

อาหารฮาลาลในบทบัญญัติอิสลาม  
﴿الأطعمة الحلال في الشريعة الإسلامية﴾  
[ ไทย - Thai - تايلاندي ]

อัสมัน แทฮาลี

ผู้ตรวจทาน : ซุฟอัม อุษมาน

2009 - 1430

islamhouse.com

# ﴿الأطعمة الحلال في الشريعة الإسلامية﴾

« باللغة التايلاندية »

عزمن عبدالرشيد تي علي

مراجعة: صافي عثمان

2009 - 1430

islamhouse.com

## อาหารฮาลาลในบทบัญญัติอิสลาม

โดย อ.อัสมัน แตะอาลี

เอกสารประกอบการบรรยาย วัน พุธ ที่ 14 มกราคม 2552

ณ ห้องประชุมราชาวดี รพ.ปัตตานี

### เนื้อหา

1. บทบัญญัติในอิสลาม
2. บทบัญญัติที่เกี่ยวกับอาหารฮาลาล
3. มาตรฐานอาหารฮาลาล

### 1. บทบัญญัติในอิสลาม

บทบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการกระทำของมนุษย์ อันถือเป็นภาระหน้าที่ที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด มี 5 ประการ ดังนี้

1. วาญิบ (واجب) หมายถึง การบังคับใช้ให้กระทำอย่างเด็ดขาด เช่น ละหมาดห้าเวลา ถือศีลอดเดือนรอมฎอน ปกปิดเอาเราะฮ์ และการรับประทานอาหารที่ฮาลาล เป็นต้น อีกทั้งวาญิบยังมี 2 ลักษณะคือ วาญิบอัยนีย์และวาญิบกิฟายีย์
2. หะรอม (حرام) หมายถึง การห้ามอย่างเด็ดขาด เช่น ห้ามทำร้ายผู้อื่น ห้ามกินดอกเบ๊ยะ และห้ามรับประทานอาหารที่หะรอม เป็นต้น
3. สุนัต (سنة) หมายถึง การบังคับใช้ให้กระทำอย่าง ไม่เด็ดขาด หรือส่งเสริมให้กระทำ เช่น การละหมาดสุนัต การถือศีลอดสุนัต การอ่านอัลกุรอาน และการบริจาคทั่วไป เป็นต้น
4. มักรูฮ์ (مكروه) หมายถึง การห้ามอย่าง ไม่เด็ดขาด หรือการกระทำที่ไม่พึงประสงค์ เช่น การรับประทานอาหารที่มีกลิ่นจัด
5. มุบาหฺ (مباح) หมายถึง การให้เลือกระหว่างจะกระทำหรือละเว้นโดยไม่มีภาระบังคับใดๆ เช่น กิจกรรมทั่วไป ได้แก่ การกิน การดื่ม การนั่ง การยืน การนอน

### 2. บทบัญญัติที่เกี่ยวกับอาหารฮาลาล

ความหมายของ ฮาลาล (حلال/ Halal) หมายถึง สิ่งที่ถูกอนุมัติตามบทบัญญัติอิสลาม ซึ่งตรงข้ามกับหะรอม หมายถึง สิ่งที่ต้องห้ามตามบทบัญญัติอิสลาม

### บทบัญญัติอิสลามเกี่ยวกับอาหาร

บทบัญญัติที่เกี่ยวกับอาหารเพื่อการบริโภคนั้นมี 3 ประเภท คือ

- อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่อนุมัติ

- อาหารหะรอม หมายถึง อาหารที่ไม่อนุมัติ

- อาหารมัชบูฮฺ หรือ ชุบฮาด หมายถึง อาหารที่ยังมีข้อเคลือบแคลงหรือน่าสงสัย ที่ยังไม่สามารถระบุได้ว่าฮาลาลหรือหะรอม จนกว่าจะผ่านการตรวจสอบ พิสูจน์ และวินิจฉัย ซึ่งตามหลักการแล้วให้หลีกเลี่ยง

## หลักการต่างๆ เกี่ยวกับอาหารฮาลาล

1. ฮาลาลด้วยตัวของมันเอง ลักษณะฮาลาล ณ ที่นี้ หมายถึง

- ต้องไม่เป็นนะฎิส(สิ่งสกปรก) ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ประเภท

1) นะฎิส มุค็อฟพะพะฮฺ (เบา) ได้แก่ ปัสสาวะเด็กชายอายุไม่เกินสองปีที่ยังแต่มนแม่

2) นะฎิส มุตะวัสสิฎฺฆะฮฺ (ปานกลาง) ได้แก่ อุจจาระ ปัสสาวะ เลือด มูลสัตว์ ซากสัตว์ และอื่นๆ

