

การเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

โดย

นายอับดุลเลาะ วาริศรี

นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ

ปฏิบัติงานด้านการส่งเสริมการผลิตและการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ฮาลาล

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์

หลักเกณฑ์การเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

๑. สัตว์ที่นำมาเชือด

๑.๑ ต้องเป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติ
ให้เชือดและมุสลิมบริโภคได้
ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
เมื่อผ่านการเชือด

๑.๒. การลำเลียงสัตว์ที่จะนำมาเชือด
ต้องไม่ปะปนกับสัตว์ที่ต้องห้าม

๑.๓. สัตว์ต้องไม่ได้รับการทรมานหรือทารุณ
ก่อน ขณะที่จะเชือด และหลังการเชือด

๑.๔. สัตว์จะต้องตายเพราะเชือดเท่านั้น
และผู้เชือดต้องปล่อยสัตว์นั้นให้ตายสนิทเอง
ก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น

๒. ผู้เชือดสัตว์

**๒.๑ ต้องเป็นมุสลิม
ที่มีสุขภาพจิตสมบูรณ์
มีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์
ตามวิธีการบทบัญญัติศาสนาอิสลาม**

๒.๒. ผู้เชือดต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ที่สังคมรังเกียจ

**๒.๓. ผู้เชือดสัตว์ต้องใช้อุปกรณ์ที่มีคม
ทำการเชือดสัตว์
และมีการทำความสะอาดด้วยน้ำไหลผ่าน
ในระหว่างการเชือดอย่างเพียงพอ**

๓. ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการเชือดสัตว์

๓.๑. การเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
จะสมบูรณ์ด้วยวิธีการใดวิธีการหนึ่งดังต่อไปนี้

๓.๑.๑ อัจซับฮ์: คือการตัดเส้นทั้งสี่เส้นที่ลำคอ
ให้ขาดโดยสมบูรณ์ ได้แก่

- ฮุดกุ่ม : หลอดลม หรือ หลอดคอ
- มะรื่อ : หลอดอาหาร
- วัตฎาน : เส้นเลือดทั้งสองเส้นที่อยู่ข้างลำคอ

ซึ่งถือว่าเป็นวิธีการที่ดีที่สุดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
ในการเชือดแพะ แกะ โค กระบือ และสัตว์ปีกต่าง ๆ
และยินยอมให้นำวิธีนี้ไปใช้กับสัตว์อื่นได้อีกด้วย

**๓.๑.๒. อันนะฮ์รฺ : คือการแทงที่หลุมโคนคอ
(คว้านเส้นต่างๆ ให้ขาด)**

เป็นวิธีที่ยอดเยียมในการเชือดอูฐและสัตว์ที่มีลักษณะคอยาว
เช่น อูฐ และอนุญาตให้เชือดโคด้วยวิธีนี้เช่นกัน

**๓.๑.๓. อัลอักรฺ: คือการทำต่อสัตว์ที่ไม่สามารถเชือด
สัตว์นั้นได้ตามปกติ โดยการทำให้เกิดบาดแผล
ที่ส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกายสัตว์ ไม่ว่าจะเป็นสัตว์
ที่เปรี้ยวที่อนุญาตให้ล่า หรือสัตว์บ้านที่กลายเป็นสัตว์
ที่เปรี้ยว ถ้าหากผู้ล่าได้สัตว์นั้นมาขณะที่ยังมีชีวิตอยู่
เจ้าของสัตว์นั้นจำเป็นต้องเชือดสัตว์ตัวนั้นด้วยวิธี
ซับฮ์ หรือ นะฮ์รฺ แล้วแต่กรณี**

**๓.๒. เงื่อนไขของการเชือดสัตว์ที่มีผล
ใช้ได้ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
มีดังต่อไปนี้**

**๓.๒.๑. ผู้เชือดต้องเป็นมุสลิมที่บรรลุนิติภาวะ
หรืออยู่ในวัยที่แยกแยะได้ (มุมัยยิซ) และ
สัตว์ที่เชือดโดยชาวคัมภีร์ที่เชือดสัตว์ตามวิธีการของ
บทบัญญัติศาสนาอิสลาม อนุมัติให้มุสลิมบริโภคได้**

๓.๒.๒. การเชือดสัตว์ต้องใช้วัสดุหรืออุปกรณ์มีคม
ที่สามารถตัด และทำให้ขาดได้ด้วยคมของวัสดุ
หรืออุปกรณ์นั้น อาจเป็นโลหะหรือวัตถุอย่างอื่น
ที่ทำให้เลือดไหลได้

**ทั้งนี้ต้องไม่ใช่วัสดุหรืออุปกรณ์ที่ทำจาก
กระดูก ฟัน และเล็บ ซึ่งไม่อนุญาตให้มุสลิมบริโภคได้**

**สัตว์และซากของสัตว์ที่ตายเอง
และการตายของสัตว์ในลักษณะอื่น ๆ ดังต่อไปนี้
ไม่อนุญาตให้มุสลิมบริโภคได้**

“สัตว์ที่ถูกรัดคอตาย”

โดยการกระทำของสัตว์เองหรือโดยการกระทำของผู้อื่น

“สัตว์ที่ถูกตีตาย”

คือสัตว์ที่ตายด้วยการถูกทุบตีด้วยของหนัก

“สัตว์ที่ตายเพราะตกจากที่สูง”

หรือตกลงไปในหลุมบ่อ

“สัตว์ที่ถูกขวิดตาย” และ “สัตว์ที่ถูกสัตว์ป่ากัดตาย”

ซึ่งไม่ใช่เป็นสัตว์ที่ฝึกไว้สำหรับล่าสัตว์โดยใช้ ปืนลม ธนู สัตว์เลี้ยงที่ถูกฝึกไว้โดยเฉพาะที่ส่งออกไป ถ้าหากว่าสัตว์ที่ถูกล่าดังกล่าวนั้นยังคงมีชีวิตที่มั่นคงอยู่และเจ้าของสัตว์นั้นได้ เชือดสัตว์ตัวที่ถูกล่านั้นได้ทัน ก็อนุญาตให้รับประทานได้

๓.๒.๓. ผู้เชือดสัตว์ต้องกล่าวนามของอัลเลาะห์
 ชุบฮานะฮฺวะตาอาลา ขณะเริ่มเชือดสัตว์
 การใช้เครื่องบันทึกเสียงเปิดเสียงการกล่าวนามของอัลเลาะห์
 ในการเชือดสัตว์ ถือว่าใช้ได้ แต่หากผู้เชือดลืมกล่าว
 นามของอัลเลาะห์ ตาอาลา สัตว์ที่เขาเชือดนั้น
 ถือว่าอนุญาตให้มุสลิมสามารถบริโภคได้

๓.๓. การเชือดสัตว์มีข้อกำหนดหลายประการ
 ที่ศาสนาเตือนให้ผู้เชือดสัตว์พึงรำลึกอยู่เสมอว่าต้องให้ความเมตตาต่อสัตว์
 ที่จะเชือด ทั้งก่อนเชือด ขณะเชือด และภายหลังจากเชือดแล้ว
 เช่น
 จะต้องไม่ลับมีดต่อหน้าสัตว์ที่จะเชือด
 ไม่เชือดสัตว์ต่อหน้าสัตว์ตัวอื่น
 ไม่เชือดสัตว์ด้วยมีดที่ไม่มีคม
 ไม่ทำการทารุณต่อสัตว์ที่จะเชือด
 ไม่ตัดส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์ของสัตว์ที่จะเชือด
 ไม่ถลกหนัง ถอนขนสัตว์ในขณะที่สัตว์นั้นยังมีชีวิตอยู่และยังไม่ตายสนิท
 ไม่จุ่มสัตว์ในน้ำร้อนนอกจากมั่นใจว่าสัตว์นั้นตายสนิทแล้ว เท่านั้น

**๓.๔. สัตว์ที่จะเชือดต้องไม่เป็นสัตว์ที่เป็นโรคติดต่อ
และไม่มีสิ่งที่จะทำให้เนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงถึงขั้นเป็น
อันตรายแก่ผู้บริโภค และจะต้องมีความมั่นใจว่า
เนื้อสัตว์นั้นปลอดภัยต่อผู้บริโภค
(ตอยยิบ)**

๓.๕. อุปกรณ์การเชือดสัตว์

มีดต้องคม

อนึ่ง สัตว์น้ำ ศาสนาอิสลามอนุมัติให้มุสลิม
สามารถบริโภคได้โดยไม่ต้องเชือด
แต่ต้องเป็นสัตว์น้ำที่ไม่มีพิษ และต้องไม่มีคุณลักษณะคล้าย
หรือเหมือนกับสัตว์ต้องห้ามสำหรับมุสลิม

๔. การทำให้สัตว์สลบก่อนทำการเชือด

การทำให้สัตว์สลบ ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติ
 ก่อนการเชือด (**Stunning**) เว้นแต่กรณีที่เป็น
 การกระทำได้กล่าวต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้บทบัญญัติ
 ศาสนาอิสลาม หากมีขั้นตอนการทำให้สลบ (**Stunning**)
 ในระหว่างการเชือด ผลที่ได้สัตว์ต้องหมดสติเพียงชั่วคราว
 รูปแบบการทำให้สลบนั้นต้องไม่ใช้วิธีการแทงหรือทุบตี
 ทำให้อวัยวะของสัตว์เป็นแผลถาวร พิกัด หรือมีแนวโน้ม
 ทำให้สัตว์เสียชีวิต และสูญเสียลักษณะที่เป็นปกติของสัตว์ไป

๕. วิธีการทำให้สัตว์สลบ

ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามแต่อนุโลมให้ใช้กระแสไฟฟ้าใน การทำให้สัตว์สลบได้ แต่ต้องอยู่ภายใต้หลักเกณฑ์ทาง วิชาการและทางเทคนิค ตลอดจนถึงต้องมีการทดสอบการมีชีวิต อยู่ของสัตว์ การใช้กระแสไฟฟ้าด้วยแรงดัน ความถี่ของ กระแสไฟและเวลาที่ใช้ ต้องเหมาะสมกับสัตว์ แต่ละประเภท ชนิดขนาด อายุและน้ำหนักที่เหมาะสมซึ่งต้องมีการกำกับ ดูแลโดยผู้ชำนาญการเฉพาะ และต้องมั่นใจว่าสัตว์ตัวนั้นยังมี ชีวิตอยู่ก่อนทำการเชือด

การทดสอบการมีชีวิตอยู่ของสัตว์ปีกหลังจากการทำให้สัตว์ สลบด้วยกระแสไฟฟ้า ควรปลดไก่ หรือเปิดมาวางกับพื้น โดยวางให้ตัวสัตว์นอนอยู่ในท่านอนปกติ จำนวน **5** ตัวและ ให้สังเกตว่าสัตว์ทั้งหมดแสดงการมีชีวิตภายในเวลา **5** นาที หรือไม่ หากสัตว์เหล่านั้นแสดงอาการการกลับมามีชีวิต และเป็นที่ยืนยันของผู้เชือดว่า สัตว์นั้นกลับมามีชีวิต เหมือนเดิม ถือว่าสัตว์ตัวนั้นไม่ตายจากการทำให้สลบ

จากแขวน ถึง เครื่องทำสลบ เวลาอย่างน้อย 12 วินาที
ไม่เกิน 1 นาที (new)



