# HALAL FOOD

## โครงการยกระดับผู้ประกอบการ อาหารฮาลาลอย่างครบวงจร

**โครงการตามแผนปฏิบัติราชการประจำปีของจังหวัดสมุทรสงคราม**

**ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569**

โดยสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสงคราม

# สารบัญ

ส่วนที่ 1 บทนำ 3

ส่วนที่ 2 การยกระดับผู้ประกอบการ 6

1. บริษัท อาร์เอ็มเอส อินเตอร์ฟู้ดส์4 จำกัด 8
2. วิสาหกิจชุมชนทูฟิตแม่กลอง 16
3. วิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร 24
4. บริษัท ข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา จำกัด 32
5. บริษัท จุ๊บแจงทองพับ5 จำกัด 41
6. วิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับ 49
7. บริษัท สิริสมปอง ออร์แกนิค ฟาร์ม จำกัด 57
8. บริษัท สถานีแม่กลอง 2448 จำกัด 66
9. บริษัท ปันรักปูนสุข จำกัด 75
10. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ 84

ส่วนที่ 3 บทสรุปโครงการ 92

# ส่วนที่ 1
# บทนำ

## ความเป็นมา

ปัจจุบันอาหารฮาลาล (Halal Food) หรือผลิตภัณฑ์ฮาลาลเป็นเรื่องที่ได้รับความสนใจอย่างมากจากสังคมไทย มิใช่เพียงแต่ชาวไทยมุสลิมที่จำเป็นต้องบริโภคอาหารฮาลาลเท่านั้น แต่ผู้ประกอบการซึ่งต้องการผลิตอาหารฮาลาลจำหน่ายแก่ผู้บริโภคมุสลิมในประเทศและผลิตเพื่อการส่งออกในตลาดโลกมุสลิมก็จำเป็นต้องให้ความสนใจอย่างจริงจังและดำเนินกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล หรือผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ในช่วงที่ผ่านมามีผู้ประกอบการจำนวนมากหันมาให้ความสนใจตลาดอาหารฮาลาล หรือผลิตภัณฑ์สินค้าบริการฮาลาล และมีความพยายามในการขอรับเครื่องหมายฮาลาล แต่กระบวนการขอการรับรองที่ผู้ประกอบการพบว่ามีความยุ่งยาก ล่าช้า รวมทั้งค่าธรรมเนียมในการขอรับรองค่อนข้างสูง ส่งผลกระทบต่อความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสงคราม ได้เล็งเห็นความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้น เพื่อต้องการช่วยเหลือและยกระดับผู้ประกอบการที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหรือผลิตภัณฑ์สินค้าบริการฮาลาล ให้มีทักษะ ความรู้ ความเข้าใจในด้านมาตรฐานฮาลาล นำไปสู่การเข้าสู่ระบบมาตรฐานฮาลาล และความรู้ด้านการผลิต หรือการทำร้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะและสอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล ตลอดจนขั้นตอนการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยสอดรับกับความต้องการของผู้บริโภคด้วย โครงการนี้จะเป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจได้อย่างยั่งยืน และสามารถนำมาปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อไป

# วัตถุประสงค์

1. เพื่อยกระดับผู้ประกอบการ/วิสาหกิจรายย่อย ทั้งภาคการผลิต ผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาล ประเภทอาหารและไม่ใช่อาหาร เข้าสู่ระบบมาตรฐานฮาลาล
2. เพื่อให้ความรู้ด้านการผลิตหรือการทำร้านอาหาร การบริการ ให้ถูกสุขลักษณะและสอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล
3. เพื่อส่งเสริมองค์ความรู้ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ ให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ให้สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล
4. เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผู้ประกอบการ ผ่านตลาดออนไลน์ที่รองรับตลาดต่างประเทศ

# กลุ่มเป้าหมาย/พื้นที่ดำเนินการ

ผู้ประกอบการ วิสาหกิจรายย่อย **ในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม**
**กลุ่มธุรกิจ**

- **ภาคบริการ (ร้านอาหาร)**
- **ภาคการผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหาร**

# เป้าหมาย/ตัวชี้วัด

## เป้าหมาย

สามารถยกระดับผู้ประกอบการ/วิสาหกิจรายย่อยทั้งภาคการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล และบริการฮาลาล ประเภทอาหารและไม่ใช่อาหาร ให้มีองค์ความรู้ มีทักษะด้านการขาย และมีความพร้อมในการเข้าสู่ระบบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลเพื่อให้ได้มาซึ่งตราเครื่องหมายฮาลาล รวมทั้งเกิดการเปลี่ยนแปลงในผลิตภัณฑ์ที่เข้าร่วมโครงการ ที่ทันสมัยขึ้นและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

## ตัวชี้วัด และ ค่าเป้าหมาย

**20 ราย/ผลิตภัณฑ์**
ผู้ประกอบการ/วิสาหกิจได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

**ไม่น้อยกว่า 10 ราย**
ผู้ประกอบการ/วิสาหกิจได้ยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล

**>80%**
ร้อยละของผู้ประกอบการ/วิสาหกิจมีความรู้ด้านอาหารฮาลาล

# ส่วนที่ 2
# การยกระดับผู้ประกอบการ

โครงการยกระดับผู้ประกอบการอาหารฮาลาลอย่างครบวงจร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสงคราม ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์หรือบริการให้เป็นไปตามมาตรฐานฮาลาล และเพิ่มโอกาสทางการตลาดให้กับผู้ประกอบการผ่านตลาดออนไลน์ จำนวน 20 ราย ดังนี้

| ลำดับ | ชื่อสถานประกอบการ | ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ |
|---|---|---|
| 1 | บริษัท อาร์เอ็มเอส อินเตอร์ฟู้ดส์4 จำกัด | ลูกชิ้นแมงกะพรุน |
| 2 | วิสาหกิจชุมชนบ้านสบายใจ | บิสกิตกล้วย |
| 3 | วิสาหกิจชุมชนทูฟิตแม่กลอง | ปลาอินทรีย์อบ และน้ำปรุงรส |
| 4 | บริษัท เอสทีเอส โคโค่ริช จำกัด | ลอดช่องไทยเส้นน้ำมะพร้าว |
| 5 | วิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร | โจ๊กข้าว กข 43 |
| 6 | บริษัท ข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา จำกัด | น้ำพริกกะปิ ฟรีซดราย |
| 7 | บริษัท จุ๊บแจงทองพับ5 จำกัด | ทองแผ่นปลาทูต้มยำ |
| 8 | วิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับ | ไซรัปน้ำตาลมะพร้าว |
| 9 | บริษัท สิริสมปอง ออร์แกนิค ฟาร์ม จำกัด | มะม่วงหาวมะนาวโห่ ชนิดผง |
| 10 | บริษัท สถานีแม่กลอง 2448 จำกัด | หอยดอง รสหมาล่า |
| 11 | วิสาหกิจชุมชนพรนิมิตร | ทอฟฟี่ถั่วกรอบ |
| 12 | บริษัท ปันรักปูนสุข จำกัด | แซนวิชไก่ |
| 13 | บริษัท มุ้ยเต๋าอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด | ซีอิ๊ว สูตรลดโซเดียม |
| 14 | เรือนจำกลางสมุทรสงคราม | น้ำปลา สูตรลดโซเดียม |
| 15 | เจ๊นีปลาทูซาเตี๊ยะ | ปลาทูซาเตี๊ยะ รสต้มยำ |
| 16 | วิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์ | น้ำหวานดอกมะพร้าว |
| 17 | บริษัท บุญฟู้ดส์ จำกัด | ลูกอมเกลือแร่ รสมะนาวโซดา |
| 18 | วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ | เห็ดภูฏานกรอบ รสต้มยำ |
| 19 | วิสาหกิจชุมชนบ้านสวนเบเกอรี่ | บราวนี่หม้อแกงเผือก |
| 20 | ปอเรือนข้าวเกรียบปลาทู | ข้าวเกรียบปลาทู รสต้มยำ |

จากผู้ประกอบการอาหารฮาลาลจำนวน 20 รายที่ได้รับการพัฒนาเชิงลึก มีผู้ประกอบการที่ได้รับการต่อยอดสู่การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล จำนวน 10 ราย ดังนี้

| ลำดับ | ชื่อสถานประกอบการ | ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ |
|---|---|---|
| 1 | บริษัท อาร์เอ็มเอส อินเตอร์ฟู้ดส์4 จำกัด | ลูกชิ้นแมงกะพรุน |
| 2 | วิสาหกิจชุมชนทูฟิตแม่กลอง | ปลาอินทรีย์อบ และน้ำปรุงรส |
| 3 | วิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร | โจ๊กข้าว กข 43 |
| 4 | บริษัท ข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา จำกัด | น้ำพริกกะปิ ฟรีซดราย |
| 5 | บริษัท จุ๊บแจงทองพับ5 จำกัด | ทองแผ่นปลาทูต้มยำ |
| 6 | วิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับ | ไซรัปน้ำตาลมะพร้าว |
| 7 | บริษัท สิริสมปอง ออร์แกนิค ฟาร์ม จำกัด | มะม่วงหาวมะนาวโห่ ชนิดผง |
| 8 | บริษัท สถานีแม่กลอง 2448 จำกัด | หอยดอง รสหมาล่า |
| 9 | บริษัท ปันรักปูนสุข จำกัด | แซนวิชไก่ |
| 10 | วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ | เห็ดภูฏานกรอบ รสต้มยำ |

ผู้ประกอบการที่ได้รับการต่อยอดสู่การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล จำนวน 10 ราย ข้างต้น แสดงข้อมูลรายละเอียดการพัฒนาผู้ประกอบการแต่ละรายดังนี้

- ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ
- กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
- กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล
  - แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล
  - การพัฒนาสถานที่ผลิต
  - การพัฒนากระบวนการทำงาน/การผลิต
  - การพัฒนาผลิตภัณฑ์
  - การยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

# บริษัท อาร์เอ็มเอส อินเตอร์ฟู้ดส์4 จำกัด

## ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

| | | |
|---|---|---|
| **ที่ตั้งสถานประกอบการ** | : | 36/3 หมู่ที่ 5 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000 |
| **ผู้ประสานงาน** | : | นางสาวศิริวรรณ สกนธ์กาญจน์ (เจ้าหน้าที่ประสานงาน) |
| **หมายเลขโทรศัพท์** | : | 09-2682-8586 |
| **E-mail** | : | qa@msgroupth.co.th |
| **ประกอบการกิจการ** | : | ผลิตและจำหน่ายแมงกะพรุนดองเค็ม |
| **ผลิตภัณฑ์หลัก** | : | 1) แมงกะพรุน (ตัวและตัดเส้น) สัดส่วนร้อยละ 70<br>2) หัวแมงกะพรุน (ขา) สัดส่วนร้อยละ 30 |

About US

บริษัท อาร์เอ็มเอส อินเตอร์ฟู้ดส์4 จำกัด ประกอบกิจการขายส่งและขายปลีกอาหารทะเล เน้นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแปรรูป เช่น แมงกะพรุนดองเกลือ โดยรับแมงกะพรุนลอดช่องมาจากอันดามัน ซึ่งแมงกะพรุนลอดช่องจากอันดามันคือ ของขวัญจากท้องทะเลและวิถีชีวิตชายฝั่งอย่างแท้จริง ผ่านกระบวนการดองเกลืออย่างพิถีพิถัน จนได้เนื้อสัมผัสกรุบกรอบเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแมงกะพรุน จากพื้นบ้านสู่ความอร่อยที่รังสรรค์ได้หลากหลายเมนู ที่คงความสดและคุณค่าจากธรรมชาติ ทุกคำคือ ความลงตัวของรสชาติและเนื้อสัมผัสที่แตกต่าง แมงกะพรุนลอดช่องจึงไม่ใช่เพียงอาหารแต่คือเรื่องราวของท้องทะเลไทยที่ส่งต่อความอร่อยถึงมือคุณ

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “ลูกชิ้นแมงกะพรุน”

**สูตรการผลิต :**

แมงกะพรุน, เนื้อปลาทะเลขาวบด, แป้งมันสำปะหลัง, น้ำแข็งบด, น้ำมันรำข้าว, ไข่ขาว, กระเทียมสับ, พริกไทยขาวป่น, น้ำตาลทราย, เกลือ, ผงปรุงรสเห็ดหอม, ผงฟู

## วิธีการผลิต :

**การเตรียมวัตถุดิบ**

1. นำแมงกะพรุนมาล้างลดความเค็ม หั่น/สับ สะเด็ดน้ำให้แห้ง
2. นำเนื้อปลาทะเลขาวมาบดในสภาพกึ่งแข็ง (-1 ถึง 2°C) เพื่อรักษาโครงสร้างโปรตีน

**วิธีการผลิต**

ผสมเนื้อปลากับ เกลือ และฟอสเฟตปั่นผสมจนเกิดเนื้อเหนียว → เติมน้ำแข็งบดทีละส่วน → เติมแป้งมัน, ไข่ขาว, เครื่องปรุง, น้ำมันผสมให้เข้ากัน → ใส่แมงกะพรุนคลุกผสมขึ้นรูปในน้ำร้อน → ต้มน้ำร้อน 80–85°C (Pre-setting) → ต้มจนแกนกลาง ≥75°C → ระบายด้วยน้ำเย็น (น้ำผสมน้ำแข็ง) ≤5°C → คัดแยก/ตรวจคุณภาพ → บรรจุสุญญากาศ → ได้ลูกชิ้นแมงกะพรุน

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “ลูกชิ้นแมงกะพรุน”

### ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

### สื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## สภาวะก่อนการปรับปรุง :

1. อุปกรณ์มีการชำรุดและมีสนิมเนื่องจากการใช้งานมานาน เช่น รางลำเลียงวัตถุดิบเข้าไลน์การผลิต
2. บริเวณเครื่องปรับอากาศมีน้ำรั่วและไหลตามผนังทำให้มีคราบสกปรก
3. สายยางและมีดที่ใช้ในการผลิตมีการชำรุดและมีคราบสกปรก อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่สินค้า
4. บริเวณทางเข้าไลน์ไม่มีอ่างล้างมือและสิ่งอำนวยความสะดวก ควรมีจัดเตรียมอุปกรณ์ให้ครบ ได้แก่ อ่างล้างมือแบบไม่ใช้มือสัมผัส สบู่เหลว (สบู่ดิน) ที่เป่ามือหรือเช็ดมือ
5. ยังไม่มีคู่มือฮาลาล (HM) ครอบคลุมการผลิตอาหารฮาลาล

## แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล :

**ด้านโครงสร้างอาคาร เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ :**

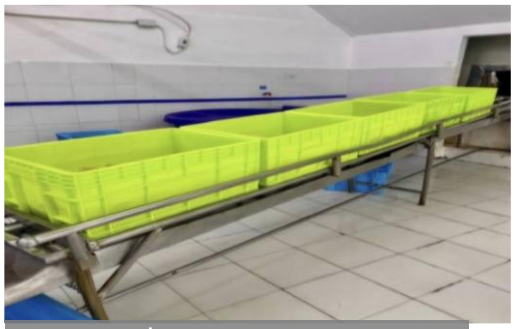
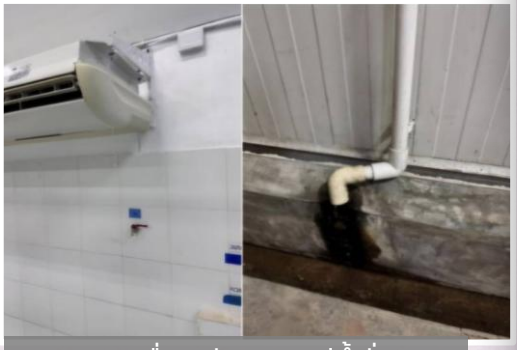
1. ปรับปรุงและซ่อมแซมเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ให้มีสภาพพร้อมใช้งานและสอดคล้องตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและฮาลาล
2. จัดเตรียมให้มีอ่างล้างมือตรงทางเข้า

**ด้านเอกสารคู่มือคุณภาพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน :**

1. จัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล
2. ขั้นตอนการผลิต/ปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฮาลาล
3. จัดทำรายการวัตถุดิบที่มาของวัตถุดิบ ได้แก่ ทะเบียนผู้ขาย โดยเฉพาะผู้จัดส่งแมงกะพรุนจะต้องได้รับรองฮาลาลหรือต้องมาจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ เช่น จากชาวมุสลิมเพื่อให้มั่นใจว่าปฏิบัติตามหลักฮาลาล
4. จัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองระบบฮาลาลตามที่กำหนด

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

| ภาพก่อนการปรับปรุง | ภาพหลังการปรับปรุง |
| --- | --- |
| |  |
| พบว่าอุปกรณ์และเครื่องมือเป็นสนิมและชำรุด เช่น รางลำเลียงวัตถุดิบเข้าสู่ไลน์ผลิต | ทำการเปลี่ยนรางลำเลียงสแตนเลสและเปลี่ยนตะกร้าใหม่ และเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด |
|  | |
| บริเวณเครื่องปรับอากาศมีน้ำรั่วและไหลตามผนังทำให้มีคราบสกปรก | ติดตั้งท่อระบายน้ำแอร์ลงสู่รางระบายน้ำเพื่อไม่มีหยดน้ำที่กำแพง |
| | |
| สายยางและมีดที่ใช้ในการผลิตมีการชำรุดและมีคราบสกปรก อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่สินค้า | เปลี่ยนสายยางและใช้มีดเป็นแบบสแตนเลสทั้งหมด |

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

บริเวณทางเข้าไลน์ไม่มีอ่างล้างมือ
และสิ่งอำนวยความสะดวก
ควรมีจัดเตรียมอุปกรณ์ให้ครบ

ภาพหลังการปรับปรุง

มีการติดตั้งอ่างล้างมือแบบ
ไม่ใช้มือสัมผัส สบู่เหลว(สบู่ดิน)
ที่เป่ามือหรือเช็ดมือ

## การพัฒนากระบวนการทำงาน/การผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

| | |
|---|---|
| 1. PRODUCT NAME ชื่อผลิตภัณฑ์ | แมงกะพรุนแห้งแบบตัดเส้น |
| 2. IMPORTANT PRODUCT CHARACTERISTICS คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ | ผลิตภัณฑ์จากแมงกะพรุนสายพันธุ์ แมงกะพรุนลอดช่อง ชื่อวิทยาศาสตร์ LOBOEMA SMITHI นำมาดองเกลือกึ่งแห้ง โดยนำแมงกะพรุนมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเกลือ คัดสิ่งแปลกปลอม ตัดเส้นตามขนาด ล้างทำความสะอาดอีกครั้ง และตรวจสอบสิ่งแปลกปลอม ชั่งน้ำหนัก บรรจุลงถุงพลาสติกก่อนลงกล่องกระดาษ จัดเก็บที่อุณหภูมิ 6°C-10°C กำหนด % ความเค็ม ≥ 23 ppt |
| 3. HOW IS IT BE USE ลักษณะการใช้ของผลิตภัณฑ์ | เป็นผลิตภัณฑ์ดิบ ต้องนำไปทำเป็นอาหารตามกรรมวิธีในการปรุงอาหารด้วยความร้อนของอาหารแต่ละชนิดก่อนนำไปบริโภค |

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต (ต่อ)

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล (ต่อ)**

| | |
|---|---|
| 4. PACKAGING ภาชนะบรรจุ | ถุงพลาสติก (PE), กล่องกระดาษ, ตะกร้า |
| 5. SHELF LIFE อายุการเก็บรักษาและวิธีการจัดเก็บ | 6 เดือน ที่อุณหภูมิ (6°C-10°C) |
| 6. WHERE WILL IT BE SOLD ลักษณะการจำหน่าย | จำหน่ายและส่งออกไปยังประเทศไทย ญี่ปุ่น และไต้หวัน |
| 7. LABELLING INSTRUCTIONS รายละเอียดที่กำกับบนฉลาก | ชื่อผลิตภัณฑ์, Lot No. , น้ำหนักสุทธิ , ชื่อและที่อยู่บริษัทผู้ผลิต , ประเทศผู้ผลิต , อุณหภูมิการเก็บรักษา |
| 8. SPECIAL DISTRIBUTION CONTROL การดูแลรักษาระหว่างการขนส่ง | ขนส่งที่อุณหภูมิ 6°C-10°C |
| 9. INTENDED USE วัตถุประสงค์การใช้ | เป็นผลิตภัณฑ์ดิบ ต้องนำไปทำเป็นอาหารตามกรรมวิธีในการปรุงอาหารด้วยความร้อนก่อนนำไปบริโภค |

**การปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยเอกสารทั้งหมดถูกระบุในเอกสารคู่มือคุณภาพฮาลาล (Halal Manual)**

1. ปรับปรุงกระบวนการทำงานเพิ่มขั้นตอนการล้างมือให้สะอาดก่อนเข้าปฏิบัติงานหรือการใช้สบู่ดินสำหรับการชะล้างนยิสและฮารอม ก่อนการเข้าปฏิบัติงาน
2. ปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยเพิ่มขั้นตอน การรับวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้จากผู้ขายที่รู้แหล่งที่มาที่เป็นมุสลิม
3. จัดทำแผนผังกระบวนการผลิตแสดงถึงขั้นตอนการทำงานแต่ละขั้นตอนให้เป็นไปตามสุขลักษณะ และตามหลักศาสนาอิสลาม

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การกำหนดคุณภาพและที่มาของวัตถุดิบแมงกระพรุนให้มีคุณภาพปลอดภัยและเป็นไปตาม หลักศาสนาอิสลามดังนี้

- แมงกะพรุนดองเกลือต้องรับจากผู้ขายที่อยู่ในทะเบียนผู้ขายที่ได้รับการรับรอง ซึ่งต้องได้รับรองฮาลาลหรือเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม
- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าจะต้องเป็น Food Grade ปลอดภัยต่อการนำมาบรรจุอาหาร
- มีการออกแบบฉลากสำหรับติดสินค้าให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รวมถึงหลักเกณฑ์ของฮาลาล

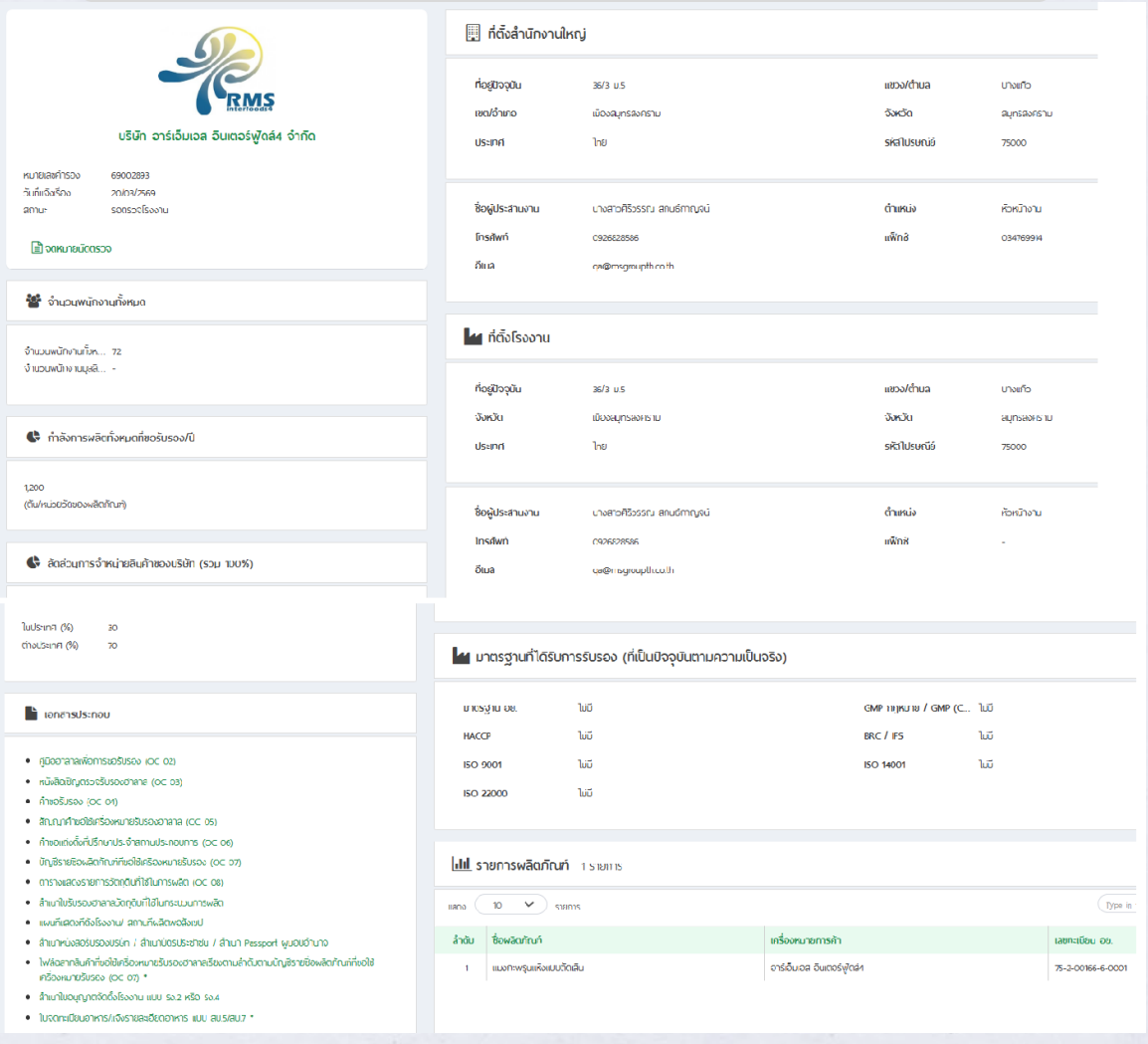
# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

การจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล ดังนี้

1. การจัดทำคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (Halal Manual) ประกอบด้วยการแต่งตั้งคณะทีมฮาลาล นโยบายฮาลาล ขั้นตอนการทำงาน แหล่งที่มาของวัตถุดิบ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม และการกำหนดจุดวิกฤตในการควบคุมอันตรายและการจัดทำแผนการควบคุม
2. การจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

### รายละเอียดใบคำร้องการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล



บริษัท อาร์เอ็มเอส อินเตอร์ฟูดส์4 จำกัด

หมายเลขคำร้อง 69002893
วันที่เริ่มรับรอง วันที่ว/วัน/ปี
สถานะ รอตรวจโรงงาน

จุดหมายนัดตรวจ

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่

| | | | |
|---|---|---|---|
| ที่อยู่ปัจจุบัน | 36/3 ม.5 | แขวง/ตำบล | บางแก้ว |
| เขต/อำเภอ | เมืองสมุทรสงคราม | จังหวัด | สมุทรสงคราม |
| ประเทศ | ไทย | รหัสไปรษณีย์ | 75000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ชื่อผู้ประสานงาน | นางสาวศิริวรรณ สกนธ์กาญจน์ | ตำแหน่ง | หัวหน้างาน |
| โทรศัพท์ | 0926828586 | แฟกซ์ | 034769914 |
| อีเมล | rm@rmsgroupth.co.th | | |

จำนวนพนักงานทั้งหมด

จำนวนพนักงานทั้งห... 72
จำนวนพนักงานในสูตรผ... -

ที่ตั้งโรงงาน

| | | | |
|---|---|---|---|
| ที่อยู่ปัจจุบัน | 36/3 ม.5 | แขวง/ตำบล | บางแก้ว |
| จังหวัด | เมืองสมุทรสงคราม | จังหวัด | สมุทรสงคราม |
| ประเทศ | ไทย | รหัสไปรษณีย์ | 75000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ชื่อผู้ประสานงาน | นางสาวศิริวรรณ สกนธ์กาญจน์ | ตำแหน่ง | หัวหน้างาน |
| โทรศัพท์ | 0926828586 | แฟกซ์ | - |
| อีเมล | rm@rmsgroupth.co.th | | |

กำลังการผลิตทั้งหมดที่ขอรับรอง/ปี

1,200
(ตันหรือหน่วยของผลิตภัณฑ์)

สัดส่วนการจำหน่ายสินค้าของบริษัท (รวม ๑๐๐%)

ในประเทศ (%) 30
ต่างประเทศ (%) 70

มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง (ที่เป็นปัจจุบันตามความเป็นจริง)

| | | | |
|---|---|---|---|
| มาตรฐาน มอก. | ไม่มี | GMP อาหาร ฮ / GMP (C... | ไม่มี |
| HACCP | ไม่มี | BRC / IFS | ไม่มี |
| ISO 9001 | ไม่มี | ISO 14001 | ไม่มี |
| ISO 22000 | ไม่มี | | |

เอกสารประกอบ

- คู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (OC 02)
- หนังสือมอบอำนาจ (OC 03)
- คำขอรับรอง (OC 04)
- สัญญาที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (CC 05)
- คำขอแต่งตั้งที่ปรึกษา/ประจำสถานประกอบการ (OC 06)
- บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรอง (OC 07)
- ตารางแสดงรายการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต (OC 08)
- สำเนาใบรับรองฮาลาลวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต
- แผนที่แสดงที่ตั้งโรงงาน/ สถานที่ผลิตพร้อมแ
- สำเนาหนังสือรับรองบริษัท / สำเนาบัตรประชาชน / สำเนา Passport ผู้มอบอำนาจ
- ไฟล์ตารางสินค้าที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลเรียงตามลำดับตามบัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่จะใช้เครื่องหมายรับรอง (OC 07) *
- สำเนาใบอนุญาตจัดตั้งโรงงาน แบบ รง.2 หรือ รง.4
- ใบจดทะเบียนอาหาร/เงื่อนไขและฉลากอาหาร แบบ สบ.5/สบ.7 *

รายการผลิตภัณฑ์ 1 รายการ

แสดง 10 รายการ

| ลำดับ | ชื่อผลิตภัณฑ์ | เครื่องหมายการค้า | เลขทะเบียน อย. |
|---|---|---|---|
| 1 | แมงกะพรุนแช่งแข็งปรุงรสพร้อมรับประทาน | อาร์เอ็มเอส อินเตอร์ฟูดส์4 | 75-2-00166-6-0001 |

# วิสาหกิจชุมชนทูฟิตแม่กลอง

## ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

| | | |
|---|---|---|
| **ที่ตั้งสถานประกอบการ** | : | 8/4 หมู่ที่ 2 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000 |
| **ผู้ประสานงาน** | : | นายพัฒนพร ลิ้วลัญชน์ (หัวหน้ากลุ่มวิสาหกิจชุมชน) |
| **หมายเลขโทรศัพท์** | : | 06-2826-9987 |
| **E-mail** | : | Pattanaporn1987@gmail.com |
| **ประกอบการกิจการ** | : | ผลิตและจำหน่ายอาหารทะเลแปรรูป |
| **ผลิตภัณฑ์หลัก** | : | 1) ปลาอินทรีย์เค็มหอม สัดส่วนร้อยละ 40 |
| | | 2) ปลากุเลาเค็มหอม สัดส่วนร้อยละ 30 |
| | | 3) ข้าวเกรียบปลาทู สัดส่วนร้อยละ 20 |
| | | 4) ปลาทูมัน ปลาทูหอม สัดส่วนร้อยละ 10 |

About US

วิสาหกิจชุมชนทูฟิตแม่กลอง (Tofit) (แม่นุ้ย) เป็นผู้ผลิตอาหารทะเลแปรรูปคุณภาพสูง โดยมีแม่นุ้ยเป็นหนึ่งในแกนนำสำคัญโดดเด่นด้วยการทำ "ปลาอินทรีย์หอม" ที่ใช้วิธีการแปรรูปที่เป็นเอกลักษณ์ ทำให้ปลาอินทรีย์มีกลิ่นหอมและรสชาติที่เป็นที่นิยม นอกจากปลาอินทรีย์หอมและปลากุเลา ยังมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น ข้าวเกรียบปลาทูแม่กลองภายใต้แบรนด์ "ทูฟิต" ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่นำมาปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน

ผู้ประกอบการเป็นผู้ผลิตปลาอินทรีย์เค็มหอม "แม่นุ้ย สูตรเด็ดแม่กลอง" ผลิตจากปลาสด ๆ ไม่ผ่านการน็อคน้ำแข็งจากปากอ่าว ก.ไก่ แม่กลอง ที่อุดมด้วยสารอาหารสำหรับปลาทะเล ดองด้วยเกลือสมุทรสงคราม ไร้สารเคมีและสารกันบูดตากโดยวิธีกางมุ้ง จึงได้ปลาเค็มที่เนื้อนุ่ม หอม อร่อย

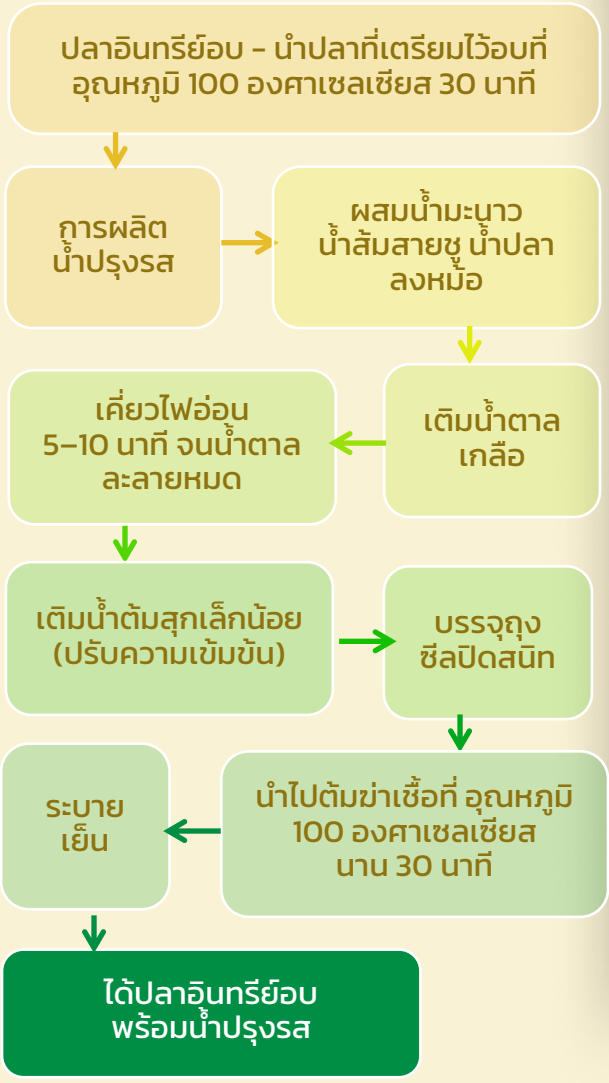
# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “ปลาอินทรีย์อบ พร้อมน้ำปรุงรส”

### สูตรการผลิต :

- ปลาอินทรีย์,
- น้ำปรุงรส (ผงมะนาว, น้ำส้มสายชู 5%, น้ำปลา, น้ำตาล, เกลือ, น้ำ)

### วิธีการผลิต :



# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “ปลาอินทรีย์อบ พร้อมน้ำปรุงรส”

### ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

### สื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## สภาวะก่อนการปรับปรุง :

1. บริเวณอ่างล้างมือก่อนเข้าไลน์มีสิ่งของเก็บสะสมไว้ ให้ทำการนำออกและจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับล้างมือให้ครบ เช่น สบู่เหลว ป้ายขั้นตอนการล้างมือ
2. ภายในบริเวณห้องบรรจุมีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตสะสมไว้จำนวนมาก ควรสะสางและจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมใช้งาน โดยนำสิ่งของไม่จำเป็นออกจากพื้นที่
3. บริเวณอ่างล้างวัตถุดิบมีอุปกรณ์และสารเคมีที่ไม่เกี่ยวข้องจัดวางไว้บริเวณดังกล่าว จึงควรจัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมใช้งานโดยนำสิ่งของไม่จำเป็นออกจากพื้นที่
4. บริเวณห้องผลิตมีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องจัดเก็บไว้เป็นจำนวนมาก ควรมีการจัดและนำออกจากบริเวณผลิตเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิต

## แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล :

**ด้านโครงสร้างอาคาร เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์:**

1. พื้นที่ด้านในอาคารที่ใช้เป็นห้องผลิตสินค้า ควรทำการสะสางสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องออกทั้งหมด เพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด GMP และฮาลาล
2. ควรจัดเตรียมห้องสำหรับการจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ให้เรียบร้อย เนื่องจากปัจจุบันเก็บรวมไว้กับอุปกรณ์สำหรับออกบูธ ซึ่งอาจมีการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกและฝุ่นละออง
3. ควรจัดเตรียมเครื่องมือสำหรับตรวจวัดด้านคุณภาพ เช่น เครื่องวัดความเค็ม เครื่องชั่งน้ำหนัก เครื่องวัดอุณหภูมิในการอบปลา เป็นต้น
4. ในอาคารผลิตควรแยกสัตว์เลี้ยงออก ไม่ควรให้อยู่ในพื้นที่เดียวกัน
5. ควรปิดล็อคประตูที่เชื่อมต่อระหว่างบ้านพักอาศัยและพื้นที่ผลิตให้ชัดเจน
6. จัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงานให้ครบถ้วน ได้แก่ บริเวณเตรียมตัวก่อนเข้าไลน์อ่างล้างมือ
7. จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ให้เป็นระเบียบและหมวดหมู่ให้เหมาะสมตามข้อกำหนดฮาลาล และสุขลักษณะที่ดีในการผลิต

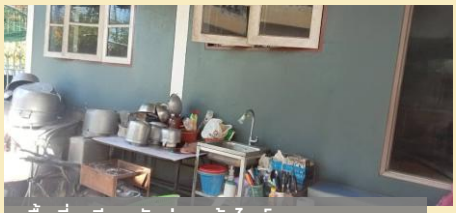
**ด้านเอกสารคู่มือคุณภาพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน :**

1. จัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล
2. ขั้นตอนควบคุมการผลิต/ปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฮาลาล
3. จัดทำบันทึกในกระบวนการผลิต ตั้งแต่ขั้นตอนการรับวัตถุดิบ/บรรจุภัณฑ์/กระบวนผลิต/บรรจุ จนถึงการจัดส่ง
4. จัดทำรายการวัตถุดิบที่มาของวัตถุดิบ
5. จัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองระบบฮาลาลตามที่กำหนด

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง



พื้นที่เตรียมตัวก่อนเข้าไลน์
- บริเวณอ่างล้างมือก่อนเข้าไลน์มีสิ่งของเก็บสะสมไว้ ให้ทำการนำออกและจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับล้างมือให้ครบ เช่น สบู่ดิน ป้ายขั้นตอนการล้างมือ

ภาพหลังการปรับปรุง

- มีการจัดเตรียมพื้นที่สำหรับล้างมือก่อนเข้าไลน์ (ควรเพิ่มรองเท้า (ควรเพิ่มรองเท้า/กระดาษเช็ดมือ/และถังขยะ/ที่เก็บเน็ตคลุมผม/ผ้ากันเปื้อน)

ห้องบรรจุ
- จัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมใช้งานโดยนำสิ่งของไม่จำเป็นออกจากพื้นที่

- มีการจัดเก็บพื้นที่ห้องบรรจุ
- โต๊ะบรรจุพร้อมใช้งาน โดยนำสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องออก

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

ห้องล้างทำความสะอาดและเตรียมปลา
- จัดเตรียมสถานที่ให้พร้อมใช้งานโดยนำสิ่งของไม่จำเป็นออกจากพื้นที่

ภาพหลังการปรับปรุง

- มีการจัดอุปกรณ์ที่ไม่เกี่ยวข้องออกจากบริเวณอ่างล้างปลา (ควรเพิ่มการทำความสะอาดบริเวณอ่างเตรียมปลาเพื่อขจัดคราบสกปรกออก)

- บริเวณห้องผลิตมีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องจัดเก็บไว้เป็นจำนวนมาก ควรมีการจัดและนำออกจากบริเวณผลิตเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิต

- มีการจัดเก็บพื้นที่ดังกล่าวโดยนำสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องออก

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

### กระบวนการผลิต " ปลาเค็ม "

**เครื่องหมายการค้า " แม่นุ้ย "**

| ลำดับ | ชื่อผลิตภัณฑ์ | ทะเบียน อย. |
|---|---|---|
| 1 | ปลากุเลาเค็ม<br>Salted Kulao Fish | 75-2-01367-6-0002 |
| 2 | ปลาอินทรีย์เค็ม<br>Salted King Fish | 75-2-01367-6-0003 |

**การปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยเอกสารทั้งหมดถูกระบุในเอกสารคู่มือคุณภาพฮาลาล (Halal Manual)**

1. ปรับปรุงกระบวนการทำงานเพิ่มขั้นตอนการล้างมือให้สะอาดก่อนเข้าปฏิบัติงานหรือการใช้สบู่ดินสำหรับการชะล้างนยิสและฮารอม ก่อนการเข้าปฏิบัติงาน
2. ปรับปรุงกระบวนการหมักปลาด้วยเกลือเพื่อให้ปลาเค็มก่อนนำไปตากหรืออบ ควรมีการกำหนดปริมาณเกลือและจำนวนปลาให้เหมาะสม รวมถึงจัดให้มีการวัดความเค็มของเนื้อปลาก่อนนำไปตาก เพื่อให้สินค้ามีคุณภาพและความเค็มสม่ำเสมอ
3. จัดทำแผนผังกระบวนการผลิตแสดงถึงขั้นตอนการทำงานแต่ละขั้นตอนให้เป็นไปตามสุขลักษณะและตามหลักศาสนาอิสลาม

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การกำหนดคุณภาพและที่มาของวัตถุดิบและส่วนประกอบทั้งหมด ให้มีคุณภาพปลอดภัยและเป็นไปตามหลักศาสนาอิสลามดังนี้

- วัตถุดิบเกลือ และ น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต ต้องเปลี่ยนเป็นวัตถุดิบที่ได้รับรองฮาลาลแล้ว
- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าจะต้องเป็น Food Grade ปลอดภัยต่อการนำมาบรรจุอาหาร
- การใช้ชุดทดสอบวัดค่าความเค็มของเนื้อปลาหลักการหมักเกลือและกำหนดเป็นมาตรฐานในการผลิต เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์

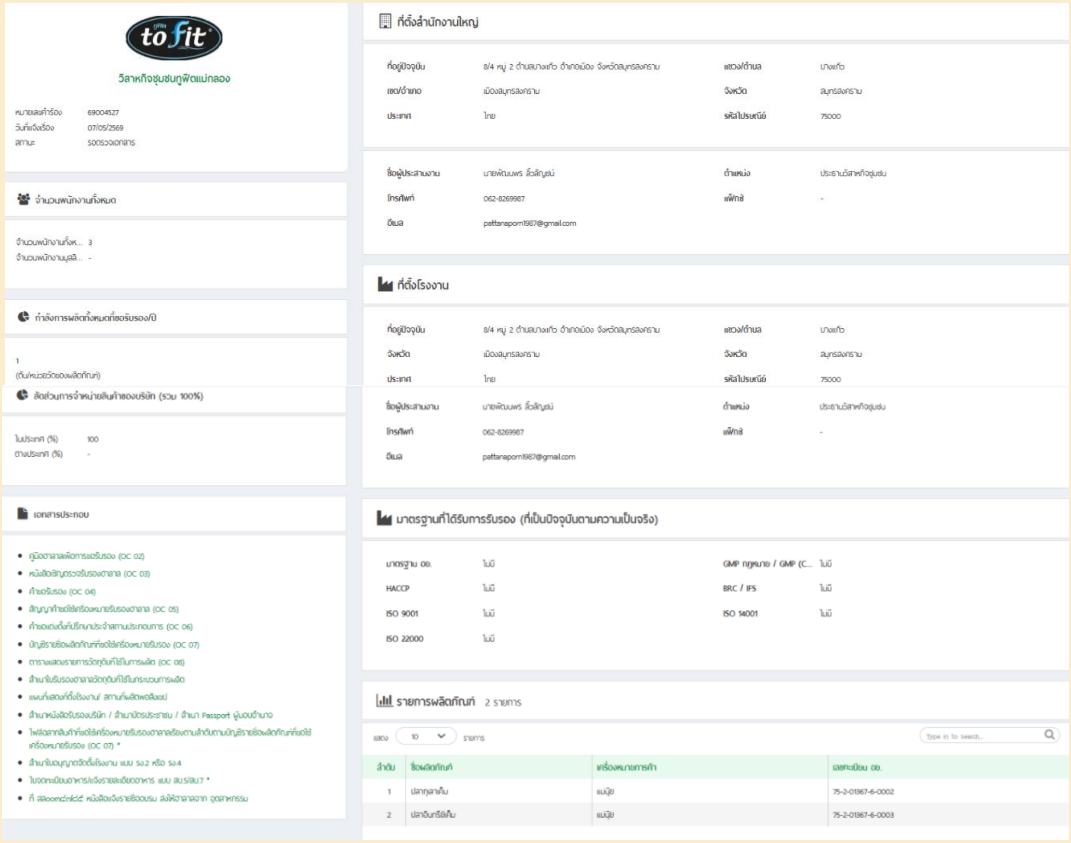
# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

การจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล ดังนี้

1. การจัดทำคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (Halal Manual) ประกอบด้วยการแต่งตั้งคณะทีมฮาลาล นโยบายฮาลาล ขั้นตอนการทำงาน แหล่งที่มาของวัตถุดิบ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม และการกำหนดจุดวิกฤตในการควบคุมอันตรายและการจัดทำแผนการควบคุม
2. การจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

### รายละเอียดใบคำร้องการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล



# วิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร

## ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

| | | |
|---|---|---|
| **ที่ตั้งสถานประกอบการ** | : 16/1 หมู่ที่ 7 ต.วัดประดู่ อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม 75110 | |
| **ผู้ประสานงาน** | : นางนีรนุช ศิริธนะ (กรรมการกลุ่ม) | |
| **หมายเลขโทรศัพท์** | : 08-7667-5210 | |
| E-mail | : wadraksngb@gmail.com | |
| **ประกอบการกิจการ** | : ผลิตและจำหน่ายข้าว กข43 และข้าวไรซ์เบอร์รี่<br>ผลิตและแปรรูปจากข้าว เช่น ทองม้วน คุกกี้ | |
| **ผลิตภัณฑ์หลัก** | : 1) ข้าว กข43, ข้าวไรซ์เบอร์รี่<br>แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ | สัดส่วนร้อยละ 70 |
| | 2) ขนมแปรรูปจากข้าว (ทองม้วน คุกกี้) | สัดส่วนร้อยละ 30 |

About US

วิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร จังหวัดสมุทรสงคราม ก่อตั้งขึ้นเพื่อแก้ปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำและลดต้นทุนสารเคมี โดยการรวมตัวกันของเกษตรกรในท้องถิ่นเพื่อทำเกษตรอินทรีย์ ปลูกผักปลอดภัย และแปรรูปผลผลิต ปัจจุบันเป็นศูนย์เรียนรู้ที่มุ่งเน้นการพึ่งพาตนเองและยกระดับเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน การรวมกลุ่มของเกษตรกรเกิดจากการที่เกษตรกรในจังหวัดสมุทรสงคราม (ซึ่งมีวิถีชีวิตดั้งเดิม ทำสวนมะพร้าวและสวนเกษตรผสมผสาน) ประสบปัญหาต้นทุนสูงจากปุ๋ยเคมีและปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ จึงได้ริเริ่มรวมตัวกันจัดตั้งเป็น "วิสาหกิจชุมชน" เพื่อเปลี่ยนรูปแบบการทำเกษตรมาเป็นการผลิตแบบปลอดสารเคมี (เกษตรปลอดภัย/เกษตรอินทรีย์) เพื่อสุขภาพที่ดีของเกษตรกรและผู้บริโภคโดยเน้นการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## "โจ๊กข้าว กข43"

**สูตรการผลิต :**

- ข้าว กข43
- ผงเห็ดหอม
- เกลือ

**วิธีการผลิต :**

หุงข้าวให้เละ อัตราส่วน ข้าว : น้ำ = 1 : 5 หุงจนเม็ดบานมาก → บดให้ละเอียด ปั่นขณะยังอุ่น ให้เนื้อเนียน เป็นครีม

↓

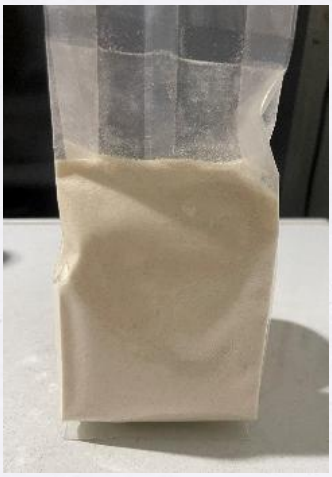
บดเป็นผงใช้เครื่องบด แห้งร่อนให้ละเอียด ← ทำแห้งด้วยตู้อบลมร้อน ที่อุณหภูมิ 60–70°C นาน 6–8 ชั่วโมง หรือ ทำแห้งด้วยการอบแดด 1–2 วัน และต้องให้ความชื้นต่ำกว่า 10%

↓

ผสมเครื่องปรุง คลุกให้เข้ากัน → บรรจุซองฟอยล์กันความชื้น ใส่สารดูดความชื้น

↓

ซีลสนิท → ได้ผลิตภัณฑ์ โจ๊กข้าว กข 43



# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## "โจ๊กข้าว กข43"

### ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

### สื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## สภาวะก่อนการปรับปรุง :

1. มีการใช้ถุงบรรจุอาหารสัตว์และปุ๋ยสำหรับบรรจุข้าวเปลือก
2. การจัดเก็บข้าวเปลือกในพื้นที่สำหรับเก็บข้าวเปลือกไม่มีการแยกชนิดข้าว และรุ่นที่รับเข้า
3. ด้านหลังห้องผลิตเป็นพื้นที่เก็บปุ๋ยบริเวณดังกล่าวสามารถเปิดสู่ห้องผลิตได้
4. ด้านข้างห้องผลิตมีสิ่งของที่ไม่ได้ใช้งานสะสมไว้เป็นพื่พักอาศัยของสัตว์พาหะ
5. บริเวณห้องสีข้าวและเครื่องจักรต่าง ๆ มีฝุ่นสะสม และสัตว์พาหะ เช่นแมลง ยุง จิ้งจกเป็นต้น
6. ไม่มีห้องบรรจุที่แยกเป็นสัดส่วนกับห้องสีข้าว
7. ไม่มีพื้นที่สำหรับเตรียมตัวและสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนเข้าไลน์ เช่น อ่างล้างมือ ชุดพนักงาน รองเท้า
8. ในพื้นที่ผลิตรวมถึงพื้นที่จัดเก็บสินค้าและวัตถุดิบต้องไม่มีสิ่งที่เป็นฮารอม เช่น กล่องเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อาหารสัตว์ เป็นต้น

## แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล :

**ด้านโครงสร้างอาคาร เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์:**

1. บริเวณประตูและหน้าต่างที่เปิดสู่ภายนอกอาคารโดยตรงควรติดม่านพลาสติกหรือมุ้งลวดเพื่อป้องกันแมลงและสัตว์พาหะต่างๆ เข้าสู่อาคารผลิต
2. ควรมีการปิดกั้นห้องผลิตที่ติดต่อกับด้านหลังและด้านข้างอาคารที่เปิดโล่งให้มิดชิดเป็นสัดส่วน
3. ควรมีการกั้นห้องบรรจุข้าวสารให้เป็นสัดส่วนไม่รวมกับพื้นที่สีข้าวเปลือก เพื่อป้องฝุ่นละอองหรือสิ่งแปลกปลอมปนเปื้อนสู่สินค้าขณะบรรจุ
4. ควรจัดหาอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดพื้นที่เครื่องมือเครื่องจักรหลังการใช้งานให้เหมาะสม เช่น เครื่องดูดฝุ่น ผ้าสะอาดสำหรับเช็ดทำความสะอาด
5. ควรมีการซ่อมแซมโครงสร้างอาคาร เครื่องจักรที่เป็นสนิมและชำรุดให้พร้อมสำหรับการใช้งาน

**ด้านเอกสารคู่มือคุณภาพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน :**

1. จัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล
2. ขั้นตอนควบคุมการผลิต/ปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฮาลาล
3. จัดทำรายการวัตถุดิบที่มาของวัตถุดิบ
4. จัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองระบบฮาลาลตามที่กำหนด

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

### พื้นที่เตรียมตัวก่อนเข้าไลน์

ภาพก่อนการปรับปรุง

ทางเข้าไลน์การผลิต

ภาพหลังการปรับปรุง

ติดตั้งอ่างล้างมือ- จัดหาสบู่ดิน , อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง ,กระจกเงา , ชั้นวางร้องเท้าสำหรับใส่เข้าไลน์การผลิต และ ตู้จัดเก็บชุดใส่ในไลน์

พื้นที่รวมไลน์การผลิต

กั้นพื้นที่ห้องบรรจุ

ภายในห้องบรรจุ

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

### พื้นที่ลำเลี่ยงผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการ (ข้าวที่สีแล้ว)

ภาพก่อนการปรับปรุง

พื้นที่สำหรับลำเลี่ยงผลิตภัณฑ์ ระหว่างกระบวนการ

ภาพหลังการปรับปรุง

เทปูน และ ปิดผนังให้เรียบร้อย (อาจใช้ผนังเบา)

### พื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบ ( ข้าวสาร)

ภาพก่อนการปรับปรุง

พื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบ ( ข้าวสาร)

ภาพหลังการปรับปรุง

การติดป้ายชี้บ่งสถานะวัตถุดิบ และเปลี่ยนถุง
สำหรับใส่ข้าวเปลือกเป็นถุงสำหรับใส่ข้าวเท่านั้น

### พื้นที่ห้องผลิต (สี/คัดข้าว)

ภาพก่อนการปรับปรุง

บริเวณผลิตมีฝุ่นและสิ่งของที่ใช้ในการผลิต
จัดเก็บไว้ไม่เป็นระเบียบ

ภาพหลังการปรับปรุง

ทำความสะอาดและจัดเก็บอุปกรณ์ในการผลิต
ให้เป็นระเบียบ

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

| | |
|---|---|
| 1. PRODUCT NAME ชื่อผลิตภัณฑ์ | ข้าวสาร ได้แก่ -ข้าว กข 43, ข้าวไรซ์เบอรี่ |
| 2. IMPORTANT PRODUCT CHARACTERISTICS คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ | เป็นผลิตภัณฑ์ข้าว กข 43 ปลอดภัยจากสารเคมี เป็นข้าวที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำ ย่อยช้า ควบคุมระบบน้ำตาลในเลือด |
| 3. HOW IS IT BE USE ลักษณะการใช้ของผลิตภัณฑ์ | ผ่านการหุง หรือ ต้มให้สุกก่อนรับประทาน |
| 4. PACKAGING ภาชนะบรรจุ | ถุง PE, PP ขนาด 1 กก. |
| 5. SHELF LIFE อายุการเก็บรักษาและวิธีการจัดเก็บ | 1 ปี ที่อุณหภูมิปกติ |
| 6. WHERE WILL IT BE SOLD? ลักษณะการจำหน่าย | จำหน่ายโดยตรงให้ผู้บริโภคทั่วไปและออนไลน์ |
| 7. LABELLING INSTRUCTIONS รายละเอียดที่กำกับบนฉลาก | ชื่อผลิตภัณฑ์, ปริมาณบรรจุ, รายละเอียดเกี่ยวกับผู้ผลิต-ผู้จัดจำหน่าย, วิธีการหุง, คำแนะนำในการเก็บรักษา,วันที่ผลิต, วันที่หมดอายุ, น้ำหนักสุทธิ |
| 8. SPECIAL DISTRIBUTION CONTROL การดูแลรักษาระหว่างการขนส่ง | จัดส่งด้วยรถขนส่งปิดสนิท อุณหภูมิปกติ |

**การปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยเอกสารทั้งหมดถูกระบุในเอกสารคู่มือคุณภาพฮาลาล (Halal Manual)**

1. ปรับปรุงกระบวนการทำงานเพิ่มขั้นตอนการล้างมือให้สะอาดก่อนเข้าปฏิบัติงานหรือการใช้สบู่ดินสำหรับการชะล้างนยิสและฮารอม ก่อนการเข้าปฏิบัติงาน
2. ปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยเพิ่มขั้นตอน การรับวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้จากผู้ขายที่รู้แหล่งที่มาที่เป็นมุสลิม
3. จัดทำแผนผังกระบวนการผลิตแสดงถึงขั้นตอนการทำงานแต่ละขั้นตอนให้เป็นไปตามสุขลักษณะและตามหลักศาสนาอิสลาม

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การกำหนดคุณภาพและที่มาของข้าวเปลือก ให้มีคุณภาพ ปลอดภัยและเป็นไปตามหลักศาสนาอิสลามดังนี้

- วัตถุดิบข้าวเปลือกต้องมาจากเกษตรกรในกลุ่มสมาชิกวิสาหกิจและการปลูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของฮาลาล
- ผู้จัดส่งวัตถุดิบจะต้องมีใบรับรอง GAP เท่านั้น
- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าจะต้องเป็น Food Grade ปลอดภัยต่อการนำมาบรรจุอาหาร

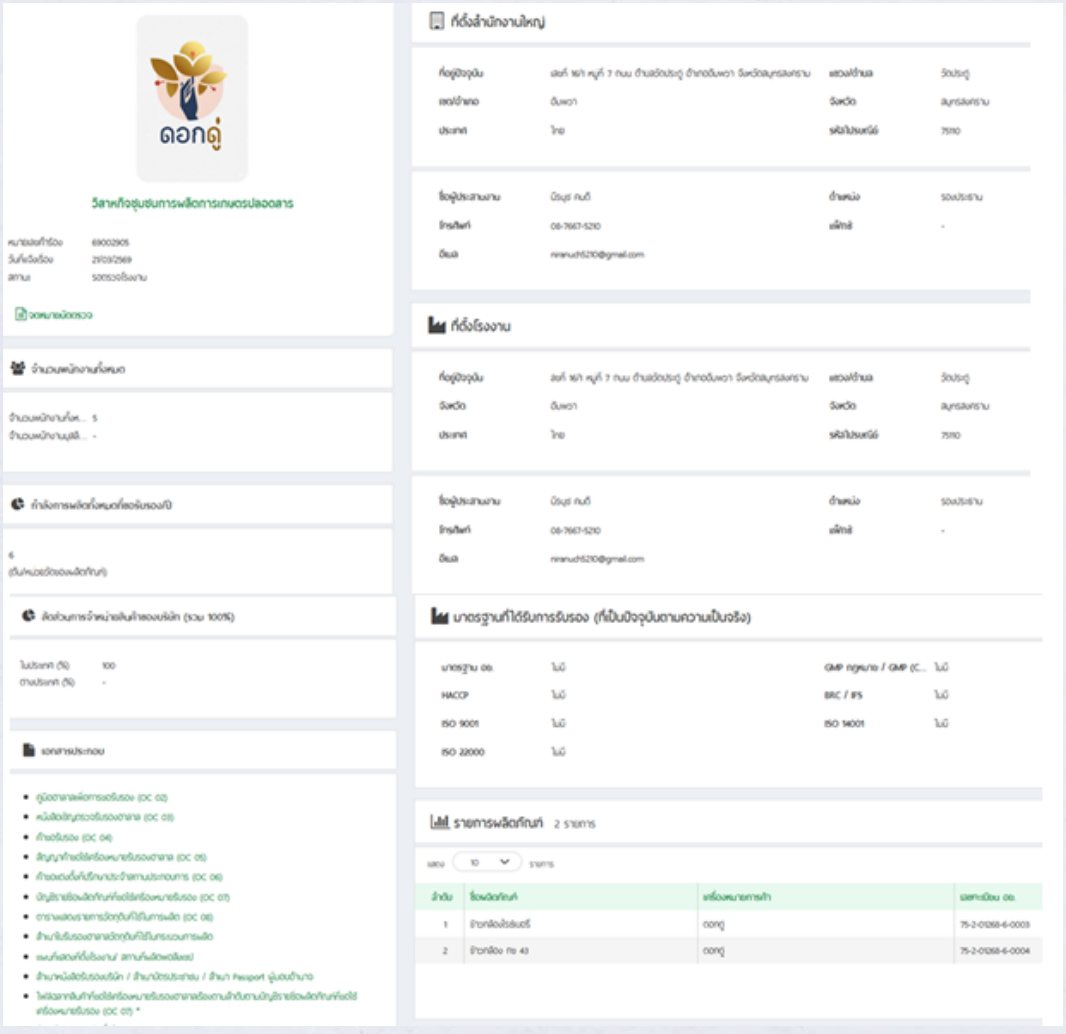
# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

การจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล ดังนี้

1. การจัดทำคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (Halal Manual) ประกอบด้วยการแต่งตั้งคณะทีมฮาลาล นโยบายฮาลาล ขั้นตอนการทำงาน แหล่งที่มาของวัตถุดิบ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม และการกำหนดจุดวิกฤตในการควบคุมอันตรายและการจัดทำแผนการควบคุม
2. การจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

### รายละเอียดใบคำร้องการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล



# บริษัท ข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา จำกัด

## ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ที่ตั้งสถานประกอบการ** | : | 6/9 หมู่ที่ 6 ต.แพรกหนามแดง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม 75110 | |
| **ผู้ประสานงาน** | : | นายสุทธิลักษณ์ โตกทอง (กรรมการผู้จัดการ) | |
| **หมายเลขโทรศัพท์** | : | 084-9717293 | |
| E-mail | : | Kaomai.plamun@gmail.com | |
| **ประกอบการกิจการ** | : | ร้านอาหารและขายของฝาก | |
| **ผลิตภัณฑ์หลัก** | : | 1) อาหาร | สัดส่วนร้อยละ 80 |
| | | 2) เครื่องดื่ม | สัดส่วนร้อยละ 10 |
| | | 3) ของฝาก ของที่ระลึก | สัดส่วนร้อยละ 10 |

About US

ร้านอาหารข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา ก่อตั้งโดย "คุณอาร์ท –สุทธิลักษณ์ โตกทอง" เมื่อปี 2559 ตั้งอยู่ในอำเภออัมพวา สมุทรสงคราม โดยเปลี่ยนอาชีพจากการเป็นเกษตรกรมาสู่ธุรกิจร้านอาหาร เพื่อยกระดับรายได้ชุมชน เน้นเสิร์ฟอาหารพื้นถิ่น วัตถุดิบสดตามฤดูกาลจากแม่กลอง ภายใต้แนวคิดรักษ์โลก "ฟื้นคน-ฟื้นชุมชน-ฟื้นธรรมชาติ“

ชื่อร้านนำมาจากสำนวนไทยที่สื่อถึง "อะไรที่เป็นของใหม่ก็ถือว่าดี" หรือใช้เรียกช่วงเวลาที่สามีภรรยาเพิ่งแต่งงานกันใหม่ ๆ ซึ่งทางร้านต้องการสื่อถึงความสดใหม่ของวัตถุดิบและคุณภาพที่ดีที่สุดในแต่ละฤดูกาล แม่กลอง : ดินแดนสามน้ำสู่ต้นกำเนิดของร้านข้าวใหม่ปลามัน

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “น้ำพริกกะปิ ฟรีซดราย”

**สูตรการผลิต :**

- กะปิเคยตาดำ, น้ำตาลมะพร้าวแท้, มะนาวแท้, กระเทียมไทย, พริกขี้หนูหอม, น้ำปลาอย่างดี

นำกะปิเคยตาดำย่างไฟให้หอม

↓

โขลกพริกขี้หนูหอม กระเทียม และน้ำตาลมะพร้าวให้เข้ากัน แล้วปรุงรสด้วยน้ำมะนาวและน้ำปลาตามสูตร

↓

ได้น้ำพริกกะปิ

↓

การทำให้แข็งตัว (Freezing) – นำน้ำพริกกะปิที่ปรุงเสร็จแล้วมาบรรจุถาดและนำเข้าเครื่องฟรีซดรายเพื่อลดอุณหภูมิลงอย่างรวดเร็วที่ประมาณ -40 องศาเซลเซียส เพื่อให้น้ำในอาหารเปลี่ยนเป็นผลึกน้ำแข็ง

↓

นำไประเหิดน้ำ (Primary Drying) - ลดความดันในเครื่องให้เป็นสุญญากาศ เพื่อให้ผลึกน้ำแข็ง "ระเหิด" กลายเป็นไอ โดยไม่ผ่านสถานะของเหลว ช่วยรักษาสัมผัสและโครงสร้างของน้ำพริกคนเร็วๆ ให้เข้ากัน

↓

นำไปทำแห้งขั้นที่สอง (Secondary Drying) – ปรับอุณหภูมิขึ้นเล็กน้อย เพื่อไล่ความชื้นที่เหลืออยู่ ให้ออกจนเหลือความชื้นต่ำกว่า 5%

↓

บรรจุในซองฟอยล์กันความชื้นหรือถ้วยปิดสนิททันที เพื่อป้องกันการกลับมาดูดความชื้นจากอากาศ ปล่อยให้เย็นจนแข็งตัว

↓

ได้น้ำพริกกะปิ ฟรีซดราย

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “น้ำพริกกะปิ ฟรีซดราย”

### ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

### สื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## สภาวะก่อนการปรับปรุง :

1. ยังไม่มีการแยกพื้นที่เฉพาะสำหรับลูกค้าชาวมุสลิมและลูกค้าทั่วไป
2. มีเครื่องดื่มและวัตถุดิบบางชนิดที่เป็นฮารอมในห้องจัดเก็บ
3. การปฏิบัติงานขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบไม่เหมาะสมเนื่องจากวางวัตถุดิบสัมผัสกับพื้นโดยตรงอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารได้
4. วัตถุดิบที่จัดเตรียมไว้สำหรับรอนำไปปรุงไม่มีการติดป้ายชี้บ่งวัตถุดิบให้ชัดเจน
5. ไม่มีสบู่ดินสำหรับล้างมือกรณีที่มีการปนเปื้อนจากฮารอมหรือนยิส
6. ภาชนะไม่ได้แยกจากลูกค้าทั่วไปให้ชัดเจน

## แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล :

**ด้านโครงสร้างอาคาร เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์:**

1. แยกพื้นที่รับหรับลูกค้าชาวมุสลิมให้ชัดเจน พร้อมกับติดป้ายให้ชัดเจน
2. จัดเตรียมอุปกรณ์ให้เพียงพอและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน เช่น โต๊ะหรืออ่างสำหรับเตรียมวัตถุดิบไม่ปฏิบัติงานกับพื้น
3. จัดเตรียมตู้เย็นหรือตู้แช่ให้เพียงพอและเหมาะสม รวมถึงมีการตรวจเช็คอุณหภูมิตู้แช่อย่างสม่ำเสมอ
4. ต้องมีการติดป้ายกำกับไว้ที่บรรจุภัณฑ์ที่บรรจุวัตถุดิบที่เตรียมไว้ให้ชัดเจน
5. ควรจัดอุปกรณ์การล้างมือสำหรับพนักงานในกรณีที่สัมผัสกับนยิสหรือฮารอม
6. แยกภาชนะสำหรับครัวฮาลาลให้ชัดเจน เช่น จาน ช้อน และอื่น ๆ ไม่ใช้ปะปนกับการเสิร์ฟทั่วไป

**ด้านเอกสารคู่มือคุณภาพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน :**

1. จัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล
2. ขั้นตอนควบคุมการผลิต/ปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฮาลาล
3. จัดทำรายการวัตถุดิบที่มาของวัตถุดิบ
4. จัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองระบบฮาลาลตามที่กำหนด

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

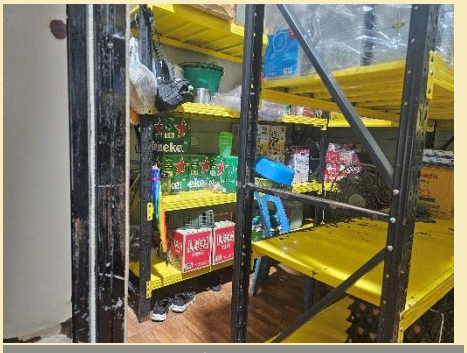
## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

- มีการกำหนดให้พื้นที่ด้านหน้าร้านเป็นพื้นที่สำหรับการขอรับรองฮาลาลแต่ยังไม่มีการติดป้ายหรือสัญลักษณ์แบ่งให้ชัดเจน เพื่อให้ง่ายต่อการสังเกตุสำหรับลูกค้า

ภาพหลังการปรับปรุง

- มีการติดป้ายแสดงว่าเป็นพื้นที่สำหรับให้บริการสำหรับฮาลาล ที่แยกจากจากพื้นที่ให้บริการสำหรับลูกค้าทั่วไปชัดเจน



- เลือกใช้วัตถุดิบที่มีการรับรองฮาลาลหรือมั่นใจได้ว่าไม่ผิดต่อหลักศาสนาอิสลาม
- มีกล่องเครื่องดื่มและวัตถุดิบที่เป็นฮารอมเก็บในห้องเก็บวัตถุดิบ

- มีการปรับปรุงพื้นที่จัดพื้นที่สำหรับจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสมให้เป็นระเบียบ
- มีการนำสิ่งของและวัตถุดิบที่ไม่มีการรับรองฮาลาลออก และยกเลิกการใช้งาน

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

- จัดหาโต๊ะ หรืออ่างล้างวัตถุดิบ โดยไม่วางอุปกรณ์ล้างวัตถุดิบสัมผัสตรงกับพื้น

ภาพหลังการปรับปรุง

- จัดเตรียมโต๊ะสำหรับใช้วางวัตถุดิบ ไม่นำวางกับพื้นเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของนยิสต่าง ๆ

- มีอ่างจัดสำหรับล้างวัตถุดิบเรียบร้อย ไม่มีการวางกับพื้น

- วัตถุดิบที่จัดเตรียมไว้สำหรับรอนำไปปรุง ไม่มีการติดป้ายชี้บ่งวัตถุดิบ ให้ชัดเจน

- มีการจัดเตรียมวัตถุดิบและติดป้ายวันที่เตรียมและวันที่หมดอายุชัดเจน

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

- จัดหาสบู่ดินสำหรับล้างมือพนักงานและลูกค้าไว้ที่โซนสำหรับฮาลาล

ภาพหลังการปรับปรุง

- มีการเตรียมสบู่ดินไว้สำหรับให้พนักงานและลูกค้าล้างมือ

- ควรมีการจัดเตรียมภาชนะ จาน แก้ว ช้อน และอื่น ๆ เฉพาะที่ใช้กับฮาลาลเท่านั้น ไม่ใช้ปนกับครัวปกติเนื่องจากอาจมีการปนเปื้อนของฮารอมคือเบียร์ได้

- มีการแยกภาชนะสำหรับฮาลาลเป็นกระเบื้องทั้งหมด (สำหรับครัวทั่วไปใช้จานพลาสติก) และจัดเก็บในตู้ที่เก็บเฉพาะไม่ปะปนกับภาชนะที่ใช้ทั่วไป

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

## กระบวนการผลิต “ครัวฮาลาล”

**ชื่อผลิตภัณฑ์ “ครัวฮาลาล (HALAL Kitchen)”**
**เครื่องหมายการค้า บริษัท ข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา จำกัด**

**การปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยเอกสารทั้งหมดถูกระบุในเอกสารคู่มือคุณภาพฮาลาล (Halal Manual)**

1. ปรับปรุงกระบวนการทำงานเพิ่มขั้นตอนการล้างมือให้สะอาดก่อนเข้าปฏิบัติงานหรือการใช้สบู่ดินสำหรับการชะล้างนยิสและฮารอม ก่อนการเข้าปฏิบัติงาน
2. จัดทำกระบวนการแปรรูปอาหารในเมนูที่มีการแปรรูป เช่น การแล่ปลา ตัดแต่งเนื้อต่าง ๆ ปลาแดดเดียว เนื้อแดดเดียว เนื่องจากต้องไม่รับซื้อจากผู้ขายหรือผู้ผลิตที่ไม่รับรอง
3. จัดทำแผนผังกระบวนการผลิตแสดงถึงขั้นตอนการทำงานแต่ละขั้นตอนให้เป็นไปตามสุขลักษณะและตามหลักศาสนาอิสลาม

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การปรับเมนูอาหารและส่วนประกอบต่าง ๆ ให้สอดคล้องตามหลักศาสนาอิสลาม มีดังนี้

- วัตถุดิบและเครื่องปรุงทุกอย่างที่ใช้ในการประกอบอาหาร จะต้องได้รับการรับรองฮาลาลแล้วเท่านั้น
- เมนูในร้านมีการแก้ไขโดยเอาเมนูที่มีส่วนผสมของฮารอมหรือส่วนผสมไม่ชัดเจนที่อาจมีส่วนผสมที่เป็นฮารอม ออกจากเมนู
- มีการแปรรูปอาหารต่าง ๆ เช่น ปลาแดดเดียว เนื้อแดดเดียว ที่เสิร์ฟในเมนู โดยต้องทำเอง ไม่มีการซื้อจากร้านภายนอกที่ไม่มีฮาลาลรับรอง
- วัตถุดิบเนื้อสัตว์และอาหารต่าง ๆ ต้องนำมาตัดแต่งเอง และผ่านกระบวนการล้างตามหลักศาสนาอิสลาม

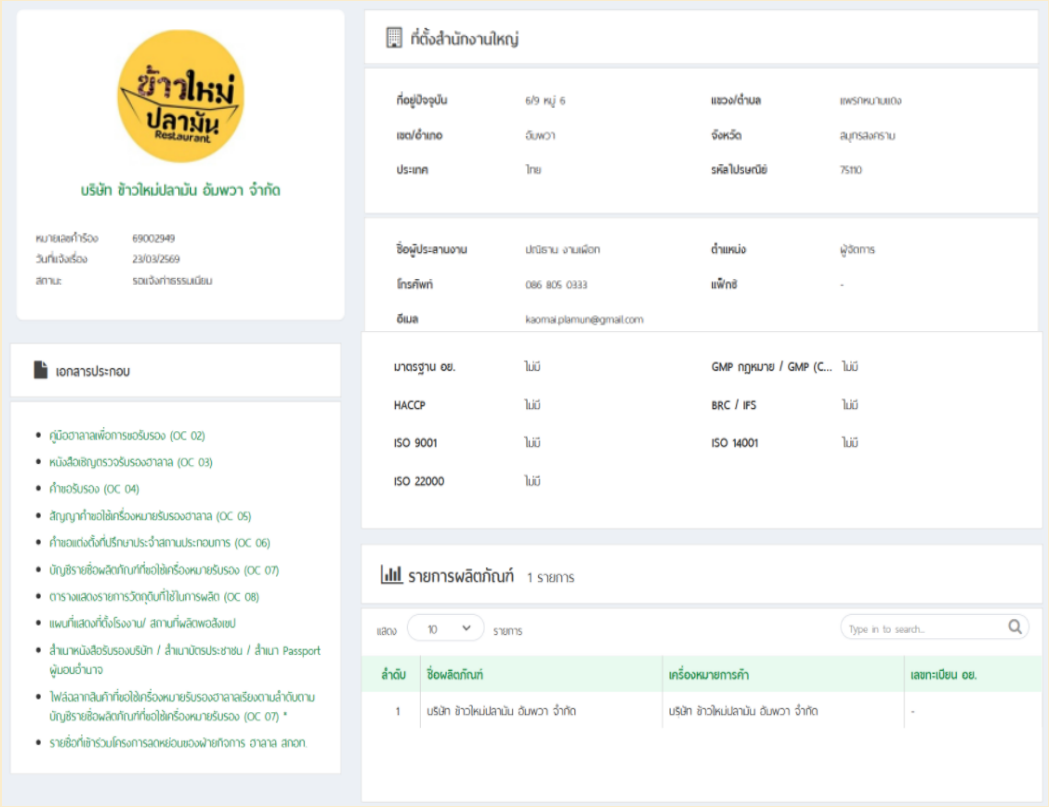
# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

การจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล ดังนี้

1. การจัดทำคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (Halal Manual) ประกอบด้วยการแต่งตั้งคณะทีมฮาลาล นโยบายฮาลาล ขั้นตอนการทำงาน แหล่งที่มาของวัตถุดิบ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม และการกำหนดจุดวิกฤตในการควบคุมอันตรายและการจัดทำแผนการควบคุม
2. การจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

### รายละเอียดใบคำร้องการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล



ข้าวใหม่ปลามัน Restaurant

บริษัท ข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา จำกัด

หมายเลขคำร้อง 69002949
วันที่แจ้งเรื่อง 23/03/2569
สถานะ รอแจ้งคำธรรมเนียม

เอกสารประกอบ

- คู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (OC 02)
- หนังสือขอตรวจรับรองฮาลาล (OC 03)
- คำขอรับรอง (OC 04)
- สัญญาทำขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (OC 05)
- คำขอแต่งตั้งที่ปรึกษาประจำสถานประกอบการ (OC 06)
- บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรอง (OC 07)
- ตารางแสดงรายการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต (OC 08)
- แผนที่แสดงที่ตั้งโรงงาน/ สถานที่ผลิตพอสังเขป
- สำเนาหนังสือรับรองบริษัท / สำเนาบัตรประชาชน / สำเนา Passport ผู้มอบอำนาจ
- ไฟล์ฉลากสินค้าที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลเรียงตามลำดับตามบัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรอง (OC 07) *
- รายชื่อที่เข้าร่วมโครงการลดหย่อนของฝ่ายกิจการ ฮาลาล สกอท.