3) นะฎิส มุซ็อลละเซาะฮฺ (หนัก) ได้แก่ สุกรและสุนัข

- ต้องไม่เป็นสัตว์ที่มีเขี้ยว งา และกรงเล็บที่แข็งแรง และใช้อวัยวะดังกล่าวนั้นในการหาอาหาร เช่น สิงโต เสือ หมี ช้าง และสัตว์อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายกันนี้รวมถึงนกทุกชนิดที่มีกรงเล็บ เช่น แร้ง เหยี่ยว เป็นต้น

- ต้องไม่เป็นสัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่าตามหลักการศาสนาอิสลาม เช่น มด และนกหัวขวาน

- ต้องไม่เป็นสัตว์ที่พิจารณาโดยทั่วไปแล้วว่าเป็นสัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น เหา แมลงวัน หนอน ค้างคาว และสัตว์อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายกัน

- ต้องไม่เป็นสัตว์เลื้อยคลานหรือมีพิษร้าย เช่น กิ้งก่า งู และและสัตว์อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายกัน

- ต้องไม่เป็นสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ

อัลลอฮฺได้ตรัสในบทที่ 2 อัลบะเกาะเราะฮฺ โองการที่ 173 ว่า

﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ﴾

(البقرة : 173)

ความว่า แท้จริงพระองค์ทรงห้ามรับประทานซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกร และสัตว์ที่เชือดเพื่อสิ่งอื่นนอกเหนือจากอัลลอฮฺ

ท่านนบี คืออัลลลอฮฺ อะลัยฮิ วะสัลลัม ได้กล่าวความว่า ท่านรอซูลคืออัลลลอฮฺ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้ห้ามรับประทานสัตว์ที่มีเขี้ยวและนกที่มีกรงเล็บ (บันทึกโดยมุสลิม 3574)

## 2. วิธีการได้มาอาหารดังกล่าวก็ต้องฮาลาล

ท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้กล่าวความว่า "แท้จริงอัลลอฮฺทรงโปรดสิ่งที่ดี ดังนั้นพระองค์จะไม่ทรงตอบรับ ยกเว้นสิ่งที่ดีเท่านั้น" (บันทึกโดยมุสลิม ในกิตาบอัสชะกาต บาบเกาะบูลเศาะตะเกาะฮุมินัลกัสบิฎญ์อัยยิบ)

## 3. ต้องเป็นสิ่งที่มิประโยชน์

อัลลอฮฺได้ตรัสว่า

﴿وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ

مُؤْمِنُونَ﴾ (المائدة : 88)

ความว่า และจงบริโภคจากสิ่งที่อัลลอฮฺได้ทรงให้เครื่องยังชีพแก่ผู้เจ้า ซึ่งสิ่งที่อนุมัติและที่ดีมีประโยชน์และจงยำเกรงต่ออัลลอฮฺ ผู้ซึ่งพวกเจ้า ศรัทธาในพระองค์ (อัลมาอิดะฮฺ : 88)

## 4. ต้องมีความสะอาด ไม่มีสิ่งเจือปนจากนะญิส

อิสลามถือว่าอาหารที่ฮาลาลจะต้องเป็นอาหารที่ อัลลอฮฺอนุมัติสามารถบริโภคได้ และต้องไม่ปนเปื้อนสิ่งที่เป็นนะญิสหรือสิ่งสกปรกใดๆ อิสลามได้กำหนดน้ำที่จะต้องชำระล้างวัตถุที่ จะเอาไปประกอบเป็นอาหารจะต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่อนุญาตให้ใช้ได้ตลอดจนได้ กำหนดกฎเกณฑ์ วิธีการชำระล้างที่ละเอียดเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาด

## 5. ต้องผ่านกระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการ

สัตว์บกและสัตว์ปีกทุกชนิดที่ได้รับการอนุมัติให้บริโภคได้นั้นจะต้องผ่านกระบวนการเชือด ที่ถูกต้องตามหลักการอิสลามก่อนจะนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ดังนั้นสัตว์บก หรือสัตว์ปีกที่ตายเอง เป็นโรคตาย ถูกรถชนตาย ถูกตีตาย ตกเขาหรือจากที่สูงตาย ฯลฯ รวมถึงที่ ถูกเชือดโดยผู้อื่นที่มีโทษมุสลิมหรือมิได้กล่าวด้วยพระนามของอัลลอฮฺถือว่าเป็นซากสัตว์ ซึ่งอิสลาม ถือว่าหะรอมนำมาบริโภคไม่ได้

## 6. อุปกรณ์ ภาชนะที่บรรจุอาหารและสถานที่ในการผลิตต้องสะอาดเช่นกัน

อิสลามยัง ได้กำหนดถึงสถานที่และ ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆที่เกี่ยวข้อง กับกระบวนการผลิตอาหารต้องสะอาดด้วย ท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้กล่าวความว่า ท่านนบี ศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้กล่าวความว่า "ถ้าหากสุนัขเลียภาชนะของพวกท่าน ก็จง ล้างด้วยน้ำเจ็ดครั้ง โดยครั้งแรกให้ล้างด้วยน้ำผสมดิน" (บันทึกโดยอันนะซาอีย์ 337)

ท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้กล่าวความว่า ท่านอะบี ษะอูดะบะฮุ ตามท่านนบี ศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมว่า เรามีเพื่อนบ้านเป็นชาวคัมภีร์ ซึ่งพวกเขาจะนำเนื้อ สุกรมาทำอาหารในหม้อของเขา และใช้ภาชนะใส่สุราเพื่อดื่มกิน ท่านจึงตอบว่า "ถ้าหากท่าน

สามารถหาภาษาอื่นได้ก็ใช้ภาษาอื่นไว้ตีมันกิน แต่หากไม่มีก็จงนำภาษะดังกล่าวมาชำระล้างให้สะอาด และใช้ตีมันได้" (บันทึกโดยอบู ดาวูด อัล-อัลบานีย์ กล่าวว่าเศาะฮี้หฺ ดูในเศาะฮี้หฺ อบี ดาวูด เล่ม 2 หน้า 727)

## 7. ผู้ประกอบอาหารควรเป็นมุสลิมหรือผู้ที่มีความเข้าใจในหลักการอิสลาม

ท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้กล่าวความว่า ท่านอะบี ษะอูดะบะฮฺ ถามท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมว่า โอ้ท่านรอซูล ภาษะของผู้ที่ตั้งภาคีต่ออัลลอฮุ เราสามารถนำมาใช้ในการทำอาหารได้หรือไม่ ท่านจึงตอบว่า "ท่านจงอย่านำมาใช้ในการทำอาหาร" เขากล่าวว่า ถ้าหากเรามีความจำเป็นและเราก็ไม่มีภาษาอื่นอีกแล้ว ท่านจึงตอบว่า "ท่านจงนำภาษะดังกล่าวมาชำระล้างให้สะอาด หลังจากนั้นก็จงใช้ในการทำอาหารและรับประทานอาหารได้" (บันทึกโดยอิบนุ มาญะฮฺ อัล-อัลบานีย์ กล่าวว่าเศาะฮี้หฺ ดูในเศาะฮี้หฺอิบนุมาญะฮฺ เล่ม 2 หน้า 134)

## 8. ต้องคำนึงถึงความประหยัดหรือความพอดี

อัลลอฮุได้ตรัสในอัลกุรอาน

﴿وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ﴾ (الأعراف : ٣١)

ความว่า และพวกเจ้าทั้งหลายจงกิน จงดื่ม และจงอย่าฟุ่มเฟือย แท้จริงพระองค์ทรงไม่รักผู้ที่ฟุ่มเฟือย (อัลอะอฺรอฟ โองการที่ 31)

## 9. ต้องซุกกุร(ขอขอบคุณ) ต่ออัลลอฮุพระผู้เป็นเจ้าของเจ้าที่ได้ทรงประทานอาหารให้

อัลลอฮุได้ตรัสว่า

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنَّ

كُنْتُمْ لِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾ (البقرة : ١٧٢)

ความว่า บรรดาผู้ศรัทธาทั้งหลาย จงบริโภคสิ่งที่เราได้ให้เป็นปัจจัยยังชีพแก่พวกเจ้า จากสิ่งดี ๆ ทั้งหลาย และจงขอบคุณอัลลอฮุเถิด พระองค์เท่านั้น ที่พวกเจ้าจะต้องเคารพสักการะ (อัลบะเกาะเราะฮฺ โองการที่ 172)

พระองค์ตรัสอีกว่า

﴿وَإِذْ تَأْتِيَنَّكُمْ رِيبُكُمْ لَمَّا لَأْتِيَنَّكُمْ لَمَّا لَأْتِيَنَّكُمْ﴾ (إبراهيم : ٧)

ความว่า และเมื่อพระผู้อภิบาลของพวกเจ้าได้ประกาศว่า หากพวกเจ้าของคุณ แน่แท้ข้าก็จะเพิ่มพูนแก่พวกเจ้า (อิบรอฮีม โองการที่ 7)

## 10. รู้จักใช้หลักการ รุกเศาะฮฺ(การผ่อนปรน) ในภาวะจำเป็นเพื่อรักษาชีวิต

อิสลามได้กำหนดทางออกไว้ในภาวะที่จำเป็น(ฎะรอเราะฮฺ) โดยกำหนดหลักการ **รุกเศาะฮฺ (การผ่อนปรน)** ซึ่งจะเกิดความยากลำบากหรือถึงขั้นสูญเสียชีวิตหากปฏิบัติตามบทบัญญัติที่ได้กำหนดในภาวะปกติ เช่น การรับประทานอาหารที่หะรอมเพื่อประทังชีวิตโดยไม่ละเมิดขอบเขต อัลลอฮฺได้ตรัสในบทที่ 2 อัลบะเกาะเราะฮฺ โองการที่ 173 ว่า

﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ  
فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ﴾ (البقرة : 173)

ความว่า แท้จริงพระองค์ทรงห้ามรับประทานซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกร และสัตว์ที่เชือดโดยมิได้กล่าวนามอัลลอฮฺ แต่หากผู้ใดก็ตามมีความจำเป็น โดยมิได้ตั้งใจและละเมิด ก็ไม่เป็นการบาปสำหรับเขา

## 3. มาตรฐานอาหารฮาลาล

ข้อกำหนดในมาตรฐานนี้ให้ความสำคัญ 4 ด้าน ด้วยกัน คือ

1. วัตถุประสงค์
2. กระบวนการผลิต
3. การบรรจุภัณฑ์ และการขนส่ง
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล

### 1. วัตถุประสงค์ ได้แก่ พืช สัตว์ และน้ำ

#### 1) แนวทางการเลือกอาหารฮาลาลที่มาจากพืช

อิสลามมิได้ห้ามอาหารที่มาจากพืช ยกเว้นสิ่งต่อไปนี้

- ก. พืชที่มีอันตราย เช่น พืชที่มีพิษที่มีภัยต่อร่างกาย
- ข. พืชที่ปนเปื้อนสิ่งสกปรก (นะญิส)
- ค. พืชที่มีสารเสพติด

พืชทั้งสามชนิดที่กล่าวมาข้างต้นนี้ ที่จริงแล้วการห้ามไม่ให้บริโภค อันเนื่องมาจากอันตราย และนะญิสสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อนอยู่ในตัวของมัน ซึ่งถ้าหากสามารถชำระล้างหรือดึงสารพิษเสพติดออกจากมัน ก็จะทำให้พืชทั้งสามชนิดนี้เป็นฮาลาลได้ เพราะฮารอม (ห้าม) ไม่ให้บริโภคเป็นการห้าม สาเหตุของผลที่จะเกิดขึ้นนั้นก็คืออันตราย หรือภาษาหลักกฎหมายอิสลามเรียกว่า **หะรอม ลีฆัยริฮฺ (الحرام لغيره)**, Prohibited for a reason other than itself

ด้วยเหตุนี้ พืชทุกชนิดจึงเป็นวัตถุประสงค์ที่เป็นอาหารฮาลาลที่ไม่มีกระบวนการกำกับของศาสนาเหมือนสัตว์ ซึ่งผู้ผลิตวัตถุประสงค์สามารถนำพืชสด ๆ หรือมาแปรรูปเป็นสินค้าป้อนโรงงานอุตสาหกรรม อาหารฮาลาลในรูปแบบที่เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือสารปรุงแต่ง เช่น

1. Jelly (เยลลี่) ที่เตรียมจากพืช

2. Diglyceride (ไดกลีเซอไรด์) ที่เตรียมจากไขมันพืช ซึ่งนิยมใช้ทำสารอิมัลซิฟายเออร์ ทำให้ไขมันแขวนลอยในน้ำได้
3. Enzyme (เอนไซม์) ที่เตรียมจากพืช ซึ่งเป็นสารช่วยเร่งปฏิกิริยา
4. Fatty acid กรดไขมัน ที่เตรียมจากไขมันพืช
5. Lecithin (เลซิทิน) ที่เตรียมจากถั่วเหลือง
6. Maltodextrin (มอลโตเด็คตริน) ที่ได้จากพืช
7. Monoglyceride (โมโนกลีเซอไรด์) ที่เตรียมจากไขมันพืช ซึ่งเป็นสารที่นิยมใช้ทำเป็นสารอิมัลซิฟายเออร์ ทำให้ไขมันแขวนลอยในน้ำได้
8. Phospholipids (ฟอสโฟลิปิด) ที่เตรียมจากพืช

หรือสารอื่นๆ ที่สามารถเตรียมจากพืชได้ ก็เป็นสิ่งที่อนุมัติที่เป็นส่วนประกอบและสารปรุงแต่งของผลิตภัณฑ์ของอาหารฮาลาลได้ แต่สิ่งที่ต้องคำนึงถึงก็คือ ต้องไม่ปนเปื้อนหรือปะปนกับสิ่งที่ต้องห้ามจะเป็นสิ่งสกปรก หรือการเตรียมการที่ต้องห้าม เช่น แซ่กับสุรา

แม้ว่า พืชจะเป็นวัตถุดิบที่โดยรวมแล้วเป็นที่อนุมัติทุกชนิด แต่หากมีการแปรไปเป็นสิ่งที่มีนเมา เช่น การนำองุ่น อินทผลัม ข้าวบาร์เลย์ ไปหมักจนกลายเป็นสุรา หรือสกัดเป็นสารแอลกอฮอล์ และการสกัดสารจากพืชบางชนิดจนเป็นสารเสพติด เช่น เฮโรอีน มอร์ฟีน หรืออื่น ๆ ก็จะทำให้สิ่งที่ได้กล่าวมาทั้งหมดนี้ไม่เป็นที่อนุมัติและต้องห้ามไม่ให้ผสมหรือเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ถึงแม้ว่าไม่มีปฏิกิริยาทำให้มีนเมาหรือมีฤทธิ์ทำให้เสพติดได้ก็ตาม เพราะถือว่าสิ่งที่ได้กล่าวมานี้เป็นสิ่งที่ต้องห้ามในตัวของมันเอง ด้วยเหตุที่ได้แปรสภาพเป็นสิ่งสกปรก (นะญิส) แล้ว

สำหรับการเตรียมวัตถุดิบที่มาจากพืชนั้น ตามที่เราทราบมาแล้วว่าพืช เป็นวัตถุดิบที่ฮาลาล เว้นแต่เป็นอันตรายกับมนุษย์ ทำให้มีนเมา หรือปนเปื้อนนะญิส ให้ทำการล้างจนสะอาด และทำให้สารอันตรายหมดไปก็จะทำให้พืชกลับมาเป็นวัตถุดิบที่ฮาลาลสามารถนำมาประกอบเป็นอาหารและส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้

#### ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบที่มาจากพืช

1. นำผักใส่ภาชนะที่มีรู (ตะแกรงหรือกระชอน) เปิดน้ำ หรือรดน้ำใส่ผักในภาชนะ ให้น้ำชำระล้างให้ทั่ว และไหลผ่านออกไป

2. นำผักที่ล้างแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำ หรือนำไปใส่ในภาชนะที่ไม่มีรู เพราะน้ำที่ไหลออกมาซึ่งอยู่นั้น คือนะญิส เมื่อถูกกับผักก็จะทำให้ผักเป็นนะญิสไปด้วย

ข้อควรระวัง การล้างผักที่มีกลีบใบเป็นชั้น ๆ เช่น ผักกาดขาว กระหล่ำ ให้แกะใบแต่ละกลีบออกเสียก่อน คัดส่วนที่ไม่ต้องการทิ้งไป แล้วจึงนำมาทำการล้างตามขั้นตอนที่ได้กล่าวมาแล้ว

#### 2) แนวทางการเลือกวัตถุดิบที่มาจากสัตว์



## การเตรียมวัตถุดิบที่มาจากสัตว์ทะเล

เนื้อสัตว์ทะเลไม่ต้องผ่านกระบวนการเชือดเหมือนกับสัตว์บก และสัตว์ทะเลที่ตายแล้วก็สามารถนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้ แต่การเตรียมวัตถุดิบที่มาจากสัตว์ทะเลก็ควรปฏิบัติเพื่อชำระล้าง จากเนะญิส และทำให้เนื้อสัตว์ทะเลสะอาดถูกต้องตามหลักการอิสลาม มีดังต่อไปนี้

- 1) สัตว์ประเภทปลา ให้ขอดเกล็ด หรือขูดเมือกออกให้สะอาดแล้ว ผ่าท้องเอาเครื่องในออกให้หมด
- 2) สัตว์ประเภทหอย ปู ถ้าจะนำมาประกอบอาหารทั้งเปลือกให้ทำความสะอาดเปลือก จนแน่ใจว่าสะอาดแล้วเสียก่อน
- 3) สัตว์ประเภทกุ้ง ให้ตัดส่วนที่แหลมออก แล้วผ่าหัวดึงเส้นดำทิ้งเสียก่อน
- 4) นำเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ที่กล่าวมาแล้วข้างต้นนี้ใส่ในภาชนะที่มีรู (ตะแกรง หรือกระชอน) ทำการล้างให้เลือดหรือสิ่งสกปรกออกให้หมด
- 5) เปิดน้ำหรือราดน้ำใส่เนื้อสัตว์ในภาชนะนั้นอีกครั้งให้น้ำชำระล้างให้ทั่วและไหลผ่านออกไป
- 6) นำเนื้อสัตว์ที่ล้างแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำ หรือนำไปใส่ในภาชนะที่ไม่มีรู เพราะน้ำที่จะไหลออกมาซึ่งอยู่นั้น คือน้ำเนะญิส เมื่อถูกกับเนื้อสัตว์ก็จะทำให้เนื้อสัตว์นั้นเป็นเนะญิสไปด้วย

ข้อควรระวัง การนำเนื้อสัตว์ทะเลแช่แข็งไปแช่น้ำ เพื่อให้เนื้อสัตว์นั้นอ่อนตัวลง ไม่ถือเป็นการล้าง และน้ำนั้นไม่สามารถนำมาทำการล้างเนื้อสัตว์ได้อีก เพราะได้มีการปนเปื้อนเนะญิสแล้ว

## การเตรียมวัตถุดิบที่มาจากสัตว์บก

สัตว์บกและสัตว์ปีกทุกชนิดที่ได้รับการอนุมัติให้บริโภคได้ต้องผ่านกระบวนการเชือดก่อน จะนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้ ส่วนสัตว์บกหรือสัตว์ปีกที่ตายเอง เป็นโรคตายฉับพลันตาย ถูกตีตาย ตกเขาตาย ฯลฯ รวมถึงถูกเชือดโดยผู้อื่นที่มีไช้ด้วยพระนามของอัลลอฮ์ เป็นซากสัตว์ ซึ่งอิสลามถือว่าหะรอมนำมาบริโภคไม่ได้

หลักเกณฑ์ในการเชือดสัตว์ตามหลักการอิสลาม ประกอบด้วย

1. สัตว์ที่นำมาเชือด
  - ก. เป็นสัตว์ที่ศาสนาอนุมัติให้บริโภคได้เมื่อผ่านกระบวนการเชือด
  - ข. ไม่มีอาการทรมานหรือทารุณสัตว์ก่อนการทำการเชือด
  - ค. สัตว์ต้องตายเพราะการเชือดก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น
2. ผู้เชือด
  - ก. ต้องเป็นมุสลิม หรือชาวคัมภีร์ที่เชือดสัตว์ตามวิธีการอิสลาม
  - ข. มีสติสัมปชัญญะที่สมบูรณ์

ค. ไม่เป็นโรคติดต่อที่สังคมรังเกียจ

### 3. วิธีเชือด

ก. ให้กล่าวนามของอัลลอฮ์เมื่อเริ่มเชือด (บิสมิลลาฮฺ อัลลอฮุอักบัร)

ข. ควรฉินหน้าไปทางกิบลัต

ค. ควรเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียวกัน โดยไม่ควรยกมีดขึ้นขณะทำการเชือด

ง. เชือดให้หลุดลมขาด หลอดอาหารและเส้นเลือดสองข้างของลำคอขาดจากกัน

### 4. อุปกรณ์การเชือด เป็นของมีคมที่คมกริบ

ส่วนด้ามและสัตว์อื่นที่มีลักษณะเดียวกัน เป็นสัตว์ที่ถูกยกเว้นไม่ต้องผ่านกระบวนการเชือด โดยเป็นสัตว์ที่อนุมุติสามารถบริโภคได้โดยไม่ต้องทำการเชือด

### ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบที่มาจากสัตว์บก

1. ให้หัน หรือสับ เป็นขนาดที่ต้องการจะปรุงเสียก่อนหรือหันเป็นก้อนพอประมาณ จึงจะนำมาทำการล้าง การล้างเนื้อสัตว์ทั้งก้อนหรือทั้งตัวก่อนจะนำมาหันหรือสับ ทำให้มีเลือดติดค้างถือเป็นนะญิส (สิ่งสกปรก) และในกรณีที่จะสับเนื้อให้ละเอียดให้หันเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำมาล้างก่อนที่จะทำการสับ

2. สัตว์ประเภทไก่ เป็ด หรือนก เมื่อเอาเครื่องในออกแล้ว ให้ถึงหลอดลม หลอดอาหารปอด และเมือกเหนียว ๆ ที่มีอยู่ข้างปีกออกด้วย

3. นำเนื้อใส่ในภาชนะที่มีรู (ตะแกรง หรือกระชอน) ทำการล้างให้เลือดหรือสิ่งสกปรกออกให้หมด

4. เปิดน้ำหรือรดน้ำใส่เนื้อในภาชนะอีกครั้ง ให้น้ำชำระล้างให้ทั่ว และไหลผ่านออกไป

5. นำเนื้อสัตว์ที่ล้างแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำ อายนำไปใส่ในภาชนะที่ไม่มีรู เพราะน้ำที่จะไหลออกมาขังอยู่นั้น คือน้ำนะญิส เมื่อถูกกับเนื้อสัตว์จะทำให้เนื้อสัตว์เป็นนะญิสไปด้วย

### **ข้อควรระวัง**

การนำเนื้อสัตว์แช่แข็งไปแช่น้ำ เพื่อให้เนื้อสัตว์นั้นอ่อนตัวลง ไม่ถือเป็นการล้าง และน้ำนั้นไม่สามารถมาทำการล้างเนื้อสัตว์ได้อีก เพราะได้มีการปนเปื้อนนะญิสแล้ว

### 3) การเลือกใช้น้ำ

ศาสนาอิสลามได้บัญญัติถึงน้ำประเภทต่างๆ ดังนี้ คือ

1. น้ำสะอาด คือ น้ำที่สะอาด และสามารถนำไปทำความสะอาดอื่นๆได้ทุกอย่าง น้ำประเภทนี้มี 7 ชนิด คือ

1.1 น้ำฝน

1.2 น้ำทะเล

- 1.3 น้ำคลอง แม่น้ำ ห้วยน้ำ หรือแหล่งน้ำที่คล้ายกัน
- 1.4 น้ำป่อ
- 1.5 น้ำจากตาน้ำ น้ำบาดาล
- 1.6 น้ำจากหิมะ
- 1.7 น้ำจากลูกเห็บ

2. น้ำที่ใช้แล้ว คือ น้ำที่สะอาดแต่ถูกนำไปใช้ชำระล้างสิ่งอื่นก่อนแล้ว จะนำมาใช้ทำความสะอาดอีกไม่ได้

3. น้ำสะอาดที่เปลี่ยนสภาพ คือ น้ำสะอาดที่สามารถนำมาใช้ทำความสะอาดสิ่งอื่นได้ แต่ไม่สมควรใช้ เช่น น้ำที่ถูกแดดเผาจนร้อนอยู่ในสภาพที่อาจเกิดสนิมได้

4. น้ำสกปรก (น่ายิส) คือ น้ำที่มีสิ่งสกปรกเจือปนอยู่และน้ำนั้นมีจำนวนไม่ถึง 196 ลิตร หรือ ประมาณ 11 ปี๊ป

- ถ้าน้ำนั้นมีจำนวนมากกว่า 196 ลิตร และมีสิ่งสกปรกปนเปื้อนอยู่ และทำให้เปลี่ยนสี เปลี่ยนกลิ่น หรือรสเดิม ถือว่าเป็นน่ายิส ห้ามนำไปทำความสะอาด
- ส่วนน้ำชา กาแฟ น้ำส้ม น้ำหวาน น้ำดอกไม้ น้ำใส่ยาธาตุย หรืออื่น ๆ ที่มีลักษณะเดียวกัน เป็นน้ำสะอาด สามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารได้ แต่จะเอาไปชำระล้างทำความสะอาดสิ่งอื่นไม่ได้

## 2. กระบวนการผลิต

กระบวนการผลิตอาหารฮาลาล จะต้องฮาลาลทุก ๆ ขั้นตอน และอาหารที่ถือว่าผ่านกระบวนการฮาลาลได้ต่อเมื่อเข้าเงื่อนไขดังต่อไปนี้

1. วัตถุดิบหรือองค์ประกอบของอาหารฮาลาลไม่มีสารปรุงแต่ง สารประกอบวัตถุดิบที่ต้องห้ามตามหลักการอิสลาม
2. อาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับน่ายิสไม่ว่ามากหรือน้อย
3. อาหารที่เตรียม ผ่านกระบวนการ หรือผ่านการผลิตโดยสถานที่ผลิตอุปกรณ์ เครื่องมือปราศจากการปนเปื้อนด้วยน่ายิส
4. การเก็บรักษาต้องไม่ปะปนหรือต้องไม่สัมผัสกับภาชนะบรรจุที่ต้องห้าม

### ข้อเสนอแนะ

1. พนักงานผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุนัข เป็นต้น
2. ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่ไม่ใช่มุสลิมก็ควรมีผู้ควบคุมที่เป็นมุสลิม
3. การเก็บรักษामลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ควรแยกเก็บรักษาในสภาพที่เฉพาะไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ฮาลาล

#### 4. ภาชนะบรรจุที่เก็บรักษาอาหารฮาลาลจะต้องสะอาดปราศจากนะญิส

### 3. อุปกรณ์ สถานที่ การบรรจุภัณฑ์ และการขนส่ง

ด้วยอาหารฮาลาลจะต้องผ่านกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นเตรียมการผลิต เลือกว่าวัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง การปรุงอาหาร ตลอดจนสายโซ่การผลิต” เช่น สถานที่ผลิต อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุภาชนะเก็บรักษา จะต้องฮาลาลถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งหะรอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

แนวปฏิบัติต่อสถานที่ผลิต อุปกรณ์การผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล มีดังนี้

1. สถานที่ผลิต จะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนที่เป็นนะญิส มีระบบป้องกันสัตว์ ต้องห้าม เช่น สุนัข สุนัข เข้าในบริเวณสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล

2. เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาด และไม่ได้ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล

3. การขนส่งจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

4. การล้างสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์และการขนส่งจะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม เช่น

4.1 น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่อนุญาตให้ใช้ได้

4.2 เปิดน้ำหรือรดน้ำให้น้ำไหลผ่านให้ทั่วบริเวณสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือรถขนส่ง ต้องให้น้ำไหลผ่านออกได้ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำขัง และทำให้เป็นนะญิสได้

ในกรณีที่สถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้ ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลให้ชัดเจน อาหารที่ติดอยู่ในสถานที่ผลิต หรือติดอยู่กับเครื่องมือ อุปกรณ์ ออกให้หมดเสียก่อน แล้วทำการล้างเหมือนที่ได้อธิบายข้างต้น หากสถานที่ผลิต มีสุนัขหรือสุนัขเข้ามาปนเปื้อน เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้กับเนื้อสุนัข เนื้อสุนัข หรือผลิตภัณฑ์จากสุนัขและสุนัข รถขนส่งผ่านการบรรทุกสุนัข หรือสุนัข ให้ทำการล้างด้วยน้ำสะอาด 7 ครั้ง โดยให้หนึ่งในนั้นเป็นน้ำผสมดิน

### 4. สุขลักษณะส่วนบุคคล

- การแต่งกายของพนักงานจะต้องมีความสะอาดโดยไม่ก่อให้เกิดความสกปรกที่จะเป็นเหตุให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารที่ผลิต

- ผู้ปฏิบัติงานควรล้างมืออย่างสม่ำเสมอ เช่น

1) ก่อนการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหาร

- 2) ทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ
- 3) หลังรับประทานอาหาร โดยเฉพาะเมื่ออาหารที่พนักงานรับประทานนั้นมีส่วนผสมของสิ่งที่หะรอม
- 4) หลังสัมผัสสิ่งที่หะรอมหรือสิ่งปนเปื้อนนะญิส ซึ่งอาจจะนำไปสู่การปนเปื้อนอาหารในกระบวนการผลิตได้
  - ควรสวมถุงมือในการประกอบอาหาร
  - ควรสวมหมวกคลุมศีรษะกันเส้นผมตกลงในอาหาร

\*\*\*\*\*

### บรรณานุกรม

1. อัลฟิกฮุลอิสลามิ วะอะดีลละตุฮฺ โดย ดร. วะฮฺบะฮฺ อัซซุฮัยลีย์
2. อัลฮาลาลวัลฮาลาลม ฟิ อิสลาม โดย เชค อาห์มัด มุฮัมมัด อัซซาฟ
3. หะลาลและหะรอมในอิสลาม โดย ดร.ยูซุฟ ก็อรฏอวีย์ แปลโดย บรรจง บินกาซัน
4. อัลอฎูอิมะฮฺ วา อะห์กาม อัลค็อยด์ วาสาบาอ์ฮุฮฺ โดย ดร.ศอลิห์ เฟาซาน
5. อะหฺกาม อันนาญาซาต ฟิ ฟิกฮฺ อัลอิสลามิ โดย अबดุลมาญีต มাহ์มุด
6. ครบเครื่องเรื่องอาหารฮาลาล โดย การ์ตูน กูใหญ่
7. คลังวิชาการสุขภาวะมุสลิม โดย อรุณ บุญชม บรรณาธิการ