



# มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 8400-2568

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 8400-2025

## อาหารฮาลาล

## HALAL FOOD

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.040

ISBN



## มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 8400-2568

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 8400-2025

## อาหารฮาลาล

## HALAL FOOD

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

[www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)

ประกาศในราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 143 ตอนพิเศษ 30 ง

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ พุทธศักราช 2569

**คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร  
เรื่อง อาหารฮาลาล**

- |    |  |               |
|----|--|---------------|
| 1. | เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>นายชัยวัฒน์ โยธคล เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>นายพงศ์ไท ไทโยธิน รองเลขาธิการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | ประธานกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมประมง<br>นางภัศราภา แก้วเนิน<br>นางสาววัชรีย์ คงรัตน์   | กรรมการ       |
| 3. | ผู้แทนกรมวิชาการเกษตร<br>นางสาวฐิติภา พรพลอยจันทร์<br>นางสาวฮามีนะห์ กาลอม   | กรรมการ       |
| 4. | ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>นายอภิสิทธิ์ ปราการกमानันท์<br>นางสาววิรัชณี โลหะชุมพล<br>นายฐิติวิชญ์ น้อยน้ำเที่ยง<br>นายปานท์ สุภาสัย   | กรรมการ       |
| 5. | ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>นางสาวนฤมล ฉัตรสง่า<br>นางสาวศลิษา แสงทอง  | กรรมการ       |
| 6. | ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม<br>นางสาวศุสิทธิ์ ศรีพัฒนะพิพัฒน์<br>นางสาวชนัดดา เหลืองอร่าม   | กรรมการ       |
| 7. | ผู้แทนสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์<br>นายรักไทย งามภักดิ์<br>นายมารุต เชียงเถียร<br>นายมาลิก อับดุลบุตร  | กรรมการ       |
| 8. | ผู้แทนศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย<br>นางสาวพรพิมล มะหะหมัด<br>นางสาวเกษิณี เกตุเลขา  | กรรมการ       |
| 9. | ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย<br>นายณรงค์เดช สุขจันทร์<br>ว่าที่ร้อยตรีเนติพล สกุลชาห์   | กรรมการ       |



ตามที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรได้ประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง อาหารฮาลาล (มกษ. 8400-2550) เป็นมาตรฐานทั่วไป เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม พ.ศ. 2550 และประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2550 เพื่อให้มาตรฐานเป็นปัจจุบัน สอดคล้องกับแนวปฏิบัติของอาเซียน เรื่อง อาหารฮาลาล (ASEAN General Guidelines on Halal Food) คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรจึงเห็นสมควรให้ปรับปรุงแก้ไข มกษ. 8400-2550 เพื่อใช้เป็นแนวปฏิบัติในการผลิตอาหารฮาลาลตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และเหมาะสมกับการนำไปใช้สำหรับการผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศและส่งออก เพิ่มความสามารถในการแข่งขันของสินค้าอาหารฮาลาลไทยในต่างประเทศ และสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการสินค้าฮาลาลของประเทศไทยอย่างยั่งยืน

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้กำหนดขึ้น โดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

ASEAN. Adopted in 2019. ASEAN General Guidelines on Halal Food.

CXC 1-1969. Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020, 2022. General Principles of Food Hygiene.

CXC 58-2005. Adopted in 2005. Code of Hygienic Practice for Meat.

CXG 1-1979. Adopted in 1979. Revised in 1991. Amended in 2009. General Guidelines on Claims.

CXG 24-1997. Adopted in 1997. General Guidelines for Use of the Term “Halal”.

CXS 1-1985. Adopted in 1985. Amended in 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008, 2010. Revised in 2018, 2024. General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods.

OIC/SMIIC 1: 2019. Adopted in 2011. Revised in 2019. General Requirement for Halal Food.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ. (2567, 18 กรกฎาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 141 ตอนพิเศษ 195 ง, หน้า 13-20.

มกษ. 9004-2567. การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์.

มกษ. 9023-2564. หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี.

มกษ. 9024-2564. ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : อาหารฮาลาล  
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง อาหารฮาลาล ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ให้เหมาะสมกับสภาวะการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ วรรคสอง และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุม ครั้งที่ ๔/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนด มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : อาหารฮาลาล พ.ศ. ๒๕๕๐ ลงวันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๐

๒. กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : อาหารฮาลาล มาตรฐานเลขที่ มกษ. 8400-2568 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

ร้อยเอก

(ชรรมนัส พรหมเผ่า)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

# มาตรฐานสินค้าเกษตร

## อาหารฮาลาล

### 1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ครอบคลุมข้อกำหนดพื้นฐานที่ต้องปฏิบัติตามในทุกขั้นตอนของโซ่อุปทาน ซึ่งรวมถึงการรับวัตถุดิบ การเตรียม การเชือดสัตว์ การแปรรูป การพิจารณา การคัดแยก การบรรจุ การแสดงเครื่องหมายและฉลาก การควบคุม การปฏิบัติต่ออาหาร การขนส่ง การกระจาย การเก็บรักษา และการให้บริการอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- 1.2 อาหารฮาลาลที่จะได้รับการรับรองตามมาตรฐานนี้ต้องเป็นไปตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และได้รับการรับรองจากองค์กรศาสนาอิสลาม
- 1.3 ข้อกำหนดทั้งหมดของมาตรฐานนี้มีลักษณะทั่วไปและมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ใช้ได้กับองค์กรทั้งหมดในโซ่อุปทานไม่ว่าจะมีขนาดและความซับซ้อนเพียงใด ซึ่งรวมถึงองค์กรที่เกี่ยวข้องโดยตรงในหนึ่งหรือหลายขั้นตอนในโซ่อุปทาน

### 2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 ฮาลาล (Halal) หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- 2.2 นะญิส (Najis) หมายถึง สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งมี 3 ประเภท ได้แก่ นะญิสประเภทเบา (มุคอฟพะพะฮ์; mukhaffafah) นะญิสประเภทปานกลาง (มุตะวัสสิฎะฮ์; mutawassitah) และนะญิสประเภทหนัก (มุฆอลละเซาะฮ์; mughallazah) รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนะญิส รายละเอียดตามภาคผนวก ก
- 2.3 บทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม (Islamic law) หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติโดยยึดตัวบทจากคัมภีร์อัล-กุรอาน อัล-สุนนะฮ์ อัล-อิจมาอ์ และอัล-กียาส ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันตามแนวทางปฏิบัติ (มัซฮับ; Mazhab) ฮะนะฟี (Hanafi) มาลิกีย์ (Maliki) ชาฟีอี (Shafi'i) หรือฮัมบะลี (Hanbali) ขึ้นอยู่กับแต่ละประเทศที่จะนำแนวทางนี้ไปใช้ปฏิบัติว่ายึดถือในแนวทางใด
- 2.4 อัล-กุรอาน (Al-Quran) หมายถึง คัมภีร์ในศาสนาอิสลามที่อัลลอฮ์ (ซุบะฮานะฮูวะตะอะลา; subhanahu wa ta'ala) ทรงประทานให้ศาสนamuฮัมมัด (ศ็อลลัลลอฮุอะลัยฮิวะสัลลัม; sallallahu alaihi wasallam) เป็นธรรมนูญสูงสุดของศาสนาอิสลาม

- 2.5 อัศ-สุนนะฮ์ (As-Sunnah) หมายถึง แบบฉบับจากศาสนามุฮัมมัด ทั้งทางด้านวจนะ การปฏิบัติ การยอมรับ และถือเป็นบทบัญญัติรองจากอัล-กุรอาน
- 2.6 อัล-อิจมาอ์ (Al-Ijma) หมายถึง ความเห็นพ้องต้องกันหรือมติเอกฉันท์หรือการที่ผู้ที่มีความสามารถวิเคราะห์ท่าหาข้อกำหนดจากตัวบทอัล-กุรอาน หรืออัศ-สุนนะฮ์ ได้เห็นพ้องต้องกัน ในการตีความ บทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- 2.7 อัล-กียาส (Al-Qiyas) หมายถึง การนำเอาสิ่งหนึ่งไปเปรียบเทียบกับสิ่งหนึ่ง เช่น เกิดเหตุการณ์หนึ่งขึ้น นักการศาสนาจะใช้การเปรียบเทียบเหตุการณ์นั้นกับอัล-กุรอาน หรืออัศ-สุนนะฮ์ หรืออัล-อิจมาอ์ หรือเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นคล้ายคลึงกัน เพื่อการวินิจฉัยทางบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- 2.8 อาหารฮาลาล (Halal food) หมายถึง อาหารและเครื่องดื่ม และส่วนประกอบของอาหาร และเครื่องดื่ม หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ที่ได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกัน และมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนดในมาตรฐานนี้
- 2.9 สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ (amphibious animals) หมายถึง สัตว์ที่อาศัยทั้งบนบกและในน้ำ
- 2.10 สัตว์น้ำ (aquatic animals) หมายถึง สัตว์ที่อาศัยในน้ำ และไม่สามารถมีชีวิตได้หากไม่อยู่ในน้ำ
- 2.11 หน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ (competent authority) หมายถึง หน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจในการดำเนินงานเฉพาะตามข้อกำหนดที่ระบุไว้
- 2.12 องค์กรศาสนาอิสลาม (Islamic organisation) หมายถึง หน่วยงานที่ดำเนินการด้านศาสนาอิสลาม ตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม
- 2.13 อาหาร (food) หมายถึง สารใด ๆ ไม่ว่าจะผ่านกระบวนการแปรรูปมาแล้ว กึ่งแปรรูป หรือยังไม่ผ่านกระบวนการใด ๆ ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อการบริโภคของมนุษย์ และให้รวมถึงเครื่องดื่ม หมากฝรั่ง และสารใด ๆ ที่นำมาใช้ในการผลิตเชิงอุตสาหกรรม การจัดเตรียม หรือการปฏิบัติ ต่ออาหาร แต่ไม่รวมถึงเครื่องสำอาง หรือยาสูบ หรือสารต่าง ๆ ที่ใช้เพื่อเป็นยาเท่านั้น
- 2.14 วัตถุเจือปนอาหาร (food additive) หมายถึง สารใด ๆ ที่โดยปกติไม่ได้นำสารนั้นมาใช้บริโภคเป็นอาหาร และโดยปกติไม่ได้นำมาใช้เป็นส่วนประกอบทั่วไปของอาหาร ไม่ว่าสารนั้นจะมีคุณค่าทางโภชนาการหรือไม่ การตั้งใจเติมวัตถุเจือปนอาหารในอาหารมีจุดมุ่งหมายทางเทคโนโลยี (รวมถึงทางประสาทสัมผัส) ในการผลิตเชิงอุตสาหกรรม การแปรรูป การจัดเตรียม การปฏิบัติใด ๆ การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง หรือการพักรอ เพื่อให้เกิดหรือคาดอย่างสมเหตุสมผลว่าจะเกิดผล (ทางตรงหรือทางอ้อม) กับอาหารนั้น หรือผลพลอยได้ของอาหารนั้นที่จะกลายเป็นองค์ประกอบของอาหาร หรือมีผลต่อลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ทั้งนี้ วัตถุเจือปนอาหารไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร
- 2.15 สารช่วยในการผลิต (processing aid) หมายถึง สารหรือวัสดุใด ๆ (ไม่รวมอุปกรณ์ หรือภาชนะ เครื่องมือเครื่องใช้ และไม่ได้นำมาบริโภคในลักษณะของส่วนประกอบอาหาร) ที่ตั้งใจใช้ในการแปรรูป วัตถุดิบ อาหาร หรือส่วนประกอบของอาหารนั้น เพื่อให้บรรลุบางจุดมุ่งหมายทางเทคโนโลยี ระหว่างการปฏิบัติใด ๆ หรือการแปรรูป และอาจส่งผลให้มีสารตกค้างหรืออนุพันธ์ของสารเหล่านั้นในผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยไม่ได้ตั้งใจแต่หลีกเลี่ยงไม่ได้

- 2.16 โซ่ออาหาร (food chain) หมายถึง ทุกขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ซึ่งรวมถึงการแปรรูป การผลิต การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา การขนส่ง การกระจายสินค้าไปสู่ตลาด ตั้งแต่วัตถุดิบ และแหล่งกำเนิดถึงการบริโภค
- 2.17 ความปลอดภัยด้านอาหาร (food safety) หมายถึง ความมั่นใจว่าอาหารจะไม่เป็นสาเหตุทำให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพผู้บริโภค เมื่อนำอาหารไปเตรียม และบริโภค หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ตามเจตนาของการใช้อาหารนั้น
- 2.18 อาหารดัดแปรพันธุกรรม (genetically modified food) หมายถึง อาหารและเครื่องดื่ม ที่มีผลิตภัณฑ์และผลพลอยได้ หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง ของสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม (genetically modified organisms; GMO)

### 3. ข้อกำหนด

อาหารฮาลาลต้องเป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้

#### 3.1 วัตถุดิบสำหรับอาหารฮาลาล

วัตถุดิบที่ใช้ผลิตอาหารฮาลาลต้องเป็นฮาลาลตามข้อกำหนด ดังนี้

##### 3.1.1 วัตถุดิบที่ได้จากสัตว์

##### 3.1.1.1 สัตว์ทุกชนิด (สัตว์บกและสัตว์น้ำ) เป็นฮาลาล ยกเว้นสัตว์ดังต่อไปนี้

- 1) สุกร สุนัข และเผ่าพันธุ์ของสัตว์เหล่านี้
- 2) สัตว์บกและสัตว์ปีกที่ไม่ได้เชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- 3) สัตว์ที่มีฟันแหลมยาวหรือเขี้ยว ที่ใช้สำหรับล่าเหยื่อเพื่อเป็นอาหารหรือป้องกันตนเอง เช่น หมิ ข้าง ลิง หมาป่า สิงโต เสือ เสือดาว แมว หมาใน สุนัขจิ้งจอก กระรอก เพียงพอน พังพอน ตุ่น จระเข้ อัลลิเกเตอร์
- 4) นกนักล่าที่มีกรงเล็บแหลม เช่น เหยี่ยว อินทรี แร้ง กา นกฮูก
- 5) สัตว์พาหนะนำเชื้อและสัตว์มีพิษ หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง งู ต่อ รวมถึงสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน
- 6) สัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น จิ้งจก หอยทาก รวมถึงสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน
- 7) สัตว์ที่ห้ามฆ่าตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม เช่น ผีง แตน นกหัวขวาน นกกระรางหัวขวาน ลา ล่อ
- 8) สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำทุกชนิด
- 9) สัตว์และสัตว์น้ำที่เป็นฮาลาล ที่เลี้ยงด้วยอาหารสัตว์ที่ไม่เป็นฮาลาลโดยตั้งใจและต่อเนื่อง
- 10) สัตว์น้ำที่เป็นพิษ ทำให้เกิดอาการมีนเมา หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่เป็นฮาลาล เว้นแต่จะมีการกำจัดพิษหรือสิ่งอันตรายนั้นออกเสียก่อน

**3.1.1.2 สารที่ได้จากสัตว์ที่ไม่เป็นฮาลาล:**

- 1) สารทุกชนิดที่ได้จากสัตว์ที่ไม่เป็นฮาลาล ไม่ถือเป็นฮาลาล
- 2) ของเหลวซึ่งรวมถึงหนองและสิ่งขับถ่ายจากร่างกายมนุษย์หรือสัตว์ (เช่น ปัสสาวะ เลือด อาเจียน และอุจจาระของสุกรและสุนัขและสัตว์ที่ไม่เป็นฮาลาลอื่น ๆ) ไม่ถือเป็นฮาลาล

**3.1.2 วัตถุดิบที่ได้จากพืช**

พืชทุกชนิดเป็นฮาลาล ยกเว้นพืชที่มีพิษหรือเป็นอันตราย ไม่เป็นฮาลาล เว้นแต่จะมีการกำจัดพิษหรือสิ่งอันตรายนั้นออกเสียก่อน

**3.1.3 วัตถุดิบสำหรับเครื่องดื่ม**

น้ำและเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดเป็นฮาลาล ยกเว้นเครื่องดื่มที่เป็นพิษ ทำให้มีเมามาหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

**3.2 ข้อกำหนดการเชือดสัตว์<sup>1/</sup>**

3.2.1 สัตว์บกและสัตว์ปีกที่เป็นฮาลาลทุกชนิดต้องเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และปฏิบัติตามข้อกำหนดของสุขลักษณะที่ดีตามมาตราฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. 9004) หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

**3.2.2 สัตว์ที่จะเข้าสู่กระบวนการเชือด**

3.2.2.1 สัตว์ที่จะนำมาเชือดต้องเป็นไปตามข้อ 3.1.1.1

3.2.2.2 การตรวจยืนยันว่าสัตว์มีสุขภาพดีและเหมาะสมสำหรับการเชือดต้องดำเนินการโดยนายสัตวแพทย์ (หรือหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่)

3.2.2.3 สัตว์ที่จะเชือดต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด วิธีการเชือดต้องไม่ทำให้สัตว์ทรมานมีการยึดจับหรือของบังคับสัตว์อย่างเหมาะสม

