	หลักเกณฑ์และเงื่อนไข	**รหัส** R-CICOT-05
		หน้า 1/157
	ว่าด้วยการตรวจสอบและการรับรอง	แก้ไขครั้งที่ 6
	มาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล	ประกาศใช้วันที่ 08/10/2569
	ตามมาตรฐานสาธารณรัฐอินโดนีเซีย	

ผู้จัดทำ	**ผู้ตรวจสอบ**
นายณรงค์ ขันทนิตย์ QMR 07/10/2569	รองศาสตราจารย์ ดร.อิสมาแอ อาลี ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล 07/10/2569
	ผู้อนุมัติ พล.ต.ต. สุรินทร์ ปาลาเร่ เลขาธิการ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย 08/10/2569

บทนำ

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท) เป็นหน่วยงานนิติบุคคล อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ก่อตั้งเมื่อ วันที่ 9 พฤศจิกายน พ.ศ. 2540 มีภารกิจเป็นหน่วยงานกลางในการกำกับดูแลกิจการฮาลาล กลั่นกรอง ตรวจรับรอง อนุมัติ ตรวจติดตาม ออกเครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้แก่สถานประกอบการที่ปฏิบัติถูกต้องตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และสอดคล้องกับมาตรฐานสากล

ระเบียบปฏิบัติสำหรับการรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ประกอบด้วย 4 ส่วน

ส่วนที่ 1 วัตถุประสงค์และขอบข่าย

ส่วนที่ 2 ข้อกำหนดด้านที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

ส่วนที่ 3 ข้อกำหนดสำหรับผู้ยื่นคำขอและผู้ได้รับการรับรอง

ส่วนที่ 4 ข้อกำหนดสำหรับหน่วยรับรองและผู้ตรวจสอบฮาลาล

นิยาม

3.1. หน่วยรับรอง (Certification Body, CB) หมายถึง หน่วยงานที่เป็นบุคคลที่ 3 ที่ได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยรับรองระบบงาน เพื่อดำเนินการตรวจประเมินและให้การรับรองให้กับผู้ขอรับการรับรอง/ผู้ได้รับการรับรองว่าเป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ในที่นี้หมายถึง ฝ่ายกิจการฮาลาล ทำหน้าที่เป็นหน่วยงานที่ดำเนินการตรวจสอบและ/หรือทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ฮาลาล

3.2. ผู้ขอการรับรอง หมายถึง ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะขอรับการรับรองฮาลาล เพื่อส่งสินค้าไปยัง สาธารณรัฐอินโดนีเซีย

3.3. ผู้ได้รับการรับรอง หมายถึง ผู้ยื่นคำขอที่ผ่านการตรวจสอบ และได้รับการรับรองฮาลาลจากฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

3.4. คณะกรรมการ หมายถึง คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ทำหน้าที่พิจารณาอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผู้ประกอบการโรงเชือดสัตว์ การชำแหละชิ้นส่วน และการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

3.5. คณะอนุกรรมการฯ หมายถึง คณะอนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล/คณะกรรมการตัดสินการรับรองที่ได้รับการแต่งตั้งตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการแบ่งส่วนงาน พ.ศ.2557 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 1) พ.ศ. 2558 และคำสั่งคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ที่ 7/2558 เรื่อง แต่งตั้งคณะอนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล/คณะกรรมการตัดสินการรับรอง ทำหน้าที่พิจารณาให้การรับรองแก่ผู้ประกอบการโรงเชือดสัตว์ การชำแหละชิ้นส่วน และการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

3.6. คณะกรรมการกลั่นกรองฯ หมายถึง คณะทำงานกลั่นกรองเอกสารฮาลาล ทำหน้าที่ทบทวนรายงานการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล ก่อนนำเข้าที่ประชุมคณะอนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล/คณะกรรมการตัดสินการรับรองเพื่อพิจารณาตัดสินให้การรับรอง

3.7. คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญศาสนกิจอิสลามฮาลาล หมายถึง คณะกรรมการที่ทำหน้าที่ทบทวนและประเมินใบรับรองฮาลาลและยังนำผลการตัดสินที่ไม่เป็นเอกฉันท์เสนอต่อคณะกรรมการเพื่อปกป้องความเป็นกลางพิจารณา

3.8. ผู้เชี่ยวชาญด้านศาสนกิจอิสลามของฮาลาล หมายถึง ผู้ให้ข้อมูลด้านศาสนบัญญัติอิสลามฮาลาลที่เกี่ยวข้องกับสาขาการรับรองฮาลาลตามคุณสมบัติที่มีการกำหนดไว้

3.9. คณะผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง กลุ่มบุคคลที่ทำหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาลกำหนด

3.10. หัวหน้าคณะผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง ผู้ทำหน้าที่เป็นผู้นำการตรวจสอบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล ที่มีคุณสมบัติตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาลกำหนด

3.11. ผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง บุคคลมีคุณสมบัติตามที่ฝ่ายกิจการฮาลาลกำหนด และทำหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล

3.12. ผู้ควบคุมฮาลาลประจำสถานประกอบการ (Halal Supervisor) หมายถึง มุสลิมผู้มีความรู้ ความเข้าใจศาสนาอิสลามเป็อย่างดี เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ

3.13. การรับรองระบบงาน (Accreditation) หมายถึง กระบวนการประเมินและการอนุมัติหน่วยรับรอง โดยผู้ให้บริการการรับประกัน (Assurance Service Provider) ว่าสอดคล้องตามข้อกำหนดสำหรับการรับรองระบบงาน ในที่นี้หมายถึง Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

3.14. การตรวจสอบ หมายถึง กระบวนการที่เป็นระบบ เป็นอิสระและจัดทำเป็นเอกสาร เพื่อให้ได้หลักฐานการตรวจสอบและเพื่อประเมินว่าเป็นไปตามเกณฑ์การตรวจสอบตามหลักฐานข้อเท็จจริงอย่างเป็นกลาง เพื่อพิจารณาว่าเป็นไปตามเกณฑ์ (นโยบาย ขั้นตอนการดำเนินการ หรือข้อกำหนดที่ใช้ในการตรวจประเมิน) ตามขอบข่ายที่กำหนดหรือไม่

3.15. กระบวนการผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง การผลิต การจัดเก็บ การบรรจุ การขนส่ง

3.16. หนังสือรับรอง (Certificate) หมายถึง เอกสารที่แสดงให้เห็นได้ว่าผู้ได้รับการรับรองดำเนินการได้สอดคล้องระเบียบปฏิบัติสำหรับการรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

3.17. การรับรอง (Certification) หมายถึง การรับรองระบบการผลิตหรือสินค้าผู้ได้รับการรับรองว่าสอดคล้องตามข้อกำหนด ระเบียบปฏิบัติสำหรับการรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

3.18. เครื่องหมายรับรอง หมายถึง เครื่องหมายรับรองของหน่วยรับรองที่ให้การรับรองแก่สถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง

3.19. ข้อบกพร่อง (nonconformity) หมายถึง ความล้มเหลวที่จะเป็นไปตามข้อกำหนด

3.20. ข้อบกพร่องระดับความรุนแรงมาก (major nonconformity) หมายถึง ข้อบกพร่องในกรณีที่พบการปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม หรือไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานในสาระสำคัญที่ก่อให้ความเสี่ยงต่อระบบการผลิต

3.21. ข้อบกพร่องระดับความรุนแรงน้อย (minor nonconformity) หมายถึง ข้อบกพร่องซึ่งไม่เข้าข่ายเป็นข้อบกพร่องระดับความรุนแรงมาก ซึ่งมีความเสี่ยงน้อยต่อผลิตภัณฑ์หรือระบบการผลิต

3.22. ข้อสังเกต (observation) หมายถึง สิ่งที่ไม่ถือเป็นข้อบกพร่องแต่หากปล่อยทิ้งไว้หรือละเลยอาจนำไปสู่ข้อบกพร่องได้

3.23. การอุทธรณ์ (Appeal) หมายถึง การที่ผู้ขอรับการรับรอง/ผู้ได้รับการรับรองร้องขอไปยังหน่วยรับรอง เพื่อพิจารณาผลการตัดสินที่ได้จากการประเมิน

3.24. การร้องเรียน (Complaint) หมายถึง การแสดงความไม่พอใจนอกเหนือจากการอุทธรณ์โดยบุคคลหรือองค์กรใดๆ ต่อหน่วยรับรองที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการรับรอง

3.25. การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง (Continuous improvement) หมายถึง การปรับปรุงที่เพิ่มขึ้นและมีการบันทึกในการดำเนินงานของกลุ่มผู้ผลิต ในด้านต่างๆ ที่นำไปสู่แผนการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง ได้แก่ ผลจากการตรวจ ติดตามคุณภาพภายในและการตรวจประเมินภายนอก บันทึกการร้องเรียนและอุทธรณ์ และความต้องการของตลาด

3.26. ผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง ผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ผ่านกระบวนการแปรรูป ครอบคลุมถึง อาหาร เครื่องดื่ม เคมีภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องสำอาง

3.27. ผลิตภัณฑ์สุดท้าย (Finished product) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่จะไม่มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นอีกต่อไป ซึ่งรวมถึง การบรรจุผลิตภัณฑ์ใหม่

3.28. ผู้ประกอบการ (Participating Operator) หมายถึง บุคคล บริษัท หรือองค์กรที่เป็นเจ้าของ และ/หรือควบคุมผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นเจ้าของเพียงขั้นตอนเดียวหรือหลายขั้นตอนในห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่เริ่มต้นไปจนถึงตลาด

3.29. วัสดุ หมายถึง วัตถุดิบ สารเติมแต่ง อุปกรณ์ช่วยในการแปรรูป/เชือด/ชำแหละ บรรจุภัณฑ์หลัก สารหล่อลื่น จาระบี สารฆ่าเชื้อที่สัมผัสโดยตรงกับผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์ช่วยทำความสะอาด/ซักผ้า ซึ่งสัมผัสโดยตรงกับโรงงานผลิตเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล และ การตรวจสอบความถูกต้องของสารทำความสะอาดสำหรับสถานประกอบการที่สัมผัสโดยตรงกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ วัตถุดิบและสารเติมแต่งเป็นวัสดุที่ใช้ในกระบวนการผลิตและกลายเป็นส่วนหนึ่งขององค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ (ส่วนผสม) สารช่วยในกระบวนการผลิตคือวัสดุที่ใช้ช่วยในกระบวนการผลิตแต่ไม่กลายเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ (ส่วนผสม)

3.30. การจ้างหน่วยงานจากภายนอก หมายถึง การจ้างบุคคลที่สามที่เป็นอิสระเพื่อมาผลิตหรือดำเนินการอื่นๆ กับวัสดุ/ผลิตภัณฑ์/การเชือดสัตว์ ในที่นี้ให้รวมถึง ผู้จัดหา (Supplier) การจ้างช่วง (Outsourcing)

ส่วนที่ 1
วัตถุประสงค์และขอบข่าย

1.1 วัตถุประสงค์

1.1.1 เพื่อใช้เป็นข้อกำหนดสำหรับหน่วยรับรอง (certification body; CB) นำไปใช้ร่วมกับข้อกำหนด ISO/IEC 17065 ในการให้การรับรองในระดับสถานประกอบการ ซึ่งมีขอบข่ายตามข้อ 1.2 เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นว่า CB จะสามารถตรวจประเมินให้การรับรองแก่ผู้ประกอบการตาม มาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ในทิศทางเดียวกันและสอดคล้องกับข้อกำหนด และใบรับรองที่ได้รับจะแสดงถึงการปฏิบัติที่ดี ตามวัตถุประสงค์และข้อกำหนดของ มาตรฐานฮาลาลนั้นๆ

1.1.2 เพื่อให้ผู้ประกอบการ ที่ประสงค์จะขอการรับรอง มาตรฐานฮาลาลซึ่งมีขอบข่าย ตามข้อ 1.2 ใช้เป็นแนวทางปฏิบัติรองรับการตรวจรับรองจาก CB ต่อไป

1.1.3 ระเบียบปฏิบัติฉบับนี้ยกเว้นการตรวจสถานที่ อุปกรณ์ในกระบวนการผลิตในแบบการจำหน่าย

1.2 ขอบข่าย

1.2.1 ระเบียบปฏิบัติสำหรับการรับรอง อาหารและสารปรุงแต่งอาหาร ตามมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล โดยมีรูปแบบการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17067 รูปแบบประเภท 4 (type 4) ประกอบด้วยการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ การทดสอบตัวอย่าง การตรวจสอบกระบวนการผลิต การประเมินรายงานการตรวจสอบและรายงานการทดสอบตัวอย่าง การออกหนังสือรับรอง การตรวจติดตามผลผลิตภัณฑ์โดยการสุ่มตัวอย่างจากสถานประกอบการและ/หรือสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ การตรวจติดตามผลกระบวนการผลิต การตรวจต่ออายุ

1.2.2 ระเบียบปฏิบัติสำหรับการรับรอง เครื่องดื่ม เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เคมี การเชือดสัตว์ และบรรจุภัณฑ์ ตามมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล โดยมีรูปแบบการรับรองตามมาตรฐาน ISO/IEC 17067 รูปแบบประเภท N (type N) ประกอบด้วย การตรวจสอบกระบวนการผลิต การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์และการทดสอบตัวอย่าง กรณีพบความเสี่ยงที่จะทำให้ไม่ใช่ฮาลาล การประเมินรายงานการตรวจสอบ และรายงานการทดสอบตัวอย่าง การออกหนังสือรับรอง การตรวจติดตามผลผลิตภัณฑ์โดยการสุ่มตัวอย่างจากสถานประกอบการและ/หรือสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ กรณีพบความเสี่ยงที่จะทำให้ไม่ใช่ฮาลาล การตรวจติดตามผลกระบวนการผลิต การตรวจต่ออายุ

1.2.3 ขอบข่ายระเบียบปฏิบัติสำหรับการรับรองครอบคลุม อาหาร เครื่องดื่ม เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์เคมี

1.2.3.1 เครื่องสำอาง

No.	Type of Product	Classification Code	Detailed Type of Product	Critical Point
1.	Cosmetics	1.1	Cream, emulsion, liquid, viscous liquid, gel, oil for skin (face, hands, feet, etc)	• Animal-derived**:** Lanolin, gelatin, collagen, keratin, animal fats/oils, animal hair for brushes (e.g., from pigs) are highly critical and must be from halal sources and halal-slaughtered animals. • Human-derived: Placenta, stem cells (generally prohibited). • Microbial: Culture media for microbes must be halal. • Alcohol: Presence and source of alcohol (must not be khamr). • Synthetics/Plants: While generally non-critical, the processing aids used for their extraction or synthesis must be halal. Water Permeability: For products applied to skin (e.g., nail polish, lotions), especially if they affect ablution (wudhu'), they must be water-permeable or easily removable.
		1.2	Face mask (except chemical peeling products)	
		1.3	Foundation (think liquid, paste, powder)	
		1.4	Powder for makeup, body powder, antiseptic powder, and others	
		1.5	Bath soap, antiseptic bath soap, and others	
		1.6	Perfume preparation	
		1.7	Bath preparations (bath salt, bath foam, oils, gels, etc.)	
		1.8	Depilatory preparation	
		1.9	Deodorant and anti-perspirant	
		1.10	Hair preparations	
		1.11	Shaving preparations (cream, foam, liquid, thick liquid, etc.)	
		1.12	Eye make-up, facial make-up, facial and eye make-up cleaning preparations	
		1.13	Lip care and make-up preparations	
		1.14	Dental and oral care preparations	
		1.15	Preparations for nails care and make-up	

No.	Type of Product	Classification Code	Detailed Type of Product	Critical Point
		1.16	Preparation for the external sex organs	Production Facilities: Ensuring no contamination from non-halal cosmetic ingredients or products.
		1.17	Sunscreen and sunbathing preparations	
		1.18	Preparations for tanning skin tone without sunbathing	
		1.19	Skin lightener preparations	
		1.20	Anti-wrinkle preparations	
		1.21	Other cosmetic products	
		1.22	Cosmetics ingredients	

1.2.3.2 ผลิตภัณฑ์เคมี

No.	Type of Product	Classification Code	Detailed Type of Product	Critical Point
1.	Group of processing aid	1.1	Bleaching, washing, and/or exfoliating agents	Ingredients: Source of all chemical compounds, especially if they are derived from animal products, or if their synthesis involves prohibited substances or processes. Processing Aids: Solvents, catalysts, and other processing aids must be halal. Cross-Contamination: Ensuring dedicated lines or thorough cleaning for shared facilities.
		1.2	Purifying, filter, adsorbent, and/or color remover agents	
		1.3	Enzymes	
		1.4	Flocculating agent	
		1.5	Catalyst	
		1.6	Microbe nutrition	
		1.7	Control of the microorganisms growth	
		1.8	Enzyme tracers	
		1.9	Ion exchange resins	
		1.10	Other processing aid group that is used in production of food, beverages, medicines, or cosmetics	

No.	Type of Product	Classification Code	Detailed Type of Product	Critical Point
2.	Other chemicals	2.1	Exfoliating/abrasive	
		2.2	Charcoal/active carbon	
		2.3	Alumina attapulgi	
		2.4	Fragrance	
		2.5	Flavor	
		2.6	Surface active agent	
		2.7	Chelating Agent	
		2.8	Cloudifier	
		2.9	Buffering	
		2.10	Medium for fermentation	
		2.11	Hexamediamin	
		2.12	Caffeine	
		Detail of product type 1.1. to 2.12 is only that related to food, beverages, medicines, or cosmetics		

1.2.3.3 อาหาร และเครื่องดื่ม

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
1.	Milk and Its Analogues Milk is a liquid from goats, cows, buffaloes, horses, sheep, and other halal milk-producing livestock either fresh or heated through the	1.1	Liquid Milk and Dairy Products Includes all plain liquid milk (not added with anything that causes taste and/or aroma, fruit, vegetable, or other non-dairy components, except	1.1.1	Liquid Milk (plain)	Source of milk: Must be from a halal animal (e.g., cow, goat, sheep). Milk from haram animals (e.g., pig's milk, though uncommon) is prohibited. Ensure animals are healthy and free from
				1.1.2	Other Liquid Milk (plain)	
				1.1.3	Liquid Buttermilk (plain)	
				1.1.4	Flavored/Flavored Liquid Milk Drink	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
	pasteurization, Ultra High Temperature (UHT) or sterilization process. Analogues are products in which part or all of milk fat is replaced with fat or vegetable oil Including all types of dairy products obtained from the milk of halal milk-producing animals (for example, cows, buffaloes, horses, goats, sheep, and others). Excludes dairy products Formula of Products 13.1 and 13.3		as permitted by relevant laws and regulations) and flavored or flavored The form of skim milk, partially skimmed milk, and full-fat milk (fullcream), excluding fermented products (plain) Rennet (plain) milk products which are included in product classification 1.2. Liquid milk is a dairy product obtained from milk processing. Fresh milk should not contain food additives			najis (impurities) that could contaminate milk. - Enzymes: Rennet (source - animal/microbial/plant), lipase. - Gelling Agents: Gelatin (source) Additives: Stabilizers, emulsifiers, flavorings. - Fermentation: Culture media. - Non-animal rennet preferred. Halal-certified gelatin or plant alternatives. Scrutiny of all additives for haram components.
		1.2	Fermented Milk and Renin Enzyme Coagulated Milk Products (Plain) Includes all plain products (not added with anything that causes flavor and/or	1.2.1	Fermented Milk (Plain)	
				1.2.2	Curdled Milk with Rennet (Plain) Milk coagulated with rennet (Plain) is milk coagulated with milk coagulating enzymes including renin/rennet. Flavored rennet dairy	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			aroma, fruit, vegetable, or other non-dairy components, except as permitted by relevant laws and regulations) that are made from milk, skimmed milk, partially skimmed milk, and fermented or rennet-infused fatty milk, excluding details of the type of product 1.1.4 and product classification 1.7		products include product classification 1.7	
				1.2.3	Fermented Milk and Other Renin Enzyme (Plain) Coagulated Milk Products Fermented Milk and Renin Enzyme Coagulated Milk Products (Plain) which do not include details of product types 1.2.1 and 1.2.2	
		1.3	Condensed Milk and Its Analogues Including condensed milk products, evaporated milk and its analogues (products in which part or all of milk fat is replaced with vegetable fat or oil) including creamers of drinks both plain (not	1.3.1	Condensed Milk Condensed milk is a dairy product obtained by removing part of the water from milk with or without the addition of other food ingredients. Including milk whose water is partially removed, evaporated milk, sweetened condensed milk and khoa.	
				1.3.2	Creamer Drinks	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			added with something that causes taste and/or aroma, fruits, vegetables, or other non-dairy components, except as permitted by relevant laws and regulations) and sweeteners. These include milk-based products, skimmed milk, partially skimmed milk, blends of evaporated skimmed milk with vegetable fats, and blends of sweetened condensed skimmed milk with vegetable fats.		Including condensed milk analogues, mixtures of evaporated skim milk with vegetable fats and sweetened condensed skim milk mixtures with vegetable fats.	
		1.4	Cream (Plain) and the like Includes all creams or analogue creams (products in which	1.4.1	Pasteurized Cream (Plain) Includes milk cream and half and half	
				1.4.2	Sterilized or UHT Creams, Whipping Creams, Whipped	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			some or all of the milk fat is replaced with fat or oil plant) in liquid, semi-liquid, or semi-solid form.		Creams, and Low-Fat Creams (Plain)	
				1.4.3	Clotted Cream (Plain) Heavy cream made from cream added with milk clotting enzymes or cream that is acidified through the fermentation process of lactic acid or cream with added acidifiers.	
				1.4.4	Analog Creams Creams that have been partially or completely replaced with vegetable fats, in the form of liquid fat emulsions in water or powder, which are used in addition to beverage creamers (breakdown of product types 1.3.2). Including instant whipped cream topping products and sour cream substitutes.	
		1.5	Milk Powder and Cream Powder and Analog Powder	1.5.1	Milk Powder and Cream Powder (Plain) Milk powder and cream powder (plain) are products obtained by removing water	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			Including plain milk powder, cream powder or a combination of both as well as products analogues. The product can be obtained from milk, skimmed milk and partially skimmed milk.		from milk and cream in powder form. Including casein, casein. Excludes diabetic diet milk powder from product classification 13.3.	
				1.5.2	Milk and Cream Powder Analogues Milk powder and cream powder that are partially or completely replaced with milk fat with vegetable fat. This product can be made through the drying process and or dry mixing of skimmed milk powder and vegetable fat in powder form, other food ingredients can be added. The product is used for purposes other than beverage creamer in the details of the type of product 1.3.2.	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
		1.6	Cheese and Its Analogues This includes cheese products and their analogues (products in which some or all of milk fat is replaced with vegetable fat or oil) that are based on oil-in-water emulsions. Includes cheese products and their analogues.	1.6.1	Unflavored Cheese (Raw Cheese)	
				1.6.2	Fermented Cheese Including cheese in salt solution, namely semi-hard fermented cheese to soft fermented cheese, with white to yellowish color with a compact texture and without skin that is fermented in salt solution until ready for consumption.	
				1.6.3	Whey Cheese	
				1.6.4	Processed Cheese	
				1.6.5	Cheese Analogue (Vegetable fat cheese)	
				1.6.6	Whey Protein Cheese	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			Cheese and its analogues are coagulation products of milk proteins that contain water and fat. Excludes cheese sauces (breakdown of product types 12.6.2), cheese-flavored snacks (product classification 14.1) or cheese-containing composites used as ingredients (such as macaroni and cheese in product types Cheese can be a fresh product or a solid or semi-solid cured product obtained by coagulating milk, cream, skimmed milk, partially skimmed milk, recombination milk, reconstituted milk,			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			whey cream or buttermilk, or a mixture thereof, with rennet or coagulating enzymes (of animal, plant or microbial origin) or acids with the requirements of milk fat content and moisture content depending on the type with or without the addition of ingredients other foods. Based on its texture, cheese is divided into soft cheese, semi-hard cheese and hard cheese and very hard cheese. Soft cheeses contain more than 67% water calculated based on lean solids (PTL).			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			Rather hard cheeses contain 54% to 69% PTL, hard cheeses contain 49% to 56% PTL, and very hard cheeses contain less than 51% PTL. Cheese analogues are cheese products in which part or all of the milk fat is replaced with other fats. In cheese making, microorganism cultures that correspond to the type of cheese (in the name of the type of cheese below) can be added or microbes are used that are allowed in type 1 of the product (dairy products and their analogues).			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
		1.7	Dairy-based desserts (e.g. Pudding, Flavored/flavored Yogurt or Yogurt with Fruit) Including milk-based dessert products and dessert instant powders, frozen milk confectionery, milk-based fillings, flavored/flavored yogurts. This product is different from product type 3 (edible ice, including sorbet and sorbet), where the product in product classification 1.7 (Dairy-based Desserts (e.g. Pudding, Flavored/flavored Yogurt or Yogurt with Fruit) is dairy-based while product type 3 is water-based and does not contain dairy			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
		1.8	Whey and Whey Products, Except Whey Cheese Including a variety of whey-based products in liquid and powder form.	1.8.1	Whey Liquid and Its Products, Except Whey Cheese	
				18.2	Whey Powder and Its Products, Except Whey Cheese	
		1.9	Dairy products and other analogues Other dairy products and analogues are dairy products and their analogues in addition to product classifications 1.1 to 1.8			
2	Fats, oils and oil emulsions It is a fat-based food product obtained from plants (plants), halal animals or marine products, and its mixed products.	2.1	Fats and Edibles That Do Not Contain Water Fats and oils (edible) are food products whose main composition consists of fatty acid triglycerides obtained from plants (plants), halal animals or marine products.	2.1.1	Anhidrat Milk Fat (AMF), Butter Oil, and Ghee Anhydrous milk fat (AMF), butter oil is a fat and oil product that is obtained specifically from milk, cream, or butter through a processing process to remove water and non-fat solids until it is almost perfect.	The primary source of the fat or oil itself. Animal Fats: Highly critical. Can be from permissible (halal) Vegetable Oils: Generally considered halal by nature, but

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
				2.1.2	Vegetable Fats and Oils	their processing is crucial. Microbial/Algal Oils: Source of the microorganism and its growth media are critical. HIGHLY CRITICAL. - Animal Fats: If from animal source (e.g., tallow, lard, poultry fat), must be from halal-slaughtered animals (e.g., halal beef tallow). Lard (pork fat) is strictly haram. Vegetable Oils: While generally halal, ensure no cross-contamination or haram processing aids are used. Microbial/Algal
				2.1.3	Beef Fat, Sheep Fat, Fish Oil and Other Halal Animal Fats These include prime beef fat, edible beef fat, secunda beef fat, and fish oil.	
		2.2	Fat Emulsions Mainly Oil-in-Water Emulsions Type Includes all fat emulsion products except milk fat emulsions and milk-based desserts from product classification 1.7 Dairy-based desserts (e.g. Pudding, Flavored/flavored Yogurt or Yogurt with Fruit)	2.2.1	Butter	
				2.2.2	Fat Spread, Fat Spread from Milk Fat and Mixtures	
		2.3	Oil-in-Water Emulsion Type Fat Emulsions, including Fat Emulsion Blend Products with or without Flavoring			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			Semi-solid fat emulsion products are made from water, fat not derived from milk, and or without other food ingredients such as salt. Examples are milk fat substitutes produced from lean milk solids with the addition of vegetable fats, such as oils or fats (palm, coconut, corn, safflower, sunflower); Non-Dairy Whipped Cream, Non-Dairy Toppings, and Cream Fat. Mayonnaise is excluded from the product type details 12.6.1.			Oils: Ensure the microorganism itself is halal and the media used for its growth is halal and free from najis.
		2.4	Fat-Based Desserts are not Included in Dairy-Based Desserts of product classification 1.7 (Dairy-Based Desserts (e.g. Pudding,			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			Flavored/flavored Yogurt or Yogurt with Fruit)) Including ready-to-eat products and mixed products, including non-dairy filling, such as ice cream products based on vegetable fats.			
3	Edible Ice, Including Sherbet and Sorbet This category includes water-based desserts, sweet (confections) and other frozen novelties, such as fruit sorbet, "Italian" ice and flavored ice. Excludes frozen desserts whose main ingredient is dairy-based from product classification 1.7 (Dairy-based					Ingredient Sourcing and Verification: This is arguably the most critical point for sorbet. - Fruits and Water: Generally considered Halal. - Sweeteners (Sugar, Corn Syrup, Dextrose): Must be free from non-Halal

Product Type	Product Classification	Product Type Details	Critical Point
desserts (e.g. pudding, yogurt Flavored/flavored or Yogurt with Fruit). The use of milk in this type of product is only as a flavor enhancer.			processing aids. For example, some sugars might be decolorized using bone char, which would make them non-Halal if the bones are from impermissible animals. - Stabilizers and Emulsifiers: Common sorbet stabilizers are generally plant-based and Halal. However, some emulsifiers or stabilizers might be derived from animal fats (e.g., mono-

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						and diglycerides, polysorbate 80). If animal-derived, they must come from Halal-slaughtered animals. Gelatin is a major concern in many processed foods, and while less common in traditional sorbet, it could be used. If used, it must be from a Halal source (e.g., fish gelatin or Halal-slaughtered beef gelatin). - Flavorings and Colorings: These are highly critical.

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						"Natural" or "artificial" flavors can contain alcohol or animal-derived ingredients (e.g., carmine/cochineal from insects). All flavorings and colorings must be verified as Halal-certified or confirmed to be free from any non-Halal components or alcohol. - Other Additives: Any other additives (e.g., citric acid, ascorbic acid) should be checked for their source and processing.

