



บริษัท นิธิวัฒน์ฟู๊ด จำกัด
NITIWATFOOD CO.,LTD

Halal Manual

คู่มือฮาลาลเพื่อการรับรอง

สารบัญ

หน้า

สารบัญ
คำนำ

1. ประวัติของบริษัท (Company Profile)
2. นโยบายฮาลาล (Halal Policy)
3. แผนผังองค์กร (Organization Chart)
4. การมอบอำนาจการปฏิบัติการและหน้าที่ความรับผิดชอบ (Management Authority and Organization Responsibility)
5. ทีมงานฮาลาล/คณะกรรมการฮาลาล (Halal Team member)
6. ขอบข่ายกระบวนการที่ขอรับรองและบัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ (Scope and Product Name List)
7. กระบวนการผลิตสับปะรดกวน
 - 1) รายการวัตถุดิบและส่วนประกอบ (List of Income Materials and Ingredients)
 - 2) รายละเอียดของผลิตภัณฑ์และการกำหนดการนำไปใช้ (Product Description)
 - 3) แผนภูมิกระบวนการผลิตตามการรับรอง (Flow Diagram)
 - 4) รายละเอียดกระบวนการผลิต (Standard Operating Procedure)
 - 5) การกำหนดจุดควบคุมฮาลาล(Establish Halal Control Points /HCPs)
 - 6) แผนปฏิบัติการฮาลาล (Establish Halal Plan /HCPs Plan)
8. แผนการทวนสอบฮาลาล (Halal Verification)
9. เอกสารแนบท้าย (Appendix)
 - ประกาศแต่งตั้งทีมงาน
 - แผนผังโรงงาน
 - อื่นๆ เช่น แผนการฝึกอบรม แผน Internal Audit เป็นต้น

บทนำ

บริษัท นิธิวัฒน์ฟู๊ด จำกัด เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายสินค้า สับปะรดกวน โดยเริ่มตั้งแต่ปี 2548 เป็นต้นมา เรามีประสบการณ์ในสายการผลิตอาหารเพื่อผู้บริโภคในประเทศและต่างประเทศ ที่มุ่งเน้นถึงความสะอาด ความปลอดภัย และถูกสุขลักษณะเป็นสำคัญ

ปัจจุบันทางบริษัทฯ มีนโยบายมุ่งมั่นที่จะดำเนินการผลิตสับปะรดกวน ที่มีคุณภาพมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามกฎหมาย และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามให้แก่ผู้บริโภค ที่เปี่ยมมุสลิม ซึ่งผู้บริหารระดับสูงได้เห็นความสำคัญและผลักดันให้มีผลิตผลิตภัณฑ์

ฮาลาล ที่สอดคล้องกับระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยบริษัทฯ จะให้ความร่วมมืออย่างเต็มที่ในการบริหารคุณภาพฮาลาล ให้มีประสิทธิภาพบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ในคู่มือฮาลาลเพื่อการรับรองฉบับนี้ได้เขียนอธิบายการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัท ซึ่งสอดคล้องตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้ที่ตรวจรับรอง ฮาลาล ใช้ตรวจสอบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ขอการรับรองฮาลาลของบริษัท ตามแนวทางที่สอดคล้องกับบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม และใช้เป็นคู่มือให้กับพนักงานของบริษัท ได้ศึกษาหาความรู้เพื่อสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กรรมการผู้จัดการ

1

มกราคม 2567

1. ประวัติบริษัท (Company Profile)

ชื่อบริษัท/สถานประกอบการ	บริษัท นิธิวัฒน์ฟู๊ด จำกัด
ผู้ก่อตั้ง	นายธีรธัญ โชคเฉลิมวงศ์
ปีที่ก่อตั้ง	พ.ศ. 2548
ที่ตั้งสำนักงาน	302 หมู่ 5 ต.ศาลาลัย อ.สามร้อยยอด จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77180
เบอร์โทรศัพท์/เบอร์โทรสาร	099-6264289
อีเมลล์	Nitiwatfoodfactory@hotmail.com
ผู้ประสานงานบริษัท	นายธีรธัญ โชคเฉลิมวงศ์
ที่ตั้งโรงงาน	302 หมู่ 5 ต.ศาลาลัย อ.สามร้อยยอด จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77180
เบอร์โทรศัพท์/เบอร์โทรสาร	099-6264289
อีเมล	Nitiwatfoodfactory@hotmail.com
ผู้ประสานงานโรงงาน	นายธีรธัญ โชคเฉลิมวงศ์
จำนวนพนักงานทั้งหมด	47 คน
จำนวนพนักงานมุสลิมทั้งหมด	1 คน
กำลังการผลิตทั้งปี	1,400 ตัน/ปี
ผลิตภัณฑ์หลัก	สับปะรดกวน

