

# มาตรฐาน การผลิต อุตสาหกรรมอาหาร

ในภาวะที่เศรษฐกิจของโลกได้เจริญรุดหน้าไปอย่างรวดเร็ว การเชื่อมโยงของข้อมูลข่าวสาร และเทคโนโลยีต่างๆ ได้ก้าวหน้าและพัฒนาไปอย่างไม่หยุดยั้ง ประเทศไทยจึงมีความจำเป็นที่จะต้องปรับตัวปรับตัวที่ต่างๆ ให้ทันกับเหตุการณ์ของโลกที่เปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะในด้านการค้าซึ่งประเทศไทยมีบทบาทสำคัญในการเป็นประเทศที่ส่งออกสินค้าไปยังต่างประเทศรายใหญ่ของโลก

การส่งออกอาหารไม่เพียงแต่จะพิจารณาถึงความสำคัญทางเศรษฐกิจเพียงอย่างเดียว แต่ต้องพิจารณาถึงความพึงพอใจของประเทศคู่ค้าในด้าน

## ความปลอดภัย และคุณภาพมาตรฐาน ของอาหารถั่ว

สำหรับการยกระดับมาตรฐานการผลิตเพื่อพัฒนาสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้าของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีรูปแบบที่ดำเนินการคือ การนำหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) และการวิเคราะห์อันตรายจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis Critical Control Points : HACCP) ให้ผู้ประกอบการใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาระดับมาตรฐานการผลิตของตนเอง และเพื่อนำไปใช้ในการป้องกัน กำจัด และลดอันตรายต่างๆ ที่อาจเกิดการปนเปื้อนด้วยกายภาพ ทางด้านจุลินทรีย์และทางด้านเคมีในผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค



# GMP (Good Manufacturing Practice) หรือ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต

## ความหมายของ GMP

GMP (Good Manufacturing Practice) หรือ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต หมายถึง ระบบคุณภาพที่สร้างกระบวนการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารของโรงงานอุตสาหกรรมไม่ว่าจะเป็นวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

## สัญลักษณ์ GMP

สาระสำคัญของ GMP (Good Manufacturing Practice) ในการดำเนินการเพื่อนำระบบ GMP หรือ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตไปปรับใช้ในการผลิตอาหารหรือเครื่องดื่มนั้น ต้องคำนึงหรือเตรียมความพร้อมในเรื่องต่างๆ ดังนี้

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เช่น เรื่องของตัวอาคาร บริเวณหรือสภาพแวดล้อมใกล้เคียงต้องสะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก เป็นต้น

2. เครื่องมือเครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิต ต้องไม่ทำจากวัสดุที่มีปฏิกิริยากับอาหารและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

3. การควบคุมกระบวนการผลิต เป็นการดำเนินการทุกขั้นตอน ต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การรับวัตถุดิบ ชนิดและปริมาณการวัตถุดิบและสารเคมีที่ใช้ในการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ผลิตได้ ซึ่งจะต้องประทับตรา

4. การสุขาภิบาล เช่น เรื่องของน้ำใช้ในโรงงาน ห้องน้ำ อ่างล้างมือ ภาชนะรองรับขยะมูลฝอย มีทางระบายน้ำทิ้ง เป็นต้น

5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด เช่น มีการรักษาความสะอาด บำรุง ซ่อมแซมสถานที่ตัวอาคาร เครื่องมือเครื่องจักร อุปกรณ์ เป็นประจำและการใช้สารเคมีทำความสะอาด ต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัยต่อการผลิตอาหาร เป็นต้น



6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน เช่น ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่างเกียจ ตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ มีการสวมเสื้อผ้า เสื้อคลุมที่สะอาด ล้างมือก่อนปฏิบัติงาน ใส่ถุงมือ ไม่สวมเครื่องประดับ สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม มีการฝึกรอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหาร เป็นต้น

## ประโยชน์ของการทำ GMP

1. ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพปลอดภัยต่อผู้บริโภค ทำให้เป็นที่เชื่อถือของคู่ค้า และผู้บริโภค

2. สร้างความสะอาดปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงานในขณะปฏิบัติงาน

3. มีการควบคุม และรักษามาตรฐานความสะอาด และถูกสุขลักษณะของโรงงาน

4. มีความสะดวก และง่ายต่อการติดตามข้อมูล

5. ความคล่องตัวในการดูแล การจัดการ และการประเมินงานในโรงงาน

6. ลดของเสียอันเนื่องมาจากการผิดพลาดในการปฏิบัติงาน ซึ่งจะมีผลให้เกิดการเพิ่มผลผลิตให้กับหน่วยงาน

7. สร้างทัศนคติที่ดี และถูกต้องแก่ผู้ปฏิบัติงาน

# HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Point)  
หรือ ระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย

## ความหมายของ HACCP



สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) สรุปความหมายของ HACCP หรือ Hazard Analysis and Critical Control Point คือ ระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัย ซึ่งใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้อาหารที่ปราศจากอันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ สารเคมี และสิ่งแปลกปลอมต่าง ๆ อาทิ เศษแก้ว โลหะ เป็นต้น HACCP จึงเน้นระบบที่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารควรนำไปใช้ในกระบวนการผลิตเพื่อวิเคราะห์อันตรายที่อาจมีผลต่อสุขภาพอนามัยในทุกขั้นตอนกระบวนการและการวางมาตรการในการป้องกัน เฝ้าระวัง และตรวจติดตามแก้ไข เพื่อให้อาหารที่ผลิตนั้นมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และช่วยให้สามารถทำการแข่งขันในตลาดโลกได้

## บันได 5 ขั้นสู่ระบบ HACCP

มาตรฐาน HACCP เป็นมาตรฐานระบบการจัดการด้านความปลอดภัย ของผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ครอบคลุมตั้งแต่วัตถุดิบ เครื่องปรุง การผลิต การเก็บรักษา การส่งมอบ และการใช้ผลิตภัณฑ์ มุ่งเน้นให้องค์กร มีการกำหนดมาตรการควบคุมดูแลกระบวนการผลิต เพื่อป้องกันมิให้เกิดปัญหา ที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ในการพิจารณาในระบบ HACCP มีขั้นตอนที่โรงงานจะต้องจัดทำหลักต่อไปนี้

### ขั้นตอนที่ 1

ศึกษามาตรฐาน ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารและคำแนะนำในการนำไปใช้ของหรือประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือมาตรฐานระบบ HACCP ของประเทศคู่ค้า

### ขั้นตอนที่ 2

ประชุมฝ่ายบริหาร เพื่อขอการสนับสนุนในการจัดทำระบบ HACCP และควบคุมดูแลให้เป็นไปตามแผนที่ได้กำหนดไว้

### ขั้นตอนที่ 3

เลือกผลิตภัณฑ์ที่จะนำมาจัดทำระบบ HACCP จัดทำรายละเอียดและวิธีการปฏิบัติตามหลักการระบบ HACCP ตรวจพิสูจน์แผน



ที่มา : [www.azumafoods.com/assurance/haccp.html](http://www.azumafoods.com/assurance/haccp.html)

HACCP ที่จัดทำขึ้นก่อนนำไปปฏิบัติ และลงมือปฏิบัติตามแผนที่ได้กำหนดและตรวจพิสูจน์แล้ว

### ขั้นตอนที่ 4

ทำการทวนสอบระบบ เพื่อตรวจสอบว่าระบบเป็นไปตามแผน และข้อกำหนดตามมาตรฐานโดยได้มีการปฏิบัติ และคงรักษาระบบอย่างเหมาะสม แก้ไขข้อบกพร่องที่มาจากการตรวจติดตามภายใน และปรับปรุงระบบให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

### ขั้นตอนที่ 5

ติดต่อหน่วยงานที่ให้การรับรอง และยื่นคำขอ

## ประโยชน์ของการทำ HACCP

1. บริหารจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างมีระบบ
2. เกิดภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กรและผลิตภัณฑ์
3. ลดภาระค่าใช้จ่ายในการผลิตที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด โดยเฉพาะคุณภาพด้านความปลอดภัย
4. เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการตลาด
5. เป็นระบบคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหารที่สามารถขอรับการรับรองได้
6. เป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาสู่มาตรฐานระบบบริหารงานคุณภาพ ISO 9000

## สรุปหลักการ 7 ประการของ HACCP

1. ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย
2. หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
3. กำหนดค่าวิกฤต
4. กำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
5. กำหนดวิธีการแก้ไขเมื่อตรวจพบว่าจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมเฉพาะจุดใดจุดหนึ่งไม่อยู่ภายใต้การควบคุม
6. กำหนดวิธีการตรวจสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบ HACCP
7. กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีปฏิบัติและบันทึกข้อมูลต่างๆ ที่เหมาะสมตามหลักการเหล่านี้และการประยุกต์ใช้



## มาตรฐานอาหารฮาลาล

ปัจจุบัน อาหารฮาลาลเป็นเรื่องที่ได้รับความสนใจอย่างมากจากสังคม มีไม่เพียงแต่ชาวไทยมุสลิมที่จำเป็นต้องบริโภคอาหารฮาลาลเท่านั้น แต่ผู้ประกอบการซึ่งต้องการผลิตอาหารฮาลาลจำหน่ายแก่ผู้บริโภคมุสลิมในประเทศไทย และผลิตเพื่อการส่งออกในตลาดโลกมุสลิมนั้นจำเป็นต้องให้ความสนใจเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม และระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2545 โดยผ่านการตรวจสอบและรับรองจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี

### ความหมายของอาหารฮาลาล

**“ฮาลาล”** เป็นคำมาจากภาษาอารบิก หมายความว่า การให้บริการหรือการจำหน่ายใดๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของศาสนา

**อาหารฮาลาล** คือ อาหารที่ผ่านกรรมวิธีในการผสมปรุงประกอบ หรือแปรรูป ตามศาสนบัญญัติ และเป็นการรับประกันว่าชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหาร หรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่างๆ ได้โดยสนิทใจ ซึ่งมีตรา “ฮาลาล” ที่ข้างบรรจุภัณฑ์นั้นเป็นสำคัญ

**อาหารฮาลาล หมายถึง** อาหารที่ได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม และควรมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

1. ไม่ประกอบด้วยหรือไม่บรรจุสิ่งใดที่ไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
2. ต้องไม่ถูกเตรียม แปรรูป ขนส่ง หรือเก็บรักษา โดยใช้เครื่องมือหรือสิ่งอุปกรณ์ที่ไม่ได้ปลอดจากสิ่งผิดบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
3. ต้องไม่อยู่ในขั้นตอนการเตรียม การแปรรูป การขนส่ง หรือการเก็บรักษา โดยสัมผัสโดยตรงกับอาหารที่ไม่ถูกเกณฑ์ข้อ 1. และ 2.



นอกจากหลักเกณฑ์ของ 3 ข้อข้างต้น อาหารฮาลาลสามารถเตรียม แปรรูป หรือเก็บรักษา

1. ในบริเวณที่แยกออกจากกัน หรือสายการผลิตที่แยกจากกันภายในสถานที่ผลิตเดียวกันกับการผลิตอาหารที่ไม่เป็นฮาลาล จัดหามาตรการที่จำเป็นที่ควรดำเนินการเพื่อป้องกันการสัมผัสกันและการปนเปื้อนระหว่างอาหารฮาลาลกับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาล

2. โดยใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาล โดยจัดหาวิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสมตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลามที่สามารถสังเกตเห็นได้

## สัญลักษณ์มาตรฐานอาหารฮาลาล



**สรุป** อาหารฮาลาล หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้พิจารณาแล้วว่าถูกต้องเหมาะสมตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลาม ขั้นตอนการผลิตสะอาด ถูกหลักอนามัย ผู้บริโภคกลุ่มอื่นนอกเหนือจากชาวมุสลิมสามารถบริโภคได้

## เกณฑ์กำหนดสำหรับการใช้คำฮาลาล

คำ “ฮาลาล” จะใช้สำหรับอาหารที่ได้พิจารณาแล้วว่าถูกต้องตามกฎหมาย ภายใต้บทบัญญัติศาสนาอิสลามจะถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดถูกต้องตามกฎหมาย ยกเว้นแหล่งอาหารต่อไปนี้รวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารดังกล่าว ซึ่งได้รับการพิจารณาว่าไม่ถูกต้องตามกฎหมาย

### 1. อาหารที่ได้จากสัตว์

1.1 หมูและหมูป่า

1.2 สุนัข และลิง

1.3 สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน

1.4 นกกินเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกที่คล้ายกันอื่น ๆ



1.5 สัตว์ทำลาย เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์ที่คล้ายกันอื่น ๆ

1.6 สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน

1.7 สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์ที่คล้ายกันอื่น ๆ

1.8 สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น กบ จระเข้ และสัตว์ที่คล้ายกันอื่น ๆ

1.9 ล่อ และลาที่เป็นสัตว์เลี้ยง

1.10 สัตว์น้ำที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด

1.11 สัตว์อื่นๆ ที่ไม่ได้ฆ่าถูกต้องตามกฎหมายอิสลาม

### 2. อาหารที่ได้จากพืช

พืชที่มีพิษและเป็นอันตราย ยกเว้นเมื่อสารพิษและอันตรายได้ถูกจำกัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

### 3. เครื่องดื่ม

3.1 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

3.2 เครื่องดื่มทุกชนิดที่มีพิษและอันตราย

### 4. วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารที่มีมาจากทั้ง 3 แหล่ง คือ สัตว์ พืช และเครื่องดื่ม

## ประเภทของการรับรอง

การขอรับรองฮาลาลและการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลให้ใช้กับกิจการ ดังต่อไปนี้

1. ผลิตภัณฑ์อุปโภค บริโภค
2. การเชือดสัตว์
3. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป วัตถุดิบ ส่วนผสม

และหรือเนื้อสัตว์ฮาลาลนำเข้าจากต่างประเทศ

## กระบวนการรับรองและขอใช้เครื่องหมาย

### ขั้นที่ 1 เตรียมการ

- ผู้ประกอบการยื่นความจำนงขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
- ที่ปรึกษาโครงการตรวจประเมินและให้คำปรึกษาแนะนำ
- จัดอบรมผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของสถานประกอบการ
- ผู้ประกอบการจัดทำระบบเอกสารและกระบวนการผลิตตามมาตรฐานอาหารฮาลาล
- ผู้ประกอบการเตรียมเอกสารตามที่สถาบันฯ กำหนด
- ที่ปรึกษาจัดทำรายงานสรุปการปรึกษาโครงการฯ

### ขั้นที่ 2 ยื่นคำขอและพิจารณาคำขอ

1) ผู้ประกอบการยื่นคำขอรับการตรวจรับรองต่อสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท) หรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด(สกอจ) แล้วแต่กรณี

#### เอกสารเพื่อขอรับรองฮาลาล

**บุคคลธรรมดา** (มีแรงม้ารวม 5-20 แรงม้า และ/หรือมีคนงาน

7-20 คน ยกเว้นโรงงานที่มีมลภาวะ)

- สำเนาบัตรประชาชน
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
- คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คม.1)

- คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สบ. 3 หรือ สำเนาการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1
- แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.๕)
- หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต ขั้นตอน วัตถุดิบ ส่วนผสม
- ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- แผนที่ตั้งโรงงาน

### นิติบุคคล

- ใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนบริษัท
  - หนังสือรับรองจากสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท (อายุไม่เกิน 6 เดือน)
  - ใบอนุญาตตั้งโรงงานแบบ รง.2 หรือ รง.4 (ขึ้นอยู่กับขนาดของโรงงาน)
  - ใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2)
  - คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
  - ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
  - หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คม.1)
  - คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สบ. 3 หรือ สำเนาการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1
  - แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.๕)
  - หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต ขั้นตอน วัตถุดิบ ส่วนผสม
  - ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
  - แผนที่ตั้งโรงงาน
- 2) เจ้าหน้าที่ตรวจความถูกต้องของเอกสารที่ประกอบคำขอแล้วนำเสนอสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
- 3) เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์
- 4) จ่ายค่าธรรมเนียม
- 5) นัดหมายการตรวจสอบสถานประกอบการ

### ขั้นที่ 3 การตรวจสอบสถานประกอบการ

1. คณะผู้ตรวจสอบ ไปตรวจโรงงาน/สถานประกอบการ ตามที่นัดหมาย
2. ประชุมชี้แจงร่วมกันระหว่าง คณะผู้ตรวจสอบของฝ่ายกิจการฮาลาล กับฝ่ายสถานประกอบการ ก่อนดำเนินการตรวจสอบใช้เวลาประมาณ 30 นาที โดยมีขั้นตอนดังนี้

2.1 แนะนำตัวเพื่อทำความรู้จักกัน

2.2 หัวหน้าคณะผู้ตรวจสอบชี้แจง หลักการ ระเบียบฯ เหตุผล และความจำเป็นในการตรวจพิจารณา ก่อนให้การรับรองฮาลาล

2.3 ฝ่ายสถานประกอบการบรรยายสรุป เกี่ยวกับกระบวนการผลิต วัตถุดิบ ส่วนผสม หรือสารปรุงแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา การขนส่ง ฯลฯ ให้คณะผู้ตรวจสอบทราบ อนึ่ง คณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วย หัวหน้าคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านศาสนาอิสลาม ผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิทยาศาสตร์ และผู้มีประสบการณ์ด้าน การผลิต ส่วนฝ่ายประกอบการ จะต้องประกอบด้วย ผู้จัดการโรงงาน ผู้บริหาร ผู้จัดการฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อเป็นสำคัญ หากจะมีผู้จัดการฝ่ายอื่นร่วมประชุมชี้แจงด้วยก็ได้

3. ฝ่ายสถานประกอบการ นำคณะผู้ตรวจสอบพิจารณากระบวนการ ผลิต วัตถุดิบ สถานที่ผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา สถานที่จำหน่าย ฯลฯ ตามที่บรรยายสรุป

4. คณะผู้ตรวจสอบให้คำแนะนำแก่ผู้ยื่นคำขอ เมื่อเห็นว่าผู้ประกอบการดำเนินการไม่ถูกต้อง หรือมีข้อบกพร่อง เพื่อจะได้ดำเนินการให้ถูกต้องต่อไป

#### ขั้นที่ 4 พิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรอง

1. คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการพิจารณาให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพิจารณาอนุญาต

2. เรียกเอกสารหรือผลวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เพิ่มเติมในกรณีที่จำเป็น

3. คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลแจ้งผลพิจารณาของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือ คณะกรรมการ อิสลามประจำจังหวัดให้ผู้ขอรับรองฮาลาลทราบ

4. ในกรณีที่คณะกรรมการให้การรับรอง เมื่อผู้ขอรับรองฮาลาล ทำสัญญายอมรับ ปฏิบัติตามเงื่อนไข การรับรอง และการชำระค่าธรรมเนียมแล้ว คณะกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทย หรือ คณะกรรมการอิสลาม ประจำจังหวัดจึงออกหนังสือรับรองฮาลาล ให้แก่คณะผู้ตรวจสอบรายงานผลให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลพิจารณาผู้ขอ โดยมีอายุการรับรองไม่เกินหนึ่งปี

5. ผู้ขอซึ่งได้หนังสือรับรองฮาลาลแล้ว และมีความประสงค์ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล คณะกรรมการกลาง อิสลามแห่ง

ประเทศไทยจะออกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผู้ขอ เมื่อผู้ขอชำระค่าธรรมเนียมแล้ว

#### ขั้นที่ 5 การติดตามและประเมินผล

1. ดำเนินการติดตามและกำกับดูแลสถานประกอบการ ซึ่งได้รับรองฮาลาล และหรือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้ปฏิบัติตามสัญญาและระเบียบอย่างเคร่งครัด โดยใช้กลไกการตรวจสอบดังนี้

1.1 ให้มีผู้ตรวจการอาหารฮาลาล เพื่อตรวจสอบสินค้าอาหารฮาลาลในตลาด

1.2 ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน การปฏิบัติงานของที่ปรึกษาสถานประกอบการ

2. ฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สถานประกอบการ และการให้บริการ ที่ได้รับอนุญาตแล้ว โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้า เป็นระยะตามความเหมาะสม

3. ฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการตรวจสอบ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดทราบหรือพิจารณา

### หน่วยงานที่รับผิดชอบ

สอบถามรายละเอียดเกี่ยวกับการขอการรับรองระบบ

GMP, HACCP ได้ที่

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ส่วนกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด

88/24 ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทร. 0-2590-7033 E-mail : food@fda.moph.go.th

www.fda.moph.go.th

สอบถามรายละเอียดเกี่ยวกับการขอการรับรองฮาลาล ได้ที่

สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

45 หมู่ 3 ถนนคลองแก้ว แขวงคลองสิบ เขตหนองจอก กทม. 10530

โทร. 0-2949-4114, 0-2949-4079, 0-2949-4215

แฟกซ์ 0-2989-5904

E-mail : halal\_thai2003@yahoo.com,

halalthai@gmail.com, info@halal.or.th



# Cluster Info

## คลัสเตอร์ แปรรูปอาหาร

กรุงเทพฯ และปริมณฑล

สำนักพัฒนาการจัดการอุตสาหกรรม

โทร. 0-2202-4581,

0-2202-4575

โทรสาร 0-2354-3151

# Cluster Activities