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
4	Fruits and Vegetables with processing and addition of food additives	4.1	Fruit with processing and addition of food additives processed fruits that undergo processing and the addition of food additives	4.1.1	Whole fresh fruit with treated surface Whole fresh fruit with a treated surface is fresh fruit that is coated (coated) with wax or other coating materials that serve as a protector and/or help maintain the freshness and quality of the fruit.	Added Ingredients/ Processing Aids:. While fresh fruits and vegetables are inherently Halal, any ingredient added during processing (e.g., sweeteners, preservatives, flavorings, colorings, stabilizers, emulsifiers, enzymes, oils, anti-foaming agents) must be meticulously sourced and verified as Halal. all ingredients used in a Halal product must themselves be Halal. The origin of these additives (plant, animal, synthetic) and their manufacturing process (e.g., use
				4.1.2	Processed Fruit	
		4.2	Vegetables (Including Mushrooms, Roots, Tubers, Legumes and AloeVera), Seaweed, Nuts and Seeds. This category includes treated fresh vegetables and processed vegetables	4.2.1	Fresh Vegetables (Including Mushrooms, Roots, Tubers, Legumes, and Aloe Vera), Seaweed, Nuts and Seeds Fresh vegetables are generally free of food additives, but fresh vegetables that are coated or have been peeled or cut before serving may contain food additives.	
				4.2.2	Vegetables (Including Mushrooms, Roots and Tubers, Legumes, and Aloe Vera), Seaweed, Nuts and Processed	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
					Grains Includes all types of fresh vegetables that undergo processing other than peeling, cutting and surface treatment.	of alcohol, bone char, non-Halal animal derivatives) are paramount.
5	Confectionery/Candy and Chocolate Includes all cocoa and chocolate products, confectionary products that contain or do not contain cocoa products, chewing gum and decorations as well as icing or other food products resulting from product combinations from product classifications/details of existing product types.	5.1	Cocoa and Chocolate Products Including Chocolate Substitutes Cocoa and Chocolate Products Include Chocolate Substitute Products.	5.1.1	Cocoa Powder, Cocoa Cake and Mass Cocoa Includes a variety of products used in the processing of other chocolate products or in the preparation of cocoa-based beverages. Most cocoa products come from nib cocoa (cleaned cocoa beans that are free from the shell).	Ingredient Sourcing and Verification Gelatin: This is arguably the highest risk ingredient in confectionery (gummies, marshmallows, chewy candies, some coatings). Source of gelatin. Pork gelatin is strictly forbidden (Haram). Bovine gelatin must be from Halal-slaughtered animals. Emulsifiers (e.g., Mono- and Diglycerides
				5.1.2	Cocoa Mixes (syrups) The product can be produced by adding bacterial amylase to the thick liquid (liquor) of cocoa. The enzyme prevents thickening or precipitation of the syrup by the dissolution and dextrinization of cocoa starch. Included in this category	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
					are chocolate syrups that are used to prepare milk chocolate or hot chocolate drinks. Chocolate syrup is different from fudge sauce (as found in ice cream sundaes), from product classification 5.4.	(E471), Polysorbates): Widely used in chocolate and many candies to blend ingredients. Source of fatty acids used to produce emulsifiers. It can be animal-derived or plant-derived. Flavorings (Natural and Artificial): Use of alcohol as a solvent or carrier; animal-derived components (e.g., castoreum, civet, some enzymes, or flavors mimicking forbidden items like rum). Colorings (e.g., Carmine/Cochineal (E120)):
				5.1.3	Cocoa-based spreads, including filling A product in which cocoa is mixed with other ingredients (usually fat-based) to prepare a spreadable paste that is used to spread bread or as a bread filler. Examples include fillings for bonbon and chocolate, chocolate pie fillings and spreads for nut-chocolate based spreads.	
				5.1.4	Cocoa and Chocolate Products Chocolate is a homogeneous product produced through the process of mixing cocoa products (cocoa mass	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
					and/or cocoa fat and/or cocoa powder) with or without the addition of milk, and sugar. In making chocolate products, flour, starch and animal fat should not be added in addition to milk fat. The use of vegetable fats in chocolate in addition to cocoa fat is allowed in the amount of no more than 5% of the chocolate components in a product. The chocolate component that is calculated is the composition that is part of the chocolate only (excluding fillings, sprinkles, etc.). The use of vegetable fats should not reduce the minimum requirements for cocoa fat or total cocoa solids in chocolate products	Source (insects like cochineal are debated and often considered Haram by some Halal authorities, or extracted using alcohol). Fats and Oils (e.g., Vegetable Fats, Cocoa Butter Substitutes, Dairy Fats): Potential for non-Halal animal fats (lard, non-Halal tallow), or cross-contamination during processing or storage of oils. Hydrolysis of fats may involve non-Halal enzymes. Sugar and Sweeteners: Refining process (e.g., use of bone char for decolorization), or processing aids
				5.1.5	Imitation Chocolate, Chocolate Substitute Includes chocolate-like products, i.e. products	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
					that are not chocolate-based but have the same organoleptic characteristics. For example, carobchips.	containing non-Halal ingredients (e.g., gelatin as a dispersant in ion exchange resins). Dairy Ingredients (e.g., Milk Powder, Whey Powder, Casein): Used extensively in chocolate and some candies. Enzymes (like rennet) used in cheese production for whey, or processing aids in dairy ingredients. confirming Halal source for milk and Halal enzymes/processing aids. L-Cysteine:
		5.2	Confectionery/candies include hard and soft confectionery/hard and soft candies, nougats, and others Includes all products that contain sugar and/or other sweeteners. Includes hard confectionery/hard candy (5.2.1), soft confectionery/soft candy (5.2.2), and nougat and marzipan (5.2.3), excluding milk confectionery/milk candy of product type 1.0.	5.2.1	Hard Confectionery/Hard Candy Products obtained from water and/or sugar (simple syrup), with or without the addition of other sweeteners, with or without fillers. These include pastilles and lozenges.	
				5.2.2	Soft Confectionery/Soft Candy Including soft confectionery/soft candy products, chewy confectionery/chewy candy such as caramel (contains sugar syrup, fat), confectionery/jelly-based candies (e.g. jellybean, jelly fruit paste coated with sugar, made from sugar or sweeteners, gelatin, pectin); and licorice. It also includes oriental	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
					products such as yokan (sweet soy jelly) and agar jelly for mitsumame. With the addition of other foods.	Sometimes used as a dough conditioner in certain coatings or fillings. Source (can be from human hair, animal fur, or microbial). Human hair is Haram. Animal fur needs Halal verification. Release Agents / Anti-sticking Agents: Used in molds, cutting, and handling. It can contain animal fats, alcohol, or non-Halal waxes.
				5.2.3	Nougat and Marzipan Nougat is a product made from sugar and whipping agent or egg whites, with or without the addition of other food ingredients such as honey, cocoa, nuts, dried fruits, which are formed for immediate consumption, or can be used as fillers for chocolate products. Nougat can be hard or soft in texture. Marzipan is a product consisting of almond paste and sugar that can be molded to directly consumed, or can be used as a filler for chocolate products.	
				5.2.4	Confectionery/candies include hard and soft confectionery/hard and soft candies, nougats, and other similar	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
					products Confectionery/candies include hard and soft confectionery/hard and soft candies, nougats that do not include product type details 5.2.1 to 5.2.3	
		5.3	Gum Sugar Flowers / Gum Products made from natural or synthetic gum and other food ingredients. Includes chewing gum and gum products that provide a refreshing sensation of breathing.			
		5.4	Sugar decoration Including ready-to-eat icing and frosting for cakes, cookies and pies and bread and flour confectionery, can also be mixed in the product. This includes sugar- and chocolate-based			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			coatings for candies, confections and bakeries, ice cream, such as chocolate coatings for bonbon and nougat, and sugar coatings for pastilles. Sweet sauces and toppings include butterscotch sauce for use e.g. in ice cream sundaes. This sweet sauce is different from syrups (e.g. maple, caramel and flavored syrups for fine bakerywares and ices) from product classification 11.4, fruit-based toppings from product type breakdown 4.1.2.h and chocolate syrup from product type breakdown 5.1.2.			
		5.5	Other confectionery/candy and chocolate products			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			Confectionery/candy and chocolate products that are not included in product classifications 5.1 to 5.4			
6	Cereals and Cereal Products Which Are Derivative Products of Cereal Seeds, Roots and Tubers, Nuts and Pirates (Inside Plant Stems) with the processing and addition of food additives. Includes various forms of cereals and cereal-based products that have been processed and excludes product type 7 (bakery products)	6.1	Whole grains, fractures or fragments including rice including whole, shelled grains and cereals as well as nuts and tubers that have not been processed into finished products with the addition of food additives			Cereal products, ranging from breakfast cereals to flours and baked goods made from cereals, while grains themselves (like wheat, corn, oats) are inherently Halal. The processing and addition of other ingredients introduce numerous Halal Critical Points that must be strictly managed to ensure Halal compliance, Halal Critical Points for Cereal
		6.2	Flour and starch with the addition of food additives Flour and starch are basic products from cereal seeds, roots, tubers, beans or pea pods as well as plant stem pith obtained from the	6.2.1	Flour Flour is a fine and clean product obtained from grinding or grinding grains, cereals, tubers, plant stem pith. Including flour for confectionery products, flour for bread, pastries, noodles and pasta, as well as a mixture of various types	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			milling/mashing process which is used as raw materials (e.g. ingredients for bread). Including Quinoa, Flax seeds, chia flour, and others.		of flour of cereal origin.	Products: 1. Ingredient Sourcing and Verification Grains (Wheat, Corn, Oats, Rice, etc.): Generally Halal. Potential for contamination during harvesting, storage, or transport if mixed with non-Halal grains or materials (e.g., in shared silos or transport vessels). Processing aids (e.g., enzymes, bleaching agents), fortifying vitamins, or anti-caking agents that may be non-Halal. Sweeteners
				6.2.2	Starch Starch is a glucose polymer that resides in granular form in different parts of certain plant species, especially good, clean, and healthy grains and tubers. The polymer contains an anhydro-a-D- glucose unit. Natural starch is separated by a process specific to each type of raw material. This product has a normal smell, color, and taste. Including wheat starch.	
				6.2.3	Flour and starch with the addition of other food additives	
		6.3	cereals for breakfast, including rolled oats Includes all types of ready-to-eat, instant and hot cereal products, including rolled cereals. Examples include cereal granola, instant	6.3.1	Bulgur	
				6.3.2	Corn Flakes	
				6.3.3	Meal	
				6.3.4	Wheat Germ Meal	
				6.3.5	Oatmeal	
				6.3.6	Whole Maize (Corn) Meal	
				6.3.7	Degermed Maize (Corn) Meal	
				6.3.8	Corn Rice	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			oatmeal, farina, corn flakes, puffed wheat or rice, mueslis, cereal products from soy and cereal products from cereal flour using the extrusion process.	6.3.9	Ready-to-eat cereals	(Sugar, Corn Syrup, Honey, Molasses): Refining process (e.g., bone char for decolorization in sugar), or processing aids containing non-Halal components. Fats and Oils (e.g., Vegetable Oils, Shortening, Margarine, Dairy Fats): Used in many cereals (e.g., granola, some breakfast cereals for texture or flavor). Animal-derived fats (lard, non-Halal tallow) or emulsifiers within them; cross-contamination during processing or storage if shared.
				6.3.10	Whole Grain Ready To Eat Cereal	
				6.3.11	Cereal drink powder	
				6.3.12	Tiwul	
				6.3.13	Degermed Maize (Corn) Grits	
				6.3.14	Handcuffs	
				6.3.15	Granola	
				6.3.16	Breakfast cereals, including other rolled oats	
		6.4	Pasta and Noodles and Similar Products (e.g. Rice Paper, Rice/Vermicelli, Soy Paste and Soy Noodles)	6.4.1	Raw Pasta and Noodles and Similar Products	
				6.4.2	Pasta and Dry Noodles and Similar Products	
				6.4.3	Pre-cooked pasta and noodles and similar products	
				6.4.4	Pasta and noodles and similar products (e.g. rice paper, rice/vermicelli, soy paste and soy noodles)	
		6.5	Cereal and Starch-Based Desserts (E.g. Rice Pudding, Tapioca Pudding) Dessert products contain cereals, starches or grains as			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			the main ingredient. Also included are fillers for cereal- or starch-based desserts.			Ensure only plant-based oils or Halal-slaughtered animal fats (if used). Verify any emulsifiers within shortenings/margarines are Halal-certified. Flavorings (Natural & Artificial): Alcohol as a solvent/carrier, animal-derived components, or flavors mimicking Haram substances. Colorings: Animal-derived sources (e.g., Carmine/Cochineal E120) or processing with alcohol. Emulsifiers (e.g., Mono- and Diglycerides E471,
		6.6	Flour For Dough (For E.g. To Coat the Surface of Fish or Chicken)			
		6.7	Processed Rice Products Products made from rice include glutinous rice that undergoes processing processes such as boiling, steaming, frying, and baking and is shaped into cake or other forms. Included in the product classification 6.7 are processed rice and fortified rice products, such as pre-cooked products sold in canned, refrigerated or frozen packaging, and processed rice			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
			products sold in retort pouches. Crispy snacks made from rice include product type 14 (ready-to-eat snacks) and similar desserts made from rice include product classification 6.5			Lecithin): Source of fatty acids (can be animal-derived from non-Halal sources). Lecithin is typically soy or sunflower, but animal-derived lecithin exists. Stabilizers and Gums (e.g., Guar Gum, Xanthan Gum): Generally plant-based and Halal. Potential for non-Halal processing aids or growth media if derived microbially. Generally low risk, but verification via specifications or Halal certificate is prudent. Vitamins and
		6.8	Soybean Products Includes dried, cooked, fried, or fermented soy products, and soy protein clump products (curd). Excluding soy products from product classification 12.9 (spices and condiments from soy)	6.8.1	Soy Drink	
				6.8.2	Thin Layer of Soybean Liquid	
				6.8.3	Tofu	
				6.8.4	Semi-Dry Tofu	
				6.8.5	Dried Tofu	
				6.8.6	Fermented Soybeans	
				6.8.7	Fermented Tofu	
				6.8.8	Other soy protein products	
				6.8.9	Other soy products	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						Minerals: Carrier agents or coatings (e.g., gelatin for Vitamin A or D), or animal-derived sources (e.g., Vitamin D3 from lanolin, which is permissible if from Halal sheep, but Vitamin D2 is plant-based). Leavening Agents (e.g., Yeast): Growth media for yeast (can contain non-Halal ingredients). Marshmallows (in some breakfast cereals): Gelatin source. Mandatory Halal Certificate for marshmallows, ensuring Halal bovine or fish gelatin is used, or they are gelatin-free.

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
7	Bakery Products Bakery products include bread and plain bakery products from the product classification 7.1 (Bread and Plain Bakery Products and Premixes) and sweet, salty or savory specialty bakery products from product classification 7.2 (specialty bakery products (sweet, salty, savory)).	7.1	Bread and Casual Bakery Products and Premixes Including all types of plain bakery products and bakery derivative products.	7.1.1	Bread and Cadets (Rolls)	Ingredient Sourcing and Verification (Most Critical) Flour (Wheat Flour, Rice Flour, etc.): While the grain itself is Halal, processing aids in flour (e.g., bleaching agents, dough conditioners, enzymes) or fortifying vitamins could be non- Fats and Oils (Shortening, Margarine, Butter, Vegetable Oils, Ghee): HIGH CRITICAL POINT. Potential for non-Halal animal fats (e.g., lard, non-Halal beef tallow) or emulsifiers
				7.1.2	Krekers, Not Included in Sweet Krekers	
				7.1.3	Other bargain bakery products (e.g. bagels, pitas, English muffins)	
				7.1.4	Bread Similar Products Including Bread For Stuffing And Bread Flour, Bread Flour	
				7.1.5	Steamed Bun	
				7.1.6	Premixes for Plain Bread and Casual Bakery Products	
		7.2	Special Bakery Products (Sweet, Salty, Savoury)	7.2.1	Cakes, Cookies and Pies (Fruit Filling or Custard, Vla)	
				7.2.2	Other Specialty Bakery Products (e.g. Donuts, Sweet Rolls, Scones, and Muffins)	
				7.2.3	Premixes for specialty bakery products (e.g. cakes, pancakes)	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						derived from non-Halal sources within shortenings/margarines. Cross-contamination during storage or handling of oils. Emulsifiers (e.g., Mono- & Diglycerides (E471), SSL (E481), DATEM (E472e), Lecithin): Source of fatty acids (can be animal-derived from non-Halal sources). Lecithin is usually plant-based (soy, sunflower) but verify. Leavening Agents (Yeast, Baking Powder, Baking Soda): Growth media for yeast (can contain

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						non-Halal ingredients like blood, non-Halal animal extracts). Baking powder's components or processing aids. Flavorings (Natural & Artificial): Alcohol as a solvent/carrier; animal-derived components; flavors mimicking Haram substances (e.g., rum, bacon). Colorings: Animal-derived sources (e.g., Carmine/Cochineal E120) or processing with alcohol. Enzymes (e.g., Amylases, Proteases, Lipases): Used to improve dough

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						characteristics, freshness, or texture. Source (animal, microbial, fungal) and growth media. Animal enzymes must be from Halal-slaughtered animals (e.g., pancreatic enzymes). Microbial/fungal enzymes must have Halal growth media (no porcine derivatives). Sweeteners (Sugar, Glucose Syrup, High Fructose Corn Syrup, Honey): Refining process (e.g., bone char for decolorization in sugar), or processing aids containing non-

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						Halal components. Dairy Ingredients (Milk Powder, Whey Powder, Casein, Cheese): Enzymes (like rennet) are used in cheese production for whey or cheese itself. Processing aids in dairy ingredients. enzymes/processing aids. Eggs & Egg Products: While eggs themselves are Halal, liquid/powdered egg products may use non-Halal anti-caking agents or processing aids.

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						Toppings & Fillings (e.g., Chocolate chips, Glazes, Marshmallows, Creams, Fruits): Any non-Halal ingredients within these composite items (e.g., gelatin in marshmallows, non-Halal emulsifiers/flavors in chocolate, alcohol in fruit fillings). L-Cysteine: Sometimes used as a dough conditioner in bread/buns. Source (can be from human hair, animal fur, or microbial). Human hair is Haram. Animal fur needs Halal verification.

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
8	Meat and Meat Products	8.1	Fresh Halal Meat, Poultry and Animal Meat	8.1.1	Meat, Poultry and Fresh Halal Animal Meat, In Whole Form or Pieces	Halal certification for meat and meat products is mandatory. Animal Species: Permissibility of the animal species. Pork and its derivatives are strictly Haram. Carnivorous animals (with fangs/claws), birds of prey, reptiles, amphibians, and insects are generally considered Haram. Animal must be healthy, alive, and in a state of 'hayat mustaqirrah' (stable life) at the time of slaughter. Animals that die before slaughter due to illness, injury, or other causes are not Halal (carrion).
				8.1.2	Fresh Halal Meat, Poultry and Animal Meat Mashed	
		8.2	Halal Processed Meat, Poultry and Animal Meat Products in Whole Form or Pieces	8.2.1	Halal Processed Meat, Poultry and Animal Meat Products in Whole Form or Pieces Without Heat Treatment	
				8.2.2	Halal Meat Products, Poultry Meat and Animal Meat, In Whole Form Or Heat Treatment Pieces	
				8.2.3	Halal Processed Meat, Poultry and Animal Meat Products in Whole Form or Frozen Pieces (Processed, Stored or Traded in Frozen Form)	
		8.3	Halal Processed Meat, Poultry and Animal Meat Products	8.3.1	Halal Meat Products, Poultry Meat and Animal Meat Pureed, No Heat Treatment	
				8.3.2	Halal Meat, Poultry and Animal Meat, Pureed and Heat Treated	
				8.3.3	Halal Meat, Poultry and Animal Meat that is Purified, Processed and Frozen	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
		8.4	Sausage Sleeve			Slaughterer (Dhabih): The slaughterer must be a sane, adult Muslim who understands and intends to perform Halal slaughter according. Verification of the slaughterer's identity, religious adherence, and training/competency by a recognized Halal authority
9	Fish and Fishery Products Including Mollusks, Krustase and Econoderms with processing and addition of food additives	9.1	Fish and Other Fishery Products Including Mollusks, Krustase, and Echinodactyls, Which Have Been Processed	9.1.1	Fish, Fish Filets, and Fishery Products Including Frozen Mollusks, Krustase, and Econoderms and the addition of food additives	While most fish are Halal, certain aquatic animals are considered Haram (e.g., amphibians like frogs, crocodiles, or specific types of shellfish) Ingredients & Additives (The
				9.1.2	Fish, Fish Filets and Fishery Products Including Mollusks, Krustase, and Frozen Flour-Coated Econoderms	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
				9.1.3	Minced Fish Products with Cream, including Frozen Mollusks, Krustase, and Echinodemata	primary focus for processed fishery products): For fishery products, while the primary raw material (fish) is generally not an issue, the complexity arises significantly with processed fish products due to the multitude of added ingredients and the omnipresent risk of cross-contamination in shared facilities. All non-fish ingredients. This is where most Halal issues in processed fishery products occur. Examples include: Battering/Breading Mixes: Flour,
				9.1.4	Fish and Fishery Products Including Mollusks, Krustase, and Cooked and/or Fried Econoderms	
				9.15	Fish and Fishery Products Including Mollusks, Krustase and Econoderms Smoked, Dried, Fermented and/or Salted with Food Additives	
		9.2	Fish and Fishery Products Including Semi-Durable Mollusks, Krustase and Econoderms	9.2.1	Fish and Fishery Products Including Mollusks, Krustase, and Econoderms Soaked in Seasoning (Marinated) and/or In Jelly	
				9.2.2	Fish and Fishery Products Including Mollusks, Krustase, and Econoderms Processed into Pikels and/or Immersed in Salt Solutions	
				9.2.3	Substitute for Salmon Eggs, Caviar, and Other	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
					Fish Egg Products	starch, spices, flavorings, emulsifiers, fats/oils, egg powder. These can contain non-Halal animal-derived emulsifiers (E471 from non-Halal fat), non-Halal fats, or alcohol-based flavorings. Marinades/Sauces: Spices, flavorings, thickeners, colors, vinegar (source can be alcoholic), alcohol (as solvent in extracts), animal stocks/broths (if not Halal-certified), specific oils. Binders/Fillers: Starches, proteins (e.g., soy protein, milk protein), which might have
				9.2.4	Fish and Fishery Products Including Mollusks, Krustase and Semi-Durable Econoderms (Examples are Fish Paste), excluding products in product type details 9.2.1 to 9.2.3	
		9.3	Preserved Fish and Fishery Products, Including Canned or Fermented Fish and Fishery Products, Including Mollusks, Krustase and Econoderms			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						processing aids or derivations from non-Halal sources. Gelling Agents/ Stabilizers: Gelatin (from pork or non-Halal bovine), certain hydrocolloids that might have non-Halal processing aids. Flavor Enhancers: Some types might have non-Halal components. Preservatives/Anti oxidants: Carrier agents or processing aids could be non-Halal. Oils for Frying/Baking: If external oils are added, they must be plant-based or from Halal sources.

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
10	Processed Eggs and Processed Egg Products	10.1	Processed egg products	10.1.1	Liquid Egg Products	Source of Eggs Eggs are Halal from Halal-permitted poultry (e.g., chicken, duck), ensuring they are clean and free from impurities (najis). Any ingredient added to the eggs during processing must be Halal-certified or verified. Examples include: Preservatives/Anti oxidants: Carrier agents or processing aids could be non-Halal. Anti-caking Agents (for egg powder): Some might have non-Halal components or processing aids.
				10.1.2	Frozen Egg Products	
				10.1.3	Dried and/or Heated Egg Products Until Coagulated	
		10.2	Cured Eggs, Including Traditional Products of Cured Eggs, Including By Bashing, Salting and Canning	10.2.1	Raw Salted Eggs	
				10.2.2	Cooked Salted Eggs	
				10.2.3	Sterile Processed Eggs	
				10.2.4	Black Egg (Pidan/Pitan/Bitan)	
				10.2.5	Hulidan	
		10.3	Egg-based desserts (e.g. custard)	10.3.1	Rich Jam	
				10.3.2	Custard	
				10.3.3	Custard Flour	
				10.3.4	Martabak Egg	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						Emulsifiers/Stabilizers: If used to improve texture or stability in liquid egg products or egg-based preparations (e.g., for sauces, custards), they must be Halal-certified (e.g., ensuring plant-based origin or Halal animal source if applicable). Flavorings/Colorings: HIGH RISK. Alcohol as a solvent/carrier, animal-derived components, or flavors mimicking Haram substances. Fats/Oils: If used in liquid egg products or egg-based dishes,

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						must be plant-based or from Halal-slaughtered animals. Starches/Gums: Generally Halal, but verify processing aids. Salt, Sugar, Spices: Verify processing (e.g., bone char for sugar) and absence of non-Halal components in spices. Vinegar/Acids: If used, ensure non-alcoholic origin for vinegar. Fillings/Toppings (for egg-based dishes/pastries): E.g., meat, cheese, confectionery elements must all be Halal.

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
11	Sugar and Sweeteners, Including Honey	11.1	Raw Sugar and Refined Sugar (Refined)	11.1.1	White sugar, dextrose anhydrate, dextrose monohydrate, fructose	the Halal Critical Points for Sugar and Sweeteners Raw Material Sourcing (Specific to the type of sweetener) Honey: Adulteration with non-Halal substances or other sugars. Verification of purity and absence of additives from supplier. Processing Aids and Enzymes 1. Bone Char (for refining raw sugar): is used to decolorize raw sugar. If derived from non-Halal animals (especially pork, or non-Halal
				11.1.2	Powdered sugar, powdered dextrosa	
				11.1.3	Soft White Sugar, Soft Brown Sugar, Glucose Syrup, Dried Glucose Syrup, Raw Cane Sugar	
				11.1.4	Lactose	
				11.1.5	White Crystal Sugar	
		11.2	Brown sugar, not included in the product type details 11.1.3			
		11.3	Sugar and Syrup Solutions, as well as Invert Sugars (Partial), Including Treacle and Molasses (Molasses), Excluding Products From the breakdown of product types 11.1.3			
		11.4	Sugar and Other Syrups (e.g. Xylose, Maple Syrup, Ornamental Sugar).			

Product Type		Product Classification		Product Type Details	Critical Point
		11.5	Honey		slaughtered cattle), the refined sugar is considered Haram. 2. Filter Aids (e.g., Activated Carbon, Diatomaceous Earth, Gelatin): Some filter aids (especially gelatin) can be animal-derived. 3. Enzymes (e.g., Amylases, Glucoamylases, Isomerase for syrups like HFCS): Source of enzymes (animal, microbial, fungal) and their growth media. Animal enzymes must be from Halal-slaughtered animals. Microbial/fungal enzymes must be grown on Halal media (no porcine derivatives, no Haram nutrients).
		11.6	Sweeteners, Including Table Top Sweeteners, Including Those Containing High-Intensity Sweeteners		

Product Type		Product Classification		Product Type Details	Critical Point
					4. Ion Exchange Resins & Resins Cleaning Agents: Some resins might use non-Halal initial materials or cleaning/regeneration agents that could contaminate the sugar/sweetener. 5. Defoamers/Anti-foaming Agents: It can contain animal fats or alcohol-based ingredients. Additives for processed sweeteners 1. Flavorings (e.g., in flavored sugars, syrup blends): Alcohol as a solvent/carrier, animal-derived components.

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						2. Colorings: Animal-derived sources (e.g., Carmine/Cochineal E120) or processing with alcohol. 3. Anti-caking Agents (e.g., in powdered sugar): Generally low risk, but verification of source/processing is prudent.
12	Salt, Spices, Soups, Sauces, Salads, and Protein Products	12.1	Salt and Salt Substitutes	12.1.1	Salt	Halal Critical Point for Salt Raw Material Sourcing (Salt): Contamination of the natural salt source (e.g., heavily polluted sea water for sea salt) with impurities (najis). Processing Aids & Additives: Anti-caking agents
				12.1.2	Salt Substitute	
		12.2	Herbs, Spices, Spices and Ingredients	12.2.1	Herbs and Spices Powder	
				12.2.2	Condiments and Condiments	
		12.3	Table Vinegar			
		12.4	Mustard			
		12.5	Soups and broths	12.5.1	Ready-to-Eat Soups and Broths, Including Canned, Bottled and Frozen	
				12.5.2	Powder or Mixture For Soups and Broths	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
				12.5.3	Other soups and broths	(e.g., some stearates can be animal-derived, though less common in salt). Flavorings or Colorings in specialty salts (e.g., garlic salt, colored salts). Cross-Contamination (Processing & Storage): Shared equipment (grinding, blending, packaging) with non-Halal food products (e.g., non-Halal meat products, seasonings containing Haram ingredients). Halal Critical Point for Spices (Processed/Blended)
		12.6	Sauces and Similar Products	12.6.1	Emulsified Sauces (e.g. Mayonnaise, Salad Dressing, Onion Dips)	
				12.6.2	Non-emulsion sauces (e.g. ketchup, cheese sauce, cream sauce, chocolate gravy)	
				12.6.3	Mixes For Sauces, Gravies, and Dressings	
				12.6.4	Clear sauce (e.g. fish sauce)	
				12.6.5	Sauces and other similar products	
		12.7	Topical Products for Salads (e.g. Macaroni Salad, Potato Salad) and Sandwiches, Excluding Chocolate and Nut-Based Topical Products From the breakdown of product types 4.2.2.e and 5.1.3			
		12.8	Yeast and Similar Products			
		12.9	Soybean Spices and Condiments	12.9.1	Fermented Soybean Paste	
				12.9.2	Soy sauce	
				12.9.3	Other soy-based spices	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
					and condiments	Raw Material Sourcing (Spices): Contamination during cultivation, harvest, or storage (e.g., animal impurities, foreign matter, pesticide residues). Processing Aids & Additives: Carrier Agents (e.g., glycerin/glycerol often used in oleoresins/extracts, which can be animal-derived from non-Halal sources). Solvents for Extracts/Oleoresins (e.g., alcohol/ethanol is commonly used). Anti-caking agents (similar to salt). Flavorings/Colorings in spice blends/seasonings
		12.10	Protein Products			
		12.11	Salt products, spices, soups, sauces, salads, and other protein products			

Product Type		Product Classification		Product Type Details	Critical Point
					.Halal Critical Point for Soups Soups are complex composite food products with multiple ingredients, making them a high-risk category. Ingredients Meat/Chicken /Beef stock/broth/extracts (source of the animal, method of slaughter, processing aids). Fats/Oils (e.g., vegetable oils, animal fats for richness). Flavorings/Flavor Enhancers (e.g., MSG, HVP, Yeast Extract, artificial flavors; potential for alcohol, animal-derived

Product Type		Product Classification		Product Type Details	Critical Point
					enzymes or growth media). Thickeners/Stabilizers/Emulsifiers (e.g., gelatin, gums, starches, E471 mono- and diglycerides). Dairy products (e.g., milk powder, cream; verify rennet/enzymes used in cheese production for any whey derivatives). Vegetables/Legumes/Grains/Pasta (generally Halal, but verify source for any pre-processing, coatings, or additives). Halal Critical Point for Sauces Sauces are highly diverse and

Product Type		Product Classification		Product Type Details	Critical Point
					frequently contain complex ingredient blends. Halal Critical Point for Protein Products: Protein Source Whey Protein (from dairy; verify rennet used in cheese production for the whey). Collagen/Gelatin Hydrolysates (if from animal source). Casein/Caseinates (from dairy; verify overall dairy processing). Plant Proteins (Soy, Pea, Rice, Hemp, etc.; generally Halal, but verify any extraction aids, solvents, or processing during their manufacture).

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						Meat/Fish/Poultry as protein base Other Ingredients Fats/Oils , Sweeteners, Flavorings/Colorings, Emulsifiers/Stabilizers, Vitamins/Minerals, Coatings/Glazes, Glycerin/Glycerol
13	Processed Food for Special Nutritional Needs	13.1	Baby Formula, Advanced Formula and Growth Formula, as well as Baby Formula for Special Medical Purposes	13.1.1	Baby Formula	the Halal Critical Points for Processed Food for Special Nutritional Needs: 1. Ingredient Sourcing and Verification - Protein Sources - Fat/Oil Sources - Carbohydrate Sources - Vitamins & Minerals - Flavorings &
				13.1.2	Advanced Formula and Growth Formula	
				13.1.3	Processed Food for Special Medical Purposes for Infants and Children	
		13.2	Food For Babies and Children During Growth			
		13.3	Processed Food for Special Medical Purposes for Adults			
		13.4	Processed Diet Foods for Weight Control			

Product Type		Product Classification		Product Type Details	Critical Point
		13.5	Special Dietary Processed Foods Excluding Products from product classifications 13.1, 13.2, 13.3, and 13.4		Colorings - Prebiotics & Probiotics - Other Functional Ingredients
14	Ready-to-eat snacks	14.1	Snacks – Made from Potatoes, Tubers, Cereals, Flour or Starch (from Tubers and Beans)		the Halal Critical Points for Ready-to-Eat Snacks: 1. Ingredient Sourcing and Verification - Fats and Oils - Flavorings - Sweeteners - Emulsifiers, Stabilizers, Gelling Agents, Thickeners - Dairy Ingredients - Coatings, Glazes, Polishes - Leavening Agents - Vitamins & Minerals - Eggs & Egg Products - L-Cysteine - Alcohol
		14.2	Processed Nuts, Including Coated Beans and Peanut Mixtures (Examples with Dried Fruit)		
		14.3	Fish-Based Snacks		
		14.4	Other ready-to-eat snacks		

Product Type		Product Classification		Product Type Details	Critical Point
15	Ready to Eat Food (Packaged)	15.1	Rice-Based Ready Meals (Packaged)		All ingredients must be sourced from halal-certified suppliers. This includes: Animal-derived ingredients: Meat, poultry, dairy (if animal rennet is used), gelatin, enzymes, emulsifiers, flavorings, etc., must come from halal-slaughtered animals (if applicable) and be free from haram (forbidden) substances like pork or its derivatives. Plant-derived ingredients: While generally considered halal, potential critical points arise if they are processed with haram substances (e.g.,
		15.2	Noodles/vermicelli-based ready meals (packaged)		
		15.3	Potato-Based Ready Meals (Packaged)		
		15.4	Pasta Based Ready Meals (Packaged)		
		15.5	Tuber-Based Ready Meals (Packaged)		
		15.6	Bread-Based Ready Meals (Packaged)		
		15.7	Ready-to-eat food based on gravy (packaged)		
		15.8	Vegetable-Based Ready Meals (Packaged)		
		15.9	Other ready-to-eat foods		

Product Type		Product Classification		Product Type Details	Critical Point
					alcohol-based solvents for extracts, animal-derived processing aids). Microbial products: The growth media for microbial cultures (e.g., in cheese production or fermentation) must be halal. Additives: Emulsifiers, thickeners, colorings, preservatives, and other food additives must be thoroughly checked to ensure they are not derived from haram sources or processed with haram materials. No Cross-Contamination: Strict segregation of halal and non-

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						halal ingredients must be maintained during storage, handling, and preparation.
16	Food additives	16.1	Antifoaming Agent			Source of Raw Materials: Animal-derived additives: The animal source must be from a halal-slaughtered animal Microbial-derived additives: The growth media used to cultivate these microorganisms must be free from haram ingredients Plant-derived additives: Solvents used for extraction (e.g., alcohol for flavorings or
		16.2	Anticaking Agent			
		16.3	Antioxidant			
		16.4	Carbonating Agent			
		16.5	Emulsifying Salt			
		16.6	Packaging Gas			
		16.7	Humectant			
		16.8	Glazing agent			
		16.9	Sweetener	16.9.1	Natural Sweetener	
				16.9.2	Artificial Sweetener	
		16.10	Carrier			
		16.11	Gelling Agent			
		16.12	Foaming Agent			
		16.13	Acidity Regulator			
		16.14	Preservatives			
		16.15	Developer (Raising Agent)			
		16.16	Emulsifier			

Product Type	Product Classification		Product Type Details		Critical Point
	16.17	Thickener			extracts), processing aids, or other chemicals used in their purification must be halal. Synthetic additives: Many artificial colors, flavors, and preservatives are synthesized. The precursor chemicals and catalysts used in the synthesis process, and any solvents or processing aids, must be halal. Processing Aids and Solvents: As mentioned, any substances used during the additive's production, even if not present in the final product, must be halal.
	16.18	Firming Agent			
	16.19	Flavour enhancer			
	16.20	Volume Booster (Bulking Agent)			
	16.21	Penstable (Stabilizer)			
	16.22	Colour Retention Agent			
	16.23	Flour Treatment Agent			
	16.24	Colour	16.24.1	Natural Colour	
	16.25	Propellant			
	16.26	Sequestrant			

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
						This includes lubricants, anti-foaming agents, filtering aids, and solvents. Fermentation Process: For fermented additives (e.g., some acids, flavors), the entire fermentation process must be controlled to prevent the formation of alcohol or other haram by-products.
17	Other Ingredient Groups	17.1	Bakery ingredient	17.1.1	Instant flour	Fats and Oils: Margarine and Shortening: Can contain emulsifiers (mono- and diglycerides, polysorbates) derived from animal fats (pork or non-halal animal fat), or
				17.1.2	Bakery filling ingredients	
				17.1.3	Food tendereners	
				17.1.4	Spread the pan	
				17.1.5	Bread flour	
				17.1.6	Bread crumb	
				17.1.7	Dipping/coating/topping of bread, cakes, and other bakery products that do not include	

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
					decorative sugar	from plant sources that have been processed with haram enzymes. Butter/Dairy Fats: While dairy is generally halal, some butter can contain animal-derived enzymes or gelatin as stabilizers, or flavorings derived from non-halal sources. Vegetable Oils: Generally halal, but processing can be a critical point. If they are refined or processed using haram filtering aids (e.g., bone char for sugar used in oil processing) or cross-contaminated during handling.
				17.1.8	Premixes for stuffing	
				17.1.9	Premixes for bakery products	
				17.1.10	Premixes for filling	
				17.1.11	Bakery preservatives	
				17.1.12	Adonan shortened bread	
				17.1.13	Cone for ice cream	
				17.1.14	Other bakery ingredients	
		17.2	Vanilla (powder and liquid)			
		17.3	Glazing agent			
		17.4	Bleach and flour mixer			
		17.5	Bird's nest wallet			

Product Type		Product Classification		Product Type Details	Critical Point
					Emulsifiers and Stabilizers: Can be derived from animal fat Gelatin: animal-derived (pork, beef, fish). Pork gelatin is haram. Beef gelatin must come from halal-slaughtered cattle. Leavening Agents Yeast: the growth media used for yeast fermentation can be critical if it contains haram components

Product Type		Product Classification		Product Type Details		Critical Point
1	Beverages with processing, excluding dairy products	1.1	Non-alcoholic (light) beverages	1.1.1	Drinking Water	Flavorings and Extracts: Alcohol as a solvent/carrier
				1.1.2	Fruit and vegetable juices	
				1.1.3	Fruit Nectar and Vegetable Nectar	

				1.1.4	Water-based, flavored, and particulated drinks	use ethanol as a solvent. The percentage of residual alcohol <0.5% Fermented flavors: If the fermentation process itself produces khamr (intoxicating alcohol) or uses haram media. Colorings: Some natural colors (e.g., carmine/cochineal E120) are from insects, which might be considered haram by some interpretations. Acids: If produced via fermentation, the growth media must be halal.
				1.1.5	Coffee, Coffee Substitutes, Teas, Herbal Brews, and Hot Grain Beverages and Cereals, except Chocolate	
				1.1.6	Beverage products with other processing	

1.2.3.4 *สินค้า* ~~(บรรจุภัณฑ์)~~

Product Type		*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
1	*Clothing*	*1.1*	*Clothing*	*Incoming material verification* *animal-derived material* *Cutting / Forming* *mixed halal/non-halal material* *Tanning*
		1.2	*Underwear*	
		1.3	*Socks*	
		1.4	*Jacket*	
		1.5	*Other clothing*	

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
				Adhesive application Animal-derived glue / gelatin / fatty acid Dyeing / Coating / FinishingDye, coating, wax, fat, enzyme, processing aid AssemblyShared tools/line contamination Cleaningnajis contamination and cleansing Packaging/Storage
2	Head covering	2.1	Cap	Incoming material verification animal-derived material Cutting / Forming mixed halal/non-halal material Tanning Adhesive application Animal-derived glue / gelatin / fatty acid Dyeing / Coating / FinishingDye, coating, wax, fat, enzyme, processing aid
		2.2	Hat	
		2.3	Veil/Head scarf	
		2.4	Helmet	
		2.5	Other head coverings	

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
				AssemblyShared tools/line contamination Cleaningnajis contamination and cleansing Packaging/Storage
3	Accessories	3.1	Ring	Incoming material verification animal-derived material Cutting / Forming mixed halal/non-halal material Tanning Adhesive application Animal-derived glue / gelatin / fatty acid Dyeing / Coating / FinishingDye, coating, wax, fat, enzyme, processing aid AssemblyShared tools/line contamination Cleaningnajis contamination and cleansing Packaging/Storage
		3.2	Wristwatch	
		3.3	Earrings	
		3.4	Bracelet	
		3.5	Hair tie	
		3.6	Belt	
		3.7	Purse/wallet	
		3.8	Bag	
		3.9	Shoes	
		3.10	Slippers	
		3.11	Glasses frame	
		3.12	Brooch	
		3.13	Necklace	
		3.14	Other accessories	
4	Household Health Supplies	4.1	Tissue and cotton • Beauty cotton ball	Incoming material verification

Product Type	Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
		• Facial tissue/toilet paper • Face paper • Wet tissue • Cotton bud • Tissue and other cotton	animal-derived material Cutting / Forming mixed halal/non-halal material Tanning Adhesive application Animal-derived glue / gelatin / fatty acid Dyeing / Coating / FinishingDye, coating, wax, fat, enzyme, processing aid AssemblyShared tools/line contamination Cleaningnajis contamination and cleansing Packaging/Storage
	4.2	Preparations for washing • Laundry soap and/or washing enzymes • Detergent • Fabric softeners, fragrances and/or lubricants • Fabric bleaching • Other washing preparations	
	4.3	Cleaner • Kitchen utensils cleaner • Glass cleaner • Floor, porcelain and/or ceramic cleaners • Metal cleaner • Furniture cleaner • Carpet cleaner • Water purifier • Drain and toilet cleaner • Hand soap	

Product Type	*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
		• *Other cleaners*	
	4.4	*Baby and mother care products* • *Milk bottles and/or pacifiers* • *Baby diapers* • *Breastmilk storage containers* • *Disposable breast milk absorbent* • *Other baby and mother care products*	
	4.5	*Antiseptics and disinfectants* • *Antiseptics* • *Disinfectant* • *Other antiseptics and disinfectants*	
	4.6	*Fragrances* • *Room air freshener* • *Car perfume* • *Water and/or odor absorbent* • *Camphor* • *Other fragrances*	
	4.7	*Household pesticides* • *Insect control* • *Insect repellent*	

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
			• Mouse control • Other household pesticides	
		4.8	Other household health products	
5	Household equipment	5.1	Sofa/chair	Incoming material verification animal-derived material Cutting / Forming mixed halal/non-halal material Tanning Adhesive application Animal-derived glue / gelatin / fatty acid Dyeing / Coating / FinishingDye, coating, wax, fat, enzyme, processing aid AssemblyShared tools/line contamination Cleaningnajis contamination and cleansing Packaging/Storage
		5.2	Table	
		5.3	Spoon	
		5.4	Fork	
		5.5	Plate	
		5.6	Bowl	
		5.7	Glass	
		5.8	Ceramics	
		5.9	Knife	
		5.10	Brush	
		5.11	Other household appliances	
6		6.1	Prayer mat	Incoming material verification animal-derived material
		6.2	Prayer beads	

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
	The worship equipment of the Muslims	6.3	Sarong	Cutting / Forming mixed halal/non-halal material Tanning Adhesive application Animal-derived glue / gelatin / fatty acid Dyeing / Coating / FinishingDye, coating, wax, fat, enzyme, processing aid AssemblyShared tools/line contamination Cleaningnajis contamination and cleansing Packaging/Storage
		6.4	Ladies' prayer clothes	
		6.5	Other worship supplies	
7~~1~~	Product packaging	7.1	Plastic packaging	Incoming material verification animal-derived material Cutting / Forming mixed halal/non-halal material Tanning Adhesive application
		7.2	Paper packaging	
		7.3	Polystyrene foam	
		7.4	Aluminum foil	
		7.5	Other product packaging	

Product Type		*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
				Animal-derived glue / gelatin / fatty acid *Dyeing / Coating / FinishingDye, coating, wax, fat, enzyme, processing aid* *AssemblyShared tools/line contamination* *Cleaningnajis contamination and cleansing* *Packaging/Storage*
8	*Stationery and Office Supplies*	*8.1*	*Ink*	*Incoming material verification* *animal-derived material* *Cutting / Forming* *mixed halal/non-halal material* *Tanning* *Adhesive application* *Animal-derived glue / gelatin / fatty acid* *Dyeing / Coating / FinishingDye, coating, wax, fat, enzyme, processing aid* *AssemblyShared tools/line contamination*
		8.2	*Glue*	
		8.3	*Al Quran printed paper*	
		8.4	*Ballpoint*	
		8.5	*Other stationery and office supplies*	

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
				Cleaningnajis contamination and cleansing Packaging/Storage
9	Medical devices	9.1	Clinical chemical and clinical toxicology devices • Clinical chemical test system • Clinical laboratory equipment • Clinical toxicology test system	Incoming material verification animal-derived material Cutting / Forming mixed halal/non-halal material Tanning Adhesive application Animal-derived glue / gelatin / fatty acid Dyeing / Coating / FinishingDye, coating, wax, fat, enzyme, processing aid AssemblyShared tools/line contamination Cleaningnajis contamination and cleansing Packaging/Storage
		9.2	Hematology and pathology devices • Biological dye • Equipment and accessory of pathology • Specimen supply reagent • Automatic and semi-automatic hematology equipment • Manual hematology equipment • Hematology packet and kit • Hematology reagent	
		9.3	Immunology and microbiology devices	

Product Type	*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
		• *Diagnostic equipment* • *Microbiology equipment* • *Serology reagent* • *Immunology laboratory reagent and equipment* • *Immunological test system* • *Tumor antigen immunological test system*	
	9.4	*Anesthetic device* • *Diagnostic anesthetic equipment* • *Monitoring anesthetic equipment* • *Therapeutic anesthetic equipment* • *Other anesthetic equipment*	
	9.5	*Cardiology devices* • *Diagnostic cardiology equipment* • *Monitoring cardiology equipment* • *Prosthetic cardiology equipment* • *Surgery cardiology equipment*	

Product Type	*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
		• *Therapeutic cardiology equipmen*	
	9.6	*Dental device* • *Diagnostic dental equipment* • *Prosthetic dental equipment* • *Dental surgical equipment* • *Therapeutic dental equipment* • *Other dental equipment*	
	9.7	*Ear, nose and throat (ENT) devices* • *Diagnostic ENT equipment* • *Prosthetic ENT equipment* • *Surgery ENT equipment* • *Therapeutic ENT equipment*	
	9.8	*Gastroenterology-urology (GU) devices* • *Diagnostic gastroenterology urology equipment*	

Product Type	*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
		• *Monitoring gastroenterology urology equipment* • *Prosthetic gastroenterology-urology equipment* • *Surgery gastroenterology-urology* • *Therapeutic gastroenterology-urology equipment*	
	9.9	*Personal and general hospital devices* • *Monitoring personal and general hospital equipment* • *Therapeutic personal and general hospital equipment* • *Other personal and general hospital*	
	9.10	*Neurological devices* • *Diagnostic neurological equipment* • *Surgery neurological equipment* • *Therapeutic neurological equipment*	

Product Type	*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
	9.11	*Obstetrics gynecology (OG) devices* • *Diagnostic obstetrics gynecology equipment* • *Monitoring obstetrics gynecology equipment* • *Prosthetic obstetrics gynecology equipment* • *Surgery obstetrics gynecology equipment* • *Therapeutic obstetrics gynecology equipment* • *Reproductive aids equipment*	
	9.12	*Ophthalmology device* • *Diagnostic ophthalmology equipment* • *Prosthetic ophthalmology equipment* • *Surgery ophthalmology equipment* • *Therapeutic ophthalmology equipment*	
	9.13	*Physical health devices*	

Product Type	*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
		• *Diagnostic physical health equipment* • *Prosthetic physical health equipment* • *Therapeutic physical health equipment*	
	9.14	*Radiology devices* • *Diagnostic radiology equipment* • *Therapeutic radiology equipment* • *Other radiology equipment*	
	9.15	*General surgery and plastic surgery devices* • *Diagnostic surgery equipment* • *Prosthetic surgery equipment* • *Surgery equipment* • *Therapeutic surgery equipment*	
	9.16	*General surgery and plastic surgery devices* • *Diagnostic surgery equipment* • *Prosthetic surgery equipment*	

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
			• Surgery equipment • Therapeutic surgery equipment	
		9.17	Other health devices	
10	Bahan penyusun barang gunaa	10.1	Animal fur	Incoming material verification animal-derived material Cutting / Forming mixed halal/non-halal material Tanning Adhesive application Animal-derived glue / gelatin / fatty acid Dyeing / Coating / FinishingDye, coating, wax, fat, enzyme, processing aid AssemblyShared tools/line contamination Cleaningnajis contamination and cleansing Packaging/Storage
		10.2	Animal skin/hide	
		10.3	Other consumable goods ingredients	
		Detail of product type 1.1 to 10.3 is only that derived from and/or contains animal elements.		

1.2.3.5 ยา

Product Type		*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
1	*Traditional medicines*	*1.1*	*Herbals*	*API receiving* *Origin/halal status* *Excipient receiving* *Gelatin, stearate, glycerin, lactose-derived aid* *Dispensing* *Approved materials only* *Mixing / Granulation* *Processing aid* *Tableting/Capsulation* ***Gelatin capsule / lubricant*** *Coating* *coating agent / shellac / solvent* *Extraction/Fermentation* *Solvent, media, enzyme* *Sterilization/Aseptic processing* *Process integrity* *Filling* *Shared facility*
		1.2	*Standardized herbal medicines*	
		1.3	*Phyto pharmaceutical*	
		1.4	*Extract of natural ingredients*	
		1.5	*Imported traditional medicines*	
		1.6	*Licensed traditional medicines*	
		1.7	*Other traditional medicines*	

Product Type		*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
				Cleaning Validation ***Halal cleaning / cross contamination*** *Packaging* *Direct-contact material* *Batch Release* *Material–batch traceability*
2	*Health Supplement*	*2.1*	*Health supplements containing one or more ingredients in the form of vitamins, inerals, amino acids and/or other non- plant materials (fatty acids, probiotics, prebiotics, nzymes, isolates, metabolites, synthetic compounds) which can be combined with plants*	*API receiving* *Origin/halal status* *Excipient receiving* *Gelatin, stearate, glycerin, lactose-derived aid* *Dispensing* *Approved materials only* *Mixing / Granulation* *Processing aid* *Tableting/Capsulation* ***Gelatin capsule / lubricant*** *Coating* *coating agent / shellac / solvent* *Extraction/Fermentation*
		2.2	*Health supplement substance*	

Product Type		*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
				Solvent, media, enzyme *Sterilization/Aseptic processing* *Process integrity* *Filling* *Shared facility* *Cleaning Validation* ***Halal cleaning / cross contamination*** *Packaging* *Direct-contact material* *Batch Release* *Material–batch traceability*
3	*Quasi medicines*	*3.1*	*Quasi medicines*	*API receiving* *Origin/halal status* *Excipient receiving* *Gelatin, stearate, glycerin, lactose-derived aid* *Dispensing* *Approved materials only* *Mixing / Granulation* *Processing aid*

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
				Tableting/Capsulation **Gelatin capsule / lubricant** Coating coating agent / shellac / solvent Extraction/Fermentation Solvent, media, enzyme Sterilization/Aseptic processing Process integrity Filling Shared facility Cleaning Validation **Halal cleaning / cross contamination** Packaging Direct-contact material Batch Release Material–batch traceability
4	Over the counter (OTC) drugs	4.1	All drugs that are marked green with a black outline	API receiving Origin/halal status Excipient receiving

Product Type	*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
			Gelatin, stearate, glycerin, lactose-derived aid *Dispensing* *Approved materials only* *Mixing / Granulation* *Processing aid* *Tableting/Capsulation* ***Gelatin capsule / lubricant*** *Coating* *coating agent / shellac / solvent* *Extraction/Fermentation* *Solvent, media, enzyme* *Sterilization/Aseptic processing* *Process integrity* *Filling* *Shared facility* *Cleaning Validation* ***Halal cleaning / cross contamination*** *Packaging*

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
				Direct-contact material Batch Release Material–batch traceability
5	Restricted OTC drugs	5.1	All drugs that are marked blue with a black outline	API receiving Origin/halal status Excipient receiving Gelatin, stearate, glycerin, lactose-derived aid Dispensing Approved materials only Mixing / Granulation Processing aid Tableting/Capsulation **Gelatin capsule / lubricant** Coating coating agent / shellac / solvent Extraction/Fermentation Solvent, media, enzyme Sterilization/Aseptic processing Process integrity

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
				Filling Shared facility Cleaning Validation **Halal cleaning / cross contamination** Packaging Direct-contact material Batch Release Material–batch traceability

1.2.3.6 ผลิตภัณฑ์ชีวภาพ

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
1	Biological products	1.1	Monoclonal antibody	**Master Cell Bank / Seed Lot** **Origin of cell/microorganism** Media Preparation serum, peptone, trypsin, enzyme, growth media Cell Culture / Fermentation growth medium halal status Genetic engineering **source of inserted genetic material**
		1.2	Hormone	
		1.3	Stem cell product	
		1.4	Gene therapy product	
		1.5	Vaccines	
		1.6	Immunosera	
		1.7	Therapeutic protein	
		1.8	Amino acid	
		1.9	Peptide	

Product Type	*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
	1.10	*Nucleotide*	*Harvest* *contact materials* *Separation* *filter/membrane/resin/process aid* *Purification* *purification aids + previous contamination* *Inactivation* *process control* *Formulation* *stabilizer, preservative, excipient* *Filling* *shared equipment* *Cryopreservation* *cryoprotectant/media* *Storage* *identity/traceability*
	1.11	*Nucleic acid*	
	1.12	*Microbial culture* *Dry yeast and similar products* *Dry bread yeast* *Semi-dry bread yeast* *Cream yeast* *Compressed yeast* *Koji or “tauco” yeast or soy sauce yeast*	
	1.13	*DNA recombinant*	
	1.14	*Other biological products*	
	Detail of products type 1.1. to 1.14 is only that related to food, beverages, medicines, or cosmetics		

1.2.3.7 บริการคลังสินค้า

Product Type		*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
1	*Storage Service*	*1.1*	*Storage service for solid goods*	***Receiving*** *Status Check Halal/Non-halal* *Product Identification* *Preventive for status mix-up* *Zoning / Location Assignment* ***Halal/Non-halal segregation*** *Put-away* *missing location* *Storage* *contamination control* *Temperature/Humidity* *Follow product requirement* *Picking* *Wrong choice SKU/lot/status* *Staging* *halal/non-halal mixing* *Return handling* *product status after return* *Cleaning*
		1.2	*Storage service for liquid goods*	
		1.3	*Storage service for gas goods*	
		1.4	*Storage house with coolers*	
		1.5	*Other storage service*	
		Detail of the product type 1.1 to 1.5is only that related to food, beverages, medicines and cosmetics		

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
				cleaning equipment / najis contamination Dispatch identity + destination + halal status Traceability location/lot/in/out record

1.2.3.8 บริการจัดจำหน่าย

Product Type		Product Classification code	Detailed Type of Product	Critical Point
1	Distribution service	1.1	Freight service by land transportation	Order/Shipment verification Halal status of shipment Vehicle assignment **previous load** Vehicle inspection najis/non-halal contamination Cleaning Cleaning method before-after load Loading halal/non-halal segregation
		1.2	Freight service by sea transportation	
		1.3	Freight service by air transportation	
		1.4	Other distribution service	
		Detail of the product type 1.1 to 1.4 is only that related to food, beverages, medicines, and cosmetics		

Product Type	*Product Classification code*	*Detailed Type of Product*	*Critical Point*
			Seal/Container integrity *Preventive contamination/mix-up* *Transport temperature/product integrity* *Transshipment status/segregation* *Unloading receiving segregation* *Return control returned goods* *Record/Traceability* *Vehicle ⟶ Shipment ⟶ Customer*

ทั้งนี้ ผู้ยื่นคำขอต้องทราบและระบุ Harmonized System Code: HS Code ของผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขอการรับรองให้ถูกต้องและสอดคล้องกับลักษณะ ชนิด องค์ประกอบ หน้าที่ การใช้งาน และประเภทของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งจัดเตรียมข้อมูลหรือเอกสารสนับสนุนที่เกี่ยวข้องตามที่หน่วยรับรองร้องขอ โดยสามารถพิจารณา HS Code ได้จาก เอกสารสนับสนุนเรื่องHS code ตามมาตรฐานสาธารณรัฐอินโดนีเซีย (SD-CICOT-07)

HS Code เป็นข้อมูลสำคัญที่ใช้ประกอบการจำแนกประเภทผลิตภัณฑ์ การพิจารณาขอบข่ายการรับรองฮาลาล และการเชื่อมโยงข้อมูลผลิตภัณฑ์กับข้อกำหนดของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งออกไปยังสาธารณรัฐอินโดนีเซีย ซึ่งต้องพิจารณาความสอดคล้องกับประเภทผลิตภัณฑ์และรายการ HS Codeที่ Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) กำหนดและประกาศใช้ในปัจจุบัน โดยหน่วยรับรองจะทบทวนความ

สอดคล้องของ HS Code ที่ผู้ยื่นคำขอระบุกับข้อมูลผลิตภัณฑ์ ขอบข่ายการรับรอง และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ การทบทวนดังกล่าวมิได้เป็นการวินิจฉัยหรือกำหนดพิกัดศุลกากรแทนหน่วยงานผู้มีอำนาจตามกฎหมาย

กรณีที่ไม่สามารถยืนยัน HS Code ได้อย่างชัดเจน หรือพบความไม่สอดคล้องระหว่าง HS Code กับรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ หน่วยรับรองอาจร้องขอเอกสารเพิ่มเติม เช่น เอกสารการจำแนกพิกัดสินค้า ข้อเสนอแนะทางเทคนิค หรือเอกสารรับรองจากหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานที่มีอำนาจ เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาก่อนดำเนินการรับรอง

ผู้ได้รับการรับรองมีหน้าที่แจ้งหน่วยรับรองโดยไม่ชักช้าเมื่อมีการเปลี่ยนแปลง HS Code ของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้หน่วยรับรองสามารถพิจารณาผลกระทบต่อประเภทผลิตภัณฑ์ ขอบข่ายการรับรอง และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องก่อนนำข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงไปใช้

ส่วนที่ 2

ข้อกำหนดด้านที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

2.1. ที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องแยกออกจากที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล

2.2. ที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล จะต้อง

- ได้รับการดูแลให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ
- ปราศจากสิ่งเจือปน (นะญิส) และ
- ปลอดจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล

2.3. สถานที่ที่ต้องแยก คือสถานที่ให้บริการโรงเชือดสัตว์

2.4. สถานที่และอุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ต้องแยก ให้หมายความรวมถึงสถานที่และอุปกรณ์ดังต่อไปนี้

- บริการเชือด
- กระบวนการผลิต
- พื้นที่จัดเก็บ
- บรรจุภัณฑ์
- การกระจายสินค้า
- การขาย

2.5. โรงเชือดสัตว์ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

- แยกทางกายภาพระหว่างที่ตั้งโรงเชือดสัตว์ที่ฮาลาลกับที่ไม่ฮาลาล
- มีกำแพงล้อมรอบสูงอย่างน้อย 3 (สาม) เมตร เพื่อป้องกันการเคลื่อนที่ของบุคคล อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ระหว่างโรงเชือดสัตว์
- ไม่อยู่ในพื้นที่เสี่ยงน้ำท่วม มีมลพิษ ควัน กลิ่น ฝุ่น และสารปนเปื้อนอื่นๆ
- มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดการขยะมูลฝอยและของเหลวที่แยกออกจากโรงเชือดสัตว์ที่ไม่ฮาลาล
- การก่อสร้างขั้นพื้นฐานทั้งอาคารต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ และ
- มีประตูทางเข้าแยกสัตว์พร้อมซากและเนื้อสัตว์

2.6. โรงเชือดสัตว์ จะต้องแยก ระหว่างฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลในระหว่าง

- โรงพักสัตว์/จุดพักสัตว์/คอก (animal shelter)
- การเชือดสัตว์ (animal slaughtering service)
- การลอกหนัง (skinning)
- การเอาเครื่องในออก (removal of innards)
- ห้องบ่มซาก (aging room)
- การจัดการซาก (carcass handling)
- ห้องทำความเย็น (cooling room)
- สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดการของเสีย (waste handling facilities)

2.7. อุปกรณ์โรงเชือดสัตว์ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ไม่ใช้อุปกรณ์บริการฆ่าสัตว์สลับกับอุปกรณ์ที่ใช้บริการฆ่าสัตว์ที่ไม่ฮาลาล
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดอุปกรณ์ฮาลาลและที่ไม่ใช่ฮาลาลที่แตกต่างกัน
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่แตกต่างกันสำหรับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาล และ
- มีพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลแยกกัน

2.8. สถานที่แปรรูปตาม จะต้องแยกระหว่างฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลในระหว่าง

- การจัดเก็บวัสดุ (Material storage)
- การชั่งน้ำหนักวัสดุ (Material weighing)
- การผสมวัสดุ (Material mixing)
- การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ (Product molding)
- การปรุงอาหาร (Product cooking)
- กระบวนการอื่นๆ ที่ส่งผลต่อการแปรรูปอาหาร (Other processes that affect food processing)

2.9. อุปกรณ์การผลิต จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ห้ามใช้อุปกรณ์การผลิตสลับกับอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดอุปกรณ์ฮาลาลและที่ไม่ใช่ฮาลาลที่แตกต่างกัน
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่แตกต่างกันสำหรับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาล และ

- มีพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลแยกกัน

2.10. สถานที่จัดเก็บ จะต้องแยกระหว่างฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลเมื่อ:

- การรับวัสดุ
- การรับผลิตภัณฑ์หลังการผลิต และ
- สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการจัดเก็บวัสดุและผลิตภัณฑ์

2.11. การจัดเก็บอุปกรณ์ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ห้ามใช้อุปกรณ์จัดเก็บสลับกับอุปกรณ์ที่ใช้จัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดอุปกรณ์ฮาลาลและที่ไม่ใช่ฮาลาลที่แตกต่างกัน
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่แตกต่างกันสำหรับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาล
- มีพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลแยกกัน

2.12. สถานที่สำหรับบรรจุภัณฑ์ จะต้องแยกระหว่างฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลเมื่อ

- วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุผลิตภัณฑ์ และ
- สิ่งอำนวยความสะดวกในการบรรจุผลิตภัณฑ์

2.13. อุปกรณ์บรรจุภัณฑ์ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ห้ามใช้อุปกรณ์บรรจุภัณฑ์สลับกับอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดอุปกรณ์ฮาลาลและที่ไม่ใช่ฮาลาลที่แตกต่างกัน
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่แตกต่างกันสำหรับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาล และ
- มีพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลแยกกัน

ส่วนที่ 3
ข้อกำหนดสำหรับผู้ยื่นคำขอและผู้ได้รับการรับรอง

3.1. สิทธิและหน้าที่ของผู้ยื่นคำขอหรือผู้ได้รับการรับรอง

ผู้ยื่นคำขอหรือผู้ได้รับการรับรองมีสิทธิและหน้าที่ที่ต้องปฏิบัติต่างๆ ตั้งแต่ได้รับการรับรอง การยื่นต่ออายุและการยกเลิกการรับรอง และให้เป็นไปตามในระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ ศ.2558 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

3.1.1. เป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนนิติบุคคลถูกต้องตามกฎหมาย หรือบุคคลธรรมดา

3.1.2. ต้องเป็นเจ้าของ หรือเป็นผู้ได้รับมอบหมายจากเจ้าของ หรือผู้ถือสิทธิครอบครองให้ดำเนินการ

3.1.3. เป็นนิติบุคคลที่สมัครใจขอรับการรับรอง และยินดีที่จะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่างๆ ที่หน่วยรับรองกำหนด

3.1.4. มีการนำข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล สารปรุงแต่งอาหาร เครื่องดื่มและเครื่องสำอาง ตาม**ภาคผนวก ก** หรือข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับการเชือดสัตว์ ตาม **ภาคผนวก ข** ไปปฏิบัติแล้ว

3.1.5. ต้องให้ข้อมูลที่ถูกต้อง ชัดเจนแก่หน่วยรับรอง

3.1.6. แยกสถานที่ อุปกรณ์ในการเชือด แปรรูป จัดเก็บ และบรรจุ

3.1.7. ต้องมีผู้ควบคุมฮาลาลประจำสถานประกอบการ (Halal Supervisor)

3.1.8. ไม่เป็นผู้ถูกเพิกถอนการรับรองจากหน่วยรับรอง เว้นแต่พ้นระยะเวลา 1 ปีนับจากวันที่เพิกถอนการรับรองมาแล้ว

3.1.9. ในการยื่นคำขอรับการรับรอง ให้ยื่นแบบคำขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล พร้อมหลักฐานและเอกสารต่างๆ ที่เป็นปัจจุบัน ซึ่งรวมถึงเอกสารระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารต่อหน่วยรับรอง โดยในแบบคำขอ 1 ฉบับ จะใช้ยื่นคำขอรับการรับรองสำหรับสถานที่ผลิตแห่งเดียวเท่านั้น ไม่สามารถขอรับการรับรองในรูปแบบ multi-site ได้

3.1.10. <u>ในการยื่นคำขอ ผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรองจะต้องมีชื่อตรงกับชื่อของผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่าย (Product Name/Brand) เท่านั้น</u>

3.1.11. หน่วยรับรองสามารถปฏิเสธหรือยกเลิกคำขอได้ ในกรณีพบว่า ยื่นคำขอในมาตรฐานที่หน่วยรับรองไม่มีความสามารถ หรือผู้ยื่นคำขอไม่สามารถดำเนินการตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด

3.1.12. *หน่วยรับรองสามารถปฏิเสธหรือยกเลิกคำขอได้ กรณีข้อมูลผลิตภัณฑ์ไม่ตรงกับข้อมูลขอบข่ายการรับรอง (Product Category) ที่ BPJPH กำหนด หน่วยรับรองไม่สามารถระบุขอบข่ายการรับรองได้ โดยหน่วยรับรองจะแจ้งข้อมูลให้ BPJPH ทราบต่อไป*

3.1.13. หน่วยรับรองจะไม่รับคำขอรับรองผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางที่ใช้ส่วนผสมที่กันน้ำซึมผ่านถึงแม้ว่าองค์ประกอบหรือส่วนผสมของผลิตภัณฑ์นี้จะทำมาจากวัตถุดิบที่ฮาลาล แต่เมื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์แล้วนำไปใช้เป็นเครื่องสำอางที่ปิดกั้นน้ำไม่ให้เข้าถึงผิวหนังขณะอาบน้ำละหมาด จึงจะไม่รับคำขอรับการรับรอง และไม่ให้การรับรองผลิตภัณฑ์ที่เข้าข่ายดังกล่าว

3.1.14. ต้องปฏิบัติตามและรักษาไว้ซึ่งข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล สารปรุงแต่งอาหาร เครื่องดื่มและเครื่องสำอาง ข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับการเชือดสัตว์ รวมทั้งด้านความปลอดภัยของอาหาร เช่น GHP, HACCP, ISO 22000 เป็นต้น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

3.1.15. ผู้ได้รับการรับรองสามารถแสดงเครื่องหมายรับรองบนผลิตภัณฑ์ได้ โดยอ้างถึงการรับรองเฉพาะในขอบข่ายที่ได้รับการรับรองเท่านั้น การแสดงเครื่องหมายรับรองให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ฉบับที่ 11 (พ.ศ.2568) เรื่อง ข้อกำหนดแนวทางปฏิบัติการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลและการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลบนผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

3.1.16. ต้องไม่นำหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล/เครื่องหมายรับรองระบบงานไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อหน่วยรับรอง หากต้องการสำเนาเอกสารการรับรองให้ผู้อื่น ต้องสำเนาเอกสารการรับรองครบทั้งหมด ไม่สำเนาบางส่วน หรือแปล หรือ ดัดแปลงข้อความใดๆ โดยดำเนินการแจ้งหน่วยรับรองเมื่อต้องการจัดทำสำเนา

3.1.17. ผู้ได้รับการรับรองต้องไม่นำเครื่องหมายรับรอง/เครื่องหมายรับรองระบบงานไปใช้ในรายงานการทดสอบหรือเอกสารอื่นๆ ที่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิด

3.1.18. ผู้ได้รับการรับรองต้องมีระบบตรวจสอบย้อนกลับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง โดยสามารถกำหนดข้อมูลดังนี้ วันที่และสถานที่ผลิต วันที่หมดอายุ สารก่อภูมิแพ้ ปริมาณสุทธิ ตราผลิตภัณฑ์ ผลวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ (ถ้ามี) หนังสือรับรองและเลขที่หนังสือรับรอง ผู้นำเข้า ฉลาก รหัสผลิตภัณฑ์

3.1.19. เมื่อมีการลดขอบข่าย พักใช้ เพิกถอน หรือยกเลิกการรับรองไม่ว่าด้วยสาเหตุใด ให้ยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา การอ้างถึงการได้รับการรับรองและ/หรือการรับรองภายใต้ขอบข่ายที่ได้รับการรับรองอยู่ทั้งหมด

3.1.20. กรณีที่ถูกเพิกถอนการรับรอง ผู้ได้รับการรับรองต้องเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาลในท้องตลาดทั่วไปให้หมดภายใน 90 วัน หรือตามการพิจารณาของหน่วยรับรอง

3.1.21. ยินยอมให้ BPJPH เข้าร่วมสังเกตการณ์การตรวจสอบของผู้ตรวจสอบ ณ สถานประกอบการของผู้ยื่นคำขอภายใต้ขอบข่ายที่หน่วยรับรองขอรับการรับรองระบบงานหรือได้รับการรับรองระบบงานแล้วได้ตลอดเวลาเมื่อถูกเลือกจากหน่วยรับรองและ BPJPH

3.1.22. หากมีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขขอบข่ายการผลิต ระบบการผลิตในสาระสำคัญ องค์ประกอบการการผลิต องค์ประกอบของวัตถุดิบ ให้ยื่นคำขอแจ้งการเปลี่ยนแปลงต่อหน่วยรับรองทราบโดยทันที เพื่อหน่วยรับรองจะได้พิจารณาดำเนินการต่อไป ถ้าพิจารณาเห็นว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงในสาระสำคัญ หน่วยรับรองอาจกำหนดให้มีการตรวจสอบเพิ่มเติม แล้วนำผลเสนอพิจารณาการรับรอง โดยหน่วยรับรองจะออกหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ฉบับใหม่แทนฉบับเดิม โดยมีอายุเท่ากับหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ซึ่งผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลฉบับเดิมให้แก่หน่วยรับรองก่อนรับหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลฉบับใหม่ รวมทั้งหากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวอาจมีผลต่อคุณภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ หรือเสี่ยงต่อการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ฮารอม หน่วยรับรองอาจพิจารณาให้ผู้ได้รับการรับรองระงับการจำหน่าย จ่าย แจกผลิตภัณฑ์ดังกล่าว จนผลการตรวจสอบพบว่าการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไม่มีผลกระทบต่อระบบการผลิต และผลิตภัณฑ์

3.1.23. <u>หากมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล ดังต่อไปนี้ ให้พิจารณาการดำเนินการตาม เอกสารสนับสนุน เรื่อง เกณฑ์การเปลี่ยนแปลงข้อมูล และแนวทางการดำเนินการ (SD-CICOT-06) และหน่วยรับรองขอสงวนสิทธิ์ที่จะพิจารณาเป็นรายๆ ไป</u>

- *<u>ชื่อผู้นำเข้าเปลี่ยนแปลง โดย NIB คงเดิม</u>*
- *<u>หนังสือมอบอำนาจ (Letter of Authorization) เปลี่ยนแปลง</u>*
- *<u>ที่อยู่ผู้นำเข้าเปลี่ยนแปลง โดย NIB คงเดิม</u>*
- *<u>ผู้ติดต่อ (Contact Person) ของผู้นำเข้าเปลี่ยนแปลง</u>*
- *<u>รหัสระบบฮาร์โมไนซ์ (HS Code) เปลี่ยนแปลง</u>*
- *<u>ชื่อสถานที่ผลิตเปลี่ยนแปลง โดยที่อยู่คงเดิม</u>*
- *<u>ชื่อผลิตภัณฑ์เปลี่ยนแปลง</u>*

- *ชื่อผู้นำเข้าและ NIB เปลี่ยนแปลง*
- *NIB เปลี่ยนแปลง*
- *การเปลี่ยนสถาบันฮาลาลต่างประเทศ (LHLN)*
- *หมายเลข SHLN เปลี่ยนแปลง โดยข้อมูลทั้งหมดของ SHLN คงเดิม*
- *หมายเลข SHLN ชื่อผลิตภัณฑ์ และสถานที่ผลิตเปลี่ยนแปลง*
- *สถานที่ตั้งหรือที่อยู่ของสถานที่ผลิตเปลี่ยนแปลง*
- *ที่อยู่สถานที่ผลิตเปลี่ยนแปลง แต่สถานที่ตั้งยังคงเดิม*
- *หมายเลข SHLN คงเดิม จำนวนผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น*
- *หมายเลข SHLN คงเดิม ผลิตภัณฑ์บางส่วนใน SHLN เปลี่ยนแปลง*

3.1.24. กรณีการโอนกิจการ การเปลี่ยนเจ้าของ ผู้บริหารระดับสูง บุคลากรหลักของสถานประกอบการ ผู้ได้รับการรับรองจะต้องยื่นคำร้องแจ้งการเปลี่ยนแปลงแก่หน่วยรับรอง โดยหน่วยรับรองขอสงวนสิทธิ์ที่จะพิจารณาเป็นรายๆ ไป

3.1.25. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงชื่อนิติบุคคล โดยที่มีเลขทะเบียนการค้าและพาณิชย์เดิม รวมทั้งสถานที่ผลิตเดิม ผู้ได้รับการรับรองจะต้องยื่นคำร้องแจ้งการเปลี่ยนแปลงแก่หน่วยรับรองทราบเป็นลายลักษณ์อักษร หน่วยรับรองจะพิจารณาออกหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลฉบับใหม่โดยมีอายุเท่ากับฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ซึ่งผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลฯ ฉบับปัจจุบันที่มีผลบังคับใช้อยู่ให้แก่หน่วยรับรอง

3.1.26. ให้ความร่วมมือแก่หน่วยรับรองในการตรวจสอบทุกครั้ง โดยจะต้องยินยอมให้ผู้ตรวจสอบ เข้าตรวจสอบ ณ สถานประกอบการ และยินยอมให้มีการสุ่มตัวอย่างไปตรวจวิเคราะห์

3.1.27. ผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายจากการดำเนินการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ กรณีการสุ่มตัวอย่างเป็นส่วนหนึ่งของการตรวจสอบและรับรอง โดยอ้างอิงการเลือกใช้บริการห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ที่ขึ้นทะเบียนตามประกาศของฝ่ายกิจการฮาลาล

3.1.28. ต้องจัดทำบันทึกอย่างต่อเนื่องในแบบบันทึกระบบการจัดการคุณภาพตามขอบข่ายที่ขอรับการรับรอง ให้ผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลสามารถตรวจสอบได้ว่าเป็นไปตามมาตรฐานหรือไม่

3.1.29. ต้องส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองที่เป็นปัจจุบันให้แก่หน่วยรับรองเมื่อได้รับการร้องขอ

3.1.30. หากประสงค์จะยกเลิกการรับรอง ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้หน่วยรับรองทราบล่วงหน้า โดยใช้แบบคำร้องขอยกเลิกหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลฯ ของหน่วยรับรอง

3.1.31. หากประสงค์จะต่ออายุหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลให้ยื่นคำขอต่อหน่วยรับรองล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 4 เดือน ก่อนวันที่หนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลหมดอายุ ทั้งนี้ การต่ออายุการรับรองไม่ต้องส่งหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลฉบับปัจจุบันที่มีผลบังคับใช้อยู่คืนให้แก่หน่วยรับรอง

3.1.32. ต้องจัดเก็บบันทึกข้อร้องเรียนที่ได้รับจากบุคคลภายนอก และผลการดำเนินการกับข้อร้องเรียนทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับขอบข่ายที่ได้รับการรับรองไว้ และต้องมอบบันทึกข้อร้องเรียนและผลการดำเนินการให้แก่หน่วยรับรองเมื่อได้รับการร้องขอ กรณีที่ข้อร้องเรียนที่ได้รับไม่เป็นลายลักษณ์อักษร ให้ผู้ได้รับการรับรองแจ้งให้ผู้ตรวจสอบทราบในระหว่างการตรวจสอบ หากผู้ได้รับการรับรองปิดบังข้อมูลเกี่ยวกับข้อร้องเรียนและหน่วยรับรองสืบทราบได้ในภายหลัง จะมีการดำเนินการเพิกถอนหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลเป็นกรณีไป

3.1.33. กรณีสถานประกอบการเป็นผู้แทนการผลิตหรือรับจ้างผลิต (Original Equipment Manufacturer: OEM/House Brand) ที่ผลิตขึ้น ต้องมีสัญญา/ข้อตกลงระหว่างผู้ว่าจ้างผลิตผลิตภัณฑ์กับสถานประกอบการให้มีการนำมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย และมาตรฐานที่กำหนด ได้แก่ ข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล สารปรุงแต่งอาหาร เครื่องดื่มและเครื่องสำอาง ข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับการเชือดสัตว์ ไปปฏิบัติ

3.2. ผู้ควบคุมฮาลาลประจำสถานประกอบการ (Halal Supervisor)

3.2.1. ผู้ควบคุมฮาลาลถูกกำหนดโดยผู้ประกอบการ

3.2.2. ผู้ควบคุมฮาลาล ต้องมีหน้าที่ดังต่อไปนี้

3.2.2.1. ดูแลสถานประกอบการต่างๆ

3.2.2.2. กำหนดการดำเนินการแก้ไขและป้องกัน

3.2.2.3. ประสานงานผู้ประกอบการ

3.2.2.4. พร้อมด้วยผู้ตรวจสอบฮาลาลในระหว่างการตรวจ

3.2.2.5. ใช้กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับการประกันผลิตภัณฑ์ฮาลาล

3.2.2.6. การใช้ระบบการประกันผลิตภัณฑ์ฮาลาล

3.2.2.7. เตรียมแผนกระบวนการผลิตฮาลาล

3.2.2.8. ดำเนินการจัดการความเสี่ยงการควบคุมกระบวนการผลิตฮาลาล

3.2.2.9. เสนอให้มีการเปลี่ยนวัสดุ

3.2.2.10. เสนอให้ยุติการผลิตที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของกระบวนการผลิตฮาลาล

3.2.2.11. จัดทำรายงานการกำกับดูแลกระบวนการผลิตฮาลาล

3.2.2.12. ทบทวนการดำเนินการกระบวนการผลิตฮาลาล

3.2.2.13. จัดเตรียมวัสดุและตัวอย่างการทดสอบให้กับผู้ตรวจสอบฮาลาล และ

3.2.2.14. แสดงหลักฐานและให้ข้อมูลที่ถูกต้องในระหว่างขั้นตอนการตรวจสอบโดยผู้ตรวจสอบฮาลาล

3.2.3. การที่จะได้รับมอบหมายให้เป็นผู้ควบคุมฮาลาล จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

3.2.4.1 เป็นมุสลิม และ

3.2.4.2 มีความเข้าใจรอบด้านอย่างดีและเข้าใจกฎหมายว่าด้วยคุณภาพฮาลาล

3.2.4. ผู้ควบคุมฮาลาลต้องได้รับการขึ้นทะเบียนโดยหน่วยรับรอง และเข้ารับการฝึกอบรมจาก BPJPH หรือจากหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับจาก BPJPH ให้ได้รับเอกสารรับรองความสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมฮาลาล

3.2.5. ผู้ควบคุมฮาลาลต้องขึ้นทะเบียนกับหน่วยรับรอง โดยยื่นเอกสารประวัติการศึกษาและประสบการณ์ทำงานด้านที่เกี่ยวข้อง

3.2.6. ผู้ประกอบการจะต้องยื่นเอกสารของผู้ควบคุมฮาลาลที่ปฏิบัติตามข้อกำหนดไปยัง BPJPH โดยแนบไปกับ

3.2.7.1. สำเนาบัตรประจำตัวของผู้ควบคุมดูแลฮาลาล

3.2.7.2. ประวัติย่อ

3.2.7.3. สำเนาใบรับรองการฝึกอบรมและใบรับรองความสามารถตามกฎหมายกำหนด และ

3.2.7.4. สำเนาข้อตกลง/คำรับรองจากสถานประกอบการ

3.3. การขอรับการตรวจสอบจากหน่วยรับรอง

3.3.1. ผู้ยื่นคำขอต้องส่งแบบคำขอรับรองเป็นลายลักษณ์อักษรเป็นภาษาไทยด้วยตนเองหรือผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์

3.3.2. การขอรับรองฮาลาลต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

- ข้อมูลสถานประกอบการ
- ชื่อและประเภทของผลิตภัณฑ์
- รายการผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบที่ใช้ และ
- การแปรรูปผลิตภัณฑ์

3.3.3. ข้อมูลของผู้ประกอบการ จะต้องพิสูจน์ด้วยหมายเลขประจำตัวธุรกิจหรือเอกสารใบอนุญาตประกอบธุรกิจอื่นๆ ที่ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ เช่น ใบอนุญาตเป็นสถานที่ผลิตอาหาร ใบอนุญาตตั้งโรงเชือดสัตว์ ใบอนุญาตสถานที่ผลิตเครื่องสำอาง เป็นต้น

3.3.4. ชื่อและประเภทผลิตภัณฑ์ จะต้องสอดคล้องกับชื่อและประเภทผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฮาลาล

3.3.5. รายการผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบที่ใช้ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบฮาลาลที่ได้รับการพิสูจน์โดยหนังสือรับรองฮาลาล

3.3.6. ข้อกำหนดที่ได้รับการยกเว้นสำหรับวัตถุดิบที่

- ที่ได้มาจากธรรมชาติในรูปของพืชและวัตถุดิบจากเหมืองโดยไม่ผ่านกระบวนการแปรรูปใดๆ
- จัดอยู่ในประเภทไม่มีความเสี่ยงที่จะมีวัสดุต้องห้าม และ/หรือ
- ไม่จัดว่าเป็นอันตรายและไม่สัมผัสกับสารต้องห้าม

3.3.7. เอกสารกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วยข้อมูลเกี่ยวกับการซื้อ การรับ การจัดเก็บวัสดุที่ใช้ การแปรรูป การบรรจุ และการจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

3.3.8. ในกรณีที่โรงงานผลิตที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ยื่นหนังสือรับรองฮาลาลนั้นก็ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ยื่นหนังสือรับรองฮาลาลซึ่งไม่ได้มาจากวัสดุที่มีวัสดุต้องห้าม ผู้ประกอบการจะต้องส่งเอกสารดังต่อไปนี้

- ชื่อผลิตภัณฑ์
- รายการผลิตภัณฑ์และวัสดุที่ใช้
- การแปรรูปผลิตภัณฑ์ และ

3.3.9. เพื่อรักษาความยั่งยืนของกระบวนการผลิตฮาลาลผู้ประกอบการต้องใช้มาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

3.3.10. หน่วยรับรองจะตรวจสอบความสมบูรณ์ของเอกสารการสมัครคำขอรับรองฮาลาลโดยมีระยะเวลาสูงสุด 1 (หนึ่ง) วันหลังจากที่ได้รับคำขอรับรอง

3.3.11. ในกรณีที่จำเป็นต้องมีเอกสารเพิ่มเติม หน่วยรับรองจะต้องส่งคำขอเอกสารเพิ่มเติมไปยังผู้ยื่นคำขอ โดยผู้ยื่นคำขอต้องส่งเอกสารเพิ่มเติม ให้กับหน่วยรับรอง ภายในระยะเวลาสูงสุด 5 ~~(ห้า)~~ วันนับจากวันที่ได้รับคำขอเอกสารเพิ่มเติม

3.3.12. ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่ส่งเอกสารเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด หน่วยรับรองแจ้งไปยังผู้ยื่นคำขอไม่สามารถดำเนินการต่อไปได้

3.4. การขยาย ลดขอบข่ายหรือต่ออายุการรับรอง

3.4.1 ผู้ประกอบการประสงค์ที่จะขยาย ลด เพิ่ม ยกเลิกการรับรอง จะต้องยื่นคำขอรับหนังสือรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลต่อหน่วยรับรอง

3.4.2 ผู้ประกอบการจะต้องต่ออายุหนังสือรับรองฮาลาลโดยยื่นคำขอต่ออายุหนังสือรับรองฮาลาลภายในเวลาไม่เกิน 3 เดือนก่อนที่หนังสือรับรองฮาลาลจะหมดอายุการต่ออายุหนังสือรับรองฮาลาลจะต้องยื่นโดยผู้ประกอบการเป็นลายลักษณ์อักษรไปยังหน่วยรับรอง พร้อมสำเนาหนังสือรับรองฉบับเดิม และหลักฐาน/จดหมายชี้แจงอธิบายว่าผลิตภัณฑ์ที่ลงทะเบียนจะไม่อยู่ภายใต้การเปลี่ยนแปลง เช่น กระบวนการผลิตเดิม สูตรการผลิตเดิม ผลิตภัณฑ์เดิม เป็นต้น

3.4.3 ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบการจะต้องรายงานต่อหน่วยรับรองโดยแนบ

- เอกสารเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของวัตถุดิบ และ
- เอกสารฮาลาลสำหรับวัตถุดิบที่มีการเปลี่ยนแปลง

3.4.4 ในกรณีที่วัตถุดิบที่เปลี่ยนแปลงไม่มีเอกสารคุณภาพฮาลาล ผู้ประกอบการจะต้องยื่นคำขอรับหนังสือรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลต่อหน่วยรับรองใหม่ตามข้อ 3.3

3.5. สถานะของการรับรอง

3.5.1. การยกเลิก

ผู้ได้รับการรับรองสามารถขอยกเลิกการรับรองกับหน่วยรับรองได้ หากไม่ได้อยู่ระหว่างการถูกพักใช้ อยู่ระหว่างการถูกลงโทษจากหน่วยรับรองหรือยังแก้ไขความไม่สอดคล้องไม่แล้วเสร็จจากหน่วยรับรอง

3.5.2. การพักใช้และเพิกถอน

3.5.3.1. ผู้ได้รับการรับรองสามารถแจ้งต่อหน่วยรับรอง ในการขอ ระงับ การรับรองที่อยู่ในขอบข่ายการรับรองเป็นการชั่วคราวได้ เช่น ผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถจัดการ ให้สอดคล้องกับมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ในช่วงระยะเวลาหนึ่งได้ ทั้งนี้ ช่วงระยะเวลาที่มีการระงับการรับรองชั่วคราวจะไม่มีผลต่อการขยายอายุหนังสือรับรองเดิม และไม่มีผลในการขยายเวลาการขอการรับรองใหม่

3.5.3.2. ในช่วงที่ผู้ได้รับการรับรองระงับการรับรองชั่วคราวจะไม่สามารถกล่าวอ้างว่าได้รับการรับรองหรือแสดงเครื่องหมายรับรอง ทั้งนี้การขอระงับการรับรองชั่วคราว จะกระทำมิได้หากอยู่ระหว่างการถูกลงโทษจากหน่วยรับรอง หรือยังแก้ไขความไม่สอดคล้องไม่แล้วเสร็จ

3.5.3.3. ในระหว่างที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล หากผู้ได้รับการรับรองปฏิบัติไม่สอดคล้องตาม ระเบียบฉบับนี้ หรือหลักเกณฑ์ที่หน่วยรับรองกำหนด ผู้ได้รับการรับรองอาจถูกเพิกถอนการรับรองจากหน่วยรับรอง

3.5.3.4. กรณีพักใช้ หากผู้ได้รับการรับรองสามารถดำเนินการแก้ไข ความไม่สอดคล้องที่ได้รับอย่างมีประสิทธิผลก่อนวันสิ้นสุดการพักใช้ หน่วยรับรองสามารถพิจารณาคืนสถานะการรับรองได้

3.5.3.5. เมื่อมีการเพิกถอนการรับรองจากหน่วยรับรองที่ส่งผลต่อผลิตผลในขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง ผู้ได้รับการรับรองต้องยุติการกล่าวอ้างและการใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล และต้องแจ้งลูกค้าและหน่วยรับรองตามวิธีการที่กำหนด

3.6. การแสดงฉลากฮาลาล การใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และคำอธิบายที่ไม่ใช้ฮาลาล

3.6.1. ผู้ประกอบการต้องติดฉลากฮาลาลบนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง ดังรูป





โดยกำหนดรูปแบบหมายเลข Registration number (Nomor Registrasi SHLN) ได้แก่

REG RI HL THXXXXXXXXXXXX

รูปที่ 1 การแสดงเครื่องหมาย BPJPH และเครื่องหมายรับรองฮาลาลบนผลิตภัณฑ์

3.6.2. เครื่องหมาย BPJPH สามารถใช้สีม่วง ดำ และขาวเท่านั้น

3.6.3. ผู้ประกอบการอาจติดฉลากฮาลาลในระหว่างขั้นตอนการต่ออายุหนังสือรับรองฮาลาล

3.6.4. ผู้ได้รับการรับรองตามมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล การกล่าวอ้างได้รับการรับรอง การแสดงฉลาก การใช้เครื่องหมาย ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558 และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยแสดงเครื่องหมายรับรองฮาลาล พร้อมเลขที่หนังสือรับรอง

3.6.5. ผู้ได้รับการรับรองสามารถติดเครื่องหมายรับรองฮาลาล พร้อมเลขที่หนังสือรับรอง ได้ที่

3.6.5.1 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์

3.6.5.2 บางส่วนของผลิตภัณฑ์ และ/หรือ

3.6.5.3 สถานที่เฉพาะบนผลิตภัณฑ์

3.6.6. การติดฉลากฮาลาล เครื่องหมายรับรองฮาลาล พร้อมเลขที่รับรองฮาลาล กอท.ฮล. จะต้องมองเห็นและอ่านได้ง่าย และต้องไม่ลบ ลบออก และดัดแปลงได้ง่ายตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และต้องผ่านการอนุมัติจากฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยก่อนนำไปใช้

หมายเหต : 1. กรณี ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง มีข้อกำหนดดังนี้

- การระบุชื่อผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และขนาดบรรจุภัณฑ์ ที่ระบุในใบแจ้งหนี้ต้องสอดคล้องกับชื่อผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และขนาดบรรจุภัณฑ์ที่ระบุในใบอนุญาตตัวแทนจำหน่าย
- ในกรณีที่ชื่อผลิตภัณฑ์ที่ระบุในเอกสารไม่ตรงกับชื่อที่ระบุในใบอนุญาต จะต้องแนบใบรับรองจากผู้ผลิตและ/หรือใบรับรองอื่นๆ ที่จำเป็น

2. กรณี ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป มีข้อกำหนดดังนี้

- มีใบรับรองจากผู้ผลิตในประเทศต้นทาง หากผู้ส่งออกไม่ใช่ผู้ผลิตเดียวกัน
- กรณีผู้นำเข้าไม่ได้เป็นผู้ที่ขึ้นทะเบียนในระบบของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย ต้องมีเอกสารข้อตกลงความร่วมมือหรือหลักฐานยืนยันความร่วมมือ

3.6.7. ผู้ได้รับการรับรองจะได้รับการยกเว้นการติดฉลากฮาลาล เครื่องหมายรับรองฮาลาล พร้อมเลขที่รับรองฮาลาล กอท.ฮล. ในกรณีดังต่อไปนี้

3.6.7.1 สินค้าที่มีบรรจุภัณฑ์มีขนาดเล็กเกินไปจึงไม่สามารถระบุข้อมูลทั้งหมดได้

3.6.7.2 ผลิตภัณฑ์ที่ขายและบรรจุต่อหน้าผู้ซื้อโดยตรงในปริมาณน้อย และ

3.6.7.3 สินค้าที่จำหน่ายเป็นจำนวนมาก

ส่วนที่ 4
ข้อกำหนดสำหรับหน่วยรับรองและผู้ตรวจสอบฮาลาล

4.1. ข้อกำหนดทั่วไป

ภายใต้กรอบการบริหารจัดการกิจการฮาลาลภายใต้อำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ.2540 และตามที่ได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และการควบคุมการใช้เครื่องหมายผลิตภัณฑ์ฮาลาล และที่แก้ไขเพิ่มเติม มีประสิทธิภาพและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล จึงได้มีการจัดทำระเบียบปฏิบัติสำหรับการรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล เพื่อหน่วยรับรองจะดำเนินการรับรองอย่างโปร่งใส เป็นกลาง เป็นธรรม เป็นที่เชื่อถือและยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยยึดหลักการศาสนาอิสลามและหลักธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการ

4.2. ข้อกำหนดทั่วไป หน่วยรับรองต้องปฏิบัติ ดังนี้

4.2.1. หน่วยรับรองจะดำเนินการตามกำหนดการจะต้องได้รับการควบคุมภายใต้ข้อบังคับของ BPJPH

4.2.2 หน่วยรับรองดำเนินการพิจารณาเสนอเข้าคณะผู้ทรงคุณวุฒิจุฬาราชมนตรีเพื่อออกฟัตวา ในกรณีที่ผู้ประกอบการมีข้อสงสัยในวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ฮาลาล ก่อนยื่นคำขอ ยกเว้นกรณีที่มีคำวินิจฉัยมาก่อนหน้า

4.2.3 หน่วยรับรองจะตรวจสอบและ/หรือทดสอบคุณภาพฮาลาลของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานที่กำหนดโดย BPJPH

4.2.4 การตรวจสอบและ/หรือการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ฮาลาล รวมถึง:

- การตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร และ
- การตรวจสอบและ/หรือการทดสอบคุณภาพฮาลาลของผลิตภัณฑ์

4.2.5 ในการดำเนินการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ต้องดำเนินการ ณ สถานประกอบการ โดยผู้ยื่นคำขอ/ผู้ได้รับการรับรองจะต้องให้ข้อมูลและข้อมูลแก่ผู้ตรวจสอบ

4.2.6 ในกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินตามบทบัญญัติของกฎหมายและข้อบังคับ การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ สามารถทำได้แบบการตรวจสอบระยะไกล

4.2.7 ในกรณีที่ผลการตรวจสอบผลิตภัณฑ์มีวัตถุที่มีคุณภาพฮาลาลที่น่าสงสัย การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ อาจดำเนินการโดยการทดสอบในห้องปฏิบัติการ ตามข้อ 4.10

4.2.8 การตรวจสอบและ/หรือการทดสอบคุณภาพฮาลาลสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในประเทศจะต้องดำเนินการภายในระยะเวลาสูงสุด 15 (สิบห้า) วัน นับตั้งแต่การกำหนดหน่วยรับรองตามทางเลือกของผู้ประกอบการ

4.2.9 ในกรณีที่เกินกำหนดเวลาในการตรวจสอบและ/หรือทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ฮาลาล อาจขยายระยะเวลาการตรวจสอบและ/หรือทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ฮาลาลออกไปได้สูงสุด ของ 10 (สิบ) วัน

4.2.10 หน่วยรับรองกำหนดให้มีระยะเวลาในการตรวจสอบ ณ สถานประกอบการจำนวน 1 วัน/กลุ่มผลิตภัณฑ์/ทีมผู้ตรวจสอบ กรณีที่มีการตรวจสอบมากกว่า 1 กลุ่มผลิตภัณฑ์ ให้พิจารณาเพิ่มจำนวนวันในการตรวจสอบเป็นกรณี

4.2.11 รายงานผลการตรวจสอบและ/หรือการทดสอบ จะต้องประกอบด้วย:

- ชื่อและประเภทของผลิตภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์และวัสดุที่ใช้
- กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล
- ผลการวิเคราะห์และ/หรือข้อมูลจำเพาะของวัสดุ
- รายงานการตรวจสอบ และ
- คำแนะนำ

4.2.12 การพิจารณาผลการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องสามารถแสดงให้เป็นว่าผลิตภัณฑ์ที่เป็นฮาลาลหรือไม่ใช่ฮาลาล

4.2.13 ในกรณีที่ผลการตรวจสอบและ/หรือการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ฮาลาลไม่เป็นไปตามมาตรฐาน หน่วยรับรองจะพิจารณาเสนอคณะอนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล/คณะกรรมการตัดสินการรับรองเพื่อไม่ให้การรับรองหรือเพิกถอนการรับรอง

4.2.14 การออกหนังสือรับรองฮาลาลหน่วยรับรองจะต้องดำเนินการภายในระยะเวลาสูงสุด 1 (หนึ่ง) วัน หลังจากตัดสินผลการรับรอง

4.3. กระบวนการตรวจสอบสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาลและสารปรุงแต่งอาหาร

4.3.1 การตรวจประเมินครั้งแรกสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาลและสารปรุงแต่งอาหาร

หน่วยรับรองต้องปฏิบัติ ดังนี้

4.3.1.1 กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องนำข้อกำหนดต่างๆ ไปปฏิบัติ

4.3.1.2 เมื่อผู้ยื่นคำขอได้ดำเนินการยื่นคำขอการรับรองแล้ว หน่วยรับรอง จะดำเนินการดังนี้

1) กำหนดวันที่ตรวจประเมินและแต่งตั้งผู้ตรวจสอบที่มีความสามารถเหมาะสมและไม่มีส่วนได้เสียกับผู้ขอการรับรองเพื่อให้ทำหน้าที่ตรวจประเมิน

2) ดำเนินการนัดหมายการตรวจสอบกับผู้ขอการรับรอง

3) ดำเนินการตรวจสอบระบบการผลิต และสุ่มตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์

4) การจัดทำรายงานผลการตรวจสอบ และรายงานผลการทดสอบ

5) รายงานข้อบกพร่อง (ถ้ามี)

6) พิจารณาตัดสินให้การรับรอง

7) จัดทำหนังสือรับรอง

4.3.1.3 การพิจารณาผลการตรวจสอบเพื่อการรับรอง

ให้ หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินให้การรับรอง ดังนี้

1) กรณีไม่พบความไม่สอดคล้องให้ หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินให้การรับรอง ตามที่ระบุในข้อ 4.5.1.4

2) กรณีพบความไม่สอดคล้องรุนแรงมากให้ หน่วยรับรองดำเนินการ ดังนี้

(1) กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกัน ความไม่สอดคล้องภายในระยะเวลา 15 วันนับจากวันที่ได้รับรายงานข้อบกพร่อง จากนั้น หน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกัน ความไม่สอดคล้องที่เกิดขึ้น กรณี หน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน หรือผู้ยื่นคำขอไม่สามารถเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันได้ทันตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณายุติการตรวจสอบ หรือตรวจสอบใหม่ทุกข้อกำหนด หรือไม่ให้การรับรอง แล้วแต่กรณี

(2) กรณียอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้อง ให้หน่วยรับรองดำเนินการตรวจติดตามการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากภายในระยะเวลา 30 วันนับจากวันที่ออกรายงานความไม่สอดคล้อง หากผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากมีประสิทธิผล ต้องเสนอพิจารณาตัดสินให้การรับรองตามที่ระบุในข้อ 4.5.1.4 กรณีผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องหลักไม่มีประสิทธิผลหรือเกินระยะเวลาที่กำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณายุติการตรวจสอบ หรือตรวจสอบใหม่ทุกข้อกำหนด หรือไม่ให้การรับรอง แล้วแต่กรณี

3) กรณีพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยให้หน่วยรับรองดำเนินการ ดังนี้

(1) กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกันภายในระยะเวลา 15 วันนับจากวันที่ได้รับรายงานข้อบกพร่อง จากนั้น หน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกัน

ตามที่ผู้ยื่นคำขอเสนอแล้วเห็นว่าเป็นแนวทางที่ยอมรับได้ หน่วยรับรองจึงพิจารณาตัดสินให้การรับรองตามที่ระบุในข้อ 4.5.1.4

(2) หน่วยรับรองดำเนินการตรวจติดตามการแก้ไขในการตรวจติดตามผล (ตามข้อ 4.3.2)

(3) กรณีหน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน หรือผู้ยื่นคำขอ ไม่สามารถเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันได้ทันตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด ให้พิจารณายุติการตรวจสอบ หรือตรวจสอบใหม่ทุกข้อกำหนด หรือไม่ให้การรับรองแล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ หน่วยรับรองอาจขอหลักฐานการแก้ไขความไม่สอดคล้องรองมาพิจารณาก่อนถึง รอบการตรวจติดตาม

4.3.1.4 เมื่อหน่วยรับรองพิจารณาให้การรับรองแล้ว หน่วยรับรองจะออกหนังสือรับรองให้ผู้ยื่นคำขอ โดยมีผลตั้งแต่วันที่ตัดสินให้การรับรอง หนังสือรับรองมีอายุไม่เกิน 4 ปี และหน่วยรับรองไม่อนุญาตให้ผู้ได้รับการรับรอง โอนหนังสือรับรองให้แก่ผู้อื่นได้

4.3.1.5 ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติของระเบียบข้อบังคับตามกฎหมายของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย และหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยการตรวจสอบและการรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามมาตรฐานสาธารณรัฐอินโดนีเซีย (R-CICOT-05) ทั้งนี้หากไม่ปฏิบัติตามระเบียบข้างต้น ผู้ประกอบการจะถูกลงโทษ ตามบทบัญญัติของระเบียบข้อบังคับตามกฎหมายของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย และหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยการตรวจสอบและการรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามมาตรฐานสาธารณรัฐอินโดนีเซีย (R-CICOT-05)

4.3.2 การตรวจติดตามผลิตภัณฑ์ฮาลาลและสารปรุงแต่งอาหาร

หน่วยรับรองต้องดำเนินการ ดังนี้

4.3.2.1 ในรอบของการรับรอง จะต้องมีการตรวจสอบทุกข้อกำหนดได้ครบถ้วนก่อนครบรอบการตรวจต่ออายุการรับรอง

4.3.2.2 จัดทำแผนการตรวจติดตาม ที่อย่างน้อยประกอบไปด้วย:

1) การทบทวนการดำเนินการแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องที่พบจากการตรวจสอบครั้งก่อน (ถ้ามี)

2) การทบทวนการจัดการข้อร้องเรียน (ถ้ามี)

3) การทบทวนการเปลี่ยนแปลงสำคัญที่มีผลต่อการรับรอง (ถ้ามี)

4) การใช้และการอ้างเครื่องหมายรับรองและหนังสือรับรอง

4.3.2.3 ตรวจติดตามหน่วยรับรองจะดำเนินการตรวจสอบระบบการผลิต และสุ่มตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์อย่างน้อยปีละ 1 ครั้งนับจากวันที่ตัดสินให้การรับรองตลอดช่วงเวลาของการรับรอง

4.3.2.4 กรณีที่มีความจำเป็นอาจมีการปรับแผนการตรวจติดตามได้

4.3.2.5 การพิจารณาผลการตรวจติดตาม ให้หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินการคงไว้ซึ่งการรับรอง ดังนี้

1) กรณีไม่พบความไม่สอดคล้อง ให้หน่วยรับรองพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง
2) กรณีที่พบความไม่สอดคล้องรุนแรงมากในการตรวจติดตามให้หน่วยรับรองดำเนินการ ดังนี้
   (1) กำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองต้องจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกัน ความไม่สอดคล้องภายในระยะเวลา 15 วันนับจากวันที่ได้รับรายงานข้อบกพร่อง จากนั้นหน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกัน ความไม่สอดคล้องที่เกิดขึ้น กรณี หน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน หรือผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันได้ทันตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณายกเลิกคำขอหรือตรวจประเมินใหม่แล้วแต่กรณี
   (2) ตรวจติดตามการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากภายในระยะเวลา 30 วันนับจากวันที่ออกรายงานความไม่สอดคล้อง หากผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องหลักมีประสิทธิผล หน่วยรับรองต้องเสนอพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง กรณีผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องหลักไม่มีประสิทธิผลให้หน่วยรับรองพิจารณาพักใช้หรือเพิกถอนแล้วแต่กรณี
   (3) กรณีพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยให้ หน่วยรับรองดำเนินการดังนี้
      1) กรณีการตรวจติดตามการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยที่พบจากการตรวจสอบครั้งก่อน แล้วพบว่าไม่มีประสิทธิผล ให้หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินดำเนินการตามความเสี่ยง เช่น พิจารณายกระดับเป็นความไม่สอดคล้องรุนแรงมาก หรือเพิ่มระยะเวลาการแก้ไข
      2) กรณีการตรวจติดตามแล้วพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยใหม่ ให้หน่วยรับรองกำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องภายในระยะเวลา 15 วันนับจากวันที่ออกรายงานความไม่สอดคล้อง จากนั้นหน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องที่เกิดขึ้นตามที่ผู้ได้รับการรับรองเสนอ หากเห็นว่าเป็นแนวทางที่ยอมรับได้ ให้หน่วยรับรองพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง
      3) ตรวจติดตามการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยตามแนวทางที่ผู้ได้รับการรับรองเสนอในการตรวจติดตามครั้งถัดไปหรือการตรวจต่ออายุการรับรอง แล้วแต่กรณี

4) กรณีหน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน หรือผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันได้ทันตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณาพักใช้ เพิกถอนการรับรองหรือตรวจรับรองใหม่แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้หน่วยรับรองอาจขอหลักฐานการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยมาพิจารณา ก่อนถึงรอบการตรวจติดตามครั้งถัดไป

4.3.3 การตรวจต่ออายุการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลและสารปรุงแต่งอาหาร

หน่วยรับรองต้องดำเนินการ ดังนี้

4.3.3.1 ก่อนครบรอบอายุการรับรอง หน่วยรับรองต้องแจ้งผู้ได้รับการรับรองทราบไม่น้อยกว่า 4 (สี่) เดือนก่อนหนังสือรับรองหมดอายุ

4.3.3.2 หากผู้ได้รับการรับรองแจ้งความประสงค์จะขอต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นคำขอ พร้อมกรอกข้อมูลในแบบฟอร์มคำขอการรับรองต่อหน่วยรับรอง ก่อนวันหมดอายุการรับรอง ภายในระยะเวลา 3 (สาม) เดือนก่อนหนังสือรับรองหมดอายุ

4.3.3.3 เมื่อหน่วยรับรองได้รับคำขอต่ออายุการรับรองภายในระยะเวลาที่ หน่วยรับรอง กำหนดแล้ว หน่วยรับรองต้องนัดหมายและตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองก่อนหนังสือรับรองหมดอายุ

ทั้งนี้ ขั้นตอนการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองจะดำเนินการเช่นเดียวกับการตรวจประเมินครั้งแรก

4.3.3.4 การพิจารณาผลการตรวจต่ออายุการรับรอง หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินให้การต่ออายุการรับรองดังนี้

1) กรณีไม่พบความไม่สอดคล้อง ให้หน่วยรับรองพิจารณาต่ออายุการรับรองตามที่ระบุ ในข้อ 4.5.1.4

2) กรณีที่พบความไม่สอดคล้องรุนแรงมากในการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองให้ หน่วยรับรองดำเนินการดังนี้

(1) กำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองต้องจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกัน ความไม่สอดคล้อง ภายในระยะเวลา 15 วันนับจากวันที่ได้รับรายงานข้อบกพร่อง จากนั้นให้หน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องที่เกิดขึ้นดังกล่าวจนเป็นที่ยอมรับ

(2) เมื่อหน่วยรับรองได้รับผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องแล้ว ให้หน่วยรับรองตรวจติดตาม การแก้ไขความไม่สอดคล้อง ก่อนต่ออายุการรับรอง ดังนี้

- กรณีผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากมีประสิทธิผล ให้ หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินให้การรับรอง ตามที่ระบุในข้อ 4.5.1.4
- กรณีผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากไม่มีประสิทธิผล หรือเกินระยะเวลาที่กำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณาไม่ต่ออายุการรับรอง
- กรณีที่การแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากมีประสิทธิผลภายหลัง จากใบรับรองหมดอายุ ให้หน่วยรับรองพิจารณาออกหนังสือรับรอง โดยหนังสือรับรองใหม่ต้องระบุวันที่ให้การรับรองจากวันที่ตัดสินให้การรับรอง และระบุวันหมดอายุตามรอบ หนังสือรับรองเดิมโดยหนังสือรับรองใหม่ต้องระบุวันที่ให้การรับรองจากวันที่ตัดสินให้การรับรอง

3) กรณีพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อย ให้หน่วยรับรองดำเนินการดังนี้

(1) กรณีการตรวจติดตามการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยที่พบจากการตรวจสอบครั้งก่อน แล้วพบว่าไม่มีประสิทธิผล ให้หน่วยรับรองตัดสินดำเนินการตามความเสี่ยง โดยอาจพิจารณายกระดับเป็นความไม่สอดคล้องรุนแรงมากหรือเพิ่มระยะเวลาการแก้ไขแล้วแต่กรณี

(2) กรณีการตรวจติดตามแล้วพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยใหม่ ให้หน่วยรับรองกำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องภายในระยะเวลา 15 วัน นับจากวันที่ได้รับรายงานข้อบกพร่อง จากนั้นหน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องที่เกิดขึ้นตามที่ผู้ได้รับการรับรองเสนอ หากเห็นว่าเป็นแนวทางที่ยอมรับได้ ให้หน่วยรับรองพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง

(3) ตรวจติดตามการแก้ไขในขั้นตอนการตรวจติดตาม (ตามข้อ 4.5.2)

(4) กรณีหน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน กรณีหน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน หรือผู้ขอได้รับการรับรองไม่สามารถเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันได้ทันตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณาพักใช้ เพิกถอนการรับรองหรือตรวจสอบใหม่แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ หน่วยรับรองอาจขอหลักฐานการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยมาพิจารณาก่อนถึงรอบการตรวจติดตาม

4.4. กระบวนการตรวจสอบสำหรับเครื่องดื่ม เครื่องสำอางและการเชือดสัตว์

4.4.1 การตรวจประเมินครั้งแรกสำหรับเครื่องดื่ม เครื่องสำอางและการเชือดสัตว์

หน่วยรับรองต้องปฏิบัติ ดังนี้

4.4.1.1 กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องนำข้อกำหนดต่างๆ ไปปฏิบัติ

4.4.1.2 เมื่อผู้ยื่นคำขอได้ดำเนินการยื่นคำขอการรับรองแล้ว หน่วยรับรอง จะดำเนินการดังนี้

1) กำหนดวันที่ตรวจประเมินและแต่งตั้งผู้ตรวจสอบที่มีความสามารถเหมาะสมและไม่มีส่วนได้เสียกับผู้ขอการรับรองเพื่อให้ทำหน้าที่ตรวจประเมิน
2) ดำเนินการนัดหมายการตรวจสอบกับผู้ขอการรับรอง
3) ดำเนินการตรวจสอบระบบการผลิต และสุ่มตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์เมื่อมีความเสี่ยงหรือตามที่กำหนด
4) การจัดทำรายงานผลการตรวจสอบ และรายงานผลการทดสอบ
5) รายงานข้อบกพร่อง (ถ้ามี)
6) พิจารณาตัดสินให้การรับรอง
7) จัดทำหนังสือรับรอง

4.4.1.3 การพิจารณาผลการตรวจสอบเพื่อการรับรอง

ให้ หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินให้การรับรอง ดังนี้

1) กรณีไม่พบความไม่สอดคล้องให้ หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินให้การรับรอง ตามที่ระบุในข้อ 4.4.1.4
2) กรณีพบความไม่สอดคล้องรุนแรงมากให้ หน่วยรับรองดำเนินการ ดังนี้
   (1) กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกัน ความไม่สอดคล้องภายในระยะเวลา 15 วันนับจากวันที่ได้รับรายงานข้อบกพร่อง จากนั้น หน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกัน ความไม่สอดคล้องที่เกิดขึ้น กรณี หน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน หรือผู้ยื่นคำขอไม่สามารถเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันได้ทันตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณายุติการตรวจสอบ หรือตรวจสอบใหม่ทุกข้อกำหนด หรือไม่ให้การรับรอง แล้วแต่กรณี
   (2) กรณียอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้อง ให้หน่วยรับรองดำเนินการตรวจติดตามการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากภายในระยะเวลา 30 วันนับจากวันที่ออกรายงานความไม่สอดคล้อง หากผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากมีประสิทธิผล ต้องเสนอพิจารณาตัดสินให้การรับรองตามที่ระบุในข้อ 4.6.1.4 กรณีผลการแก้ไขความไม่

สอดคล้องหลักไม่มีประสิทธิผลหรือเกินระยะเวลาที่กำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณายุติการตรวจสอบ หรือตรวจสอบใหม่ทุกข้อกำหนด หรือไม่ให้การรับรอง แล้วแต่กรณี

3) กรณีพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยให้หน่วยรับรองดำเนินการ ดังนี้

(1) กำหนดให้ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกันภายในระยะเวลา 15 วันนับจากวันที่ได้รับรายงานข้อบกพร่อง จากนั้น หน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกันตามที่ผู้ยื่นคำขอเสนอแล้วเห็นว่าเป็นแนวทางที่ยอมรับได้ หน่วยรับรองจึงพิจารณาตัดสินให้การรับรองตามที่ระบุในข้อ 4.6.1.4

(2) หน่วยรับรองดำเนินการตรวจติดตามการแก้ไขในการตรวจติดตามผล (ตามข้อ 4.6.2)

(3) กรณีหน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน หรือผู้ขอการรับรอง ไม่สามารถเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันได้ทันตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด ให้พิจารณายุติการตรวจสอบ หรือตรวจสอบใหม่ทุกข้อกำหนด หรือไม่ให้การรับรองแล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ หน่วยรับรองอาจขอหลักฐานการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยมาพิจารณาก่อนถึง รอบการตรวจติดตาม

4.4.1.4 เมื่อหน่วยรับรองพิจารณาให้การรับรองแล้ว หน่วยรับรองจะออกหนังสือรับรองให้ผู้ยื่นคำขอโดยมีผลตั้งแต่วันที่ตัดสินให้การรับรอง หนังสือรับรองมีอายุไม่เกิน 4 ~~(สี่)~~ ปี และหน่วยรับรองไม่อนุญาตให้ผู้ได้รับการรับรอง โอนหนังสือรับรองให้แก่ผู้อื่นได้

4.4.1.5 ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติของระเบียบข้อบังคับตามกฎหมายของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย และหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยการตรวจสอบและการรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามมาตรฐานสาธารณรัฐอินโดนีเซีย (R-CICOT-05) ทั้งนี้หากไม่ปฏิบัติตามระเบียบข้างต้นผู้ประกอบการจะถูกลงโทษ ตามบทบัญญัติของระเบียบข้อบังคับตามกฎหมายของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย และหลักเกณฑ์และเงื่อนไขว่าด้วยการตรวจสอบและการรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตามมาตรฐานสาธารณรัฐอินโดนีเซีย (R-CICOT-05)

4.4.2 การตรวจติดตามการรับรองเครื่องดื่ม เครื่องสำอางและการเชือดสัตว์

หน่วยรับรองต้องดำเนินการ ดังนี้

4.4.2.1 ในรอบของการรับรอง จะต้องมีการตรวจสอบทุกข้อกำหนดได้ครบถ้วนก่อนครบรอบการตรวจต่ออายุการรับรอง

4.4.2.2 จัดทำแผนการตรวจติดตาม ที่อย่างน้อยประกอบไปด้วย:

1) การทบทวนการดำเนินการแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องที่พบจากการตรวจสอบครั้งก่อน (ถ้ามี)
2) การทบทวนการจัดการข้อร้องเรียน (ถ้ามี)
3) การทบทวนการเปลี่ยนแปลงสำคัญที่มีผลต่อการรับรอง (ถ้ามี)
4) การใช้และการอ้างเครื่องหมายรับรองและหนังสือรับรอง

4.4.2.3 ตรวจติดตามหน่วยรับรองจะดำเนินการตรวจสอบระบบการผลิต และสุ่มตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์เมื่อมีความเสี่ยงหรือตามที่กำหนด อย่างน้อยปีละ 1 ครั้งนับจากวันที่ตัดสินให้การรับรองตลอดช่วงเวลาของการรับรอง

4.4.2.4 กรณีที่มีความจำเป็นอาจมีการปรับแผนการตรวจติดตามได้

4.4.2.5 การพิจารณาผลการตรวจติดตาม ให้หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินการคงไว้ซึ่งการรับรอง ดังนี้

1) กรณีไม่พบความไม่สอดคล้อง ให้หน่วยรับรองพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง
2) กรณีที่พบความไม่สอดคล้องรุนแรงมากในการตรวจติดตามให้หน่วยรับรองดำเนินการ ดังนี้
   (1) กำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองต้องจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกัน ความไม่สอดคล้องภายในระยะเวลา 15 วันนับจากวันที่ได้รับรายงานข้อบกพร่อง จากนั้นหน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกัน ความไม่สอดคล้องที่เกิดขึ้น กรณี หน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน หรือผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันได้ทันตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณายกเลิกคำขอหรือตรวจประเมินใหม่แล้วแต่กรณี
   (2) ตรวจติดตามการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากภายในระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด นับจากวันที่ออกรายงานความไม่สอดคล้อง หากผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องหลักมีประสิทธิผล หน่วยรับรองต้องเสนอพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง กรณีผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องหลักไม่มีประสิทธิผลให้หน่วยรับรองพิจารณาพักใช้หรือเพิกถอนแล้วแต่กรณี
   (3) กรณีพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยให้ หน่วยรับรองดำเนินการดังนี้
      1) กรณีการตรวจติดตามการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยที่พบจากการตรวจสอบครั้งก่อน แล้วพบว่าไม่มีประสิทธิผล ให้หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินดำเนินการตามความเสี่ยง เช่น พิจารณายกระดับเป็นความไม่สอดคล้องหลัก หรือเพิ่มระยะเวลาการแก้ไข
      2) กรณีการตรวจติดตามแล้วพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยใหม่ ให้หน่วยรับรองกำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องภายในระยะเวลาที่

หน่วยรับรองกำหนด จากนั้นหน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องที่เกิดขึ้นตามที่ผู้ได้รับการรับรองเสนอ หากเห็นว่าเป็นแนวทางที่ยอมรับได้ ให้หน่วยรับรองพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง

3) ตรวจติดตามการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยตามแนวทางที่ผู้ได้รับการรับรองเสนอในการตรวจติดตามครั้งถัดไปหรือการตรวจต่ออายุการรับรอง แล้วแต่กรณี

4) กรณีหน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน หรือผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถเสนอแนวทางการแก้ไขและป้องกันได้ทันตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณาพักใช้ เพิกถอนการรับรองหรือตรวจรับรองใหม่แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้หน่วยรับรองอาจขอหลักฐานการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยมาพิจารณา ก่อนถึงรอบการตรวจติดตามครั้งถัดไป

4.4.3 การตรวจต่ออายุการรับรองเครื่องดื่ม เครื่องสำอางและการเชือดสัตว์

หน่วยรับรองต้องดำเนินการ ดังนี้

4.4.3.1 ก่อนครบรอบอายุการรับรอง หน่วยรับรองต้องแจ้งผู้ได้รับการรับรองทราบไม่น้อยกว่า 4 (สี่) เดือนก่อนหนังสือรับรองหมดอายุ

4.4.3.2 หากผู้ได้รับการรับรองแจ้งความประสงค์จะขอต่ออายุการรับรอง ให้ยื่นคำขอ พร้อมกรอกข้อมูลในแบบฟอร์มคำขอการรับรองต่อหน่วยรับรอง ก่อนวันหมดอายุการรับรอง ภายในระยะเวลา 3 (สาม) เดือนก่อนหนังสือรับรองหมดอายุ

4.4.3.3 เมื่อหน่วยรับรองได้รับคำขอต่ออายุการรับรองภายในระยะเวลาที่ หน่วยรับรอง กำหนดแล้ว หน่วยรับรองต้องนัดหมายและตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองก่อนหนังสือรับรองหมดอายุ

ทั้งนี้ ขั้นตอนการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองจะดำเนินการเช่นเดียวกับการตรวจประเมินครั้งแรก

4.4.3.4 การพิจารณาผลการตรวจต่ออายุการรับรอง หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินให้การต่ออายุการรับรองดังนี้

1) กรณีไม่พบความไม่สอดคล้อง ให้ หน่วยรับรองพิจารณาต่ออายุการรับรองตามที่ระบุ ในข้อ 4.6.1.4

2) กรณีที่พบความไม่สอดคล้องรุนแรงมากในการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุการรับรองให้ หน่วยรับรองดำเนินการดังนี้

(1) กำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองต้องจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกัน ความไม่สอดคล้อง ภายในระยะเวลา30 วันนับจากวันที่ได้รับรายงานข้อบกพร่อง จากนั้นให้หน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องที่เกิดขึ้นดังกล่าวจนเป็นที่ยอมรับ

(2) เมื่อหน่วยรับรองได้รับผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องแล้ว ให้หน่วยรับรองตรวจติดตาม การแก้ไขความไม่สอดคล้อง ก่อนต่ออายุการรับรอง ดังนี้

- กรณีผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากมีประสิทธิผล ให้ หน่วยรับรองพิจารณาตัดสินให้การรับรอง ตามที่ระบุในข้อ 4.6.1.4
- กรณีผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากไม่มีประสิทธิผล หรือเกินระยะเวลาที่กำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณาไม่ต่ออายุการรับรอง
- กรณีที่การแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงมากมีประสิทธิผลภายหลัง จากใบรับรองหมดอายุ ให้หน่วยรับรองพิจารณาออกหนังสือรับรอง โดยหนังสือรับรองใหม่ต้องระบุวันที่ให้การรับรองจากวันที่ตัดสินให้การรับรอง และระบุวันหมดอายุตามรอบหนังสือรับรองเดิมโดยหนังสือรับรองใหม่ต้องระบุวันที่ให้การรับรองจากวันที่ตัดสินให้การรับรอง

3) กรณีพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อย ให้หน่วยรับรองดำเนินการดังนี้

(1) กรณีการตรวจติดตามการแก้ไขความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยที่พบจากการตรวจสอบครั้งก่อน แล้วพบว่าไม่มีประสิทธิผล ให้หน่วยรับรองตัดสินดำเนินการตามความเสี่ยง โดยอาจพิจารณายกระดับเป็นความไม่สอดคล้องรุนแรงมากหรือเพิ่มระยะเวลาการแก้ไขแล้วแต่กรณี

(2) กรณีการตรวจติดตามแล้วพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยใหม่ ให้หน่วยรับรองกำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองจัดทำแนวทางแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องภายในระยะเวลา 15 วันนับจากวันที่ได้รับรายงานข้อบกพร่อง จากนั้นหน่วยรับรองพิจารณาแนวทางการแก้ไขและป้องกันความไม่สอดคล้องที่เกิดขึ้นตามที่ผู้ได้รับการรับรองเสนอ หากเห็นว่าเป็นแนวทางที่ยอมรับได้ ให้หน่วยรับรองพิจารณาคงไว้ซึ่งการรับรอง

(3) ตรวจติดตามการแก้ไขในขั้นตอนการตรวจติดตาม (ตามข้อ 4.6.2)

(4) กรณีหน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน กรณีหน่วยรับรองไม่ยอมรับแนวทางการแก้ไขและป้องกัน หรือผู้ขอได้รับการรับรองไม่สามารถเสนอแนวทางการแก้ไขและ

ป้องกันได้ทันตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด ให้หน่วยรับรองพิจารณาพักใช้ เพิกถอนการรับรองหรือตรวจสอบใหม่แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ หน่วยรับรองอาจขอหลักฐานการแก้ไขความไม่สอดคล้องรองมาพิจารณาก่อนถึงรอบการตรวจติดตาม

4.5. การลดขอบข่าย การพักใช้ การยกเลิก และการเพิกถอนการรับรอง

4.5.1 การลดขอบข่าย

ผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถรักษาระบบที่ได้รับการรับรองในบางส่วนของขอบข่ายที่ได้รับการรับรองไว้ได้ เช่น การลดพื้นที่การผลิตหลังได้รับการรับรอง หรือผู้ได้รับการรับรองแจ้งความประสงค์ขอลดขอบข่ายที่ได้รับการรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร หน่วยรับรองจะนำเสนอคณะอนุกรรมการฯ เพื่อพิจารณาลดขอบข่ายการรับรอง และออกหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลฯ ฉบับใหม่แทนฉบับเดิมตามขอบข่ายที่เหลือและมีอายุเท่ากับหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลฯ ฉบับเดิมที่เหลืออยู่ ทั้งนี้ ต้องส่งคืนหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลฯ ฉบับเดิมให้แก่หน่วยรับรอง

4.5.2 การพักใช้

4.5.2.1 หน่วยรับรองสามารถกำหนดให้มีการพักใช้การรับรอง เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 วัน แต่ไม่เกิน 180 วันได้ในกรณีต่างๆ ดังนี้

- กรณีที่หน่วยรับรองมีการตรวจติดตามแล้วพบว่าผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถแก้ไข ความไม่สอดคล้องรุนแรงมากที่หน่วยรับรองแจ้งให้ดำเนินการอย่างมีประสิทธิผลภายในระยะเวลาที่กำหนด
- กรณีที่หน่วยรับรองมีการตรวจติดตามแล้วพบความไม่สอดคล้องรุนแรงน้อยแต่ผู้ได้รับการรับรองใช้เวลาแก้ไขเกินกว่าระยะเวลาที่กำหนดโดยไม่มีเหตุผลสมควรหรือแก้ไขแล้วแต่ไม่มีประสิทธิผล
- กรณีที่หน่วยรับรองพบว่าผู้ได้รับการรับรองมีเจตนาไม่แจ้งหรือปกปิดข้อมูลของตนที่มีผลกระทบต่อการรับรอง
- กรณีที่หน่วยรับรองพบว่า ผู้ได้รับการรับรองไม่อนุญาตให้หน่วยรับรองตรวจติดตาม ตามระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด โดยไม่มีเหตุผลอันควร
- หน่วยรับรองกำหนดให้การพักใช้นี้ อาจให้กับผู้ได้รับการรับรองที่ร้องขอเมื่อพบความไม่พร้อมในบางส่วนหรือทุกส่วนของระบบ

4.5.2.2 กำหนดให้ภายหลังจากที่มีการพักใช้การรับรองจะต้องมีการตกลงเรื่องกรอบเวลาสำหรับการแก้ไข ซึ่งหน่วยรับรองจะกำหนดระยะเวลาในการพักใช้ได้ไม่เกิน 180 วัน นับจากวันที่มีมติพักใช้ หากการพักใช้เกิดจากการร้องขอด้วยความสมัครใจ ระยะเวลาสำหรับการแก้ไขจะต้องกำหนดร่วมกันระหว่าง ผู้ได้รับการรับรอง และหน่วยรับรอง โดยผู้ได้รับการรับรองจะต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จก่อนที่จะมีการยกเลิกการพักใช้ ทั้งนี้ ต้องแก้ไขให้เสร็จสิ้นก่อนใบรับรองจะหมดอายุหรือยื่นขอการรับรองใหม่

4.5.2.3 ในช่วงเวลาที่มีการพักใช้ หน่วยรับรองต้องกำหนดให้ผู้ได้รับการรับรองต้องไม่ใช้ หรือแสดงเครื่องหมายรับรองฮาลาล และยุติการอ้างอิงการรับรองบนเอกสารเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ หรือสื่อต่างๆที่ก่อให้เกิดการเข้าใจผิด

4.5.2.4 หน่วยรับรองสามารถยกเลิกการพักใช้ได้ ถ้าผู้ได้รับการรับรองสามารถแสดงหลักฐานการแก้ไขความไม่สอดคล้องได้อย่างมีประสิทธิผลก่อนระยะเวลาที่หน่วยรับรองกำหนด

4.5.2.5 หากสาเหตุของการพักใช้ไม่ได้มีการแก้ไขในช่วงระยะเวลาที่กำหนด หน่วยรับรองต้องพิจารณาเพิกถอนการรับรอง

4.5.2.6 หน่วยรับรองต้องเผยแพร่ข้อมูลผู้ถูกพักใช้บนเว็บไซต์ หรือช่องทางอื่นที่เหมาะสม

4.5.3 การยกเลิก

การรับรองฮาลาลจะถูกยกเลิก เมื่อพบว่าผู้ได้รับการรับรอง มีการดำเนินการเป็นไปตามกรณีใดกรณีหนึ่งหรือหลายกรณี ดังต่อไปนี้

4.5.3.1 เสียชีวิต หรือขอเปลี่ยนผู้ขอรับการรับรองที่ไม่ใช่สามี/ภรรยา หรือบุตรที่ร่วมดำเนินการผลิต

4.5.3.2 เป็นบุคคลล้มละลาย

4.5.3.3 แจ้งขอยกเลิกการรับรองเป็นลายลักษณ์อักษร

4.5.3.4 มีการเปลี่ยนแปลงมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง และผู้ได้รับการรับรองไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดใหม่ได้

4.5.3.5 ตรวจพบความไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดในการรับรองเป็นจำนวนมาก ทั้งที่เป็นผลจากการตรวจติดตามผลหรือจากอย่างอื่น และไม่มีการดำเนินการแก้ไข

4.5.4 การเพิกถอนการรับรอง

หน่วยรับรอง จะกำหนดให้มีเพิกถอนการรับรอง เมื่อพบว่าผู้ได้รับการรับรอง มีการดำเนินการเป็นไปตามกรณีใดกรณีหนึ่งหรือหลายกรณี ดังต่อไปนี้

4.5.4.1 ไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการ หรือระเบียบ ประกาศ ข้อบังคับที่คณะกรรมการกลาง/หน่วยรับรองกำหนด ซึ่งส่งผลกระทบร้ายแรงต่อการรับรอง

4.5.4.2 ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานฮาลาล หรือปฏิบัติขัดแย้งต่อบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

4.5.4.3 มีข้อร้องเรียนที่พิจารณาแล้วเห็นว่า อาจทำให้เกิดความเสียหายต่อการรับรอง

4.5.4.4 มีการนำหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล เครื่องหมายการรับรองไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิด เกิดความเสียหายต่อหน่วยรับรอง รวมถึงการปลอมแปลงหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และเครื่องหมายการรับรองดังกล่าวข้างต้น

4.5.4.5 ยกเลิกการประกอบกิจการสำหรับกิจกรรม/ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง และไม่มีการแจ้งหน่วยรับรองเพื่อขอยกเลิกการรับรอง หรือหน่วยรับรองไม่สามารถติดต่อผู้ได้รับการรับรองให้ดำเนินการตามระเบียบ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่หน่วยรับรองกำหนดได้ หรือไม่ชำระค่าธรรมเนียม หรือค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบหรือการรับรอง

4.5.4.6 ไม่ยินยอมให้หน่วยรับรองดำเนินการตรวจติดตามผลหรือตรวจสอบเพื่อต่ออายุการรับรองตามความถี่ที่กำหนด โดยปราศจากเหตุผลที่เหมาะสมและไม่แจ้งต่อหน่วยรับรอง

4.5.4.7 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการทดสอบ พบการปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งรวมถึงผลวิเคราะห์ที่ได้รับจากกรมปศุสัตว์

4.5.4.8 กรณีอื่นๆ ที่หน่วยรับรองพิจารณาเห็นว่าเกิดความเสียหายต่อระบบการรับรอง

หน่วยรับรองจะนำเสนอคณะอนุกรรมการฯ พิจารณาเพิกถอนการรับรอง ทั้งนี้ผู้ได้รับการรับรองต้องส่งคืนหนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลให้แก่หน่วยรับรองและสิทธิ์ในการใช้หนังสือรับรองและหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และเครื่องหมายรับรอง BPJPH ของผู้ได้รับการรับรองจะสิ้นสุดลงทันที ซึ่งจะต้องหยุดการใช้ หรืออ้างอิง หนังสือรับรอง และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และเครื่องหมายรับรองBPJPH บนสื่อโฆษณา หรือเอกสารเผยแพร่ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว ป้ายโฆษณา โดยหน่วยรับรองจะประกาศรายชื่อผู้ถูกเพิกถอนการรับรองให้สาธารณชนทราบ

4.6. การร้องเรียนและการอุทธรณ์

4.6.1 การร้องเรียน

การยื่นข้อร้องเรียน ให้ยื่นเป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งนี้ ให้รวมถึงการร้องเรียนทางโทรศัพท์ ที่สามารถตรวจสอบหรือยืนยันแหล่งข้อมูลได้ แต่ไม่รวมถึงข้อร้องเรียนที่ได้จากการได้ยินมา กรณีที่การร้องเรียนเป็นเรื่อง

เกี่ยวกับผู้ได้รับการรับรอง และข้อร้องเรียนเกี่ยวกับคุณภาพผลิตภัณฑ์ ต้องยื่นเป็นลายลักษณ์อักษรและมีหลักฐานเพียงพอที่จะสนับสนุนข้อร้องเรียน และให้เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบสามารถพิจารณาดำเนินการต่อไปได้

4.6.2 การอุทธรณ์

4.6.2.1 ผู้ยื่นคำขอรับการรับรองที่มีคุณสมบัติตามข้อ 3 หรือผู้ได้รับการรับรองไม่เห็นด้วยต่อผลการพิจารณาหรือมาตรการใดๆ ที่หน่วยรับรองได้พิจารณาตัดสินอย่างเป็นเอกฉันท์แล้วหรือมีปัญหาในผลการพิจารณาหรือมาตรการนั้นๆ และต้องการให้หน่วยรับรองทำการทบทวน สามารถยื่นอุทธรณ์ได้ภายใน 30 วันทำการนับตั้งแต่วันที่มีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาหรือรับทราบผลอย่างเป็นทางการหรือการดำเนินการให้ทราบ โดยการยื่นอุทธรณ์ต้องทำเป็นลายลักษณ์อักษรยื่นต่อหน่วยรับรอง หากส่งทางไปรษณีย์ต้องส่งโดยวิธีลงทะเบียนโดยถือเอาวันประทับตราไปรษณีย์ต้นทางเป็นสำคัญ

4.6.2.2 คณะพิจารณาการอุทธรณ์จะพิจารณาคำอุทธรณ์ และแจ้งผลการพิจารณาให้ทราบภายใน 60 วันทำการ นับตั้งแต่วันที่ได้รับคำอุทธรณ์

4.6.2.3 ระหว่างการพิจารณาคำอุทธรณ์ยังไม่สิ้นสุด ให้ถือว่าผลการพิจารณาเดิมมีผลบังคับใช้อยู่

4.6.3.4 ผลการพิจารณาของคณะพิจารณาอุทธรณ์ให้ถือเป็นที่สิ้นสุด

4.6.3 การตัดสินข้อร้องเรียนและอุทธรณ์

ฝ่ายกิจการฮาลาลจะคัดเลือกคณะพิจารณาข้ออุทธณ์/ร้องเรียนจากคณะกรรมการเพื่อความเป็นกลางจำนวน 3 ท่าน โดยอย่างน้อย 1 ท่านต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านศาสนกิจอิสลาม ซึ่งมีวาระการดำรงตำแหน่ง เป็นระยะเวลา 3 ปี เป็นบุคคลที่เป็นอิสระและไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการรับรองที่เกี่ยวข้องกับ ข้อร้องเรียนและอุทธรณ์ ที่ปรึกษาที่เป็นผู้ตัดสินและทบทวนข้อร้องเรียนหรืออุทธรณ์ ต้องไม่มีความเกี่ยวข้องกับผู้ได้รับการรับรองเป็นระยะเวลาอย่างน้อย 2 ปีก่อนหน้านั้น

4.7. อายุการรับรองและหนังสือรับรอง

4.7.1 อายุการรับรอง

หน่วยรับรองต้องจัดทำหนังสือรับรองให้กับผู้ได้รับการรับรอง โดยหนังสือรับรองฮาลาล มีอายุ 4 ปี ซึ่งจะระบุวันที่ได้รับการรับรองและวันหมดอายุในหนังสือรับรอง

4.7.2 หนังสือรับรอง

การออกหนังสือรับรองฮาลาล อย่างน้อยจะต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับ:

- หน่วยงานที่ออกหมายเลขทะเบียนหนังสือรับรองฮาลาล
- หมายเลขทะเบียนหนังสือรับรองฮาลาลของหน่วยรับรองที่ได้รับจาก BPJPH

- ข้อมูลของผู้ได้รับการรับรอง
- ชื่อผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรอง
- ระยะเวลาที่มีผลบังคับใช้ของหนังสือรับรองฮาลาล
- ลงนามโดยผู้มีอำนาจหน่วยรับรอง และ
- เลขที่รับรองฮาลาล กอท.ฮล.

4.8. การสุ่มตัวอย่างและเกณฑ์การพิจารณาผลการวิเคราะห์

หน่วยรับรองจะดำเนินการสุ่มตัวอย่าง ในกรณีดังนี้

4.8.1 การสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม กรณีที่มีเหตุสงสัยในสาระสำคัญ เช่น กรณีที่มีการตรวจติดตามกระบวนการผลิตที่มีข้อบกพร่องระดับความรุนแรงมาก มีข้อร้องเรียนจากลูกค้า เป็นต้น ทั้งนี้ จะสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม จากนั้นกำหนดหมายเลขตัวอย่าง และชี้บ่งตัวอย่าง และเขียนบันทึกการเก็บตัวอย่าง แล้วแจ้งรายชื่อหน่วยงานที่ดำเนินการส่งตัวอย่าง เพื่อทดสอบ/ตรวจสอบคุณสมบัติ และใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการตรวจสอบ โดยห้องปฏิบัติการที่ได้รับการยอมรับจากฝ่ายกิจการฮาลาล

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์	ประเภทการทดสอบ	การสุ่มตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	เกณฑ์
1	กระบวนการผลิตเนื้อ หรือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อ (รวมเนื้อไก่)	Porcine Protein	ผลิตภัณฑ์	3	ไม่พบ
2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ส่วนประกอบของสัตว์เป็นองค์ประกอบ เช่น เนื้อ กระดูก หนัง เป็นต้น	Porcine DNA/DNA by RTPCR	ผลิตภัณฑ์	3	ไม่พบ
	ผลิตภัณฑ์อนุพันธ์จากสัตว์	Porcine DNA/DNA by RTPCR	● วัตถุดิบ เช่น คอลลาเจน เฮพาริน กรดดิโอไซโคลิค ● ผลิตภัณฑ์ เช่น สารสกัดจากเนื้อ เจลาติน (รวมถึงปลา) คอนดรอยตินซัลเฟต	3	ไม่พบ

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์	ประเภทการทดสอบ	การสุ่มตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	เกณฑ์
3	เครื่องดื่ม	Ethyl Alcohol Test	ผลิตภัณฑ์	3	ต่ำกว่า LOQ=0.004 %W/V
4	ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนประกอบ	Oil and Lipid Test	ผลิตภัณฑ์	3	ไม่พบความคล้ายคลึงกับไขมันสุกร
5	เครื่องสำอาง	Water Resistant Test	ผลิตภัณฑ์	3	ไม่กันน้ำ

หมายเหตุ :

1. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสาธารณรัฐอินโดนีเซียอาจทำการสุ่มตัวอย่างและทดสอบในห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและความถูกต้องของใบรับรองการวิเคราะห์ และในกรณีที่จำเป็นต้องรับรองความสอดคล้องของความปลอดภัย คุณภาพ และความสมบูรณ์ของข้อมูล
2. ผู้ประกอบการต้องมีใบรับรองผลิตภัณฑ์ที่ใช้เครื่องหมายมาตรฐานแห่งชาติอินโดนีเซีย (SPPT SNI) และ/หรือ ใบรับรองการวิเคราะห์ (Certificate of Analysis) และใบรับรองผลการวิเคราะห์ทดสอบโดยใบรับรองการวิเคราะห์ดังกล่าวออกโดยผู้ผลิตหรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองในรายการทดสอบที่สาธารณรัฐอินโดนีเซียกำหนด ซึ่งต้องมีรายละเอียดใบรับรองการวิเคราะห์ มีข้อมูลดังนี้เป็นอย่างน้อย
    - ที่อยู่ของผู้ผลิต
    - ชื่อผลิตภัณฑ์
    - พารามิเตอร์การทดสอบตามที่เหมาะสม
    - ผลการทดสอบ
    - วิธีการวิเคราะห์
    - หมายเลขชุด/หมายเลขล็อต/รหัสการผลิต
    - วันที่ผลิต
    - วันหมดอายุ

ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสาธารณรัฐอินโดนีเซียอาจขอให้ผู้ประกอบการแนบเอกสารประกอบอื่นๆเพิ่มเติมตามความจำเป็น

ทั้งนี้ กรณีไม่มีห้องปฏิบัติการที่ได้รับรองระบบงานดังกล่าวในรายการทดสอบที่กำหนดในประเทศไทย ฝ่ายกิจการฮาลาล จะพิจารณาใช้ห้องปฏิบัติการที่เปิดให้บริการในต่างประเทศ โดยการทดสอบผลิตภัณฑ์ที่ต้องการรับรองฮาลาลของ Halal Product Assurance Organizing Agency (BPJPH) ของสาธารณรัฐอินโดนีเซียต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025 โดยก่อนใช้บริการห้องปฏิบัติการแต่ละแห่ง

4.9. การตรวจประเมินกรณีพิเศษ

หน่วยรับรองสงวนสิทธิ์ในการดำเนินการตรวจสอบเป็นกรณีพิเศษ (special audit) โดยแจ้งให้ทราบล่วงหน้าในระยะเวลาอันสั้น (short notice audit) สำหรับผู้ได้รับการรับรองในบางกรณีที่มีความจำเป็น เช่น

4.9.1 ต้องมีการสืบสวนข้อร้องเรียนของผู้ได้รับการรับรอง

4.9.2 ทบทวนหรือติดตามผลกระทบที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงแก้ไขระบบการจัดการใดๆ ที่ได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองในสาระที่สำคัญ เช่น การเปลี่ยนแปลงสถานะทางกฎหมาย ทางการค้า องค์กรหรือเจ้าของ ฝ่ายบริหาร ชื่อ ที่อยู่สถานประกอบการ ขอบข่ายที่ได้รับการรับรอง และการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญของระบบการจัดการและกระบวนการ

4.9.3 เมื่อได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศคู่ค้า หรือหน่วยงานภาครัฐเกี่ยวกับปัญหาที่อาจมีผลกระทบต่อผู้บริโภค

4.9.4 กรณีมีมติจากคณะกรรมการ ของหน่วยรับรอง ให้มีการตรวจสอบเพิ่มเติม

4.10. การเผยแพร่ข้อมูลและการสื่อสาร

4.10.1 ต้องเก็บรักษาข้อมูลต่างๆ ของผู้ยื่นคำขอหรือผู้ได้รับการรับรอง รวมทั้งรายละเอียดของสินค้าและกระบวนการผลิต รายงานการตรวจสอบและเอกสารที่เกี่ยวข้องเป็นความลับ ยกเว้นที่ระบุ ให้เปิดเผยตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

4.10.2 กรณีจะนำข้อมูลไปเผยแพร่ยังบุคคลที่สามต้องได้รับการยินยอมจากผู้ยื่นคำขอหรือ ผู้ได้รับการรับรองเสียก่อน

4.10.3 หน่วยรับรองต้องเก็บรักษาและมีข้อมูลของผู้ได้รับการรับรองที่เป็นปัจจุบัน

4.10.4 หน่วยรับรองจะเก็บรักษาข้อมูลและเอกสารต่างๆ ที่ได้รับจากผู้ยื่นคำขอและหรือผู้ได้รับการรับรองไว้เป็นความลับ รวมถึงข้อมูลที่เป็นความลับที่หน่วยรับรองได้จากแหล่งอื่นด้วย แต่จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหาย

ใดๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้ยื่นคำขอ และ/หรือผู้ได้รับการรับรอง อันเนื่องมาจากการเปิดเผยความลับโดยบุคคลอื่น เว้นแต่จะเกิดขึ้นจากการกระทำของหน่วยรับรอง

4.10.5 ในกรณีของ BPJPH หรือหน่วยรับรองระบบงาน ซึ่งสามารถเข้าถึงข้อมูลที่เป็นความลับของผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการรับรอง หน่วยรับรองจะดำเนินการในการให้องค์กรดังกล่าวมีการปฏิบัติเช่นเดียวกันกับหน่วยรับรองในเรื่องการเก็บรักษาความลับของผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการรับรอง

4.10.6 หน่วยรับรองจะเปิดเผยได้ ได้แก่ ข้อมูลในทะเบียนรายชื่อผู้ได้รับการรับรอง รายชื่อผู้ถูกเพิกถอนการรับรองและยกเลิกการรับรอง การเปิดเผยข้อมูลจะสามารถดำเนินการได้ ในกรณีที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคโดยรวม หรือข้อมูลที่สามารถเปิดเผยได้ ตามพระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารของราชการ พ.ศ. 2540 หรือได้รับการยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้ยื่นคำขอ และ/หรือผู้ได้รับการรับรอง หรือการให้ข้อมูลแก่หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง

4.11. ค่าบริการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

ค่าใช้จ่ายในการรับรองฮาลาลจะเรียกเก็บจากผู้ประกอบการที่ยื่นคำขอรับหนังสือรับรองฮาลาลอ้างอิงตามอัตราค่าธรรมเนียมการขอรับรองฮาลาลสำหรับผู้ประกอบการที่หน่วยรับรองประกาศหรือที่ประกาศเพิ่มเติมในภายหลัง

ภาคผนวก ก

ข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม เคมีภัณฑ์ ~~บรรจุภัณฑ์ และเครื่องสำอาง~~

สินค้า ยา ผลิตภัณฑ์ชีวภาพ บริการคลังสินค้า และ บริการจัดจำหน่าย

1.1 นโยบายฮาลาลเป็นคำมั่นสัญญาที่เป็นลายลักษณ์อักษร ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลอย่างคงเส้นคงวา

1.2 ผู้บริหารระดับสูงจะต้องกำหนดนโยบายฮาลาล

1.2.1 ผู้บริหารระดับสูงคือผู้บริหารระดับสูงสุดที่รับผิดชอบกิจกรรมทั้งหมดในสถานประกอบการ

1.2.2 นโยบายฮาลาล สามารถเขียนแยกกันหรือรวมกับนโยบายที่กำหนดโดยระบบอื่น เช่น นโยบายด้านคุณภาพหรือความปลอดภัยของอาหาร

1.3 นโยบายฮาลาลจะต้องเผยแพร่ให้กับฝ่ายบริหาร ทีมบริหารงานฮาลาล พนักงาน และผู้จัดหา (Supplier)

1.3.1. ผู้บริหาร ทีมบริหารงานฮาลาล พนักงานและผู้จัดหา (Supplier) ต้องเข้าใจนโยบายฮาลาล

1.3.2. สถานประกอบการต้องเผยแพร่นโยบายผ่านช่องทางต่างๆ

1.4 ต้องคงหลักฐานการเผยแพร่นโยบายฮาลาล

2. ทีมบริหารงานฮาลาล

2.1. ผู้บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้งทีมบริหารงานฮาลาลเป็นลายลักษณ์อักษร

2.1.1. ทีมบริหารงานฮาลาลสามารถอยู่ในระดับองค์กร/บริษัท หรือโรงงาน ตามกระบวนการทางธุรกิจของบริษัท

2.1.2. โครงสร้างทีมบริหารงานฮาลาล อาจประกอบด้วยผู้นำ/ผู้ประสานงานและสมาชิกหลายคน ผู้จัดการฝ่ายเทคนิค เช่น ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ (QA) ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ (QC) ผู้จัดการฝ่ายผลิต หรือผู้จัดการฝ่ายวิจัยและพัฒนา (ฝ่ายวิจัยและพัฒนา) เป็นต้น ได้รับอนุญาตให้แต่งตั้งให้เป็นหัวหน้า/ผู้ประสานงานของทีมบริหารฮาลาลได้ สมาชิกของทีมผู้บริหารฮาลาลมีหน้าที่รับผิดชอบกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการรับประกันผลิตภัณฑ์ฮาลาล เช่น การฝึกอบรม การดำเนินการตรวจสอบภายใน การวางแผนการผลิต การตรวจสอบวัตถุดิบที่เข้ามา การผลิต การจัดเก็บวัสดุและผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการขนส่งสินค้า

2.2. ต้องมีการกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของทีมบริหารงานฮาลาลไว้อย่างชัดเจน โดยให้ครอบคลุม

2.2.1 การฝึกอบรมภายในและประเมินผล

2.3.1 การตรวจสอบให้แน่ใจว่าวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตฮาลาลมีเอกสารประกอบเพียงพอและได้รับการรับรองฮาลาล

2.3.2 ดำเนินการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

2.3.3 ควบคุมดูแลสถานที่ผลิต ให้สอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้อง

2.3. ทีมบริหารงานฮาลาลจะต้องมีความสามารถในการวางแผน นำไปปฏิบัติ ประเมิน และปรับปรุงระบบการรับประกันฮาลาลให้สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้อง

2.4. สมาชิกทีมผู้บริหารฮาลาลสามารถเข้ารับการฝึกอบรมตามที่ระบุในมาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้อง

2.5. ผู้บริหารระดับสูงจะต้องจัดหาทรัพยากรตามที่ทีมบริหารงานฮาลาลต้องการ

3. การฝึกอบรม

การฝึกอบรมเป็นกิจกรรมเพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ และทัศนคติเพื่อให้บรรลุถึงระดับความสามารถที่ต้องการ

3.1. สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการดำเนินการฝึกอบรมเป็นลายลักษณ์อักษร

3.2. ต้องระบุความจำเป็นและจัดให้มีการฝึกอบรมในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล

3.3. การฝึกอบรมต้องจัดโดยบุคลากรที่มีความสามารถในการวางแผน นำไปปฏิบัติ ประเมิน และปรับปรุง ระบบการประกันฮาลาลตามมาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้อง บุคลากรที่ให้การฝึกอบรมสามารถจัดหาจากภายนอกหรือจากภายในสถานประกอบการได้

3.4. มีหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าบุคลากรมีความสามารถและจัดเก็บหลักฐานการดำเนินการฝึกอบรม

4. วัสดุ

4.1. วัสดุที่ใช้ในการผลิตต้องมีหนังสือรับรองฮาลาล ยกเว้นวัตถุดิบตามธรรมชาติไม่จำเป็นต้องมีเอกสารประกอบใดๆ

4.2. เอกสารประกอบอาจอยู่ในรูปหนังสือรับรองฮาลาล หรือเอกสารอื่นที่ไม่ใช่หนังสือรับรองฮาลาล เช่น ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ แผนภาพขั้นตอนการผลิต ผลการทดสอบ เป็นต้น

4.3. เอกสารประกอบที่ไม่อยู่ในรูปหนังสือรับรองฮาลาลจะต้องออกโดยผู้ผลิต/ผู้ผลิตวัตถุดิบ ความเพียงพอของเอกสารนี้ได้รับการประเมินตามข้อกำหนดฮาลาลของวัสดุย่อยทั้งหมดและโรงงานผลิตที่ใช้ในการผลิตวัสดุ เอกสารนี้จะต้องมีแหล่งที่มาของวัสดุสำคัญทั้งหมดที่ใช้ในการกำหนดสถานะฮาลาล

4.4. ส่วนผสมสำคัญที่มีลักษณะดังต่อไปนี้จะต้องมีหนังสือรับรองฮาลาล ได้แก่

4.4.1 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น ไส้กรอก ผงเนื้อวัว สารสกัดจากไก่ เจลาตินจากกระดูก/ผิวหนัง และเอนไซม์

