

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- กร ทัพพะรังสี. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 193). กระทรวงสาธารณสุข,
แหล่งที่มา : <http://www.fda.moph.go.th> [27 มิถุนายน 2547]
- กันยา อัครอารีย์. การพัฒนาดัชนีวัดสมรรถนะหลักโดยใช้วิธีการประเมินแบบคุณลักษณะ
กรณีศึกษาโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์พลาสติก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ
วิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.
- ชนัญชัย โจนรุ่งเรือง. การผสมผสานเครื่องมือการจัดการเชิงคุณภาพกับมาตรฐานสากลของระบบ
การบริหารคุณภาพ (ISO9001:2000). วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ
คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.
- บุญดี บุญญากิจ และ กมลวรรณ สิริพานิช. Benchmarking ทางลัดสู่ความเป็นเลิศทางธุรกิจ. พิมพ์
ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ, 2546.
- พัชรินทร์ รัตนพงษ์ภิญโญ. ข้อมูลเศรษฐกิจและธุรกิจ. สำนักงานวิจัยธุรกิจ บมจ.ธนาคารกรุงเทพ,
แหล่งที่มา : <http://www.cb.ktb.co.th/prod/brnew.nsf> [7 สิงหาคม 2547]
- พินิตา ปาลิกานนท์. การประยุกต์ใช้ดัชนีวัดคุณภาพในการปรับปรุงสมรรถนะของกระบวนการ
ผลิต กรณีศึกษาโรงงานผลิตสีและทินเนอร์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ
วิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.
- โรเบิร์ต, พอลล์ เจมส์. หลักการวิเคราะห์และเปรียบเทียบความสามารถอย่างเป็นระบบ. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต, 2543.
- วิฑูรย์ ต้นศิริคงคล. AHP กระบวนการตัดสินใจที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในโลก. กรุงเทพฯ:
กราฟฟิค แอนด์ ปริ้นติ้ง, 2542.
- ศิริพงษ์ โพธิ์ลักษณะ. การปรับปรุงประสิทธิภาพสายการผลิตโดยมีการกำหนดดัชนีวัด
ประสิทธิภาพ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ วิศวกรรมอุตสาหกรรม
คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543.
- เศรษฐศาสตร์ รักใหม่. การวิเคราะห์และเทียบเคียงผลการดำเนินงานด้านการผลิตของโรงงานหล่อ
เหล็ก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ วิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543.

- สวาสดิ์ สุมาลยศักดิ์. ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล.
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย,
แหล่งที่มา : <http://www.thaihalal.com> [27 มิถุนายน 2547]
- สุชนา คุปติยานุวัฒน์. ดัชนีการวัดผลการดำเนินงาน : กรณีศึกษาการปีโตรเลียมแห่งประเทศไทย.
กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543.
- สุรัชย์ สานติสุขรัตน์. การพัฒนาดัชนีวัดสมรรถนะหลักภายใต้หลักการของ ISO9000 และ GMP :
กรณีศึกษาอุตสาหกรรมการผลิตไส้กรอก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหาร
วิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2544.

ภาษาอังกฤษ

- A. Thompson and A.J. Strickland. Strategic Management : Concepts and Cases. 13th international
edition. United States of America : McGraw-Hill Higher Education, 2003.
- AI – Hedaithy, S.A. An Analytic Approach to Developing Strategic Performance Measures in
small Organization : A Comparative Study of the Development Process in Small
Government Agency versus A Small Private Company. USA., Business Administration,
George Washington University, 2000.

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

- ณัฐพล ชวลิตชีวิน และ ปราโมทย์ ศุภปัญญา. เทคนิคการวัดผลงานสมัยใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: บริษัท อินฟอร์มีเดีย บুকส์ จำกัด, 2545.
- คำรงค์ ทวีแสงสกุลไทย. การควบคุมคุณภาพสำหรับนักบริหารและกรณีศึกษา. กรุงเทพมหานคร: บริษัท เอ็มแอนด์อี จำกัด, 2540.
- พสุ เดชะรินทร์. Balanced Scorecard: รู้ลึกในการปฏิบัติ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546.
- พสุ เดชะรินทร์. เส้นทางจากกลยุทธ์สู่การปฏิบัติด้วย Balanced Scorecard และ Key Performance Indicators. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2544.
- พิชิต สุขเจริญพงษ์. การควบคุมคุณภาพเชิงวิศวกรรม (Engineering Quality Control). กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่น, 2541.
- พีรศักดิ์ วรสุนทรโรสถ. วัดรอยเท้าช้าง Benchmarking. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: พีระเซล แอนด์ เซอร์วิส, 2542.
- วรภัทร์ ภูเจริญ. คำแปล ISO9001:2000 (สำหรับการฝึกอบรมเท่านั้น). กรุงเทพมหานคร: สถาบันส่งเสริมเทคโนโลยี, 2544.

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาษาอังกฤษ

- Andy Neely, John Mills, Ken Platts, Mike Gregory and Huw Richards. "Performance measurement system design: Should process based approaches be adopted?"
International Journal of Production Economics. 46-47 (December 1996) : 423-431.
- Dale H. Besterfield, Carol Besterfield-Michna, Glen H. Besterfield and Mary Besterfield-Sacre.
Total Quality Management. Second Edition. United States of America: Prentice Hall International, 1999.
- Kathleen H.J. Leibfried and C.J. McNair. Benchmarking: a tool for continuous improvement.
First Edition. New York: HarperCollins Publishers, 1992.
- Paul Goodwin and George Wright. Decision Analysis for Management Judgment. Second
Edition. England: John Wiley & Sons, 2000.
- Robert S. Kaplan and David P. Norton. The balance scorecard: Translating strategy into action.
Boston, MA: Harvard Business School Press, 1996.



ภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก ก.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรให้มีมาตรการการประกันคุณภาพของอาหารเพื่อให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐาน และ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้อาหารดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- (1) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก
- (2) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- (3) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
- (4) น้ำแข็ง
- (5) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (6) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (7) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (8) นมโค
- (9) นมเปรี้ยว
- (10) ไอศกรีม
- (11) นมปรุงแต่ง
- (12) ผลิตภัณฑ์ของนม
- (13) วัตถุเจือปนอาหาร
- (14) สีผสมอาหาร
- (15) วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร

- (16) โซเดียมซัลเฟตและอาหารที่มีโซเดียมซัลเฟต
- (17) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
- (18) ชา
- (19) กาแฟ
- (20) น้ำปลา
- (21) น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต
- (22) น้ำแร่ธรรมชาติ
- (23) น้ำส้มสายชู
- (24) น้ำมันและไขมัน
- (25) น้ำมันถั่วลิสง
- (26) ครีม
- (27) น้ำมันเนย
- (28) เนย
- (29) เนยแข็ง
- (30) ทีวี
- (31) เนยเทียม
- (32) อาหารกึ่งสำเร็จรูป
- (33) ซอสบางชนิด
- (34) น้ำมันปาล์ม
- (35) น้ำมันมะพร้าว
- (36) เครื่องดื่มเกลือแร่
- (37) น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นที่มีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้า

ลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน)

- (38) ซ็อกโกแลต
- (39) แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (40) อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
- (41) ไข่เยี่ยวม้า
- (42) รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
- (43) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
- (44) น้ำผึ้ง (ยกเว้นที่มีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมาย

ว่าด้วยโรงงาน)

- (45) ข้าวเต็มวิตามิน
- (46) แป้งข้าวกล้อง
- (47) น้ำเกลือปรุงอาหาร
- (48) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (49) ขนมปิ้ง
- (50) หมากฝรั่งและลูกอม
- (51) วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
- (52) อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ใน

ภาชนะบรรจุ

- (53) ผลิตภัณฑ์กระเทียม
- (54) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- (55) วัตถุแต่งกลิ่นรส
- (56) อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้
- (57) อาหารแช่เยือกแข็ง

ข้อ 2 ผู้ผลิตอาหารตามข้อ 1 เพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 3 ผู้นำเข้าอาหารตามข้อ 1 เพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 4 ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามข้อ 1 ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตามข้อ 2 หรือข้อ 3 ทำการปรับปรุงแก้ไขหรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 5 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง. ลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ.2544)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป

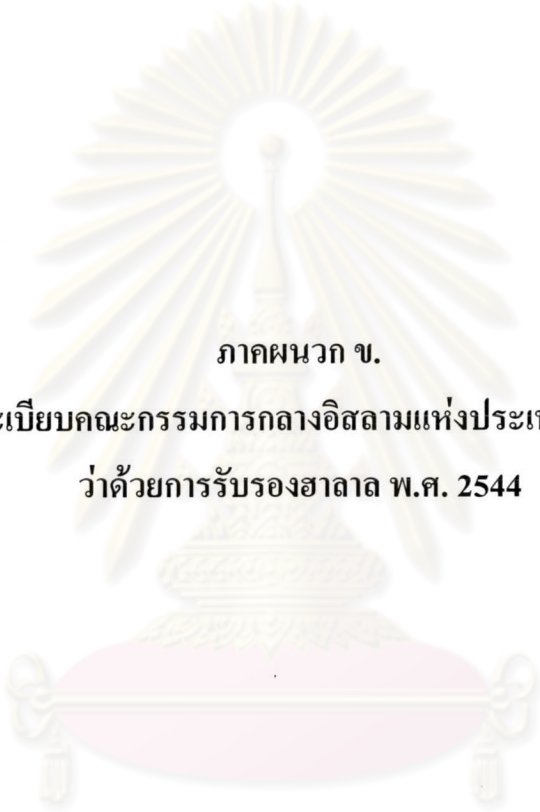
การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆดังต่อไปนี้

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
1.	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	<p>1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย</p> <p>1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มี การสะสมสิ่งที่ไม่ใช่แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้</p> <p>1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ</p> <p>1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น้ำรังเกียจ</p> <p>1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและและสกปรก และมีท่อ ระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะในกรณีที่ตั้ง สถานที่ตั้ง ตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่เป็นไปตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพ ใน การป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุ ของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย</p> <p>1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะ ที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการ ปฏิบัติงาน โดย</p> <p>1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้าง ด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดี ตลอดเวลา</p> <p>1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่ อาศัย</p> <p>1.2.3 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าไปในบริเวณ อาคารผลิต</p>

		<p>1.2.4 จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตาม สายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท และแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันอาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตขึ้น</p> <p>1.2.5 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือ ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต</p> <p>1.2.6 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ภายในอาคารผลิต</p>
<p>2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต</p>		<p>2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค</p> <p>2.2 โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน</p> <p>2.3 การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง</p> <p>2.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน</p>
<p>3. การควบคุมกระบวนการผลิต</p>		<p>3.1 การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร การขนย้าย การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาอาหาร และการขนส่ง</p> <p>3.1.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือ สิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้น ๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเชื่อมสลายน้อย ที่สุด และมีการหมุนเวียนสต็อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3.1.2 ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ตลอดจนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้ ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารในระหว่างการผลิต</p>

		<p>3.1.3 น้ำแข็งและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ</p> <p>3.1.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะ</p> <p>3.1.5 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อน และป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย</p> <p>3.1.6 การดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมด ให้อยู่ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม</p>
		<p>3.2 จัดทำบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้</p> <p>3.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์</p> <p>3.2.2 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์และวันเดือนปีที่ผลิต โดยให้เก็บบันทึกและ รายงานไว้อย่างน้อย 2 ปี</p>
4.	การสุขาภิบาล	<p>4.1 น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น</p> <p>4.2 จัดให้มีห้องสวมและอ่างล้างมือหน้าห้องสวมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกต้องลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือ ไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง</p> <p>4.3 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน</p> <p>4.4 จัดให้มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสม</p> <p>4.5 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม</p> <p>4.6 จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพเหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร</p>
5.	การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	<p>5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกต้องลักษณะโดยสม่ำเสมอ</p>

	<p>5.2 ต้องทำความสะอาด คู่มือและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือเครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสมและเพียงพอ</p> <p>5.3 พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>5.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ</p> <p>5.5 การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่ใช้เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย</p>
<p>6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน</p>	<p>6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิด การปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์</p> <p>6.2 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง</p> <p>6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด</p> <p>6.2.2 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังการปนเปื้อน</p> <p>6.2.3 ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลาย หลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร กรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการให้คนงานล้างมือ เล็บ แขนให้สะอาด</p> <p>6.2.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บ ให้สะอาดอยู่เสมอ</p> <p>6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย</p> <p>6.3 มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม</p> <p>6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต</p>



ภาคผนวก ข.
ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544

ศูนย์วิทยพัทธยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

**ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔**

.....

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๕) (๘) แห่งพระราชบัญญัติการบริหาร องค์การศาสนาอิสลาม พ.ศ. ๒๕๔๐ เพื่อกำหนดวิธีดำเนินการ และมาตรการ ตรวจสอบการรับรองฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด เป็นไปในแนวทางเดียวกัน จึงออก ระเบียบไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า "ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔ "

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันทีลงนามในระเบียบนี้ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๑ (อ.ศ. ๑๔๑๕)

ข้อ ๔ บรรดาระเบียบ ประกาศ ข้อบังคับ หรือคำสั่งอื่นใดที่กำหนดไว้แล้ว ขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๕ ในระเบียบนี้

"คณะกรรมการ" หมายความว่า คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการ อิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี

"คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล" หมายความว่า คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการ อิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี

"คณะอนุกรรมการ" หมายความว่า คณะอนุกรรมการกิจการฮาลาลของ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลาม ประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี

"เครื่องหมายรับรองฮาลาล" หมายความว่า เครื่องหมายรับรองฮาลาล เป็นของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยอนุญาตให้ใช้ เครื่องหมายรับรองแสดงบนสลาก ผลิตภัณฑ์ การโฆษณาผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใด โดยมี สัญลักษณ์เรียกว่า "ฮาลาล" อยู่ในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หลังกรอบเป็น ลายเส้นแนวตั้ง ได้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า "สนง.คณะกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทย" หรือ "สกอท." และ ได้เส้นขนานมีคำว่า "ที่ กอท.สค....(รหัสผลิตภัณฑ์)....." เป็นภาษาไทย ภาษาอาหรับ หรือภาษาอังกฤษ

"หนังสือรับรอง" หมายความว่า หนังสือรับรองฮาลาล

"ผลิตภัณฑ์ฮาลาล" หมายความว่า สิ่งที่ทำขึ้นตามขั้นตอนฮาลาล และ หมายความว่ารวมถึงการผลิต การบริการ การจำหน่าย ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติ ศาสนาอิสลาม (ชารีอะห์ / SHARIYAH) และให้

(๑) "การผลิต" ได้แก่ ทำ ผสม ปปรุง ประกอบ ประดิษฐ์ หรือแปรสภาพ และ หมายความว่ารวมถึงการเปลี่ยนรูป การดัดแปลง การคัดเลือก หรือการแบ่งบรรจุ

(๒) "การบริการ" ได้แก่ การรับจัดทำแรงงาน การให้สิทธิใด หรือการให้ใช้ หรือให้ประโยชน์ในทรัพย์สิน หรือกิจการใด โดยเรียกค่าตอบแทนเป็นเงิน หรือผลประโยชน์อื่น แต่ไม่รวมถึงการจ้างแรงงานตามกฎหมายแรงงาน

(๓) "การจำหน่าย" ได้แก่ การนำผลิตภัณฑ์ฮาลาลออกขาย แจกจ่าย แก่ผู้บริโภค

"ผู้บริโภค" หมายความว่า ผู้ซื้อหรือผู้ได้รับบริการจากผู้ประกอบการ หรือผู้ซึ่งได้ รับการเสนอ หรือการ ชักชวนจากผู้ประกอบการเพื่อให้ซื้อสินค้าหรือรับบริการ และหมายความรวมถึงผู้ใช้สินค้าบริการจากผู้ประกอบการโดยชอบ แม้มิได้เป็น ผู้เสียค่าตอบแทนก็ตาม

"ผู้ประกอบการ" หมายความว่า เป็นบุคคลหรือนิติบุคคล ซึ่งขาย ผลิตเพื่อขาย ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขาย หรือซื้อเพื่อขายต่อ ซึ่งสินค้า หรือผู้ให้บริการ และหมายความรวมถึงผู้ประกอบการโฆษณาด้วย

"ที่ปรึกษา" หมายความว่า มุสลิมซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากผู้ประกอบการ ให้เป็นที่ปรึกษา ตามหลักเกณฑ์และได้รับความเห็นชอบ ของฝ่ายกิจการฮาลาล เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ

"ที่ปรึกษาพิเศษ" หมายความว่า ที่ปรึกษาซึ่งต้องปฏิบัติงานประจำในโรงงาน หรือสถานที่เชือดสัตว์ หรือแปรรูปสัตว์ หรือชิ้นส่วนสัตว์

ข้อ ๖ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยรักษาการตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจวินิจฉัย กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีปฏิบัติตามระเบียบนี้

หมวด ๑ การรับรองฮาลาล

ข้อ ๗ การรับรองฮาลาลภายในเขตจังหวัด ให้คณะกรรมการอิสลามประจำ จังหวัดรับรอง จังหวัดใดที่ไม่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยรับรอง

ข้อ ๘ เมื่อคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพิจารณารับรองฮาลาลแล้ว หากผู้ขอรับรองฮาลาลประสงค์ จะใช้เครื่องหมายรับรอง ฮาลาล ให้ส่งเอกสาร การรับรองเพื่อให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย อนุญาตให้ใช้ เครื่องหมายรับรองฮาลาล

ข้อ ๙ การรับรองฮาลาลของคณะกรรมการ ให้กำหนดอายุการรับรองไม่เกิน หนึ่งปี

หมวด ๒ คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล และคณะอนุกรรมการกิจการฮาลาล

ข้อ ๑๐ ให้คณะกรรมการแต่งตั้งคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล ประกอบด้วย กรรมการ คนหนึ่งเป็น ประธานกรรมการ กรรมการ คนหนึ่งเป็นรองประธานกรรมการ กรรมการอื่นตามความเหมาะสมเป็นกรรมการ

ข้อ ๑๑ คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลมีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

- (๑) ปฏิบัติงานตามนโยบายการรับรองฮาลาลของคณะกรรมการ
- (๒) พิจารณาให้ความเห็นเกี่ยวกับการรับรองฮาลาล
- (๓) กำหนดมาตรการ แนวทางปฏิบัติในการตรวจสอบรับรองฮาลาล
- (๔) กำกับ ดูแล การดำเนินกิจการฮาลาลให้เป็นไปด้วยความถูกต้อง
- (๕) ปฏิบัติงานอื่นตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

ข้อ ๑๒ คณะกรรมการอาจแต่งตั้งคณะกรรมการคณะหนึ่ง เรียกว่า "คณะกรรมการกิจการฮาลาล" ประกอบด้วยอนุกรรมการไม่น้อยกว่าเจ็ดคน โดยให้กรรมการ ในคณะกรรมการฝ่ายกิจการ ฮาลาลคนหนึ่ง เป็นประธาน อนุกรรมการ และกรรมการอื่นอีกคนหนึ่งเป็นรองประธานอนุกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิทางวิชาการศาสนา ผู้ทรงคุณวุฒิทางวิทยาศาสตร์การอาหาร หรือด้านกระบวนการผลิต บุคคลที่สมควร ได้รับการแต่งตั้งจำนวนหนึ่ง เป็นอนุกรรมการ และให้ประธานอนุกรรมการมอบหมายอนุกรรมการผู้หนึ่ง เป็นเลขานุการคณะกรรมการ

ข้อ ๑๓ คณะกรรมการมีหน้าที่ดังต่อไปนี้

- (๑) ปฏิบัติตามนโยบายการรับรองฮาลาล และงานอื่นที่คณะกรรมการ ฝ่ายกิจการฮาลาลมอบหมาย
- (๒) จัดทำความเห็นเพื่อให้พิจารณารับรองฮาลาล
- (๓) ศึกษา และวิจัยการรับรองฮาลาล การติดตามประเมินผล
- (๔) ขอให้แต่งตั้งคณะทำงานคณะหนึ่งหรือหลายคณะ มีจำนวนผู้ทำงานแต่ละคณะตามความเหมาะสม เพื่อให้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการตรวจสอบ การตรวจติดตาม การตรวจวิเคราะห์ หรือการอื่นใดที่จะขอรับรองฮาลาล
- (๕) ศึกษาปัญหา และแนวทางแก้ไขเกี่ยวกับการรับรองฮาลาล เพื่อให้คณะกรรมการดำเนินการ หรือ กำหนดมาตรการที่เหมาะสม
- (๖) ปฏิบัติงานอื่นตามที่คณะกรรมการมอบหมาย

ข้อ ๑๔ ให้อนุกรรมการตามข้อ ๑๒ มีวาระการดำรงตำแหน่งสองปี และอาจได้รับแต่งตั้งอีกได้ เมื่อ อนุกรรมการ จะพ้นจากตำแหน่งก่อนหมด วาระไม่น้อยกว่าหนึ่งเดือน ให้คณะกรรมการพิจารณาแต่งตั้งใหม่

ข้อ ๑๕ นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระตามข้อ ๑๔ อนุกรรมการพ้นจากตำแหน่งเมื่อ

- (๑) ตาย
- (๒) ลาออก
- (๓) คณะกรรมการมีมติให้พ้นจากตำแหน่ง เนื่องจากมีพฤติกรรมไม่เหมาะสม

ข้อ ๑๖ ในการประชุมคณะกรรมการตามข้อ ๑๐ หรือคณะกรรมการตามข้อ ๑๒ ต้องมีกรรมการหรือ อนุกรรมการมาประชุม ไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่ง ของจำนวน กรรมการ หรืออนุกรรมการที่มีอยู่จึงจะเป็นองค์ประชุม ถ้าประธาน ไม่อยู่หรือไม่ อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้รองประธานปฏิบัติหน้าที่แทน ถ้าประธานและรองประธาน ไม่ อยู่หรือไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้ผู้มาประชุมเลือก กรรมการ หรือ อนุกรรมการคนหนึ่ง เป็นประธานในที่ประชุม มติของที่ประชุมให้ถือเสียงข้าง มาก กรรมการหรืออนุกรรมการคนหนึ่ง ให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้า คณะกรรมการเสียงเท่ากัน ให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่ง เป็นเสียงชี้ขาด

หมวด ๓ ประเภทของการรับรอง

ข้อ ๑๗ การขอรับรองฮาลาล และขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้ใช้กับกิจการ ดังต่อไปนี้

- (๑) ผลิตภัณฑ์อุปโภค บริโภค
- (๒) การเชือดสัตว์
- (๓) การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- (๔) ผลิตภัณฑ์ฮาลาล และหรือเนื้อสัตว์ฮาลาลนำเข้าจากต่างประเทศ

หมวด ๔ การขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

ข้อ ๑๘ ผู้ประกอบการซึ่งมีกิจการตามข้อ ๑๗ ตั้งโรงงาน หรือสถานที่ผลิต หรือให้บริการ ในเขตจังหวัดใด ให้ยื่นคำขอรับรองฮาลาล และหรือขอใช้ เครื่องหมายรับรองฮาลาล ต่อคณะกรรมการตามข้อ ๗ ตามแบบท่าย ระเบียบนี้ เมื่อได้รับแจ้งนัดตรวจสอบรับรองฮาลาล ผู้ประกอบการต้องชำระค่าใช้จ่าย การตรวจสอบรับรอง

ข้อ ๑๙ เมื่อผู้ประกอบการยื่นคำขอพร้อมเอกสารครบถ้วนแล้ว คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบ กระบวนการผลิตทุกขั้นตอน ภายในหกสิบวันนับแต่วัน ได้รับคำขอ ผู้ประกอบการต้องอำนวยความสะดวก ในการนำตรวจสอบ กระบวนการผลิตทุกขั้นตอน หรือการดำเนินการที่เกี่ยวข้อง และส่งมอบตัวอย่างผลิตภัณฑ์แก่ คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลหรือเจ้าหน้าที่

หมวด ๕ หน้าที่ผู้ประกอบการ และกระบวนการผลิต

ข้อ ๒๐ ผู้ประกอบการที่ขอให้รับรองฮาลาล และหรือขอใช้เครื่องหมายรับรอง ฮาลาล ต้องควบคุม ดูแลการผลิต ในกิจการ ตามข้อ ๑๗ ให้ถูกต้องตาม บัญญัติศาสนาอิสลาม (ชารีอะห์/SHARIYAH) โดยเคร่งครัด และให้อำนวยความสะดวก การตรวจสอบการผลิตของคณะกรรมการ ฝ่ายกิจการฮาลาล ทุกขั้นตอนทุกกรณี

ข้อ ๒๑ ผู้ประกอบการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) อุปกรณ์ในการผลิตทุกชนิดต้องสะอาด ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม และไม่ใช่ร่วมกับสิ่งต้องห้ามตาม บัญญัติศาสนา อิสลาม

(๒) วัตถุดิบหรือส่วนผสมของอาหารหรือสิ่งอื่น ต้องระบุแหล่งที่มาอันเชื่อถือ ได้ ว่าฮาลาล และหรือ ไม่ปะปน กับสิ่งต้องห้าม ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๓) การผลิตที่มีส่วนผสมอันมีที่มาจากสัตว์ ต้องเป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติ และหรือเชือดตามข้อ ๒๒ และ ทำความ สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๔) ผู้ควบคุมการปรุงหรือผสมอาหารหรือการอื่น ที่เกี่ยวกับการผลิต ต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม

(๕) การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่าย ต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้อง ห้ามตามบัญญัติศาสนา อิสลาม

ข้อ ๒๒ ผู้ประกอบการเชือดสัตว์ ซึ่งเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) ผู้เชือดต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ไม่เป็น โรคติดต่อ ที่ส่งคมรังเกียจ

(๒) สัตว์ที่จะนำมาเชือดต้องเป็นสัตว์ที่ให้เชือด และรับประทาน ได้ตามบัญญัติ ศาสนาอิสลาม

(๓) การลำเลียง ขนส่งสัตว์ที่จะเชือด ต้องไม่ปะปนกับสัตว์ที่ห้ามตามบัญญัติ ศาสนาอิสลาม

(๔) ไม่ทำการทารุณสัตว์ก่อนการเชือด

(๕) การเชือดต้องใช้อุปกรณ์ที่มีคมทำการเชือด

(๖) ให้กล่าวนามอัลเลาะห์ (ช.บ.) ขณะเริ่มเชือด

(๗) ผู้เชือดควรหันหน้าไปทางกิบลัต

(๘) ต้องเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียว และไม่ทรมานสัตว์

(๙) ต้องให้หลอดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดสองข้างล่าคอขาดจากกัน

(๑๐) สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดนั้น

(๑๑) เมื่อเชือดแล้วปล่อยสัตว์นั้นให้ตายสนิทเอง ก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น

(๑๒) การเก็บรักษา การขนส่ง และการนำออกจำหน่ายต้องไม่ปะปน กับสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติ ศาสนาอิสลาม

ข้อ ๒๓ ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล หรือสถานที่ให้บริการอาหารเครื่องคัมฮาลาลต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หรือการบริการ ถูกต้องตาม บัญญัติศาสนาอิสลาม

(๒) ต้องมีผู้ประกอบอาหารหรือควบคุมการประกอบอาหาร เป็นผู้นับถือ ศาสนาอิสลาม

(๓) สถานที่ประกอบอาหารฮาลาล และบริการต้องเป็นสถานที่เฉพาะ ไม่ปะปน กับสถานที่ที่ใช้ประกอบ อาหาร หรือ สิ่งต้องห้าม ตามบัญญัติ ศาสนาอิสลาม

(๔) การเก็บรักษา ขนส่ง และนำออกจำหน่ายต้องไม่ปะปน กับสิ่งต้องห้าม ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

(๕) การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร หรือบริการต้องแยก ไม่ปะปนกับภาชนะอื่นที่ใช้ กับ สิ่งต้องห้าม ตาม บัญญัติศาสนาอิสลาม

ข้อ ๒๔ ผู้ประกอบการหรือผู้แทนจำหน่าย ขอให้รับรองเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์ ฮาลาลนำเข้าจาก ต่างประเทศ ต้อง ปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) เนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์นำเข้า ซึ่งมีการรับรองฮาลาลจากประเทศผู้ผลิต ให้จัดส่งเอกสารรับรองฮาลาล ต้นฉบับที่ สมบูรณ์ต่อคณะกรรมการ โดยครบถ้วน ถูกต้องเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา

(๒) หากเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์นำเข้าไม่มีการรับรองฮาลาลมาก่อน หรือมีแต่ ไม่น่าเชื่อถือ ให้มีการตรวจสอบ ตามขั้น ตอนในระเบียบนี้ ณ แหล่งผลิตโดยตรง

ข้อ ๒๕ สิ่งต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลามที่ห้ามใช้ในผลิตภัณฑ์ฮาลาล

(๑) สัตว์ต้องห้าม เช่น

(๑.๑) สุกร สุนัข หมูป่า งู ลิง

(๑.๒) สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

(๑.๓) สัตว์มีพิษหรือสัตว์นำโรค เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

(๑.๔) สัตว์ที่ไม่อนุญาตฆ่าตามหลักการของศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน

(๑.๕) สัตว์ที่พิจารณาโดยทั่วไปแล้วว่า เป็นสัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่น ๆ ที่มีลักษณะ คล้ายคลึงกัน

(๑.๖) สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับลา

(๑.๗) สัตว์ที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด

(๑.๘) สัตว์อื่น ๆ ที่ไม่ได้เชือดตามหลักการของศาสนาอิสลาม

(๒) เลือดสัตว์

(๓) อาหารที่มาจากพืช ได้แก่ พืชที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด

(๔) อาหาร หรือเครื่องคัมที่มีแอลกอฮอล์ หรือที่มีส่วนประกอบที่เป็นอันตรายและเป็นพิษ

หมวด ๖ การตรวจพิจารณารับรองฮาลาล

ข้อ ๒๖ การตรวจสอบเพื่อรับรองฮาลาลให้ดำเนินการ ดังนี้

- (๑) ดำเนินการตรวจสอบกระบวนการผลิต สถานที่ผลิต สถานที่จำหน่าย การขนส่ง การบรรจุผลิตภัณฑ์ และการให้บริการ (๒) เรียกเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเพิ่มเติม หรือให้มีการตรวจวิเคราะห์ ส่วนผสมของอาหารเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา
- (๓) ให้คำแนะนำแก่ผู้ยื่นคำขอเกี่ยวกับกระบวนการผลิต อุปกรณ์ สถานที่ และการให้บริการ
- (๔) รายงานผลการตรวจสอบให้คณะกรรมการพิจารณา
- (๕) ให้ทำการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สถานที่ประกอบการ และการให้บริการที่ได้รับ อนุญาตแล้ว โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้า เป็นระยะ ตามความเหมาะสม และรายงานผลการตรวจติดตามให้คณะกรรมการทราบ ทุกครั้งการตรวจสอบ โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้า อาจมอบหมายให้คณะทำงาน หรือเจ้าหน้าที่ไปตรวจสอบ

ข้อ ๒๗ การพิจารณาผลการตรวจสอบเพื่อขอรับรองฮาลาลให้ดำเนินการ ดังนี้

- (๑) พิจารณารายงานผลการตรวจสอบกิจการที่ขอรับรองฮาลาล
- (๒) เรียกเอกสารหรือผลวิเคราะห์เพิ่มเติมในกรณีจำเป็น

หมวด ๗ หนังสือรับรอง

ข้อ ๒๘ เมื่อคณะกรรมการรับรองฮาลาลแล้ว ให้สำนักงานคณะกรรมการ มีหนังสือแจ้งผลการพิจารณา ให้ผู้ขอรับรองฮาลาลทำสัญญาขอรับปฏิบัติ ตามเงื่อนไขการรับรอง และชำระค่าธรรมเนียม จึงออกหนังสือรับรอง ให้แก่ผู้ขอหนังสือรับรองให้กำหนดอายุตามข้อ ๕ และตามแบบทำระเบียบนี้

ผู้ขอรับรองฮาลาลประสงค์จะขอต่ออายุหนังสือรับรอง ให้ยื่นคำขอก่อน หนังสือรับรองหมดอายุอย่างน้อยหกสิบวัน และชำระค่าตรวจสอบการต่ออายุ ตามอัตราที่กำหนด หากไม่ยื่นคำขอตามกำหนดต้องขอรับรองใหม่

ผู้ขอรับรองฮาลาลรายใดที่ยื่นคำขอรับรองหรือขอต่ออายุ หากไม่ดำเนินการใด ตามที่สำนักงานคณะกรรมการแจ้งภายในหกสิบวันนับแต่วันที่มีการตรวจสอบ รับรองครั้งแรกให้ยกคำขอนั้น และจะไม่คืนค่าธรรมเนียม หรือค่าใช้จ่ายที่ชำระ ไว้แต่อย่างใด

ข้อ ๒๙ หนังสือรับรองฮาลาลให้ประธานกรรมการ หรือผู้ที่คณะกรรมการ มอบหมายเป็นผู้ลงนาม

ข้อ ๓๐ ให้สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ออกหนังสือ สำคัญให้ใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาล หนังสือมีอายุตามที่กำหนดในหนังสือ รับรอง และตามแบบทำระเบียบนี้

ข้อ ๓๑ หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้ประธานกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทย หรือผู้ที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มอบหมายเป็นผู้ลงนาม

หมวด ๘ ค่าใช้จ่าย

ข้อ ๑๒ ผู้ประกอบการต้องชำระค่าธรรมเนียม และค่าใช้จ่ายการตรวจสอบ ตามอัตราที่กำหนดไว้ท้าย ระเบียบนี้

ข้อ ๑๓ การออกหนังสือรับรองฮาลาลเพื่อการส่งออกต่างประเทศ ผู้ประกอบการต้องชำระ ค่าธรรมเนียม การรับรอง ตามอัตราที่กำหนด ท้ายระเบียบนี้

ข้อ ๑๔ ผู้ประกอบการต้องวางเงินเป็นหลักประกันการใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาล ตามอัตราที่กำหนดไว้ ท้าย ระเบียบนี้

หมวด ๙ การควบคุม

ข้อ ๑๕ ผู้ประกอบการต้องแต่งตั้งที่ปรึกษาตามหลักเกณฑ์ และความเห็นชอบ ของคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล และจ่ายค่าตอบแทน แก่ที่ปรึกษาตามที่ คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล และผู้ประกอบการเห็นสมควร ให้ คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล หรือผู้ประกอบการมีอำนาจถอดถอน ที่ปรึกษา ซึ่งขาดความสามารถ หรือมี พฤติกรรมไม่เหมาะสม ที่ปรึกษาต้องรายงานผลการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิต หรือกิจการที่ขอรับรองอย่างน้อย เดือนละหนึ่งครั้งต่อผู้ประกอบการ และ

คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลที่ปรึกษาต้องผ่านการฝึกอบรม และลงทะเบียนกับคณะกรรมการ จึงปฏิบัติงาน เป็นที่ปรึกษาได้

