

หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

๑. ขอบข่ายการรับรอง

คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จะให้การรับรองและให้ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ ซึ่งพิจารณาเห็นชอบโดยคณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด ซึ่งมีผู้ว่าราชการจังหวัด หรืออธิบดีกรมปศุสัตว์เป็นประธานคณะกรรมการฯ

ขอบข่ายการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ แบ่งเป็น ๓ ประเภท

๑. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในตลาดสด
๒. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์นอกตลาดสด
๓. ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

คำนิยาม

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ หมายความว่า สถานที่ที่มีการดำเนินการจำหน่ายเนื้อสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ หมายความว่า เนื้อสัตว์ที่อิสลามอนุญาตให้บริโภคได้และเป็นเนื้อสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยการฆ่าสัตว์

คณะกรรมการ หมายความว่า คณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด ที่แต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัดหรืออธิบดีกรมปศุสัตว์ให้มีหน้าที่ในการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

คณะทำงาน หมายความว่า คณะทำงานตรวจประเมินการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัดที่แต่งตั้งโดยผู้ว่าราชการจังหวัดหรืออธิบดีกรมปศุสัตว์ให้มีหน้าที่ในการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล หมายความว่า เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี

ผู้ประกอบการ หมายความว่า บุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคล หรือผู้ให้บริการ ผลิตเพื่อขาย ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือซื้อเพื่อขายต่อ และหมายความรวมถึงผู้ประกอบการโฆษณา

ผู้ขาย หมายความว่า ผู้ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักร เพื่อขาย หรือซื้อเพื่อขายต่อเนื้อสัตว์ หรือผู้ให้บริการ และหมายความรวมถึงผู้ประกอบการ

ค่าธรรมเนียม หมายความว่า ค่าธรรมเนียมในการตรวจรับรองตามข้อบังคับของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

ฮาลาล (Halal) หมายความว่า สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติอิสลาม

ผลิตภัณฑ์สัตว์ หมายความว่า ผลผลิตที่ทำมาจากเนื้อสัตว์ทั้งส่วนที่ผ่านกระบวนการและหรือไม่ผ่านกระบวนการการปรุงสุก

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล (Halal Product) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ศาสนานูมัตให้ใช้หรือบริโภคได้ รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนด ซึ่งหมายความว่าผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองฮาลาลโรงเชือดสัตว์และการฆ่าและชิ้นส่วน

นยิส (najis) หมายความว่า สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติอิสลาม ซึ่งมี ๓ ประเภท ได้แก่ นยิสชนิดเบา นยิสชนิดปานกลาง และนยิสชนิดหนัก รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนยิส เว้นแต่จะกำจัดนยิสนั้นออกไปแล้ว

ฮะรอม (Haram) หมายความว่า สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการห้ามตามบทบัญญัติอิสลาม

หนังสือรับรองฮาลาล หมายความว่า หนังสือที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด พิจารณารับรองสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ดำเนินการตามหลักการศาสนาอิสลาม

ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล หมายความว่า ใบรับรองที่คณะกรรมการอิสลามกลางแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัดให้การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ผ่านหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล หมายความว่า หนังสือที่คณะกรรมการอิสลามกลางแห่งประเทศไทย อนุมัติให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ดำเนินการตามหลักการศาสนาอิสลาม

๒. ขั้นตอนการดำเนินการ

๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดหรืออธิบดีกรมปศุสัตว์แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด และคณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด เพื่อตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ควรจะประกอบด้วย (อาจพิจารณาเปลี่ยนแปลงคณะกรรมการหรือคณะทำงานได้ตามความเหมาะสม)

๑.๑ คณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด ประกอบด้วย

- | | |
|--|----------------------------|
| ๑.๑.๑ ผู้ว่าราชการจังหวัด หรืออธิบดีกรมปศุสัตว์ | ประธานกรรมการ |
| ๑.๑.๒ ประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
หรือ ผู้แทนกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย | รองประธานกรรมการ |
| ๑.๑.๓ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด หรือผู้แทนกรมอนามัย | รองประธานกรรมการ |
| ๑.๑.๔ ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ | กรรมการ |
| ๑.๑.๕ ผู้แทนจากสมาคมตลาดสดในพื้นที่ | กรรมการ |
| ๑.๑.๖ ผู้แทนผู้บริโภคที่นับถือศาสนาอิสลามในพื้นที่* | กรรมการ |
| ๑.๑.๗ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านศาสนาอิสลามในพื้นที่* | กรรมการ |
| ๑.๑.๘ ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
หรือ ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน | กรรมการ |
| ๑.๑.๙ ปศุสัตว์จังหวัด | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑.๑.๑๐ หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

คณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด มีหน้าที่ดังนี้

๑. พิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลและนำเสนอต่อคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเพื่อขอการรับรองเครื่องหมายฮาลาล

๒. พิจารณากลับกรองในกรณีการเพิกถอนการรับรองและนำเสนอต่อคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเพื่อขอเพิกถอนการรับรองเครื่องหมายฮาลาล

๓. พิจารณากลับกรองกรณีที่มีการอุทธรณ์ หรือร้องเรียนเกี่ยวกับการรับรองเนื่องจากไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองและนำเสนอแก่คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเพื่อพิจารณาข้ออุทธรณ์ หรือร้องเรียน

๔. ให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะในขั้นตอน กระบวนการรับรองและการประชาสัมพันธ์

๕. ปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

หมายเหตุ:

๑. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยปฏิบัติหน้าที่เป็นคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ในจังหวัดที่ไม่มีคณะกรรมการอิสลาม ประจำจังหวัด ในการนี้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจะมอบหมายให้คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดที่ใกล้เคียงปฏิบัติหน้าที่แทนก็ได้
๒. ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเป็นผู้คัดเลือกผู้ทรงคุณวุฒิและผู้แทนผู้บริโภคนับถือศาสนาอิสลามในพื้นที่
๓. กรรมการตั้งแต่ข้อที่ ๑.๑.๑, ๑.๑.๓, ๑.๑.๔, ๑.๑.๕, ๑.๑.๙ และ ๑.๑.๑๐ จะดำเนินการพิจารณาเฉพาะเรื่องของสุขอนามัย
๔. กรรมการตั้งแต่ข้อที่ ๑.๑.๒, ๑.๑.๖, ๑.๑.๗ และ ๑.๑.๘ จะดำเนินการพิจารณาทั้งเรื่องสุขอนามัย และบทบาทบัญญัติศาสนาอิสลาม

๑.๒ คณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด ประกอบด้วย

- | | | |
|--------|--|----------------------|
| ๑.๒.๑ | ปศุสัตว์จังหวัด | ประธานคณะทำงาน |
| ๑.๒.๒ | ประธานฝ่ายกิจการฮาลาลคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือผู้แทนประธานฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย | รองประธานคณะทำงาน |
| ๑.๒.๓ | ผู้แทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด | รองประธานคณะทำงาน |
| ๑.๒.๔ | ผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ | คณะทำงาน |
| ๑.๒.๕ | ผู้แทนจากสมาคมตลาดสดในพื้นที่ | คณะทำงาน |
| ๑.๒.๖ | ผู้แทนผู้บริโภคนับถือศาสนาอิสลามในพื้นที่ | คณะทำงาน |
| ๑.๒.๗ | ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คนที่ ๑ | คณะทำงาน |
| ๑.๒.๘ | ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คนที่ ๒ | คณะทำงาน |
| ๑.๒.๙ | หัวหน้ากลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ | คณะทำงานและเลขานุการ |
| ๑.๒.๑๐ | ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คนที่ ๓ | คณะทำงานและเลขานุการ |

คณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลประจำจังหวัด มีหน้าที่ดังนี้

๑. ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดให้สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล
๒. ให้คำแนะนำกับผู้ประกอบการเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการขอการรับรอง
๓. สรุปผลการตรวจประเมินและจัดทำรายงานเสนอคณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล
๔. ดำเนินการตรวจสอบหรือรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการฯสั่งการในกรณีการขอการรับรอง การร้องเรียน การอุทธรณ์ และการเพิกถอนการรับรอง
๕. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและประชาชนผู้บริโภคให้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล
๖. ปฏิบัติงานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

หมายเหตุ

๑. ผู้แทนฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ตามคำสั่งแต่งตั้งของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

๒. กรรมการตั้งแต่ข้อที่ ๑.๒.๑, ๑.๒.๓, ๑.๒.๔, ๑.๒.๕, และ๑.๒.๙ จะดำเนินการตรวจประเมินเฉพาะเรื่องของสุขอนามัย

๓. กรรมการตั้งแต่ข้อที่ ๑.๒.๒, ๑.๒.๖, ๑.๒.๗, ๑.๒.๘ และ๑.๒.๑๐ จะดำเนินการตรวจประเมินทั้งเรื่องสุขอนามัย และบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

๒. ให้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์ให้แก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์และผู้บริโภคทราบ

๓. ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ยื่นแบบฟอร์มขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดในพื้นที่ พร้อมเอกสารประกอบตามที่ระบุในแบบคำขอ

๔. เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดรวบรวมแบบคำขอ พร้อมตรวจแบบคำขอของผู้ประกอบการฯ และเสนอรายชื่อให้คณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

๕. เมื่อคณะกรรมการดำเนินการตรวจสอบแล้วพบว่าเอกสารหลักฐานครบถ้วนถูกต้องตามแบบคำขอ คณะทำงานฯ จะประสานงานไปยังผู้ประกอบการเพื่อกำหนดวันเวลาในการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ และรายงานผลการตรวจประเมินต่อคณะกรรมการพิจารณาตรวจผลการประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

๖. เมื่อคณะกรรมการฯ มีมติให้ความเห็นชอบให้ผู้ประกอบการผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินและลงนามในหนังสือแจ้งให้คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยทราบ และนำเสนอต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเพื่อพิจารณาออกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

๗. ผู้ว่าราชการจังหวัดหรืออธิบดีกรมปศุสัตว์ลงนามในใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลและมอบใบรับรองฯ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ให้แก่ผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์ฯ โดยมีระยะเวลา ในการรับรอง ๑ปี นับจากวันที่ออกใบรับรองฯ

๘. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน คณะทำงานฯ ต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบ เพื่อเพื่อแก้ไขและตรวจติดตามข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จจึงแจ้งคณะทำงานฯ เข้าตรวจประเมินใหม่

๙. คณะทำงานฯ จะตรวจติดตามตลอดระยะเวลาในการรับรอง เมื่อได้รับใบคำร้องขอให้มีการแก้ไขและป้องกัน (CAR) ซึ่งพบข้อบกพร่องจากการตรวจรับรองฮาลาลในระดับความรุนแรงมาก (Major) และรุนแรงน้อย (Minor) ผู้ประกอบการต้องส่งแผนการแก้ไขและป้องกันข้อบกพร่องดังกล่าว ภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่วันที่มีการตรวจรับรอง

๑๐. ผู้ประกอบการต้องแก้ไขข้อบกพร่องที่ได้รับหลักฐานการแก้ไขที่แล้วเสร็จให้คณะทำงานฯ ไม่เกิน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันที่มีการตรวจรับรอง และบันทึกจากการแก้ไขต้องได้รับการจัดเก็บ

๑๑. ในกรณีที่พบข้อบกพร่องรุนแรง (Major) ที่มีผลต่อการรับรองฮาลาลและคณะทำงานฯ พิจารณาว่าต้องมีการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow Up Audit) ผู้ประกอบการต้องอำนวยความสะดวกในการตรวจติดตามดังกล่าว

๑๒. ในกรณีที่คณะทำงานฯ ได้มีการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow Up Audit) แล้วพบว่า ผลการแก้ไขไม่สามารถยอมรับได้ ซึ่งส่งผลกระทบต่อความน่าเชื่อถือต่อการรับรองและความเชื่อมั่นในการผลิตผลิตภัณฑ์และการบริการฮาลาลของผู้ประกอบการ ให้คณะทำงานฯ ออกใบคำร้องขอให้มีการแก้ไขใหม่ หรือพิจารณายกเลิกเป็นรายกรณี