2. นโยบายอาหารฮาลาล (Halal Policy)

บริษัทฯ มีนโยบายอาหารฮาลาล ดังนี้

บริษัท นิธิวัฒน์ฟู๊ด จำกัด
มุ่งมั่นผลิตผลิตภัณฑ์ สับปะรดกวน ที่มีคุณภาพมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค
ถูกต้องตามกฎหมาย สอดคล้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

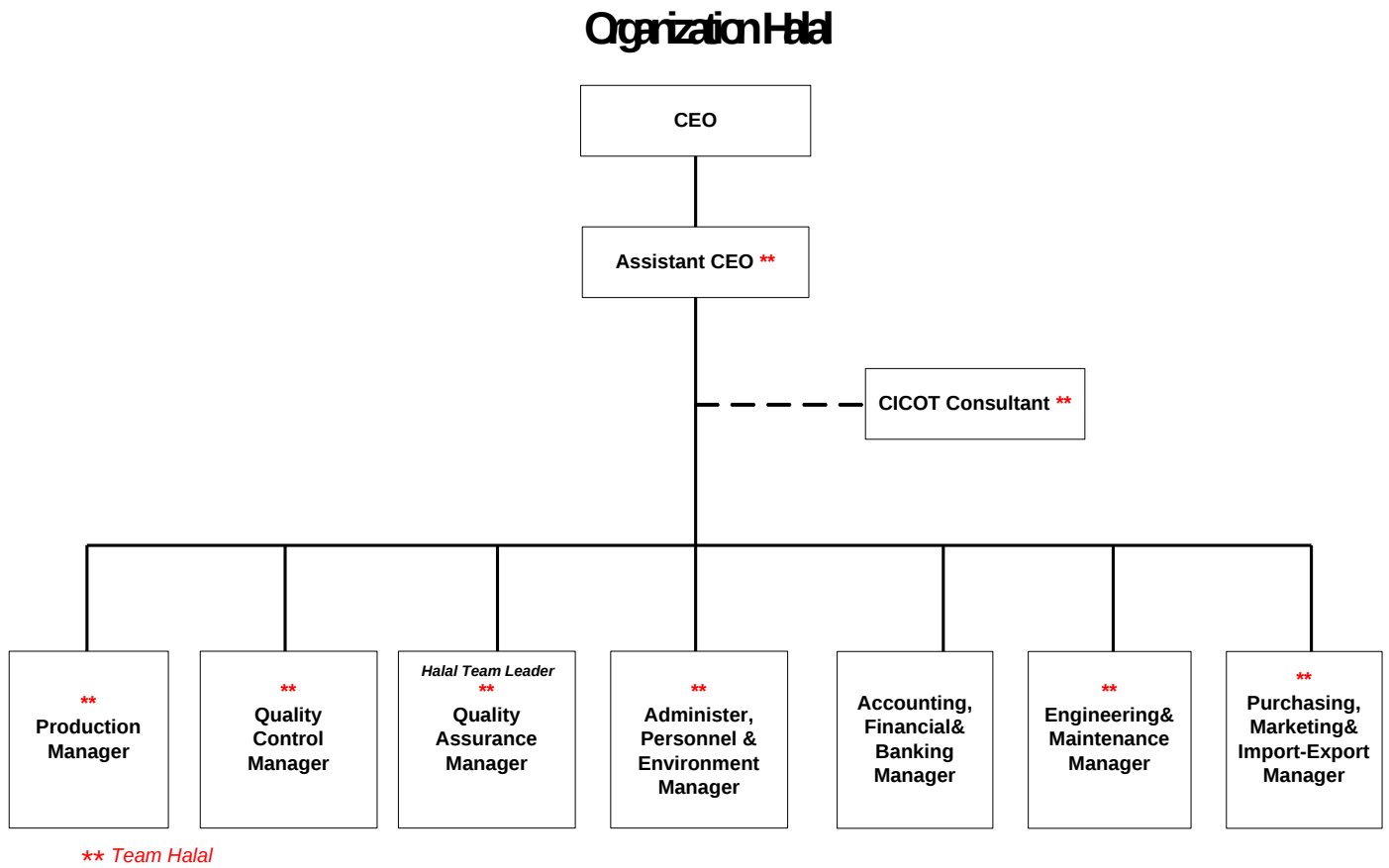
เพื่อให้บรรลุตามนโยบายฮาลาล บริษัทฯ จะดำเนินการดังนี้

1. ผลิตผลิตภัณฑ์ สับปะรดกวน อย่างมีคุณภาพ และสอดคล้องกับบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
2. ปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
3. มั่นใจว่าพนักงาน ได้รับการฝึกอบรม ทักษะ ประสิทธิภาพ และมีคุณสมบัติที่เหมาะสมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มีความสามารถเพียงพอในการควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ
4. ทำการตรวจติดตาม ตรวจสอบ ประเมิน และปรับปรุงประสิทธิภาพของระบบคุณภาพฮาลาลอย่างต่อเนื่อง

นโยบายอาหารฮาลาลมีการเผยแพร่ไปยังพนักงานทุกระดับที่เกี่ยวข้องภายในองค์กร เพื่อให้พนักงานได้รับทราบ เกิดความเข้าใจ ตระหนักในความรับผิดชอบ นำไปปฏิบัติ และดำรงไว้ตลอดไป เพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ฮาลาลของโรงงาน

(นายธีรธันย์ โชคเฉลิมวงศ์)
กรรมการผู้จัดการ

3. แผนผังองค์กร (Company Organization)



4. หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละฝ่าย (Organization Responsibilities and Management Authority)

เพื่อให้การจัดการกิจกรรมกระบวนการผลิตกุ้งแช่เย็นแข็งของบริษัทฯ เป็นไปอย่างมีระบบ มีประสิทธิภาพในการผลิตให้บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนดไว้ บริษัทฯ จึงกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบของแต่ละฝ่าย ดังนี้

1. ผู้บริหารระดับสูง (Chief Executive Officer)

- วางและกำหนดนโยบายอาหารฮาลาลของบริษัทฯ
- รับรายงานเรื่องต่างๆ และอนุมัติค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับการดำเนินงานของระบบฮาลาล
- อนุมัติและทบทวนประสิทธิภาพของระบบฮาลาล
- ประสานงานในการกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบ อำนาจหน้าที่ของบุคลากร จัดสรรทรัพยากร การสื่อสาร เพื่อการปฏิบัติและการปรับปรุง กระบวนการของระบบฮาลาล
- อนุมัติ แต่งตั้งทีมงานบริหารในระบบฮาลาล

2. รองผู้บริหารระดับสูง (Assistant to CEO)

- ประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ ตัดสินใจในการแก้ไขปัญหาแทน CEO ในกรณีที่ CEO ไม่สามารถปฏิบัติงานได้
- อนุมัติเอกสารคู่มือฮาลาลและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองฮาลาลตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- เป็นตัวแทนฝ่ายบริหารในระบบฮาลาล (HALAL Team Leader) มีหน้าที่ดังนี้

1. ควบคุมดูแลและตรวจสอบระบบฮาลาล

ตามข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

- โปรแกรมพื้นฐาน การประกันคุณภาพ SOP SSOP และ GMP ของบริษัทฯ
- ดำเนินการกำหนดจุดควบคุมฮาลาล กำหนดการเฝ้าระวัง และการกำหนดการปฏิบัติการแก้ไขในกรณีที่จุดควบคุมฮาลาลเบี่ยงเบน ให้มีความปลอดภัยและถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม
- ตรวจสอบพิสูจน์ ยืนยัน และทวนสอบระบบ รวมถึงการตรวจประเมินระบบ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยตาม บทบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ปรับปรุงข้อมูลเกี่ยวกับอาหารฮาลาลสำหรับลูกค้า

2. ประสานงานกับฝ่ายต่างๆ

ในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับระบบและรายงานตรงต่อผู้บริหารระดับสูง

3. ประสานงานกับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

3. ที่ปรึกษาฮาลาล (CICOT Consultant)

- ให้คำแนะนำกระบวนการควบคุมมาตรฐานสินค้าฮาลาล ในบริษัทฯ
- รายงานผลการปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ ต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- เป็นวิทยากรฝึกอบรมหลักสูตรอาหารฮาลาลของบริษัทฯ
- เป็นคณะกรรมการในทีมงานระบบฮาลาล

4. ผู้บริหารระดับสูง-ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ, การตลาด, นำเข้าและส่งออก (CEO-Purchasing, Marketing, Import-Export Manager)

- ประสานงานกับฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ในการตัดสินใจแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น
- ติดตามเรื่องการนำเข้าและการส่งออกผลิตภัณฑ์สินค้า รวมทั้งจัดทำเอกสารเกี่ยวกับการนำเข้าและการส่งออก
- วางนโยบายการตลาดและนโยบายอื่น ๆ ของบริษัทฯ
- รับคำสั่งซื้อ พร้อมทั้งยืนยันคำสั่งซื้อผลิตภัณฑ์สินค้าจากลูกค้า

- การแจ้งการสั่งซื้อ ติดต่อผู้ขาย/บริการ การสั่งซื้อ ติดตามการส่งมอบ การรับสินค้า และการประเมินผู้ขาย
- ติดตามความพึงพอใจของลูกค้าหลังการขายและจัดการกับข้อร้องเรียนของลูกค้า
- ตัดสินใจในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์สินค้า
- ปรับปรุงสถานะเอกสารใบรับรองฮาลาลที่เป็นปัจจุบันสำหรับวัตถุดิบที่ใช้ในโรงงาน
- เป็นคณะกรรมการในทีมงานระบบฮาลาล

5. ผู้บริหารระดับสูง-ผู้จัดการฝ่ายบัญชี, การเงิน การธนาคาร (CEO-Accounting, Financial, Banking Manager)

- วางแผนนโยบายการเงินของบริษัทฯ
- ติดตามวงเงิน และการโอนเงินเข้า-ออก ทั้งในและต่างประเทศ
- ดูแลเรื่องการชำระเงินของลูกค้า
- ดูแลเรื่องการชำระเงินให้กับผู้ส่งวัตถุดิบ

6. ผู้จัดการฝ่ายผลิต (Production Manager)

- รับผิดชอบในการวางแผนการผลิต
- สั่งการผลิตและการติดตามผล
- รายงานการผลิตต่อผู้บริหารระดับสูง
- รับรายงานจากฝ่ายควบคุมคุณภาพในเรื่องคุณภาพการผลิต และคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- เป็นคณะกรรมการในทีมงานระบบฮาลาล
- ดูแลควบคุมระเบียบการจัดเก็บและสุขลักษณะ และความสะอาดของการผลิต
- ดูแลและควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคลในกระบวนการผลิต

7. ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ (Quality Control Manager)

- ควบคุมและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ สินค้าระหว่างกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปให้มีความปลอดภัย ถูกต้องตามกฎหมายและคุณภาพของผลิตภัณฑ์
- ควบคุมการตรวจติดตาม เฝ้าระวัง ขั้นตอนในกระบวนการผลิตไม่ให้เบี่ยงเบนไปจากมาตรฐาน ให้ถูกต้องตามข้อกำหนดของ กฎหมาย และเป็นไปตามคู่มือฮาลาลเพื่อการรับรอง
- ควบคุม ตรวจสอบการใช้สารเคมีและสารปรุงแต่งอาหาร พร้อมการตรวจรับ การเบิก-จ่าย ให้เป็นไปตามข้อกำหนดและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
- ตรวจสอบสุขลักษณะในการผลิตให้เป็นไปตามคู่มือฮาลาลเพื่อการรับรอง
- ตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลในกระบวนการผลิต

- เป็นคณะกรรมการในทีมงานระบบฮาลาล
- ตรวจสอบตามระเบียบการจัดเก็บและสุขลักษณะและความสะอาดของการผลิต
- ตรวจสอบการควบคุมสัตว์พาหะนำโรคของบริษัท

8. ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ (Quality Assurance Manager)

- ปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดต้นทุน
- ดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคลในกระบวนการผลิต
- ดูแลระเบียบการจัดเก็บและสุขลักษณะ ความสะอาดของกระบวนการผลิต
- ดูแลห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา ทางเคมี และทางกายภาพของบริษัท
- เป็นผู้ตรวจติดตามภายในของระบบฮาลาล

9. ผู้จัดการฝ่ายบริหารงาน, บุคคลและสิ่งแวดล้อม (Administer, Personnel & Environment Manager)

- งานที่เกี่ยวกับบุคคลทั้งหมด เช่น การสรรหาบุคลากร การฝึกอบรม การลงโทษพนักงาน และความปลอดภัยของพนักงานในการปฏิบัติงานการผลิตสินค้า
- ควบคุมดูแล และรักษาความปลอดภัยทั้งภายนอกและภายในอาณาบริเวณของบริษัท
- ควบคุมและดูแล ระเบียบสุขลักษณะส่วนบุคคล สุขลักษณะการผลิต ในพื้นที่การรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การบรรจุ และการจัดเก็บ ให้เป็นไปตามกฎระเบียบของบริษัท
- ดูแลและจัดการในด้านสุขภาพ การเจ็บป่วยหรือโรคติดต่อของพนักงานในบริษัท
- ดูแลและจัดสรรสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงาน เครื่องแต่งกาย ระเบียบสำหรับบุคคลที่ผลิตอาหาร รวมถึงผู้เข้าเยี่ยมชม ผู้ขายและผู้ให้บริการ
- ควบคุมดูแลและบำรุงรักษามาตรฐานสิ่งแวดล้อมของบริษัท ทั้งบริเวณภายนอกและภายใน และลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนและเป็นไปตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์
- ควบคุมดูแลการจัดการขยะของบริษัท
- ดูแลและควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคของบริษัท
- ดูแลงานทางด้านการควบคุมเอกสาร (Document Control Operation) ในระบบฮาลาล
- ดูแลการเบิก-จ่าย อุปกรณ์ เครื่องมือการซ่อมบำรุง ดังนี้
 - ยานพาหนะที่ใช้งานของบริษัท
 - เครื่องจักรและอุปกรณ์ทั่วไป
 - อาคารโรงงานและอาคารหอพัก
- เป็นคณะกรรมการในทีมงานระบบฮาลาล
- เป็นผู้ตรวจติดตามภายในระบบฮาลาล

10. ผู้จัดการฝ่ายวิศวกรรมและซ่อมบำรุง (Engineering & Maintenance Manager)

- ควบคุม ดูแล และซ่อมบำรุงรักษาระบบต่างๆ ดังนี้
 - ระบบเครื่องทำความเย็น
 - ระบบไฟฟ้าทั้งหมดของบริษัทฯ
 - ระบบหม้อต้มไอน้ำและการใช้น้ำ
 - ระบบการผลิตน้ำบาดาล น้ำ R/O และการผลิตน้ำแข็ง
 - ระบบการบำบัดน้ำเสีย
- เป็นคณะกรรมการในที่ทีมงานระบบฮาลาล
- เป็นผู้ตรวจติดตามภายในระบบฮาลาล

5. คณะกรรมการทีมงานฮาลาล (Halal Team member)

เพื่อให้การดำเนินงานการจัดทำระบบฮาลาล
ดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงขอแต่งตั้งคณะทำงานซึ่งประกอบด้วย

คณะกรรมการทีมงานฮาลาล (Halal Team member)

	Position
1. HALAL Team Leader	Quality Assurance Manager
2. Advisor	CICOT Consultant
3. Members	Engineering & Maintenance Manager
	Import & Export Manager
	Production Manager
	Administer, Personnel & Environment Manager
	Assistant to CEO, Marketing,
	Purchasing Manager
	Quality Control Manager
	Assistant Production Manager
	Production Supervisor
	Quality Control Supervisor
	Quality Assurance Supervisor
	Purchasing & Stock Officer