3.2.2.4 กรณีขนส่งสัตว์มาจากระยะทางไกล อนุญาตให้สัตว์ได้พักก่อนทำการเชือด

**3.2.3 ผู้เชือดสัตว์**

3.2.3.1 ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นมุสลิมที่ปฏิบัติตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม มีสติสัมปชัญญะ (aqil) และบรรลุนิติภาวะ (baligh) อย่างครบถ้วน และไม่ละทิ้งหน้าที่ตามหลักศีลธรรม และมีความเข้าใจในหลักการพื้นฐานและเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องกับการเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามเป็นอย่างดี

3.2.3.2 ผู้เชือดสัตว์ต้องได้รับการรับรองความสามารถจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับฮาลาลหรือองค์กรศาสนาอิสลาม หน่วยรับรองที่กำกับดูแลเกี่ยวกับการเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

<sup>1/</sup> โรงฆ่าสัตว์ต้องได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการฆ่าสัตว์จากกรมปศุสัตว์ การดำเนินกิจการโรงฆ่าสัตว์ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์

### 3.2.4 เครื่องมือและเครื่องใช้สำหรับการเชือดสัตว์

- 3.2.4.1 สายการผลิต เครื่องมือและเครื่องใช้สำหรับการเชือดสัตว์ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ต้องทำความสะอาดเลือดและสิ่งสกปรกด้วยน้ำไหลผ่าน โดยต้องเป็นน้ำที่สะอาดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และให้ใช้สำหรับการเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามเท่านั้น
- 3.2.4.2 เครื่องมือสำหรับการเชือดต้องมีผิวเรียบ และใบมีดคม ทำจากวัสดุสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่มีคุณสมบัติเดียวกันที่ได้รับการยอมรับ
- 3.2.4.3 เครื่องมือสำหรับการเชือดต้องตัดด้วยความคมไม่ใช้ด้วยน้ำหนักรองใบมีด
- 3.2.4.4 กระจก เล็บ และฟัน ต้องไม่นำมาใช้เป็นเครื่องมือสำหรับการเชือด

### 3.2.5 โรงฆ่าสัตว์

- 3.2.5.1 โรงฆ่าสัตว์ต้องใช้สำหรับฆ่าสัตว์ฮาลาลเท่านั้น และต้องเป็นไปตามหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดีสำหรับโรงฆ่าสัตว์ (มกษ. 9004) หรือ มาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า
- 3.2.5.2 โรงฆ่าสัตว์มีสิ่งอำนวยความสะดวก ดังนี้
- 1) โรงพักสัตว์ก่อนฆ่าต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการตรวจสัตว์ก่อนฆ่า
  - 2) ทางเข้าพื้นที่ฆ่าสัตว์ มีระบบยกสัตว์อัตโนมัติที่ใช้ระบบไฟฟ้าหรือแรงงานคนตามลักษณะของสัตว์
  - 3) ควรมีระบบรางเลื่อนที่สามารถเคลื่อนที่อัตโนมัติหรือควบคุมด้วยมือพร้อมโซ่ส่งกำลัง (roller chain) ที่ช่วยอำนวยความสะดวกในขั้นตอนการทำงาน
  - 4) ต้องมีอุปกรณ์และพื้นที่สำหรับการรับสัตว์ ที่ออกแบบเฉพาะสำหรับวัว แกะ และแพะ ซึ่งช่วยให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถดำเนินการเอาหนังก่อนและเตรียมซากสัตว์ฮาลาลได้อย่างสะดวกและมีประสิทธิภาพ
  - 5) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับชั่งน้ำหนัก เช่น เครื่องชั่งน้ำหนักสัตว์ขณะมีชีวิต เครื่องชั่งน้ำหนักซากสัตว์ เครื่องชั่งน้ำหนักเนื้อสัตว์ ทั้งนี้ ต้องมีลักษณะ วิธีการ และมาตรวัดที่เหมาะสมตามประเภทการวัด
  - 6) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างซากสัตว์ฮาลาล (เช่น น้ำแรงดันสูง หากเป็นไปได้ อาจใช้ระบบอัตโนมัติ)
  - 7) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับล้างเครื่องมือที่สกปรก (เช่น มีด ตะขอ) โดยใช้น้ำไหลผ่าน ซึ่งต้องเป็นน้ำที่สะอาดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และควรมีหัวฉีดที่มีน้ำร้อนตลอดเวลา และภาชนะบรรจุสารฆ่าเชื้อ สำหรับการล้าง การฆ่าเชื้อ และการสเตอริไรซ์
  - 8) มีอ่างสำหรับล้างมือด้วยน้ำประปาที่เปิดใช้งานโดยไม่ใช้มือ (อาจใช้เท้า เข่า หรือโฟโตเซลล์) และมีภาชนะที่บรรจุสารฆ่าเชื้อ
  - 9) ควรมีน้ำสะอาดและวัสดุสำหรับฆ่าเชื้อ (sanitizing materials) เช่น สารทำความสะอาด สารฆ่าเชื้อ ตลอดระหว่างกระบวนการผลิต
  - 10) สารฆ่าเชื้อต้องเหมาะสมสำหรับใช้ในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล และเป็นไปตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
  - 11) โรงฆ่าต้องเป็นสถานที่สำหรับฆ่าสัตว์ฮาลาลเท่านั้น

### 3.2.6 การทำให้สัตว์สลบ

ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบ ทั้งนี้ ในกรณีที่ต้องทำให้สัตว์สลบโดยใช้ไฟฟ้า ซึ่งผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ต้องทำการพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ (validation) ของช่วงกระแสไฟฟ้าและระยะเวลาในการทำให้สัตว์สลบ และต้องได้รับการทวนสอบจากองค์การศาสนาอิสลาม โดยตัวอย่างพารามิเตอร์สำหรับการทำให้สัตว์สลบด้วยไฟฟ้าแสดงไว้ในภาคผนวก ข และกรณีสัตว์ปีกต้องปฏิบัติตามภาคผนวก ค ของมาตรฐานนี้

### 3.2.7 ขั้นตอนการเชือดสัตว์

#### 3.2.7.1 การตรวจสอบสุขภาพสัตว์ก่อนเชือดสัตว์

ให้มีการตรวจสอบสัตว์ก่อนทำการเชือด (ante mortem inspection) และให้ปฏิบัติเพิ่มเติม ดังนี้

- 1) ให้สัตวแพทย์หรือบุคคลที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่เป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบสัตว์ก่อนทำการฆ่า
- 2) ต้องไม่นำสัตว์ที่ตั้งท้องเข้าสู่กระบวนการเชือด
- 3) ไม่ควรนำสัตว์ป่วยเข้าสู่กระบวนการเชือด ทั้งนี้ ให้ขึ้นอยู่กับสุขภาพของสัตว์

#### 3.2.7.2 การทำความสะอาดสัตว์

สัตว์ที่จะนำเข้าสู่กระบวนการในโรงฆ่าสัตว์ควรปราศจากมูล ปัสสาวะ และโคลน สัตว์ที่สกปรกควรได้รับการทำความสะอาดก่อน โดยควรดำเนินการในคอกหรือในพื้นที่ที่จัดไว้เฉพาะสำหรับการทำความสะอาดสัตว์

#### 3.2.7.3 การป้องกันการปะปนของสัตว์ต่างชนิด

ควรระมัดระวังไม่ให้เกิดการปะปนกันของชนิดสัตว์ระหว่างการขนส่งเข้าสู่คอก การทำความสะอาด และการขนย้ายเข้าสู่บริเวณโรงฆ่าสัตว์

#### 3.2.7.4 การนำสัตว์เข้าสู่บริเวณเชือดสัตว์

3.2.7.4.1 การนำสัตว์เข้าสู่บริเวณเชือดสัตว์ ต้องดำเนินการโดยบุคลากรที่ผ่านการอบรม

3.2.7.4.2 ต้องมั่นใจว่าสัตว์ที่รอ ณ ทางเข้าก่อนเข้าสู่บริเวณเชือดสัตว์ ไม่สามารถเห็นกิจกรรมการเชือด

#### 3.2.7.5 ขั้นตอนกระบวนการเชือดสัตว์

3.2.7.5.1 ณ เวลาเชือด ผู้เชือดสัตว์ต้องกล่าว “บิสมิลลาห์ (Bismillah)” ซึ่งแปลว่า ด้วยพระนามของอัลลอฮ์ และต้องไม่กล่าวนามของผู้อื่นจะทำให้สัตว์ดังกล่าวไม่เป็นฮาลาล การกล่าวพระนามของอัลลอฮ์ต้องกล่าวกับสัตว์ทุกตัว ทุกชนิดที่เชือด ไม่อนุญาตให้ใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ในการกล่าว “บิสมิลลาห์” และขณะทำการเชือดต้องดำเนินการเพียงครั้งเดียวต่อสัตว์หนึ่งตัวโดยไม่มีมิติขึ้นระหว่างการเชือด

3.2.7.5.2 การเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามต้องเริ่มด้วยการตัดที่ลำคอบริเวณใต้กล่องเสียง และหลังกล่องเสียงสำหรับสัตว์ที่มีลำคอยาว ได้แก่ สัตว์ปีก เช่น ไก่ เป็ด ดังแสดงในภาพที่ ง.1 และภาพที่ ง.2 ของภาคผนวก ง

- 3.2.7.5.3 การเชือดสัตว์ทั้งสัตว์ปีกและสัตว์เคี้ยวเอื้อง ต้องตัดหลอดเลือด หลอดอาหาร หลอดเลือดแดงใหญ่ที่คอ (carotid arteries) และหลอดเลือดดำใหญ่ที่คอ (jugular veins) เพื่อให้การเอาเลือดออกเป็นไปอย่างสมบูรณ์และสัตว์ตายสนิท ดังแสดงในภาคผนวก ง
- 3.2.7.5.4 การไหลของเลือดต้องเป็นไปโดยธรรมชาติและสมบูรณ์ และระยะเวลาในการไหลของเลือดต้องเพียงพอ เพื่อให้แน่ใจว่าเลือดไหลออกอย่างสมบูรณ์และสัตว์ตายสนิท ห้ามกระทำการใด ๆ ที่เร่งการตายของสัตว์ จากการเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- 3.2.7.5.5 ต้องบันทึกจำนวนสัตว์ที่เชือดทุกครั้ง มีป้ายระบุและบันทึกซากสัตว์ หนังสัตว์ เครื่องใน และส่วนอื่น ๆ ที่ไม่เป็นไปตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม โดยผู้ตรวจประเมินมุสลิมที่ผ่านการฝึกอบรม (trained Muslim inspector) โดยขึ้นส่วนซากสัตว์ที่ไม่เป็นไปตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ทั้งหมดต้องจัดเก็บและมีป้ายระบุให้ชัดเจนและจัดวางในพื้นที่ที่กำหนดอย่างเป็นสัดส่วน เพื่อดำเนินการตามข้อ 3.2.7.5.6 ต่อไป เพื่อป้องกันการปนเปื้อน การตัดแต่งซากสัตว์สามารถดำเนินการได้เมื่อพิจารณาว่าสัตว์นั้นตายแล้ว โดยมีข้อบ่งชี้ ดังต่อไปนี้
- 1) รุ่มาตายขยายเต็มที่
  - 2) ไม่มีการตอบสนองของรู่มาตาและกระจกตา
  - 3) ลิ่นอ่อนและไม่เกร็ง
  - 4) ไม่มีการไหลของเลือดที่พุ่งเป็นจังหวะ (blood pulsing) จากปลายหลอดเลือดแดงแคโรทิดที่ถูกตัด กล่าวคือ การไหลของเลือดที่พุ่งเป็นจังหวะ เป็นการบ่งชี้ว่าหัวใจยังเต้นอยู่
  - 5) ไม่มีการเคลื่อนไหวใด ๆ
  - 6) การตอบสนองที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการตัดเส้นประสาทหลักไม่ได้บ่งชี้ว่าสัตว์ยังมีชีวิตอยู่
- 3.2.7.5.6 ซากสัตว์ หนังสัตว์ เครื่องใน และส่วนอื่น ๆ ที่ไม่เป็นไปตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามจะต้องมีป้ายระบุและบันทึกข้อมูลโดยผู้ตรวจประเมินมุสลิมที่ผ่านการฝึกอบรม ขั้นตอนการจัดการซากสัตว์ หนังสัตว์ เครื่องใน และส่วนอื่น ๆ ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดฮาลาล มีดังนี้
- 1) แยกออกจากระบบฮาลาล (สายการผลิตและพื้นที่เก็บรักษาที่ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาลทั้งหมด)
  - 2) ดำเนินการในสถานประกอบการอื่นที่ไม่ได้มีการรับรองฮาลาล
  - 3) ทำให้มั่นใจว่าไม่มีการนำซากสัตว์ หนังสัตว์ เครื่องใน และส่วนอื่น ๆ ที่ไม่เป็นไปตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม มาจำหน่ายเป็นอาหารฮาลาล
- 3.2.7.6 การตรวจสัตว์ภายหลังการเชือด**
- การตรวจซากและเครื่องในภายหลังการเชือด (post mortem inspection) ควรดำเนินการโดยสัตวแพทย์หรือบุคคลที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่
- 3.2.7.7 การล้างและการประทับตราเครื่องหมายบนซาก**
- 3.2.7.7.1 การล้างและการแชวนให้สะอาดน้ำ (เฉพาะซากสัตว์ปีกเท่านั้น) การบ่ม (เฉพาะซากสัตว์เคี้ยวเอื้องเท่านั้น) การแช่เย็น และการแช่แข็ง ต้องดำเนินการด้วยเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสม
- 3.2.7.7.2 ในกรณีมีการประทับเครื่องหมายฮาลาลบนซาก ต้องใช้หมึกที่อนุญาตให้ใช้ได้ในการผลิตอาหาร และมีส่วนประกอบที่เป็นฮาลาล และดำเนินการโดยบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมโดยองค์กรศาสนาอิสลาม (Halal trained personnel)

### 3.2.7.8 แนวทางการเชือดสัตว์ปีกด้วยมือบนราวแขวนอัตโนมัติ

- 3.2.7.8.1 ใช้การเชือดสัตว์ปีกด้วยมือบนราวแขวนอัตโนมัติได้ แต่ต้องมีระบบการพิสูจน์ยืนยัน และมีการแสดงฉลากที่ผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสมว่าผ่านการเชือดด้วยมือ
- 3.2.7.8.2 ผู้เชือดสัตว์ต้องเป็นมุสลิมที่ปฏิบัติตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม มีสติสัมปชัญญะและบรรลุนิติภาวะอย่างครบถ้วน
- 3.2.7.8.3 ผู้เชือดสัตว์ต้องกล่าว “บิสมิลลาฮ์” กับสัตว์ปีกทุกตัวที่ทำการเชือด
- 3.2.7.8.4 ใบมีดที่ใช้ในการเชือดต้องเป็นไปตามข้อ 3.2.4
- 3.2.7.8.5 ใบมีดที่ใช้สำหรับการเชือดต้องเคลื่อนที่แนวนอนและตัดด้วยความคมไม่ใช่ด้วยน้ำหนักของใบมีด
- 3.2.7.8.6 ผู้เชือดสัตว์จะต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร และหลอดเลือดใหญ่บริเวณลำคอ (ทั้งหลอดเลือดแดงและหลอดเลือดดำ) เพื่อให้เลือดไหลออกอย่างสมบูรณ์และสัตว์ตายสนิท
- 3.2.7.8.7 สัตว์ปีกทุกตัวต้องได้รับการตรวจสอบว่าได้ผ่านการเชือดอย่างเหมาะสม
- 3.2.7.8.8 ระยะเวลาที่เลือดไหลออกต้องเพียงพอเพื่อให้มั่นใจว่าสัตว์ตายสนิทก่อนเข้าสู่กระบวนการต่อไป

### 3.2.7.9 การถอนขน

ต้องลวกซากสัตว์ก่อนเพื่อให้สะดวกต่อการถอนขน สำหรับสัตว์ปีก ต้องลวกซากสัตว์ที่ตายจากการเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม การใช้น้ำร้อนหรือลมร้อนเป็นวิธีการลวกที่ยอมรับได้

## 3.3 ผลิตภัณฑ์ที่เป็นฮาลาล และการบริการ

### 3.3.1 เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ต้องได้จากซากสัตว์ที่ได้จากข้อ 3.1.1.1 และผ่านขั้นตอนการเชือดที่ระบุในข้อ 3.2

### 3.3.2 นํ้านมและผลิตภัณฑ์นม

- 3.3.2.1 นํ้านมและผลิตภัณฑ์นมต้องได้จากสัตว์ตามข้อ 3.1.1.1
- 3.3.2.2 ต้องไม่ใช้นํ้านมจากมนุษย์หรือผลิตภัณฑ์จากนํ้านมจากมนุษย์ในการผลิตอาหาร

### 3.3.3 ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่

- 3.3.3.1 ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ต้องได้จากสัตว์ตามข้อ 3.1.1.1
- 3.3.3.2 ผลิตภัณฑ์ไข่ต้องไม่มีส่วนประกอบที่ไม่เป็นฮาลาล
- 3.3.3.3 ไข่ที่ได้จากสัตว์น้ำ (เช่น ปลา) ถือเป็นฮาลาล ทั้งนี้ ไข่ที่ได้จากสัตว์น้ำดังกล่าวต้องปลอดภัยสำหรับการบริโภคของมนุษย์