เข้าเครื่องทำสลบ



กระแสไฟตาม
ความถี่

ไม่น้อยกว่า 4 วินาที

ไม่มีน้ำล้นออกจุกไก่
เข้า

ไม่ Pre-stunning

สัตว์สงบก่อนเข้า
เครื่อง

จุ่มน้ำเฉพาะหัว

มีสีอนาไฟฟ้าที่ดี

แขวน - สลบ ไม่เกิน 1 นาที



มีน้ำเป็นสื่อ



หายใจหยุด
8-16 วินาที
หลังสลบ รีบเชือด



ขั้นตอนการแขวนไก่



การทำสลบ การ ฆ่า

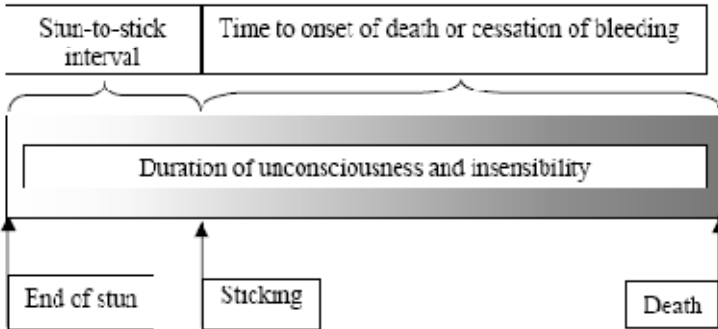
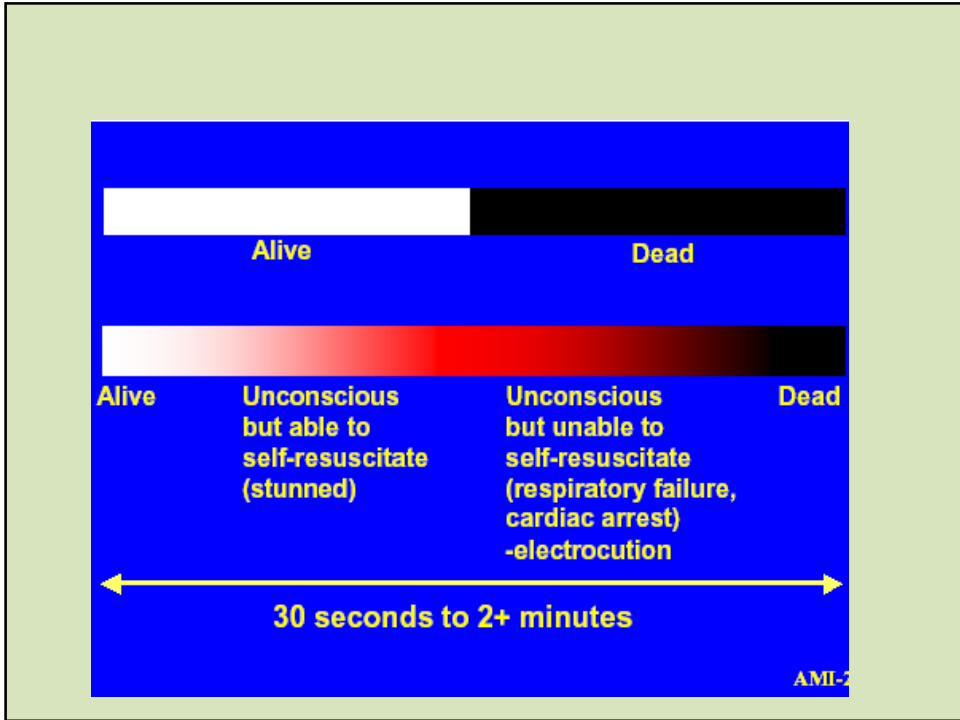


Figure 5-1. Illustration of time intervals required for humane slaughter



Current $\frac{\text{Voltage}}{\text{Resistance}}$ or $I = V/R$

Broiler	105 mA
Goose	130 mA
Turkey	150 mA
Duck	130 mA

Table 1: Recommended minimum electrical currents for each bird (from a 50Hz AC electrical source)