๑๓. ผู้ประกอบการสามารถอุทธรณ์เพื่อชี้แจงเหตุผลและหลักฐานให้คณะกรรมการฯ พิจารณาในกรณีที่มีการร้องเรียน หรือการเพิกถอนการรับรองที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ภายในระยะเวลา ๓๐ วัน นับแต่ได้รับหนังสือร้องเรียน หรือมีคำสั่งเพิกถอน ผลการพิจารณาของคณะกรรมการฯ ถือเป็นที่สุด

๑๔. กรณีผู้ประกอบการรายใดที่ถูกเพิกถอนการรับรองจะไม่สามารถยื่นขอการรับรองใหม่ได้ภายในระยะเวลา ๑ ปี นับแต่วันที่มีคำสั่งเพิกถอนการรับรอง

๑๕. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิมให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอการรับรองใหม่ และคณะทำงานฯ จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ประกอบการรายใหม่ว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรอง ต่อไป

๑๖. กรณีต่ออายุการรับรอง ให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุ ก่อนวันที่หมดอายุ ๖๐ วัน

๑๗. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุราษฎร์ธานี หน่วยงานการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ให้สำนักงานปศุสัตว์เขตในพื้นที่ เพื่อรวบรวมเสนอสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์รายงานเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์

๓. หลักเกณฑ์การตรวจประเมิน ประกอบด้วย

๑. หลักเกณฑ์ทั่วไป

- ๑.๑ เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์โรงพักสัตว์และ การฆ่าสัตว์ (ขจส. ๒) พร้อมแบบตอบรับแจ้งการฆ่าและจำหน่าย เนื้อสัตว์ (ขจส. ๕-๘, ขจส. ๑๔) กำกับซาก หรือเอกสารหลักฐานใดที่สามารถแสดงว่าเนื้อสัตว์นั้นมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตฯ
- ๑.๒ เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วนฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและหรือคณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัด
- ๑.๓ ผู้ประกอบการต้องมีใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.๑๐)
- ๑.๔ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ตลอดการขนส่ง ต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งที่ฮะรอมหรือฮิยา
- ๑.๕ ผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิมหรือ ผู้ประกอบการที่จำหน่ายด้วยตนเองหรือจ้างให้ผู้อื่นจำหน่ายเอง แต่ไม่ได้เป็นมุสลิม ซึ่งประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาล ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีผู้ขายที่เป็นมุสลิมอย่างน้อย ๑ คน ต้องผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรตามที่กรมปศุสัตว์และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกำหนด
- ๑.๖ ผู้ประกอบการต้องกำหนดผู้ที่ทำหน้าที่จัดซื้อและดำเนินการตรวจสอบหรือกิจกรรมอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ที่นำมาจำหน่ายนั้น มาจากแหล่งที่มีการรับรองซึ่งเป็นไปตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ๑.๗ ในกรณีที่มีการจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลและสินค้าฮะรอมปะปนกันจะต้องแยกผู้ขายหรือผู้ปฏิบัติงานออกจากกันให้ชัดเจน
- ๑.๘ ผู้รับใบรับรองจะต้องแสดงป้ายรับรอง หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายการรับรองฮาลาล และใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ไว้ในที่เปิดเผยและผู้ซื้อสามารถสังเกตเห็นได้ง่าย ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของตน(สำหรับกรณีตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุ)

๒. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

๒.๑ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในและนอกตลาดสด

- ๒.๑.๑ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สามารถป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหนะนำโรค
- ๒.๑.๒ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์สามารถป้องกันนยิสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ

- ๒.๑.๓ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องแยกจากแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม โดยมีขอบเขตที่ชัดเจน สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ
- ๒.๑.๔ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องไม่มีสิ่งที่เป็นเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม
- ๒.๑.๕ มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

๒.๒ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

๒.๒.๑ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์เฉพาะเนื้อสัตว์ฮาลาล

- ๒.๒.๑.๑ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง
- ๒.๒.๑.๒ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง
- ๒.๒.๑.๓ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ และต้องมีวิธีการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะที่มีประสิทธิภาพ
- ๒.๒.๑.๔ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องไม่มีสิ่งที่เป็นเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม
- ๒.๒.๑.๕ มีตู้ และหรือแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สามารถป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหะนำโรค
- ๒.๒.๑.๖ มีตู้ และหรือ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ
- ๒.๒.๑.๗ ตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส ตลอดเวลา
- ๒.๒.๑.๘ มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

๒.๒.๒ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีเนื้อสัตว์ฮาลาลจำหน่ายร่วมกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ชนิดอื่น

- ๒.๒.๒.๑ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง
- ๒.๒.๒.๒ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีพื้นที่หรือบริเวณอย่างเพียงพอในการแบ่งพื้นที่จำหน่ายสินค้าที่เป็นสินค้าฮาลาลแยกออกจากพื้นที่ที่จำหน่ายสินค้าฮะรอม และต้องมีป้ายแสดงหมวดหมู่สินค้าที่ฮาลาลและฮะรอม ซึ่งสังเกตได้ชัดเจน
- ๒.๒.๒.๓ การจัดวางแผง ตู้ หรือโต๊ะ ที่ใช้สำหรับจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องแยกเป็นแผง ตู้ หรือโต๊ะสำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาลเท่านั้น โดยมีขอบเขตชัดเจน สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ และต้องมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ
- ๒.๒.๒.๔ มีตู้ และหรือแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี ต้องป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหะนำโรค
- ๒.๒.๒.๕ มีตู้ และหรือแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ
- ๒.๒.๒.๖ มีตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียสตลอดเวลา

๒.๒.๒.๗ มีก๊อมน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์

๓. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

- ๓.๑ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ
- ๓.๒ เชียง มีด และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทน สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์
- ๓.๓ มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอก่อนและหลังการนำไปใช้
- ๓.๔ ภาชนะ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ เช่น มีด เชียง ถาด เครื่องชั่ง ภาชนะที่ใช้กับเนื้อสัตว์ เป็นต้น ที่ใช้สำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาลทุกชนิดต้องแยกเป็นชุดเฉพาะสำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาลเท่านั้น และสามารถสังเกตได้ชัดเจน รวมถึงให้แยกการทำความสะอาด และการเก็บรักษาอุปกรณ์เป็นการเฉพาะด้วย

