



HALAL

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปัทมา หิรัญญิณภาส
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

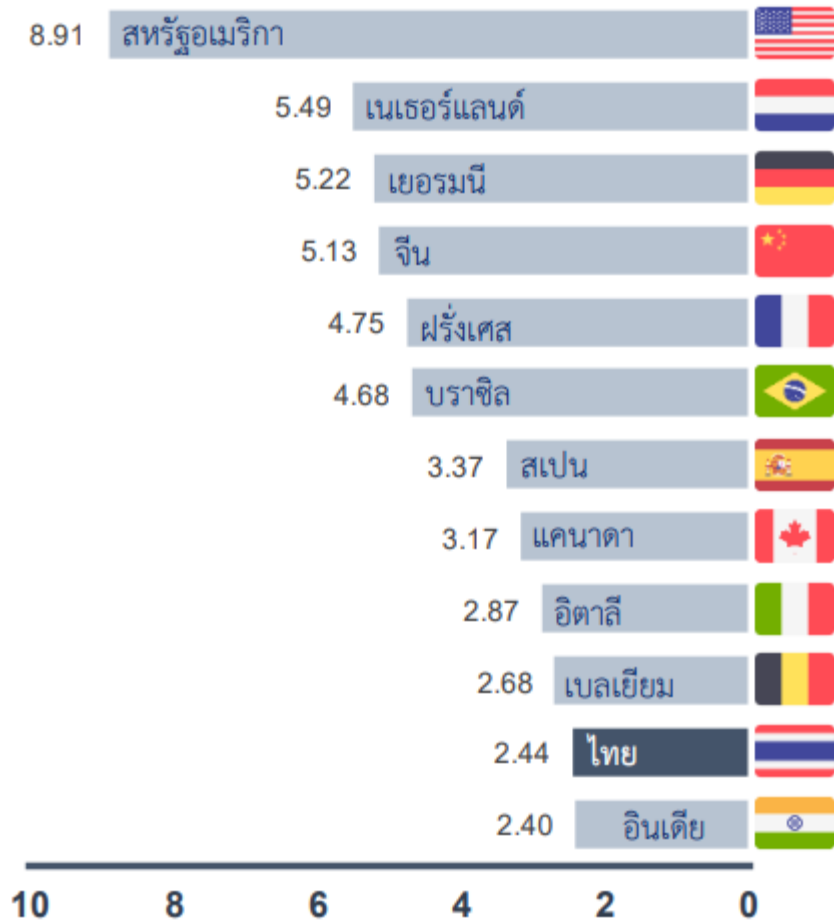
ความสำคัญของอาหารฮาลาล

- ปัจจุบันในตลาดโลกมีผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมอยู่ประมาณ 2,000 ล้านคน การค้าขายจำเป็นต้องเข้าไปมีส่วนแบ่งในตลาดอาหารจากประเทศที่มีชาวมุสลิมให้มากขึ้น
- ประเทศไทยในฐานะที่เป็นประเทศที่ผลิตอาหารที่สำคัญของโลก ผู้ผลิตอาหารจึงจำเป็นต้องเรียนรู้ และอยู่บนพื้นฐานของความเข้าใจอย่างถูกต้องเพื่อเตรียมความพร้อมของการผลิต



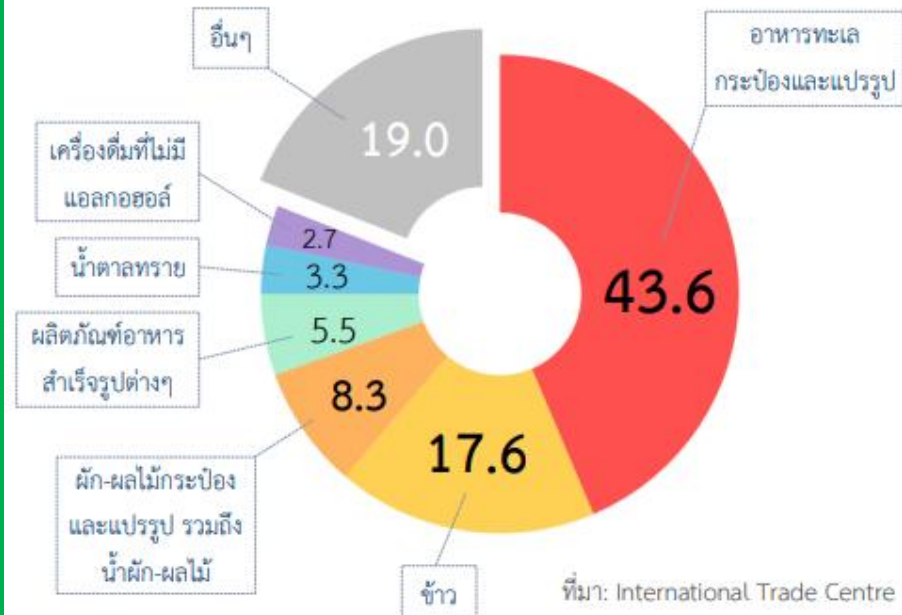


ส่วนแบ่งตลาดอาหารฮาลาลโลก ของประเทศผู้ส่งออกอาหารชั้นนำ (ร้อยละ)



ที่มา: รวบรวมโดยฝ่ายวิจัยธุรกิจ
ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย

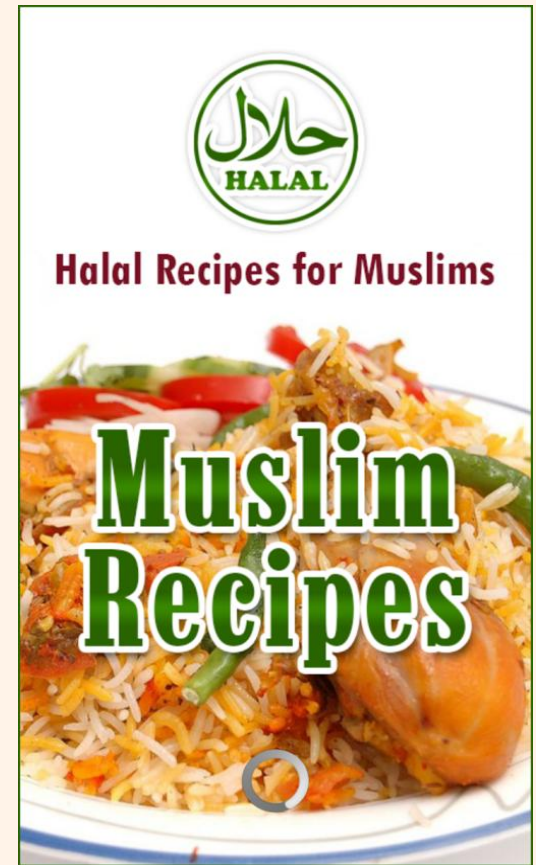
สัดส่วนมูลค่านำเข้าสินค้าอาหารฮาลาลจากไทยของ ภูมิภาคตะวันออกกลางและแอฟริกาตอนเหนือ ปี 2562 (หน่วย: ร้อยละ)



ที่มา: International Trade Centre

มาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL FOOD)

อาหารฮาลาล ตามหลักการของศาสนาอิสลาม คือ อาหารที่ได้รับการอนุมัติจากพระเจ้า(อัลลอฮ์) ว่าสามารถนำไปบริโภค หรือใช้ประโยชน์ได้ มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ สะอาด มีการควบคุมการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก ตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การกระจายสินค้า จนกระทั่งขั้นตอนการวางจำหน่าย




นียามศัพท์

- ❖ ฮาลาล หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- ❖ นญิส หมายถึง สิ่งสกปรกตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- ❖ ศาสนบัญญัติอิสลาม หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติ
- ❖ อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่ได้รับการอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม



HALAL FOOD

“เครื่องหมายฮาลาล” คือเครื่องหมายที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่าง ๆ ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับ หรือแสดงลงบนสลาก หรือผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใด ๆ โดยใช้สัญลักษณ์ที่เรียกว่า “ฮาลาล”

ซึ่งเขียนเป็นภาษาอาหรับว่า  ภายในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หลังกรอบเป็นลายเส้นแนวตั้ง ใต้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า “สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย”



ดู ตราฮาลาลที่ถูกต้อง

คำว่า "ฮาลาล" (ฮานุมติ)
เป็นภาษาอาหรับอยู่ในลิ้นห้อยม
บนเบี่ยงกบูน ซึ่งมีพื้นหลัง
เป็นแถบเส้นตรงแนวตั้ง

หมายเลขผลิตภัณฑ์
ที่ได้จากการรับรองฮาลาล :
รหัส 12/13 หลัก เช่น
" กอท.ฮล. 63 572 003 01 45 "
หรือ รหัสสามตัว ตามด้วย พ.ศ. เช่น
" กอท.ฮล. 025/2554 "



สนง. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
กอท. ฮล. หมายเลขผลิตภัณฑ์ 12 หลัก


ชื่อองค์กรรับรอง
สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
The Central Islamic Committee of Thailand
หรือเป็นภาษาอาหรับ (เป็นได้ทั้ง 3 ภาษา)


ถ้าเป็น " **สำนัก จุฬาราชมนตรี** "
แสดงว่าเป็นเครื่องหมายฮาลาลที่เลิกใช้
ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 แล้ว

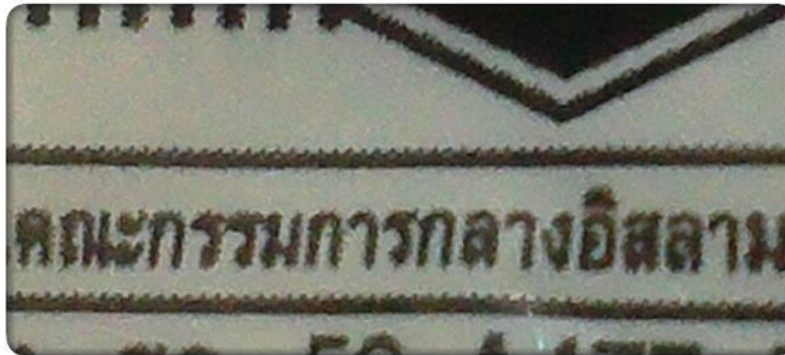
** สีของเครื่องหมายฮาลาลสีอะไรก็ได้
แล้วแต่บรรจุภัณฑ์ **



1 ตรา
ฮาลาล



2 ชื่อ
องค์กร



3 รหัสการ
รับรอง



ประโยชน์จากการได้รับการรับรองอาหารฮาลาล

1) ผู้บริโภค ได้บริโภคอาหารฮาลาลที่เชื่อได้ว่าถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม มีคุณค่าอาหาร ถูกสุขอนามัย ปลอดภัยจากสิ่งต้องห้ามทางศาสนาอิสลาม (ฮารอม) และสิ่งปนเปื้อนต่างๆ

2) ผู้ประกอบการ ได้รับผลประโยชน์ทางธุรกิจโดยตระหนักถึงการผลิตอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและปฏิบัติตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

3) ประเทศชาติได้รับผลประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจ

เกณฑ์กำหนดสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล”

- 1) อาหารที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- 2) การเชือดสัตว์
- 3) การจัดเตรียม การผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษา
- 4) การชำระล้างนวุิส
- 5) สุขลักษณะอาหาร
- 6) บรรจุภัณฑ์และการบรรจุ
- 7) การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ วิธีการนำเสนอ การโฆษณา และการจัดจำหน่าย

1) อาหารที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม

- ศาสนบัญญัติอิสลามถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดเป็นที่อนุญาต ยกเว้น แหล่งอาหารรวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหาร ต่อไปนี้

สัตว์ พืชและอาหารที่ห้ามนำมาบริโภค (ฮะรอม)

- สุกกร หมูป่า และสุนัข
- งูและลิง
- สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน
- นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆที่คล้ายกัน
- สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน

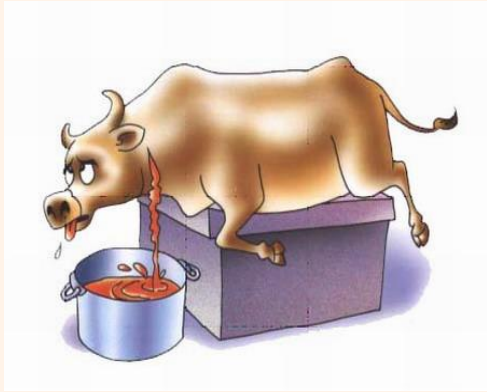
สัตว์ พืชและอาหารที่ห้ามนำมาบริโภค

- สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
- สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน
- สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน
- ลาและล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน
- สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
- สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทรกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย

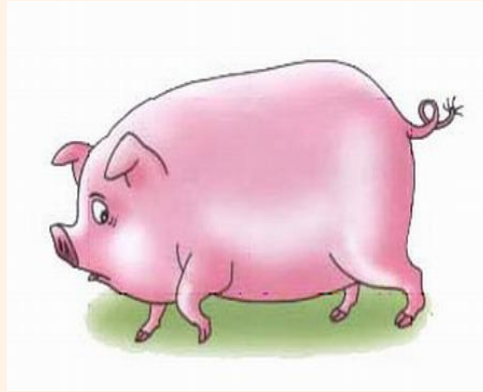
สัตว์ พืชและอาหารที่ห้ามนำมาบริโภค

- อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีนเมาหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
- อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมีนเมา
- เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย
- อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการตัดแปรพันธุกรรม (GMO) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามศาสนาบัญญัติอิสลาม
- วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้น

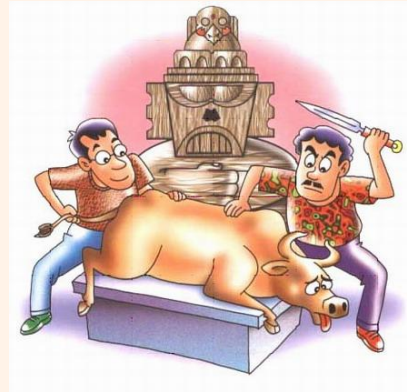
อาหารที่ต้องห้าม



การห้ามกินเลือด



เนื้อหมู



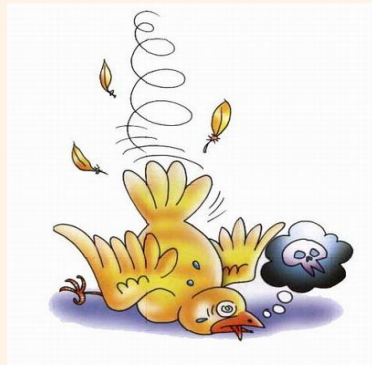
สัตว์ที่ถูกพลีให้แก่ผู้อื่น
นอกจากอัลลอฮ์



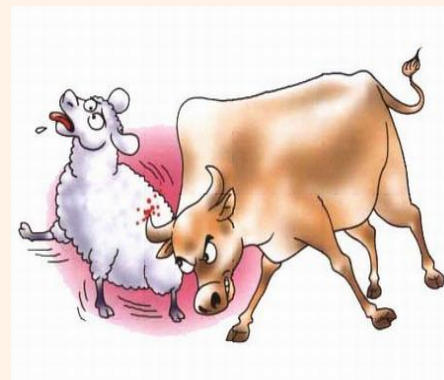
ซากสัตว์ที่ถูก
รัดคอตาย



ซากสัตว์ที่ถูกตีจนตาย



ซากสัตว์ที่ตกมาตาย



ซากสัตว์ที่ถูกขวิดตาย



ซากสัตว์ที่ถูก
สัตว์ป่ากิน

2) การเชือดสัตว์

2.1 การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามศาสนาบัญญัติอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาด

2.2 ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (stunning) เว้นแต่กรณีที่เป็น

2.3 ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่เป็น

การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลามต้องแยกออกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- ✓ การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธาและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- ✓ สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- ✓ สัตว์จะต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด
- ✓ การเชือดต้องตัดหลอดเลือด หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว
- ✓ ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า “ บิสมิลลาฮฺ ”
- ✓ การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมและไม่ควรยกออกจากลำคอ สัตว์ขณะทำการเชือดสัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน

3) การจัดเตรียม การผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษา

3.1 อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตจะปลอดภัยได้ต่อเมื่อเข้าใจเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- ✓ อาหารต้องไม่มีส่วนประกอบที่มาจากสัตว์ซึ่งไม่อนุญาต หรือมาจากสัตว์ที่เชือดไม่เป็นไปตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- ✓ อาหารต้องจัดเตรียม ผ่านกระบวนการผลิต แปรรูป ขนส่ง หรือเก็บรักษา โดยใช้อุปกรณ์ที่ไม่มีการปนเปื้อนนนญิส
- ✓ ในระหว่างการจัดเตรียม การผ่านกระบวนการผลิต การเก็บรักษาหรือการขนส่ง อาหารเหล่านั้นจะต้องแยกออกจากอาหารอื่นๆหรือจากสิ่งที่เป็นนนญิส

3.2 การเก็บรักษาและการขนส่งวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล จะต้องแยกออกจากอาหารอื่นๆหรือมีมาตรการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นนญิส

3.3 เครื่องมือ ภาชนะ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นนญิสหรือต้องไม่มีส่วนประกอบของนญิส

3.4 กรณีใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลมาก่อน ต้องล้างทำความสะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลาม (การชำระล้างนญิส)

3.5 กรณีที่มีการเปลี่ยนสายการผลิตอาหารที่ปนเปื้อนนญิสมาผลิตอาหารฮาลาลสายการผลิตนั้นจะต้องได้รับการล้าง และชำระตามศาสนบัญญัติอิสลาม

4) การชำระล้างนajas

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร โดยตรง
ที่ปนเปื้อนนajasทุกชนิดไม่ว่าจะมองเห็นหรือไม่ต้องกำจัดด้วยวิธี
ล้างทำความสะอาดที่ระบุไว้ในศาสนบัญญัติอิสลาม

ข้อกำหนดเกี่ยวกับเรื่องนญิส

นญิส มี 3 ชนิด

- (1) นญิสชนิดเบา** ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้อึมนอกจากน้ำนม
- (2) นญิสชนิดปานกลาง** ได้แก่ สิ่งที่ไม่อยู่ภายใต้ นญิสชนิดเบา หรือนญิสชนิดหนัก โลหิต น้ำหนองน้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้นปลา และตัดเตน) แต่ต้องไม่ใช่ซากสัตว์นญิสชนิดหนัก และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทานเหล่านี้ สิ่งที่ทำให้มีนเมา
- (3) นญิสชนิดหนัก** ได้แก่ สุกร สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัข หรือสุกร และทุกสิ่งอันเนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

วิธีล้างนญีส

- 1) **วิธีล้างนญีสชนิดเบา** ให้ชำระนญีสออกให้หมดเสียก่อน แล้วใช้น้ำประมบนรอยที่เปื้อนนญีสนั้นให้ทั่วโดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ใช้ได้
- 2) **วิธีล้างนญีสชนิดปานกลาง** ให้ชำระนญีสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้งเพื่อให้สี กลิ่น รส หมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น 3 ครั้ง
- 3) **วิธีล้างนญีสชนิดหนัก** ให้ชำระนญีสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้งแต่ 1 ใน 7 ครั้งนั้น ต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลามและมีสภาพชุ่มแฉวนลอย หรือน้ำดินสอพอง และแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก

วิธีล้างนญีส (ต่อ)

คำว่า “น้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้ง” หมายถึง การล้างทั่วถึงทุกส่วนที่เปราะเปื้อนนญีส โดยต้องทำให้สี กลิ่น รส ของนญีสนั้นหมดไป และคำว่า “น้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้ง” การปฏิบัติแต่ละครั้งให้ดำเนินการในลักษณะเช่นเดียวกัน

5) สุขลักษณะอาหาร

อาหารทุกชนิดควรเตรียม ผลิต บรรจุ ผ่านกระบวนการบรรจุ
ขนส่ง และเก็บรักษา ตามศาสนบัญญัติอิสลามและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
หรือตามหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร



6) บรรจุกัณฑ์และการบรรจุ

- ✓ บรรจุกัณฑ์ต้องสะอาดและไม่เป็นวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ และไม่ทำมาจากสิ่งทีประกาศว่าเป็นนญีสตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- ✓ กระบวนการบรรจุต้องกระทำในพื้นที่ที่สะอาด ไม่มีการปนเปื้อนนญีส และปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ

7) การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ วิธีการนำเสนอ การโฆษณา และ การจัดจำหน่าย

ต้องแยกผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่ต้องการเก็บรักษา การนำเสนอ และจัดจำหน่าย ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลและควรจะแสดงเครื่องหมาย “ฮาลาล” (เชื่อกฎกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม) ตามแต่กรณี ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปะปนหรือปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล



8) เครื่องหมายและฉลาก

อาหารฮาลาลให้มีข้อกำหนดฉลากเพิ่มเติม ดังนี้

- ✓ วัสดุที่เป็นฉลากและสัมผัส โดยตรงกับผลิตภัณฑ์อาหารต้องไม่เป็นวัสดุที่เป็นนินญิสหรือมีส่วนประกอบที่เป็นนินญิส หรือปนเปื้อนนินญิส และไม่เป็นวัสดุที่มีอันตรายต่อสุขภาพ
- ✓ อาหารที่จะกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาล ต้องแสดงคำว่าฮาลาล (Halal, **حلال**) บนฉลากอาหาร
- ✓ การกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาลต้องไม่กระทำในลักษณะที่ก่อให้เกิดข้อสงสัยเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับการได้รับการรับรองฮาลาล หรือทำให้เข้าใจว่าอาหารฮาลาล มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าหรือมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าอาหารชนิดอื่นๆ

ข้อปฏิบัติการผลิตอาหารฮาลาล

1. สถานที่ประกอบการ
2. วัตถุดิบ/ส่วนประกอบอาหารและการเก็บรักษา
3. การล้างวัตถุดิบและน้ำที่ใช้ล้าง
4. พนักงานของสถานประกอบการ
5. การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และการขนส่ง
6. การจัดจำหน่าย
7. การบริการอาหารฮาลาล
(กรณีที่เป็นร้านอาหาร/โรงแรม/ฯลฯ)

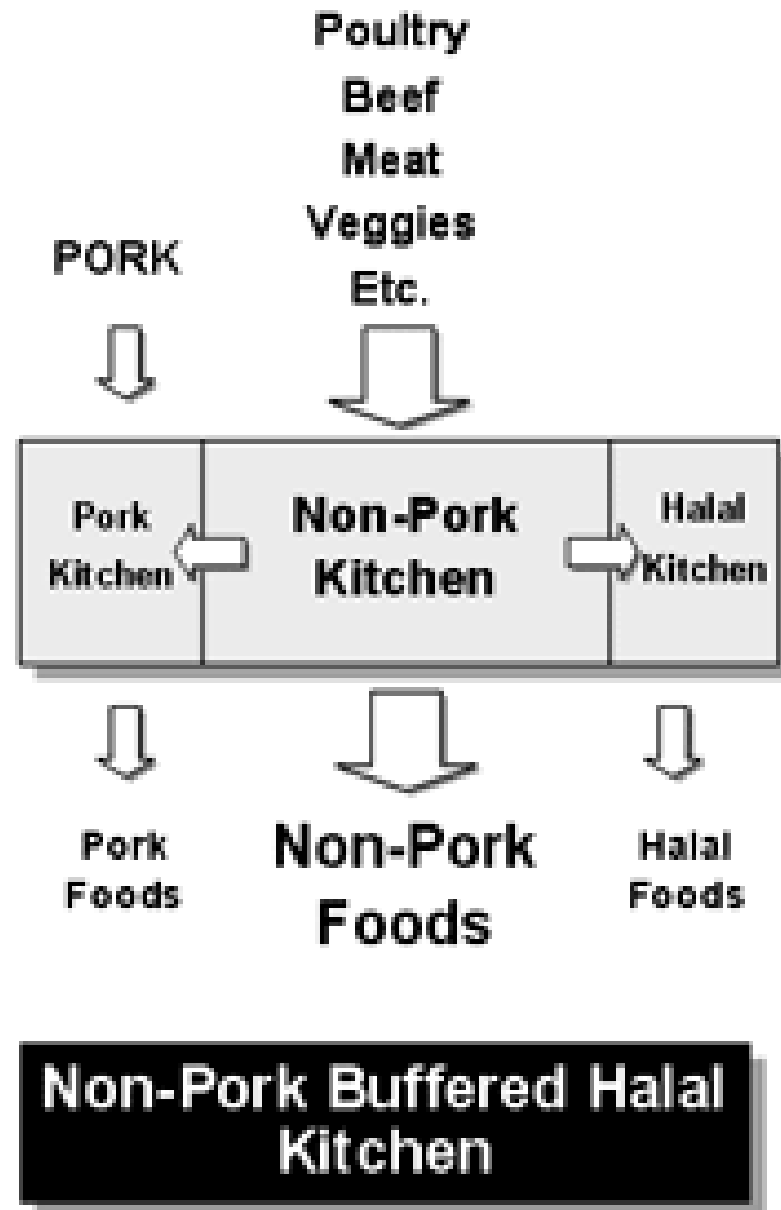
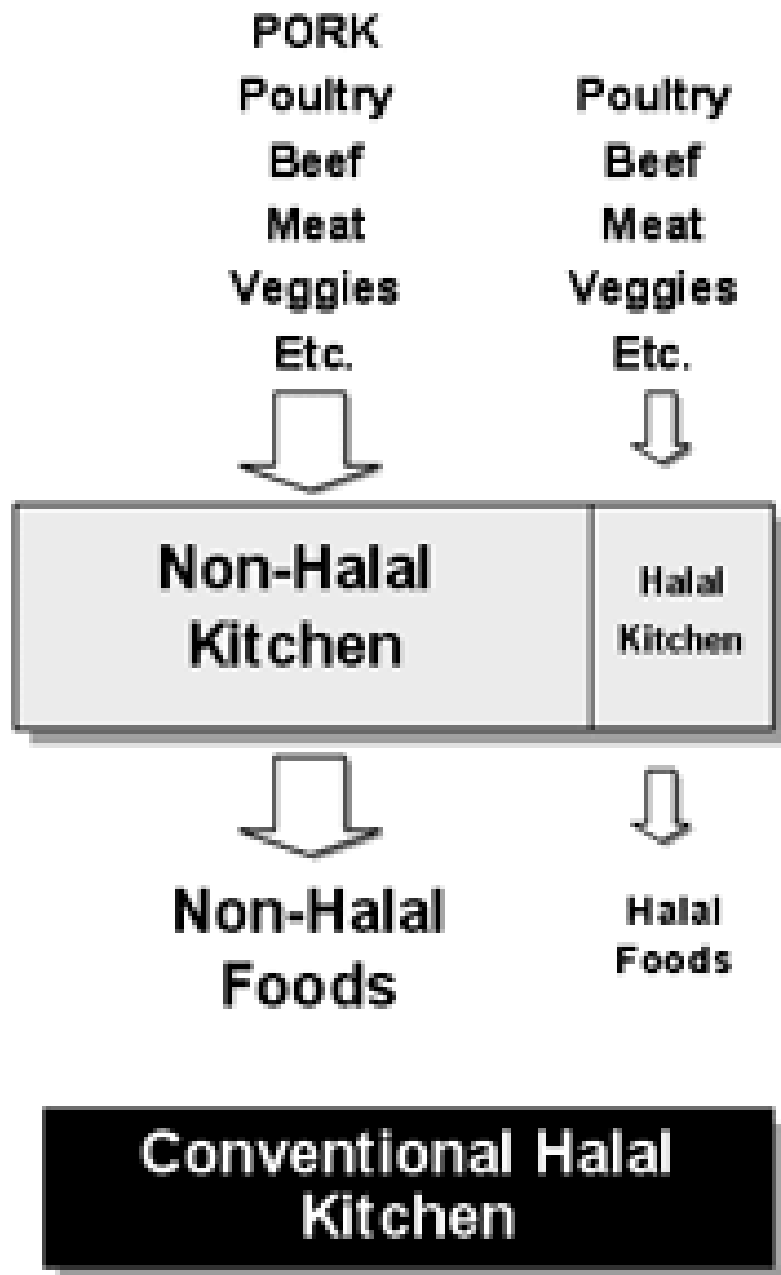


1. สถานประกอบการ

1.1 สถานประกอบการต้องสะอาดตามมาตรฐานอุตสาหกรรมและมาตรฐานอื่นๆที่ควบคุมสถานประกอบการ

1.2 สถานที่ที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่ปะปนกับการผลิตที่ไม่ฮาลาล และให้แยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยชัดเจน เช่น กั้นกำแพงกั้น แยกโรงงาน เป็นต้น