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่

| | | | |
|---|---|---|---|
| ที่อยู่ปัจจุบัน | 6/9 หมู่ 6 | แขวง/ตำบล | แพรกหมากแดง |
| เขต/อำเภอ | อัมพวา | จังหวัด | สมุทรสงคราม |
| ประเทศ | ไทย | รหัสไปรษณีย์ | 75110 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ชื่อผู้ประสานงาน | ปานิธาน งามเพ็ชร | ตำแหน่ง | ผู้จัดการ |
| โทรศัพท์ | 086 805 0333 | แฟกซ์ | - |
| อีเมล | kaomaiplamun@gmail.com | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| มาตรฐาน อย. | ไม่มี | GMP กฎหมาย / GMP (C... | ไม่มี |
| HACCP | ไม่มี | BRC / IFS | ไม่มี |
| ISO 9001 | ไม่มี | ISO 14001 | ไม่มี |
| ISO 22000 | ไม่มี | | |

รายการผลิตภัณฑ์ 1 รายการ

แสดง 10 รายการ

| ลำดับ | ชื่อผลิตภัณฑ์ | เครื่องหมายการค้า | เลขทะเบียน อย. |
|---|---|---|---|
| 1 | บริษัท ข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา จำกัด | บริษัท ข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา จำกัด | - |

# บริษัท จุ๊บแจงทองพับ5 จำกัด

## ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

| | | |
|---|---|---|
| **ที่ตั้งสถานประกอบการ** | : | 57/3 หมู่ที่ 4 ต.สวนหลวง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม 75110 |
| **ผู้ประสานงาน** | : | นายเดชชาติ เชื้อจินดากุล (กรรมการผู้จัดการ) |
| **หมายเลขโทรศัพท์** | : | 08-2244-7060 |
| E-mail | : | Detchart9@hotmail.com |
| **ประกอบการกิจการ** | : | ผลิตและจำหน่ายขนมทองพับ ขนมปังกรอบ ขนมปังลูกเต๋า คุกกี้ คอนแฟลก |
| **ผลิตภัณฑ์หลัก** | : | 1) ขนมทองพับ สัดส่วนร้อยละ 50 |
| | | 2) ขนมปังกรอบ สัดส่วนร้อยละ 25 |
| | | 3) ขนมปังลูกเต๋า สัดส่วนร้อยละ 15 |
| | | 4) คุกกี้ สัดส่วนร้อยละ 5 |
| | | 5) คอนแฟลก สัดส่วนร้อยละ 5 |

About US

จุ๊บแจงทองพับอัมพวา เป็นขนมไทยโบราณที่ดัดแปลงมาจากขนมทองม้วน ที่มีลักษณะเป็นแผ่นม้วนกลม แต่ขนมทองพับของคุณเบญญาภา เชื้อจินดากุล เจ้าของร้าน "จุ๊บแจงทองพับอัมพวา" ชาวตำบลสวนหลวง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม มีลักษณะเป็นทรงสามเหลี่ยมเล็ก ๆ พับซ้อนกันเมื่อเข้าปากรับประทานจะพอดีคำ คุณเบญญาภาบอกว่าเมื่อ 20 ปีก่อน ตนเปิดร้านโชว์ห่วยและต้องไปรอรับส่งลูกที่โรงเรียนเป็นประจำจึงมีเวลาว่างไปเรียนทำขนมทองม้วนที่วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรสงคราม จึงนำสูตรมาดัดแปลงไม่ให้หวานเกินไป กระทั่งได้สูตรที่มีรสชาติหอมหวานกลมกล่อม ทำให้ถูกใจลูกค้า

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “ทองแผ่นปลาทูต้มยำ”

**สูตรการผลิต :**

กะทิ, แป้งสาลี, ปลาทูอบแห้ง, ไข่ไก่, น้ำตาล, ผงต้มยำ, ตะไคร้, ใบมะกรูด, พริก

**วิธีการผลิต :**

เตรียมวัตถุดิบ (Raw material prep)
- ปลาทูอบแห้ง : บด/โม่ให้ละเอียด (ไม่เป็นก้อน)
- สมุนไพร (ตะไคร้/ใบมะกรูด/พริก) : ปั่นละเอียดหรือผง

↓

ผสมแป้ง (Mixing stage)
ใส่กะทิ ไข่ไก่ ผสมให้เข้ากัน คนให้เข้ากัน เติมน้ำตาล ใส่แป้งสาลี เติมปลาทูบด ใส่ผงต้มยำ สมุนไพร ผสมให้เข้ากัน

↓

พักแป้ง (Resting) 20–40 นาที

↓

หยอดแผ่น (ทำแผ่นทอง) ใช้ไฟกลาง (150–170°C) อบในพิมพ์ทองแผ่น

↓

ทิ้งให้อุ่น

↓

บรรจุลงกระป๋อง

↓

ได้ทองแผ่นปลาทูต้มยำ

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “ทองแผ่นปลาทูต้มยำ”

### ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

### สื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## สภาวะก่อนการปรับปรุง :

1. การนำอาหารและเครื่องดื่มจัดเก็บไว้ในห้องเตรียมตัวก่อนเข้าไลน์
2. การชี้บ่งสถานะวัตถุดิบ สินค้าระหว่างผลิตและสินค้าสำเร็จรูปไม่ชัดเจน
3. การจัดเก็บอุปกรณ์และถังขยะไม่เหมาะสม
4. การจัดวางสิ่งของต่างๆ ไม่เหมาะสม เช่น การนำผ้าเช็ดทำความสะอาดวางบนโต๊ะหรือพาดไว้บนเก้าอี้หลังใช้งาน
5. ห้องผลิตขนมปังกรอบไม่มีอ่างล่างมือก่อนเข้าไลน์

## แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล :

**ด้านโครงสร้างอาคาร เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ :**

1. จัดเตรียมพื้นที่สำหรับจัดเก็บอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดให้เหมาะสม เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่สินค้าระหว่างผลิต เช่น ที่เก็บไม้กวาด ที่วางถังขยะ ที่สำหรับเก็บผ้าใช้งาน
2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดสอบ เช่น เครื่องชั่งเทอร์โมมิเตอร์ ควรได้รับการสอบเทียบความแม่นยำ

**ด้านเอกสารคู่มือคุณภาพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน :**

1. จัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล
2. ขั้นตอนควบคุมการผลิต/ปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฮาลาล
3. จัดทำรายการวัตถุดิบที่มาของวัตถุดิบ
4. จัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองระบบฮาลาลตามที่กำหนด
5. จัดทำคู่มือการควบคุมด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิต เช่น
   - การทำความสะอาด / การจัดการขยะของเสีย
   - การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
   - การควบคุมสัตว์พาหะ
   - การควบคุมสารเคมีและการปนเปื้อน
   - การจัดซื้อและคัดเลือกประเมินผู้ขาย
   - การบำรุงรักษาเครื่องจักร/การสอบเทียบเครื่องมือวัด
   - การฝึกอบรม
   - การควบคุมการจัดส่ง

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

มีการนำอาหารและเครื่องดื่มเข้าไปในพื้นที่ห้องเตรียมตัวก่อนเข้าไลน์ชั้น 2
คำแนะนำ :
- ควรมีการจัดพื้นที่สำหรับให้พนักงานจัดเก็บอาหารและเครื่องดื่มที่นำมารับประทาน
- อบรมพนักงานให้เข้าใจกฎระเบียบด้านสุขลักษณะที่ดีโดยไม่นำอาหารและเครื่องดื่มเข้ามาในอาคารผลิต เนื่องจากอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนและดึงดูดสัตว์พาหะ

พบว่าสินค้าที่อยู่ระหว่างการผลิตไม่มีการติดป้ายชี้บ่ง
คำแนะนำ :
- ควรมีการติดป้ายชี้บ่ง สถานะ Lot/วันที่ผลิต ไว้ที่สินค้าที่จัดเก็บไว้รอผลิตให้ชัดเจน

ภาพหลังการปรับปรุง

- มีการนำอาหารและเครื่องดื่มต่าง ๆ ออกจากพื้นที่เตรียมตัวก่อนเข้าไลน์
- ดำเนินการอบรมพนักงานเกี่ยวกับกฎระเบียบด้านสุขลักษณะ เพื่อให้เกิดความเข้าใจและปฏิบัติได้ถูกต้อง

มีการติดป้ายชี้บ่ง ที่สินค้าระหว่างผลิต ชัดเจน ได้แก่ ชนิดและวันที่ผลิต

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

พบว่าการจัดเก็บถังขยะและอุปกรณ์ทำความสะอาด (ไม้กวาด/ที่ตักขยะ) หลังการใช้งานไม่ได้จัดเก็บไว้ในพื้นที่จัดไว้ โดยพบว่าวางไว้ใต้โต๊ะบรรจุขนมปังกรอบ

คำแนะนำ :

- จัดเตรียมพื้นที่สำหรับจัดเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมและติดป้ายแสดงพื้นที่ให้ชัดเจน

ภาพหลังการปรับปรุง

- จัดพื้นที่สำหรับจัดเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด
- ทำการอบรมพนักงานให้มีความเข้าใจและปฏิบัติได้ถูกต้อง

**การปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยเอกสารทั้งหมดถูกระบุในเอกสารคู่มือคุณภาพฮาลาล (Halal Manual)**

1. ปรับปรุงกระบวนการทำงานเพิ่มขั้นตอนการล้างมือให้สะอาดก่อนเข้าปฏิบัติงานหรือการใช้สบู่ดินสำหรับการชะล้างนยิสและฮารอม ก่อนการเข้าปฏิบัติงาน
2. ปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยเพิ่มขั้นตอน การรับวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้จากผู้ขายที่รู้แหล่งที่มาที่เป็นมุสลิม
3. จัดทำแผนผังกระบวนการผลิตแสดงถึงขั้นตอนการทำงานแต่ละขั้นตอนให้เป็นไปตามสุขลักษณะและตามหลักศาสนาอิสลาม

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การกำหนดคุณภาพและที่มาของวัตถุดิบให้มีคุณภาพปลอดภัยและเป็นไปตามหลักศาสนาอิสลามดังนี้

- วัตถุดิบทุกชนิดที่ใช้ต้องได้การรับรองฮาลาลเท่านั้น
- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าจะต้องเป็น Food Grade ปลอดภัยต่อการนำมาบรรจุอาหาร
- ขั้นตอนการผลิต การอบ อุณหภูมิและเวลาในการอบ

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

| | |
|---|---|
| 1. PRODUCT NAME ชื่อผลิตภัณฑ์ | ทองพับรสหวาน ตรา จุ๊บแจงทองพับ<br>Sweet Thongpub Joobjangthongpub Brand |
| 2. IMPORTANT PRODUCT CHARACTERISTICS คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ | ทองพับรสหวาน เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบ ผลิตจากแป้ง น้ำตาล กะทิ และส่วนผสมคุณภาพดีผ่านกระบวนการอบจนได้เนื้อสัมผัสกรอบ พับเป็นรูปทรงสามเหลี่ยม มีกลิ่นหอมของกะทิ รสชาติหวาน กลมกล่อม พร้อมรับประทาน ผลิตภายใต้กระบวนการผลิตที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ |
| 3. HOW IS IT BE USE ลักษณะการใช้ของผลิตภัณฑ์ | เป็นขนมขบเคี้ยวสามารถรับประทานได้ทันที โดยไม่ต้องผ่านการปรุงเพิ่มเติม เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัย และสามารถใช้เป็นของว่างของฝาก หรือของที่ระลึก |
| 4. PACKAGING ภาชนะบรรจุ | กระปุกพลาสติก PET ขนาด 390g , 200g/<br>กระปุกพลาสติก PET - ฝาดึงอลูมิเนียม - ฝาปิดพลาสติก ขนาด 165g, 85g)<br>ถุงพลาสติก pp ขนาด 240g , 100g |
| 5. SHELF LIFE อายุการเก็บรักษาและวิธีการจัดเก็บ | • ถุงพลาสติก PP อายุการเก็บรักษา 3 เดือน<br>• กระปุกพลาสติก ฝาเกลียว อายุการเก็บรักษา 3 เดือน<br>• กระปุกพลาสติก ฝาอลูมิเนียม อายุการเก็บรักษา 6 เดือน<br>นับจากวันที่ผลิต ควรเก็บในที่แห้งและเย็น หลีกเลี่ยงแสงแดดและความชื้นและควรปิดภาชนะให้สนิทหลังเปิดบริโภค |
| 6. WHERE WILL IT BE SOLD ลักษณะการจำหน่าย | จำหน่ายผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น ร้านค้าปลีก ร้านของฝาก ตลาด ร้านค้าออนไลน์ และจัดจำหน่ายโดยตรงจากผู้ผลิตให้กับผู้บริโภค |
| 7. LABELLING INSTRUCTIONS รายละเอียดที่กำกับบนฉลาก | • ชื่อผลิตภัณฑ์<br>• ตราสินค้า (จุ๊บแจงทองพับ)<br>• ส่วนประกอบสำคัญ<br>• น้ำหนักสุทธิ<br>• วันเดือนปีที่ผลิต และวันหมดอายุ<br>• ข้อมูลผู้ผลิตและที่อยู่<br>• คำแนะนำในการเก็บรักษา |
| 8. SPECIAL DISTRIBUTION CONTROL การดูแลรักษาระหว่างการขนส่ง | ขนส่งด้วยรถขนส่งอุณหภูมิปกติและสะอาด |