๔. การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

- ๔.๑ มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- ๔.๒ หากมีการปนเปื้อนยีสหักเช่น สุนัข สุนัข เป็นต้น จะต้องล้างทำความสะอาดตามหลักศาสนาอิสลาม
- ๔.๓ มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ
- ๔.๔ เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้นการขายไก่ตัวรวมเครื่องใน)
- ๔.๕ บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอสำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน
- ๔.๖ มีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ
- ๔.๗ มีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับบริการผู้ซื้อเพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่ไม่เป็นไปตามหลักศาสนาอิสลาม

๕. สุขลักษณะผู้ขายเนื้อสัตว์

- ๕.๑ ผู้ขายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมศีรษะ (อิญาบ) สำหรับผู้หญิงที่นับถือศาสนาอิสลาม และผ้ากันเปื้อน
- ๕.๒ ผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ล้างมือหลังจากออกจากห้องสุขา หรือสัมผัสสิ่งสกปรก ห้ามล้าง แคะ แกะ เกา ในระหว่างการจำหน่ายเนื้อสัตว์
- ๕.๓ ผู้ขายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้
- ๕.๔ ในกรณีที่ผู้ขายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์
- ๕.๕ ผู้ขายต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่แสดงอาการที่สังคมรังเกียจ

๔. เกณฑ์การรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

๑. แฉ่งจำหน่ายเนื้อสัตว์ในและนอกตลาดสด

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ต้องผ่านหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล จำนวน ๒๔ ข้อ สำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ หรือ จำนวน ๓๐ ข้อ สำหรับผู้ประกอบการที่ขอต่ออายุการรับรองหรือการตรวจติดตาม

๒. ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์

๒.๑ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์เฉพาะเนื้อสัตว์ฮาลาล

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ต้องผ่านหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล จำนวน ๓๑ ข้อ สำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ หรือ จำนวน ๓๒ ข้อ สำหรับผู้ประกอบการที่ขอต่ออายุการรับรองหรือการตรวจติดตาม

๒.๒ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีเนื้อสัตว์ฮาลาลจำหน่ายร่วมกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ชนิดอื่น

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ต้องผ่านหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล จำนวน ๓๐ ข้อ สำหรับผู้ประกอบการรายใหม่ หรือ จำนวน ๓๑ ข้อ สำหรับผู้ประกอบการที่ขอต่ออายุการรับรองหรือการตรวจติดตาม

๕. เงื่อนไขการรับรอง

๑. ผู้ว่าราชการจังหวัดจะมอบใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลแก่ผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินตามหลักเกณฑ์ฯ และเงื่อนไขที่กำหนด โดยมีระยะเวลาในการรับรอง ๑ ปี นับจากวันที่ออกใบรับรอง
๒. ผู้ประกอบการต้องกำหนดผู้ที่ทำหน้าที่จัดซื้อและดำเนินการตรวจสอบหรือกิจกรรมอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ที่นำมาจำหน่ายนั้น มาจากแหล่งที่มีการรับรองซึ่งเป็นไปตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
๓. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน คณะทำงานฯ ต้องแจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบเพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จ จึงแจ้งคณะทำงานฯ เข้าตรวจประเมินใหม่
๔. ภายหลังจากการรับรองผู้ประกอบการจะต้องแสดงป้ายรับรองและ/หรือ ใบรับรองไว้ในที่เปิดเผยและผู้ซื้อสามารถสังเกตเห็นได้ง่าย ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของตน (สำหรับ กรณีตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุ)
๕. คณะทำงานฯ จะตรวจติดตามตลอดระยะเวลาในการรับรอง เมื่อได้รับใบคำร้องขอให้มีการแก้ไขและป้องกัน (CAR) ซึ่งพบข้อบกพร่องจากการตรวจรับรองฮาลาลในระดับความรุนแรงมาก (Major) และรุนแรงน้อย (Minor) ผู้ประกอบการต้องส่งแผนการแก้ไขและป้องกันข้อบกพร่องดังกล่าว ภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่วันที่มีการตรวจรับรอง
๖. ผู้ประกอบการต้องแก้ไขข้อบกพร่องที่ได้รับหลักฐานการแก้ไขที่แล้วเสร็จให้คณะทำงานฯ ไม่เกิน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันที่มีการตรวจรับรอง และบันทึกจากการแก้ไขต้องได้รับการจัดเก็บ
๗. ในกรณีที่พบข้อบกพร่องรุนแรง (Major) ที่มีผลต่อการรับรองฮาลาลและคณะทำงานฯ พิจารณาว่าต้องมีการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow Up Audit) ผู้ประกอบการต้องอำนวยความสะดวกในการตรวจติดตามดังกล่าว
๘. ในกรณีที่คณะทำงานฯ ได้มีการตรวจติดตามผลการแก้ไข (Follow Up Audit) แล้วพบว่า ผลการแก้ไขไม่สามารถยอมรับได้ ซึ่งส่งผลกระทบต่อความน่าเชื่อถือต่อการรับรองและความเชื่อมั่นในการผลิตผลิตภัณฑ์และการบริการฮาลาลของผู้ประกอบการ ให้คณะทำงานฯ ออกใบคำร้องขอให้มีการแก้ไขใหม่ หรือพิจารณายกเลิกเป็นรายกรณี
๙. ผู้ประกอบการสามารถอุทธรณ์เพื่อชี้แจงเหตุผลและหลักฐานให้คณะกรรมการฯ พิจารณาในกรณีที่มีการร้องเรียนหรือการเพิกถอนการรับรองที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล ภายในระยะเวลา ๓๐ วัน นับแต่ได้รับหนังสือร้องเรียน หรือมีคำสั่งเพิกถอน ผลการพิจารณาของคณะกรรมการฯ ถือเป็นที่สุด
๑๐. กรณีผู้ประกอบการรายใดที่ถูกเพิกถอนการรับรองจะไม่สามารถยื่นขอการรับรองใหม่ได้ภายในระยะเวลา ๑ ปี นับแต่วันที่มีคำสั่งเพิกถอนการรับรอง
๑๑. กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ประกอบการรายใหม่ ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์เดิมให้ผู้ประกอบการดำเนินการยื่นขอการรับรองใหม่
๑๒. กรณีต่ออายุการรับรอง ให้ผู้ประกอบการยื่นขอต่ออายุใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลล่วงหน้าก่อนใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลสิ้นอายุ อย่างน้อย ๖๐ วัน

