ដ្ឋបាលបណ្តុះបណ្តាល
 (.....)

ความเห็นของเจ้าหน้าที่

○เอกสารหลักฐานครบถ้วน

○ เอกสารหลักฐานไม่ครบขาด

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ลายมือชื่อ.....
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

วันที่ตรวจ.....
 ชื่อ-สกุลเจ้าของกิจการ/นิติบุคคล.....
 ชื่อ-สกุลผู้ขาย/นิติบุคคล.....
 ชื่อสถานที่จำหน่าย.....
 ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์(ร.10)เลขที่.....
 สถานที่ตั้งที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย.....
 ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
 จังหวัด..... โทรศัพท์..... โทรสาร..... มือถือ.....
 ชนิดของเนื้อสัตว์ที่จำหน่าย.....

ประเภทสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

- ☐ แผงจำหน่ายในตลาดสด
☐ แผงจำหน่ายนอกตลาดสด (โปรตระบุ ตลาดนัด /แผงริมทาง)
☐ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์เฉพาะเนื้อสัตว์ฮาลาล (โปรตระบุ ตึกแถว /สถานที่จำหน่าย/ห้างสรรพสินค้า/ซูเปอร์มาร์เก็ต).....
☐ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีเนื้อสัตว์ฮาลาลจำหน่ายร่วมกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ชนิดอื่น (โปรตระบุ ตึกแถว /สถานที่จำหน่าย/ห้างสรรพสินค้า/ซูเปอร์มาร์เก็ต)

ข้อมูลการจำหน่าย

- ☐ เนื้อ.....จำนวนตัว/กิโลกรัม ต่อวัน ☐ เนื้อ.....จำนวนตัว/กิโลกรัม ต่อวัน
☐ เนื้อ.....จำนวนตัว/กิโลกรัม ต่อวัน ☐ เนื้อ.....จำนวนตัว/กิโลกรัม ต่อวัน
 รวมตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ มาจาก (ระบุชื่อโรงฆ่าสัตว์/อาจมากกว่า 1 โรงฆ่า)

1. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....
 เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน
2. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....
 เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน
3. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....
 เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน
4. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....
 เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน
5. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....
 เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน
6. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ฆจส.2.....
 เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
1.หลักเกณฑ์ทั่วไป			
1.1 เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์โรงพักสัตว์และ การฆ่าสัตว์ (ขจส. 2) และ พร้อมแบบตอบรับแจ้งการฆ่า และจำหน่ายเนื้อสัตว์(ขจส.5-8, ขจส.14) กำกับซาก หรือเอกสารหลักฐานใดที่สามารถแสดงว่าเนื้อสัตว์นั้นมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตฯ			
1.2 เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองโรงเชือดสัตว์และการชำแหละขึ้นส่วนฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด*			
1.3 ผู้ประกอบการต้องมีใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์(แบบ ร.10)			
1.4 ผู้ประกอบการต้องควบคุมการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ตลอดการขนส่ง ต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งที่หะรอมหรือนิยส *			
1.5 ผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิม หรือผู้ประกอบการที่จำหน่ายด้วยตนเองหรือจ้างให้ผู้อื่นจำหน่ายเอง แต่ไม่ได้เป็นมุสลิม ซึ่งประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาล ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีผู้ขายที่เป็นมุสลิมอย่างน้อย 1 คน ต้องผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรตามที่กรมปศุสัตว์ และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด*			
1.6 ผู้ประกอบการต้องกำหนดผู้ที่ทำหน้าที่จัดซื้อและดำเนินการตรวจสอบหรือกิจกรรมอื่นใดที่จำเป็น เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ที่นำมาจำหน่ายนั้น มาจากแหล่งที่มีการรับรองซึ่งเป็นไปตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม*			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
1.7 ในกรณีที่มีการจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลและสินค้า อะรวมปะปนกันจะต้องแยกผู้ขายหรือผู้ปฏิบัติงาน ออกจากกันให้ชัดเจน*			
1.8 ผู้รับใบรับรองฯจะต้องแสดงป้ายรับรองและ/หรือ ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล และใบรับรองการใช้เครื่องหมายฮาลาล ไว้ในที่เปิดเผย และผู้ซื้อสามารถสังเกตเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ จำหน่ายเนื้อสัตว์ของตน(สำหรับกรณีตรวจติดตาม หรือตรวจต่ออายุ)			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
2. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (เลือกหัวข้อตรวจประเมิน ข้อ 2.1 หรือ ข้อ 2.2 แล้วแต่กรณี)			
2.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในหรือนอกตลาดสด			
2.1.1 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องทำ ด้วยวัสดุที่ แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำ และสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์ มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี สามารถป้องกันและไม่เป็น แหล่งอาศัยของ แมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหนะนำโรค			
2.1.2 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์สามารถป้องกันยีส และสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มี ประสิทธิภาพ*			
2.1.3 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องแยกจาก แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม โดยมีขอบเขตที่ชัดเจน และสามารถ ป้องกันยีส และสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มี ประสิทธิภาพ*			
2.1.4 แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องไม่มีสิ่งที่เป็น เนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม*			
2.1.5 มีก๊อคน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การดักน้ำ สำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำ ไหลผ่าน พร้อมสบู่หรือ สารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่ เหมาะสมหรือ บริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ (เลือกหัวข้อตรวจประเมิน ข้อ 2.2.1 หรือ ข้อ 2.2.2 แล้วแต่กรณี)			
2.2.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์เฉพาะเนื้อสัตว์ฮาลาล			
2.2.1.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง			
2.2.1.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง สิ่งปนเปื้อน			
2.2.1.3 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อน และต้องมีวิธีการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะที่มีประสิทธิภาพ*			
2.2.1.4 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องไม่มีสิ่งที่เป็นเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม*			
2.2.1.5 มีตู้ และ/หรือ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่ายไม่ดูดซับน้ำ และสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความ สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี สามารถป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหะนำโรค			
2.2.1.6 มีตู้ และ/หรือ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ*			
2.2.1.7 ตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา			
2.2.1.8 มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การเติมน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
2.2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีเนื้อสัตว์ฮาลาลจำหน่ายร่วมกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ชนิดอื่น			
2.2.2.1 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง			
2.2.2.2 ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีพื้นที่หรือบริเวณอย่างเพียงพอในการแบ่งพื้นที่จำหน่ายสินค้าที่เป็นสินค้าฮาลาลแยกออกจากพื้นที่ที่จำหน่ายสินค้าฮาลาล และต้องมีป้ายแสดง หมวดยุสสินค้าที่ฮาลาลและฮาลาลซึ่งสังเกตได้ชัดเจน*			
2.2.2.3 การจัดวาง แผง ตู้ หรือโต๊ะ ที่ใช้สำหรับจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องแยกเป็นแผง ตู้ หรือโต๊ะสำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาลเท่านั้น โดยมีขอบเขตชัดเจนสามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ และต้องมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ*			
2.2.2.4 มีตู้ และ/หรือแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่ายไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความ สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี ต้องป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหนะนำโรค			
2.2.2.5 มีตู้ และ/หรือแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ*			
2.2.2.6 มีตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียสตลอดเวลา			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
2.2.2.7 มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
3. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้			
3.1 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ			
3.2 เชียง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ต้องสะอาดทำด้วยวัสดุคงทนสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
3.3 มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอก่อนและหลังการนำไปใช้			
3.4 ภาชนะ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ เช่น มีด เชียง ถาด เครื่องชั่ง ภาชนะที่ใช้กับเนื้อสัตว์ เป็นต้น ที่ใช้สำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาลทุกชนิดต้องแยกเป็นชุด เฉพาะสำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาลเท่านั้น และสามารถ สังเกตได้ชัดเจน รวมถึงให้แยกการทำทำความสะอาด และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เป็นการเฉพาะด้วย*			
4. การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์			
4.1 มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
4.2 หากมีการปนเปื้อนยีสหักเช่น สุกกร สุนัข เป็นต้น จะต้องล้างทำความสะอาดตามหลักศาสนาอิสลาม*			
4.3 มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ			
4.4 เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้น การขายไก่ตัวรวมเครื่องใน)			
4.5 บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอสำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน			
4.6 มีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่าย เนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
4.7 มีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมือ อุปกรณ์ สำหรับบริการผู้ซื้อเพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่ไม่เป็นไปตามหลักศาสนาอิสลาม*			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
5. สุขลักษณะผู้ขายเนื้อสัตว์			
5.1 ผู้ขายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมศีรษะ (ฮิญาบ) สำหรับผู้หญิงที่นับถือ ศาสนาอิสลาม และ ผ้ากันเปื้อน			
5.2 ผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ล้างมือหลังจากห้องสุขา หรือ สัมผัสสิ่งสกปรก ห้ามล้วง แคะ แกะ เกา ในระหว่างการจำหน่ายเนื้อสัตว์			
5.3 ผู้ขายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับ เนื้อสัตว์ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้			
5.4 ในกรณีที่ผู้ขายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและ มือต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์			
5.5 ผู้ขายต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่แสดงอาการที่ส่งคมรังเกียจ			

หมายเหตุ * หัวข้อการตรวจประเมินที่ดำเนินการโดยคณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ตามมาตรฐานฮาลาลซึ่งเป็นผู้แทนจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย ส่วนผู้แทนผู้บริโภคที่นับถือศาสนาอิสลามในพื้นที่จะเป็นผู้ให้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะทาง ด้านศาสนาอิสลาม

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

สรุปรายงานข้อบกพร่องสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล (เชียงใหม่ฮาลาล)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้ประกอบการ..... ชื่อสถานที่จำหน่าย.....

ชื่อผู้ขาย..... ชนิดของเนื้อสัตว์.....

ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์(ร.10)เลขที่..... ปริมาณจำหน่าย..... ตัว/กก.ต่อวัน

ที่อยู่.....

สรุปผลการตรวจประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

.....

ผู้รับการตรวจประเมิน

ข้าพเจ้ารับทราบผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น ทั้งนี้

☐ สามารถดำเนินการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายในวันที่.....

☐ ไม่สามารถดำเนินการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องได้

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

ผู้ตรวจประเมิน(คณะทำงานฯ)

1. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

3. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

5. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

2. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

4. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

6. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

ตัวอย่าง ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล



ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ภายใต้โครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ร้าน **โกสกรเพ็ร์**

เลขที่ 111 หมู่ที่ 1 ซอย - ถนน วนาวาส
ตำบล แสนสุข อำเภอ อำเภอ จังหวัด กรุงเทพมหานคร 10510

ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ทะเบียนรับรองเลขที่ PI-br-01-๗๓-001/2556.....

เลขทะเบียนที่ C.888/2556.....

ออกให้ ณ วันที่ 5 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2556
หมดอายุ วันที่ 4 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2556

ผู้ว่าราชการจังหวัด/อธิบดีกรมปศุสัตว์

ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล
คณะกรรมการฮาลาลแห่งประเทศไทย

ตัวอย่าง หนังสือรับรองฮาลาล



สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร

مكتب اللجنة الإسلامية بياكوك

The Office of Islamic Affairs Committee of Bangkok Metropolis

ศูนย์บริหารกิจการศาสนาอิสลามแห่งชาติ เฉลิมพระเกียรติ 45 หมู่ 3 ถนนคลองแก้ว แขวงคลองสิบ เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530
The Golden Jubilee of Islamic Affairs National Administration Center 45 m.3 Klongsib, Nongchok, Bangkok 10530 Thailand

เลขที่ ๐๑๑๑๑๑

หนังสือรับรองฮาลาล

หนังสือรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ร้าน โกสตรณฟิร

ที่อยู่ : ๑๑๑/๑ หมู่ ๑ ถนนสุวินทวงศ์ แขวงแสนแสบ เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ

ผู้จัดทำหมาย : ชิ้นส่วนไก่ต่างๆ

ผลิตภัณฑ์/เครื่องหมายการค้า : -

สถานที่ผลิต : ๑๑๑/๑ หมู่ ๑ ถนนสุวินทวงศ์ แขวงแสนแสบ เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ

คณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร ได้ตรวจสอบและพิจารณาแล้ว ขอรับรองว่า การจำหน่ายชิ้นส่วนไก่ ให้แก่ผู้บริโภคถูกต้องครบถ้วนตามหลักการอิสลาม และเงื่อนไขการรับรอง “ฮาลาล” ผู้ประกอบการขอให้คำรับรองว่า จะปฏิบัติตามเงื่อนไขและขั้นตอนต่างๆ อย่างเคร่งครัด ตลอดระยะเวลาที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองฉบับนี้ทุกประการ

หนังสือรับรองฉบับนี้ ให้ใช้เฉพาะการรับรองผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้เท่านั้น และมีผลใช้บังคับ ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๐ ถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๑

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๐

(นายอรุณ บุญชม)

ประธานกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร

คำเตือน :

- ให้ติดประกาศหนังสือรับรองฉบับนี้ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ทั่วไป
 - การขอหนังสือรับรองฉบับใหม่ ต้องยื่นคำร้องขอก่อนหนังสือฉบับนี้หมดอายุอย่างน้อยหกสิบวัน
- สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร โทร. ๐-๒๙๔๙-๔๑๘๔, ๐-๒๙๔๙-๔๒๕๔ โทรสาร ๐-๒๙๔๙-๗๑๐๘

ตัวอย่าง หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนคลองเตย แขวงคลองเตย เขตหนองจอก กทม. 10530 โทรศัพท์ (062)949-4114, (062)949-4146, (062)949-4215 โทรสาร (062)949-4250, (062)949-4341 E-mail : halal@cicot.or.th เว็บไซต์ : www.cicot.or.th		المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND OFFICE: 45 MOO 3, KLONGTOEY RD., KLONGTOEY, NONGKHOE, BANGKOK 10530, THAILAND TEL. (062)949-4114, (062)949-4146, (062)949-4215 FAX: (062)949-4250, (062)949-4341 E-mail : halal@cicot.or.th Website : www.cicot.or.th
หนังสือสำคัญ ให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า		
ผู้ประกอบการ	ร้านไก่สดรณพีร์	
สำนักงาน	เลขที่ 111/1 หมู่ 1 ถนนสุวินทวงศ์ แขวงแสนแสบ	
	เขตมีนบุรี กรุงเทพมหานคร 10510	
ผลิตภัณฑ์ / เครื่องหมายการค้า	ชิ้นส่วนไก่ต่างๆ	
	ตามรายการที่แนบประกอบหนังสือรับรองนี้	
ณ โรงงานตั้งอยู่ที่	เลขที่ 111 หมู่ 1 ถนนสุวินทวงศ์ แขวงแสนแสบ	
	เขตมีนบุรี กรุงเทพมหานคร 10510	
ได้ดำเนินการตามกรรมวิธีอย่างถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงให้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ใช้เครื่องหมายรับรอง "ฮาลาล"		
		
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย		
เลขทะเบียนที่ กอท.สธ. B 401/2556		
ตั้งแต่วันที่	1 มกราคม 2556	ถึงวันที่
ออกให้ ณ วันที่	15 ธันวาคม 2555	31 ธันวาคม 2556
หนังสือรับรองฮาลาลฉบับนี้ออกตามหมวด 3 มาตรา 18 (9) แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540		
No. 017355		
ประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย		

