

สำนักงานการมาตรฐานและมาตรวิทยาแห่งสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์
(Emirates Authority for Standards & Metrology: ESMA)



UAE.S 2055-1:2015

ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล – ส่วนที่ 1 : ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล

สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล – ส่วนที่ 1 : ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล

01/04/2015

ระเบียบทางเทคนิค

มาตรฐานของสหรัฐอเมริกาสำหรับเอมิเรตส์

01/04/2015	
ระเบียบทางเทคนิค	

©ESMA

คำนำ

สำนักงานมาตรฐานและมาตรวิทยาแห่งสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ (Emirates Authority for Standardization and Metrology: ESMA) รับผิดชอบในกิจกรรมการสร้างมาตรฐานระดับชาติ โดยหนึ่งในหน้าที่หลักของ ESMA คือการประกาศมาตรฐานและกฎระเบียบทางเทคนิคของสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ผ่านคณะกรรมการวิชาการ (Technical Committees: TCs)

ESMA ได้ดำเนินการปรับมาตรฐานของกลุ่มประเทศความร่วมมืออ่าวอาหรับ GSO 1931 อาหารฮาลาล-ส่วนที่ 1-ข้อกำหนดทั่วไป ให้ทันสมัย ผ่านทางโปรแกรมทางเทคนิคของคณะกรรมการวิชาการ: คณะกรรมการวิชาการด้านมาตรฐานอาหารและสินค้าเกษตร โดยร่างมาตรฐานได้รับการจัดเตรียมโดยสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

มาตรฐานได้รับการอนุมัติให้เป็นระเบียบทางเทคนิคของสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ตามมติคณะรัฐมนตรีที่ 14/2015 ประกาศใน...../...../H, 01/04/2015 G

มาตรฐานที่ได้รับการอนุมัตินี้จะแทนที่และมีผลให้ยกเลิกมาตรฐานของกลุ่มประเทศความร่วมมืออ่าวอาหรับ GSO 1931:2009

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล – ส่วนที่ 1: ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับอาหารฮาลาล

1. ขอบข่าย

มาตรฐานนี้กำหนดข้อกำหนดอาหารฮาลาลที่ต้องปฏิบัติตามในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหารฮาลาล รวมถึง การรับ การเตรียม การบรรจุ การติดฉลาก การจัดการ การขนส่ง การกระจาย การจัดเก็บ การจัดแสดง และการให้บริการอาหารฮาลาล

2. เอกสารอ้างอิง

- 2.1 GSO 993 ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามศาสนาบัญญัติอิสลาม (Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules)
- 2.2 GSO 2055-2: ผลิตภัณฑ์ฮาลาล – ส่วนที่ 2: ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยรับรองฮาลาล (Halal products – Part two: General Requirements for Halal Certification Bodies)
- 2.3 GSO 2055-3: ผลิตภัณฑ์ฮาลาล – ส่วนที่ 3: ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยรับรองระบบงานฮาลาลในการให้การรับรองระบบงานแก่หน่วยรับรองฮาลาล (Halal products – Part three: General Requirements for Halal Accreditation Bodies accrediting Halal Certification Bodies)
- 2.4 GSO/CAC/RCP 58: แนวปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับเนื้อสัตว์ (Code of hygienic practice for meat)
- 2.5 GSO 1694: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (General principle of food hygiene)
- 2.6 GSO 9: การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (Labeling of prepackaged food stuffs)

3. คำศัพท์และคำนิยาม

เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของมาตรฐานนี้ คำศัพท์และคำนิยามต่างๆ ให้เป็นดังนี้

3.1 ศาสนบัญญัติอิสลาม (Islamic Sharea)

บทบัญญัติในคัมภีร์ของศาสนาอิสลามที่เกี่ยวกับความเชื่อ ทศนคติ และบัญญัติที่ต้องถือปฏิบัติ ทั้งในส่วนที่เห็นพ้องต้องกันในการตีความ หรือการเปรียบเทียบเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นคล้ายคลึงกัน

3.2 อาหารฮาลาล (Halal Food)

อาหารและเครื่องดื่มที่ได้รับอนุญาตให้บริโภคตามศาสนาบัญญัติอิสลาม โดยการกิน การดื่ม การฉีด หรือการสูดดม ซึ่งควรสอดคล้องตามข้อกำหนดที่ระบุในมาตรฐานนี้

3.3 การเชือดสัตว์แบบฮาลาลเพื่อระบายเลือดออก (Tazkeya)

การเชือดสัตว์ตามข้อกำหนดฮาลาลในศาสนาบัญญัติอิสลาม ที่ระบุในมาตรฐานตามในเอกสารอ้างอิง (2.1)

3.4 ใบรับรองฮาลาล (Halal Certificate)

ใบรับรองเพื่อยืนยันว่า ผลิตภัณฑ์ บริการ หรือข้อบังคับที่ระบุมีความสอดคล้องตามข้อกำหนดฮาลาลในศาสนาบัญญัติอิสลาม เช่น ใบรับรองการเชือดสัตว์ ใบรับรองสิ่งอำนวยความสะดวกและฟาร์ม ใบรับรองโรงเชือด สิ่งอำนวยความสะดวกที่จัดประเภทเป็นฮาลาล องค์ประกอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น สารเติมแต่งที่ประกอบด้วยเนื้อ/สัตว์ปีก และสารพัฒนามาจากเนื้อสัตว์/สัตว์ปีก เยื่อกระดูกของสัตว์ สารเจลาติน ไขมัน น้ำมันสัตว์และสารพัฒนามาจากไขมันและน้ำมันสัตว์

3.5 อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม (Genetically Modified Foods: GMF)

อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ หรือผลิตภัณฑ์พลอยได้ของสิ่งมีชีวิตที่มีการดัดแปลงทางพันธุกรรม (GMO) ผ่านการถ่ายโอนยีน (Gene) ของสิ่งมีชีวิตอื่นไปยังพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ โดยใช้เทคโนโลยีการดัดแปลงทางพันธุกรรม และการดัดแปลงสารพันธุกรรม (DNA) ของอาหาร

3.6 สารเติมแต่งอาหาร (Food Additives)

สารที่ตามปกติไม่บริโภคเป็นอาหารโดยตรง และโดยทั่วไปไม่ใช่เป็นส่วนประกอบของอาหาร ไม่ว่าจะมีความจำเป็นทางโภชนาการหรือไม่ก็ตาม แต่ผสมในอาหารเพื่อเหตุผลทางเทคนิค (รวมถึงเพื่อความเป็นอินทรีย์) ระหว่างการผลิต การแปรรูป การเตรียม การบรรจุ การขนส่ง หรือรักษาสภาพอาหาร (ทั้งทางตรงหรือทางอ้อม) หรือในส่วนประกอบย่อยของคุณสมบัติอาหาร หรือมีผลต่อคุณสมบัติของอาหาร

3.7 สัตว์น้ำ (Aquatic Animals)

สัตว์น้ำคือสัตว์ที่อาศัยในน้ำ และไม่สามารถมีชีวิตรอดหากไม่ได้อยู่ในน้ำ

3.8 หน่วยงานรับรองฮาลาล (Halal Certification Bodies)

หน่วยงานที่ให้ใบรับรองฮาลาล ซึ่งได้รับการรับรองระบบงานจากหน่วยงานที่อำนาจในการรับรองระบบงานของหน่วยงานให้ใบรับรองฮาลาลนั้น

3.9 หน่วยงานที่มีอำนาจในการรับรองระบบงานของหน่วยงานรับรองฮาลาล (The Accreditation Authorities of Halal Certification Bodies)

หน่วยงานที่เป็นทางการ ซึ่งมีอำนาจในการรับรองระบบงานให้แก่หน่วยงานรับรองฮาลาล.

4. ข้อกำหนดทั่วไปของอาหารฮาลาล

- 4.1 อาหาร สารที่ผลิตจากอาหาร ผลิตภัณฑ์ ส่วนของผลิตภัณฑ์และสารสกัดทั้งหมด ต้องสอดคล้องตามรายการที่อนุญาต หรือรายการต้องห้ามตามศาสนาบัญญัติอิสลาม ที่ระบุในภาคผนวก (1)
- 4.2 ขั้นตอนปฏิบัติงานที่กำหนดขึ้นตามศาสนาบัญญัติอิสลาม ต้องนำไปปฏิบัติอย่างเคร่งครัดในทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหารของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล รวมถึง ขั้นตอนการรับ การเตรียม การบรรจุ การติดฉลาก การขนส่ง การกระจายสินค้า การเก็บรักษา การจัดแสดงสินค้า และการให้บริการอาหารฮาลาล

- 4.3 สารเติมแต่งอาหารและวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล ควรปราศจากส่วนประกอบอื่นที่ไม่ฮาลาล ซึ่งต้องมีเอกสารสนับสนุนที่เป็นทางการและมีผลทางกฎหมาย เพื่อระบุรายละเอียดขององค์ประกอบและบรรจุภัณฑ์ของอาหารนั้น
- 4.4 อาหารฮาลาลทั้งหมดควรปราศจากสารพิษและมลพิษที่เป็นอันตราย ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 4.5 อาหารฮาลาลทั้งหมดควรไม่มีการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นนอญิส (สิ่งสกปรกตามศาสนบัญญัติอิสลาม) ซึ่งเป็นสิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- 4.6 ควรแยกผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลทั้งหมดออกจากผลิตภัณฑ์ฮาลาลตลอดห่วงโซ่อาหาร เพื่อให้มั่นใจว่า มีความแตกต่างที่ชัดเจน ไม่เกิดการปะปนกัน หรือเกิดการปนเปื้อนจากมลพิษไปยังอาหารฮาลาลอื่นๆ
- 4.7 หน่วยงานที่มีอำนาจอาจดำเนินการขั้นตอนทั้งหมดที่จำเป็น เพื่อทวนสอบความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์กับข้อกำหนดเฉพาะของผลิตภัณฑ์ฮาลาล และอาจดำเนินการขั้นตอนที่เหมาะสมตามกฎหมายท้องถิ่น
- 4.8 การผลิตเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ต้องปฏิบัติตามแนวปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ระบุในเอกสารอ้างอิงข้อ (2.4) อย่างเคร่งครัด
- 4.9 ควรนำข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลามไปปฏิบัติอย่างเคร่งครัด ตามมาตรฐานที่ระบุในเอกสารอ้างอิงข้อ (2.1)
- 4.10 ต้องนำหลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามมาตรฐานที่ระบุในเอกสารอ้างอิงข้อ (2.5) ไปปฏิบัติอย่างเคร่งครัด
- 4.11 อุปกรณ์ เครื่องมือ สายการผลิต และวัสดุที่เกี่ยวข้องทั้งหมดที่ใช้เพื่อเตรียมอาหารฮาลาล ควรสะอาด และไม่ควรผลิตจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล หรือมีส่วนประกอบของวัสดุที่ไม่ฮาลาล
- 4.12 เมื่อมีการใช้เครื่องใช้ เครื่องมือ หรือสายการผลิต หรือเกิดการปนเปื้อนอาหารที่ไม่ฮาลาล ต้องทำความสะอาดเครื่องใช้ เครื่องมือ หรือสายการผลิตนั้น ตามหลักปฏิบัติทั่วไปในการทำมาสะอาด เพื่อกำจัดสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ฮาลาลทั้งหมด โดยไม่ควรมีการผลิตที่ไม่ฮาลาลกับการผลิตแบบฮาลาลสลับเข้าไปซ้ำมาในสายการผลิต
- 4.13 ต้องไม่ใช้น้ำยาทำความสะอาด จารบี น้ำมัน หรือไขมัน ที่มีส่วนประกอบหรือมีวัสดุที่ไม่ฮาลาลในการทำมาสะอาด หรือบำรุงรักษาเครื่องจักร หรืออุปกรณ์ ที่สัมผัสกับอาหารฮาลาล

5. บรรจุภัณฑ์และวัสดุห่อหุ้มอาหาร

- 5.1 บรรจุภัณฑ์และวัสดุห่อหุ้มอาหารฮาลาล ต้องปราศจากวัสดุที่ไม่ฮาลาล
- 5.2 บรรจุภัณฑ์และวัสดุห่อหุ้มอาหาร ต้องไม่เตรียม หรือผลิตโดยอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนวัสดุที่ไม่ฮาลาล ในระหว่างการเตรียม การเก็บรักษา หรือการขนส่ง โดยต้องแยกบรรจุภัณฑ์และวัสดุห่อหุ้มอาหารออกจากวัสดุที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน
- 5.3 วัสดุที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์ต้องไม่ใช่วัสดุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์

6. ร้านค้าปลีก การจัดการ และสถานที่บริการอาหารฮาลาล

การจำหน่าย การกระจายสินค้า และสิ่งอำนวยความสะดวกทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องสอดคล้องตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- 6.1 ต้องจำหน่ายเฉพาะผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่สอดคล้องตามข้อกำหนดในการจัดการอาหารฮาลาลที่ระบุในมาตรฐานนี้
- 6.2 ควรแยกเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ทั้งหมดที่ใช้ในระหว่างการให้บริการและการขายผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ออกจากเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ใช้สำหรับอาหารที่ไม่ฮาลาล
- 6.3 หากสิ่งอำนวยความสะดวก หรือสถานที่บริการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล และประสงค์ที่จะเปลี่ยนเป็นการผลิตแบบฮาลาล ควรดำเนินการกระบวนการทำความสะอาดสิ่งอำนวยความสะดวก หรือสถานที่บริการนั้นตามศาสนบัญญัติอิสลาม ก่อนเริ่มการผลิตแบบฮาลาล
- 6.4 ไม่อนุญาตให้มีการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ฮาลาล ในสถานที่ที่ให้บริการอาหารฮาลาล

7. การเก็บรักษา การจัดแสดง และการขนส่ง

- 7.1 ต้องแยกประเภทและติดฉลากอาหารฮาลาลทั้งหมด ในระหว่างการเก็บรักษา การจัดแสดง และการขนส่ง เพื่อป้องกันการปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล
- 7.2 ควรมีมาตรการที่เหมาะสมในการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล เพื่อป้องกันการปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

8. การติดฉลาก

นอกจาก ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานของกลุ่มประเทศความร่วมมืออ่าวอาหรับ ที่ระบุในเอกสารอ้างอิงข้อ (2.6) ฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุต้องประกอบด้วยข้อมูลต่อไปนี้

- 8.1 ชื่อผลิตภัณฑ์ และประเภทผลิตภัณฑ์
- 8.2 รายการส่วนผสม ที่มีความชัดเจนและปราศจากส่วนผสมที่ไม่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม โดยระบุแหล่งที่มาของส่วนผสมจริงอย่างชัดเจนและไม่ทำให้เกิดข้อสงสัย
- 8.3 ต้องระบุแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ ที่มีส่วนประกอบของ ไขมัน น้ำมัน สารที่ผลิตหรือสกัดจากเนื้อสัตว์ เช่น เจลาติน หรือเอนไซม์เรนเนท
- 8.4 ต้องแสดงข้อมูลกรณีผลิตภัณฑ์อาหารมีส่วนประกอบที่เป็นสิ่งมีชีวิตที่มีการดัดแปลงทางพันธุกรรม
- 8.5 หากประสงค์จะแสดงคำว่า “ฮาลาล” บนฉลาก ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุในเอกสารอ้างอิง ข้อ (2.2)
- 8.6 การแสดงฉลากสำหรับสัตว์ที่เชือด และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ที่เชือด ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุในเอกสารอ้างอิง ข้อ (2.1)
- 8.7 ควรแสดงรายการของสารเติมแต่งอาหาร ตามที่กำหนดในเอกสารอ้างอิงข้อ (2.6)

8.8 ปลาทุกชนิดที่มีเกล็ด กุ้ง และไข่ของปลาที่มีเกล็ด รวมถึงผลิตภัณฑ์พลอยได้ ต้องแสดงฉลากอย่างเหมาะสมว่าเป็น “ปลามีเกล็ด” และต้องแสดงฉลากสัตว์น้ำอื่น รวมถึงผลิตภัณฑ์พลอยได้ อย่างชัดเจนว่าเป็น “ปลาไม่มีเกล็ด” แล้วแต่กรณี

ภาคผนวก 1 – การจำแนกประเภทสัตว์ที่ไม่ฮาลาล

ประเภทสิ่งมีชีวิต	ไม่ฮาลาล
สัตว์	สัตว์ที่ไม่ผ่านการเชือดตามศาสนบัญญัติอิสลาม
	สัตว์ที่ถูกเชือดโดยกลุ่มผู้มัลลัทธิความเชื่อในพหุเทวนิยม กลุ่มผู้ไม่มีศาสนา กลุ่มที่เป็นกลางด้านศาสนา กลุ่มอเทวนิยม กลุ่มมากีส กลุ่มผู้ละทิ้งความเชื่อ และผู้ปฏิเสธศรัทธาอื่นๆ นอกเหนือจากกลุ่มคริสเตียน และยิว
	สัตว์ที่ตายแล้ว
	สัตว์ที่ตายจากการขาดอากาศหายใจ
	สัตว์ที่ถูกตีจนตาย
	สัตว์ที่ตายเพราะตกจากที่สูง
	สัตว์ที่โดนสัตว์อื่นขวิดตาย
	สัตว์ที่ถูกกินโดยสัตว์ล่าเหยื่อ และสัตว์ที่ถูกเชือดโดยไม่กล่าวนามอัลเลาะห์
	สัตว์ที่ถูกบูชายัญ
	สัตว์ที่ถูกเชือดโดยไม่เป็นแนวทางของอัลเลาะห์
	หรือสัตว์ที่ปนเปื้อนด้วยสัตว์ต้องห้ามที่เป็นอันตราย หากรับประทานเข้าไป
	สุกร ลา ล่อ ข้าง ลิง สุนัข สุนัขจิ้งจอก แมว และสัตว์ที่คล้ายกัน
	สัตว์ผู้ล่า เช่น สัตว์ผู้ล่าที่มีเขี้ยว และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน เช่น สิงโต ชีต้าห์ หมี ยกเว้นไฮยีนา
	นกล่าเหยื่อและงูโจมตีด้วยกรงเล็บ เช่น นกอินทรี เหยี่ยวปีกแหลม เหยี่ยวนกเขา เหยี่ยวร่อน เหยี่ยวเพเรกริน เหยี่ยวนกกระจอก นกฮูก และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน
	สัตว์กัดแทะ สัตว์เลื้อยคลาน สัตว์พาหะนำโรค และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน เช่น หนูเล็ก หนูใหญ่ ตะขาบ งู ตัวเงินตัวทอง จิ้งจก ตุ๊กแก กิ้งก่า เม่น นกนางแอ่น ค้างคาว กระรอก เพิงพอน ตุ่น และสัตว์ในกลุ่มวงศ์ในอันดับโคสิออฟเทอรา (ยกเว้นกิ้งก่าแคป และหนูจิงโจ้)
	แมลงป่องและแมลงทุกชนิด หนอนและสัตว์ห้ามฆ่าโดยบัญญัติศาสนา และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน และนกกระยางหัวขวาน ยกเว้นนกพงตึกแต่น และชิ้นส่วนของผึ้งที่ตกหล่นในน้ำผึ้ง ซึ่งไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้
	สัตว์น้ำรังเกียจและที่คล้ายๆกัน เช่น ตัวอ่อนสัตว์ และสัตว์มีเปลือกแข็ง
	สัตว์ที่เลี้ยงด้วยสิ่งไม่สะอาด เว้นแต่มีการจำกัดขอบเขตและเลี้ยงด้วยอาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม เป็นเวลาอย่างน้อย 3 วัน

ประเภทสิ่งมีชีวิต	ไม่ฮาลาล
สัตว์น้ำ	สัตว์ที่มีพิษ หรือเป็นอันตราย เว้นแต่ได้กำจัดสารพิษหรือสารที่เป็นอันตรายระหว่างการเตรียม
พืช	พืช ผลิตภัณฑ์พืช และสารพิษจากพืช สารอนุพันธ์จากพืชที่เป็นสารเสพติด หรือสารอันตราย เว้นแต่ได้กำจัดสารพิษ หรือสารอันตรายระหว่างการเตรียม
เครื่องดื่ม	เครื่องดื่มที่เป็นพิษ หรือมีส่วนประกอบของแอลกอฮอล์ สารเสพติด สารทำให้สงบ สารพิษ หรือ สารอันตราย
อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม	อาหารทั้งหมดที่ผลิตจากการดัดแปลงทางพันธุกรรม จากสิ่งมีชีวิตที่ต้องห้าม หรือจากสิ่งมีชีวิตที่ต้องห้ามมากกว่าหนึ่งชนิด หรือจากสิ่งมีชีวิตมากกว่าหนึ่งชนิดโดยมีชนิดหนึ่งที่ต้องห้าม
เลือด และสิ่งที่ผลิตจากเลือดมนุษย์หรือสัตว์	เลือดและสิ่งที่ผลิตจากเลือดซึ่งต้องห้าม และของเหลวทั้งหมดจากร่างกายของมนุษย์หรือสัตว์ เช่น อาเจียน และปัสสาวะ
สารแต่งเติมอาหาร	สารเติมแต่งอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร และสิ่งที่ผลิตจากผลิตภัณฑ์นั้น ซึ่งเป็นพิษ เป็นอันตราย หรือเป็นสารทำให้เกิดความสงบ และผลิตภัณฑ์หรือสิ่งที่ผลิตหรือสกัดจากวัสดุไม่ฮาลาล
เอนไซม์	เอนไซม์ทั้งหมดที่ผลิตจากแหล่งที่มาที่ไม่ฮาลาล
จุลินทรีย์	จุลินทรีย์ทั้งหมด เช่น เชื้อโรค เชื้อรา ยีสต์ที่เป็นอันตรายและที่เป็นพิษ ที่ผลิตจากสภาพแวดล้อมที่ไม่ฮาลาล หรือ ใช้ส่วนผสมที่ไม่ฮาลาล