แผนผังขั้นตอนการขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

สำหรับจังหวัดที่ตรวจรับรองโดยคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

จังหวัดแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล
และคณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประชาสัมพันธ์โครงการฯ

ผู้ประกอบการยื่นแบบฟอร์มขอรับสถานที่จำหน่าย
เนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล พร้อมเอกสารประกอบ

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

แจ้ง

คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

คณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ผ่าน

คณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมิน
สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ไม่ผ่าน

แก้ไข

ผู้ประกอบการไม่ผ่านการตรวจประเมิน
คณะทำงานฯ แจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบ
เพื่อปรับปรุง แก้ไข

เห็นชอบ

ไม่ผ่าน

คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด พิจารณารับรองและออกหนังสือรับรองฮาลาล

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย พิจารณานุมัติและออกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล
และลงนามในใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ตรวจสอบและรายงาน

ผู้ว่าราชการจังหวัด ลงนามในใบรับรองฯ

ผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินจะได้รับหนังสือสำคัญฯและใบรับรองฯ
โดยมีระยะเวลาในการรับรอง ๑ ปี นับจากวันที่ระบุ

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดรายงานสำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อสรุปรวบรวมเสนอ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์เพื่อรายงานเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์

คณะทำงานฯ จะตรวจติดตามตลอดระยะเวลาการรับรอง

หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด
คณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินจะเสนอคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
เพื่อยกเลิกการรับรอง

**แผนผังขั้นตอนการขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล
สำหรับจังหวัดที่ตรวจรับรองโดยคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย**

จังหวัดแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล
และคณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดประชาสัมพันธ์โครงการฯ

ผู้ประกอบการยื่นแบบฟอร์มขอรับสถานที่จำหน่าย
เนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล พร้อมเอกสารประกอบ

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด



คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

คณะทำงานตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ผ่าน

ไม่ผ่าน

คณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมิน
สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล



ผู้ประกอบการไม่ผ่านการตรวจประเมิน
คณะทำงานฯ แจ้งข้อบกพร่องให้ผู้ประกอบการทราบ
เพื่อปรับปรุง แก้ไข

เห็นชอบ

ไม่ผ่าน

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย พิจารณออนุมัติและออกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล
และลงนามในใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ตรวจสอบและรายงาน

อธิบดีกรมปศุสัตว์ ลงนามในใบรับรองฯ

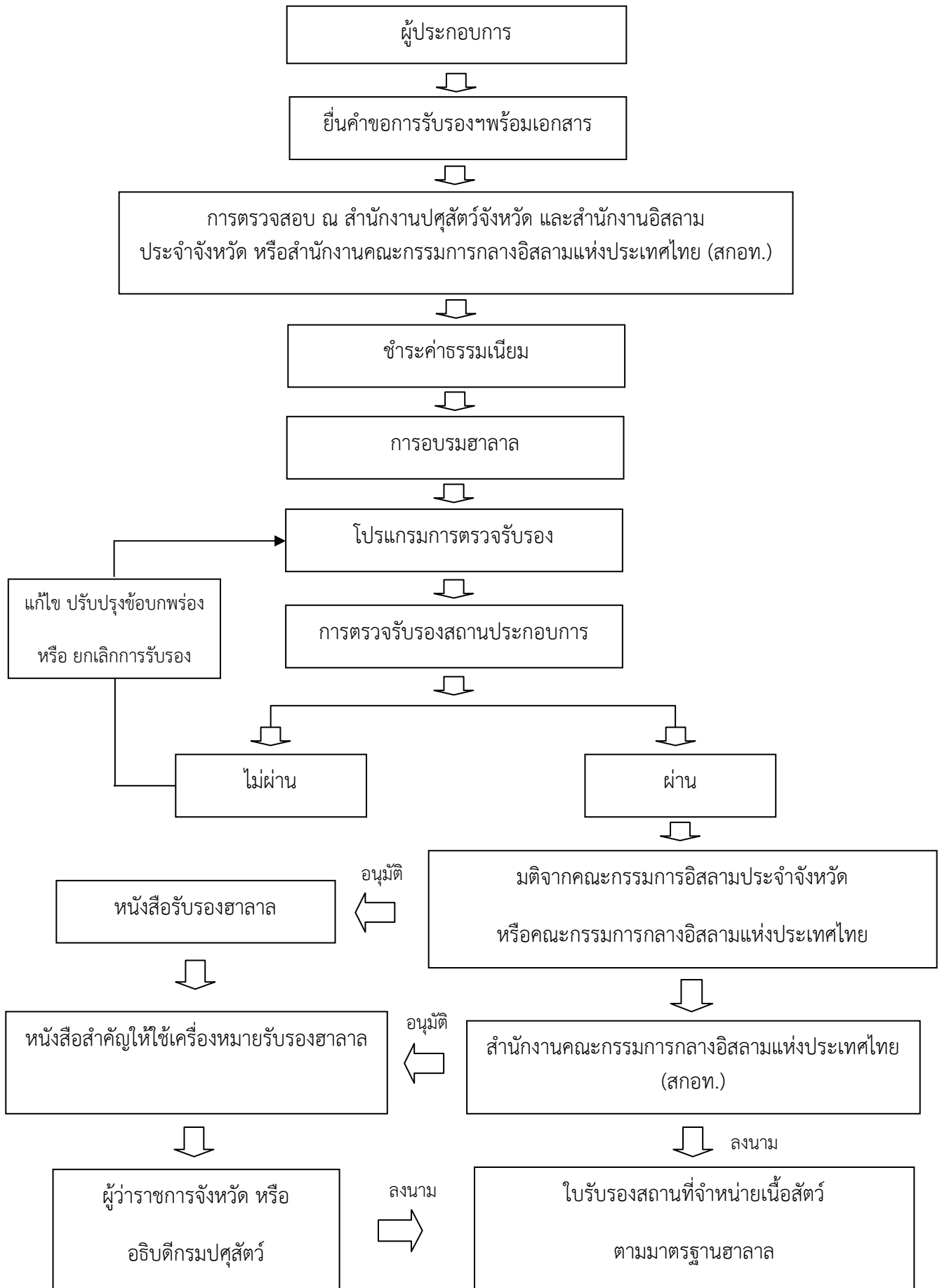
ผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินจะได้รับหนังสือสำคัญฯและใบรับรองฯ
โดยมีระยะเวลาในการรับรอง ๑ ปี นับจากวันที่ระบุ

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดรายงานสำนักงานปศุสัตว์เขตเพื่อสรุปรวบรวมเสนอ
สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์เพื่อรายงานเสนออธิบดีกรมปศุสัตว์

คณะทำงานฯ จะตรวจติดตามตลอดระยะเวลาการรับรอง

หากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด
คณะกรรมการพิจารณาผลการตรวจประเมินจะเสนอคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
เพื่อยกเลิกการรับรอง

แผนผังการขอหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล และใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล



ภาคผนวก

แบบคำขอรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

- ☐ รับรองใหม่
☐ ตรวจสอบ
☐ ตรวจสอบอายุ

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๑. ข้าพเจ้า (นาย,นาง,นางสาว).....นามสกุล.....

๑.๑ เป็นบุคคลธรรมดา อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน หรือบัตร(ระบุ).....เลขที่.....

ออกให้ ณ อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....มือถือ.....

๑.๒ เป็นนิติบุคคล ประเภท.....จดทะเบียนเมื่อ.....

เลขทะเบียน.....มีสำนักงานตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....มือถือ.....

โดยมีผู้ดำเนินการ ชื่อ.....นามสกุล.....อายุ.....ปี

สัญชาติ.....บัตรประจำตัวประชาชน หรือบัตร (ระบุ).....เลขที่.....

ออกให้ ณ อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....

โทรสาร.....มือถือ.....

๒. มีความประสงค์ขอรับการรับรอง

สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ชนิด.....ชื่อร้าน.....โดยมี.....

เป็นผู้ดำเนินการ ณ (ชื่อตลาด/ชื่อสถานที่ตั้ง).....อยู่เลขที่.....

หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....มือถือ.....

๓. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานมาด้วยแล้ว คือ

๓.๑ สำเนารับรองการจดทะเบียน (กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

๓.๒ หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ดำเนินการของนิติบุคคล(กรณีนิติบุคคลเป็นผู้ขออนุญาต)

๓.๓ สำเนารูปถ่ายทะเบียนบ้าน

๓.๔ สำเนาหรือรูปถ่ายบัตรประจำตัวประชาชนหรือบัตรอื่นที่ใช้แทนบัตรประจำตัวประชาชนได้

๓.๕ ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.๑๐)

๓.๖ สำเนาแบบตอบรับแจ้งการฆ่าสัตว์ (แบบขจส.๕ - ๘ และแบบขจส.๑๔) หรือเอกสารหลักฐานใดที่สามารถแสดงว่าเนื้อสัตว์นั้นมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตฯ

๓.๗ สำเนาใบรับรองโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วนฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

๓.๘ ใบรับรองแพทย์สำหรับผู้ขายเนื้อสัตว์

๓.๙ รายละเอียดและแผนที่ตั้งสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

ลายมือชื่อ.....ผู้ขออนุญาต
(.....)

ความเห็นของเจ้าหน้าที่

☐ เอกสารหลักฐานครบถ้วน

☐ เอกสารหลักฐานไม่ครบขาด

.....
.....
.....
.....

ลายมือชื่อ.....
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

วันที่ตรวจ.....

ชื่อ-สกุลเจ้าของกิจการ/นิติบุคคล.....

ชื่อ-สกุลผู้ขาย/นิติบุคคล.....

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....

ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์(ร.๑๐)เลขที่.....

สถานที่ตั้งที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย.....

ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... โทรศัพท์..... โทรสาร..... มีสื่อ.....

ชนิดของเนื้อสัตว์ที่จำหน่าย.....

ประเภทสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์

- ☐ แผงจำหน่ายในตลาดสด
- ☐ แผงจำหน่ายนอกตลาดสด (โปรตระบุ ตลาดนัด /แผงริมทาง)
- ☐ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์เฉพาะเนื้อสัตว์ฮาลาล (โปรตระบุ ตึกแถว /สถานที่จำหน่าย/ห้างสรรพสินค้า/

ซูเปอร์มาร์เก็ต)

- ☐ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีเนื้อสัตว์ฮาลาลจำหน่ายร่วมกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ชนิดอื่น(โปรตระบุ ตึกแถว /สถานที่จำหน่าย/ห้างสรรพสินค้า/ซูเปอร์มาร์เก็ต)

ข้อมูลการจำหน่าย ☐ เนื้อ.....จำนวนตัว/กิโลกรัม ต่อวัน ☐ เนื้อ.....จำนวนตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

☐ เนื้อ.....จำนวนตัว/กิโลกรัม ต่อวัน ☐ เนื้อ.....จำนวนตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

รวมตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ มาจาก (ระบุชื่อโรงฆ่าสัตว์/อาจมากกว่า ๑ โรงฆ่า)

๑. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ขจส.๒.....

เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

๒. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ขจส.๒.....

เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

๓. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ขจส.๒.....

เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

๔. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ขจส.๒.....

เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

๕. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ขจส.๒.....

เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

๖. โรงฆ่า.....จังหวัด.....เลขที่ ขจส.๒.....

เลขทะเบียนฮาลาลที่.....จำนวน.....ตัว/กิโลกรัม ต่อวัน

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๑.หลักเกณฑ์ทั่วไป			
๑.๑ เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์โรงพักสัตว์และการฆ่าสัตว์ (ขจส. ๒) และ พร้อมแบบตอบรับแจ้งการฆ่าและจำหน่าย เนื้อสัตว์ (ขจส. ๕-๘,ขจส.๑๔) กำกับซาก หรือเอกสารหลักฐานใดที่สามารถแสดงว่าเนื้อสัตว์นั้นมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตฯ			
๑.๒ เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วนฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด*			
๑.๓ ผู้ประกอบการต้องมีใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.๑๐)			
๑.๔ ผู้ประกอบการต้องควบคุมการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ตลอดการขนส่ง ต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งที่ยะหริบหรือฮัยส *			
๑.๕. ผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิมหรือผู้ประกอบการที่จำหน่ายด้วยตนเองหรือจ้างให้ผู้อื่นจำหน่ายเอง แต่ไม่ได้เป็นมุสลิม ซึ่งประสงค์จะจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาล ผู้ประกอบการต้องจัดให้มีผู้ขายที่เป็นมุสลิมอย่างน้อย ๑ คน ต้องผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรตามที่กรมปศุสัตว์และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย กำหนดผู้ประกอบการ*			
๑.๖ ผู้ประกอบการต้องกำหนดผู้ที่ทำหน้าที่จัดซื้อและดำเนินการตรวจสอบหรือกิจกรรมอื่นใดที่จำเป็น เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์สัตว์ที่นำมาจำหน่ายนั้น มาจากแหล่งที่มีการรับรองซึ่งเป็นไปตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม*			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๑.๗ ในกรณีที่มีการจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลและสินค้าฮะรอมปะปนกันจะต้องแยกผู้ขายหรือผู้ปฏิบัติงานออกจากกันให้ชัดเจน*			
๑.๘ ผู้รับใบรับรองฯจะต้องแสดงป้ายรับรองและ/หรือ ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล และใบรับรองการใช้เครื่องหมายฮาลาล ไว้ในที่เปิดเผยและผู้ซื้อสามารถสังเกตเห็นได้ง่าย ณ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ของตน(สำหรับกรณีตรวจติดตามหรือตรวจต่ออายุ)			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๒. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (เลือกหัวข้อตรวจประเมิน ข้อ ๒.๑ หรือ ข้อ ๒.๒ แล้วแต่กรณี)			
๒.๑ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในหรือนอกตลาดสด			
๒.๑.๑ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาด ได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สามารถป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหะนำโรค			
๒.๑.๒ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ *			
๒.๑.๓ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องแยกจากแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม โดยมีขอบเขตที่ชัดเจน และสามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ *			
๒.๑.๔ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องไม่มีสิ่งที่เป็นเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม *			
๒.๑.๕ มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การเติมน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๒.๒ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ (เลือกหัวข้อตรวจประเมิน ข้อ ๒.๒.๑ หรือ ข้อ ๒.๒.๒ แล้วแต่กรณี)			
๒.๒.๑ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์เฉพาะเนื้อสัตว์ฮาลาล			
๒.๒.๑.๑ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง			
๒.๒.๑.๒ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง สิ่งปนเปื้อน			
๒.๒.๑.๓ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อน และต้องมีวิธีการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะที่มีประสิทธิภาพ*			
๒.๒.๑.๔ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องไม่มีสิ่งที่เป็นเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ฮะรอม *			
๒.๒.๑.๕ มีตู้ และ/หรือ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่ายไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สามารถป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหะนำโรค			
๒.๒.๑.๖ มีตู้ และ/หรือ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์สามารถป้องกันยีสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ *			
๒.๒.๑.๗ ตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียสตลอดเวลา			
๒.๒.๑.๘ มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๒.๒.๒ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่มีเนื้อสัตว์ฮาลาลจำหน่ายร่วมกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ชนิดอื่น			
๒.๒.๒.๑ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคง แข็งแรง			
๒.๒.๒.๒ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีพื้นที่หรือบริเวณอย่างเพียงพอในการแบ่งพื้นที่จำหน่ายสินค้าที่เป็นสินค้าฮาลาลแยกออกจากพื้นที่ที่จำหน่ายสินค้าฮะรอม และต้องมีป้ายแสดงหมวดหมู่สินค้าที่ฮาลาลและฮะรอมซึ่งสังเกตได้ชัดเจน *			
๒.๒.๒.๓ การจัดวาง แผง ตู้ หรือโต๊ะ ที่ใช้สำหรับจำหน่ายเนื้อสัตว์ฮาลาลต้องแยกเป็นแผง ตู้ หรือโต๊ะสำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาลเท่านั้น โดยมีขอบเขตชัดเจนสามารถป้องกันนยิสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ และต้องมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ *			
๒.๒.๒.๔ มีตู้ และ/หรือแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่ายไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี ต้องป้องกันและไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลง สัตว์เลี้ยงทุกชนิด และสัตว์พาหะนำโรค			
๒.๒.๒.๕ มีตู้ และ/หรือแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์สามารถป้องกันนยิสและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ โดยมีวิธีการป้องกันที่มีประสิทธิภาพ *			
๒.๒.๒.๖ มีตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียสตลอดเวลา			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๒.๒.๒.๖ มีก๊อกน้ำหรืออ่างล้างมือหรือกรณีที่ใช้การตักน้ำสำหรับล้างมือต้องใช้วิธีให้น้ำไหลผ่านพร้อมสบู่หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ น้ำล้างมือจะต้องถูกระบายในที่ที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
๓. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้			
๓.๑ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ			
๓.๒ เชียง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ต้องสะอาดทำด้วยวัสดุคงทนสามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
๓.๓ มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอก่อนและหลังการนำไปใช้			
๓.๔ ภาชนะ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ เช่น มีด เชียง ถาด เครื่องชั่ง ภาชนะที่ใช้กับเนื้อสัตว์ เป็นต้น ที่ใช้สำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาลทุกชนิดต้องแยกเป็นชุดเฉพาะสำหรับเนื้อสัตว์ฮาลาลเท่านั้น และสามารถสังเกตได้ชัดเจน รวมถึงให้แยกการทำความสะอาดและการเก็บรักษาอุปกรณ์เป็นการเฉพาะด้วย *			
๔. การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์			
๔.๑ มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๔.๒ หากมีการปนเปื้อนนิสหนักเช่น สุกร สุนัข เป็นต้น จะต้องล้างทำความสะอาดตามหลักศาสนาอิสลาม *			
๔.๓ มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ			
๔.๔ เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์ (ยกเว้น การขายไก่ตัวรวมเครื่องใน)			
๔.๕ บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอสำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน			
๔.๖ มีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
๔.๗ มีถุงมือที่สะอาดหรือเครื่องมือ อุปกรณ์ สำหรับบริการผู้ซื้อเพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่ไม่เป็นไปตามหลักศาสนาอิสลาม			

