

สำนักงานการมาตรฐานและมาตรวิทยาแห่งสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์  
(Emirates Authority for Standards & Metrology: ESMA)



UAE.S 2055-2:2014

ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล – ส่วนที่ 2 : ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับ  
หน่วยรับรองฮาลาล

สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล – ส่วนที่ 2 : ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับ  
หน่วยรับรองฮาลาล

31/03/2014: ระเบียบทางเทคนิค

มาตรฐานของสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์

31/04/2014	ระเบียบทางเทคนิค
------------	------------------

## ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยรับรองฮาลาล

### 1. ขอบข่าย

มาตรฐานนี้ระบุข้อกำหนดที่หน่วยรับรองฮาลาลต้องปฏิบัติตามและข้อกำหนดสำหรับการดำเนินกิจกรรมการรับรองฮาลาล เช่น การรับรองผลิตภัณฑ์/บริการ และ/หรือระบบการจัดการสำหรับหน่วยงานที่ให้บริการกิจกรรมเหล่านี้

### 2. เอกสารอ้างอิง

- 2.1 GSO 993 ข้อกำหนดการเชือดสัตว์ตามศาสนาบัญญัติอิสลาม (Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules)
- 2.2 GSO 2055-3: ผลิตภัณฑ์ฮาลาล – ส่วนที่ 3: ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยรับรองระบบงานฮาลาลในการให้การรับรองระบบงานแก่หน่วยรับรองฮาลาล ( Halal products – Part three: General Requirements for Halal accreditation bodies accrediting Halal certification bodies)
- 2.3 GSO 9: การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (Labeling of prepackaged food stuffs)
- 2.4 ISO 9000: ระบบการบริหารงานคุณภาพ – หลักการพื้นฐานและคำศัพท์ (Quality management systems – Fundamentals and vocabulary)
- 2.5 ISO/IEC 17000: การประเมินความสอดคล้อง – คำศัพท์และหลักการทั่วไป (Conformity assessment – Vocabulary and general principles)
- 2.6 ISO/IEC 17025: ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบและห้องปฏิบัติการสอบเทียบ (General requirements for the competence of testing and calibration laboratories)
- 2.7 ISO/IEC 17020: เกณฑ์ทั่วไปสำหรับการดำเนินงานของหน่วยตรวจประเภทต่างๆ (General criteria for the operation of various types of bodies performing inspection)
- 2.8 ISO/IEC Guide 53: การประเมินความสอดคล้อง – ข้อเสนอแนะในการใช้ระบบการจัดการคุณภาพขององค์กรในการรับรองผลิตภัณฑ์ (Conformity assessment – Guidance on the use of an organization's quality management system in product certification)
- 2.9 ISO/IEC 17021: การประเมินความสอดคล้อง – ข้อกำหนดสำหรับหน่วยงานที่ให้การตรวจประเมินและรับรองระบบการจัดการ (Conformity assessment – Requirements for bodies providing audit and certification of management systems)
- 2.10 ISO 19011: แนวทางสำหรับการตรวจประเมินระบบการจัดการ (Guidelines for auditing management systems)

### 3. คำนิยาม

เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของมาตรฐานนี้ คำศัพท์และคำนิยามต่างๆ ให้เป็นดังนี้

#### 3.1 ศาสนบัญญัติอิสลาม (Islamic Rules)

หมายถึงสิ่งที่อัลลอฮ์บัญญัติขึ้นเพื่อชนมุสลิมตามคัมภีร์ศักดิ์สิทธิ์อัลกุรอาน และแนวปฏิบัติ (ซุนนะห์) ของศาสนายัมมัด (ขอความสันติจงมีแด่ท่าน)

#### 3.2 ใบรับรองฮาลาล (Halal certificate)

เอกสารที่รับรองเป็นทางการว่า ผลิตภัณฑ์ หรือบริการ หรือระบบที่ระบุมีความสอดคล้องตามศาสนาบัญญัติอิสลาม ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล และรวมถึง ใบรับรองการเชือดสัตว์ฮาลาล ใบรับรองฮาลาลสำหรับสิ่งอำนวยความสะดวกและฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่จัดอยู่ในกลุ่ม “ฮาลาล” ใบรับรองส่วนประกอบอาหาร สารแต่งเติมและส่วนผสมที่มีเนื้อสัตว์และสารสกัด โปรตีนเรนเนท เจลาติน ไขมันและน้ำมันจากสัตว์และสารที่ผลิตจากสารเหล่านั้น

#### 3.3 สัญญา (Contract)

ข้อตกลงที่ลงนามระหว่างผู้ยื่นคำขอและหน่วยรับรองฮาลาล ครอบคลุมถึงเงื่อนไขเกี่ยวกับสิทธิการใช้สัญลักษณ์ที่รับรองผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาล

#### 3.4 ผู้ตรวจประเมินทางเทคนิค (Technical auditor)

บุคคลที่มีความสามารถทางเทคนิคในการตรวจประเมินขั้นตอนปฏิบัติและข้อกำหนดฮาลาล ในเทคโนโลยีการแปรรูปหรือสาขาเฉพาะ ซึ่งได้รับการแต่งตั้งอย่างเป็นทางการโดยหน่วยรับรองฮาลาล

#### 3.5 ผู้เชี่ยวชาญทางเทคนิค (Technical expert)

บุคคลที่มีความสามารถทางเทคนิคในเทคโนโลยีการแปรรูปหรือสาขาเฉพาะ ซึ่งได้รับการแต่งตั้งอย่างเป็นทางการโดยหน่วยรับรองฮาลาล

#### 3.6 ผู้เชี่ยวชาญศาสนากิจอิสลามฮาลาล (Halal Islamic affairs expert)

เป็นมุสลิมที่มีความรู้ลึกและรู้กว้างในศาสนาบัญญัติอิสลามในประเด็นฮาลาล และได้รับการอนุมัติและให้อำนาจโดยองค์กรที่เกี่ยวข้อง (หน่วยงานฮาลาลที่อำนาจ) และได้รับแต่งตั้งโดยหน่วยรับรองฮาลาล

#### 3.7 เครื่องหมายรับรอง/สัญลักษณ์ฮาลาล (Halal mark/logo)

เครื่องหมายรับรอง/สัญลักษณ์ที่ได้รับอนุมัติ เพื่อให้แก่ผลิตภัณฑ์/บริการ หรือระบบจัดการที่สอดคล้องตามมาตรฐานนี้

#### 3.8 การประเมิน (Assessment)

กระบวนการที่ดำเนินการโดยหน่วยรับรองฮาลาล เพื่อประเมินความสามารถของผลิตภัณฑ์หรือบริการบนพื้นฐานของมาตรฐานเฉพาะ และ/หรือ เอกสารบังคับอื่น

### 3.9 ผู้ตรวจประเมิน (Assessor)

บุคคลได้รับมอบหมายโดยหน่วยรับรองฮาลาลให้ดำเนินการตรวจประเมิน ในนามของหน่วยรับรองฮาลาล ซึ่งอาจเป็นการตรวจประเมินโดยลำพัง หรือเป็นส่วนหนึ่งของคณะผู้ตรวจประเมิน

### 3.10 ข้อร้องเรียน (Complaint)

การแสดงออกถึงความไม่พึงพอใจโดยบุคคลหรือองค์กรใดต่อหน่วยรับรองฮาลาล โดยคาดหวังให้มีการตอบสนอง

### 3.11 หน่วยตรวจสอบรับรอง (Conformity Assessment Body)

หน่วยงานที่ให้บริการประเมินความสอดคล้องภายใต้ขอบข่ายที่ได้รับรองระบบงาน

### 3.12 การพักใช้ (Suspension)

การตัดสินใจของหน่วยรับรองฮาลาลเพื่อเรียกคืนสิทธิในการใช้เครื่องหมายรับรองในช่วงเวลาหนึ่งสำหรับใบรับรองฮาลาลที่ได้ให้การรับรองไป

### 3.13 ผู้ยื่นคำขอ (Applicant)

บุคคลหรือหน่วยงานที่มีสภาพนิติบุคคลซึ่งได้ยื่นคำขอเพื่อขอการรับรองฮาลาลสำหรับผลิตภัณฑ์/บริการ

### 3.14 เจ้าของใบรับรอง/ผู้ได้รับการรับรอง/ผู้ผลิต (Certificate owner/Certified Client/Supplier)

บุคคลหรือหน่วยงานที่เป็นนิติบุคคล ซึ่งส่งมอบผลิตภัณฑ์/บริการ หรือระบบจัดการตามข้อกำหนดฮาลาล

## 4. หลักการทั่วไป

4.1 หลักการที่ระบุในข้อกำหนดที่ 4 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และในภาคผนวก A ของ ISO/IEC 17065: 2012 เป็นพื้นฐานสำหรับการดำเนินงานเฉพาะและเป็นข้อกำหนดเชิงอธิบายในมาตรฐานนี้ ควรประยุกต์ใช้หลักการเหล่านี้เป็นแนวทางเพื่อการตัดสินใจที่อาจจำเป็น เมื่อเกิดสถานการณ์ที่ไม่คาดคิด

### 4.2 ความรับผิดชอบและความซื่อสัตย์

หน่วยรับรองฮาลาล (HCB) และพนักงานของหน่วยงานทุกคนต้องยึดปฏิบัติตามหลักการพื้นฐานของศาสนบัญญัติอิสลามฮาลาล อย่างเคร่งครัดและด้วยความเคารพสูงสุด

## 5. ข้อกำหนดทั่วไป

### 5.1 ทั่วไป

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 4.1 ของ ISO/IEC 17065: 2012

### 5.1.1 ความรับผิดชอบทางอิสลามและความรับผิดชอบทางกฎหมาย

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 4.1.1 ของ ISO/IEC 17065:2012 และข้อกำหนดต่อไปนี้

