



โครงการอบรมผู้ตรวจรับรองมาตรฐานตาม
หลักการฮาลาล
20-21 ธันวาคม 2565
ณ โรงแรมนูโว ซิตี้

เรื่อง
แนวทางการตรวจรับรองฮาลาล
เพื่อการส่งออกต่างประเทศ



นายคทาวุธ เลาะหมุด

หัวหน้างานต่างประเทศและประชาสัมพันธ์

ฝ่ายกิจการฮาลาล

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลาม
แห่งประเทศไทย

องค์กรที่มีความเกี่ยวข้องในเรื่องฮาลาลของต่างประเทศ



مصلحة الإمارات للمواصفات والمقاييس
Emirates Authority For Standardization & Metrology



รายชื่อโรงเชือดที่ได้รับการรับรองจาก MOCCAЕ

ต่อ



รวม 16 โรงฆ่าเนื้อ يسمح باستيراد اللحوم الحمراء ولحوم الدواجن <u>It is permitted to import red meats and poultry meats</u>	EST 3	CPF Thailand public company Ltd	لحوم دجاج المبردة والمجمدة	تايلند Thailand
	EST 7	Central Poultry Processing.	لحوم الدجاج المبردة والمجمدة	
	EST 11	GFPT Public Company	لحوم الدجاج المبردة والمجمدة	
	EST 14	Bangkok Ranch Public Co. Ltd	لحوم البط المبردة والمجمدة	
	EST 18	CPF Thailand public company	لحوم الدجاج المبردة والمجمدة	
	EST 23	CPF Thailand public company	لحوم دجاج المبردة والمجمدة	
	Est. 25	Sun Food International Co., Ltd.	لحوم الدجاج المبردة والمجمدة	
	EST 34	Tyson Poultry (Thailand) Limited	لحوم الدجاج المبردة والمجمدة	
	EST 44	Saha Farms Co., Ltd.	لحوم الدجاج المبردة والمجمدة	
	EST 49	B. Foods Product International Co. Ltd.	لحوم الدجاج المبردة والمجمدة	
	EST 53	Tyson Poultry (Thailand) Limited	لحوم الدجاج المبردة والمجمدة	
	EST 119	Thaifoods Group Public Co., Ltd.	لحوم الدجاج المجمدة	
	EST 139	CPF Thailand public company	لحوم دجاج المبردة والمجمدة	
	EST 165	Cargill Meats Thailand Limited	لحوم الدجاج المجمدة	
	EST 201	GFPT Nichirei (Thailand) Company Limited	لحوم الدجاج المجمدة	
	EST 244	Thaifoods group public company limited	لحوم الدجاج المجمدة	

รายชื่อโรงเชือดที่ได้รับการรับรองจาก DVS

  					
COUNTRY: THAILAND					
PRODUCT: POULTRY & POULTRY PRODUCT(S)					
NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL
1	11	GFPT PUBLIC CO., LTD. 209 MOO 1, TEPAK RD, KM 20.5 BANGSAOTHONG, SAMUT-PRAKAN 10570 - THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022
2	139	CPF (THAILAND) PUBLIC CO., LTD. 333, 333/1-2 MOO 9, SIKHIU-DET UDOM ROAD, THAYIEM, CHOK CHAI, NAKHON RATCHASIMA 30190 - THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022
3	266	SILVER FARM CENTER CO., LTD. 118 MOO 2, NONGDON, NONGDON, SARABURI 18190 - THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022
4	23	CPF (THAILAND) PUBLIC CO., LTD. 150 MOO 7, THUMBOL TANDIEW, KAENGKHOI, SARABURI 18100 - THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022
5	160	F&F FOOD CO., LTD. 61 MOO 3, THUNGKOHK -DONTAPHET RD., T. BOSUPHAN, A. SONGPEENONG, SUPHANBURI 72190 THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022

  					
COUNTRY: THAILAND					
PRODUCT: POULTRY & POULTRY PRODUCT(S)					
NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL
6	129	GOLDEN LINE BUSINESS CO. LTD. 99 MOO 4, TAMBOL KANJHU, BEANGSANPHUN, PHETCHABOON, 67160 - THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022
7	44	SAHA FARMS CO., LTD. 99, MOO 8, SARABURI - LOMSAK RD., HUAYHIN, CHAIBADAN, LOBURI 15130 - THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022
8	53	TYSON POULTRY (THAILAND) LIMITED 42/6 MOO 4, TAMBOL ONGKHARAK, AMPHUR ONGKHARAK, NAKORN-NAYOK 26120 - THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022
9	07	CENTRAL POULTRY PROCESSING CO., LTD 54 MOO 5, PAHOLY-OTHIN ROAD, KHLONG NUENG KHLONG LUANG, PATUMTHANI, 12120 - THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022