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ชื่อสถานที่จำหน่าย.....วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๕. สุขลักษณะผู้ขายเนื้อสัตว์			
๕.๑ ผู้ขายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม หรือผ้าคลุมศีรษะ (อัญาบ) สำหรับผู้หญิงที่นับถือศาสนาอิสลาม และ ผ้ากันเปื้อน			
๕.๒ ผู้ขายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ล้างมือหลังออกจากห้องสุขา หรือสัมผัสสิ่งสกปรก ห้ามล้าง แค แกะ เกา ในระหว่างการจำหน่ายเนื้อสัตว์			
๕.๓ ผู้ขายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้			
๕.๔ ในกรณีที่ผู้ขายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์			
๕.๕ ผู้ขายต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่แสดงอาการที่ส่งคมรังเกียจ			

หมายเหตุ * หัวข้อการตรวจประเมินที่ดำเนินการโดยคณะกรรมการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลซึ่งเป็นผู้แทนจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย ส่วนผู้แทนผู้บริโภคที่นับถือศาสนาอิสลามในพื้นที่จะเป็นผู้ให้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะทางด้านศาสนาอิสลาม

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

สรุปรายงานข้อบกพร่องสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล (เชิงฮาลาล)

วันที่ตรวจ.....

ชื่อผู้ประกอบการ..... ชื่อสถานที่จำหน่าย.....

ชื่อผู้ขาย..... ชนิดของเนื้อสัตว์.....

ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์(ร.๑๐)เลขที่.....ปริมาณจำหน่าย.....ตัว/กก.ต่อวัน)
ที่อยู่.....

สรุปผลการตรวจประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ

.....
.....
.....

ผู้รับการตรวจประเมิน

ข้าพเจ้ารับทราบผลการตรวจประเมินดังกล่าวข้างต้น ทั้งนี้

- ☐ สามารถดำเนินการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จภายในวันที่.....
☐ ไม่สามารถดำเนินการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องได้

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วัน/เดือน/ปี.....

ผู้ตรวจประเมิน(คณะทำงานฯ)

๑. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

๒. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

๓. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

๔. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

๕. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....

๖. ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน.....



ใบรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล
ภายใต้โครงการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลด้านปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ร้าน นายทองหล่อ สมใจนึก

หรือ ชื่อสถานที่ตั้ง (ชื่อตลาดนัด)

เลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....กรุงเทพมหานคร.....

จำหน่ายเนื้อไก่

ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาล

ทะเบียนรับรองเลขที่ H-Br-๐๑-กท-๐๐๑/๒๕๕๖

เลขทะเบียนฮาลาลที่ กอท.ฮล.๙๙๙๙ - /๒๕๕๖

ออกให้ ณ วันที่ ๑ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖

หมดอายุ วันที่ ๓๑ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

.....
ผู้ว่าราชการจังหวัด/อธิบดีกรมปศุสัตว์

.....
ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ผลิตภัณฑ์ฮะรอม (ห้าม) สำหรับผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ ดังต่อไปนี้

๑. สุกร หมูป่า และสุนัข
๒. งูและลิง
๓. สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
๔. นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆ ที่คล้ายกัน
๕. สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
๖. สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
๗. สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เหยี่ยว หมด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
๘. สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
๙. ลาและล่อที่เป็นเลี้ยงใช้งาน
๑๐. สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
๑๑. สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลาม
๑๒. เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย
๑๓. อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีเมามาหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
๑๔. อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา
๑๕. เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่มีเป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย
๑๖. อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms: GMOs) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามบทบัญญัติอิสลาม
๑๗. วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้นตั้งแต่ ๑-๑๖

ข้อกำหนดเกี่ยวกับนิยิส

๑. นิยิสชนิดเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง ๒ ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้มึนนอกจากน้ำนม
๒. นิยิสชนิดปานกลาง ได้แก่ สิ่งที่ไม่อยู่ภายใต้ นิยิสชนิดเบา หรือนิยิสชนิดหนัก โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลืองอาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ขากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้นปลา และตักแตน) แต่ต้องไม่ใช่ขากสัตว์นิยิสชนิดหนักและน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทานเหล่านี้ สิ่งที่ทำให้มีเมามา
๓. นิยิสชนิดหนัก ได้แก่ สุกร สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัข หรือสุกร และทุกสิ่งอันเนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

วิธีล้างนิยิส

๑. วิธีล้างนิยิสชนิดเบา ให้ชำระนิยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วใช้พรมรอยที่เปื้อนนิยิสนั้น ให้ทั่วโดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้
๒. วิธีล้างนิยิสปานกลาง ให้ชำระนิยิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย ๑ ครั้ง ให้ทั่วถึงทุกส่วนที่เปื้อนนิยิส โดยต้องทำให้สี กลิ่น รส ของนิยิสนั้นหมดไป และในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น ๓ ครั้ง
๓. วิธีล้างนิยิสชนิดหนัก ให้ชำระนิยิสออกให้หมดก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน ๗ ครั้ง แต่ ๑ ใน ๗ ครั้งนั้น ต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามบทบัญญัติอิสลามและมีสภาพชุ่มชื้นแว่นลวย หรือน้ำดินสอพองและแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก