

คู่มือการใช้งาน

HALAL AUDITOR CHECKLIST

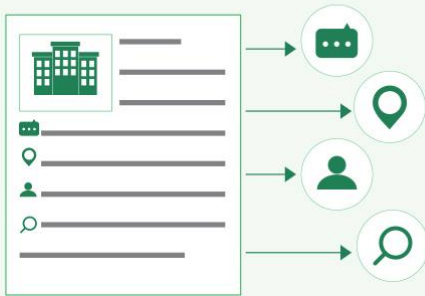
1 Login เข้าสู่ระบบ



2 เลือกสถานประกอบการ



3 แสดงหน้าข้อมูลสถานประกอบการ



4 ทำแบบประเมินทั้ง 6 ขั้นตอน



ขั้นตอน 6 ขั้นตอน



4.1 ข้อมูลสถานประกอบการ



4.2 ประเภทการตรวจและลักษณะสถานประกอบการ



4.3 ความรับผิดชอบด้านการบริหารฮาลาล



4.4 รายการตรวจสอบเอกสาร/บันทึก

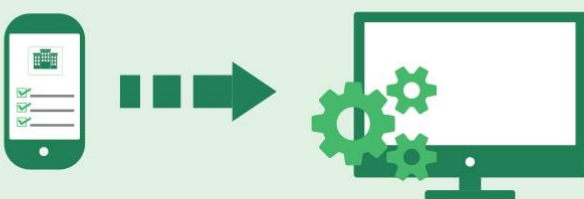


4.5 รายการตรวจสอบ



4.6 สรุปผลการตรวจ

5 ส่งข้อมูลเข้าไปในระบบ



6 การยืนยันส่งข้อมูลสำเร็จ



ส่งข้อมูลสำเร็จ

CHECKLIST

1. ข้อมูลสถานประกอบการ

2. ประเภทการตรวจสอบและลักษณะสถานประกอบการ

3. ความรับผิดชอบด้านการบริหารระบบฮาลาล

- ผู้บริหารกำหนดนโยบายที่ชัดเจนต่อระบบคุณภาพฮาลาล และนำไปสู่การปฏิบัติ
- ผู้บริหารหรือผู้แทนเข้าร่วมเปิดประชุมการตรวจ
- ผู้บริหารมีความเข้าใจในกิจการฮาลาล
- ผู้ประกอบการต้องกำหนด จัดทำ และบำรุงรักษาโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ฮาลาล

4. รายการตรวจสอบเอกสาร/บันทึก

- ตารางรายชื่อผลิตภัณฑ์
- บันทึกการตรวจประเมินภายใน
- หนังสือแต่งตั้งที่ปรึกษา
- ตารางวัตถุดิบ, ส่วนผสม
- บันทึกการตรวจสุขภาพพนักงาน
- บันทึกการอบรม ระบุปี.....
- เอกสารอ้างอิงรายการวัตถุดิบ
- ระเบียบ, ข้อกำหนดระบบฮาลาล

5. รายการตรวจสอบกระบวนการผลิตและความสอดคล้องระบบฮาลาล

5.1 ผู้ประกอบการ ต้องจัดทำเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน

5.2 จัดการกิจกรรมด้านโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล

- มีการกำหนดพื้นที่กระบวนการผลิตระบบฮาลาลอย่างชัดเจน
- มีการวิเคราะห์และกำหนดจุดอันตรายในระบบฮาลาล (Establish Halal Control Points / HCPs)
- มาตรการป้องกันการปนเปื้อนฮาลาล เช่น ทำเลที่ตั้ง, พื้นฐานการทำงานและสิ่งอำนวยความสะดวก ของพนักงาน
- ระบบการควบคุมน้ำใช้ และน้ำแข็งในกระบวนการผลิต
- มีการจัดทำแผนการทำความสะอาด การตรวจสอบความสะอาดครอบคลุมโครงสร้างโรงงาน เครื่องจักรและพื้นที่ทั่วไป
- สารเคมีทุกชนิดที่ใช้ทำความสะอาด รวมถึงการจัดของเสีย
- กระบวนการจัดการกับวัสดุที่สงสัย, วิธีการจัดซื้อ เช่น วัตถุดิบ, สิ่งที่ผสม, สารเคมี, บรรจุภัณฑ์ รวมถึงเอกสารอ้างอิง ผู้ขาย ผู้ส่งมอบ แผนการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อที่ครอบคลุมบริเวณโรงงาน พื้นที่การผลิต สิ่งอำนวยความสะดวก
- การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
- มีพนักงานมุสลิมที่สามารถควบคุมการผลิตอาหารฮาลาลในขอบข่ายการรับรองรวมถึงแผนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- กระบวนการควบคุมวัตถุดิบและส่วนประกอบที่นำมาใช้ในการผลิตและการจัดเก็บ เช่น มาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบ, การตรวจสอบใบรับรองฮาลาล, บันทึกการตรวจรับวัตถุดิบ และ COA ของวัตถุดิบ ตามการพิจารณาในระบบฮาลาล
- มีการทบทวนการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ รวมถึงการตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ที่ขอรับรองฮาลาล
- มีการควบคุมกระบวนการจัดเก็บวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และสินค้าสำเร็จรูป
- มีขั้นตอนของกระบวนการ (Procedure) เรื่องการล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
- มีบันทึกการควบคุมอุปกรณ์การใช้ การล้างทำความสะอาด การจัดเก็บ
- การเก็บรักษาและการขนส่ง ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ได้รับการรับรองฮาลาล
- การควบคุมการออกรหัสสินค้า และการใช้เครื่องหมายบนฉลาก และการใช้บรรจุภัณฑ์

5.3 การตรวจสอบกระบวนการเชือด

5.4 ผู้ประกอบการหรือผู้แทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในต้องปฏิบัติตามต่อไปนี้

- เนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์นำเข้า ต้องมีการรับรองฮาลาลจากประเทศผู้ผลิตและต้องจัดส่งตารางรายชื่อผลิตภัณฑ์
- เอกสารรับรองฮาลาลต้นฉบับเพื่อการพิจารณา
- ใบสั่งซื้อต่อคณะกรรมการเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา
- กรณีที่เนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์นำเข้าไม่มีการรับรองฮาลาลจากประเทศผู้ผลิตให้ฝ่ายกิจการฮาลาลดำเนินการตรวจสอบตามประกาศนี้