ข้อ ๑๖ กรณีเป็นกิจการเชือดสัตว์ หรือการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ หรือจากชิ้นส่วนของสัตว์ ต้องมี ที่ ปรึกษาพิเศษประจำโรงงานหรือสถานที่ผลิต และผู้ประกอบการต้องจัดให้มีหัวหน้าคนงานเชือดสัตว์ หรือแปรรูป สัตว์ หรือจากชิ้นส่วนสัตว์ ซึ่งเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลามได้รับความเห็นชอบ จากคณะกรรมการ เพื่อให้ทำหน้าที่ ควบคุม การเชือดสัตว์ตลอดเวลา

ข้อ ๑๗ ก่อนการ โฆษณา หรือประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ไม่น้อยกว่า สิบห้าวัน ผู้ผลิต และผู้ประกอบการ ที่ ได้รับการอนุญาต ให้ใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาลต้องแจ้งข้อความ และสื่อการ โฆษณา หรือการ ประชาสัมพันธ์ ให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล ของคณะกรรมการกลางอิสลาม แห่งประเทศไทยทราบ

ข้อ ๑๘ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดมีอำนาจยกเลิกการรับรองฮาลาล เมื่อผู้ประกอบการทำการใดขัดต่อ ระเบียบนี้ หรือระเบียบที่เกี่ยวข้อง และให้รายงานคณะกรรมการ กลางอิสลามแห่งประเทศไทยเพื่อยกเลิก หนังสือให้ใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาล โดยด่วน ให้คณะกรรมการประกาศ การรับรอง และยกเลิกการรับรอง เพื่อเผยแพร่ให้ทราบทั่วกัน หากยกเลิกการ รับรอง ให้แจ้ง หน่วยงาน ตามกฎหมาย ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง

หมวด ๑๐ การร้องคัดค้าน

ข้อ ๓๘ ผู้ขอให้รับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลมีสิทธิ ยื่นคำร้องคัดค้านการไม่รับรอง ต่อคณะกรรมการภายใน สามสิบ วันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งผลการพิจารณา และให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลดำเนินการตรวจสอบรับรองใหม่ หากผลการพิจารณาไม่รับรองให้นำความตามข้อ ๔๑ มาใช้บังคับโดยอนุโลม กรณีถูกยกเลิกการรับรองให้ ผู้ประกอบการยื่นคำร้องคัดค้านต่อคณะกรรมการ ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ ได้รับแจ้งคำสั่ง ยกเลิกนั้น คำวินิจฉัยของ คณะกรรมการถือเป็นที่สุด

ข้อ ๔๐ ในกรณีที่ผู้ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้ เครื่องหมายรับรองฮาลาลหรือถูก ยกเลิกการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้มีสิทธิยื่นคำร้องคัดค้านต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่ ได้รับแจ้งการยกเลิกนั้น คำวินิจฉัยของ คณะกรรมการให้ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑๑ บทกำหนดโทษ

ข้อ ๔๑ ผู้ได้รับการรับรองฮาลาล และหรือผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาล เมื่อถูกยกเลิก การรับรองฮาลาล และหรือให้ใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาล หลังจากมีการวินิจฉัยถึงที่สุดแล้วตามข้อ ๓๘ ห้ามยื่น ขอให้รับรอง และขอใช้เครื่อง หมายรับรองฮาลาลใหม่อีกเป็นเวลาอย่างน้อยหนึ่งปี

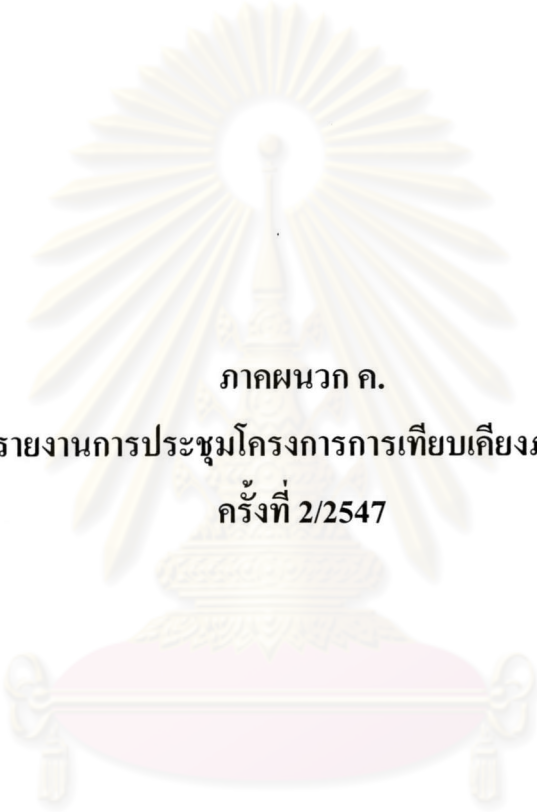
ข้อ ๔๒ หากผู้กระทำผิดตามข้อ ๔๑ กระทำผิดซ้ำอีกหลังจากการรับรอง หรือให้ใช้เครื่องหมายรับรอง ฮาลาลใหม่ คณะกรรมการจะไม่รับพิจารณา การรับรองฮาลาลอีกต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ 14 เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๔

นายสวาสดี สุมาลย์ศักดิ์

ประธานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก ก.
รายงานการประชุมโครงการการเทียบเคียงภายใน
ครั้งที่ 2/2547

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายงานการประชุม
 โครงการการเทียบเคียงภายใน
 ครั้งที่ 2/2547
 วันอังคารที่ 7 กันยายน 2547
 ณ ห้องประชุมฝ่ายเทคนิคฯ เวลา 10:00 น.

ผู้เข้าร่วมประชุม

1.	ผ.ร.ร.อาหารและเครื่องดื่ม
2.	หน.ร.ร.ผลิตเครื่องดื่ม 1
3.	หน.ร.ร.ผลิตเครื่องดื่ม 2
4.	หน.ร.ร.ผลิตเครื่องดื่ม 3
5.	หน.ร.ร.ผลิตเครื่องดื่ม 4
6.	หน.ร.ร.ผลิตเครื่องดื่ม 5
7.	รชก.หน.ร.ร.ผลิตเครื่องดื่ม 6
8.	หน.ร.ร.ผลิตเครื่องดื่ม 7
9.	รชก.หน.ร.ร.ผลิตเครื่องดื่มอยุธยา
10.	วิศวกร ผ.ร.ร.อาหารและเครื่องดื่ม
11.	วิศวกร ผ.ร.ร.อาหารและเครื่องดื่ม
12.	วิศวกร รร.ผลิตเครื่องดื่ม 2
13.	วิศวกร รร.ผลิตเครื่องดื่ม 3
14.	วิศวกร รร.ผลิตเครื่องดื่ม 5

สำเนา : รรก. ██████████ ผอ.การผลิต ██████████
 รผอ.การผลิต ██████████ รผ.ร.ร.อาหารฯ ██████████

วาระการประชุม

1. กำหนดหัวข้อการทำ Benchmarking
2. กำหนดหน่วยงานที่อยู่ในโครงการ
3. การกำหนดวิธีการเก็บข้อมูลและการเก็บข้อมูล
4. อื่นๆ

1.) กำหนดหัวข้อการทำ Benchmarking

คณะกรรมการ

- เห็นชอบให้คัดเลือกหัวข้อในการทำ Benchmarking จากวัตถุประสงค์คุณภาพ(Quality Objective) ของหน่วยงาน เพื่อให้ผลจากการทำโครงการการเทียบเคียงภายในนี้สอดคล้องกัน
- สรุปเกณฑ์ที่ใช้คัดเลือกหัวข้อดัชนีในการทำ Benchmarking ดังนี้
 - o ระยะเวลาของโครงการ
 - o ค่าใช้จ่ายที่อาจเกิดขึ้น
 - o ความยาก/ง่ายในการหาผู้ที่จะมาเปรียบเทียบกับ
 - o ความพร้อมของทีมงาน
- สรุปความสัมพันธ์ระหว่างหัวข้อดัชนีกับเกณฑ์ที่ใช้คัดเลือกดังนี้

หัวข้อดัชนี	เกณฑ์ที่ใช้คัดเลือก			
	ระยะเวลา	ค่าใช้จ่าย	ความยาก/ง่ายในการหาผู้เปรียบเทียบ	ความพร้อมของทีมงาน
มูลค่าการสูญเสียวัสดุหีบห่อโดยรวม	ปานกลาง	มาก	ยาก	มาก
การควบคุมงบประมาณค่าใช้จ่าย	มาก	น้อย	ง่าย	มาก
ผลิตทันตามแผนผลิต	มาก	มาก	ง่าย	มาก
คำร้องเรียนจากลูกค้าภายนอกเกี่ยวกับคุณภาพสินค้า	มาก	ปานกลาง	ง่าย	มาก
Waste Rate	ปานกลาง	มาก	ยาก	มาก
อัตราการ Break Down ของเครื่องจักร	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	น้อย
ประสิทธิภาพของเครื่องจักร	ปานกลาง	มาก	ปานกลาง	ปานกลาง
อัตราการใช้วัสดุสิ้นเปลือง	น้อย	น้อย	ยาก	มาก
การปฏิบัติตามกฎหมาย	มาก	ปานกลาง	ง่าย	มาก
ประสิทธิผลของการฝึกอบรม	มาก	มาก	ง่าย	น้อย
การเกิดอุบัติเหตุ	มาก	ปานกลาง	ง่าย	มาก

คุณสุเมธ เสนอวิธีการคัดเลือกหัวข้อดัชนีดังกล่าวด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป Expert Choice 2000 ซึ่งใช้สำหรับกระบวนการจัดลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ เนื่องจากหัวข้อดัชนีที่ต้องการคัดเลือกดังกล่าวมีคะแนนน้ำหนักในวัตถุประสงค์คุณภาพไม่เท่ากัน ซึ่งการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสามารถจัดลำดับได้โดยใช้คะแนนน้ำหนักนำมาช่วยพิจารณา

คณะกรรมการ เห็นชอบในการนำโปรแกรมสำเร็จรูป Expert Choice 2000 มาใช้คัดเลือก โดยให้คุณสุเมธนำเสนอโปรแกรมและผลการคัดเลือกในการประชุมครั้งต่อไป

2.) กำหนดหน่วยงานที่อยู่ในโครงการ

จากการประชุมครั้งที่ 1/2547 เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2547 ได้สรุปหน่วยงานที่อยู่ในโครงการดังนี้

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.

3.) การกำหนดวิธีการเก็บข้อมูลและการเก็บข้อมูล

เนื่องจากยังไม่มีกำหนดหัวข้อดัชนีสำหรับทำ Benchmarking ดังนั้น การกำหนดวิธีการเก็บข้อมูลและการเก็บข้อมูลให้มีการสรุปอีกครั้งในการประชุมครั้งต่อไป

4.) อื่นๆ

การติดตามงานในครั้งต่อไป

- การนำเสนอโปรแกรมสำเร็จรูป Expert Choice 2000 และผลการคัดเลือกหัวข้อดัชนีสำหรับทำ Benchmarking
- การกำหนดวิธีการเก็บข้อมูลและการเก็บข้อมูล

กำหนดการประชุมครั้งต่อไป

กำหนดการประชุมครั้งที่ 3/2547 ในวันพฤหัสบดีที่ 9 กันยายน 2547 ณ ห้องประชุมฝ่ายเทคนิค เวลา 10:00 น.

ปีประชุม 11.25 น.

พรศิลป์ บันทึกรพิมพ์

รับรองรายงานการประชุม

ผฝ.รง.อาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นายสุเมธ พลภักดี เกิดเมื่อวันที่ 25 ตุลาคม พ.ศ. 2521 ที่จังหวัดภูเก็ต สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังในปีการศึกษา 2542 และเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยในปีการศึกษา 2546



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย