

SHARIKAT TA KIONG SDN.BHD

คู่มือฮาลาล

สารบัญ

	หน้า
ประวัติบริษัท	3
นโยบายฮาลาล	3
แผนผังการบริหารงานองค์กร	3
คณะกรรมการทีมงานฮาลาล	4
หน้าที่ความรับผิดชอบ	4
ขอบข่ายของการขอดำเนินการและการขอใบรับรองในระบบฮาลาล	4
รายการวัตถุดิบและส่วนประกอบ	5
รายละเอียดผลิตภัณฑ์	5
แผนภูมิการผลิต	5
การกำหนดจุดควบคุมฮาลาล	5
แผนการควบคุมฮาลาล	5
แผนการทวนสอบฮาลาล	6

บทนำ

บริษัท SHARIKAT TA KIONG SDN.BHD เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายสินค้าแปรรูปผักและผลไม้ เรามีประสบการณ์ในสายการผลิตอาหารเพื่อผู้บริโภคในประเทศและต่างประเทศ ที่มุ่งเน้นถึงความสะอาด ความปลอดภัย และถูกสุขลักษณะเป็นสำคัญ ทั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารและสิ่งแวดล้อม

ปัจจุบันทางบริษัทฯ มีนโยบายมุ่งมั่นที่จะดำเนินการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามกฎหมาย และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามให้แก่ผู้บริโภคที่เป็นมุสลิม ซึ่งผู้บริหารระดับสูงได้เห็นความสำคัญและผลักดันให้มีผลิตผลผลิตภัณฑ์ฮาลาล ที่สอดคล้องกับระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยบริษัทฯ จะให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่ในการบริหารคุณภาพฮาลาล ให้มีประสิทธิภาพบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ในคู่มือฮาลาลเพื่อการรับรองฉบับนี้ได้เขียนอธิบายการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ ที่สอดคล้องตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้ตรวจรับรองฮาลาล ใช้ตรวจสอบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรองฮาลาลของบริษัทฯ ตามแนวทางที่สอดคล้องบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม และใช้เป็นคู่มือให้กับพนักงานของบริษัทฯ ได้ศึกษาหาความรู้เพื่อสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ประวัติบริษัท

Company's name: Sharikat Ta Kiong SDN. BHD.
Established on: 11 January 1967
Address: No 20 Khoo Peng Loong Road, 96000 Sibu, Sarawak, Malaysia
Area: N/A
The registered capital: MYR2,000,000
Chief executive: Huang Lee Kieng
Contact person: Huang Zhen Hai
Email: admin@takiong.co
Website: www.takiong.co
Certified standard: nil

นโยบายอาหารฮาลาล

- บริษัทมีความมุ่งมั่นที่จะสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า
- ผลิตสินค้าที่คุณภาพปลอดภัยต่อผู้บริโภค พัฒนาระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย อย่างเหมาะสม
- ดำเนินธุรกิจสอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมาย ข้อบังคับด้านการจ้างงาน ตามหลักจริยธรรม คุณธรรม ตามแนวทางการบริหารจัดการและมีความรับผิดชอบต่อสังคมและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม
- ส่งเสริมพนักงานทุกคนมีส่วนร่วมปรับปรุงระบบบริหารคุณภาพอย่างต่อเนื่อง
- สอดคล้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

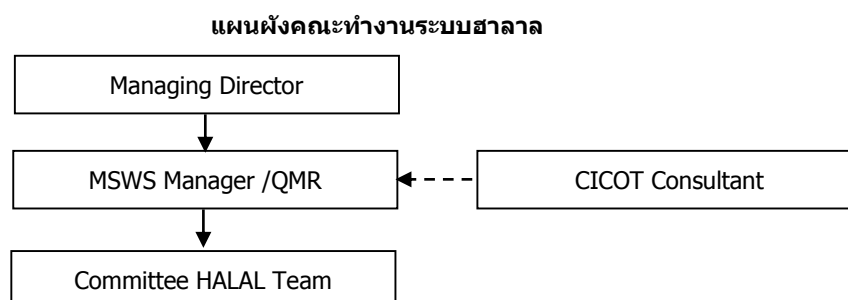
เพื่อให้บรรลุตามนโยบายฮาลาล บริษัทฯ จะดำเนินการดังนี้

1. ผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปผักและผลไม้อย่างมีคุณภาพ และสอดคล้องกับบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
2. ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
3. มั่นใจว่าพนักงานได้รับการฝึกอบรม ทักษะ ประสบการณ์ และมีคุณสมบัติที่เหมาะสมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีความสามารถเพียงพอในการควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ
4. ทำการตรวจติดตาม ตรวจสอบ ประเมิน และปรับปรุงประสิทธิภาพของระบบคุณภาพฮาลาลอย่างต่อเนื่อง

นโยบายอาหารฮาลาลมีการเผยแพร่ไปยังพนักงานทุกระดับที่เกี่ยวข้องภายในองค์กร เพื่อให้พนักงานได้รับทราบ เกิดความเข้าใจ ตระหนักในความรับผิดชอบ นำไปปฏิบัติ และดำรงไว้ตลอดไป เพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ฮาลาลของโรงงาน

แผนผังการบริหารงานองค์กร (Organization Chart)

ผู้บริหารระดับสูงขององค์กร มีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนา ประยุกต์ใช้ระบบการจัดการคุณภาพ และปรับปรุงประสิทธิภาพของระบบอย่างต่อเนื่อง โดยมีการจัดทำผังองค์กร (ORGANIZATION CHART)



คณะกรรมการทีมงานฮาลาล ประกอบด้วย

HALAL Team Leader MSWS Manager /QMR ตัวแทนฝ่ายบริหารในระบบฮาลาล

Advisor CICOT Consultant

Members	Fruit Procurement Manager	Marketing Director
	QA Manager	HR & Admin Manager
	Pineapple Production Manager	R&D Manager
	TFC Production Manager	Procurement Manager
	Dehydrate Fruit Manager	Maintenance /Utility Manager
	Warehouse Manager	

หน้าที่ความรับผิดชอบ**1. ผู้บริหารระดับสูง**

- วางและกำหนดนโยบายอาหารฮาลาลของบริษัท
- รับรายงานเรื่องต่างๆ และอนุมัติค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับการดำเนินงานของระบบฮาลาล
- อนุมัติและทบทวนประสิทธิภาพของระบบฮาลาล
- ประสานงานในการกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบ อำนาจหน้าที่ของบุคลากร จัดสรรทรัพยากร การสื่อสาร เพื่อปฏิบัติและปรับปรุงกระบวนการขอรับรองระบบฮาลาล
- อนุมัติแต่งตั้งทีมงานและเอกสารในระบบฮาลาล

2. MSWS Manager /QMR ตัวแทนฝ่ายบริหารในระบบฮาลาล

- ควบคุมดูแลและตรวจสอบระบบฮาลาล ตามข้อบังคับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
 - 1) โปรแกรมพื้นฐาน การประกันคุณภาพ SOP, GMP และ Quality policy ของบริษัทฯ
 - 2) ดำเนินการกำหนดจุดควบคุมฮาลาล กำหนดการเฝ้าระวัง และการกำหนดการปฏิบัติการแก้ไขในกรณีที่เกิดควบคุมฮาลาล เบี่ยงเบน ให้มีความปลอดภัยและถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม
 - 3) ตรวจพิสูจน์ ยืนยัน และทวนสอบระบบ รวมถึงการตรวจประเมินระบบ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
 - 4) ปรับปรุงข้อมูลเกี่ยวกับอาหารฮาลาลสำหรับลูกค้า
- ประสานงานกับฝ่ายต่างๆ ในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับระบบและรายงานตรงต่อผู้บริหารระดับสูง
- ประสานงานกับคณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

3. ทีมงานฮาลาล

- จัดทำคู่มือฮาลาล ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามและปรับปรุงให้เป็นปัจจุบันอย่างต่อเนื่อง
- จัดหาวัตถุดิบและดำเนินการผลิตสินค้าให้ถูกต้องตามหลักการอาหารฮาลาล
- ประสานงานและสื่อสารภายในและภายนอกเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ
- รายงานความคืบหน้าและการปรับปรุงระบบคุณภาพฮาลาลตรงต่อผู้บริหารตามแผนการทวนสอบระบบคุณภาพของบริษัทฯ
- เป็นผู้ตรวจติดตามภายในระบบฮาลาล

4. ที่ปรึกษาฮาลาล

- ให้คำแนะนำกระบวนการควบคุมมาตรฐานสินค้าฮาลาลในบริษัทฯ
- รายงานผลการปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ ต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- เป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรอาหารฮาลาลของบริษัทฯ
- เป็นคณะกรรมการในทีมงานระบบฮาลาล

ขอบข่ายของการขอดำเนินการและการขอใบรับรองในระบบฮาลาล

No.	Name of Product	Brand	เลขที่รับรอง HALAL
1	Tropical Fruit Cocktail in syrup with Cherry	STK	51 P033 002 03 65

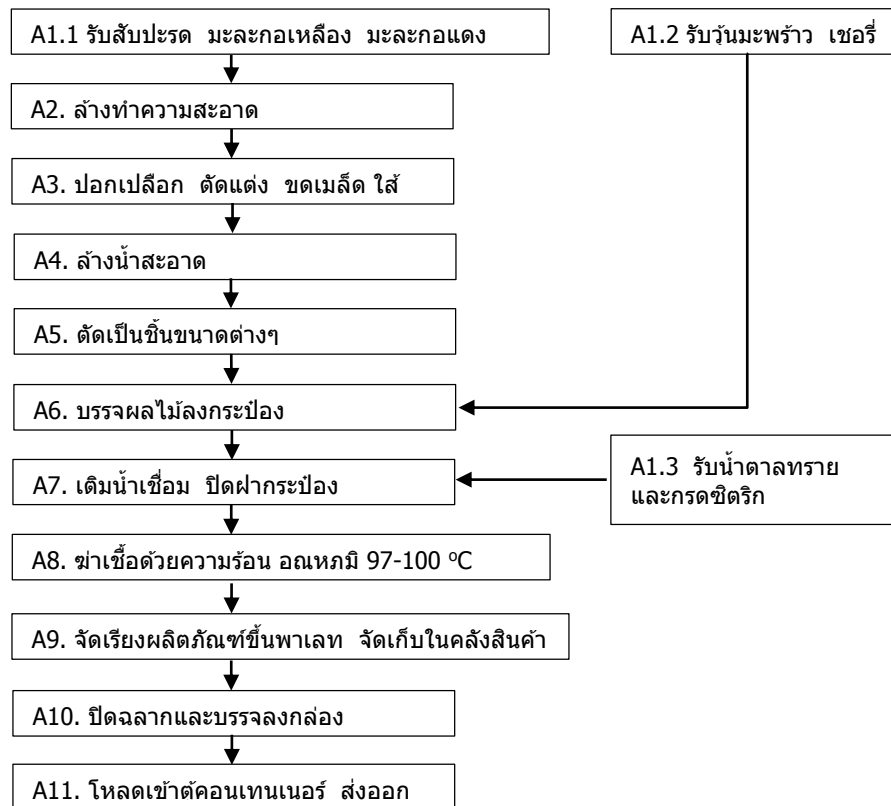
กระบวนการผลิต Canned Tropical Fruit Cocktail in Syrup

รายการวัตถุดิบและส่วนประกอบ สับปะรด มะละกอแดง มะละกอเหลือง เชอรี่ วุ้นมะพร้าว น้ำตาล กรดซิตริก

รายละเอียดผลิตภัณฑ์และการกำหนดการนำไปใช้ ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค ภาชนะบรรจุกระป๋องเหล็กเคลือบดีบุก อายุการเก็บรักษา 2 ปี ที่อุณหภูมิห้อง

แผนภูมิกระบวนการผลิต

รายละเอียดกระบวนการผลิต



การกำหนดจุดควบคุมฮาลาล

ผลิตภัณฑ์	หมายเลข	ชื่อขั้นตอน	อันตรายตามหลักการฮาลาล	มาตรการควบคุม
ผลไม้รวมบรรจุกระป๋องในน้ำเชื่อม	A1.1	รับสับปะรด มะละกอเหลือง มะละกอแดง	① สิ่งปนเปื้อนฮารอม (Haram) หรืออนยิส (Najis) ที่มากับวัตถุดิบและส่วนผสม ② การปนเปื้อนระหว่างขนส่ง	① แจ้งให้ Supplier ทราบถึงมาตรฐานวัตถุดิบและส่วนผสม ต้องได้รับการรับรองฮาลาลและการขนส่งต้องสอดคล้องตามมาตรฐานการขนส่งสินค้าฮาลาล ② เลือกซื้อสินค้าจากทะเบียนผู้ขาย (AVL)
	A1.2	รับวุ้นมะพร้าว เชอรี่		
	A1.3	รับน้ำตาลทราย และกรดซิตริก		

แผนการปฏิบัติฮาลาล

จุดวิกฤต	ขอบเขตการยอมรับ	Monitoring Procedures การตรวจติดตาม					วิธีการแก้ไข	บันทึกการควบคุม	การตรวจพิสูจน์
		ตรวจอะไร	อย่างไร	ความถี่	ที่ไหน	ผู้รับผิดชอบ			
A1.1 A1.2	Supplier ที่จัดส่งวัตถุดิบได้รับการขึ้นทะเบียน (AVL)	รายชื่อผู้ขายที่ส่งวัตถุดิบในแต่ละ Lot	ตรวจดูเอกสารรับเข้าเทียบกับทะเบียนผู้ขาย (AVL)	ทุก Lot	จุดรับวัตถุดิบ	QA	① แจ้งเจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อ ② ส่งคืนผู้ขาย	FM-PR-24 FM-PA-145 FM-QA-94 FM-QA-237	ทบทวนบันทึกโดย QA Supervisor
A1.3	① ส่วนผสมที่รับเข้าได้รับการรับรองฮาลาล ② Supplier ที่จัดส่งวัตถุดิบได้รับการขึ้นทะเบียน (AVL)	① เอกสารรับรองฮาลาลหรือ COA ② รายชื่อ Supplier ที่ส่งวัตถุดิบในแต่ละ Lot	ตรวจดูเอกสารรับเข้าเทียบกับทะเบียนผู้ขาย (AVL)	ทุก Lot	จุดรับส่วนผสม	QA	① แจ้งเจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อ ② ส่งคืนผู้ขาย	FM-QA-152 FM-QA-151	

แผนการทวนสอบฮาลาล

กิจกรรมการทวนสอบ	วิธีการทวนสอบ	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ	บันทึกที่เกี่ยวข้อง
<u>การประเมินความใช้ได้ของแผน Halal</u>				
1. ทวนสอบ Factory Layout	Walk Through / ประชุม	ทุก 6 เดือน	Halal Team	
2. ทวนสอบ Flow Diagram	Walk Through / ประชุม	ทุก 6 เดือน	Halal Team	
3. ทวนสอบ Halal Plan	ประชุม	ทุก 6 เดือน	Halal Team	
4. ตรวจสอบการทำงาน ณ จุดปฏิบัติงาน	Internal Audit	ทุก 6 เดือน	Halal Team	
5. ปัญหาที่พบและการแก้ไข	ประชุม	ทุก 6 เดือน	Halal Team	
<u>การประเมินระบบ GMP</u>				
1. ตรวจสอบการทำงานตาม GMP Manual	Internal Audit	ทุก 6 เดือน	Auditor	
2. ตรวจสอบการควบคุมสัตว์พาหะ	ตรวจสอบพื้นที่	ทุกวัน	Pest Control	
3. ตรวจสอบระบบการควบคุมน้ำใช้	ตรวจสอบคุณภาพน้ำ	ทุกวัน	QA Sup.	
4. ตรวจสอบการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล	ตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคล	ทุกวัน	QA Sup.	
5. ทบทวนรายชื่อผู้จำหน่ายที่ได้รับการขึ้นทะเบียน	คัดเลือก/ประเมินผู้ขาย	ทุก 1 ปี	ฝ่ายจัดซื้อ	
6. การตรวจประเมินผู้จำหน่าย	ตรวจเยี่ยมการผลิต	ทุก 1 ปี	ฝ่ายจัดซื้อ	
7. ฝึกอบรมภายใน	ฝึกอบรม	ทุก 1 ปี	ฝ่ายบุคคล	