แบบรายงานโรงพยาบาลและสถานที่จำหน่ายเบื้องต้นที่แจ้งความประสงค์ในการเข้าร่วม
โครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปศุสัตว์เขตที่

ลำดับที่	ชื่อโรงพยาบาล/ ชื่อสถานที่จำหน่ายเบื้องต้น	เลขที่ใบอนุญาต (พ.ร.บ. 2)/ เลขที่การรับรอง เพียงสะอาดหรือ เบื้องต้นอนามัย	ชนิดสัตว์	โรงพยาบาล กำลังการผลิต ปัจจุบัน (ตัวต่อวัน)	สถานที่จำหน่าย เบื้องต้น	ความพร้อมในการรับรอง(ใส่คะแนน ระดับ 1 ต่ำสุด /ระดับ 2 ปานกลาง /ระดับ 3 สูงสุด)					
						โรงพยาบาล		สถานที่จำหน่ายเบื้องต้น			
						เกณฑ์มาตรฐาน โรงพยาบาลตาม กฎกระทรวง (1-3)	บุคลากร และระบบ เอกสารควบคุม คุณภาพ (1-3)	เกณฑ์ มาตรฐาน ด้านสุข อนามัย (1-3)	เบื้องต้น* มาจากโรงฆ่า สัตว์ที่มีพ.ร.บ. 2 ได้รับรองฮาลาล	เบื้องต้น* มาจากโรงฆ่าที่ ได้รับรองฮาลาล	
								มี	ไม่มี	มี	ไม่มี

.....
(.....)
ตำแหน่ง
วันที่

แบบสรุปรายงานผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด.....ปศุสัตว์เขตที่

ประจำเดือน

ลำดับที่	ชื่อโรงฆ่าสัตว์ /ชื่อสถานที่ จำหน่ายเนื้อสัตว์	ชนิดสัตว์	โรงฆ่าสัตว์						สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์			
			เลขที่ ใบอนุญาต (สมส.2)	หนังสือ รับรองฮาลาล	หนังสือสำคัญ ให้ใช้ เครื่องหมาย รับรองฮาลาล	กำลังการผลิต ปัจจุบัน (ตัวต่อวัน)	ที่อยู่ โรงฆ่าสัตว์	วันที่ออก ใบรับรอง	ทะเบียน รับรองเลขที่ (กรมปศุสัตว์)	เลขทะเบียน ฮาลาลเลขที่ (คณะกรรมการ การกลางฯ)	ที่อยู่สถานที่ จำหน่าย เนื้อสัตว์	วันที่ หมดอายุ

.....

(.....)

ตำแหน่ง
วันที่

**การรณแสดงค้ใช้จ้การตรวจสอบฮาลาล
ภายใต้โครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์
ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย**

รายการค้ใช้จ้	กรุงเทพ/ปริมณฑล	ต่างจังหวัด
ค้เบี้ยปฏิบัติงาน / วันละไม่เกิน 3 ราย	800	800
ค้พาหนะ / วัน	1,000	1,500
ค้น้ำมัน	ตามจริง	ตามจริง
ค้ทางด่วน	ตามจริง	ตามจริง
ค้ที่พัก / คืน	-	1,200
รวม	รวมค้ใช้จ้ปริมณฑล ประมาณ 7,000 บาท	รวมค้ใช้จ้ต่างจังหวัด ประมาณ 4,500 - -20,000 บาท

หมายเหตุ

อัตราค่าธรรมเนียมการตรวจสอบอาจเป็นลักษณะของการเหมาจ่าย (โดยงบสนับสนุนจากกรมปศุสัตว์ประเภทการจัดจ้างอยู่ระหว่างการพิจารณา) ตามจำนวนที่ปฏิบัติงานจริง และหรือ กรมปศุสัตว์อาจโอนงบประมาณดังกล่าว(สำรองจ่าย) ให้ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อสามารถเบิกจ่ายให้คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่อไป

**ค่าธรรมเนียมการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล
ภายใต้โครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์
ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย**

ลำดับที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม			หมายเหตุ
		แผงจำหน่าย นอกตลาด	แผงจำหน่าย ในตลาด	ร้านจำหน่าย	
1.	การตรวจสอบ - การตรวจสอบ (รับรองใหม่) - การต่ออายุ - กรณีไม่ผ่านการเห็นชอบ (ครั้งแรก) - ค่าพาหนะ	500 500 250 จ่ายตามจริง	1,000 1,000 500 จ่ายตามจริง	5,000-15,000 5,000 2,500 จ่ายตามจริง	-เก็บค่าใช้จ่าย 50 เปอร์เซ็นต์ของค่า ธรรมเนียม การตรวจสอบ
2.	หนังสือรับรองฮาลาลภาษาไทย	500	500	500	
3.	หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาล	500	500	500	
4.	ค่าที่ปรึกษา ค่าที่ปรึกษาพิเศษ	1,000	2,000	5,000	-ค่าใช้จ่ายต่อปี -กรณีที่ ผู้ประกอบการ มิใช่มุสลิม
5.	ค่าประกัน เงินประกันรับรองผลิตภัณฑ์	500	1,000	5,000	(ยกเว้น)
6.	ค่าอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด	-	-	-	(ยกเว้น)

หมายเหตุ

- การกำหนดเกณฑ์ดังกล่าวเป็นประมาณการเท่านั้นอาจมีการเพิ่มหรือลด ตามการพิจารณาของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- กรณีค่าธรรมเนียมร้านจำหน่ายจะพิจารณาตามขนาดพื้นที่ ปริมาณคนงาน และปริมาณยอดจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์จะรวม (ห้าม) สำหรับผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ กับหลักเกณฑ์ต่อไปนี้

1. สุกกร หมูป่า และสุนัข
2. งูและลิง
3. สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
4. นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆ ที่คล้ายกัน
5. สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
6. สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
7. สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เหยี่ยว หมีด ไร เห่า แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
8. สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
9. ลาและล่อที่เป็นเลี้ยงใช้งาน
10. สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
11. สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลาม
12. เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย
13. อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีนมหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
14. อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา
15. เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่มีเป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย
16. อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms : GMOs) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามบทบัญญัติอิสลาม
17. วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้นตั้งแต่ 1-16

ข้อกำหนดเกี่ยวกับนยิส

1. นยิสชนิดเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้มีนมหรือน้ำนม
2. นยิสชนิดปานกลาง ได้แก่ สิ่งที่ไม่อยู่ภายใต้ นยิสชนิดเบา หรือนยิสชนิดหนัก โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้นปลา และตั๊กแตน) แต่ต้องไม่ใช่ซากสัตว์นยิสชนิดหนักและน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทานเหล่านี้ สิ่งที่ทำให้มีนม
4. นยิสชนิดหนัก ได้แก่ สุกกร สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัข หรือสุกร และทุกสิ่งอันเนื่องมาจาก สัตว์ดังกล่าวนี้

วิธีล้างนยิส

1. วิธีล้างนยิสชนิดเบา ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วใช้พรมรอยที่เปื้อนนยิสนั้นให้ทั่ว โดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้
2. วิธีล้างนยิสปานกลาง ให้ชำระนยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้ง ให้ทั่วถึงทุกส่วนที่เปื้อนนยิส โดยต้องทำให้สี กลิ่น รส ของนยิสนั้นหมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น 3 ครั้ง
3. วิธีล้างนยิสชนิดหนัก ให้ชำระนยิสออกให้หมดก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้ง แต่ 1 ใน 7 ครั้ง นั้นต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามบทบัญญัติอิสลามและมีสภาพชุ่มชื้นหรือให้น้ำดินสอพองและแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

This image shows a full page of white paper with horizontal brown ruling lines. The word "Note" is written in a dark blue font at the top left corner. There are 21 horizontal lines in total, creating 20 equal-sized rows for writing.