รายชื่อโรงเชือดที่ได้รับการรับรองจาก MOCCAE

  					
COUNTRY: THAILAND					
PRODUCT: POULTRY & POULTRY PRODUCT(S)					
NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL
10	165	CARGILL MEATS (THAILAND) LIMITED 44, MOO 5, CHOKCHAI-KHONBURI RD., KRATOK, CHOKCHAI, NAKHON-RATCHASIMA, 30190 - THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022
11	119	THAIFOODS GROUP PUBLIC COMPANY LIMITED 46/19 ULOK SI MUEN, THAMAKA, KANCHANABURI, 71130 - THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	01 JULY 2022
12	109	THAI POULTRY GROUP COMPANY LTD	FROZEN WHOLE CHICKEN CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	17 OCTOBER 2022
13	201	GFPT NICHIREI (THAILAND) COMPANY LIMITED 198 Moo 4, Hang Sung, Nong Yai, Chonburi 20190, Thailand	FROZEN WHOLE CHICKEN CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	17 OCTOBER 2022

  					
COUNTRY: THAILAND					
PRODUCT: POULTRY & POULTRY PRODUCT(S)					
NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL
14	234	BETAGRO AGRO INDUSTRY CO. LTD 209/55 Moo 9, Tambon Tha Kae, Amphoe Mueang, Pathalung 93000, Thailand	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	17 OCTOBER 2022
15	25	SUN FOOD INTERNATIONAL CO., LTD. 69 MOO 6, MUAK LEK - WANG MUANG RD., KAMPARAN, WANG MUANG, SARABURI 18220, THAILAND	FROZEN WHOLE CHICKEN, CUTS AND PARTS	THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND (CICOT)	17 OCTOBER 2022



การประเมินโรงงานเชือดสัตว์ปีก

เพื่อมาตรฐานการรับรองประเทศสหรัฐอเมริกาหรับเอมิเรสต์ ตะวันออกกลาง และ
ประเทศมาเลเซีย

- ❖ 1.สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต
- ❖ 2.การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
- ❖ 3.การควบคุมกระบวนการผลิต
- ❖ 4.เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต
- ❖ 5.การสุขาภิบาล
- ❖ 6.บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน



1. สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต

สภาพอาคารของโรงพักสัตว์

- มีความแข็งแรง
- สามารถป้องกันการปนเปื้อนทางด้านกายภาพ
- มีพื้นที่เพียงพอต่อการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญ
- มีพื้นที่เชื่อมต่อกับสิ่งอำนวยความสะดวก
- สามารถทำความสะอาดได้และสุขาภิบาลของพาหนะในการขนส่ง

2.การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- การออกแบบอุปกรณ์และเครื่องมือจะต้องจัดทำจากโลหะที่ไม่กัดกร่อนได้ง่าย สามารถทำความสะอาดได้ และเพื่อป้องกันอันตรายต่อสุขอนามัย
- ต้องมีการออกแบบเพื่อรองรับระบบการทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ระบบการใช้ความร้อนเพื่อการฆ่าเชื้อตามมาตรฐานที่ได้กำหนดไว้จำเป็นต้องมีตัวชี้วัดชัดเจน เช่นอุณหภูมิของน้ำภายในบ่อลวกคือ **55** องศาเซลเซียส เป็นต้น
- กรงและรถขนส่งจะต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างน้อย หนึ่งครั้งต่อวัน อย่างมีประสิทธิภาพ

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.1 การผลิตขั้นต้น

- ผู้ผลิตขั้นต้น (ฟาร์ม)และส่วนราชการที่มีอำนาจต้องจัดทำระบบข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายและสภาวะที่มีในสัตว์ที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค
- พื้นที่ที่เก็บสัตว์ปีกและส่วนอื่นๆจะต้องแยกจากพื้นที่เชือดสัตว์มีการทำความสะอาดและการบรรจุหีบห่อ
- ผู้ประกอบการการนำหลักการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตต้องควบคุม (HACCP)มาใช้ในการกำหนดมาตรการด้านสุขลักษณะและนำไปปฏิบัติตลอดโซ่อาหาร

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.2 สุขลักษณะของสัตว์ที่นำมาเชือด

- ผู้ประกอบการต้องมีการจัดทำระบบเอกสารบันทึกข้อมูลขั้นตอนการผลิตขั้นต้น (ฟาร์ม) ที่เกี่ยวข้องมากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ในด้านสถานะสุขภาพของสัตว์ที่เกี่ยวข้อง การผลิตเนื้อที่ปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค ข้อมูลเหล่านี้ควรจัดทำให้กับโรงฆ่าสัตว์อย่างเหมาะสมตามสภาพแวดล้อม
- ผู้ประกอบการต้องมีวิธีการป้องกันการเกิดเชื้อโรคจากสัตว์สู่คน
- ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัดต่างๆ เช่น การขนย้ายสัตว์

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.3 การขนส่ง

- การขนส่งจะต้องไม่ปะปนกันระหว่างสัตว์ต่างสายพันธุ์และสอดคล้องตามหลักการศาสนาอิสลาม
- การขนส่งสัตว์ที่จะนำมาเชือดควรมีความปลอดภัยและไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพเนื้อสัตว์
- ผู้ขนส่งจะต้องได้รับการฝึกอบรมมาเป็นผู้ขนย้ายสัตว์มายังพื้นที่ที่จะเชือดเพื่อลดการกระทำทารุณต่อสัตว์
- ผู้ขนส่งต้องมีการขึ้นทะเบียนผู้ขนย้ายสัตว์ตามระเบียบของบริษัทฯ

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.4 ข้อกำหนดเกี่ยวกับสัตว์ที่นำมาเชือดสัตว์

- สัตว์ที่นำมาเชือดต้องสัตว์ที่ได้ผ่านการขออนุญาตจากกรมปศุสัตว์และสอดคล้องกับศาสนาอิสลามกำหนดไว้
- สัตว์ที่จะเชือดต้องเป็นสัตว์ที่มีชีวิตอยู่และไม่เป็นโรค

สัตว์ที่จะเชือดจะต้องได้รับอาหารที่ปลอดภัยและเป็นอาหารที่ฮาลาล

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.5 การตรวจสอบการควบคุมและการประทับตราสัตว์ที่เชือด

- การเชือดสัตว์จะต้องกระทำโดยการตรวจสอบและผ่านการประเมินจากฝ่ายกิจการฮาลาลสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ผู้ประกอบการต้องยื่นเอกสารเพื่อการรับรองการเชือดสัตว์ตามหลักศาสนาอิสลาม และรับรองการตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิต(โรงเชือดสัตว์) จนผ่านการรับรองฮาลาลและได้หมายเลขการรับรองผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
- การใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลผู้ประกอบการต้องยื่นเอกสารเพื่อขออนุญาตการใช้เครื่องหมายบนสินค้า

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.6 ข้อกำหนดของผู้ที่ทำการเชือด

- ผู้เชือดสัตว์ต้องมีคุณสมบัติและสอดคล้องกับศาสนาอิสลามกำหนดไว้
- ผู้ที่เชือดสัตว์จะต้องเป็นบุคคลที่ผ่านการอบรมกับฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เท่านั้น พร้อมเอกสารใบรับรองฯ
- ผู้ที่ทำการเชือดต้องขึ้นทะเบียนผู้เชือดประจำสถานประกอบการและมีการปรับข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.7 ข้อกำหนดอุปกรณ์และเครื่องมือ

- อุปกรณ์ เครื่องมือในสายการผลิตของงานเชือดจะต้องสะอาดและไม่ปนเปื้อนวัตถุดิบที่ไม่ฮาลาล และไม่ทำจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล
- เครื่องมือที่ใช้ในการเชือดต้องมีความคมจากมีดและเครื่องมือจะต้องไม่ทำจากกระดูกสัตว์ เล็บหรือฟัน (ควรทำจากสแตนเลส)
- การทำความสะอาดและการดูแลรักษาเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ที่ต้องสัมผัสกับอาหาร ฮาลาล จะต้องไม่ใช้น้ำยาทำความสะอาด น้ำมัน หรือไขมันที่มีส่วนประกอบที่ไม่ฮาลาลหรือมีส่วนประกอบที่ไม่เหมาะสมในการใช้กับอาหาร

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.8 ข้อกำหนดในกระบวนการเชือด

- การเชือดสัตว์ส่งเสริมให้กล่าวตักบิร
- การเชือดสัตว์จะต้องเป็นวิธีที่ถูกต้องและสอดคล้องกับศาสนาอิสลามกำหนดไว้
- การลอก การถอนขน จะต้องแน่ใจว่า สัตว์ได้ตายแล้วอย่างสมบูรณ์

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.9 หลักปฏิบัติทั่วไปในการเชือด

- การพักสัตว์ตามข้อกำหนดไม่น้อยกว่า 30 นาที
- การเชือดสัตว์ควรปฏิบัติไปในทิศทางกิบลัตและสังเสริมตัดปีกก่อนการเชือด
- สถานที่ประกอบกิจการต้องจัดพื้นที่การเชือดให้เหมาะสมหรือมีพื้นที่ให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงานเชือด
- การเชือดสัตว์ต้องปฏิบัติตามระเบียบและข้อกำหนดฯของกรมปศุสัตว์และสอดคล้องกับศาสนาอิสลาม เช่น ระยะเวลาในการสะเด็ดเลือดไม่น้อยกว่า 180 วินาที

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.10 การช็อตไฟฟ้าหรือการทำให้สลบ

- ผู้ประกอบการควรจัดทำตารางการใช้กระแสไฟตามขนาดของสัตว์ที่เชือด
- การสอบเทียบ(Calibration) และการทวนสอบ(Validation) ของเครื่องช็อตสัตว์ ควรมีการจัดทำทวนสอบตามระบบคุณภาพกำหนดไว้
- การควบคุมระดับน้ำของเครื่องช็อตไฟฟ้าให้เหมาะสม

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.11 สุขลักษณะของอาหารสัตว์หรือส่วนประกอบของอาหารสัตว์

- การให้อาหารสัตว์จะมีการควบคุมช่วงเวลาที่สัตว์มีความต้องการโปรตีนในแต่ละช่วงชีวิตของสัตว์ พร้อมบันทึกการใช้อาหารสัตว์ เอกสารจากฟาร์ม สพส. 001
- ส่วนราชการจะมีการควบคุมการใช้ยารักษาสัตว์และสารเคมีที่ใช้ เพื่อลดการปนเปื้อนซึ่งอาจเป็นผลให้เกิดสารเคมีตกค้างในเนื้อในระดับที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภคของมนุษย์
- อาหารสัตว์หรือส่วนประกอบของอาหารสัตว์ที่อาจนำไปสู่โรคสัตว์สู่คนและเป็นพาหะไปสู่ประชากรสัตว์ที่ถูกเชือด

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.12 การตรวจสอบสัตว์ปีกทันทีหลังจากการเชือด

- ต้องมีผู้ตรวจสอบที่เป็นมุสลิม(เช็คเกอร์) ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแผลเชือด
- ในกรณีมีสินค้าแปรรูปไก่ในการผลิตเดียวกัน เช่น เลียบไม้ จะต้องมีการส่งตัวอย่างสินค้าเพื่อสุ่มตรวจหาปริมาณแอลกอฮอล์จากการใช้ส่วนผสมที่มีส่วนผสมที่เป็นต้องห้ามทางศาสนาอิสลามกำหนดไว้ เช่น มีการเติมมีรีนในการผลิตไก่ย่าง
- การตรวจสอบคุณภาพซากสัตว์จะได้รับการตรวจประเมินจากเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ (DLD)

3.12 การตรวจสอบสัตว์ปีกทันทีหลังจากการเชือด (รูป)



3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.13 การตัดและเอากระดูกออก

- การตรวจสอบกับกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานของสินค้านั้นๆ
- การควบคุมอุณหภูมิภายในซากจะต้องไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส
- การทำความสะอาดจะไม่ใช้ผ้าหรือกระดาษ ควรเลือกการใช้น้ำไหลผ่าน หรือโดยน้ำที่อัดอากาศ(แรงดันน้ำ)
- อวัยวะภายในที่ถูกลำออกมาจากซาก จะต้องทำการแยกออกจากซากสัตว์ทันที

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.14 กระบวนการแช่เย็น

- อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับแช่เย็นเนื้อสัตว์ปีกและวัตถุดิบอื่นที่รับประทานได้ จะต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่เหมาะสมอื่น ๆ และต้องดำเนินการบำรุงรักษาเพื่อลดการเจริญเติบโตและการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.15 น้ำแข็ง

- การตรวจสอบคุณภาพน้ำแข็งตามกฎหมายกำหนด
- น้ำแข็งที่ใช้แช่เย็นจะไม่นำมาใช้ซ้ำหรือก่อนหน้านี้
- สภาพห้องที่จัดเก็บน้ำแข็งต้องมีระบบการป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์/กายภาพ

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.16 น้ำใช้ น้ำดื่ม น้ำอุปโภค

- ปริมาณน้ำร้อนและน้ำเย็นที่สามารถจัดหาได้และกระจายไปยังส่วนต่างๆ ได้เหมาะสม
- การกำหนดอุณหภูมิตามจุดที่ควบคุมควรมีการแสดงหลักฐานให้ชัดเจน
- การเลือกใช้สารเคมีเพื่อทำความสะอาดต้องสอดคล้องกัน

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.17 แสงสว่าง

- การกำหนดค่าความเข้มชั้นของแสงสว่างแต่ละพื้นที่ไม่เท่ากันควรมีการกำหนดและตรวจสอบให้สอดคล้องกับมาตรฐานส่วนของราชการ (กรมสวัสดิการคุ้มครองแรงงาน)
- การแยกพื้นที่ทำงานต่างๆในส่วนการผลิตจะต้องสอดคล้องกับระบบคุณภาพกำหนดไว้

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.18 การบรรจุ

- การกำหนดความเร็วในการบรรจุจะต้องสอดคล้องกับอัตราการไหลของผลผลิต โดยคำนึงถึงการหลีกเลี่ยงการสะสมซากในพื้นที่บรรจุ
- พื้นที่ห้องบรรจุต้องกำหนดอุณหภูมิภายในห้องบรรจุ ต้องไม่เกิน **10** องศาเซลเซียส
- วัสดุที่ใช้บรรจุสินค้าเนื้อสัตว์ปีกต้องถูกสุขลักษณะและมีความทนทานเพียงพอ
- ไม่ควรใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์เดิมอีกครั้ง
- การแสดงเอกสารรับรองฮาลาลของบรรจุภัณฑ์ (ถ้ามี)

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.19 การเก็บรักษา

- โรงเชือดสัตว์จำเป็นต้องมีสถานที่ที่เหมาะสมการจัดเก็บแช่เย็นหรือแช่แข็งและต้องสอดคล้องกับมาตรฐาน **GSO** ที่ระบุไว้
- พื้นที่สำหรับลำเลียงเนื้อสัตว์ปีกต้องมุงหลังคาเพื่อป้องกันการปนเปื้อน
- ต้องมีมาตรการที่มีประสิทธิภาพเพื่อกำจัดแมลง พยาธิ หนูและเชื้อราโดยมีข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนซาก
- พื้นที่ผลิตและโรงเชือดสัตว์ต้องสามารถป้องกันการเข้าของนกและสัตว์อื่นๆ

3.การควบคุมกระบวนการผลิต

3.20 การติดฉลาก

- การจัดทำฉลากที่เหมาะสมสอดคล้องกับระบบคุณภาพควรมีวันที่ผลิตแสดงบนฉลากให้เห็นชัดเจน
- การกำหนดรุ่นการผลิต(**Lot No.**)เพื่อการแยกสินค้าสินค้าที่ผ่านการซื้อและไม่ผ่านการซื้อ
- การแสดงผลิตภัณฑ์หรือแสดงสินค้าต้องมีการแยกพื้นที่ขายให้ชัดเจนและไม่ปะปนกับสิ่งฮารอม

4.เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต

- สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์จะต้องอยู่ในสถานะที่เหมาะสมแก่การซ่อมบำรุง
 - เครื่องมือและเครื่องจักรสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากน้ำมันหล่อลื่นและสารเคมีทำความสะอาด
 - อุปกรณ์ที่ใช้มีการทำความสะอาดและมีการลับมีดให้คมเสมอ
- การจัดทำโปรแกรมบำรุงรักษาเป็นเอกสารการซ่อมบำรุงได้เหมาะสม

5.การสุขภาพ

- ต้องมีมาตรการป้องกันที่เหมาะสมเพื่อให้มั่นใจว่าขยะทั้งหมดถูกกำจัดและไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือสิ่งแวดล้อมของประชาชน
- ต้องดำเนินการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากของเสีย ต้องมีการบันทึกสามารถทวนสอบย้อนกลับ

6. บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน

- การกำหนดระเบียบและแนวทางปฏิบัติสำหรับผู้เยี่ยมชม เพื่อจะได้มีการป้องกันบุคคลภายนอกเข้าโรงงานได้ง่าย
- การยืนยันหรือรับรองสุขภาพของผู้ควบคุมสัตว์ปีกและบุคคลอื่นๆ ที่สัมผัสสัตว์ปีกในโรงเชือดสัตว์ต้องได้รับการตรวจสุขภาพมีใบรับรองถูกต้อง
- การปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบคุณภาพ เช่น การสวมถุงมือในขณะปฏิบัติงานและการล้างมือก่อนปฏิบัติงาน

6. บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน

6.1 โปรแกรมควบคุมสุขอนามัย

- การให้ความรู้ต่อเจ้าหน้าที่ระดับควบคุมคุณภาพที่ต้องดูแลห้องปฏิบัติการ จำเป็นต้องมีประสบการณ์โดยตรง
- การมอบหมายพนักงานที่ดูแลการทำความสะอาดและได้ผ่านการอบรมเรื่องการทำความสะอาดและสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดรวมถึงอุปกรณ์และเครื่องมือทำความสะอาดที่ถูกต้อง
- ต้องมีบันทึกเกี่ยวกับสุขภาพของบุคลากร

6. บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน

6.2 การฝึกอบรมด้านสุขอนามัยสำหรับเจ้าหน้าที่

การจัดการให้ความรู้ด้านสุขอนามัยสัตว์ปีกและการทำความสะอาด

สิ่งที่ MALAYSIA เน้น

- การสัมภาษณ์ผู้เชื่อด้านหลักศาสนา
- การจัดทำ Halal Manual โดยรวมเรื่องการการนยิสเข้าไปด้วย
- การจับเวลาในการเชือด
- การกล่าว “บิสมิลลา” ในการเชือด
- การลับมีด การล้างมีด และมีดสำรอง
- อาหารที่พนักงานรับประทาน
- เช็คเกอร์ HCP 2 3 4 5 6
- พนักงานมุสลิมในระดับผู้บริหารอย่างน้อย 1 คน ฝ่ายจัดซื้อ 1 คน
- การขนส่งต้องมีสัญญาในเรื่องการขนส่งว่าจะไม่ขนส่งสิ่งต้องห้าม และมี Checklist ที่ชัดเจน
- เครื่องกรองน้ำต้องไม่ทำมาจากกระดูกสัตว์ที่ไม่ฮาลาล

สิ่งที่ MALAYSIA เน้น

- การจัดทำ Internal Audit and Management Review
- เอกสารรายงานการเข้าทำงานของที่ปรึกษาทุกเดือน
- แผนการอบรมของโรงงานเรื่องฮาลาล ผู้เข้าอบรม
- โรงอาหารสำหรับพนักงาน
- ห้องละหมาด ที่อาบน้ำละหมาด แยกชาย-หญิง
- ใบรับรองฮาลาลของผลิตภัณฑ์ในโรงงาน
- ใบรับรองฮาลาลของวัตถุดิบ ในการนำมาเป็นส่วนผสมในการผลิต

สิ่งที่ทาง UAE เน้น

- Halal Certificate หรือ COA package and the wrapping material
- ต้องเชือดแบบ Non-Stun เท่านั้น
- การ Validation เครื่องมือ stunner
- ระยะห่างของพนักงานเชือดแต่ละท่านตามความเหมาะสม และพื้นที่ในการเชือด
- การแยก Lot Sub-Lot ของไก่ stun และ Non-stun ให้ชัดเจนในการจัดเก็บ
- สารเคมีในการทำความสะดวก
- Halal Certificate หรือ COA สารหล่อลื่นเครื่องจักร (lubrication)
- การใช้ระบบ Real time ในการตรวจ (Video) กรณีที่ไม่มีสัญญาณเข้าถึง แต่ต้องมีคนของหน่วยงาน รับรองอยู่ในกล้องด้วย
- ระดับน้ำในอ่าง stun (มาตรฐาน SMIIIC)



THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND (CICOT)



จบการนำเสนอ

THE END

ตอบข้อซักถาม

THANK YOU

Terima kasih