หน่วยรับรองฮาลาลต้องเป็นองค์กรมุสลิม ที่มีความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับการจัดหาผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาลที่เหมาะสมแก่มุสลิม และต้องดำเนินขั้นตอนที่เหมาะสม เพื่อมั่นใจได้ว่าบรรลุความรับผิดชอบทางอิสลามในทุกกิจกรรม หน่วยรับรองฮาลาลต้องมีความรับผิดชอบในการปฏิบัติให้สอดคล้องตามข้อกำหนดทั้งหมดของอิสลาม

### 5.1.2 ข้อตกลงในการรับรองฮาลาล

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 4.1.2 ของ ISO/IEC 17065: 2012

### 5.1.3 ความรับผิดชอบในการตัดสินใจการรับรองฮาลาล

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 5.1.3 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดที่ 4.1.3 ของ ISO/IEC 17065: 2012

## 5.2 การจัดการความเป็นกลาง

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดในข้อกำหนดที่ 4.2 ของ ISO/IEC 17065: 2012 และข้อกำหนดต่อไปนี้

5.2.1 หน่วยรับรองฮาลาลและส่วนงานใดๆ ภายใต้นิติบุคคลเดียวกัน ต้องไม่เสนอ หรือให้บริการปรึกษาฮาลาล ที่ปรึกษาระบบคุณภาพ หรือที่ปรึกษาระบบจัดการอื่นๆ

## 5.3 ความรับผิดชอบและการเงิน

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 4.3 ของ ISO/IEC 17065: 2012

## 5.4 การปฏิบัติการ

5.4.1 หน่วยรับรองฮาลาลต้องดำเนินการทุกขั้นตอนที่จำเป็น เพื่อประเมินความสอดคล้องตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดของระบบรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่กำหนดขึ้นโดยเฉพาะ หน่วยรับรองฮาลาลต้องระบุมาตรฐาน หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของมาตรฐาน และข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ข้อกำหนดการสุ่มตัวอย่าง ข้อกำหนดการทดสอบและการตรวจ ซึ่งกำหนดเป็นพื้นฐานสำหรับระบบการรับรองฮาลาลที่ประยุกต์ใช้

5.4.2 ขณะดำเนินการรับรองฮาลาล หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจถึงความเหมาะสมและความสามารถของหน่วยงานและบุคคลที่ดำเนินการทดสอบ ตรวจสอบและรับรองฮาลาล ที่จะบรรลุตามข้อกำหนดที่ประยุกต์ใช้ได้ ตามที่กำหนดใน ISO/IEC 17025, ISO/IEC 17020, ISO/IEC 17021 และ/หรือ ISO/TS 22003

## 6. ข้อกำหนดด้านโครงสร้าง

### 6.1 โครงสร้างองค์กรและผู้บริหารระดับสูง

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 5.1 ของ ISO/IEC 17065: 2012

### 6.2 คณะกรรมการเพื่อปกป้องความเป็นกลาง

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 5.2 ของ ISO/IEC 17065: 2012 และข้อกำหนดต่อไปนี้

6.2.1 หน่วยงานอิสลามที่เป็นที่ยอมรับในประเทศที่หน่วยรับรองฮาลาลตั้งอยู่ ต้องร่วมเป็นผู้แทนในคณะกรรมการเพื่อความมั่นใจในความเป็นกลาง โดยต้องมีบทบาทในการทบทวนความเป็นกลาง โดยพิจารณาถึงหลักการอิสลามในกิจกรรมการรับรองฮาลาล ซึ่งดำเนินการโดยหน่วยรับรองฮาลาล และในการตัดสินใจอื่น ๆ ขั้นตอนปฏิบัติงาน และนโยบายในการรับรองฮาลาลจากมุมมองของอิสลาม

6.2.2 หน่วยงานอิสลามต้องจัดการประเด็นที่เกิดขึ้นเนื่องจากความเห็นที่แตกต่างในความรู้ แนวปฏิบัติ และความเข้าใจในศาสนาอิสลาม ซึ่งอาจนำไปสู่การประนีประนอมความเป็นกลาง

## 7. ข้อกำหนดด้านทรัพยากร

### 7.1 ความสามารถในการจัดการและบุคลากร

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 6.1 ของ ISO/IEC 17065: 2012 โดยหน่วยรับรองฮาลาลต้องมีกระบวนการ เพื่อให้มั่นใจว่า บุคลากรมีความรู้ที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสม (ดูภาคผนวก A) ตามงานที่ปฏิบัติงานอยู่

### 7.2 บุคลากรที่เกี่ยวข้องในกิจกรรมการรับรองฮาลาล

#### 7.2.1 ข้อกำหนดทั่วไป

7.2.1.1 ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 6.2 ของ ISO/IEC 17065: 2012 และข้อกำหนดต่อไปนี้

7.2.1.2 หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าบุคลากรทั้งหมดที่เกี่ยวข้องในการตรวจประเมินและกิจกรรมการรับรองเป็นมุสลิม ซึ่งมีความสามารถทางเทคนิคและมีความมุ่งมั่นด้วยจรรยาบรรณต่อคุณค่าแห่งอิสลาม

7.2.1.3 หน่วยรับรองฮาลาลต้องกำหนดเกณฑ์ความสามารถขั้นต่ำของบุคลากร เพื่อให้มั่นใจว่าขั้นตอนการตรวจประเมินและการรับรองดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นแนวทางเดียวกัน เกณฑ์เหล่านี้ต้องรวมถึงการอบรมมาตรฐานฮาลาล และการประยุกต์ใช้เอกสารที่เกี่ยวข้อง รวมถึงระบบการบริหารงานคุณภาพ การรับรองความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์ และระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

- 7.2.1.4 บุคลากรของหน่วยรับรองฮาลาลอาจเป็นผู้ตรวจประเมินซึ่งปฏิบัติงานให้แก่หน่วยรับรองฮาลาลตามสัญญาจ้าง หรือเป็นผู้ตรวจประเมินจากหน่วยงานภายนอกอื่นๆ หน่วยรับรองฮาลาลต้องอยู่ในสถานะที่สามารถจัดการ ควบคุม และรับผิดชอบผลงานของบุคลากรของหน่วยงานทั้งหมด และเก็บรักษาบันทึกที่ครอบคลุมถึงการควบคุมความสามารถของเจ้าหน้าที่ทั้งหมดที่ใช้งานในสาขาเฉพาะ ไม่ว่าบุคคลเหล่านี้จะเป็นลูกจ้าง ได้รับการว่าจ้างตามสัญญาจ้าง หรือว่าจ้างผ่านหน่วยงานภายนอก
- 7.2.1.5 หน่วยรับรองฮาลาลต้องกำหนดให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องในการรับรองฮาลาลต้องลงนามในสัญญาหรือเอกสารรูปแบบอื่น ที่แสดงว่าบุคลากรเหล่านั้นมุ่งมั่นที่จะ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบที่กำหนดโดยหน่วยงานรับรองฮาลาล รวมถึงกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการรักษาความลับ และการเป็นอิสระจากผลประโยชน์ทางการค้าและผลประโยชน์อื่นๆ
  - เมื่อบุคลากรได้รับมอบหมายให้ตรวจประเมินหรือการรับรองฮาลาลที่บุคลากรนั้นมีส่วนได้ส่วนเสียหรือมีส่วนเกี่ยวข้องอันเนื่องมาจากนายจ้างของตน การเป็นผู้ออกแบบ ผู้ผลิต หรือผู้ส่งมอบผลิตภัณฑ์ บุคลากรนั้นต้องแจ้งความเกี่ยวข้องต่องานที่ได้รับมอบหมายทั้งในปัจจุบัน และ/หรือ ในอดีต
- 7.2.1.6 หน่วยรับรองฮาลาลต้องเก็บบันทึกเกี่ยวกับคุณสมบัติ การอบรมและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องของสมาชิกแต่ละท่าน ซึ่งเป็นบุคลากรในกระบวนการรับรองฮาลาล

## 7.2.2 บุคลากรที่ทำหน้าที่ทบทวนสัญญา

### 7.2.2.1 การศึกษา

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าบุคลากรที่ทำหน้าที่ทบทวนสัญญาต้องมีความรู้ในระดับเทียบเท่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย

### 7.2.2.2 การอบรมเกี่ยวกับฮาลาล และ/หรือความปลอดภัย

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าบุคลากรที่ทำหน้าที่ทบทวนสัญญาต้องสำเร็จการอบรมในหลักสูตร ดังนี้

- มาตรฐานฮาลาลที่เกี่ยวข้อง และเอกสารที่ต้องใช้ในการรับรองฮาลาล
- ระบบบริหารงานคุณภาพและความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์
- การจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง (เช่น ISO 22000)
- การฝึกอบรมเรื่องกระบวนการตรวจประเมิน ตามแนวทางที่กำหนดใน ISO 19011



### 7.2.2.3 ความสามารถ

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าบุคลากรที่ทำหน้าที่ทบทวนสัญญา แสดงความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในสาขาดังนี้

- a) การจำแนกกลุ่มผู้ยื่นคำขอตามกลุ่มห่วงโซ่อาหารและประเภทอื่น
- b) การประเมินผลิตภัณฑ์และ/หรือบริการ กระบวนการ และแนวปฏิบัติของผู้ยื่นคำขอ
- c) การกำหนดความสามารถและข้อกำหนดของผู้ตรวจประเมินเพื่อรับรองฮาลาล
- d) การกำหนดเวลาการตรวจ (ดูภาคผนวก B) และข้อกำหนดของระยะเวลา
- e) นโยบายและขั้นตอนปฏิบัติงานของหน่วยรับรองฮาลาลที่เกี่ยวข้องกับการทบทวนสัญญา

## 7.2.3 บุคลากรตัดสินใจการรับรองฮาลาล

### 7.2.3.1 ข้อกำหนดทั่วไป

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่า บุคลากรผู้ทำหน้าที่ตัดสินใจให้การรับรอง สำเร็จการศึกษา การฝึกอบรมด้านการรับรองฮาลาล มีประสบการณ์ทำงานและตรวจประเมิน เช่นเดียวกับผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคตามประเภทที่ระบุไว้ (ดูภาคผนวก A) และสอดคล้องตาม ISO 19011

คณะตัดสินใจการรับรองต้องประกอบด้วยกรรมการไม่น้อยกว่า 3 คน และต้องรวมถึงผู้เชี่ยวชาญด้านศาสนิกอิสลาม การตัดสินใจต้องไม่คลุมเครือและไม่ขึ้นกับเสียงส่วนใหญ่ของการออกเสียง

### 7.2.3.2 ความสามารถ

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าคณะตัดสินใจให้การรับรองแสดงความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในสาขาดังนี้

- a) หลักการรับรองฮาลาล
- b) ศาสนบัญญัติอิสลามที่เกี่ยวข้องกับการรับรองฮาลาล
- c) หลักการระบบการจัดการปัจจุบันและความเข้าใจในระบบการจัดการที่เกี่ยวข้อง
- d) การบ่งชี้และประเมินความเสี่ยงตามข้อกำหนดฮาลาล
- e) การแก้ไขและการปฏิบัติการแก้ไขในประเด็นฮาลาลที่ต้องดำเนินการ
- f) กฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาล
- g) ผลิตภัณฑ์ กระบวนการและแนวปฏิบัติ
- h) กฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้อง
- i) ทบทวนและประเมินรายงานการตรวจประเมิน เพื่อความถูกต้องและสมบูรณ์
- j) ทบทวนและประเมินประสิทธิผลของปฏิบัติการแก้ไข

k) กระบวนการรับรอง

l) ความเข้าใจที่ดีในบทบัญญัติพื้นฐานและสถานะที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องการเชือดสัตว์ตามศาสนาบัญญัติอิสลามและข้อกำหนดมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

## 7.2.4 ผู้ตรวจประเมินทางเทคนิค

### 7.2.4.1 ข้อกำหนดทั่วไป

ผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคเพื่อการรับรองฮาลาลต้องมีความรู้ที่เกี่ยวข้องกับศาสนาบัญญัติอิสลามในการรับรองฮาลาล และควรได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับเอกสารการรับรองฮาลาล ศึกษาข้อกำหนดและเอกสารทางเทคนิค

### 7.2.4.2 การศึกษา

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคจบการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับอนุปริญญาหรือสูงกว่า ซึ่งรวมถึงหลักสูตรในประเภทอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องที่ดำเนินการตรวจประเมินเพื่อรับรองฮาลาล (ในตาราง A1 ดูภาคผนวก A)

### 7.2.4.3 การฝึกอบรมพิเศษ

7.2.4.3.1 หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคได้สำเร็จการฝึกอบรมด้าน

- a) หลักการจัดการที่เกี่ยวข้อง
- b) ระเบียบตามกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการที่เกี่ยวข้อง
- c) มาตรฐานฮาลาลที่อนุมัติใช้
- d) การฝึกอบรมเฉพาะทางตามกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ

7.2.4.3.2 หลักสูตรการฝึกอบรมควรได้รับการยอมรับจากองค์การศาสนาอิสลามที่มีอำนาจว่าหลักสูตรมีความเหมาะสมและเกี่ยวข้อง

### 7.2.4.4 การฝึกอบรมการตรวจ

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าผู้ตรวจประเมินสำเร็จการฝึกอบรมด้าน

- a) เทคนิคการตรวจประเมินบนพื้นฐานของ ISO 19011
- b) มาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง (เช่น ISO 22000)
- c) การรับรองฮาลาลบนพื้นฐานของมาตรฐานฮาลาลที่อนุมัติใช้

#### 7.2.4.5 ประสบการณ์ทำงาน

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่า ผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคมีประสบการณ์การทำงานเต็มเวลาในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย 5 ปี รวมถึงมีประสบการณ์การทำงานด้านประกันคุณภาพอย่างน้อย 2 ปี ผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคต้องมีประสบการณ์การทำงานด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิต การค้าปลีก การตรวจหรือกำกับดูแล หรืองานอื่นที่เทียบเท่าอย่างน้อย 2 ปี

#### 7.2.4.6 ประสบการณ์การตรวจ

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่า ผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคได้ดำเนินการตรวจประเมินเพื่อการรับรอง อย่างน้อย 12 วัน (ผลิตภัณฑ์/บริการที่คล้ายคลึง) ในองค์กรอย่างน้อย 4 แห่ง ภายใต้การนำของผู้ตรวจประเมินที่มีคุณสมบัติครบ ภายใน 3 ปีที่ผ่านมา  
หมายเหตุ – จำนวนวันตรวจประเมิน รวมถึงการตรวจประเมิน ISO 9001 ในอุตสาหกรรมหรือการตรวจประเมินระบบการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์อื่น

#### 7.2.4.7 ความสามารถ

7.2.4.7.1 ต้องเก็บบันทึกเกี่ยวกับความสามารถของผู้ตรวจประเมินทางเทคนิค (ดูข้อกำหนดที่ 7.4.5 c ของ ISO 19011: 2011) ในแต่ละประเภทอุตสาหกรรมและกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ (ดูภาคผนวก A) หน่วยรับรองฮาลาลต้องแสดงหลักฐานที่ผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคผ่านการประเมินความสามารถ

7.2.4.7.2 หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคแสดงความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในสาขา ดังนี้

- a) หลักการตรวจประเมิน ขั้นตอนการปฏิบัติงานและเทคนิคการตรวจประเมิน: เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินสามารถประยุกต์ใช้สิ่งเหล่านี้ได้อย่างเหมาะสมกับการตรวจประเมินต่างๆ และเพื่อให้มั่นใจว่า ตรวจประเมินอย่างเป็นระบบและสม่ำเสมอ โดยผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคต้องสามารถ
  - ประยุกต์ใช้หลักการ ขั้นตอนการปฏิบัติงานและเทคนิคการตรวจประเมิน
  - วางแผนและจัดการงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
  - ดำเนินการตรวจประเมินภายในเวลาที่ตกลงไว้
  - จัดลำดับความสำคัญและมุ่งเน้นประเด็นที่มีนัยสำคัญ
  - รวบรวมข้อมูลผ่านการสัมภาษณ์ การฟัง การสังเกตการณ์ และการทบทวนเอกสารอย่างมีประสิทธิภาพ

- เก็บบันทึกและข้อมูล
- เข้าใจถึงความเหมาะสมและผลสืบเนื่องของการใช้เทคนิคการสุ่มตัวอย่างในการตรวจประเมิน
- ทวนสอบความถูกต้องของข้อมูลที่รวบรวมได้
- ยืนยันความเพียงพอและความเหมาะสมของหลักฐานการตรวจประเมินเพื่อสนับสนุนสิ่งที่ตรวจพบและสรุปผลการตรวจประเมิน
- ประเมินปัจจัยที่สามารถกระทบต่อความเชื่อมั่นของสิ่งที่ตรวจพบและสรุปผลการตรวจประเมิน
- ใช้เอกสารการทำงานเพื่อบันทึกกิจกรรมการตรวจประเมิน
- เตรียมรายงานการตรวจประเมิน
- รักษาความลับและความมั่นคงของข้อมูล และ
- สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ผ่านทางทักษะการใช้ภาษาส่วนบุคคลหรือผ่านล่ามแปลภาษา

- b) การรับรองผลิตภัณฑ์/บริการ และ/หรือระบบการจัดการ และมาตรฐานฮาลาลอื่นที่อ้างอิง: เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินเข้าใจขอบข่ายการตรวจประเมินและประยุกต์ใช้เกณฑ์การตรวจได้
- c) สถานการณ์องค์กร: เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคเข้าใจในบริบทการดำเนินงานขององค์กร
- d) กฎหมาย ระเบียบ กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดฮาลาลที่สอดคล้องกับกฎหมาย/ระเบียบดังกล่าว

7.2.4.7.3 หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคแสดงความสามารถในการประยุกต์ใช้คำศัพท์ ความรู้และทักษะในกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการเฉพาะและในสาขานี้

- a) ผลิตภัณฑ์ กระบวนการและแนวปฏิบัติ ของกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการเฉพาะ (ดูภาคผนวก A)
- b) ข้อกำหนดระบบการจัดการที่เกี่ยวข้อง หากประยุกต์ใช้ได้
- c) มาตรฐานผลิตภัณฑ์/บริการที่เกี่ยวข้อง
- d) ข้อกำหนดฮาลาลที่เกี่ยวข้อง

## 7.2.5 ผู้เชี่ยวชาญทางเทคนิค

### 7.2.5.1 การศึกษา

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดที่ 7.2.4.2

### 7.2.5.2 ประสบการณ์การทำงาน

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าผู้เชี่ยวชาญทางเทคนิคมีประสบการณ์การทำงานอย่างน้อย 4 ปี ในสาขาทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง

### 7.2.5.3 ความสามารถ

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าผู้เชี่ยวชาญทางเทคนิคแสดงความสามารถในให้ข้อมูลทางเทคนิคในสาขาที่เกี่ยวข้อง

## 7.2.6 ผู้เชี่ยวชาญด้านศาสนิกอิสลามของฮาลาล

### 7.2.6.1 การศึกษา

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าผู้เชี่ยวชาญด้านศาสนิกอิสลามจบการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับอนุปริญญาด้านหลักศาสนบัญญัติอิสลามของฮาลาล ในกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ และกระบวนการที่จะตรวจประเมิน ผู้เชี่ยวชาญเหล่านี้ต้องได้รับการยอมรับจากองค์กรศาสนาอิสลามที่มีอำนาจ

### 7.2.6.2 ประสบการณ์การทำงาน

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าผู้เชี่ยวชาญด้านศาสนิกอิสลามมีประสบการณ์การทำงานอย่างน้อย 4 ปี ในศาสนบัญญัติอิสลามฮาลาลที่เกี่ยวข้องกับสาขาการรับรองฮาลาล

### 7.2.6.3 ความสามารถ

หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าผู้เชี่ยวชาญด้านศาสนิกอิสลามแสดงความสามารถในให้ข้อมูลด้านศาสนบัญญัติอิสลามฮาลาลที่เกี่ยวข้องกับสาขาการรับรองฮาลาล

## 7.2.7 การคัดเลือกคณะผู้ตรวจประเมิน

7.2.7.1 หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าคณะผู้ตรวจประเมินรับรองฮาลาลมีความสามารถในกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการเฉพาะที่ต้องใช้ในการตรวจประเมิน (ดูภาคผนวก A)

7.2.7.2 คณะผู้ตรวจประเมินต้องประกอบด้วยบุคคลอย่างน้อย 2 ท่าน หนึ่งในนั้นต้องเป็นผู้ตรวจประเมินทางเทคนิค และอีกท่านต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านศาสนิกอิสลาม

### 7.3 การใช้ผู้ตรวจประเมินทางเทคนิคจากภายนอกและผู้เชี่ยวชาญทางเทคนิค/ผู้เชี่ยวชาญศาสนกิจอิสลามจากภายนอก

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 7.3 ของ ISO/IEC 17021: 2011 โดยผู้เชี่ยวชาญด้านศาสนกิจอิสลามฮาลาลต้องมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดเดียวกับผู้เชี่ยวชาญทางเทคนิค

### 7.4 บันทึกส่วนบุคคล

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 7.4 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 7.5 การจัดจ้างจากภายนอก

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 7.5 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดต่อไปนี้

7.5.1 เมื่อหน่วยรับรองฮาลาลตัดสินใจจ้างช่วงงานที่เกี่ยวข้องกับการรับรองฮาลาล (เช่น การตรวจสอบ หรือตรวจสอบ) ให้กับบุคคลหรือหน่วยงานภายนอก ต้องมีจัดทำเอกสารสัญญาข้อตกลงที่ครอบคลุมการจัดเตรียม รวมถึงการรักษาความลับและความแสดงความไม่มีส่วนได้ส่วนเสีย

#### 7.5.2 หน่วยรับรองฮาลาลต้อง

- แสดงความรับผิดชอบในงานที่จ้างช่วงให้ภายนอกทั้งหมดและคงความรับผิดชอบของตนในการให้การรับรอง การคงการรับรองไว้ การขยายขอบข่าย การพักใช้หรือการเพิกถอนการรับรองฮาลาล
- มั่นใจว่าบุคคลหรือหน่วยงานที่จัดช่วงจากภายนอกมีความสามารถและสามารถดำเนินการได้สอดคล้องตามมาตรฐานและเอกสารอื่นที่เกี่ยวข้องกับการทดสอบ การตรวจ หรือกิจกรรมทางเทคนิคอื่น และไม่มีส่วนเกี่ยวข้องโดยตรงหรือผ่านทางนายจ้าง ในการออกแบบหรือผลิตผลิตภัณฑ์/ให้บริการฮาลาล ในลักษณะที่จะทำให้ประนีประนอมต่อความเป็นกลาง และ
- ได้รับคำยินยอมจากผู้ยื่นคำขอในการจ้างช่วงให้หน่วยงานภายนอก

## 8. ข้อกำหนดด้านข้อมูล

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 8 ของ ISO/IEC 17021: 2011

เอกสารการรับรองต้องระบุรายละเอียดของกิจกรรม หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง และอ้างอิงถึงกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ (ดูภาคผนวก A)

### 8.1 ข้อมูลที่สามารถเข้าถึงได้อย่างสาธารณะ

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 4.6 ของ ISO/IEC 17065: 2012

### 8.2 เอกสารการรับรองฮาลาล

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 7.7 ของ ISO/IEC 17065: 2012

### 8.3 สมุดรายนามลูกค้าที่รับรอง

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 8.3 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดที่ 8.7 ของ ISO/IEC 17065: 2012

### 8.4 เอกสารอ้างอิงการรับรองฮาลาล และการใช้เครื่องหมาย/ลิขสิทธิ์ฮาลาล

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 4.1.3 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดต่อไปนี้

- 8.4.1 หน่วยรับรองฮาลาลต้องดำเนินการควบคุมการใช้และการแสดงใบอนุญาต ใบรับรองฮาลาล และเครื่องหมายรับรองฮาลาลอย่างเหมาะสม ในฐานะที่เป็นเจ้าของ
- 8.4.2 แนวทางการใช้ใบรับรองฮาลาลและเครื่องหมายรับรองฮาลาลที่ประกาศใช้โดยหน่วยรับรองฮาลาล อาจใช้แนวทางจากมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
- 8.4.3 ต้องดำเนินการด้วยมาตรการที่เหมาะสม เมื่อพบการอ้างถึงระบบการรับรองฮาลาลที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้ใบอนุญาต ใบรับรองหรือเครื่องหมายรับรองฮาลาลที่ทำให้เข้าใจผิดที่พบเห็นบนสื่อโฆษณา แคตตาล็อกหรือสื่ออื่น
- 8.4.4 เจ้าของใบรับรองฮาลาลที่ไม่ได้ต่ออายุการรับรองฮาลาลจะไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ณ สถานที่ประกอบการ หรือบนผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาลที่ผลิต หรือภายในร้านค้า หรือบริเวณทางเดินในซูเปอร์มาร์เก็ต
- 8.4.5 เครื่องหมายรับรองฮาลาลควรสอดคล้องกับข้อกำหนดเฉพาะตามมาตรฐานที่ประกาศใช้
- 8.4.6 เครื่องหมายรับรองฮาลาลควรจัดพิมพ์ชัดเจนบนผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ได้รับการรับรองทุกชิ้น และติดฉลากบนกล่อง/บรรจุภัณฑ์แต่ละชิ้น
- 8.4.7 อนุญาตให้บริษัทจัดพิมพ์เครื่องหมายที่เป็นสืบนบรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสม โดยต้องไม่มีการเปลี่ยนแปลงส่วนของเครื่องหมายรับรอง
- 8.4.8 ควรแสดงใบรับรอง/เครื่องหมายรับรองฮาลาลเฉพาะที่บริเวณทางเข้าภัตตาคารที่ได้รับการรับรอง
- 8.4.9 ผู้ได้รับใบรับรองต้องไม่ทำสำเนาใบรับรองฮาลาลที่ได้รับอนุญาต ทั้งที่เป็นการสำเนาบางส่วน/หรือในรูปแบบที่ทำให้ข้อมูลไม่ชัดเจน และต้องไม่ปรับเปลี่ยนรูปแบบไปจากใบรับรองหรือสำเนาใบรับรองดั้งเดิม ผู้ได้รับใบรับรองต้องไม่แปลใบรับรอง และ/หรือรายงานผลทดสอบเป็นภาษาอื่น โดยปราศจากการควบคุมและยินยอมจากหน่วยรับรองฮาลาล

### 8.5 การรักษาความลับ

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 8.5 ของ ISO/IEC 17021: 2011

## 8.6 ข้อมูลแลกเปลี่ยนระหว่างหน่วยรับรองฮาลาลและลูกค้า

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 8.6 ของ ISO/IEC 17021: 2011

## 9. ข้อกำหนดด้านกระบวนการ

### 9.1 ข้อกำหนดทั่วไป

**9.1.1** หน่วยรับรองฮาลาลต้องกำหนดขอบข่ายการรับรองในรูปแบบกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาลอย่างแม่นยำ (เช่น กลุ่มขั้นต้น (วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ระหว่างผลิต, การแปรรูปอาหาร, การผลิตวัสดุบรรจุภัณฑ์, เป็นต้น) และกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการตามภาคผนวก A

หากกระบวนการ กลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ, ผลิตภัณฑ์หรือบริการใดมีผลต่อข้อกำหนดฮาลาลสำหรับผลิตภัณฑ์สุดท้าย หน่วยรับรองฮาลาลต้องไม่ละเว้นกระบวนการส่วนใด, กลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ, ผลิตภัณฑ์หรือบริการ ออกจากขอบข่ายการรับรอง

**9.1.2** หน่วยรับรองฮาลาลต้องมีกระบวนการในการคัดเลือกวันตรวจประเมิน ระยะเวลา และฤดูกาลตรวจประเมิน เพื่อให้คณะผู้ตรวจประเมินมีโอกาสตรวจการปฏิบัติงานขององค์กร ที่เป็นตัวแทนของสายการผลิต ประเภทและกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ ตามขอบข่าย

หากประเด็นการรับรองคือการขอรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล หน่วยรับรองฮาลาลต้องทบทวนผลการวิเคราะห์ที่เกี่ยวข้องกับความเป็นฮาลาลของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตหรือนำเสนอทั้งหมดจากห้องปฏิบัติการ

**9.1.3** โปรแกรมการตรวจประเมินต้องครอบคลุมโปรแกรมการตรวจประเมินเพื่อการรับรองครั้งแรกทั้ง 2 ขั้นตอน การตรวจติดตามผลในปีแรกและปีที่ 2 และการตรวจต่ออายุการรับรองในปีที่ 3 ก่อนใบรับรองหมดอายุ

รอบการรับรองคือ 3 ปี โดยเริ่มจากวันที่ตัดสินใจให้การรับรองครั้งแรกหรือตัดสินใจให้ต่ออายุการรับรอง การกำหนดโปรแกรมการตรวจประเมินและการแก้ไขโปรแกรมการตรวจประเมินในภายหลังต้องพิจารณาขนาดขององค์กรลูกค้า ขอบข่ายและความซับซ้อนของระบบการจัดการผลิตภัณฑ์ และกระบวนการ รวมถึงระดับความมีประสิทธิภาพของระบบการจัดการและผลการตรวจประเมินที่ผ่านมา

เมื่อหน่วยรับรองฮาลาลพิจารณาการรับรองหรือการตรวจประเมินใดๆ ที่ให้การรับรองแก่ลูกค้า หน่วยรับรองฮาลาลต้องเก็บรวบรวมข้อมูลที่เพียงพอและทวนสอบได้เพื่อใช้พิจารณาโปรแกรมการตรวจประเมิน และบันทึกหลักฐานการปรับเปลี่ยนโปรแกรมการตรวจประเมิน ใบรับรองฮาลาลมีอายุ 3 ปี และจะถูกพักใช้หรือเพิกถอนได้ตลอดเวลาหากพบว่าองค์กรที่ได้รับการรับรองปฏิบัติฝ่าฝืนข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง



- 9.1.4 ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.1.2 และข้อกำหนดที่ 9.1.3 ของ ISO/IEC 17021: 2011
- 9.1.5 หน่วยรับรองฮาลาลต้องมีเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับการกำหนดเวลาการตรวจประเมินสำหรับลูกค้าแต่ละราย หน่วยรับรองฮาลาลต้องประเมินระยะเวลาที่ต้องใช้ในการวางแผนและตรวจประเมินผลิตภัณฑ์/บริการ และ/หรือระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารของลูกค้าให้สำเร็จบริบูรณ์ โดยหน่วยรับรองฮาลาลต้องบันทึกระยะเวลาตรวจประเมินที่กำหนดพร้อมเหตุผล ซึ่งหน่วยรับรองฮาลาลควรพิจารณาภาคผนวก B และประเด็นดังต่อไปนี้ในการกำหนดระยะเวลาการตรวจประเมิน
- a) ข้อกำหนดของมาตรฐานฮาลาลที่ใช้
  - b) ขนาดและความซับซ้อนขององค์กร
  - c) บริบทด้านกฎหมายและเทคโนโลยี
  - d) กิจกรรมที่องค์กรมีการจัดจ้างให้หน่วยงานภายนอกดำเนินการซึ่งอยู่ภายใต้ขอบข่ายการผลิตหรือกระบวนการ
  - e) ผลการตรวจประเมินครั้งก่อน
  - f) จำนวนสถานที่ผลิต หรือกรณีสถานประกอบการหลายสาขา
- 9.1.6 กรณีสถานประกอบการหลายสาขา แต่ละสถานประกอบการต้องตรวจประเมินและให้การรับรองแยกจากกัน
- 9.1.7 ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.1.6 ถึงข้อกำหนดที่ 9.1.9 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดที่ 7.4 ของ ISO/IEC 17065: 2012
- 9.1.8 หน่วยรับรองฮาลาลต้องมอบรายงานการตรวจประเมินแต่ละครั้ง โดยรายงานต้องตั้งอยู่บนพื้นฐานแนวปฏิบัติที่ระบุใน ISO 19011 คณะผู้ตรวจประเมินอาจบ่งชี้โอกาสในการปรับปรุง แต่ต้องไม่แนะนำการแก้ไขแบบจำเพาะในลักษณะที่รับรู้ได้ว่าเป็นการให้คำปรึกษา โดยรายงานการตรวจประเมินเป็นสมบัติของหน่วยรับรองฮาลาลและหน่วยรับรองฮาลาลต้องเก็บรักษารายงานการตรวจประเมินไว้
- หากผลิตภัณฑ์/บริการอยู่ภายใต้การปฏิบัติงานในห่วงโซ่อาหาร รายงานการตรวจประเมินต้องครอบคลุมการอ้างอิงถึงประเด็นที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร
- 9.1.9 ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนด 9.1.11 ถึงข้อกำหนดที่ 9.1.15 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดที่ 7.5 ถึงข้อกำหนดที่ 7.6 ของ ISO/IEC 17065: 2012

## 9.2 การตรวจประเมินเพื่อการรับรองและการรับรองฮาลาล

### 9.2.1 การรับคำขอ

- a) ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.2.2 ของ ISO/IEC 17021: 2011
- b) หน่วยรับรองฮาลาลต้องร้องขอผู้ยื่นคำขอใบรับรองฮาลาลให้ส่งมอบข้อมูลที่มีรายละเอียดเกี่ยวกับความเป็นนิติบุคคลขององค์กร วัตถุประสงค์ การปฏิบัติงาน ระบบการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับประเด็น เช่น ผลการศึกษาอันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP studies), จำนวนกะ และจำนวนพนักงานในแต่ละกะ เป็นต้น

### 9.2.2 การทบทวนคำขอ

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.2.2 ของ ISO/IEC 17021: 2011

**หมายเหตุ –** ในกรณีที่พบความไม่สอดคล้องระหว่างการตรวจประเมิน ผู้ประกอบการต้องแจ้งผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องที่ตรวจพบทั้งหมดอย่างสมบูรณ์ โดยดำเนินการแล้วเสร็จก่อนการต่ออายุการรับรอง

กรณีที่ไม่ผ่านการรับรอง หน่วยรับรองฮาลาลจะรับคำขอใหม่ก็ต่อเมื่อผู้ประกอบการแจ้งผลการแก้ไขความไม่สอดคล้องที่ตรวจพบทั้งหมดอย่างสมบูรณ์

หากการยื่นคำขอรับรองครั้งแรกไม่สำเร็จและลูกค้าประสงค์ที่จะใช้หน่วยรับรองอื่น ผู้ยื่นคำขอต้องให้ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับคำขอรับการรับรองครั้งแรกเพื่อให้หน่วยรับรองแห่งใหม่พิจารณา

### 9.2.3 การตรวจประเมินเพื่อการรับรองฮาลาลครั้งแรก

การตรวจรับรองผลิตภัณฑ์/บริการ/ระบบการจัดการฮาลาลเพื่อการรับรองครั้งแรก ต้องดำเนินการตรวจประเมิน 2 ขั้นตอน

#### 9.2.3.1 การตรวจขั้นตอนที่ 1

9.2.3.1.1 ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.2.3.1.1 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดต่อไปนี้

เมื่อประยุกต์ใช้มาตรการควบคุมการจัดจ้างหน่วยงานภายนอก การตรวจขั้นตอนที่ 1 ต้องทบทวนระบบเอกสารที่ระบุในข้อกำหนดฮาลาล และ/หรือระบบการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ เพื่อประเมินว่าภาพรวมของมาตรการควบคุมมีความเหมาะสมสำหรับองค์กรและสอดคล้องกับข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล

เมื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับความสอดคล้องต่อกฎหมายระดับชาติหรือสากล ต้องพิจารณาให้ครอบคลุมทุกหน่วยงานกำกับดูแลที่เกี่ยวข้อง

9.2.3.1.2 วัตถุประสงค์ของการตรวจขั้นที่ 1 เพื่อให้เห็นภาพรวมสำหรับการวางแผนการตรวจขั้นที่ 2 โดยมีความเข้าใจในระบบการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ ในบริบทของการบ่งชี้อันตรายด้านอาหารปลอดภัยขององค์กร การวิเคราะห์ผลการศึกษานตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP studies) และเอกสารโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (Prerequisite Program: PRPs) นโยบายและวัตถุประสงค์ และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง ต้องพิจารณาภาพรวมความพร้อมขององค์กรที่จะรับการตรวจประเมิน โดยการทบทวนประเด็นดังนี้

- a) องค์กรได้บ่งชี้เอกสารโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานที่เหมาะสมกับธุรกิจ (เช่น ข้อบังคับและข้อกำหนดกฎหมาย)
- b) ระบบการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ รวมถึงกระบวนการและวิธีการที่เพียงพอในการบ่งชี้และประเมินอันตรายด้านความปลอดภัยขององค์กร รวมถึงการคัดเลือกและจัดกลุ่มมาตรการควบคุม (รวมกัน)
- c) ข้อบังคับตามกฎหมายด้านความปลอดภัย ตามกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการที่เกี่ยวข้องกับองค์กร
- d) ระบบการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบเพื่อบรรลุนโยบายด้านความปลอดภัยขององค์กร
- e) โปรแกรมการดำเนินระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารที่เพียงพอต่อการดำเนินการตรวจประเมิน (ขั้นตอนที่ 2)
- f) โปรแกรมการรับรองความถูกต้อง การทวนสอบและการปรับปรุงที่สอดคล้องกับข้อกำหนดของมาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์
- g) เอกสารระบบการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์และการจัดเตรียมเพื่อใช้ในการสื่อสารภายในและส่งให้แก่ผู้ส่งมอบ, ลูกค้า และกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง และ
- h) ระบบเอกสารเพิ่มเติมที่จำเป็นต้องทบทวน และ/หรือความรู้ที่จำเป็นต้องได้รับการฝึกอบรมก่อน

9.2.3.1.3 สำหรับการรับรองฮาลาล การตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 สามารถดำเนินการ ณ สำนักงานของหน่วยรับรองฮาลาล หรือที่สถานประกอบการขององค์กร ผู้ยื่นคำขอ ขึ้นอยู่กับความซับซ้อนของการผลิตหรือบริการ เพื่อให้สามารถบรรลุตามวัตถุประสงค์ข้างต้น

a) กรณีผู้ยื่นคำขอในประเภท A, B, G, H, I, J และ K (ดูภาคผนวก A) การตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ไม่จำเป็นต้องตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิต อย่างไรก็ตามขึ้นอยู่กับความสนใจของคณะผู้ตรวจประเมินในการตัดสินใจดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต

ส่วนผู้ยื่นคำขอในประเภท C, D, E, F, L, M และ N (ดูภาคผนวก A) เป็นข้อบังคับที่ต้องตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ณ สถานที่ผลิต

b) กรณีที่การตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 มิได้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ระยะเวลาการตรวจขั้นที่ 1 อาจไม่เกิน 20% ของเวลาตรวจประเมินทั้งหมด (ดูภาคผนวก B)

ส่วนกรณีดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ระยะเวลาการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 อาจไม่เกิน 30% ของเวลาตรวจประเมินทั้งหมด (ดูภาคผนวก B)

9.2.3.1.4 ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.2.3.1.2 ของ ISO/IEC 17021:2011

ต้องแจ้งผู้ยื่นคำขอตีถึงผลการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ซึ่งอาจนำไปสู่การเลื่อนหรือยกเลิกการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 2

9.2.3.1.5 ส่วนใดของระบบการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการตรวจประเมินในขั้นตอนที่ 1 และพิจารณาว่าประยุกต์ใช้อย่างครบถ้วน มีประสิทธิภาพ และมีความสอดคล้องตามข้อกำหนด หน่วยรับรองฮาลาลอาจไม่จำเป็นต้องตรวจประเมินส่วนนั้นๆ ในการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 2 อย่างไรก็ตาม หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่าส่วนของระบบการจัดการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการตรวจประเมินแล้วนั้น ยังคงความสอดคล้องตามข้อกำหนดการรับรอง โดยกรณีนี้รายงานการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 2 ต้องครอบคลุมการดำเนินงานที่ตรวจพบนั้นและต้องระบุให้ชัดเจนว่าได้ประเมินความสอดคล้องแล้วในระหว่างการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1

9.2.3.1.6 ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.2.3.1.3 ของ ISO/IEC 17021: 2011

ช่วงเวลาระหว่างการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 และขั้นตอนที่ 2 ไม่ควรเกิน 6 เดือน โดยหากช่วงเวลาเกินกว่ากำหนด อาจตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 ซ้ำได้

#### 9.2.3.2 การตรวจขั้นที่ 2

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.2.3.2 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 9.2.4 สรุปผลการตรวจรับรองเพื่อการรับรองฮาลาล

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.2.4 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 9.2.5 ข้อมูลสำหรับการรับรองฮาลาลครั้งแรก

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.2.5 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 9.2.6 การสุ่มตัวอย่าง

9.2.6.1 หากจำเป็น คณะผู้ตรวจประเมินต้องเก็บตัวอย่างในปริมาณที่มากพอจากสถานที่ผลิต/สถานประกอบการบริการ เพื่อประเมินผลการตรวจและการทดสอบที่กำหนด

9.2.6.2 หากการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลขึ้นอยู่กับผลการตรวจ/ทดสอบสินค้าฮาลาลประเภทรุ่น (batch) ต้องดำเนินการตามรูปแบบการสุ่มตัวอย่างโดยใช้เทคนิคทางสถิติที่มีระดับความเชื่อมั่นตามที่กำหนด ซึ่งในการกำหนดข้อกำหนดจำเพาะสำหรับการสุ่มตัวอย่าง หน่วยรับรองฮาลาลต้องกำหนดเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับการคัดเลือกและควบคุมตัวอย่าง เพื่อให้มั่นใจถึงการสอบกลับได้และการสุ่มตัวอย่างเป็นตัวแทนของการผลิตฮาลาลรุ่นนั้น

9.2.6.3 ตัวอย่างที่เก็บโดยคณะผู้ตรวจประเมินต้องนำส่งวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการทดสอบที่ได้รับรองระบบงาน ISO/IEC 17025 หรือได้รับการยอมรับจากองค์การศาสนาอิสลามที่มีอำนาจ

### 9.2.7 การตรวจสอบและการทดสอบ

9.2.7.1 การตรวจและการทดสอบผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาล ต้องพิจารณาความสอดคล้องตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาล และข้อกำหนดกฎหมายระดับชาติ และ/หรือระดับภูมิภาค หรือระดับสากล

9.2.7.2 ห้องปฏิบัติการทดสอบที่ดำเนินการตรวจ และ/หรือวิเคราะห์ต้องได้รับรองระบบงาน ISO/IEC 17025 หรือได้รับการยอมรับจากองค์การศาสนาอิสลามที่มีอำนาจ

- 9.2.7.3 กรณีที่ไม่สามารถหาหน่วยงานทดสอบที่เป็นอิสระได้ หน่วยรับรองฮาลาลต้องมั่นใจว่ามีการควบคุมแบบจำเพาะ ณ สถานที่ทดสอบของผู้ผลิต และมีการจัดการที่เชื่อมั่นในผลทดสอบที่ได้ และมีบันทึกจัดเก็บพร้อมเพื่อประเมินความเชื่อมั่น

### 9.3 กิจกรรมการตรวจติดตามผล

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.3 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดที่ 7.9 – 7.10 ของ ISO/IEC 17065: 2012 และข้อกำหนดต่อไปนี้

9.3.1 หน่วยรับรองฮาลาลต้องดำเนินการตรวจติดตามผล (surveillance) ตามรอบเวลาที่แน่นอนตามที่กำหนดใน ISO/IEC 17021 ข้อกำหนดที่ 9.3.2.2 ซึ่งจำเป็นต้องดำเนินการเพื่อให้มั่นใจถึงความสอดคล้องของผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาลตามข้อกำหนดของการรับรองอย่างต่อเนื่อง การกำหนดรอบเวลาพิจารณาจากข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาลที่ให้การรับรอง ลักษณะของผลิตภัณฑ์/บริการที่เกิดข้อสงสัย ข้อกำหนดของการรับรอง ความไม่สอดคล้องที่พบในผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาลหรือพบในสถานประกอบการผลิต/บริการฮาลาล หรือข้อร้องเรียนที่ได้รับซึ่งเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาลที่ให้การรับรอง

9.3.2 หากการตรวจประเมินสถานที่ผลิต/สถานประกอบการให้บริการฮาลาล พบความไม่สอดคล้องที่มีผลกระทบโดยตรงต่อความปลอดภัยผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาล อาจดำเนินการสุ่มตัวอย่างเพื่อการตรวจติดตามผล

9.3.3 ต้องมีขั้นตอนการปฏิบัติงานในการรายงานผลการตรวจติดตามผลต่อคณะตัดสินการรับรองในทุกกรณี

### 9.4 การตรวจต่ออายุการรับรอง

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.4 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดต่อไปนี้

9.4.1 เจ้าของใบรับรองฮาลาล (องค์กรที่ได้รับการรับรอง) ควรยื่นคำขอต่ออายุการรับรองภายใน 6 เดือนก่อนวันหมดอายุของใบรับรองฮาลาลฉบับปัจจุบัน

9.4.2 เจ้าของใบรับรองฮาลาลซึ่งไม่ได้ยื่นคำขอต่ออายุใบรับรองจะไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล ณ สถานประกอบการหรือบนผลิตภัณฑ์

### 9.5 การตรวจกรณีพิเศษ

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.5 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 9.6 การพักใช้ การเพิกถอน หรือการลดขอบข่ายการรับรองฮาลาล

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.6 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดที่ 11.7 ของ ISO/IEC 17065: 2012

## 9.7 การอุทธรณ์และการร้องเรียน

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.7 และข้อกำหนดที่ 9.8 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดที่ 7.13 ของ ISO/IEC 17065: 2012 รวมถึงข้อกำหนดต่อไปนี้

- 9.7.1 หน่วยรับรองฮาลาลต้องมีเอกสารรับข้อร้องเรียนหรือข้ออุทธรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการรับรองฮาลาล โดยต้องแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์และข้อร้องเรียน กำหนดความรับผิดชอบในการแก้ไขกรณีดังกล่าวและแจ้งข้อมูลไปยังกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง
- 9.7.2 กรรมการในคณะกรรมการอุทธรณ์และข้อร้องเรียนต้องไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับกระบวนการรับรองฮาลาลใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ได้รับการอุทธรณ์และร้องเรียน
- 9.7.3 คณะกรรมการนี้ต้องประกอบด้วยบุคคลอย่างน้อย 3 ท่าน โดยอย่างน้อย 1 ท่านต้องเป็นผู้ชำนาญด้านศาสนกิจอิสลามฮาลาล
- 9.7.4 เมื่อผู้บริโภคร้องเรียนผลิตภัณฑ์/บริการที่ได้รับรอง หน่วยรับรองฮาลาลต้องรับผิดชอบและดำเนินการสืบสวนที่จำเป็น หากผลประเมินพบว่าข้อร้องเรียนดังกล่าวเป็นจริง ผู้ได้รับการรับรองต้องชดเชยความเสียหายที่ตนเป็นต้นเหตุภายใต้เงื่อนไขของสัญญาที่เกี่ยวข้อง

## 9.8 บันทึกของผู้ยื่นคำขอและลูกค้า

ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 9.9 ของ ISO/IEC 17021: 2011 และข้อกำหนดที่ 8.7 ของ ISO/IEC 17065: 2012

## 10. ข้อกำหนดระบบการจัดการสำหรับหน่วยรับรอง

### 10.1 ทั่วไป

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 10.3.1 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 10.2 คู่มือระบบการจัดการ

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 10.3.2 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 10.3 การควบคุมเอกสาร

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 10.3.3 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 10.4 การควบคุมบันทึก

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 10.3.4 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 10.5 การทบทวนฝ่ายบริหาร

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 10.3.5 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 10.6 การตรวจติดตามภายใน

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 10.3.6 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 10.7 การปฏิบัติการแก้ไข

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 10.3.7 ของ ISO/IEC 17021: 2011

### 10.8 การปฏิบัติการป้องกัน

ต้องประยุกต์ใช้ข้อกำหนดทั้งหมดที่ระบุในข้อกำหนดที่ 10.3.8 ของ ISO/IEC 17021: 2011



## ภาคผนวก A

## (ข้อบังคับ)

## การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาล

หน่วยรับรองฮาลาลต้องใช้ตารางที่ A1

- a) เพื่อกำหนดขอบเขตของงานของหน่วยรับรอง
- b) เพื่อกำหนดคุณสมบัติทางเทคนิค (ถ้ามี) ของผู้ตรวจประเมินของหน่วยรับรอง ซึ่งจำเป็นสำหรับแต่ละประเภทผลิตภัณฑ์/บริการ (categories) หรือกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ (Sectors) และ
- c) เพื่อคัดเลือกคณะผู้ตรวจประเมินที่มีคุณสมบัติเหมาะสม

ตัวอย่างดังแสดงในตารางที่ A1 ยังไม่ครบถ้วน โดยแสดงเพียงหัวข้อที่เกี่ยวข้องเท่านั้น ขอบข่ายที่องค์กรลูกค้าขอรับรองอาจครอบคลุมมากกว่าหนึ่งประเภทผลิตภัณฑ์/บริการ

ตาราง A.1 – ประเภทผลิตภัณฑ์/บริการฮาลาล

รหัสของกลุ่ม	ประเภทกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ	ตัวอย่างของกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ(Sectors)
A	การเพาะเลี้ยง 1 (สัตว์)	สัตว์: ปลา, การผลิตไข่, การผลิตนม, ผีเสื้อเลี้ยง, การประมง, ล่าสัตว์
B	การเพาะเลี้ยง 2 (พืช)	ผลไม้, ผัก, ธัญพืช, เครื่องเทศ, พืชสวน
C	การแปรรูป 1 (ผลิตภัณฑ์สัตว์ที่เน่าเสียได้ง่าย)	รวมถึงกิจกรรมหลังการเพาะเลี้ยงทั้งหมด เช่น โรงเชือด/โรงฆ่าสัตว์, สัตว์ปีก, ผลิตภัณฑ์ไข่, ผลิตภัณฑ์นมและปลา
D	การแปรรูป 2 (ผลิตภัณฑ์พืชผักที่เน่าเสียได้ง่าย)	ผลไม้สด, น้ำผลไม้สด, ผลไม้ที่ผ่านการถนอมอาหาร, ผักสด และผักที่ผ่านการถนอมอาหาร
E	การแปรรูป 3 (ผลิตภัณฑ์ที่มีอายุการเก็บได้นานที่อุณหภูมิห้อง)	ผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง, ขนมปังกรอบ, ขนมขบเคี้ยว, น้ำมัน, น้ำดื่ม, เครื่องดื่ม, เส้นพาสต้า, แป้ง, น้ำตาล, เกลือ
F	การผลิตอาหารสัตว์	อาหารสัตว์, อาหารปลา
G	การบริการอาหาร	โรงแรม, ภัตตาคาร
H	การกระจายสินค้า	ร้านค้าปลีก, ร้านค้า, การค้าส่ง

รหัสของ กลุ่ม	ประเภทกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ	ตัวอย่างของกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ(Sectors)
I	การบริการ	น้ำใช้, การทำความสะอาด, สิ่งปฏิภูม, กำจัดของเสีย, การพัฒนาผลิตภัณฑ์, กระบวนการและอุปกรณ์, บริการด้านสัตวแพทย์, บริการการเงินแบบอิสลาม
J	การขนส่งและจัดเก็บ	การขนส่งและการจัดเก็บ
K	การผลิตอุปกรณ์	อุปกรณ์สำหรับภาคอุตสาหกรรม, เครื่องจัดจำหน่ายสินค้าแบบหยอดเหรียญ
L	การผลิตสารเคมีและสารชีวเคมี	สารเติมแต่ง, อาหารเสริม, สารทำความสะอาด, สารช่วยการแปรรูป, เชื้อจุลินทรีย์
M	การผลิตบรรจุภัณฑ์และวัสดุห่อหุ้ม	บรรจุภัณฑ์และวัสดุห่อหุ้ม
N	การผลิตวัสดุอื่นๆ	เครื่องสำอาง, สิ่งทอ, ผลิตภัณฑ์เครื่องหนัง เป็นต้น

## ภาคผนวก B (เพื่อเป็นข้อมูล)

### ระยะเวลาขั้นต่ำในการตรวจประเมิน

#### B.1 ทัวไป

การกำหนดระยะเวลาตรวจประเมินที่จำเป็นสำหรับแต่ละสถานที่ผลิตตามที่กำหนดในข้อกำหนดที่ 9.1.5 หน่วยรับรองฮาลาลควรพิจารณาระยะเวลาขั้นต่ำที่จำเป็นในการตรวจประเมินสถานประกอบการ เพื่อให้การรับรองครั้งแรกตามที่ระบุในตารางที่ B1 ระยะเวลาขั้นต่ำหมายถึงรวมถึงระยะเวลาในการตรวจประเมินขั้นตอนที่ 1 และขั้นตอน 2 (ดูข้อกำหนดที่ 9.2.3) แต่ไม่รวมระยะเวลาเตรียมการตรวจประเมินและระยะเวลาที่ใช้จัดทำรายงานการตรวจประเมิน

ระยะเวลาขั้นต่ำในการตรวจประเมินกำหนดขึ้นสำหรับการตรวจประเมินระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร โดยครอบคลุมผลการศึกษาอันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCP study) เพียงรายการเดียว ทั้งนี้ ผลการศึกษาอันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมจะเกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์อันตรายสำหรับกลุ่มผลิตภัณฑ์/บริการ ที่มีอันตราย เทคโนโลยีการผลิตและเทคโนโลยีการจัดเก็บคล้ายคลึงกัน

ระยะเวลาขั้นต่ำสำหรับการตรวจติดตามผลควรใช้ระยะเวลา 1/3 ของระยะเวลาตรวจประเมินเพื่อการรับรองครั้งแรก ซึ่งระยะเวลาขั้นต่ำของการตรวจประเมินคือระยะเวลา 1/2 ของวัน เวลาในการตรวจประเมินซ้ำใหม่ขั้นต่ำควรเป็นสองในสามของเวลาในการตรวจประเมินรับรองขั้นต้น ด้วยเวลาขั้นต่ำสุดในการตรวจที่ครั้งวัน

หน่วยรับรองฮาลาลควรเพิ่มระยะเวลาในการตรวจประเมินในกรณีที่สถานประกอบการไม่ได้รับการรับรองระบบการจัดการที่เกี่ยวข้อง โดยการพิจารณาว่าเกี่ยวข้องหรือไม่นั้น ใบรับรองระบบการจัดการดังกล่าวควรครอบคลุมขอบข่ายด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์/บริการที่เกี่ยวข้อง

จำนวนของพนักงานควรแสดงในรูปของจำนวนพนักงานที่ทำงานเต็มเวลา (full-time equivalent employees : FTEs) โดยบางประเภทต้องสุ่มตัวอย่างแบบสถานประกอบการหลายสาขา (multi-site sampling) (ดูข้อกำหนดที่ 9.1.5.2 ของ ISO/IEC 17021: 2011) ซึ่งอาจนำมาพิจารณาในการคำนวณระยะเวลาการตรวจประเมิน

ปัจจัยอื่นที่อาจจำเป็นต้องเพิ่มระยะเวลาขั้นต่ำในการตรวจประเมิน (เช่น จำนวนชนิดของผลิตภัณฑ์ จำนวนประเภทผลิตภัณฑ์ จำนวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวนจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (CCPs) จำนวนโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานในการดำเนินงาน (Operational PRPs) พื้นที่อาคาร โครงสร้างพื้นฐาน การทดสอบในห้องปฏิบัติการภายในองค์กร ความจำเป็นในการใช้ล่ามแปลภาษา

**B.2 การคำนวณระยะเวลาขั้นต่ำเพื่อการรับรองครั้งแรก**

B.2.1 ระยะเวลาขั้นต่ำสำหรับการตรวจประเมินสถานประกอบการแห่งเดียว, Ta:

$$Ta = B + H + (PV + FTE) * CC$$

โดย

B คือ ระยะเวลาตรวจประเมินพื้นฐาน

H คือ จำนวนวันตรวจประเมินสำหรับผลการศึกษาอันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมแต่ละรายการที่เพิ่มเติม (additional HACCP studies) และการประยุกต์ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์/บริการในห่วงโซ่อาหาร

PV คือ จำนวนวันตรวจประเมินตามความหลากหลายของผลิตภัณฑ์

FTE คือ จำนวนวันตรวจประเมินตามจำนวนพนักงาน

CC คือ ปัจจัยที่นำมาเป็นตัวคูณตามความซับซ้อนของกระบวนการหรือการผลิต

B.2.2 ระยะเวลาขั้นต่ำสำหรับการตรวจประเมินแต่ละสถานประกอบการที่เพิ่มขึ้น

$$Tasv = Ta * 50/100$$

ตาราง B1 ระยะเวลาขั้นต่ำเพื่อการตรวจรับรองครั้งแรก

ประเภท (ดูภาค ผนวก A)	B ระยะเวลา ตรวจ ประเมิน พื้นฐาน (จำนวนวัน ตรวจ)	H* สำหรับแต่ละ HACCP studies ที่ เพิ่มขึ้น (จำนวนวัน ตรวจ)	FTE จำนวนพนักงาน (จำนวนวันตรวจ)	CC ระดับความ ซับซ้อน (ปัจจัย, ตัวคูณ)	PV** ความ หลากหลาย ของผลิตภัณฑ์ (จำนวนวัน ตรวจ)	Tasv สำหรับแต่ละ สถาน ประกอบการ ที่เพิ่มขึ้น (จำนวนวัน ตรวจ)
A	1.0	0.25	1 ถึง 19 = 0.5	ต่ำ CC =1	1 - 3 = 0.25	50% ของ ระยะเวลาขั้นต่ำ
B	1.0	0.25	20 ถึง 49 = 1.0		4 - 6 = 0.50	
C	1.75	0.50	50 ถึง 79 = 1.5		7 - 10 = 0.75	

ประเภท (ดูภาค ผนวก A)	B ระยะเวลา ตรวจ ประเมิน พื้นฐาน (จำนวนวัน ตรวจ)	H* สำหรับแต่ละ HACCP studies ที่ เพิ่มขึ้น (จำนวนวัน ตรวจ)	FTE จำนวนพนักงาน (จำนวนวันตรวจ)	CC ระดับความ ซับซ้อน (ปัจจัย, ตัวคูณ)	PV** ความ หลากหลาย ของผลิตภัณฑ์ (จำนวนวัน ตรวจ)	Tasv สำหรับแต่ละ สถาน ประกอบการ ที่เพิ่มขึ้น (จำนวนวัน ตรวจ)
D	1.25	0.50	80 - 199 = 2.0	กลาง	11 - 20 = 1	ต่ำในสถาน ประกอบการ
E	1.75	0.50	200 - 499 = 2.5	CC =1.25	> 20 = 2	
F	1.75	0.50	500 - 899 = 3.0	สูง		
G	1.25	0.50	900 -1,299 = 3.5			
H	1.25	0.50	1,300-1,699 = 4.0			
I	1.25	0.25	1,700- 2,999 = 4.5	สูงมาก		
J	1.25	0.25	3,000- 5,000 = 5.0			
K	1.25	0.25	>=5,000=5.5			
L	1.75	0.50				
M	1.25	0.25				
N	1.75	0.50		CC = 1.75		

\*H ประยุกต์ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์/บริการในห่วงโซ่อาหารเท่านั้น

\*\*PV ใช้ในผลิตภัณฑ์เท่านั้น ไม่ใช้กรณีบริการ

ตาราง B1 กำหนดขึ้นบนพื้นฐานของกลุ่มที่จำแนกได้ 4 กลุ่ม ตามความซับซ้อนเบื้องต้นของธรรมชาติของกระบวนการ หรือการผลิตขององค์กร ซึ่งส่งผลกระทบต่อพื้นฐานต่อระยะเวลาการตรวจรับรองฮาลาลประกอบด้วย

**สูงมาก (Very High)** – มีกระบวนการย่อยที่มีรายละเอียดซึ่งมีลักษณะธรรมชาติที่มึนัยสำคัญอยู่จำนวนมาก (โดยทั่วไปคือองค์กรผลิตหรือแปรรูปที่มีความเสี่ยงต่อความไม่เป็นฮาลาลในระดับสูงมาก ซึ่งครอบคลุมกลุ่มผลิตภัณฑ์หรือบริการที่โอกาสเกิดความเสี่ยงประเด็นฮาลาลระดับสูงมาก โดยมีกระบวนการหรือกระบวนการย่อยที่มีความหลากหลายสูง หรือที่มีวัตถุดิบหรือสิ่งป้อนเข้าสูงมาก)

**สูง (High)** – มีจำนวนกระบวนการซึ่งมีลักษณะธรรมชาติที่มึนัยสำคัญจำนวนมาก (โดยทั่วไปคือองค์กรผลิตหรือแปรรูปที่มีความเสี่ยงต่อความไม่เป็นฮาลาลอย่างมีนัยสำคัญ ซึ่งครอบคลุมกลุ่มผลิตภัณฑ์หรือบริการที่โอกาสเกิดความเสี่ยงประเด็นฮาลาลระดับสูงในหลายกระบวนการ)

**ปานกลาง (Medium)** – มีจำนวนกระบวนการซึ่งมีลักษณะธรรมชาติที่มึนัยสำคัญในระดับปานกลาง (โดยทั่วไปคือองค์กรผลิตหรือแปรรูปที่มีความเสี่ยงต่อความไม่เป็นฮาลาลในระดับต่ำ)

**ต่ำ (Low)** – มีจำนวนกระบวนการที่มีนัยสำคัญจำนวนน้อย (โดยทั่วไปคือองค์กรที่มีความเสี่ยงต่อความไม่เป็นฮาลาล 2-3 ประเด็น ซึ่งครอบคลุมผลิตภัณฑ์และบริการที่มีความเสี่ยงต่อความไม่เป็นฮาลาลในระดับต่ำ)

\* ตาราง B1 ครอบคลุมทั้ง 4 กลุ่มตามระดับความซับซ้อน ส่วนตาราง B2 แสดงความเชื่อมโยงระหว่าง 4 กลุ่มตามระดับความซับซ้อนและตัวอย่างกลุ่มธุรกิจที่อาจจัดตามระดับความซับซ้อนดังกล่าว

หน่วยรับรองฮาลาลควรระลึกว่าองค์กรทั้งหมดในกลุ่มอุตสาหกรรมไม่จำเป็นต้องจัดอยู่ในระดับความซับซ้อนเดียวกัน หน่วยรับรองฮาลาลควรอนุญาตให้มีความยืดหยุ่นในการทบทวนสัญญา/คำขอ เพื่อให้มั่นใจว่า มีการพิจารณากิจกรรมเฉพาะขององค์กรเพื่อประเมินระดับความซับซ้อน ตัวอย่างเช่น แม้ว่าหลายธุรกิจในกลุ่มผู้ผลิตสารเคมีควรจัดอยู่ใน “กลุ่มระดับความซับซ้อนสูง (High Complexity)” แต่องค์กรที่มีการผสมที่ไม่ก่อให้เกิดปฏิกิริยาทางเคมี และ/หรือมีวัตถุดิบจำนวนมากที่มีความเสี่ยง และ/หรือมีกระบวนการที่ทันสมัยอาจจัดอยู่ใน ใน “กลุ่มระดับความซับซ้อนปานกลาง (Medium)” หรือ “กลุ่มระดับความซับซ้อนต่ำ (Low)” ได้

ควรพิจารณาคุณลักษณะของระบบ กระบวนการและผลิตภัณฑ์/บริการขององค์กร โดยแสดงเหตุการณ์การพิจารณาปัจจัยเหล่านี้อย่างเป็นธรรมชาติ ซึ่งระยะเวลาตรวจประเมินอาจปรับให้เพิ่มขึ้นหรือลดลงเพื่อการตรวจประเมินที่มีประสิทธิภาพ ปัจจัยที่ต้องเพิ่มระยะเวลาอาจชัดเจนได้ด้วยปัจจัยที่ต้องลดระยะเวลา ในกรณีโดยทั่วไปที่มีการปรับเปลี่ยนระยะเวลาที่กำหนดไว้ในตารางเวลาตรวจ (B1) และ B2 ต้องเก็บรักษาหลักฐานและบันทึกอย่างเพียงพอเพื่อใช้อธิบายเหตุผลของการตัดสินใจดังกล่าว

**ตาราง B.2 – ตัวอย่างความเชื่อมโยงระหว่างกลุ่มธุรกิจและการจัดกลุ่มแบ่งตามระดับความซับซ้อน**

กลุ่มแบ่งตาม ความซับซ้อน	กลุ่มธุรกิจ
สูงมาก	สารเคมีและเภสัชภัณฑ์ “ที่มีได้กำหนดไว้ในกลุ่มอื่น”, ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป, ผลิตภัณฑ์จากการดัดแปรทางพันธุกรรม, สารเติมแต่งอาหาร, สิ่งเพาะเลี้ยงทางชีวภาพ, เครื่องสำอาง, สารช่วยในกระบวนการผลิต/แปรรูปและจุลินทรีย์
สูง	สัตว์ที่ผ่านการเชือดและสัตว์ปีก, ผลิตภัณฑ์เนยแข็ง, ขนมปังกรอบ, ขนมขบเคี้ยว, น้ำมัน, เครื่องดื่ม, โรงแรม, ภัตตาคาร, อาหารเสริม, สารทำความสะอาด, บรรจุภัณฑ์และวัสดุหีบห่อ, สิ่งทอ

กลุ่มแบ่งตาม ความซับซ้อน	กลุ่มธุรกิจ
ปานกลาง	ผลิตภัณฑ์นม, ผลิตภัณฑ์ปลา, ผลิตภัณฑ์จากไข่, การเลี้ยงผึ้ง, เครื่องเทศ, พืชสวน, ผลไม้ที่ผ่านการถนอมรักษา, ผักที่ผ่านการถนอมรักษา, ผลิตภัณฑ์กระป๋อง, พาสต้า, น้ำตาล, อาหารสัตว์, อาหารปลา, น้ำใช้, การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระบวนการและอุปกรณ์, บริการด้านสุขภาพสัตว์, เครื่องมือแปรรูป, เครื่องจำหน่ายสินค้า, ผลิตภัณฑ์เครื่องหนัง
ต่ำ	ปลา, การผลิตไข่, การผลิตนม, การจับปลา, การล่าสัตว์, ผลไม้, ผัก, เมล็ดพืช, ผลไม้สดและน้ำผลไม้สด, น้ำดื่ม, แป้ง, เกลือ, ร้านค้าปลีก, ร้านค้า, ผู้ขายส่ง, การขนส่งและจัดเก็บ