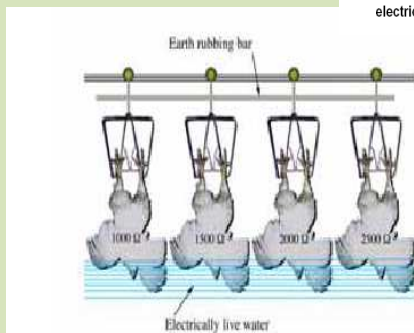
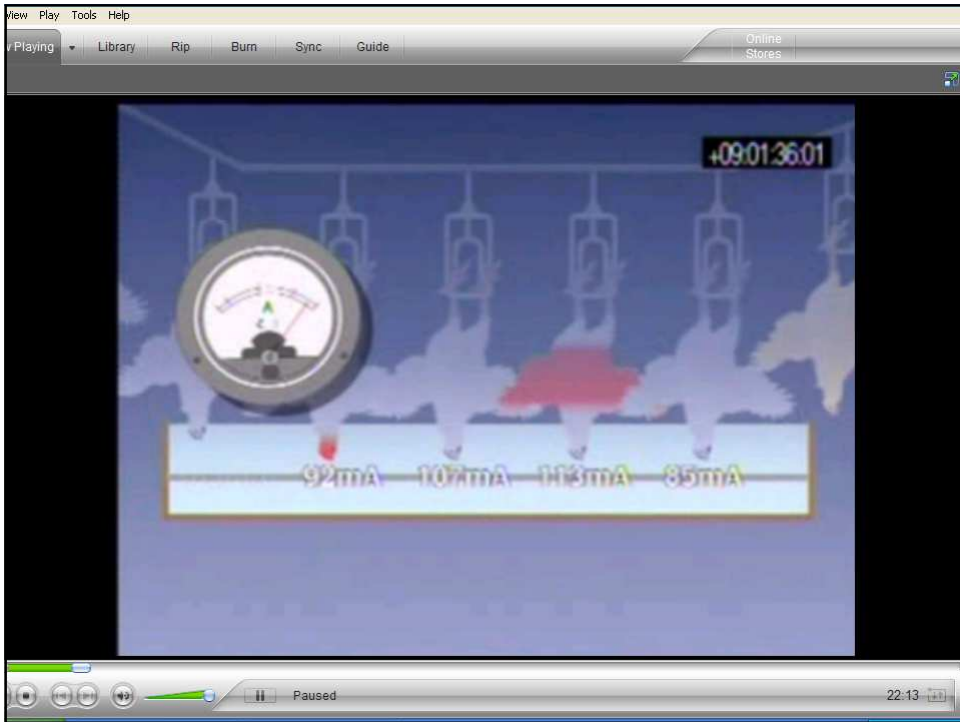
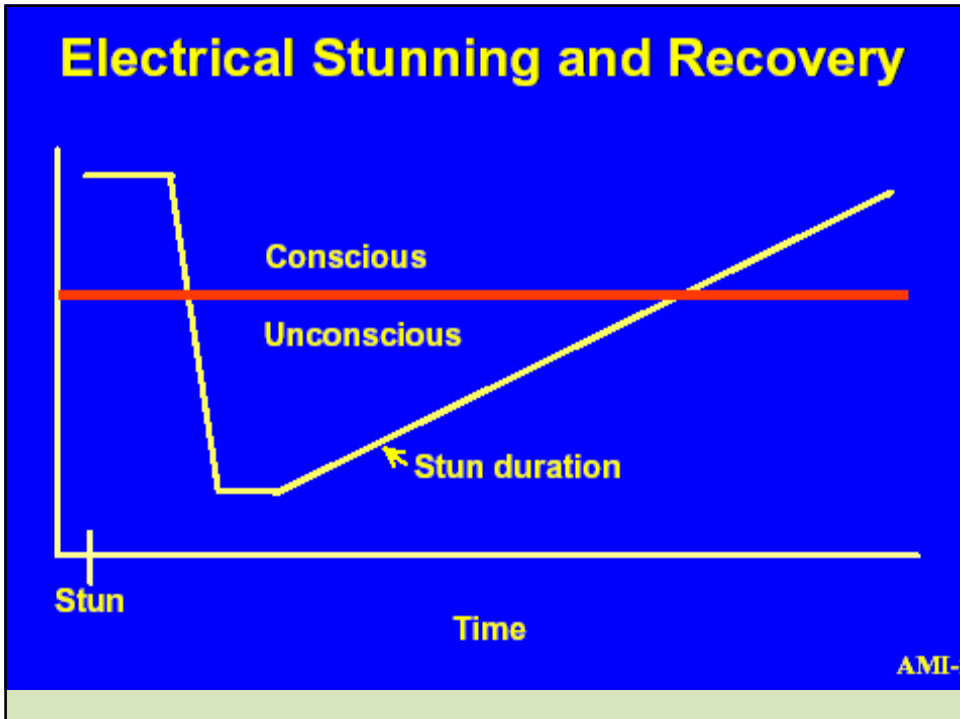
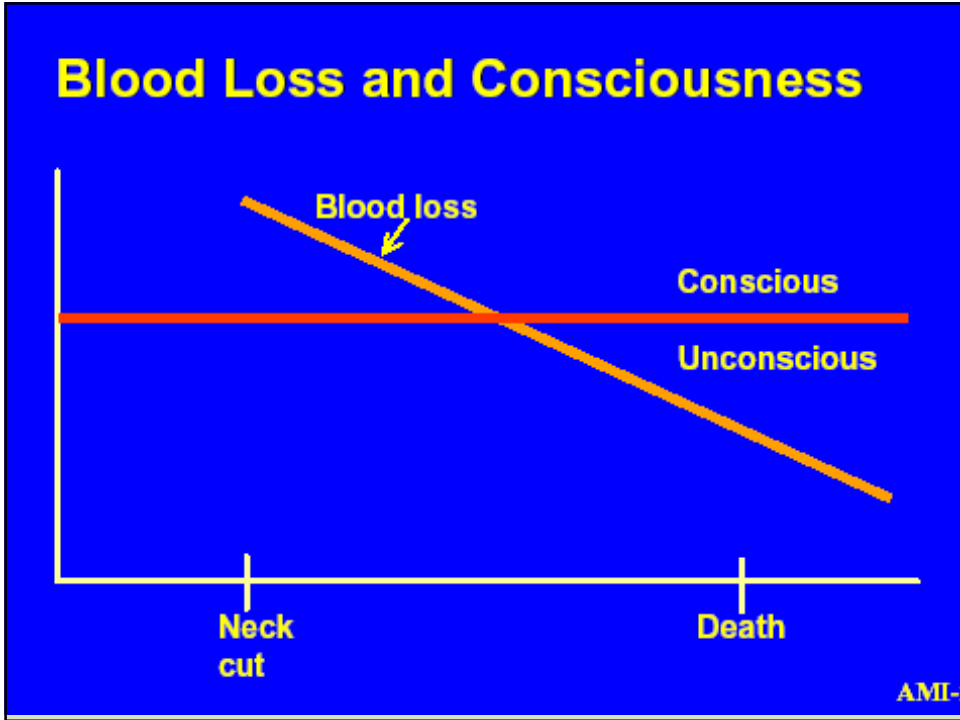


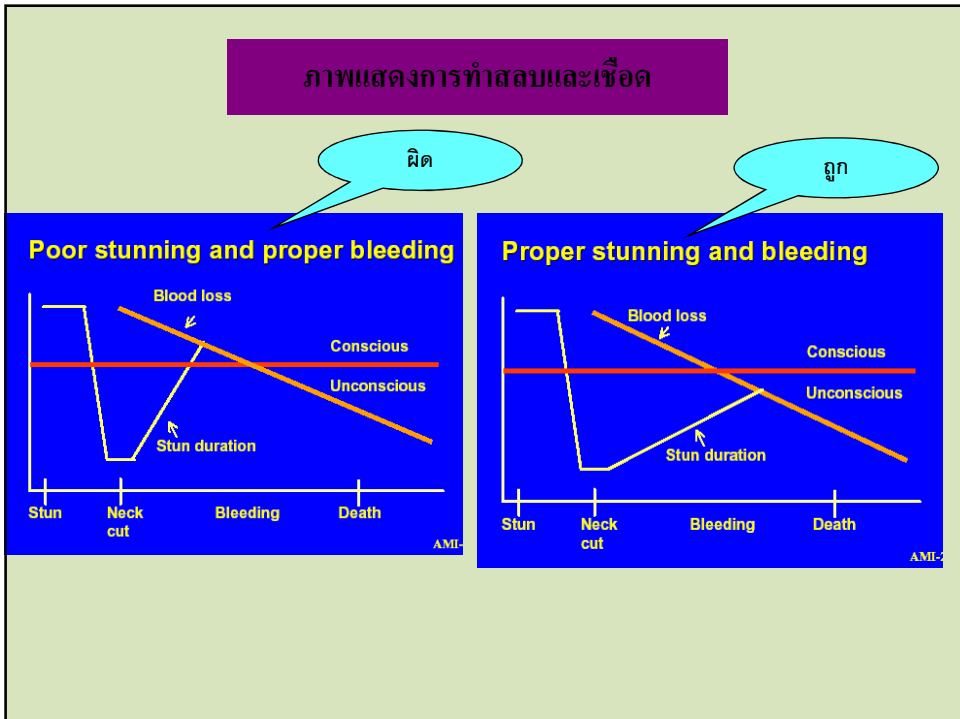
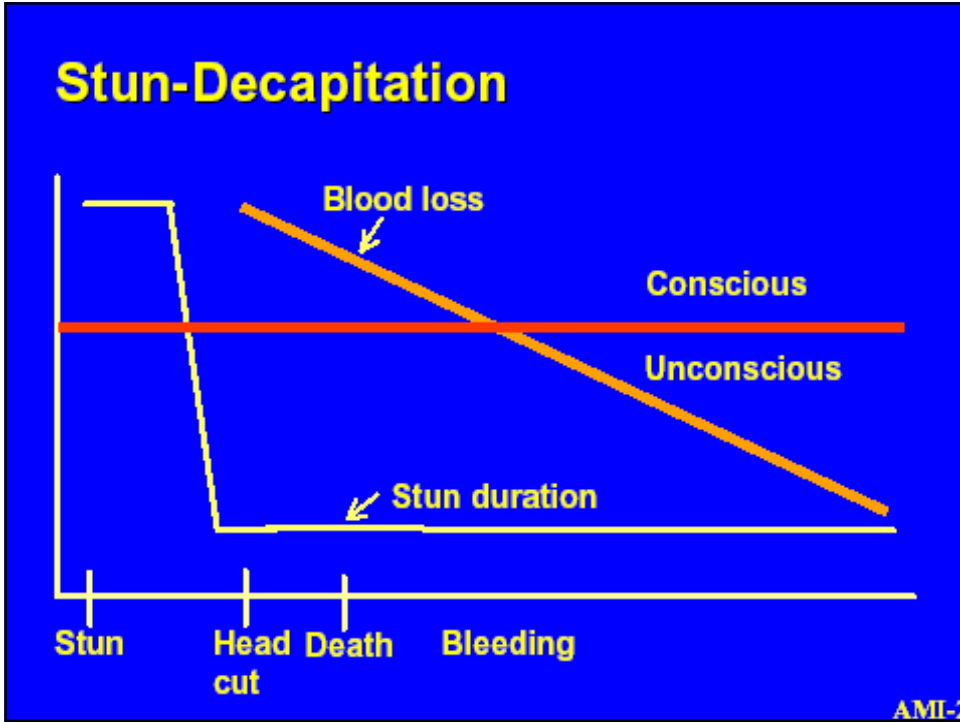
Diagram 12 : Waterbath stunner – plan of waterbath and poultry showing current pathways



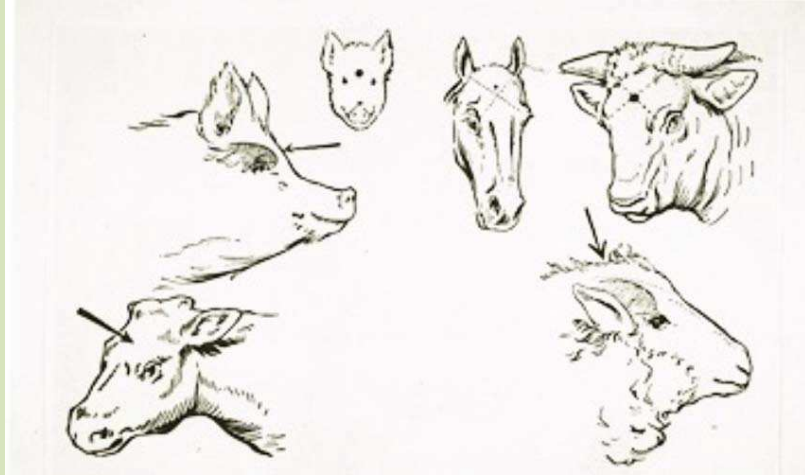
Diagram 13: Poultry stun monitor







จุดที่จะทำการ STUNNING

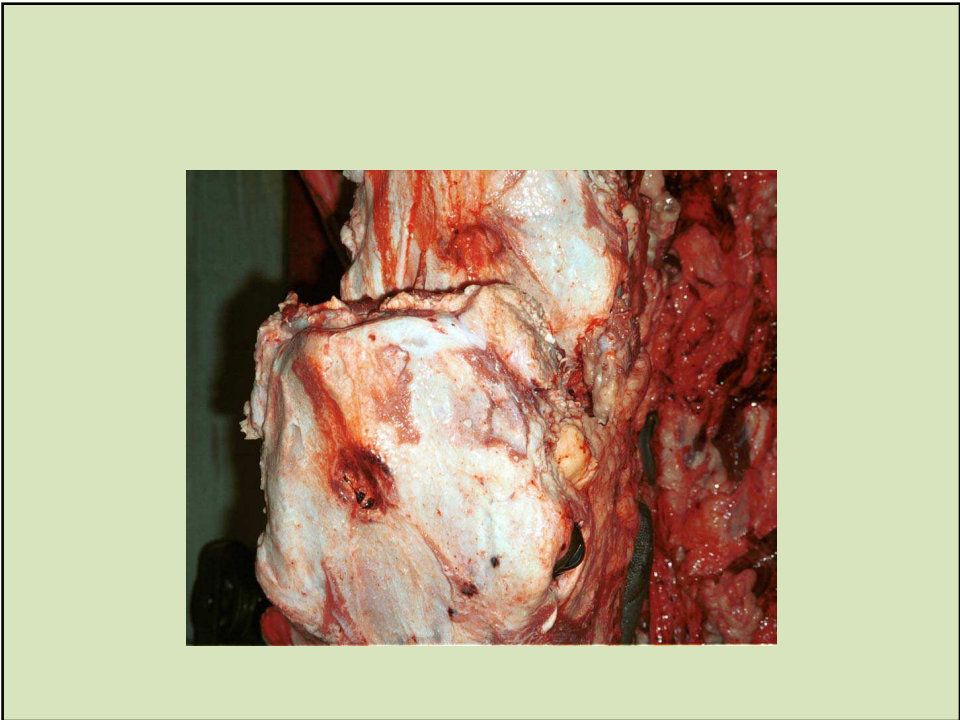
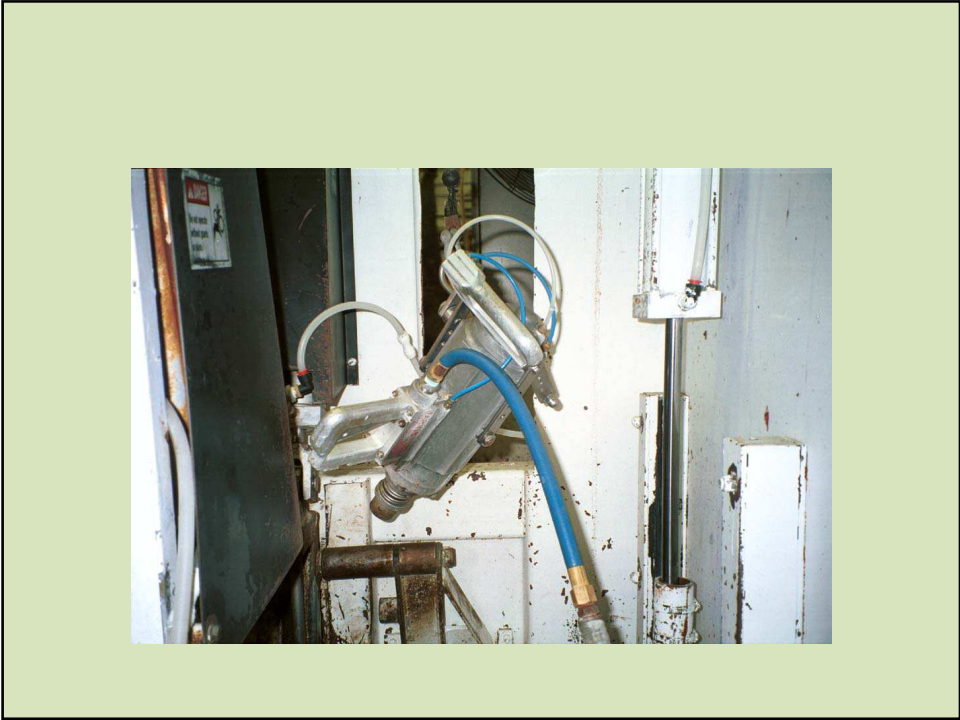


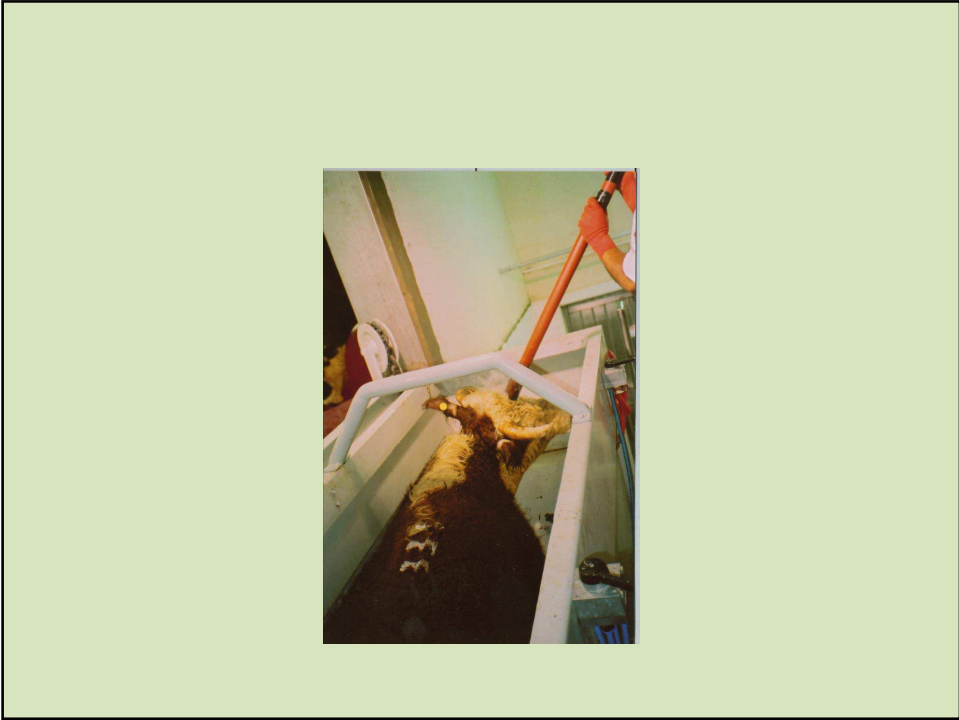
การ STUNNING ในโค











๖. วิธีการเชือด ที่ฮาลาล

๖.๑. ผู้เชือดต้องมั่นใจว่าสัตว์ที่จะทำการ
เชือดยังมีชีวิตที่สมบูรณ์ก่อนทำการเชือด

๖.๒. ผู้เชือดควรพินหน้าไปทางกิบลัต
(นครมักกะฮ์ ประเทศซาอุดีอาระเบีย)

๖.๓. ให้ผู้เชือดกล่าวนามของอัลลอฮ์
 ชุบฮานะฮูวะตาอาลา เมื่อเริ่มเชือด
 (บิสมิลลาฮ์)

การใช้เครื่องบันทึกเสียง เปิดเสียงการกล่าว
 นามของอัลเลาะห์ ในการเชือดสัตว์ ถือว่า
 ใช้ไม่ได้

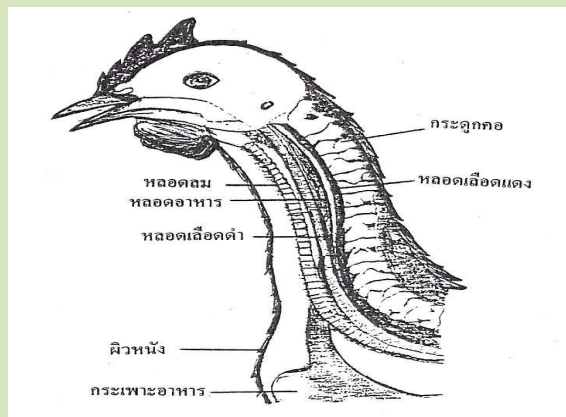
๖.๔. ผู้เชือดต้องเชือดสัตว์โดยให้มีคหรือ
 ของคมมีดตัดผ่านด้านหน้าของลำคอ ตัดผ่าน
 หลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่
 และเส้นเลือดดำใหญ่ บริเวณสองข้างของ
 ลำคอของสัตว์ให้ขาดจากกัน โดยสมบูรณ์
 ด้วยความรวดเร็ว

๖.๕. การเชือดควรถือเชือดสัตว์โดยต่อเนื่อง
ในคราวเดียวกัน

๖.๖. ไม่อนุญาตให้เชือดสัตว์
โดยการตัดคอสัตว์ให้ขาดจากกัน

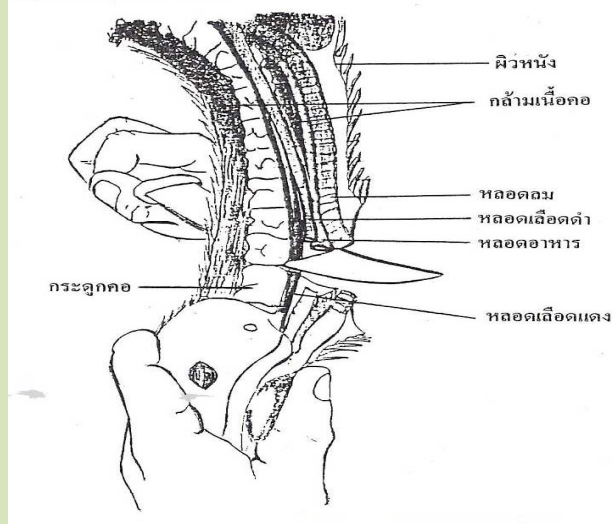
๖.๗. สัตว์ต้องตายจากการเชือด
โดยสมบูรณ์แล้วเท่านั้น
และต้องปล่อยสัตว์นั้นให้ตายสนิทเอง
ก่อนนำสัตว์นั้นไปดำเนินการอย่างอื่น เช่น
การลวกขน การแล่หนัง