หน้าที่ความรับผิดชอบของคณะกรรมการทีมงาน

1. จัดทำคู่มือฮาลาล
ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามและปรับปรุงให้เป็นปัจจุบันอย่างต่อเนื่อง
2. ควบคุมกระบวนการผลิตตามคู่มือฮาลาลฯ ที่กำหนด
3. ประสานงานและสื่อสารภายในและภายนอกเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ฮาลาลของบริษัทฯ
4. รายงานความคืบหน้าและการปรับปรุงระบบคุณภาพฮาลาลตรงต่อผู้บริหารตามแผนการทวนสอบระบบคุณภาพของบริษัทฯ

(นายธีรธัญ โขคเฉลิมวงศ์)
กรรมการผู้จัดการ

6. ขอบข่ายของการขอดำเนินการและการขอใบรับรองในระบบ HALAL

ขอบข่ายของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ที่ขอรับรองฮาลาล มีดังนี้

1. กระบวนการผลิตสับปะรดกวน

(The Processing of Pineapple Yam)

บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในขอบข่ายของการรับรอง (Product Name List)		
ลำดับที่	รายชื่อผลิตภัณฑ์ (ไทย-อังกฤษ)	ยี่ห้อ (Brands)
1.	สับปะรดกวน	
	Pineapple Yam	

7. กระบวนการผลิตสับปะรดกวน

7.1 รายการวัตถุดิบและส่วนประกอบ (List of Income Materials and Ingredients)

ชื่อกระบวนการผลิต(Process Name)	ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product Name(s))	วัตถุดิบ (Raw Material s)	ภาชนะบรรจุ (Packaging Materials)	สารปรุงแต่ง
กระบวนการผลิตสับปะรดกวน(The Processing of Pineapple Yam)	1. สับปะรดกวน	สับปะรด , น้ำตาล , กรดซิตริก แอซิด	ถุงพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน , เทปใส	-

7.2 รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ (Product Description)

รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ (PRODUCT DESCRIPTION)

PROCESS / PRODUCT TYPE NAME : Pineapple Yam

ประเภทของการผลิต / ผลิตภัณฑ์ : สับปะรดกวน	
1. PRODUCT NAME(S) ชื่อผลิตภัณฑ์	Pineapple Yam สับปะรดกวน
2. IMPORTANT PRODUCT CHARACTERISTICS (OF END PRODUCT) (a _w , pH, PRESERVATIVES,...) คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์	สับปะรดกวน ไม่มีสารเจือปน
3. HOW IS IT TO USED ? ลักษณะการใช้ผลิตภัณฑ์	สามารถรับประทานได้ทันที หรือ รับประทานคู่กับแผ่นขนมปังอบกรอบ
4. PACKAGING ภาชนะบรรจุ	บรรจุในถุงพลาสติก ชนิดโพลีเอทิลีน ขนาดบรรจุ 10 กิโลกรัม
5. SHELF LIFE อายุการเก็บรักษา	อายุการเก็บ 12 เดือน ที่อุณหภูมิ 30-33 ° C
6. WHERE WILL IT BE SOLD ? ลักษณะการจำหน่าย	จำหน่ายโดยตรงจากโรงงาน

หมายเหตุ การระบุรายละเอียดผลิตภัณฑ์ให้ระบุตามแผนภูมิกระบวนการผลิตที่ขอรับรองฮาลาล

7.3. แผนภูมิกระบวนการผลิตตามการขอรับรอง (Flow Diagram)

ผังการไหลของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สับปะรดกวน

Process Flow Chart

Preparation of Pineapple Paste

Cutting of pineapples with machine



Crush the pineapples with a blender



Remove excess pineapple juice



Cook with high heat until $\frac{3}{4}$ dry



Add in sugar, citric acid and salt



Cook until light gold in colour



Pack into 10kg packing size

หมายเหตุ ให้ใช้แผนภูมิกระบวนการผลิตแบบ HACCP ตามจำนวนกระบวนการที่ขอรับรอง

7.4 รายละเอียดกระบวนการผลิต (Standard Operating Procedure)

หมายเลข	ชื่อขั้นตอน	รายละเอียดขั้นตอน	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
		ใคร ทำอะไร ทำที่ไหน ทำเมื่อไหร่ ทำอย่างไร บันทึก	Procedure /WI/FM
1	การรับ สับปะรด	พนักงานรับสับปะรด	
2	การล้าง	พนักงานนำสับปะรดลงอ่างน้ำ	

		เปลี่ยนน้ำล้างทุก 4 ชั่วโมง	
3	การโม้	พนักงานนำสับปรดเทลงเครื่องโม้	
4	การกวน	พนักงานนำสับปรดเทลงกระทะกวน กวนด้วยความร้อนจากไอน้ำ ใช้เวลา40-45 นาที	
5	การแพค	พนักงานตักสับปรดกวนขึ้นจากกระทะ ฟุ้งลมใช้เวลา5-10 นาที จากนั้นแพคใส่ถุงพลาสติก	

หมายเหตุ ให้อธิบายรายละเอียดวิธีการปฏิบัติงาน แบบ 4 W 1 H 1R
ของแต่ละขั้นตอนในแผนภูมิกระบวนการผลิตที่ขอรับรอง

7.5 การกำหนดจุดควบคุมฮาลาล (Establish Halal Control Points /HCPs)

หมายเลข	ชื่อขั้นตอน	อันตรายตามหลักการฮาลาล	มาตรการควบคุม
---------	-------------	------------------------	---------------

1E	วัตถุดิบสารปรุงแต่ง (Salt, Brisol 105 และCarnal)	- สิ่งปนเปื้อน ฮารอม (Haram) หรือนยิส (Najis) ที่มากับวัตถุดิบสารปรุงแต่ง - การปนเปื้อนระหว่างขนส่ง	-แจ้งให้Supplier ทราบถึงมาตรฐาน สารปรุงแต่ง และการขนส่งคือสารปรุงแต่งต้องได้รับการรับรองฮาลาลและการขนส่งต้องสอดคล้องตามมาตรฐานการขนส่งสินค้าฮาลาล - เลือกซื้อสินค้าจากทะเบียนผู้ขาย (AVL)

สรุป จุดควบคุมฮาลาลตามขั้นตอนกระบวนการผลิตมีทั้งหมด 1 จุด

7.6 แผนการควบคุมฮาลาล (Halal Control Points Plan)

แผนการควบคุมกระบวนการผลิตสับปะรดกวน

HCPs จุดวิกฤต	HL Limits ขอบเขตการยอมรับ	Monitoring Procedures การตรวจติดตาม				Corrective Actions วิธีการแก้ไข	Recordsบันทึกการควบคุม	Verificationการตรวจสอบ
		What ตรวจอะไร	How อย่างไร	Frequenc y ความถี่	Who ผู้รับผิดชอบ			

1E. วัตถุดิบสาร ปรุงแต่ง (Salt, Brisol 105 และCarna I)	- วัตถุดิบสาร ปรุงแต่งที่ร ับเข้าได้รับ การรับรอง ฮาลาล	- รายชื่อ Supplier ที่ส่งวัตถุดิบ สารปรุงแต่ง ลงใน แต่ละLot	ตรวจสอบเอ กสารรับเข้า เทียบกับห ะเบียนสาร ปรุงแต่งและ ทะเบียน ผู้ขาย (AVL)	ทุก Lot	เจ้าหน้าที่ฝ าย ควบคุมค ณภาพ	- แจ้งเจ้าหน้าที่ ฝ่ายจัดซื้อ - ส่งคืนผู้ขาย		- ทบทวนบันทึก การตรวจ ติดตามและบันทึก การ แก้ไขข้อบกพร่อง ครั้งโดย ผู้จัดการฝ่ายค ว คุณภาพ
---	--	--	---	---------	---------------------------------------	---	--	--

8. กระบวนการผลิตสับปะรดกวน

1. รับสับปะรดที่ปอกเปลือกเกลี้ยงแล้วจากลูกไร่ มาเทใส่ถังสแตนเลสที่บรรจุน้ำ
2. ใช้ตะกร้าพลาสติกตักลูกสับปะรดขึ้นจากน้ำ ใส่ตะกร้าที่เตรียมไว้
3. ใช้น้ำฉีดล้างให้สะอาดอีกครั้งหนึ่ง
4. นำสับปะรดใส่เครื่องโมให้ละเอียด
5. สับปะรดที่ละเอียดแล้วเทใส่กระทะกวน พร้อมด้วยส่วนผสมต่างๆ
ที่จัดเตรียมไว้
6. ตักสับปะรดที่กวนได้ที่แล้ว ใส่ถาด ผึ่งพดลมให้เย็น
7. บรรจุสับปะรดกวนใส่ถุง ถุงละ 10 กิโลกรัม พร้อมทั้งจะส่งให้ลูกค้า

9. แผนการทวนสอบระบบฮาลาล (Halal Verification)

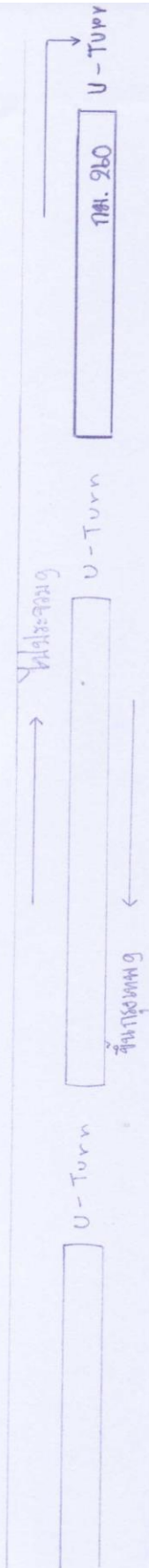
กิจกรรมการทวนสอบ	วิธีการทวนสอบ	ความถี่	ผู้รับผิดชอบ	บันทึกที่
<u>การประเมินความใช้ได้ของแผน Halal</u>				
1. ทวนสอบ Factory Layout	Walk Through / ประชุม	ทุก 6 เดือน	Halal Team	
2. ทวนสอบ Halal Flow Diagram	Walk Through / ประชุม	ทุก 6 เดือน	Halal Team	
3. ทวนสอบ Halal Plan	ประชุม	ทุก 6 เดือน	Halal Team	
4. ตรวจสอบติดตามการทำงาน ณ จุด Halal	Internal Audit	ทุก 6 เดือน	Halal Team	
5. ปัญหาที่พบและการแก้ไข	ประชุม	ทุก 3 เดือน	Halal Team	
<u>การประเมินระบบ GMP</u>				
1. ตรวจสอบติดตามการทำงานตาม GMP Manual	Internal Audit	ทุก 6 เดือน	Auditor	
2. ตรวจสอบการควบคุมสัตว์พาหะ	ประชุม / ตรวจสอบเอกสาร	ทุก 1 เดือน	QA Sup.	
3. ตรวจสอบระบบการควบคุมน้ำใช้	ประชุม / ตรวจสอบเอกสาร	ทุก 1 เดือน	QA Sup.	

4. ตรวจสอบการควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล	ประชุม / ตรวจเอกสาร	ทุก 1 เดือน	QA Sup.	
5. ทบทวนรายชื่อผู้จำหน่ายที่ได้รับการขึ้นทะเบียน	คัดเลือก/ประเมินผู้ขาย	ทุก 1 ปี	ฝ่ายจัดซื้อ	
6. การตรวจประเมินผู้จำหน่าย	ตรวจเยี่ยมการผลิต	ทุก 6 เดือน	ฝ่ายจัดซื้อ, QA, Production	
7. ฝึกอบรมภายใน Halal Awareness Training	ฝึกอบรม	ทุก 6 เดือน	ฝ่ายบุคคล	

10. เอกสารแนบท้าย (Appendix)

ลำดับที่	รหัสเอกสาร	ชื่อเอกสาร
1		- ประกาศแต่งตั้งทีมงาน
2		- แผนผังโรงงาน
3		- อื่นๆ เช่น แผนการฝึกอบรม แผน Internal Audit เป็นต้น

ที่ว่าการอำเภอ	สถานีตำรวจ
สถานีรถไฟ	สถานีรถไฟ



บริษัท จำกัด

สถานีรถไฟ

๒๕๖๓ บริษัท จำกัด

๒๕๖๓ บริษัท จำกัด

๒๕๖๓ บริษัท จำกัด

1km. 2km.