4.4.2 น้ำหอม และวิตามินพรีมิกซ์

4.4.3 วัสดุที่มีการตรวจสอบย้อนกลับที่ซับซ้อน เช่น เวย์โปรตีนเข้มข้นและแลคโตส

4.5. สถานประกอบการจะต้องมีกลไกในการรับรองความถูกต้องของเอกสารประกอบที่เป็นสาระสำคัญ

4.5.1 กลไกนี้สามารถตรวจสอบเป็นระยะๆ สำหรับระยะเวลาที่มีผลใช้ได้ของหนังสือรับรองฮาลาล และขอหนังสือรับรองฮาลาลล่าสุดได้หากระยะเวลาที่มีผลใช้ได้หมดอายุ หนังสือรับรองฮาลาลสำหรับวัสดุที่หมดอายุยังคงถือว่าเพียงพอหากผลิตในช่วงระยะเวลาที่ใบรับรองยังมีผลบังคับใช้ลดลงในช่วงระยะเวลาที่ถูกต้องของหนังสือรับรอง

4.5.2 สำหรับเอกสารประกอบวัสดุอื่นนอกเหนือจากหนังสือรับรองฮาลาล สถานประกอบการสามารถ

1) ขอคำชี้แจงจากผู้ผลิตวัสดุเพื่อปรับปรุงเอกสารหากมีการเปลี่ยนแปลงหรือ
2) รวมข้อกำหนดเป็นส่วนหนึ่งของสัญญาการขายและการซื้อวัสดุหรือ
3) ตรวจสอบข้อกำหนดเหล่านี้ผ่านการตรวจสอบผู้จัดหา (Supplier) เป็นระยะๆ หรือ
4) ยืนยันกับผู้จัดหา (Supplier) เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงเอกสารประกอบวัสดุเป็นระยะ

4.6. ไม่อนุญาตให้ใช้วัสดุฮารอมต่อไปนี้ในการผลิตฮาลาล

4.6.1 ส่วนผสมของสัตว์

1) สัตว์บกตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้
   (1) จัดเป็นนะญิสชนิดหนัก (มุช็อลละเซาะฮ์) เช่น สุกรและสุนัข
   (2) สัตว์ (ฟันแหลมคม) เช่น เสือ หมี กระรอก สิงโต ลิง พังพอน แมว หมาป่า จระเข้ และ ค้างคาว สัตว์เล็บแหลมคม เช่น นกอินทรี แร้ง และนกฮูก
   (3) สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น นกหัวขวาน นกฮูโป กบ ผึ้ง และมดน้ำผึ้ง
   (4) สัตว์ที่ถูกสั่งฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น งู กิ้งก่า หนู และแมงป่อง
2) สัตว์ที่เป็นอันตรายหากบริโภค เว้นแต่สิ่งที่จะเกิดอันตรายถูกำจัดสมบูรณ์แล้ว
3) สัตว์สะเทินน้ำสะเทินบกที่อยู่รอดและสืบพันธุ์ได้ทั้งบนบกและในอากาศเช่น กบ ซาลาแมนเดอร์ และเฮลล์เบนเดอร์
4) สัตว์จัดอยู่ในประเภทไม่สมควรบริโภค ในกฎหมายอิสลาม โดยมีเกณฑ์ดังต่อไปนี้:

(1) สัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น ตัวอ่อน หอยทาก หนู

(2) แมลง ยกเว้นตั๊กแตนและคอชีเนียล

(3) สัตว์เลื้อยคลาน เช่น กิ้งก่า งู และตะกวด

5) ซากสัตว์ โดยมีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) สัตว์ที่ตายโดยไม่ได้ผ่านการฆ่า

(2) สัตว์ที่ไม่ได้เชือดตามหลักการอิสลาม

(3) สัตว์ที่ถูกเชือดในนามอื่นที่ไม่ใช่อัลลอฮ์

(4) สัตว์ที่ตายจากการถูกทุบตี

(5) สัตว์ที่ตายจากการตกลงมาจากที่สูง

(6) สัตว์ที่หายใจไม่ออกหรือตายเพราะถูกทับ

(7) สัตว์ที่ตายจากการโจมตีของสัตว์อื่น ยกเว้นสุนัขที่ถูกฝึกให้ล่าสัตว์ และนายพรานกล่าวบิสมิลละห์ก่อนปล่อยสุนัข

หมายเหตุ สัตว์ในที่นี้คือ :

ปศุสัตว์ เช่น วัว อูฐ แพะ ควาย ม้า ไก่ เป็ด นกพิราบ จิงโจ้ กระต่าย กระรอก และเต่ากระดองเอเชีย

6) สัตว์ที่กินอุจจาระจนกลิ่นและรสชาติของเนื้อเปลี่ยนไป เว้นแต่กลิ่นและรสชาติของเนื้อจะกลับคืนสู่สภาพปกติ

4.6.2 สัตว์ที่ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมาย หรือตามฟัตวา

4.6.3 วัสดุจากพืชบางชนิดที่มีเกณฑ์ดังต่อไปนี้:

1) มีพิษ

2) ทำให้มึนเมา

3) เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์

4.6.4 วัตถุแข็งบางชนิดโดยมีเกณฑ์ดังต่อไปนี้:

1) เป็นนะญิสหรือมีนะญิส เช่น อุจจาระของมนุษย์และสัตว์

2) มีพิษ

3) ทำให้มึนเมา

4) เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์

4.6.5 วัตถุของเหลว โดยมีเกณฑ์ดังต่อไปนี้:

1) เป็นนะญิสหรือมีนะญิส เช่น เลือด หนอง อาเจียน ปัสสาวะคนและสัตว์
2) มีพิษ
3) ของมึนเมา เช่น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
4) เอทานอลที่มาจากเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (อุตสาหกรรมสุรา)
5) ของเหลวที่เกิดจากผลพลอยได้ของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อุตสาหกรรมที่ได้มาจากการแยกทางกายภาพเท่านั้น
6) เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์

4.6.6 ส่วนต่างๆ ของร่างกายมนุษย์

4.6.7 ประเภทอื่น ๆ

1) จุลินทรีย์ที่เติบโตด้วยสื่อที่มาจากสุกร
2) จุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตด้วยอาหารที่มีนะญิสอื่นที่ไม่ใช่สุกร โดยไม่มีกระบวนการแยกระหว่างจุลินทรีย์กับอาหารที่มีวิธีทำความสะอาดที่ปฏิบัติตามกฎหมายอิสลามในการทำความสะอาดนะญิสหนัก
3) จุลินทรีย์อันเป็นผลมาจากพันธุวิศวกรรมโดยใช้ยีนจากมนุษย์หรือสัตว์ฮารอม
4) ผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ที่ผลิตขึ้นโดยมีจุลินทรีย์ฮารามเข้ามาเกี่ยวข้อง และ/หรือปลูกบนอาหารที่ได้มาจากสุกร
5) ผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ที่ผลิตด้วยอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีนะญิสนอกเหนือจากสุกร โดยไม่มีกระบวนการแยกระหว่างจุลินทรีย์กับอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีนะญิส โดยไม่มีวิธีทำความสะอาดที่ปฏิบัติตามกฎหมายอิสลาม ในการดำเนินการทำความสะอาดนะญิสหนัก
6) นมจากสัตว์ฮารอม
7) ไข่จากสัตว์ฮารอม
8) ผลิตภัณฑ์สิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMO) ใช้ยีนที่ได้มาจากสัตว์ฮารอม หรือร่างกาย มนุษย์

4.7. วัสดุฮารอม ที่ระบุไว้ในข้อ 4.6 ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในการผลิตฮาลาล ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมฮารอมเหล่านี้ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในการผลิตฮาลาล อย่างไรก็ตาม วัสดุฮารอมนอกเหนือจากที่จัดประเภทเป็นนะญิส หนักสามารถใช้เป็นสื่อการเจริญเติบโตในการผลิตผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ได้ ตราบเท่าที่ได้ดำเนินการวิธีการทำความสะอาดโดยปฏิบัติตามกฎหมายอิสลามในการทำความสะอาดนะญิสหนัก ในขั้นตอนการเตรียมสื่อการเจริญเติบโต หรือมีกระบวนการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ด้วยน้ำจนขจัดสีและกลิ่นของวัสดุฮารอม

4.8. วัสดุจากสัตว์และผลิตภัณฑ์อนุพันธ์จะต้องมาจากสัตว์ฮาลาล สัตว์ทะเลทั้งหมดเป็นฮาลาล ตัวอย่างของ สัตว์บกฮาลาล ได้แก่ วัว ควาย ไก่ กระต่าย และจิงโจ้ สัตว์บกฮาลาลที่ใช้เป็นเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์อนุพันธ์จะต้องถูกเชือดตามกฎหมายอิสลาม

4.9. เอทานอลที่ทำจากอุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ไม่ได้รับอนุญาตในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล เอทานอลจากแหล่งอื่นที่ไม่ใช่อุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น มันสำปะหลัง ข้าวโพด หรือกาก น้ำตาล ได้รับอนุญาตให้ผลิตฮาลาลได้ เอทานอลสามารถใช้เป็นตัวทำละลาย วัสดุเพื่อการสุขาภิบาล หรือการใช้งานอื่นๆ

4.10. ไม่อนุญาตให้ใช้ผลิตภัณฑ์ของเหลวที่ได้มาจากผลพลอยได้ จากอุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ที่ได้ จากการแยกทางกายภาพเท่านั้น อย่างไรก็ตาม หากผลิตภัณฑ์นี้ทำปฏิกิริยากับวัสดุอื่นหรือมีการดำเนินการกระบวนการเปลี่ยนรูปทางชีวภาพเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ ผลิตภัณฑ์ใหม่นี้จะได้รับอนุญาตให้นำไปใช้ได้

4.11. ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็งที่เกิดจากผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น บริวเวอร์ยีสต์ สามารถใช้หลังจากกระบวนการทำความสะอาดด้วยน้ำจนทำให้สีและกลิ่นของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หายไป

4.12. ไม่อนุญาตให้นำวัสดุผสมกับนะญิสหรือวัสดุฮารอม

4.13. วัสดุจะต้องผลิตจากโรงงานผลิตที่ปราศจากวัสดุจากเนื้อหมู

4.14. วัสดุที่เป็นผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

4.14.1 อาหารเลี้ยงเชื้อต้องไม่ใช้วัสดุจากเนื้อหมู

4.14.2 หากไม่มีกระบวนการแยกผลิตภัณฑ์ออกจากอาหารเลี้ยงเชื้อ วัสดุที่ใช้สำหรับอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์จะต้องบริสุทธิ์และฮาลาล

4.14.3 หากมีการแยกผลิตภัณฑ์ออกจาก~~สื่อ~~อาหารเลี้ยงเชื้อ ข้อกำหนดจะเป็นไปตามเกณฑ์สำหรับวัสดุข้อ 4.7 และ

4.14.4 หากใช้จุลินทรีย์ชนิดผสมผสาน จะไม่อนุญาตให้ใช้สุกรหรือยีนของมนุษย์

4.15. วัสดุต้องเป็นไปตามด้านความปลอดภัยและสุขภาพตามกฎระเบียบที่บังคับใช้

5. สถานที่ผลิต

สถานที่ผลิต ได้แก่ อาคาร ห้อง เครื่องจักรและอุปกรณ์หลัก และอุปกรณ์เสริมที่ใช้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์ตามการใช้งาน สถานที่ผลิตจะถูกจัดประเภทเป็นสิ่งอำนวยความสะดวกเฉพาะของฮาลาล สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ร่วมกัน สถานที่เฉพาะด้านฮาลาลเป็นสถานที่ที่ใช้สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์เท่านั้น สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ร่วมกันคือสถานที่ที่ใช้สลับกันในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลและเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้รับการรับรอง

สถานที่ผลิตสามารถสัมผัสกับนะญิสได้สามประเภท: นะญิสชนิดเบา นะญิสชนิดกลาง และนะญิสชนิดหนัก การปนเปื้อนของนะญิสขนิดเบาจะเกิดขึ้น หากสถานที่ผลิตสัมผัสกับปัสสาวะของทารกชายที่ไม่ได้บริโภคอะไรนอกจากนมแม่ การปนเปื้อนของนะญิสชนิดหนักเกิดขึ้นหากโรงงานผลิตสัมผัสโดยตรงกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อหมู นอกเหนือจากที่กล่าวมาข้างต้นว่าเป็นนะญิแบบเบาและหนักแล้ว สิ่งเจือปนที่เหลือยังถูกจัดประเภทเป็นนะญิขนาดกลาง เช่น เลือด ซากศพ หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

สถานประกอบการปลอดเนื้อหมูคือ สถานประกอบการที่ไม่เคยสัมผัสโดยตรงกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้ จากเนื้อหมู (ไม่เคยสัมผัสนะญิสหนัก) หากสถานประกอบการมีนะญิสโดยตรง สัมผัสกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูแล้วล้างด้วยน้ำ 7 (เจ็ด) ครั้ง และหนึ่งในนั้นด้วยดิน สบู่ ผงซักฟอก หรือสารเคมีที่สามารถขจัดกลิ่นและสีของนะญิสได้หลังจากขั้นตอนการทำความสะอาดแล้ว โรงงานจะไม่ได้รับอนุญาตให้สัมผัสโดยตรงกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู

5.1. ที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องแยกออกจากที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล

5.2. ที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล จะต้อง:

- ได้รับการดูแลให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ
- ปราศจากสิ่งเจือปน (นะญิส) และ
- ปลอดจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล

5.3. สถานที่ที่ต้องแยก คือสถานที่ให้บริการโรงเชือดสัตว์

5.4. สถานที่และอุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ต้องแยก ให้หมายความรวมถึงสถานที่และอุปกรณ์ดังต่อไปนี้

- กระบวนการผลิต
- พื้นที่จัดเก็บ

- บรรจุภัณฑ์
- การกระจายสินค้า
- การขาย

5.5. สถานที่แปรรูปตาม จะต้องแยกระหว่างฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลในระหว่าง

- การจัดเก็บวัสดุ (Material storage)
- การชั่งน้ำหนักวัสดุ (Material weighing)
- การผสมวัสดุ (Material mixing)
- การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ (Product molding)
- การปรุงอาหาร (Product cooking)
- กระบวนการอื่นๆ ที่ส่งผลต่อการแปรรูปอาหาร (Other processes that affect food processing)

5.6. อุปกรณ์การผลิต จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ห้ามใช้อุปกรณ์การผลิตสลับกับอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดอุปกรณ์ฮาลาลและที่ไม่ใช่ฮาลาลที่แตกต่างกัน
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่แตกต่างกันสำหรับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาล และ
- มีพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลแยกกัน

5.7. สถานที่จัดเก็บ จะต้องแยกระหว่างฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลเมื่อ

- การรับวัสดุ
- การรับผลิตภัณฑ์หลังการผลิต และ
- สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการจัดเก็บวัสดุและผลิตภัณฑ์

5.8. การจัดเก็บอุปกรณ์ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ห้ามใช้อุปกรณ์จัดเก็บสลับกับอุปกรณ์ที่ใช้จัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดอุปกรณ์ฮาลาลและที่ไม่ใช่ฮาลาลที่แตกต่างกัน
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่แตกต่างกันสำหรับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาล
- มีพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลแยกกัน

5.9. สถานที่สำหรับบรรจุภัณฑ์ จะต้องแยกระหว่างฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลเมื่อ:

- วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุผลิตภัณฑ์ และ
- สิ่งอำนวยความสะดวกในการบรรจุผลิตภัณฑ์

5.10. อุปกรณ์บรรจุภัณฑ์ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ห้ามใช้อุปกรณ์บรรจุภัณฑ์สลับกับอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดอุปกรณ์ฮาลาลและที่ไม่ใช่ฮาลาลที่แตกต่างกัน
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่แตกต่างกันสำหรับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาล และ
- มีพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลแยกกัน

6. ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ขอรับการรับรองต้องดำเนินการ ดังนี้

6.1. ชื่อ/สัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ที่สามารถได้รับการรับรองฮาลาลจะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

6.1.1 ห้ามใช้ชื่อเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

6.1.2 ห้ามใช้ชื่อสุกรและสุนัขและอนุพันธ์ของสุกรและสุนัข

6.1.3 ห้ามการระบุเกี่ยวกับผู้ปฏิเสธ (กุฟร์) และผู้ไม่เชื่อฟัง

6.1.4 ไม่ขัดแย้งกับหลักศาสนาอิสลาม

6.1.5 ไม่เกี่ยวข้องกับการบูชาทางศาสนาและความเชื่ออื่น ๆ

6.2. ลักษณะทางประสาทสัมผัสและสาระสำคัญของผลิตภัณฑ์ จะต้องไม่มีแนวโน้มที่จะมีกลิ่นหรือรสชาติที่นำไปสู่ผลิตภัณฑ์ฮารอม รสชาติ กลิ่นที่ไม่ได้รับอนุญาตคือ

6.2.1 ผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เกิดรสชาติ/กลิ่นหอมของเนื้อหมูแปรรูป

6.2.2 ผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เกิดรสชาติ กลิ่นของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

6.3. รูปร่างของผลิตภัณฑ์ที่สามารถรับรองฮาลาลได้จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

6.3.1 ห้ามใช้รูปสุกรหรือสุนัข

6.3.2 ห้ามใช้สัตว์ฮารอมที่มีรูปทรงอื่นๆ นอกเหนือจากสุกรและสุนัขที่เหมือนกับสัตว์ดั้งเดิมทุกประการ ทั้งรูปร่างและสี

6.3.3 ห้ามใช้รูปทรงของผลิตภัณฑ์ที่แสดงคุณสมบัติทางกามหรือลามกอนาจาร

6.4. บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

6.4.1 ห้ามใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีรูปสุนัขหรือหมูเป็นจุดสนใจหลัก

6.4.2 ห้ามใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีภาพที่เร้าอารมณ์หรือลามกอนาจาร

6.4.3 ห้ามใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีรูปร่างเร้าอารมณ์หรือลามกอนาจาร (รูปทรงบรรจุภัณฑ์)

6.5. กรณีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มต้องมีเอทานอลในผลิตภัณฑ์ ต่ำกว่า LOQ=0.004%W/V สำหรับผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ปริมาณ เอทานอลในผลิตภัณฑ์จะไม่จำกัดตราบใดที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

7. การจัดทำเอกสารแสดงขั้นตอนสำหรับกิจกรรมที่สำคัญ

7.1. สถานประกอบการต้องจัดทำขั้นตอนการทำงานตามขอบเขตของกิจกรรมที่สำคัญ ซึ่งอาจแตกต่างกันไปตามกระบวนการทางธุรกิจของสถานประกอบการ ให้เป็นลายลักษณ์อักษร ในกิจกรรม ได้แก่

7.1.1 การใช้วัสดุใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง

7.1.2 การตรวจสอบวัสดุที่นำเข้า

7.1.3 การผลิต

7.1.4 การทำความสะอาดโรงงานผลิต

7.1.5 การจัดเก็บวัสดุและผลิตภัณฑ์

7.1.6 การขนส่งวัสดุและผลิตภัณฑ์

7.2. การใช้วัสดุใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฮาลาล

7.2.1 การใช้วัสดุใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฮาลาล สามารถจัดกลุ่มได้เป็น 2 (สอง) ประเภท

1) วัสดุที่แตกต่างกัน (จากวัสดุที่มีอยู่)

2) วัสดุเดียวกัน (จากวัสดุที่มีอยู่) แต่มาจากผู้ผลิต/ผู้ผลิตที่แตกต่างกัน และ/หรือที่อยู่ของผู้ผลิต/สถานที่ผลิต (เช่น ประเทศต้นทาง)

7.2.2 การใช้วัสดุเพื่อการทดลองผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้รับการรับรองฮาลาลโดยใช้สิ่งอำนวยความสะดวกร่วมกัน ต้องแน่ใจว่าวัสดุนั้นปราศจากส่วนผสมจากเนื้อหมู ข้อกำหนดนี้สามารถทำได้โดยการรับรองว่าวัสดุได้รับการสนับสนุนด้วยหนังสือรับรองฮาลาล วัสดุนั้นรวมอยู่ในรายการเชิงบวก หรือวัสดุนั้นได้รับการสนับสนุนจากข้อความปลอดเนื้อหมูหรือสัตว์จากผู้ประกอบการ

7.2.3 สถานประกอบการต้องจัดเก็บหลักฐานการดำเนินการ

7.3. การตรวจสอบวัสดุที่นำเข้า

7.3.1 ขั้นตอนการทำงานการรับรองความสอดคล้องของวัสดุที่นำเข้าจะต้องพิจารณาจากหนังสือรับรองฮาลาล โดยหนังสือรับรองฮาลาลต้องระบุถึง ชื่อวัสดุ ชื่อผู้ผลิต/สถานที่ผลิต ที่อยู่ของผู้ผลิต/ สถานที่ผลิต ชื่อมาตรฐาน วันที่ให้การรับรองและวันที่หมดอายุการรับรอง และรหัสผู้ประกอบการ (ถ้ามี)

7.3.2 สถานประกอบการต้องมั่นใจว่าหนังสือรับรองฮาลาล และฉลากผลิตภัณฑ์ฮาลาลสอดคล้องกัน

7.3.3 สถานประกอบการต้องจัดเก็บหลักฐานการดำเนินการ

7.4. การผลิต

7.4.1 สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนปฏิบัติสำหรับทุกขั้นตอนการผลิต

7.4.2 สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่าในกระบวนการผลิตฮาลาลใช้เฉพาะวัสดุตามข้อ 7.2 และมั่นใจว่าในกระบวนการมีการดำเนินการตามหลักการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต

7.4.3 หากผลิตภัณฑ์มีสูตรการผลิต ต้องมีข้อมูลอ้างอิงในกระบวนการผลิต

7.4.4 สถานประกอบการต้องจัดเก็บหลักฐานการดำเนินการ

7.5. การทำความสะอาดโรงงานผลิต

7.5.1 สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่า การทำความสะอาดสถานที่ผลิตที่อยู่ในนั้นการสัมผัสโดยตรงกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์สามารถกำจัดนะญิสได้ ความเพียงพอของการทำความสะอาดวัดได้จากการกำจัดสีและกลิ่นของนะญิส

7.5.2 สถานประกอบการต้องจัดเก็บหลักฐานการดำเนินการ

7.6. การจัดการและการจัดเก็บวัสดุและผลิตภัณฑ์

7.6.1 สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่า วัสดุและผลิตภัณฑ์ไม่มีการปนเปื้อนนะญิสในระหว่างการจัดการและการเก็บรักษา

7.6.2 หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

7.7. การขนส่งวัสดุและผลิตภัณฑ์

7.7.1 สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่า วัสดุและผลิตภัณฑ์ไม่มีการปนเปื้อนนะญิสในระหว่างการขนส่ง

7.7.2 หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

8. การตรวจสอบย้อนกลับ

8.1. สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการทำงานในการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฮาลาล ที่เป็นลายลักษณ์อักษร

8.2. สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่า การตรวจสอบย้อนกลับ สามารถตรวจสอบตั้งแต่ วัสดุ (รวมถึงการใช้วัสดุใหม่) จนถึงผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ได้รับการรับรอง

8.3. หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

9. การจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด

สินค้าที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด คือ สินค้าที่ได้รับการรับรองฮาลาลแต่ผลิตโดยใช้วัสดุหรือผลิตในโรงงานที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์

9.1 สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการทำงานการจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่เป็นลายลักษณ์อักษร

9.2 สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่า จะไม่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดให้กับผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์ฮาลาล หากผลิตภัณฑ์ถูกจำหน่ายไปแล้ว จะต้องเรียกคืนเท่านั้น

9.2.1 ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดไม่สามารถนำไปปรับปรุง ลดระดับ หรือปรับรูปแบบใหม่ และอ้างว่าเป็นผลิตภัณฑ์ฮาลาล

9.2.2 ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดอาจไม่ถือเป็นผลิตภัณฑ์ฮาลาล

9.2.3 หากผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดไม่ได้ขายให้กับตลาดที่ไม่ใช่ฮาลาล ผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องถูกทำลายหรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับอาหารสัตว์

9.3 หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

10. การตรวจติดตามคุณภาพภายใน

การตรวจติดตามคุณภาพภายในจะตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล สารปรุงแต่งอาหาร เครื่องดื่มและเครื่องสำอางฉบับนี้ ที่ดำเนินการโดยผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในของสถานประกอบการ

10.1 สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการทำงาน เรื่อง การตรวจติดตามคุณภาพภายในที่เป็นลายลักษณ์อักษร

10.2 การตรวจติดตามคุณภาพภายในจะต้องดำเนินการอย่างน้อยปีละครั้ง

10.3 การตรวจติดตามคุณภาพภายในต้องดำเนินการโดยผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในที่มีความสามารถในการวางแผน ดำเนินการ ประเมิน และปรับปรุงระบบการประกันฮาลาลปฏิบัติตามข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล สารปรุงแต่งอาหาร เครื่องดื่มและเครื่องสำอาง ฉบับนี้ และหน้าที่ความรับผิดชอบ ดังนี้

10.3.1 ดำเนินการวางแผนการตรวจ ดำเนินการตรวจ ดำเนินการตรวจติดตามการแก้ไขและป้องกัน (ถ้ามี)

10.3.2 ขอบข่ายการตรวจติดตามคุณภาพภายในจะต้องครอบคลุม กิจกรรมที่มีการจ้างหน่วยงานภายนอก เช่น ผู้จัดหา (Supplier) ผู้จ้างช่วง (Outsource) เป็นต้น

10.4 ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในต้องเป็นอิสระจากกิจกรรมที่รับการตรวจ ที่เกี่ยวข้อง

10.5 หากพบ การไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ สถานประกอบการจะต้องระบุสาเหตุที่แท้จริงแนวทางการแก้ไขและป้องกัน ระยะเวลาแก้ไขและป้องกัน

10.6 หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

11. การทบทวนฝ่ายบริหาร

11.1. สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการทำงาน การทบทวนฝ่ายบริหาร ที่เป็นลายลักษณ์อักษร

11.2. การทบทวนฝ่ายบริหารจะต้องดำเนินการอย่างน้อยปีละครั้ง

11.3. ข้อมูลนำเข้าทบทวนของฝ่ายบริหาร ประกอบด้วย

11.3.1 ผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

11.3.2 การตรวจประเมินจากภายนอก

11.3.3 ผลการทบทวนของฝ่ายบริหารครั้งก่อน

11.3.4 การเปลี่ยนแปลงในสถานประกอบการที่ส่งผลต่อประสิทธิผลของการนำระบบการรับรองฮาลาลไปใช้

11.3.5 ข้อมูลตอบกลับจากลูกค้า

11.4. หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

ภาคผนวก ข

ข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับการเชือดสัตว์

1. นโยบายฮาลาล

1.1 นโยบายฮาลาลเป็นคำมั่นสัญญาที่เป็นลายลักษณ์อักษร ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลอย่างคงเส้นคงวา

1.2 ผู้บริหารระดับสูงจะต้องกำหนดนโยบายฮาลาล

1.2.1 ผู้บริหารระดับสูงคือผู้บริหารระดับสูงสุดที่รับผิดชอบกิจกรรมทั้งหมดในสถานประกอบการ

1.2.2 นโยบายฮาลาล สามารถเขียนแยกกันหรือรวมกับนโยบายที่กำหนดโดยระบบอื่น เช่น นโยบายด้านคุณภาพหรือความปลอดภัยของอาหาร

1.3 นโยบายฮาลาลจะต้องเผยแพร่ให้กับฝ่ายบริหาร ทีมบริหารงานฮาลาล พนักงาน และผู้จัดหา (Supplier)

1.3.1 ผู้บริหาร ทีมบริหารงานฮาลาล พนักงานและผู้จัดหา (Supplier) ต้องเข้าใจนโยบายฮาลาล

1.3.2 สถานประกอบการต้องเผยแพร่นโยบายผ่านช่องทางต่างๆ

1.4 ต้องคงหลักฐานการเผยแพร่นโยบายฮาลาล

2 ทีมบริหารงานฮาลาล

2.1. ผู้บริหารระดับสูงต้องแต่งตั้งทีมบริหารงานฮาลาลเป็นลายลักษณ์อักษร

2.1.1. ทีมบริหารงานฮาลาลสามารถอยู่ในระดับองค์กร/บริษัท หรือโรงงาน ตามกระบวนการทางธุรกิจของบริษัท

2.1.2. โครงสร้างทีมบริหารงานฮาลาล อาจประกอบด้วยผู้นำ/ผู้ประสานงานและสมาชิกหลายคน ผู้จัดการฝ่ายเทคนิค เช่น ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ (QA) ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ (QC) ผู้จัดการฝ่ายผลิต หรือผู้จัดการฝ่ายวิจัยและพัฒนา (ฝ่ายวิจัยและพัฒนา) ได้รับอนุญาตให้แต่งตั้งให้เป็นหัวหน้า/ผู้ประสานงานของทีมบริหารฮาลาลได้ สมาชิกของทีมผู้บริหารฮาลาลมีหน้าที่รับผิดชอบกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการรับประกันผลิตภัณฑ์ฮาลาล เช่น การฝึกอบรม การดำเนินการตรวจสอบภายใน การวางแผนการผลิต การตรวจสอบวัตถุดิบที่เข้ามา การผลิต การจัดเก็บวัสดุและผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการขนส่งสินค้า

2.2. ต้องมีการกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของทีมบริหารงานฮาลาลไว้อย่างชัดเจน โดยให้ครอบคลุม

2.2.1 การฝึกอบรมภายในและประเมินผล

2.2.2 การตรวจสอบให้แน่ใจว่าวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตฮาลาลมีเอกสารประกอบเพียงพอและได้รับการรับรองฮาลาล

2.2.3 ดำเนินการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

2.2.4 ควบคุมดูแลสถานที่ผลิต ให้สอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้อง

2.3. ทีมบริหารงานฮาลาลจะต้องมีความสามารถในการวางแผน นำไปปฏิบัติ ประเมิน และปรับปรุงระบบการรับประกันฮาลาลให้สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้อง

2.4. สมาชิกทีมผู้บริหารฮาลาลสามารถเข้ารับการฝึกอบรมตามที่ระบุในมาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้อง

2.5. ผู้บริหารระดับสูงจะต้องจัดหาทรัพยากรตามที่ทีมบริหารงานฮาลาลต้องการ

3 การฝึกอบรม

การฝึกอบรมเป็นกิจกรรมเพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ และทัศนคติเพื่อให้บรรลุถึงระดับความสามารถที่ต้องการ

3.1. สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการดำเนินการฝึกอบรมเป็นลายลักษณ์อักษร

3.2. ต้องระบุความจำเป็นและจัดให้มีการฝึกอบรมในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล

3.3. การฝึกอบรมต้องจัดโดยบุคลากรที่มีความสามารถในการวางแผน นำไปปฏิบัติ ประเมิน และปรับปรุง ระบบการประกันฮาลาลตามมาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้อง บุคลากรที่ให้การฝึกอบรมสามารถจัดหาจากภายนอกหรือจากภายในสถานประกอบการได้

3.4. มีหลักฐานที่แสดงให้เห็นว่าบุคลากรมีความสามารถและจัดเก็บหลักฐานการดำเนินการฝึกอบรม

4 วัสดุ

4.1. วัสดุที่ใช้ในการผลิตต้องมีหนังสือรับรองฮาลาล ยกเว้นวัตถุดิบตามธรรมชาติไม่จำเป็นต้องมีเอกสารประกอบใดๆ

4.2. เอกสารประกอบอาจอยู่ในรูปหนังสือรับรองฮาลาล หรือเอกสารอื่นที่ไม่ใช่หนังสือรับรองฮาลาล เช่น ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ แผนภาพขั้นตอนการผลิต ผลการทดสอบ เป็นต้น

4.3. เอกสารประกอบที่ไม่อยู่ในรูปหนังสือรับรองฮาลาลจะต้องออกโดยผู้ผลิต/ผู้ผลิตวัตถุดิบ ความเพียงพอของเอกสารนี้ได้รับการประเมินตามข้อกำหนดฮาลาลของวัสดุย่อยทั้งหมดและโรงงานผลิตที่ใช้ในการผลิตวัสดุ เอกสารนี้จะต้องมีแหล่งที่มาของวัสดุสำคัญทั้งหมดที่ใช้ในการกำหนดสถานะฮาลาล

4.4. ส่วนผสมสำคัญที่มีลักษณะดังต่อไปนี้จะต้องมีหนังสือรับรองฮาลาล ได้แก่

4.4.1 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น ไส้กรอก ผงเนื้อวัว สารสกัดจากไก่ เจลาตินจากกระดูก/ผิวหนัง และเอนไซม์

4.4.2 น้ำหอม และวิตามินพรีมิกซ์

4.4.3 วัสดุที่มีการตรวจสอบย้อนกลับที่ซับซ้อน เช่น เวย์โปรตีนเข้มข้นและแลคโตส

4.5. สถานประกอบการจะต้องมีกลไกในการรับรองความถูกต้องของเอกสารประกอบที่เป็นสาระสำคัญ

4.5.1 กลไกนี้สามารถตรวจสอบเป็นระยะๆ สำหรับระยะเวลาที่มีผลใช้ได้ของหนังสือรับรองฮาลาล และขอหนังสือรับรองฮาลาลล่าสุดได้หากระยะเวลาที่มีผลใช้ได้หมดอายุ หนังสือรับรองฮาลาลสำหรับวัสดุที่หมดอายุยังคงถือว่าเพียงพอหากผลิตในช่วงระยะเวลาที่หนังสือรับรองยังมีผลบังคับใช้ลดลงในช่วงระยะเวลาที่ถูกต้องของหนังสือรับรอง

4.5.2 สำหรับเอกสารประกอบวัสดุอื่นนอกเหนือจากหนังสือรับรองฮาลาล สถานประกอบการสามารถ

1) ขอคำชี้แจงจากผู้ผลิตวัสดุเพื่อปรับปรุงเอกสารหากมีการเปลี่ยนแปลงหรือ
2) รวมข้อกำหนดเป็นส่วนหนึ่งของสัญญาการขายและการซื้อวัสดุหรือ
3) ตรวจสอบข้อกำหนดเหล่านี้ผ่านการตรวจสอบผู้จัดหา (Supplier) เป็นระยะๆ หรือ
4) ยืนยันกับผู้จัดหา (Supplier) เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงเอกสารประกอบวัสดุเป็นระยะ

4.6. ไม่อนุญาตให้ใช้วัสดุฮารอมต่อไปนี้ในการผลิตฮาลาล

4.6.1 ส่วนผสมของสัตว์

1) สัตว์บกตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้
   (1) จัดเป็นนะญิสชนิดหนัก (มุซ็อลละเซาะฮ) เช่น สุกรและสุนัข
   (2) สัตว์ (ฟันแหลมคม) เช่น เสือ หมี กระรอก สิงโต ลิง พังพอน แมว หมาป่า จระเข้ และ ค้างคาว
   (3) สัตว์เล็บแหลมคม เช่น นกอินทรี แร้ง และนกฮูก
   (4) สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น นกหัวขวาน นกฮูโป กบ ผึ้ง และมดน้ำผึ้ง
   (5) สัตว์ที่ถูกสั่งฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น งู กิ้งก่า หนู และแมงป่อง
2) สัตว์ที่เป็นอันตรายหากบริโภค เว้นแต่สิ่งที่จะเกิดอันตรายถูกกำจัดสมบูรณ์แล้ว
3) สัตว์สะเทินน้ำสะเทินบกที่อยู่รอดและสืบพันธุ์ได้ทั้งบนบกและในอากาศเช่น กบ ซาลาแมนเดอร์ และเฮลล์เบนเดอร์
4) สัตว์จัดอยู่ในประเภทไม่สมควรบริโภค ในกฎหมายอิสลาม โดยมีเกณฑ์ดังต่อไปนี้
   (1) สัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น ตัวอ่อน หอยทาก หนู
   (2) แมลง ยกเว้นตั๊กแตนและคอชีเนียล
   (3) สัตว์เลื้อยคลาน เช่น กิ้งก่า งู และตะกวด

5) ซากสัตว์ โดยมีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) สัตว์ที่ตายโดยไม่ได้ผ่านการฆ่า

(2) สัตว์ที่ไม่ได้เชือดตามหลักการอิสลาม

(3) สัตว์ที่ถูกเชือดในนามอื่นที่ไม่ใช่อัลลอฮ์

(4) สัตว์ที่ตายจากการถูกทุบตี

(5) สัตว์ที่ตายจากการตกลงมาจากที่สูง

(6) สัตว์ที่หายใจไม่ออกหรือตายเพราะถูกทับ

(7) สัตว์ที่ตายจากการโจมตีของสัตว์อื่น ยกเว้นสุนัขที่ถูกฝึกให้ล่าสัตว์ และนายพรานกล่าวบิสมิลละห์ก่อนปล่อยสุนัข

หมายเหตุ สัตว์ในที่นี้คือ :

ปศุสัตว์ เช่น วัว อูฐ แพะ ควาย ม้า ไก่ เป็ด นกพิราบ จิงโจ้ กระต่าย กระรอก และเต่ากระดองเอเชีย

6) สัตว์ที่กินอุจจาระจนกลิ่นและรสชาติของเนื้อเปลี่ยนไป เว้นแต่กลิ่นและรสชาติของเนื้อจะกลับคืนสู่สภาพปกติ

4.6.2 สัตว์ที่ได้รับการคุ้มครองตามกฎหมาย หรือตามฟัตวา

4.6.3 วัสดุจากพืชบางชนิดที่มีเกณฑ์ดังต่อไปนี้

1) มีพิษ

2) ทำให้มึนเมา

3) เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์

4.6.4 วัตถุแข็งบางชนิดโดยมีเกณฑ์ดังต่อไปนี้:

1) เป็นนะญิสหรือมีนะญิส เช่น อุจจาระของมนุษย์และสัตว์

2) มีพิษ

3) ทำให้มึนเมา

4) เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์

4.6.5 วัตถุของเหลว โดยมีเกณฑ์ดังต่อไปนี้

1) เป็นนะญิสหรือมีนะญิส เช่น เลือด หนอง อาเจียน ปัสสาวะคนและสัตว์

2) มีพิษ

3) ของมึนเมา เช่น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์

4) เอทานอลที่มาจากเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (อุตสาหกรรมสุรา)

5) ของเหลวที่เกิดจากผลพลอยได้ของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อุตสาหกรรมที่ได้มาจากการแยกทางกายภาพเท่านั้น

6) เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์

4.6.6 ส่วนต่างๆของร่างกายมนุษย์

4.6.7 ประเภทอื่น ๆ

1) จุลินทรีย์ที่เติบโตด้วยสื่อที่มาจากสุกร

2) จุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตด้วยอาหารที่มีนะญิสอื่นที่ไม่ใช่สุกร โดยไม่มีกระบวนการแยกระหว่างจุลินทรีย์กับอาหารที่มีวิธีทำความสะอาดที่ปฏิบัติตามกฎหมายอิสลามในการทำความสะอาดนะญิสหนัก

3) จุลินทรีย์อันเป็นผลมาจากพันธุวิศวกรรมโดยใช้ยีนจากมนุษย์หรือสัตว์ฮารอม

4) ผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ที่ผลิตขึ้นโดยมีจุลินทรีย์ฮารามเข้ามาเกี่ยวข้อง และ/หรือปลูกบนอาหารที่ได้มาจากสุกร

5) ผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ที่ผลิตด้วยอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีนะญิสนอกเหนือจากสุกร โดยไม่มีกระบวนการแยกระหว่างจุลินทรีย์กับอาหารเลี้ยงเชื้อที่มีนะญิส โดยไม่มีวิธีทำความสะอาดที่ปฏิบัติตามกฎหมายอิสลาม ในการดำเนินการทำความสะอาดนะญิสหนัก

6) นมจากสัตว์ฮารอม

7) ไข่จากสัตว์ฮารอม

8) ผลิตภัณฑ์สิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMO) ใช้ยีนที่ได้มาจากสัตว์ฮารอม หรือร่างกายมนุษย์

4.7. วัสดุฮารอม ที่ระบุไว้ในข้อ 4.6 ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในการผลิตฮาลาล ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมฮารอมเหล่านี้ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในการผลิตฮาลาล อย่างไรก็ตาม วัสดุฮารอมนอกเหนือจากที่จัดประเภทเป็นนะญิส หนักสามารถใช้เป็นสื่อการเจริญเติบโตในการผลิตผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ได้ ตราบเท่าที่ได้ดำเนินการวิธีการทำความสะอาดโดยปฏิบัติตามกฎหมายอิสลามในการทำความสะอาดนะญิสหนัก ในขั้นตอนการเตรียมสื่อการเจริญเติบโต หรือมีกระบวนการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ด้วยน้ำจนขจัดสีและกลิ่นของวัสดุฮารอม

4.8. วัสดุจากสัตว์และผลิตภัณฑ์อนุพันธ์จะต้องมาจากสัตว์ฮาลาล สัตว์ทะเลทั้งหมดเป็นฮาลาล ตัวอย่างของ สัตว์บกฮาลาล ได้แก่ วัว ควาย ไก่ กระต่าย และจิงโจ้ สัตว์บกฮาลาลที่ใช้เป็นเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์อนุพันธ์จะต้องถูกเชือดตามกฎหมายอิสลาม

4.9. เอทานอลที่ทำจากอุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ไม่ได้รับอนุญาตในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล เอทานอลจากแหล่งอื่นที่ไม่ใช่อุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น มันสำปะหลัง ข้าวโพด หรือกาก น้ำตาล ได้รับอนุญาตให้ผลิตฮาลาลได้ เอทานอลสามารถใช้เป็นตัวทำละลาย วัสดุเพื่อการสุขาภิบาล หรือการใช้งานอื่นๆ

4.10. ไม่อนุญาตให้ใช้ผลิตภัณฑ์ของเหลวที่ได้มาจากผลพลอยได้ จากอุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ที่ได้ จากการแยกทางกายภาพเท่านั้น อย่างไรก็ตาม หากผลิตภัณฑ์นี้ทำปฏิกิริยากับวัสดุอื่นหรือมีการดำเนินการกระบวนการเปลี่ยนรูปทางชีวภาพเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ ผลิตภัณฑ์ใหม่นี้จะได้รับอนุญาตให้นำไปใช้ได้

4.11. ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็งที่เกิดจากผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น บริวเวอร์ยีสต์ สามารถใช้หลังจากกระบวนการทำความสะอาดด้วยน้ำจนทำให้สีและกลิ่นของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หายไป

4.12. ไม่อนุญาตให้นำวัสดุผสมกับนะญิสหรือวัสดุฮารอม

4.13. วัสดุจะต้องผลิตจากโรงงานผลิตที่ปราศจากวัสดุจากเนื้อหมู

4.14. วัสดุที่เป็นผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

4.14.1 อาหารเลี้ยงเชื้อต้องไม่ใช้วัสดุจากเนื้อหมู

4.14.2 หากไม่มีกระบวนการแยกผลิตภัณฑ์ออกจากอาหารเลี้ยงเชื้อ

4.14.3 วัสดุที่ใช้สำหรับอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ จะต้องบริสุทธิ์และฮาลาล

4.14.4 หากมีการแยกผลิตภัณฑ์ออกจากสื่อ ข้อกำหนดจะเป็นไปตามเกณฑ์สำหรับวัสดุข้อ 4.7 และ

4.14.5 หากใช้จุลินทรีย์ชนิดผสมผสาน จะไม่อนุญาตให้ใช้สุกรหรือยีนของมนุษย์

4.15. วัสดุต้องเป็นไปตามด้านความปลอดภัยและสุขภาพตามกฎระเบียบที่บังคับใช้

5 สถานที่ผลิต

สถานที่ผลิต ได้แก่ อาคาร ห้อง เครื่องจักรและอุปกรณ์หลัก และอุปกรณ์เสริมที่ใช้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์ตามการใช้งาน สถานที่ผลิตจะถูกจัดประเภทเป็นสิ่งอำนวยความสะดวกเฉพาะของฮาลาล สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ร่วมกัน สถานที่เฉพาะด้านฮาลาลเป็นสถานที่ที่ใช้สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์เท่านั้น สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ร่วมกันคือสถานที่ที่ใช้สลับกันในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลและเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้รับการรับรอง

สถานที่ผลิตสามารถสัมผัสกับนะญิสได้สามประเภท: นะญิสชนิดเบา นะญิสชนิดกลาง และนะญิสชนิดหนัก การปนเปื้อนของนะญิสขนิดเบาจะเกิดขึ้น หากสถานที่ผลิตสัมผัสกับปัสสาวะของทารกชายที่ไม่ได้บริโภคอะไรนอกจากนมแม่ การปนเปื้อนของนะญิชนิดหนักเกิดขึ้นหากโรงงานผลิตสัมผัสโดยตรงกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จาก

เนื้อหมู นอกเหนือจากที่กล่าวมาข้างต้นว่าเป็นนะญิแบบเบาและหนักแล้ว สิ่งเจือปนที่เหลือยังถูกจัดประเภทเป็นนะญิขนาดกลาง เช่น เลือด ซากศพ หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

สถานประกอบการปลอดเนื้อหมูคือ สถานประกอบการที่ไม่เคยสัมผัสโดยตรงกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้ จากเนื้อหมู (ไม่เคยสัมผัสนะญิสหนัก) หากสถานประกอบการมีนะญิสโดยตรง สัมผัสกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูแล้วล้างด้วยน้ำ 7 (เจ็ด) ครั้ง และหนึ่งในนั้นด้วยดิน สบู่ ผงซักฟอก หรือสารเคมีที่สามารถขจัดกลิ่นและสีของนะญิสได้ หลังจากขั้นตอนการทำความสะอาดแล้ว โรงงานจะไม่ได้รับอนุญาตให้สัมผัสโดยตรงกับวัสดุหรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมู

5.1. ที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องแยกออกจากที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล

5.2. ที่ตั้ง สถานที่ และอุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล จะต้อง

- ได้รับการดูแลให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ
- ปราศจากสิ่งเจือปน (นะญิส) และ
- ปลอดจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล

5.3. สถานที่ที่ต้องแยก คือสถานที่ให้บริการโรงเชือดสัตว์

5.4. สถานที่และอุปกรณ์ของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ต้องแยก ให้หมายความรวมถึงสถานที่และอุปกรณ์ดังต่อไปนี้

- บริการเชือด
- กระบวนการผลิต
- พื้นที่จัดเก็บ
- บรรจุภัณฑ์
- การกระจายสินค้า
- การขาย

5.5. โรงเชือดสัตว์ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

- แยกทางกายภาพระหว่างที่ตั้งโรงเชือดสัตว์ที่ฮาลาลกับที่ไม่ฮาลาล
- มีกำแพงล้อมรอบสูงอย่างน้อย 3 (สาม) เมตร เพื่อป้องกันการเคลื่อนที่ของบุคคล อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ระหว่างโรงเชือดสัตว์

- ไม่อยู่ในพื้นที่เสี่ยงน้ำท่วม มีมลพิษ ควัน กลิ่น ฝุ่น และสารปนเปื้อนอื่นๆ
- มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดการขยะมูลฝอยและของเหลวที่แยกออกจากโรงเชือดสัตว์ที่ไม่ฮาลาล
- การก่อสร้างขั้นพื้นฐานทั้งอาคารต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ และ
- มีประตูทางเข้าแยกสัตว์พร้อมซากและเนื้อสัตว์

5.6. โรงเชือดสัตว์ จะต้องแยก ระหว่างฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลในระหว่าง

- โรงพักสัตว์/จุดพักสัตว์/คอก (Animal shelter)
- การเชือดสัตว์ (Animal slaughtering service)
- การลอกหนัง (Skinning)
- การเอาเครื่องในออก (Removal of innards)
- ห้องบ่มซาก (Aging room)
- การจัดการซาก (Carcass handling)
- ห้องทำความเย็น (Cooling room)
- สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดการของเสีย (Waste handling facilities)

5.7. อุปกรณ์โรงเชือดสัตว์ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ไม่ใช้อุปกรณ์บริการเชือดสัตว์สลับกับอุปกรณ์ที่ใช้บริการเชือดสัตว์ที่ไม่ฮาลาล
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดอุปกรณ์ฮาลาลและที่ไม่ใช่ฮาลาลที่แตกต่างกัน
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่แตกต่างกันสำหรับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาล และ
- มีพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลแยกกัน

5.8. สถานที่จัดเก็บ จะต้องแยกระหว่างฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลเมื่อ

- การรับวัสดุ
- การรับผลิตภัณฑ์หลังการผลิต และ
- สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการจัดเก็บวัสดุและผลิตภัณฑ์

5.9. การจัดเก็บอุปกรณ์ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ห้ามใช้อุปกรณ์จัดเก็บสลับกับอุปกรณ์ที่ใช้จัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดอุปกรณ์ฮาลาลและที่ไม่ใช่ฮาลาลที่แตกต่างกัน

- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่แตกต่างกันสำหรับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาล
- มีพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลแยกกัน

5.10. สถานที่สำหรับบรรจุภัณฑ์ จะต้องแยกระหว่างฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลเมื่อ

- วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุผลิตภัณฑ์ และ
- สิ่งอำนวยความสะดวกในการบรรจุผลิตภัณฑ์

5.11. อุปกรณ์บรรจุภัณฑ์ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ห้ามใช้อุปกรณ์บรรจุภัณฑ์สลับกับอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ฮาลาล
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำความสะอาดอุปกรณ์ฮาลาลและที่ไม่ใช่ฮาลาลที่แตกต่างกัน
- ใช้สิ่งอำนวยความสะดวกที่แตกต่างกันสำหรับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาล และ
- มีพื้นที่จัดเก็บอุปกรณ์ฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลแยกกัน

6 การจัดทำเอกสารแสดงขั้นตอนสำหรับกิจกรรมที่สำคัญ

6.1. สถานประกอบการต้องจัดทำขั้นตอนการทำงานตามขอบเขตของกิจกรรมที่สำคัญ ซึ่งอาจแตกต่างกันไปตามกระบวนการทางธุรกิจของสถานประกอบการ ให้เป็นลายลักษณ์อักษร ในกิจกรรม ได้แก่

6.1.1. การใช้วัสดุใหม่สำหรับการเชือด

6.1.2. การตรวจสอบวัสดุที่นำเข้า

6.1.3. การเชือด

6.1.4. การทำความสะอาดโรงเชือดสัตว์

6.1.5. การจัดเก็บวัสดุและสัตว์

6.1.6. การขนส่งวัสดุและสัตว์

6.2. การใช้วัสดุใหม่สำหรับการเชือดสัตว์ที่ได้รับการรับรองฮาลาล

6.2.1. การใช้วัสดุใหม่สำหรับการเชือดสัตว์ที่ได้รับการรับรองฮาลาล สามารถจัดกลุ่มได้เป็น 2 (สอง) ประเภท

1) วัสดุที่แตกต่างกัน (จากวัสดุที่มีอยู่)
2) วัสดุเดียวกัน (จากวัสดุที่มีอยู่) แต่มาจากผู้ผลิต/ผู้ผลิตที่แตกต่างกัน และ/หรือที่อยู่ของผู้ผลิต/สถานที่ผลิต (เช่น ประเทศต้นทาง)

6.2.2. สถานประกอบการต้องจัดเก็บหลักฐานการดำเนินการ

6.3. การตรวจสอบวัสดุที่นำเข้า

6.3.1. ขั้นตอนการทำงานการรับรองความสอดคล้องของวัสดุที่นำเข้าจะต้องพิจารณาจากหนังสือรับรองฮาลาล โดยหนังสือรับรองฮาลาลต้องระบุถึง ชื่อวัสดุ ชื่อผู้ผลิต/สถานที่ผลิต ที่อยู่ของผู้ผลิต/สถานที่ผลิต ชื่อมาตรฐาน วันที่ให้การรับรองและวันที่หมดอายุการรับรอง และรหัสสถานประกอบการ (ถ้ามี)

6.3.2. อุปกรณ์/เครื่องมือที่ใช้ในการเชือดสัตว์ต้องคม ไม่มาจากเล็บ ฟัน เขี้ยว หรือกระดูก สามารถปรับขนาดให้เข้ากับคอของสัตว์ที่จะเชือด และไม่ลับคมต่อหนาสัตว์ที่จะเชือด

6.3.3. สถานประกอบการต้องมั่นใจว่าหนังสือรับรองฮาลาล และฉลากผลิตภัณฑ์ฮาลาลสอดคล้องกัน

6.3.4. สถานประกอบการต้องจัดเก็บหลักฐานการดำเนินการ

6.4. การเชือดสัตว์

6.4.1. สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการทำงานสำหรับทุกขั้นตอนการเชือด โดยขั้นตอนการเชือดต้องสอดคล้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

6.4.2. สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่าในกระบวนการผลิตฮาลาลใช้เฉพาะวัสดุตามข้อ 6.2 และมั่นใจว่าในกระบวนการมีการดำเนินการตามหลักการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต

6.4.3. กรณีส่งสัตว์ไปชำแหละที่สถานประกอบการอื่นๆ เช่น โรงเชือด โรงชำแหละ เป็นต้น สถานประกอบการนั้นต้องได้รับรองมาตรฐานฮาลาล

6.4.4. สถานประกอบการต้องจัดเก็บหลักฐานการดำเนินการ

6.5. การทำความสะอาดโรงเชือดสัตว์

6.5.1. สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่า การทำความสะอาดสถานที่เชือดที่อยู่ในนั้นการสัมผัสโดยตรงกับวัสดุหรือสัตว์ สามารถกำจัดนะญิสได้ ความเพียงพอของการทำความสะอาดวัดได้จากการกำจัดสีและกลิ่นของนะญิส

6.5.2. สถานประกอบการต้องจัดเก็บหลักฐานการดำเนินการ

6.6. การจัดการและการจัดเก็บวัสดุและสัตว์

6.6.1. สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่า วัสดุและสัตว์ไม่มีการปนเปื้อนนะญิสในระหว่างการจัดการและการเก็บรักษา

6.6.2. หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

6.7. การขนส่งวัสดุและสัตว์

6.7.1. สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่า วัสดุและสัตว์ไม่มีการปนเปื้อนนะญิสในระหว่างการขนส่ง

6.7.2. หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

7 การตรวจสอบย้อนกลับ

7.1 สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการทำงานในการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฮาลาล ที่เป็นลายลักษณ์อักษร

7.2 สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่า การตรวจสอบย้อนกลับ สามารถตรวจสอบตั้งแต่ วัสดุ (รวมถึงการใช้วัสดุใหม่) จนถึงผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ได้รับการรับรอง

7.3 หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

8 การจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด

สินค้าที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด คือ สินค้าที่ได้รับการรับรองฮาลาลแต่ผลิตโดยใช้วัสดุหรือผลิตในโรงงานที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์

8.1. สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการทำงานการจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดที่เป็นลายลักษณ์อักษร

8.2. สถานประกอบการต้องให้มั่นใจว่า จะไม่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดให้กับผู้บริโภคที่ต้องการผลิตภัณฑ์ฮาลาล หากผลิตภัณฑ์ถูกจำหน่ายไปแล้ว จะต้องเรียกคืนเท่านั้น

8.2.1. ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดไม่สามารถนำไปปรับปรุง ลดระดับ หรือปรับรูปแบบใหม่ และอ้างว่าเป็นผลิตภัณฑ์ฮาลาล

8.2.2. ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดอาจไม่ถือเป็นผลิตภัณฑ์ฮาลาล

8.2.3. หากผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดไม่ได้ขายให้กับตลาดที่ไม่ใช่ฮาลาล ผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องถูกทำลายหรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับอาหารสัตว์

8.3. หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

9 การตรวจติดตามคุณภาพภายใน

การตรวจติดตามคุณภาพภายในจะตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดการรับรองฮาลาลสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล สารปรุงแต่งอาหาร เครื่องดื่มและเครื่องสำอางฉบับนี้ ที่ดำเนินการโดยผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในของสถานประกอบการ

9.1. สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการทำงาน เรื่อง การตรวจติดตามคุณภาพภายในที่เป็นลายลักษณ์อักษร

9.2. การตรวจติดตามคุณภาพภายในจะต้องดำเนินการอย่างน้อยปีละครั้ง

9.3. การตรวจติดตามคุณภาพภายในต้องดำเนินการโดยผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในที่มีความสามารถในการวางแผน ดำเนินการ ประเมิน และปรับปรุงระบบการประกันฮาลาลปฏิบัติตามข้อกำหนดการรับรองฮาลาล

สำหรับอุตสาหกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล สารปรุงแต่งอาหาร เครื่องดื่มและเครื่องสำอาง ฉบับนี้ และหน้าที่ความรับผิดชอบ ดังนี้

9.3.1. ดำเนินการวางแผนการตรวจ ดำเนินการตรวจ ดำเนินการตรวจติดตามการแก้ไขและป้องกัน (ถ้ามี)

9.3.2. ขอบข่ายการตรวจติดตามคุณภาพภายในจะต้องครอบคลุม กิจกรรมที่มีการจ้างหน่วยงานภายนอก เช่น ผู้จัดหา (Supplier) ผู้จ้างช่วง (Outsource) เป็นต้น

9.4. ผู้ตรวจติดตามคุณภาพภายในต้องเป็นอิสระจากกิจกรรมที่รับการตรวจ

9.5. ต้องสื่อสารผลการตรวจติดตามคุณภาพภายในไปยังที่เกี่ยวข้อง

9.6. หากพบ การไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ สถานประกอบการจะต้องระบุสาเหตุที่แท้จริง แนวทางการแก้ไขและป้องกัน ระยะเวลาแก้ไขและป้องกัน

9.7. หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

10 การทบทวนฝ่ายบริหาร

10.1. สถานประกอบการต้องมีขั้นตอนการทำงาน การทบทวนฝ่ายบริหาร ที่เป็นลายลักษณ์อักษร

10.2. การทบทวนฝ่ายบริหารจะต้องดำเนินการอย่างน้อยปีละครั้ง

10.3. ข้อมูลนำเข้าทบทวนของฝ่ายบริหาร ประกอบด้วย

10.3.1. ผลการตรวจติดตามคุณภาพภายใน

10.3.2. การตรวจประเมินจากภายนอก

10.3.3. ผลการทบทวนของฝ่ายบริหารครั้งก่อน

10.3.4. การเปลี่ยนแปลงในสถานประกอบการที่ส่งผลต่อประสิทธิผลของการนำระบบการรับรองฮาลาลไปใช้

10.3.5. ข้อมูลตอบกลับจากลูกค้า

10.4. หลักฐานการดำเนินการตามขั้นตอนนี้จะต้องได้รับการเก็บรักษาไว้

เอกสารอ้างอิง

The Government Regulation of The Republic of Indonesia Number 42 Year 2024 Regarding the Organization of Halal Product Assurance.

Ministerial Decree of Religious Affairs of The Republic of Indonesia Number 748 of 2021 on Types of Mandatory Halal-Certified Products.

Decree of the Minister of Religion of the Republic of Indonesia Number 944 of 2024 About the changes to the Decree of the Minister of Religion Number 748 of 2021 Conerning the Types of Products that Must be Certified.

The Head of the Halal Products Assurance Organizing Body Number 77 Year 2023 Concerning Guidelines for Implementing a Halal Products Assurance System in Slaughtering Ruminants and Poult.

Decree of the Head of the Halal Products Assurance Organizing Body Number 78 Year 2023 Concerning Halal Food and Beverage Certification Guidelines with Processing.

Decree of the head of halal product assurance organizing the body number 88 of 2023
on amendments to the decree of the head of the halal product assurance organizing body number 145 of 2022 on the use of halal logo and label on product that have obtained halal certificate

Kepkaban BPJPH No.221/2025 – Prosedur Pelaksanaan Registrasi Sertifikat Halal Luar Negeri

Kepkaban BPJPH No.243/2025 – Standar Pelayanan pada BPJPH

Peraturan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (PerBPJPH) Nomor 3 Tahun 2023

Kepkaban BPJPH No.307/2025 – HS Code Produk Wajib Halal

Surat Edaran BPJPH No.2/2026

The Central Islamic Council of Thailand, 2015. ระเบียบเล่มเขียว

The Central Islamic Council of Thailand, 2023. Regulation and conditions of Audit and halal certification (R-CICOT-01).

ISO/IEC 17065:2012(E), 2012. Conformity assessment Requirements for bodies certifying products, processes and services.

ISO/IEC 17067:2013(E), 2013. Conformity assessment-Fundamentals of product certification and guidelines for product certification schemes.

ISO 19011:2018(E), 2018. Guidelines for auditing management systems.