กายวิภาคของไก่

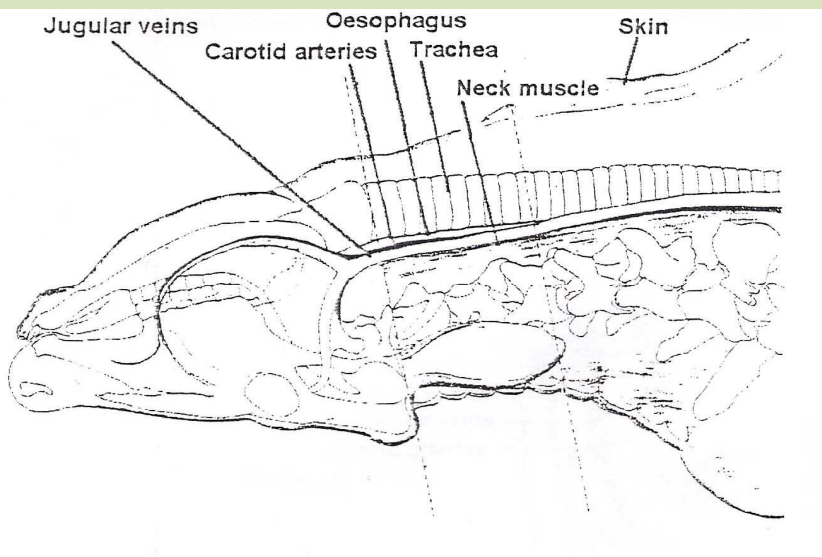


ภาพตัวอย่างการเชือด ประเภทสัตว์ปีก

* หลังการเชือด

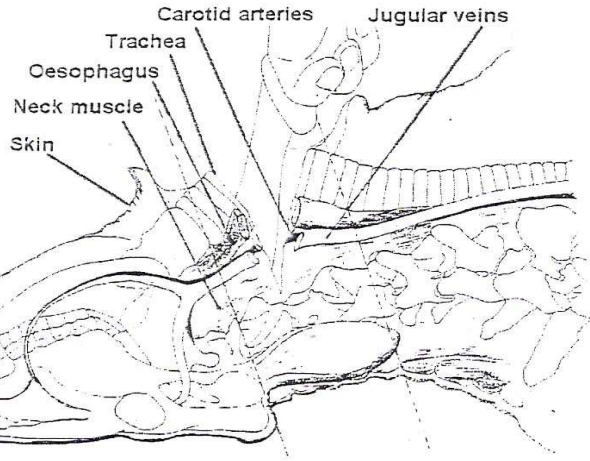


ภาพตัวอย่างการเชือดประเภทสัตว์โค กระบือแพะ แกะ

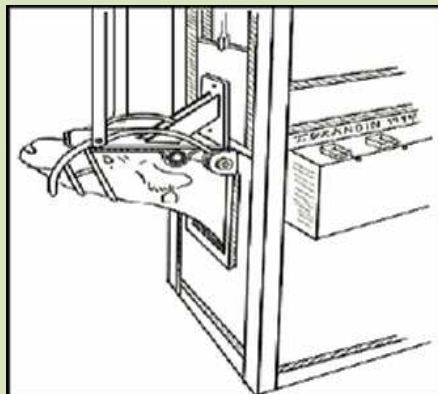


ภาพตัวอย่างการเชือดประเภทสัตว์โค กระบือแพะ แกะ

* หลังการเชือด



ภาคผนวกการเชือดสัตว์ เครื่องมือเชือด



การเชือดสัตว์ใหญ่



ภาคการเชือดสัตว์ใหญ่ที่ไม่ถูกต้อง



การเชือดสัตว์ใหญ่



การเชือดสัตว์ปีก ขั้นตอนการแขวนไก่

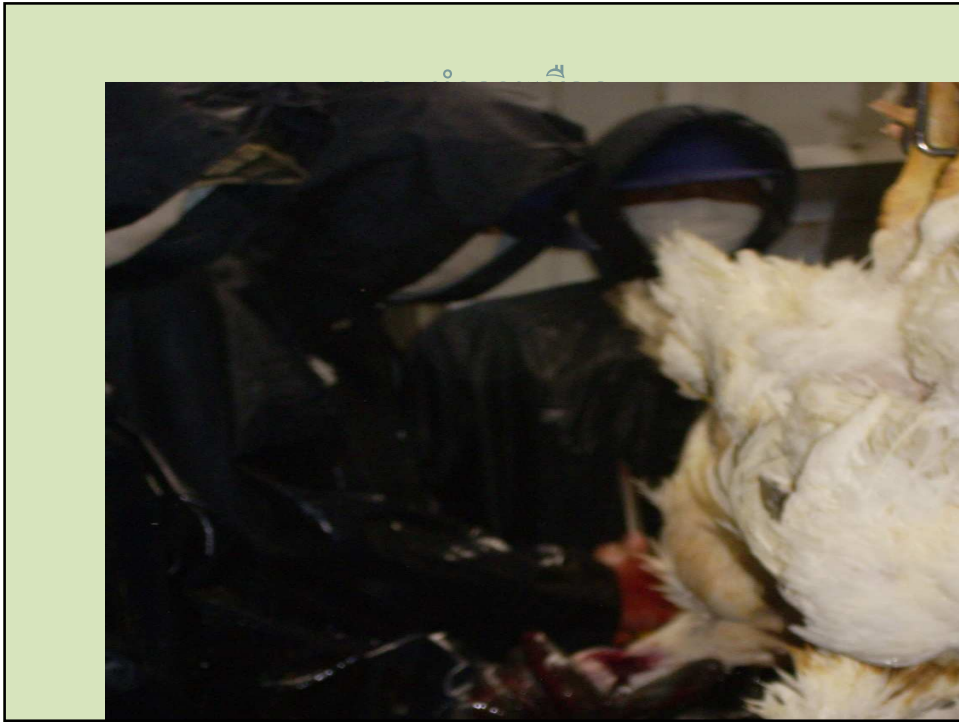


การเชือดสัตว์ปีก



การตรวจสภาพไก่หลังการ STUN





การตรวจสอบหลังการถอนขน



การเชือดสัตว์ปีก



การตรวจสอบสภาพไก่หลังการเชือด สภาพแผล



หลังการการตัดเท้าและหัว



๗. การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่าย

การเก็บรักษา

การขนส่ง

และการนำออกจำหน่าย

ต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามลัญญัติ
แห่งศาสนาอิสลาม เช่น รถขนส่งเนื้อสัตว์
ห้องเย็น ตู้เย็น ตู้แช่ และการวางจำหน่ายสินค้า

ขอบคุณครับ

ขอข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่...
โทร. 08 1697 7860
E-mail : abd_w@hotmail.com