### 3.3.4 ผลิตภัณฑ์จากพืช

ผลิตภัณฑ์จากพืชตามข้อ 3.1.2 ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนที่กำหนดในมาตรฐานนี้

### 3.3.5 เครื่องดื่ม

- 3.3.5.1 น้ำและเครื่องดื่มทุกชนิดถือเป็นฮาลาล ยกเว้นน้ำหรือเครื่องดื่มที่เป็นพิษ ทำให้มีเนเมา หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 3.3.5.2 ผลิตภัณฑ์หรือเครื่องดื่มทุกชนิดที่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนประกอบ ถือเป็นอาหารต้องห้ามภายใต้บทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม โดยไม่อนุญาตให้ใช้ประกอบอาหาร

### 3.3.6 น้ำผึ้งและผลิตภัณฑ์จากผึ้ง

- 3.3.6.1 ผลิตภัณฑ์จากการเลี้ยงผึ้ง (เช่น น้ำผึ้ง เกสรผึ้ง นมผึ้ง) ที่ได้จากสิ่งที่มีผึ้งเก็บจากพืชที่ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ถือเป็นฮาลาล
- 3.3.6.2 ส่วนของผึ้งที่หลุดปะปนในน้ำผึ้งถือเป็นฮาลาล

### 3.3.7 ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ

ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำต้องได้จากสัตว์น้ำตามข้อ 3.1.1.1 และต้องปฏิบัติตามขั้นตอนที่กำหนดในมาตรฐานนี้

### 3.3.8 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องผลิตหรือได้จากแหล่งที่เป็นฮาลาล (เช่น พืชหรือสัตว์ฮาลาล) และต้องไม่มีส่วนประกอบที่ไม่เป็นฮาลาล

### 3.3.9 อาหารตัดแปรพันธุกรรม

- 3.3.9.1 อาหารที่มีผลิตภัณฑ์หรือผลพลอยได้ของสิ่งมีชีวิตตัดแปรพันธุกรรมหรือมีส่วนประกอบที่สร้างขึ้นโดยใช้หรือเปลี่ยนแปลงสารพันธุกรรม (genetic material) ของสัตว์และพืชที่ไม่เป็นฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ไม่ถือเป็นฮาลาล
- 3.3.9.2 การประเมินความปลอดภัยของสิ่งมีชีวิตตัดแปรพันธุกรรมให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง<sup>2/</sup>
- 3.3.9.3 การใช้และการอนุญาตให้เป็นไปตามข้อวินิจฉัยตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม

### 3.3.10 วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารต้องได้จากส่วนประกอบที่เป็นฮาลาลเท่านั้นและปราศจากองค์ประกอบใด ๆ ที่ไม่เป็นฮาลาล ตั้งแต่กระบวนการผลิตจนถึงการบรรจุหีบห่อ

### 3.3.11 เอนไซม์

เอนไซม์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ใช้เป็นสารช่วยในการผลิต และใช้เป็นผลิตภัณฑ์สุดท้าย ต้องได้มาจากแหล่งที่มาที่เป็นฮาลาล

<sup>2/</sup> ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตตัดแปรพันธุกรรม

### 3.3.12 จุลินทรีย์

จุลินทรีย์ เช่น แบคทีเรีย รา ยีสต์ ต้องมาจากแหล่งที่มาที่เป็นฮาลาล ยกเว้นกรณีจุลินทรีย์ที่มีพิษ หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ (ก่อโรคและเป็นพิษต่อมนุษย์) จุลินทรีย์ที่ใช้ในอาหารหรือการผลิตอาหารต้องผลิตจากอาหารเพาะเชื้อที่เป็นฮาลาล สารสกัดจากยีสต์หรือผลิตภัณฑ์จากสารสกัดจากยีสต์ ต้องไม่ได้จากบรูเวอรี่ีสต์ (brewer's yeast) ที่ใช้ในกระบวนการผลิตเบียร์

### 3.3.13 ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ

ผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ ทุกชนิดที่ไม่ได้รวมไว้ภายใต้ข้อ 3.3.1 ถึง ข้อ 3.3.12 ต้องไม่มีหรือไม่ได้ผลิตจากส่วนประกอบที่ไม่เป็นฮาลาล และต้องไม่ใช่แอลกอฮอล์และผลิตภัณฑ์จากแอลกอฮอล์ในกระบวนการผลิต ยกเว้นกรณีที่ได้มีการประกาศเกี่ยวกับข้อวินิจฉัยตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามตามกฎหมายว่าด้วยการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม

### 3.3.14 การบริการอาหารและสิ่งอำนวยความสะดวก

3.3.14.1 การบริการอาหารและสิ่งอำนวยความสะดวกในการบริการอาหาร ต้องใช้สำหรับอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่กำหนดไว้ในข้อ 3.1 และข้อ 3.3 เท่านั้น

3.3.14.2 ต้องแยกเครื่องมือและเครื่องใช้อย่างชัดเจน และให้ใช้กับอาหารฮาลาลเท่านั้น

3.3.14.3 ต้องไม่ให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

### 3.4 การแปรรูปอาหาร

3.4.1 ผลิตภัณฑ์อาหารหรือส่วนประกอบต้องไม่ได้จากแหล่งที่ไม่เป็นฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

3.4.2 ต้องไม่มีสิ่งที่ไม่เป็นฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามไม่ว่าในปริมาณเท่าใดในผลิตภัณฑ์อาหาร

3.4.3 ผลิตภัณฑ์อาหารหรือส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารต้องปลอดภัยและเป็นฮาลาล

3.4.4 ผลิตภัณฑ์อาหารต้องผ่านการจัดเตรียม การแปรรูป และการผลิตโดยใช้อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ปราศจากการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่เป็นฮาลาล

3.4.5 ในระหว่างการจัดเตรียม การแปรรูป การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง ต้องแยกทางกายภาพของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล จากผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดข้อ 3.4.1 ถึงข้อ 3.4.4 หรือสิ่งที่ไม่เป็นฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

3.4.6 กรณีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการผลิตอาหารที่ไม่เป็นฮาลาล (มีส่วนผสมของเนยสุสประเภทหนัก) แต่มีเจตนาปรับเปลี่ยนเพื่อผลิตอาหารที่เป็นฮาลาล สิ่งอำนวยความสะดวกดังกล่าวต้องผ่านการทำความสะอาดตามที่กำหนดภายใต้บทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม (ตามภาคผนวก จ) ก่อนเริ่มการผลิตอาหารที่เป็นฮาลาล และต้องไม่กลับไปผลิตอาหารที่ไม่เป็นฮาลาล

### 3.5 เครื่องจักร เครื่องใช้ และสายการผลิต

3.5.1 เครื่องจักร เครื่องใช้ สายการผลิตที่ใช้สำหรับการแปรรูปอาหารฮาลาล ต้องไม่ทำจากหรือมีวัสดุใด ๆ ที่ไม่เป็นฮาลาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และต้องใช้สำหรับอาหารฮาลาลเท่านั้น

- 3.5.2 กรณีปรับสายการผลิตที่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นฮาลาล (มีส่วนผสมของนะญิสประเภทหนัก) เป็นสายการผลิตอาหารฮาลาล ต้องล้างและทำความสะอาดตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ สุขอนามัย และการชำระล้างตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก จ ภายหลังจากปรับเปลี่ยนแล้ว สายการผลิตนั้นต้องใช้เพื่อผลิตอาหารฮาลาลเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เปลี่ยนสายการผลิตกลับไปกลับมาะหว่างการผลิตอาหารที่เป็นฮาลาลและไม่เป็นฮาลาล
- 3.5.3 น้ำมันที่ใช้ในการบำรุงรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารต้องเหมาะสมกับการใช้กับอาหาร และต้องไม่มีส่วนประกอบใดที่ไม่เป็นฮาลาล
- 3.5.4 อุปกรณ์การวัดและการทดสอบที่ใช้ในกระบวนการผลิต ซึ่งมีผลกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์หรือความปลอดภัยด้านอาหาร ควรเหมาะสม มีความเที่ยง ความแม่นยำ และควรสอบเทียบ
- 3.5.5 อุปกรณ์ เครื่องใช้ เครื่องจักร และสิ่งที่จะใช้ในการผลิต ที่ผ่านการใช้งานหรือได้สัมผัสกับนะญิสประเภทหนักต้องทำความสะอาดและชำระล้างตามภาคผนวก จ

### 3.6 การเก็บรักษา การจัดวางอาหาร การบริการอาหาร และการขนส่ง

- 3.6.1 อาหารฮาลาลทั้งหมดที่เก็บ จัดวาง ขาย หรือให้บริการอาหาร และอยู่ระหว่างการขนส่งต้องมีการแบ่งตามประเภท และแสดงฉลากว่าเป็นฮาลาล และแยกออกในทุกขั้นตอนเพื่อป้องกันการปะปนกับสิ่งที่ไม่เป็นฮาลาล
- 3.6.2 การขนส่งควรเหมาะสมกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ พาหนะที่ใช้ขนส่งควรเป็นไปตามหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร: การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (มกษ. 9023) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการนำไปใช้ (มกษ. 9024))
- 3.6.3 กรณีการเก็บรักษาและการขนส่งที่มีการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่เป็นฮาลาล (มีการปนเปื้อนของนะญิสประเภทหนัก) ต้องล้างและทำความสะอาดตามหลักการการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี หรือการปฏิบัติทางการผลิตที่ดี และการชำระล้างตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก จ

### 3.7 สุขลักษณะ สุขาภิบาล และความปลอดภัยด้านอาหาร

- 3.7.1 สุขลักษณะ สุขาภิบาลและความปลอดภัยด้านอาหารเป็นพื้นฐานที่จำเป็นในการเตรียมอาหารฮาลาล
- 3.7.2 อาหารฮาลาลต้องเตรียม แปรรูป บรรจุหีบห่อ ขนส่ง และเก็บรักษาในลักษณะที่เป็นไปตามหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (มกษ. 9023 และ มกษ. 9024)
- 3.7.3 สำหรับการชำระล้างนะญิสประเภทหนักให้ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก จ
- 3.7.4 สารเคมีและวัสดุที่ใช้ในการจัดการด้านสุขลักษณะและสุขาภิบาลต้องเหมาะสมกับการใช้สำหรับผลิตอาหารฮาลาล
- 3.7.5 มาตรการความปลอดภัยด้านอาหารทั้งหมดต้องเหมาะสมกับการผลิตอาหารฮาลาล
- 3.7.6 ผู้ผลิตต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานนี้

### 3.8 การซึบและการตามสอบ

- 3.8.1 ในกรณีที่เหมาะสม อาหารฮาลาลต้องระบุสถานะด้วยวิธีที่เหมาะสมตลอดกระบวนการผลิตทั้งหมด สถานะความเป็นฮาลาลของอาหารต้องตรวจสอบได้ โดยการตรวจเฝ้าระวังและการวัดผล
- 3.8.2 กรณีที่มีข้อกำหนดการตามสอบ ระบบการตามสอบอาหารฮาลาลต้องออกแบบและดำเนินการตามหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (มกษ. 9023 และ มกษ. 9024)

### 3.9 การบรรจุหีบห่อและการแสดงฉลาก

#### 3.9.1 วัสดุบรรจุภัณฑ์ และการออกแบบ

- 3.9.1.1 วัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องไม่ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นฮาลาล
- 3.9.1.2 วัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องไม่เตรียม แปรรูป หรือผลิตโดยใช้เครื่องมือที่ปนเปื้อนสิ่งที่ไม่เป็นฮาลาล
- 3.9.1.3 ในระหว่างการเตรียม การแปรรูป การเก็บรักษาหรือการขนส่ง วัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องแยกทางกายภาพจากอาหารอื่นที่ไม่เป็นไปตามข้อ 3.9.1.1 และข้อ 3.9.1.2 หรือวัสดุที่ไม่เป็นฮาลาล
- 3.9.1.4 การออกแบบหีบห่อและการแสดงฉลากสำหรับอาหารฮาลาลต้องไม่ขัดกับหลักการของบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามและต้องไม่แสดงองค์ประกอบใด ๆ ขัดกับบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- 3.9.1.5 การออกแบบหีบห่อและวัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องเป็นไปตามหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (มกษ. 9023 และ มกษ. 9024)

#### 3.9.2 กระบวนการ

- 3.9.2.1 กระบวนการบรรจุหีบห่อต้องดำเนินการอย่างสะอาดและถูกสุขลักษณะ ภายใต้สภาพสุขอนามัยที่ดี และควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะสมต่อการรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
- 3.9.2.2 ต้องบรรจุซากสัตว์ฮาลาลอย่างเหมาะสมในหีบห่อที่สะอาด ใหม่ สภาพดี ไม่มีกลิ่น ไม่ส่งผลเสียใด ๆ ต่อคุณภาพและความปลอดภัยของเนื้อสัตว์
- 3.9.2.3 กระบวนการบรรจุหีบห่อต้องไม่ปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นฮาลาล

#### 3.9.3 การแสดงฉลาก

ผลิตภัณฑ์ฮาลาลทุกชนิดควรแสดงฉลากให้เหมาะสมเพื่อให้สามารถระบุและแยกความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นฮาลาลได้

##### 3.9.3.1 หีบห่อสำหรับผู้บริโภค

การแสดงฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหาร ในภาชนะบรรจุ อย่างน้อยให้มีรายการดังต่อไปนี้ ตามความเหมาะสม

- 1) ชื่อผลิตภัณฑ์
- 2) รายการส่วนประกอบ
- 3) ปริมาณสุทธิที่แสดงในหน่วย SI
- 4) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้กระจายสินค้า หรืออย่างหนึ่งอย่างใด และเครื่องหมายการค้า

- 5) เลขรหัสที่ระบุวันที่และเลขแบตช์ (batch number) หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง และวันที่หมดอายุหรือวันที่ควรบริโภคก่อน ตามความเหมาะสม
- 6) ประเทศถิ่นกำเนิด
- 7) วันที่เชือดสัตว์ หรือวันที่แปรรูป
- 8) สภาพะในการเก็บรักษา
- 9) เครื่องหมายฮาลาลของประเทศถิ่นกำเนิด หรือหน่วยรับรอง หรือทั้งสองอย่าง

ทั้งนี้ หากมีการกล่าวอ้างใด ๆ ให้เป็นไปตาม General Guidelines on Claims (CXG 1-1979)

### 3.9.3.2 ภาชนะบรรจุที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

3.9.3.2.1 การแสดงฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และข้อ 3 ของ มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การแสดงฉลากสินค้าเกษตร (มกษ. 9060) อย่างน้อยให้แสดงรายการดังต่อไปนี้บนฉลาก หรือในเอกสารกำกับ หรือใช้สื่ออื่นได้

- 1) ชื่อผลิตภัณฑ์
- 2) ปริมาณสุทธิที่แสดงในหน่วย SI
- 3) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้กระจายสินค้า หรืออย่างหนึ่งอย่างใด และเครื่องหมายการค้า
- 4) เลขรหัสที่ระบุวันที่และเลขแบตช์ (batch number) หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง และวันที่หมดอายุหรือวันที่ควรบริโภคก่อน ตามความเหมาะสม
- 5) เครื่องหมายฮาลาลของประเทศถิ่นกำเนิด หรือหน่วยรับรอง หรือทั้งสองอย่าง

### 3.9.3.2.2 สำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ชิ้นตัน

นอกเหนือจากข้อ 3.9.3.2.1 การแสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้ในหลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหาร (มกษ. 9023 และ มกษ. 9024) อย่างน้อยให้แสดงรายการดังต่อไปนี้บนฉลาก หรือในเอกสารกำกับ หรือใช้สื่ออื่นได้

- 1) วันที่เชือดสัตว์
- 2) วันที่แปรรูป
- 3) เลขของสถานประกอบการหรือเลขประจำตัวที่ได้จากหน่วยงานด้านสัตวแพทย์ที่มีอำนาจหน้าที่
- 4) ในกรณีที่ประทับตรา ต้องไม่หลุดลอก และหมึกที่ใช้ต้องเห็นได้ชัดเจน และเหมาะสมในการใช้กับอาหาร
- 5) หีบห่อสุดท้ายของชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ (แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ต้องมีตราประทับทางการของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ และดำเนินการโดยบุคคลที่ได้รับอนุญาตเพื่อระบุว่าการเชือดดังกล่าวได้ดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่
- 6) เครื่องหมายฮาลาลของประเทศถิ่นกำเนิด หรือหน่วยรับรอง หรือทั้งสองอย่าง (หากใช้)

## ภาคผนวก ก

(เป็นส่วนหนึ่งของข้อกำหนด)

### ประเภทของนะญิส

นะญิส (najis) มี 3 ประเภท ดังนี้

**ก.1 นะญิสประเภทหนัก (มุฆอลละเซาะห์; mughallazah)**

สิ่งที่พิจารณาเป็นนะญิสประเภทหนัก ได้แก่ สุนัข (kalb) สุกร (khinzir) และเฝือกของสัตว์เหล่านี้ รวมถึงของเหลวหรือสิ่งอื่นใดที่ออกมาจากช่องเปิดต่าง ๆ ของสัตว์เหล่านี้ (เช่น น้ำลาย) และสิ่งที่ได้จากสัตว์เหล่านี้ (เช่น หนัง ขน โปรตีนสกัด ไขมัน)

**ก.2 นะญิสประเภทปานกลาง (มุตะวัสสิฎาะห์; mutawassitah)**

สิ่งที่พิจารณาเป็นนะญิสประเภทปานกลาง คือ สิ่งอื่นใดที่ไม่อยู่ภายใต้ะญิสประเภทเบาหรือนะญิสประเภทหนัก (เช่น อาเจียน น้ำหนอง เลือด แอลกอฮอล์ ซากสัตว์ที่ไม่ผ่านการเชือด) ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ของเหลวหรือสิ่งอื่นใดที่ออกมา จากช่องเปิดต่าง ๆ ของสัตว์และมนุษย์ (เช่น มูลสัตว์ อุจจาระ ปัสสาวะ)

**ก.3 นะญิสประเภทเบา (มุค็อฟพะพะฮ์; mukhaffafah)**

สิ่งที่พิจารณาเป็นนะญิสประเภทเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายอายุไม่เกิน 2 ปีตามปฏิทินอิสลาม (qamariah) ซึ่งยังไม่ได้บริโภคสิ่งอื่นใดนอกจากน้ำนมแม่

## ภาคผนวก ข

(ให้ไว้เป็นข้อมูล)

### แนวทางสำหรับการทำให้สัตว์สลบด้วยไฟฟ้า

- ข.1 กระแสไฟฟ้าและระยะเวลาในการทำให้สัตว์สลบ (หากใช้) สามารถปรับใช้ได้ โดยคำนึงถึงประเภท น้ำหนักของสัตว์ และปัจจัยอื่น ๆ ทั้งนี้ จะต้องได้รับการพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ และทวนสอบความถูกต้อง โดยผู้ควบคุมฮาลาลประจำสถานประกอบการ (Halal supervisor) ซึ่งเป็นผู้แทนจากองค์กร ศาสนาอิสลาม ตัวอย่างพารามิเตอร์สำหรับการทำให้สัตว์สลบด้วยไฟฟ้าตามตารางที่ ข.1
- ข.2 อนุญาตให้ใช้ “เครื่องทำให้สัตว์สลบที่ศีรษะ (electrical head stunner)” เฉพาะที่วางขั้วไฟฟ้า (electrodes) ทั้งสองไว้บริเวณศีรษะเท่านั้น

ตารางที่ ข.1 ตัวอย่างพารามิเตอร์สำหรับการทำให้สัตว์สลบด้วยไฟฟ้า

ชนิดสัตว์	กระแสไฟฟ้า (A)	ระยะเวลา (s)
ไก่ (chicken)	0.10 ถึง 0.50	3.00 ถึง 5.00
ลูกแกะ (lamb)	0.70 ถึง 0.90	2.00 ถึง 3.00
แพะ (goat)	1.00 ถึง 1.20	2.00 ถึง 3.00
แกะ (sheep)	1.00 ถึง 1.20	2.00 ถึง 3.00
ลูกวัว (calf)	1.00 ถึง 1.50	3.00
โครุ่นขุน (steer)	1.50 ถึง 2.50	2.00 ถึง 3.00
โคแม่พันธุ์ หรือโคแม่รีด (cow)	2.00 ถึง 3.00	2.50 ถึง 3.50
โคพ่อพันธุ์ (bull)	2.50 ถึง 3.50	3.00 ถึง 4.00
กระบือ (buffalo)	2.50 ถึง 3.50	3.00 ถึง 4.00
นกกระจอกเทศ (ostrich)	0.75	10.00

**ภาคผนวก ค**  
**(เป็นส่วนหนึ่งของข้อกำหนด)**  
**การทำให้สัตว์ปีกสลบ**

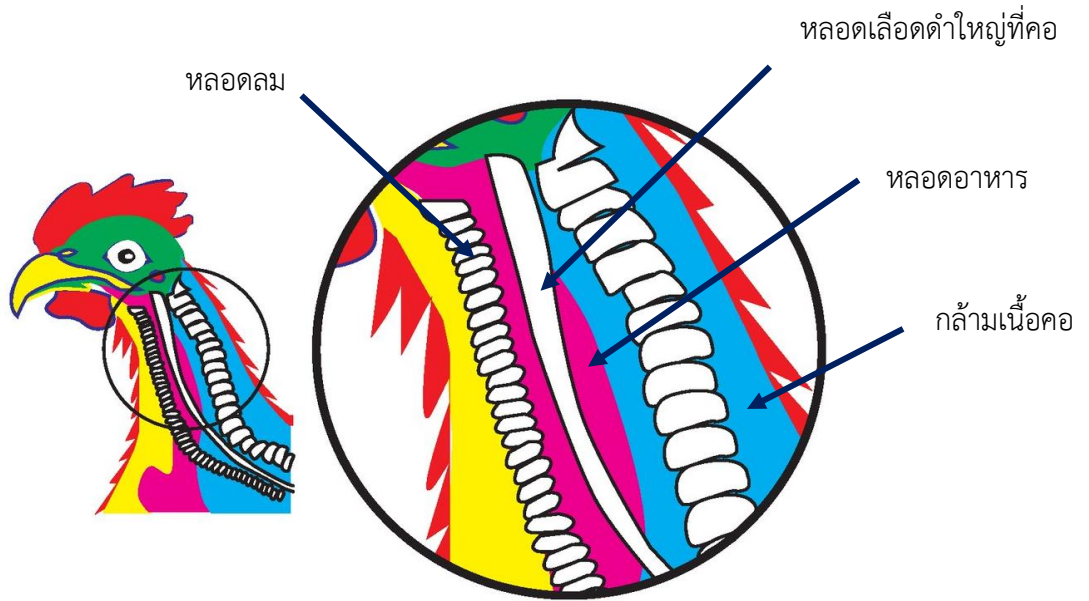
ไม่แนะนำทำให้สัตว์ปีกสลบ หากมีความจำเป็นให้เป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- ค.1 สัตว์ปีกยกเว้นนกกระจอกเทศ ยอมให้ใช้การทำให้สัตว์ปีกสลบด้วยการผ่านกระแสไฟฟ้าลงในอ่างน้ำ (electrical water bath stunning) เท่านั้น
- ค.2 สัตว์ปีกต้องมีชีวิตและมีอาการคงที่ ทั้งก่อนการทำให้สัตว์สลบ ระหว่างการทำให้สัตว์สลบ หลังการทำให้สัตว์สลบ รวมถึงขณะทำการเชือด ทั้งนี้ การเคลื่อนไหวของสัตว์ปีกหลังการทำให้สัตว์สลบอาจใช้เป็นวิธีการทดสอบประสิทธิภาพของการทำให้สัตว์สลบ (เช่น การตีปีกหรือแกว่งปีก การกระเซ็นของเลือดในบริเวณกว้าง การเกิดรอยช้ำที่ปีกหรือปีกหัก) อาการตื่นรนเหล่านี้แสดงถึงการทำให้สัตว์สลบที่ไม่มีประสิทธิภาพ
- ค.3 กรณีที่ใช้วิธีตามข้อ ค.1 กระแสไฟฟ้าและระยะเวลาสำหรับการทำให้สัตว์สลบอาจพิจารณาตัวอย่างพารามิเตอร์สำหรับการทำให้สัตว์สลบด้วยไฟฟ้าที่แสดงไว้ในตารางที่ ข.1 ของภาคผนวก ข
- ค.4 สัตว์ปีกที่ตายก่อนเข้าสู่การเชือดถือเป็นซากสัตว์ที่ตายโดยไม่ได้ผ่านการเชือดตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และไม่ถือเป็นฮาลาล
- ค.5 กระบวนการทำให้สัตว์สลบต้องพิสูจน์ได้ว่าดำเนินการอย่างมีมนุษยธรรมและไม่ทำให้ปริมาณเลือดที่ไหลออกหลังการเชือดลดลง

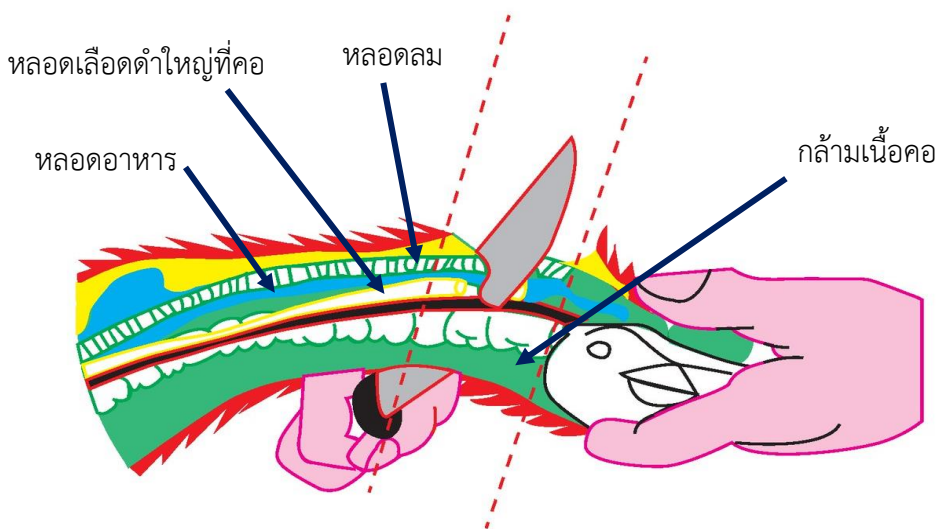
# ภาคผนวก ง

(เป็นส่วนหนึ่งของข้อกำหนด)

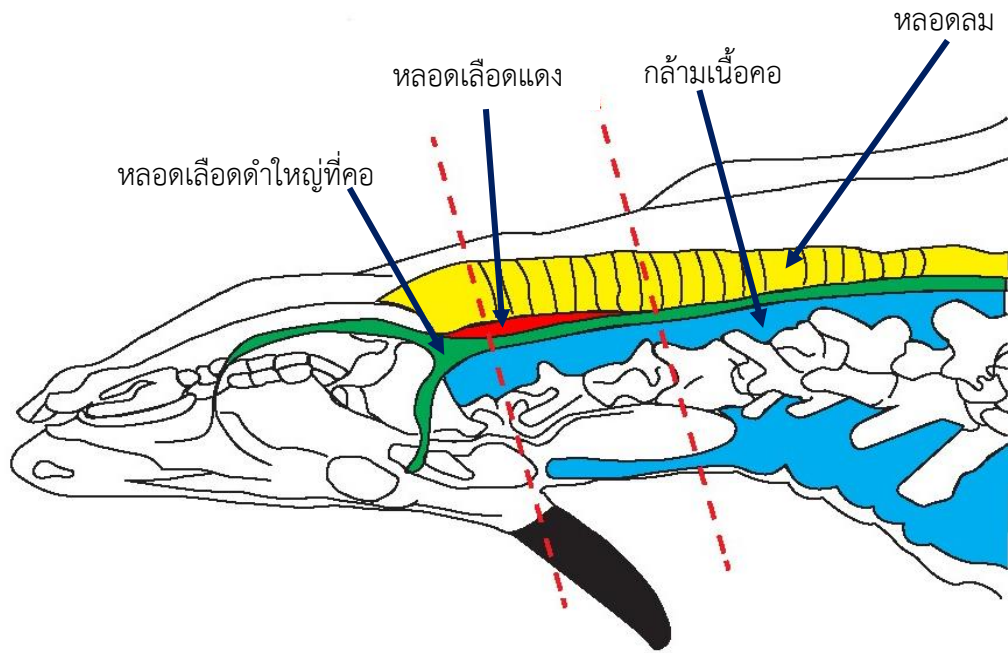
## ภาพแสดงบริเวณอวัยวะสำคัญในการเชือดสัตว์



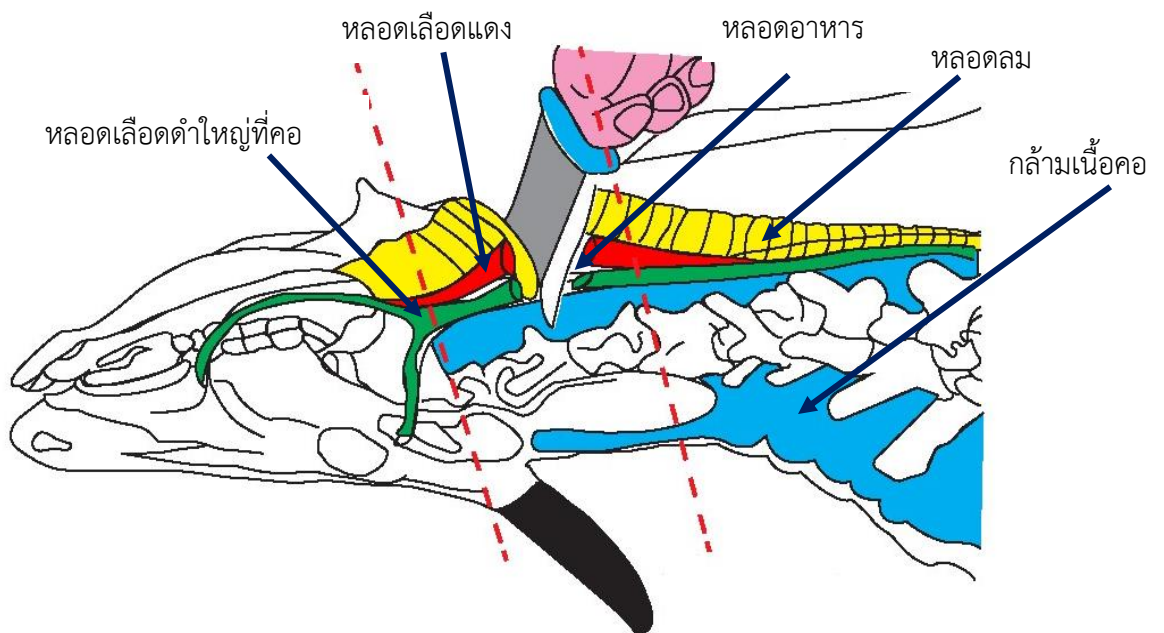
ภาพที่ ง.1 บริเวณอวัยวะสำคัญสำหรับการเชือดสัตว์ปีก เช่น ไก่



ภาพที่ ง.2 วิธีการเชือดสัตว์ปีก



ภาพที่ ง.3 ส่วนที่สำคัญสำหรับการเชือดสัตว์เคี้ยวเอื้อง (ยกเว้นอูฐ)



ภาพที่ ง.4 วิธีการเชือดสัตว์เคี้ยวเอื้อง (ยกเว้นอูฐ)

ที่มา: ได้รับความอนุเคราะห์จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

## ภาคผนวก จ

(เป็นส่วนหนึ่งของข้อกำหนด)

### วิธีการชำระล้างนะญีสประเภทหนัก ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

#### จ.1 ข้อกำหนดทั่วไป

นะญีสประเภทหนัก ไม่ว่าจะมองเห็น ('ainiah) หรือมองไม่เห็น (hukmiah) (เช่น จางหายไป แห้ง) ให้ชำระล้างด้วยวิธีดังนี้

- จ.1.1 ล้างทำความสะอาด 7 ครั้ง โดย 1 ใน 7 ครั้งนั้นต้องใช้น้ำผสมกับดิน
- จ.1.2 ในการล้างครั้งแรกต้องชำระนะญีสที่มองเห็นออกให้หมด แม้ว่าต้องล้างหลายครั้ง
- จ.1.3 น้ำจากการล้างครั้งแรกต้องไม่หลงเหลืออยู่ และการล้างครั้งถัดไปจึงจะนับว่าเป็นการล้างครั้งที่สอง
- จ.1.4 ปริมาณดินที่ใช้ต้องเพียงพอเท่าที่ให้เกิดการแฉวนลอย
- จ.1.5 อนุญาตให้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีดินได้ เช่น สบู่ดิน

#### จ.2 สภาพของดิน

ดินที่ใช้ในการชำระล้าง ต้องมีสภาพดังนี้

- จ.2.1 ต้องปราศจากนะญีส
- จ.2.2 ไม่เป็นดินที่ใช้แล้ว (ใช้เพื่อการละหมาดแบบแห้ง (tayammum)) ยกเว้นเมื่อดินดังกล่าวผ่านการชะล้างจากฝนที่ตกหนัก
- จ.2.3 ต้องปราศจากของเหลวใด ๆ เช่น น้ำส้วมสายชู น้ำมัน

#### จ.3 สภาพของน้ำ

น้ำที่ใช้ในการชำระล้าง ต้องมีสภาพดังนี้

- จ.3.1 ต้องเป็นน้ำธรรมชาติ (mutlaq)
- จ.3.2 ต้องไม่ใช่ น้ำที่ใช้แล้ว (musta'mal water)<sup>3/</sup>
- จ.3.3 ต้องปราศจากนะญีส

<sup>3/</sup> น้ำที่ใช้แล้ว (musta'mal water) คือ น้ำที่เก็บไว้ซึ่งมีปริมาณน้อยกว่า 2 กอละห์ (qullah) (ประมาณ 192 L) และเคยใช้เพื่อการทำมาสะอาต

## ภาคผนวก ฉ

(ให้ไว้เป็นข้อมูล)

### หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d'Unités*) ยอมให้ใช้ได้ มีดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
กระแสไฟฟ้า	แอมแปร์ (ampere)	A
เวลา	วินาที (second)	s
ปริมาตร	ลิตร (litre)	L