1.3 สถานที่ที่ผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องกับบริเวณการผลิต และต้องไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่ไม่ฮาลาลเข้าไปเกี่ยวข้องด้วยอย่างเด็ดขาด





[NON HALAL]



[HALAL : Hot Kitchen]



[Non-Halal : Pot wash]

2. วัตถุดิบ/ส่วนประกอบอาหารและการเก็บรักษา

2.1 วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นสิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภคได้และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาลหรือคุณสมบัติยืนยัน

2.2 วัตถุดิบที่เตรียมไว้ใช้ในการผลิต ต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่สะอาด ไม่มีสัตว์เข้าไปเกี่ยวข้องกับเช่น สุนัข แมว และอื่นๆ

2.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล ต้องเก็บรักษาแยกออกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด และไม่เกี่ยวข้องกัน



อาหารที่มุสลิมสามารถบริโภคได้

แบ่งเป็น 3 กลุ่ม

1. สัตว์น้ำทุกชนิด(สัตว์ที่ไม่สามารถมีชีวิตอยู่บนบกได้)

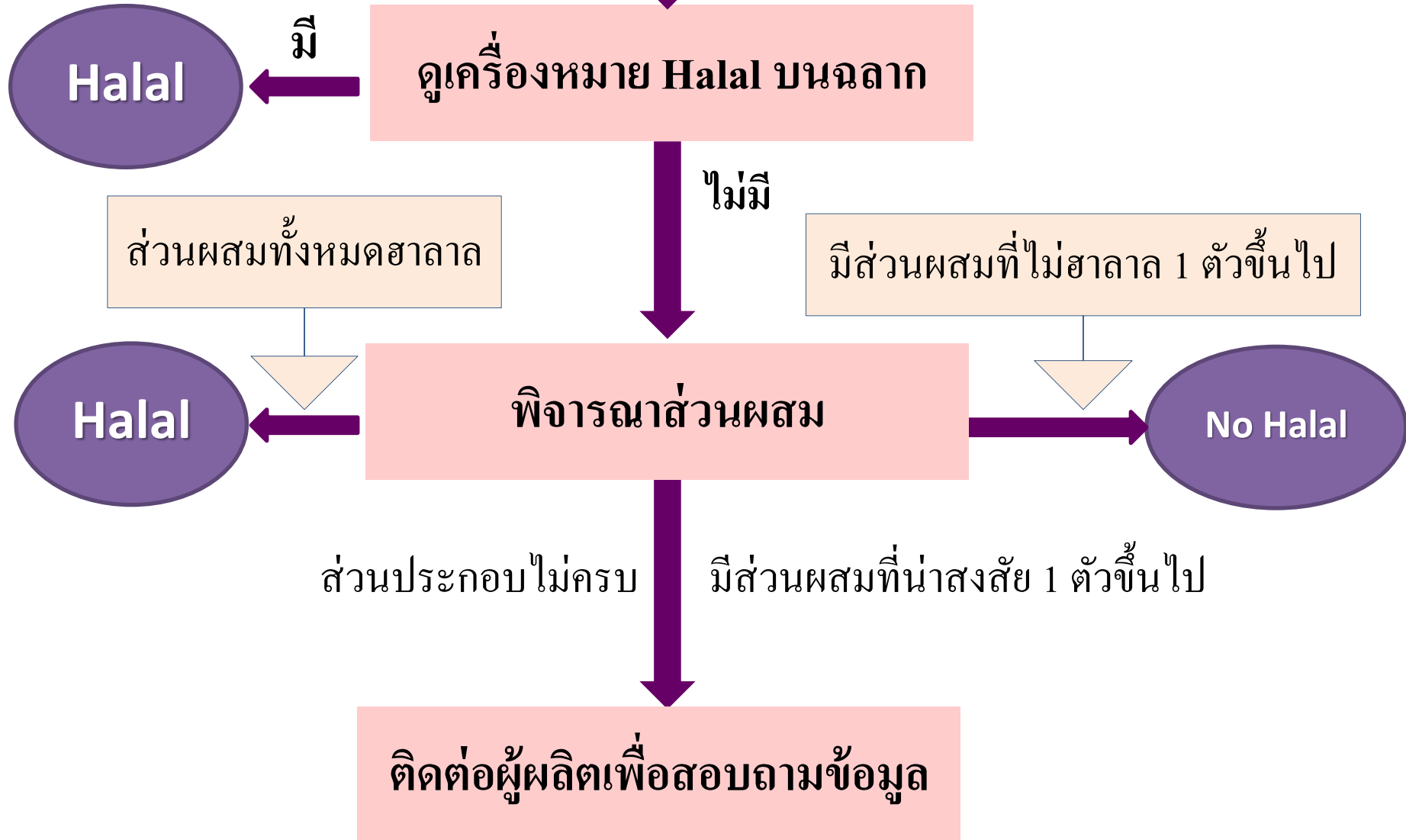
เช่น ปลา กุ้ง หอย และปลาหมึก ส่วนสัตว์ที่อนุญาตให้รับประทานได้แต่ต้องผ่านการเชือดอย่างถูกต้องตามหลักศาสนา เช่น ไก่ เป็ด ห่าน วัว กระบือ อูฐ แพะ แกะ ม้า กระจ่าง เก้ง และนกเป็นต้น

2. เครื่องดื่มจากสัตว์

ได้แก่ นมจากสัตว์ (เช่น นมแพะ และนมวัว) และน้ำผึ้ง

3. พืช ผัก ที่ไม่เกิดโทษหรือมีพิษต่อร่างกาย

ขั้นตอนการเลือกซื้ออาหารฮาลาล



3. การล้างวัตถุดิบและน้ำที่ใช้ล้าง

3.1 การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต เมื่อล้างน้ำโดยการจุ่มหรือน้ำซังในภาชนะแล้วต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่านวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่ใช้โดยทั่วถึงในการล้างครั้งสุดท้าย น้ำที่ไหลผ่านกระบวนการนี้แล้วจะนำมาใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่ใช้ในการผลิตอีกไม่ได้

3.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารทุกชนิด ถ้าเคยใช้ในการผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามหลักการศาสนาอิสลามก่อน จึงจะใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลได้

3.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล จะใช้หรือเก็บรักษาปะปนกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลไม่ได้

4. พนักงานของสถานประกอบการ

4.1 พนักงานในสายการผลิตอาหาร
ฮาลาล ต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮา
ลาล โดยเด็ดขาด เช่น เนื้อสุกร
แอลกอฮอล์ หรือเล่นสัมผัสกับ
สุนัขขณะหยุดพักผ่อน

4.2 จะต้องมีพนักงานมุสลิม ใน
สถานประกอบการที่ผลิตอาหาร
ฮาลาล โดยเฉพาะแผนกจัดซื้อ
แผนกผลิต



[Portioning area]



5. การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และการขนส่ง

5.1 ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ต้องเก็บรักษาให้แยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่
ฮาลาล โดยเด็ดขาด ถึงแม้ว่าจะอยู่ในบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปแล้วก็ตาม

5.2 การขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล
โดยเด็ดขาด





Halal
Certified Ranch



Halal
Certified Abattoir



Halal Certified
Packing and Freezing



Lab Test
Health Certification



Halal Samak
Container



Port



Custom and
Quarantine



Halal
Food Importer
Warehouse



Halal
Restaurants
/Hotels



6. การจัดจำหน่าย

6.1 ผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องแยกจำหน่าย ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล โดยเด็ดขาด ต้องไม่ปะปนกันแม้ว่าจะจัดจำหน่ายอยู่ในบรรจุภัณฑ์ก็ตาม

6.2 การจัดจำหน่ายโดยไม่มีบรรจุภัณฑ์หรือแกะถุงบรรจุออกจำหน่าย ต้องแจ้งให้สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลทราบและต้องจัดให้ถูกต้องตลอดเวลา

6.3 อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการจัดจำหน่ายทุกชนิด จะต้องไม่ใช่ปะปนกับสิ่งไม่ฮาลาล ถ้าเกิดการปะปนขึ้น จะต้องทำการล้างให้สะอาดตามหลักศาสนาอิสลาม

7. การบริการอาหารฮาลาล

7.1 ต้องมีผู้ประกอบการหรือควบคุมการประกอบอาหารเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม

7.2 เป็นสถานที่เฉพาะ ไม่ปะปนกับสถานที่ที่ใช้ประกอบอาหารหรือสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

7.3 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารหรือบริการถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ประกอบอาหารหรือบริการต้องแยกไม่ปะปนกับภาชนะอื่นที่ใช้กับสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

งานการรับรองฮาลาล

- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท)
- คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด



ประเภทของการรับรอง

1. ผลิตภัณฑ์อุปโภค และบริ โภค
2. การเชือดสัตว์
3. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป วัตถุดิบ ส่วนผสม และเนื้อสัตว์ฮาลาลนำเข้าจากต่างประเทศ







*Department of Tourism, Ministry of Tourism and Sport
Co-operated with
The Central Islamic Council of Thailand*



*This is to certify that
Yana Restaurant*

444 MBK Center, 5th floor, Pharam 1 Rd., Payathai, Pattumwan, Bangkok

*has been assessed and found to be conforming to requirement of
Halal Food Services Standard for Tourism*

4 Stars Level

*(Mr. Supak Sripan)
Director General, Department of Tourism
Ministry of Tourism and Sports*

*(Mr. Aziz Dhalilijayman)
Sheikhul Islam of Thailand
President of the Central Islamic Council of Thailand*



สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนคลองเตย แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กทม. 10530
โทรศัพท์ (02)294-4114, (02)294-4148, (02)294-4215 โทรสาร (02)294-4199, (02)294-4341
อีเมล : isl@icct.or.th เว็บไซต์ : www.icct.or.th



المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند

THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND
OFFICE: 45 MOO 3 KLONGTOEY RD., KLONGTOEY, NONGKHOH, BANGKOK 10530, THAILAND
TEL. (062)940-4114, (062)940-4148, (062)940-4215 FAX. (062)940-4341, (062)940-4341
E-mail : isl@icct.or.th Website : www.icct.or.th

หนังสือสำคัญ ให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ผู้ประกอบการ บริษัท ยาอุทธ์ (ประเทศไทย) จำกัด

สำนักงาน เลขที่ 49 หมู่ 5 ตำบลปากกราน อำเภอพระนครศรีอยุธยา

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ผลิตภัณฑ์ / เครื่องหมายการค้า ยาอุทธ์ (นมเปรี้ยว) ควบยาอุทธ์

ตามรายการที่แนบประกอบหนังสือรับรองนี้

ณ โรงงานตั้งอยู่เลขที่ เลขที่ 49 หมู่ 5 ตำบลปากกราน อำเภอพระนครศรีอยุธยา

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ได้ดำเนินการตามกรรมวิธีอย่างถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงให้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
ใช้เครื่องหมายรับรอง "ฮาลาล"



เลขทะเบียนที่ กอท.ฮส. B 277/2552

ตั้งแต่ วันที่ 1 พฤษภาคม 2558 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2559

ออกให้ ณ วันที่ 22 เมษายน 2558

หนังสือรับรองฮาลาลฉบับนี้ออกตามหมวด 3 มาตรา 18 (9)
แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540

No. 020336

(นายอาศิส พิทักษ์คุมพล)
จุฬาราชมนตรี

ประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนคลองเตย แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กทม. 10530
โทรศัพท์ (02)294-4114, (062)940-4148, (062)940-4215 โทรสาร (062)940-4341, (062)940-4341
อีเมล : isl@icct.or.th เว็บไซต์ : www.icct.or.th



المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند

THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND
OFFICE: 45 MOO 3 KLONGTOEY RD., KLONGTOEY, NONGKHOH, BANGKOK 10530, THAILAND
TEL. (062)940-4114, (062)940-4148, (062)940-4215 FAX. (062)940-4341, (062)940-4341
E-mail : isl@icct.or.th Website : www.icct.or.th

หนังสือสำคัญ ให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ผู้ประกอบการ บริษัท เพรซิเดนท์ เบเกอรี่ จำกัด (มหาชน)

สำนักงาน เลขที่ 121/84-85 ชั้น 29 อาคารชุด อารี เอส ทาวเวอร์ ถนนรัชดาภิเษก

แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10400

ผลิตภัณฑ์ / เครื่องหมายการค้า ขนมปังชนิดแผ่น, ขนมปังโฮลวีต ครัวฟาร์มเฮ้าส์

ตามรายการที่แนบประกอบหนังสือรับรองนี้

ณ โรงงานตั้งอยู่เลขที่ เลขที่ 1 นิคมอุตสาหกรรมบางชัน ซอยเสรีไทย 87 ถนนเสรีไทย

แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพมหานคร 10510

ได้ดำเนินการตามกรรมวิธีอย่างถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงให้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
ใช้เครื่องหมายรับรอง "ฮาลาล"



เลขทะเบียนที่ กอท.ฮส. C 173/2555

ตั้งแต่ วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2558 ถึงวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2559

ออกให้ ณ วันที่ 24 มีนาคม 2558

หนังสือรับรองฮาลาลฉบับนี้ออกตามหมวด 3 มาตรา 18 (9)
แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540

No. 020315

(นายอาศิส พิทักษ์คุมพล)
จุฬาราชมนตรี

ประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนทองเก่า แขวงคลองจั่น เขตหนองจอก กทม. 10450
 โทรสาร 062999-4114, 062999-4144, 062999-4215 โทร. 062999-4256, 062999-4341
 อีเมล : halal@icct.or.th เว็บไซต์ : www.icct.or.th



المجلس المركزي للشؤون الإسلامية بتايلاند

THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND
 OFFICE: 45 MOO 3, KLONGKAO RD., KLONGJIAN, NONGKHOEK, BANGKOK 10500, THAILAND
 TEL. 062999-4114, 062999-4144, 062999-4215 FAX: 062999-4256, 062999-4341
 E-mail : halal@icct.or.th Website : www.icct.or.th

ชื่อผู้ประกอบการ : บริษัท เทรซิคเนท์ เบเกอรี่ จำกัด (มหาชน)				Company - Halal Code	
ที่อยู่ : เลขที่ 121/84-85 ชั้น 29 อาคารชุด อาร์ เอส ทาวเวอร์ ถนนรัชดาภิเษก แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400					
สถานที่ผลิต (ชื่อ) : บริษัท เทรซิคเนท์ เบเกอรี่ จำกัด (มหาชน)		ที่อยู่ : เลขที่ 1 นิคมอุตสาหกรรมบางชัน ซอเดวีไทย 87 ถนนเดวีไทย แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพมหานคร 10510		C 173/2555	
โทรศัพท์ : 0-2209-3000 โทรสาร 0-2548-3091		อีเมล : ชื่อผู้ติดต่อ : คุณองจิตร คำมี			
รายการผลิตภัณฑ์ที่อนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล แบบประกอบหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล เลขที่ :					
ลำดับที่	ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย	ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ	วันที่		เลขที่รับรองฮาลาล กอท.ฮต.
			ให้อนุญาต	หมดอายุ	
1	เค้กโรลรสกาแฟ คราฟาร์มเฮ้าส์	Cake Roll Coffee Flavoured	07.03.58	06.03.59	83 C173 003 02 58
2	เค้กโรลรสสตรอเบอรี่ คราฟาร์มเฮ้าส์	Cake Roll Strawberry Flavoured	07.03.58	06.03.59	83 C173 004 02 58
3	เค้กโรลกลิ่นใบเตย คราฟาร์มเฮ้าส์	Cake Roll Pandan Flavoured	07.03.58	06.03.59	83 C173 005 02 58
4	เค้กโรลกลิ่นส้ม คราฟาร์มเฮ้าส์	Cake Roll Orange Flavoured	07.03.58	06.03.59	83 C173 006 02 58
5	เค้กโรลกลิ่นวานิลลา คราฟาร์มเฮ้าส์	Cake Roll Vanilla Flavoured	07.03.58	06.03.59	83 C173 007 02 58
6	เค้กโรลรสช็อกโกแลต คราฟาร์มเฮ้าส์	Cake Roll Chocolate Flavoured	07.03.58	06.03.59	83 C173 008 02 58
7	เค้กโรลกลิ่นกล้วยหอม คราฟาร์มเฮ้าส์	Cake Roll Banana Flavoured	07.03.58	06.03.59	83 C173 009 02 58
8	รอลด์เบรด ขนมปังชนิดแผ่นเนื้อนุ่มสไลด์หั่น คราฟาร์มเฮ้าส์	Rich and Soft Sliced Bread	07.03.58	06.03.59	83 C173 010 02 58

Halal certificates for gelatin



You are what you eat

สุขภาพดี

ทำไมไม่ดูแลสุขภาพ
กว่าร่างกายจะเป็น
เชื้อเพลิงแทน

ทานอาหารรวม
ดูว่าเราไม่ถูกต้องกับ!



มุสลิมทำอะไร
หรือไปกินที่ไหน?

มุสลิมทำ ? ทำไมไม่ใช้
ไก่หรือปลาสดๆ?
หรืออย่างอื่น?



มีเฮลตี้ ?
เฮลตี้ขนมหวาน ?
เฮลตี้แซ่ด ?