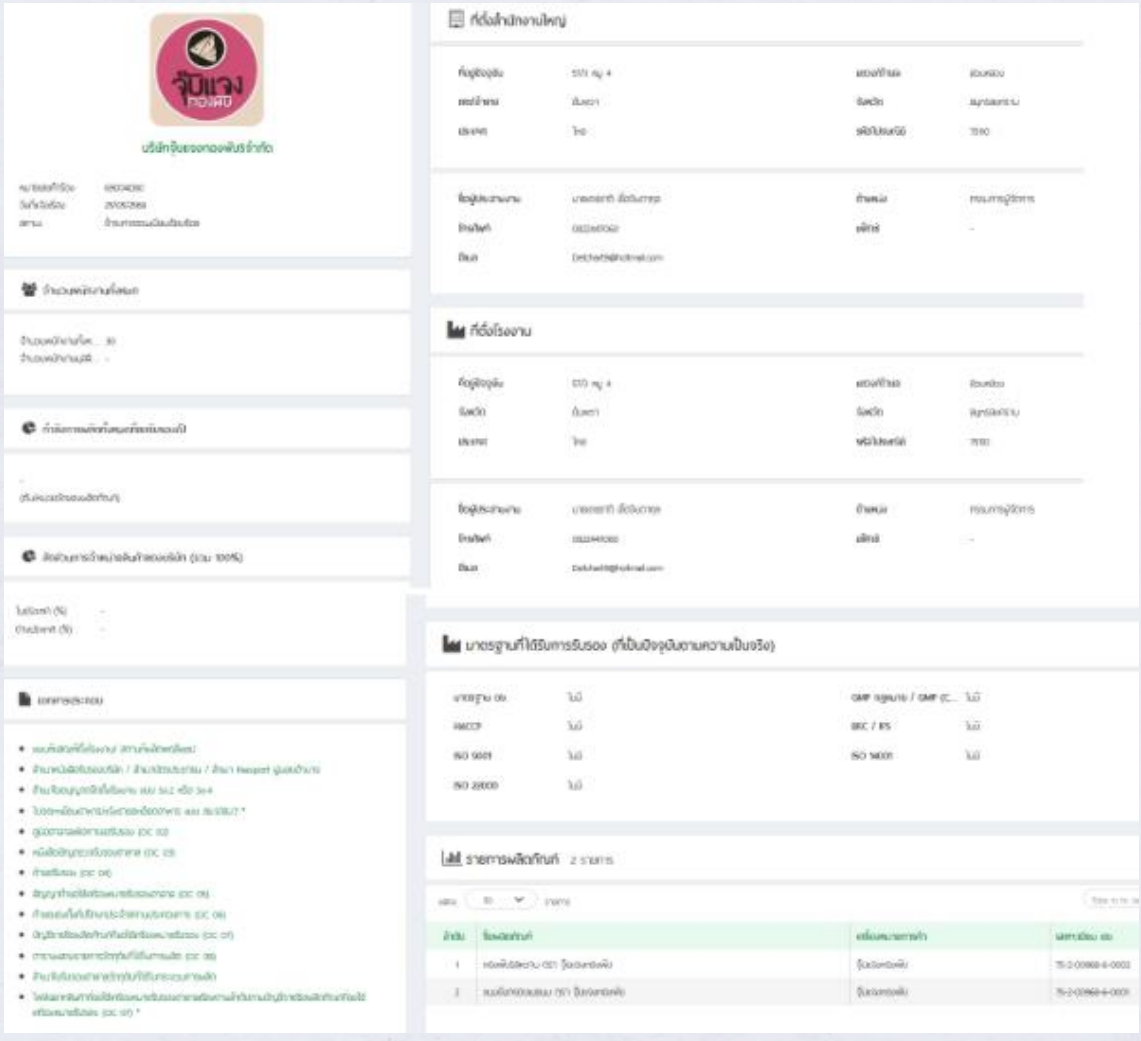
# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

การจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล ดังนี้

1. การจัดทำคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (Halal Manual) ประกอบด้วยการแต่งตั้งคณะทีมฮาลาล นโยบายฮาลาล ขั้นตอนการทำงาน แหล่งที่มาของวัตถุดิบ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม และการกำหนดจุดวิกฤตในการควบคุมอันตรายและการจัดทำแผนการควบคุม
2. การจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

**รายละเอียดใบคำร้องการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล**



# วิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับ

## ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

| | | |
|---|---|---|
| **ที่ตั้งสถานประกอบการ** | : | 9/4 หมู่ที่ 4 ต.บางพรม อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม 75120 |
| **ผู้ประสานงาน** | : | นายทรงยศ แสงตะวัน (รองประธานกลุ่ม) |
| **หมายเลขโทรศัพท์** | : | 08-1274-4433 |
| **E-mail** | : | Sangtawan4433@gmail.com |
| **ประกอบการกิจการ** | : | ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลมะพร้าว |
| **ผลิตภัณฑ์หลัก** | : | 1) น้ำช่อดอกมะพร้าว สัดส่วนร้อยละ 50<br>2) น้ำตาลปึก สัดส่วนร้อยละ 30<br>3) น้ำตาลมะพร้าวชนิดผง สัดส่วนร้อยละ 20 |

About US

วิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับ จ.สมุทรสงคราม เป็นชุมชนต้นแบบการท่องเที่ยวเชิงนิเวศและเกษตรอินทรีย์ที่เข้มแข็ง เดิมชาวบ้านบางพลับ (ตำบลบางพรม) ประกอบอาชีพเกษตรกร ต่างคนต่างทำสวนผลไม้ ผลผลิตไม่ได้มาตรฐาน และมีปัญหาสารเคมี คุณสมทรง แสงตะวัน ได้พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวชุมชนให้ประสบความสำเร็จ โดยการนำวิถีชีวิตดั้งเดิมมาพัฒนาเป็นกิจกรรมท่องเที่ยว เช่น การปั่นจักรยานเที่ยวชมสวน, การเผาถ่านผลไม้, การทำน้ำตาลมะพร้าว และการปลูกส้มโอปลอดสาร ปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับได้รับการยกย่องเป็นชุมชนต้นแบบที่สร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างยั่งยืน โดยเน้นหลัก "คุณภาพ คุณธรรมและคุณประโยชน์ จนมาถึงการผลิตน้ำตาลมะพร้าว น้ำช่อดอกมะพร้าว น้ำตาลผง เป็นต้น

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## "ไซรัปน้ำตาลมะพร้าว"

### สูตรการผลิต :

- น้ำช่อดอกมะพร้าว
- แบะแซ (Glucose Syrup)
- กรดซิตริก

### วิธีการผลิต :

กระบวนการกรอง :
กรองน้ำตาลสดผ่านผ้าขาวบาง 2 ชั้น
เพื่อให้ได้ความใสสูงสุด

↓

กระบวนการผสม :
ผสมน้ำตาลสดกับแบะแซให้เข้ากัน

↓

กระบวนเคี่ยว ตั้งไฟกลาง อุณหภูมิ 90–105°C
คนจนส่วนผสมละลายหมด ช่วงเคี่ยว (Simmering)
ลดไฟลง เคี่ยวที่อุณหภูมิ 90–100°C
ประมาณ 40–60 นาที (หรือปรับตามค่า Brix)

↓

เติมกรดซิตริกระหว่างกระบวนการ
เพื่อช่วยลดการตกผลึก

↓

ควบคุมความเข้มข้นสุดท้าย เคี่ยวต่อจนได้ความหวาน
75–78 °Brix และคุมค่า pH อยู่ที่ 4.5–5.5

↓

กรองร้อน กรองผ่านตะแกรงความถี่ 200 mesh
ในขณะที่ยังร้อน

↓

บรรจุลงในขวดแก้วที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว
และปิดผนึกทันที

หมายเหตุ :

1. ยึดค่ามาตรฐานเป็นหลัก : ให้ความสำคัญกับค่า °Brix และ pH มากกว่า "เวลา" ที่ใช้เคี่ยว เพราะสภาพอากาศและความแรงไฟแต่ละครั้งอาจไม่เท่ากัน
2. เลี่ยงความร้อนสูงเกินไป : เพื่อป้องกันไม่ให้สีเข้มเกินไป รสชาติขม หรือมีกลิ่นไหม้ (ถ้าคุมอุณหภูมิให้อยู่ใกล้ 90°C ได้จะช่วยให้สีใสสวย)

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “ไซรัปน้ำตาลมะพร้าว”

### ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

### สื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## สภาวะก่อนการปรับปรุง :

1. ไม่พบการจัดสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น อ่างล้างมือ ที่วางรองเท้า อุปกรณ์สำหรับเตรียมตัวเข้าสู่ห้องบรรจุ
2. บริเวณอ่างล้างมือก่อนเข้าสู่พื้นที่ผลิตมีการนำไปใช้ผิดวัตถุประสงค์ เนื่องจากพบว่ามีการนำภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตไปวางบริเวณอ่างล้างมือ รวมถึงยังไม่มีการจัดหาสบู่ดินสำหรับใช้ล้างมือก่อนเข้าไลน์
3. ด้านหน้าอาคารผลิตเปิดโล่ง อาจเป็นช่องทางให้เกิดการปนเปื้อนจากฮารอม เช่น สุนัข จึงควรมีการจัดทำรั้วหรืออุปกรณ์เพื่อกั้นเป็นรั้ว
4. บริเวณด้านข้างอาคารผลิตเปิดโล่งและมีการเก็บสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตสะสมไว้ จึงควรมีการสะสางและจัดให้เป็นระเบียบ

## แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล :

**ด้านโครงสร้างอาคาร เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์:**

1. จัดเตรียมพื้นที่อาคารผลิตให้เป็นสัดส่วน รวมถึงการจัดเก็บอุปกรณ์ต่างๆ ให้เหมาะสมและถูกต้อง
2. บริเวณที่ใช้ในการเคี่ยวน้ำตาลเป็นอาคารที่มีหลังคาแต่เปิดโล่งด้านข้าง จึงควรมีการพิจารณาจัดทำรั้วเพื่อกั้นสัตว์พาหะหรือผู้ไม่เกี่ยวข้องไม่ให้เข้ามาในพื้นที่
3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดสอบเช่น เครื่องชั่ง และเทอร์โมมิเตอร์ ควรได้รับการสอบเทียบความแม่นยำ

**ด้านเอกสารคู่มือคุณภาพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน :**

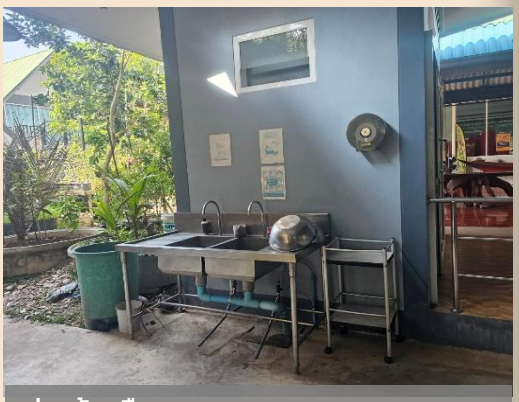
1. จัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล
2. ขั้นตอนควบคุมการผลิต/ปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฮาลาล
3. จัดทำรายการวัตถุดิบที่มาของวัตถุดิบ
4. จัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองระบบฮาลาลตามที่กำหนด
5. จัดทำคู่มือการควบคุมด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิต เช่น
   - การทำความสะอาด / การจัดการขยะของเสีย
   - การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
   - การควบคุมสัตว์พาหะ
   - การควบคุมสารเคมีและการปนเปื้อน
   - การจัดซื้อและคัดเลือกประเมินผู้ขาย
   - การบำรุงรักษาเครื่องจักร/การสอบเทียบเครื่องมือวัด
   - การฝึกอบรม
   - การควบคุมการจัดส่ง

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

หน้าห้องบรรจุน้ำตาลมะพร้างชนิดผง
- จัดหาชั้นวางร้องเท้า, รองเท้าสำหรับใส่เข้าไลน์การผลิต
- จัดหาสเปรย์แอลกอฮอล์สำหรับทำความสะอาดมืออีกครั้งก่อนเข้าห้องบรรจุ



อ่างล้างมือ
จัดหาสบู่ดินสำหรับล้างมือให้ครบถ้วน รวมถึงจัดหาสบู่ดินสำหรับล้างมือ

ภาพหลังการปรับปรุง

- มีการจัดเตรียมรองเท้าสำหรับเปลี่ยนเมื่อเข้าห้องบรรจุ
- มีสเปรย์แอลกอฮอล์สำหรับล้างมือก่อนเข้าห้องบรรจุ

- มีการจัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกบริเวณอ่างล้างมือและจัดเตรียมสบู่ดิน

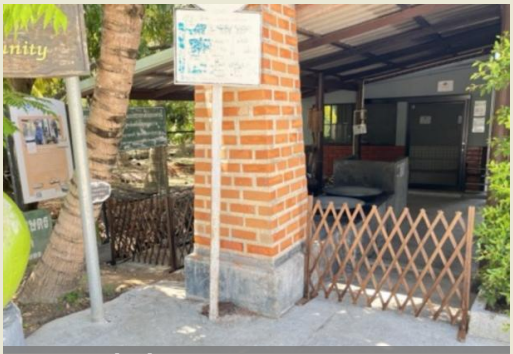
# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

พื้นที่เตาเคี่ยวน้ำตาล
- หาวัสดุ ปิดกั้นพื้นที่บริเวณช่องเปิด บริเวณหน้าทางเข้าขณะทำการผลิต เช่น ราวกั้นเหล็ก

ภาพหลังการปรับปรุง



- จัดหารั้วกั้นด้านหน้าอาคารผลิตเป็นสัดส่วน และเพื่อป้องกันสัตว์เลี้ยงไม่ให้เข้าไปส่วนพื้นที่เคี่ยวน้ำตาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

| | |
|---|---|
| 1. PRODUCT NAME ชื่อผลิตภัณฑ์ | น้ำตาลช่อดอกมะพร้าวชนิดผง |
| 2. IMPORTANT PRODUCT CHARACTERISTICS คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ | เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำหวานช่อดอกมะพร้าว แล้วนำมาผ่านการเคี่ยวจนได้ลักษณะที่ต้องการของน้ำตาลช่อดอกมะพร้าว ทั้ง สี กลิ่น ความหวาน |
| 3. HOW IS IT BE USE ลักษณะการใช้ของผลิตภัณฑ์ | ใช้เป็นวัตถุดิบในอาหารและเครื่องดื่ม |
| 4. PACKAGING ภาชนะบรรจุ | กระปุกแก้ว มีฝาปิดสนิท ขนาดบรรจุ 100 กรัม |
| 5. SHELF LIFE อายุการเก็บรักษาและวิธีการจัดเก็บ | 1 ปี โดยเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติ แห้ง และ ห่างไกลจากแสงแดด |
| 6. WHERE WILL IT BE SOLD? ลักษณะการจำหน่าย | จำหน่ายโดยตรงให้ผู้บริโภคทั่วไปและออนไลน์ |
| 7. LABELLING INSTRUCTIONS รายละเอียดที่กำกับบนฉลาก | ชื่อผลิตภัณฑ์ , น้ำหนักบรรจุ , ชื่อ และ ที่อยู่ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย , วันที่ผลิต และ วันที่หมดอายุ เลขสารบบอาหาร (เลขอย. 13 หลัก) |
| 8. SPECIAL DISTRIBUTION CONTROL การดูแลรักษาระหว่างการขนส่ง | จัดส่งด้วยรถขนส่งปิดสนิท อุณหภูมิปกติ |

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

## กระบวนการผลิต “น้ำตาลดอกมะพร้าวชนิดผง”

**เครื่องหมายการค้า ตรา บางพลับ (BangPhlap)**

| ชื่อผลิตภัณฑ์ | ทะเบียน อย. |
|---|---|
| น้ำตาลดอกมะพร้าวชนิดผง<br>Coconut flower sugar powder | 75-2-00665-6-002 |

**การปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยเอกสารทั้งหมดถูกระบุในเอกสารคู่มือคุณภาพฮาลาล (Halal Manual)**

1. เพิ่มการจัดทำมาตรฐานในการตรวจรับวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ให้ชัดเจนเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานและเพื่อให้วัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใช้มีมาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค
2. เพิ่มขั้นตอนการล้างมือให้สะอาดก่อนเข้าปฏิบัติงานหรือการใช้สบู่ดินสำหรับการชะล้างนยิสและฮารอม ก่อนการเข้าปฏิบัติงาน
3. ปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยเพิ่มขั้นตอน การรับวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้จากผู้ขายที่อยู่ในทะเบียนผู้ขายและมีการรับรอง GAP
4. จัดทำแผนผังกระบวนการผลิตแสดงถึงขั้นตอนการทำงานแต่ละขั้นตอนให้เป็นไปตามสุขลักษณะและตามหลักศาสนาอิสลาม

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การกำหนดคุณภาพและที่มาของวัตถุดิบและส่วนประกอบทั้งหมด ให้มีคุณภาพปลอดภัยและเป็นไปตามหลักศาสนาอิสลามดังนี้

- วัตถุดิบที่ใช้ต้องมาจากเกษตรกรที่อยู่ในทะเบียนผู้ขายที่ผ่านการรับรองเท่านั้น
- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าจะต้องเป็น Food Grade ปลอดภัยต่อการนำมาบรรจุอาหาร
- ผลิตภัณฑ์น้ำตาลสดต้องมีการกำหนดค่าความชื้นหลังอบเพื่อสินค้ามีคุณภาพและความชื้นสม่ำเสมอ รวมถึงสามารถเก็บสินค้าได้ตามระยะเวลาที่กำหนด

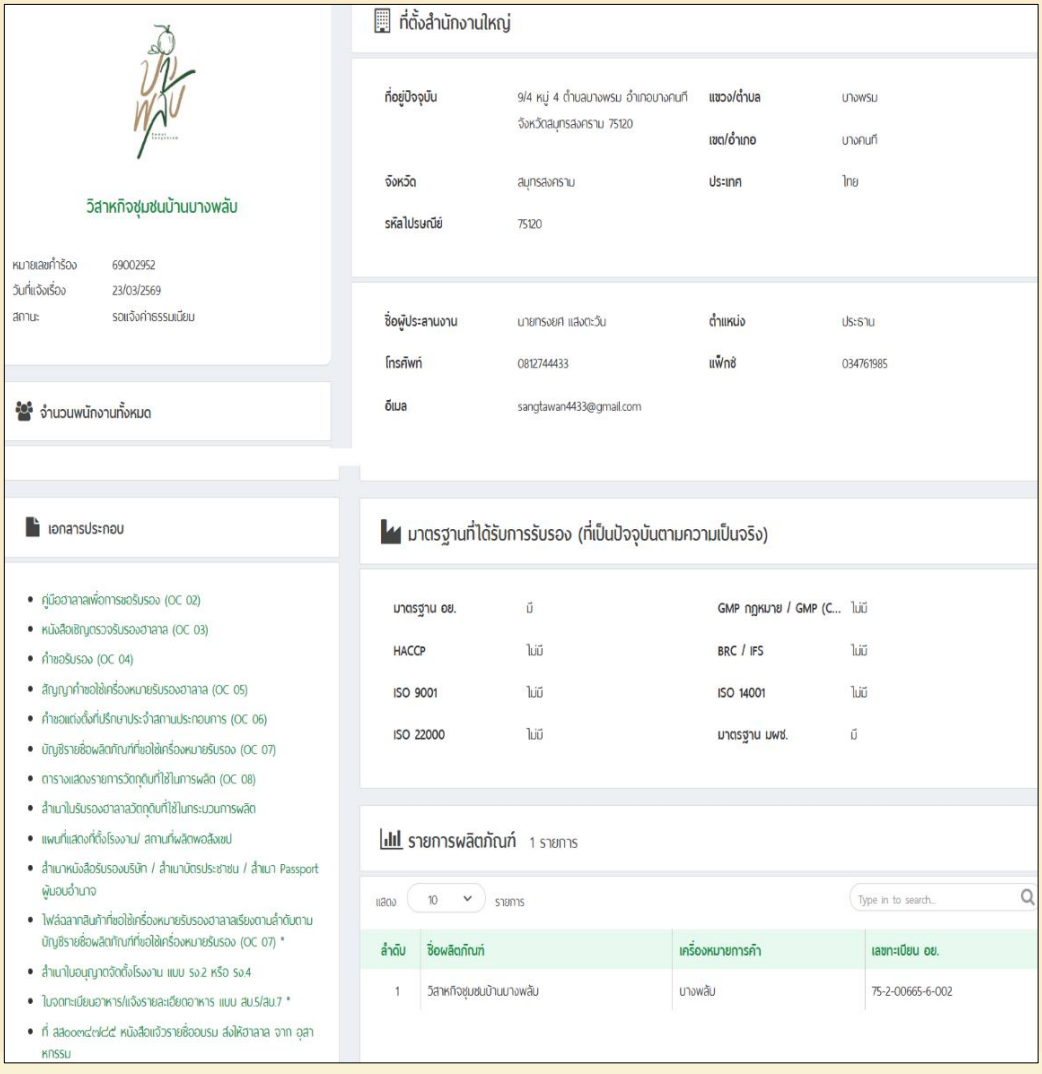
# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

การจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล ดังนี้

1. การจัดทำคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (Halal Manual) ประกอบด้วยการแต่งตั้งคณะทีมฮาลาล นโยบายฮาลาล ขั้นตอนการทำงาน แหล่งที่มาของวัตถุดิบ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม และการกำหนดจุดวิกฤตในการควบคุมอันตรายและการจัดทำแผนการควบคุม
2. การจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

### รายละเอียดใบคำร้องการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล



วิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับ

หมายเลขคำร้อง 69002952
วันที่แจ้งเรื่อง 23/03/2569
สถานะ รอแจ้งคำธรรมเนียม

จำนวนพนักงานทั้งหมด

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่

| | | | |
|---|---|---|---|
| ที่อยู่ปัจจุบัน | 9/4 หมู่ 4 ตำบลบางพรม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120 | แขวง/ตำบล | บางพรม |
| | | เขต/อำเภอ | บางคนที |
| จังหวัด | สมุทรสงคราม | ประเทศ | ไทย |
| รหัสไปรษณีย์ | 75120 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ชื่อผู้ประสานงาน | นายกรองยศ แสงตะวัน | ตำแหน่ง | ประธาน |
| โทรศัพท์ | 0812744433 | แฟกซ์ | 034761985 |
| อีเมล | sangtawan4433@gmail.com | | |

เอกสารประกอบ

- คู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (OC 02)
- หนังสือเชิญตรวจรับรองฮาลาล (OC 03)
- คำขอรับรอง (OC 04)
- สัญญาคำขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (OC 05)
- คำขอแต่งตั้งที่ปรึกษาประจำสถานประกอบการ (OC 06)
- บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรอง (OC 07)
- ตารางแสดงรายการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต (OC 08)
- สำเนาใบรับรองฮาลาลวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต
- แผนที่แสดงที่ตั้งโรงงาน/ สถานที่ผลิตพอสังเขป
- สำเนาหนังสือรับรองบริษัท / สำเนาบัตรประชาชน / สำเนา Passport ผู้มอบอำนาจ
- โฟล์วชาร์ตกระบวนการผลิตสินค้าที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลเรียงตามลำดับตามบัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรอง (OC 07) *
- สำเนาใบอนุญาตจัดตั้งโรงงาน แบบ รง.2 หรือ รง.4
- ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร แบบ สม.5/สม.7 *
- ที่ สส๐๐๓๔/๗๔๕ หนังสือแจ้งรายชื่ออบรม สังให้ฮาลาล จาก อุลาหกรรม

มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง (ที่เป็นปัจจุบันตามความเป็นจริง)

| | | | |
|---|---|---|---|
| มาตรฐาน อย. | มี | GMP กฎหมาย / GMP (C... | ไม่มี |
| HACCP | ไม่มี | BRC / IFS | ไม่มี |
| ISO 9001 | ไม่มี | ISO 14001 | ไม่มี |
| ISO 22000 | ไม่มี | มาตรฐาน มผช. | มี |

รายการผลิตภัณฑ์ 1 รายการ

แสดง 10 รายการ Type in to search..

| ลำดับ | ชื่อผลิตภัณฑ์ | เครื่องหมายการค้า | เลขทะเบียน อย. |
|---|---|---|---|
| 1 | วิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับ | บางพลับ | 75-2-00665-6-002 |

# บริษัท สิริสมปอง ออร์แกนิค ฟาร์ม จำกัด

## ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

| | | |
|---|---|---|
| **ที่ตั้งสถานประกอบการ** | : | 29/8 หมู่ที่ 2 ต.บางนกแขวก อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม 75120 |
| **ผู้ประสานงาน** | : | นายทสม์ เจริญช่าง (กรรมการผู้จัดการ) |
| **หมายเลขโทรศัพท์** | : | 08-0566-5124 |
| **E-mail** | : | thutsue@gmail.com |
| **ประกอบการกิจการ** | : | แปรรูปสินค้าเกษตร (มะม่วงหาวมะนาวโห่) |
| **ผลิตภัณฑ์หลัก** | : | 1) น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ สัดส่วนร้อยละ 50<br>2) ไซเดอร์มะม่วงหาวมะนาวโห่ สัดส่วนร้อยละ 40<br>3) ผลิตภัณฑ์มะม่วงหาวมะนาวโห่ สัดส่วนร้อยละ 10<br>เช่น แยม, แช่อิ่ม, ชาต่าง ๆ, เบเกอรี่ต่าง ๆ, น้ำพริกเผา, น้ำพริกนรก |

About US

บริษัท สิริสมปอง ออร์แกนิค ฟาร์ม จำกัด เป็นผู้ปลูกมะม่วงหาวมะนาวโห่ “สวนมะนาวโห่ลุงศิริ” โดยเริ่มต้นจากคุณศิริ เจริญช่าง เจ้าของสวนปลูกต้นมะม่วงหาวมะนาวโห่ไว้เพื่อเก็บผลรับประทานเอง เนื่องจากป่วยเป็นโรคถุงลมโป่งพองจากการสูบบุหรี่ กินมาเรื่อย ๆ จนกระทั่งอาการดีขึ้น จึงตัดสินใจนำมาปลูกที่สมุทรสงคราม บนเนื้อที่กว่า 40 ไร่ เนื่องจากจะได้มีไว้กินทุกวัน จนเกิดเป็น “สวนมะนาวโห่ลุงศิริ” นอกจากนี้ภายในอาณาบริเวณอันร่มรื่นของ “ร้านสิริสมปอง” ที่ปรับแต่งเป็นคาเฟ่ร่วมสมัยบรรยากาศริมแม่น้ำแม่กลอง ถือเป็นผลงานการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวที่มาจากวิสัยทัศน์ของทายาทรุ่นที่สอง นั่นคือ “ทสม์ เจริญช่าง”ทายาทที่เป็นผู้บริหาร “สวนมะนาวโห่ลุงศิริ”

สิริสมปอง®
siri sampong

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “มะม่วงหาวมะนาวโห่ ชนิดผง”

**สูตรการผลิต :**

มะม่วงหาวมะนาวโห่

**วิธีการผลิต :**

นำมะม่วงห่าวมะนาวโห่ คัดเลือกคุณภาพ ล้างทำความสะอาด ผ่าครึ่ง / เอาเมล็ดออก

↓

หั่นชิ้นบาง (3–5 มม.)

↓

ลวกน้ำเดือด 30 วินาที

↓

ระบายเย็น สะเด็ดน้ำ

↓

นำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 ชั่วโมง

↓

พักให้เย็น

↓

นำไปบดละเอียด

↓

บรรจุซอง

↓

มะม่วงหาวมะนาวโห่ ชนิดผง

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “มะม่วงหาวมะนาวโห่ ชนิดผง”

### ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

### สื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## สภาวะก่อนการปรับปรุง :

1. มีห้องน้ำตั้งอยู่ในพื้นที่ผลิตมีเพียงการใช้ผ้าม่านพลาสติกกั้น จึงควรเปลี่ยนเป็นพื้นที่แบ่งกันชัดเจนป้องกันอากาศจากห้องน้ำถ่ายเทสู่กระบวนการผลิตได้
2. ควรจัดเตรียมอ่างล่างมือและอุปกรณ์สำหรับเตรียมตัวก่อนเข้าไลน์ให้ครบถ้วน
3. จัดเตรียมสบู่ดินสำหรับใช้ล้างมือก่อนเข้าปฏิบัติงานในไลน์
4. โครงสร้างในพื้นที่ผลิตมีการแตกชำรุด ได้แก่ โต๊ะหินอ่อนสำหรับวางวัตถุดิบ
5. ยังไม่มีคู่มือฮาลาล (HM) ครอบคลุมการผลิตอาหารฮาลาล

## แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล :

**ด้านโครงสร้างอาคาร เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ :**

1. ปรับปรุงและซ่อมแซมเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ให้มีสภาพพร้อมใช้งานและสอดคล้องตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและฮาลาล
2. จัดเตรียมสบู่และอุปกรณ์ต่าง ๆ บริเวณอ่างล้างมือตรงทางเข้าไลน์ให้ครบถ้วน

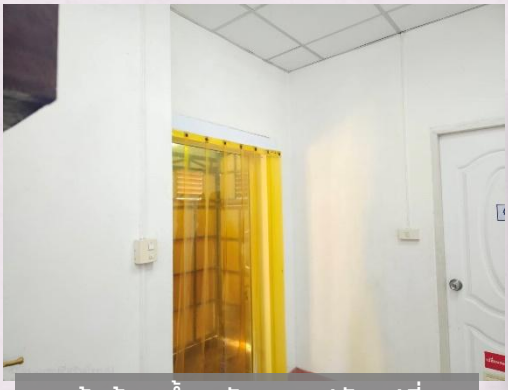
**ด้านเอกสารคู่มือคุณภาพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน :**

1. จัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล
2. ขั้นตอนการผลิต/ปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฮาลาล
3. จัดทำรายการวัตถุดิบที่มาของวัตถุดิบ ได้แก่ ทะเบียนผู้ขาย โดยเฉพาะผู้จัดส่งวัตถุดิบจะต้องได้รับรองฮาลาลหรือต้องมาจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ เช่น จากชาวมุสลิมเพื่อให้มั่นใจว่าปฏิบัติตามหลักฮาลาล
4. จัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองระบบฮาลาลตามที่กำหนด

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง



- หน้าห้องน้ำพนักงาน ปรับเปลี่ยนเป็นพื้นที่เตรียมตัวก่อนเข้าไลน์
- ควรจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับใส่เข้าไลน์ให้ครบถ้วน ได้แก่ หมวกคลุมผม และผ้าปิดปาก

หน้าห้องน้ำพนักงาน ปรับเปลี่ยนเป็นพื้นที่เตรียมตัวก่อนเข้าไลน์
- แนะนำให้เปลี่ยนจากม่านพลาสติกเป็นการใช้ผนังกั้นแยกพื้นที่ถาวร

ภาพหลังการปรับปรุง

จัดชั้นวางสำหรับจัดเก็บหมวกคลุมผม และผ้าปิดปากเรียบร้อย

มีการทำห้องกระจกกั้นเป็นพื้นที่เตรียมตัวอย่างและหน้าห้องน้ำ เพื่อให้สอดคล้องตามหลักสุขลักษณะ

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

บริเวณที่ก่อปูนไว้สำหรับเตรียมวัตถุดิบ พบว่ากระเบื้องมีรอยแตกร้าว แนะนำให้ทำการซ่อมบำรุง เช่น เปลี่ยนกระเบื้องใหม่

พื้นที่เก็บบรรจุภัณฑ์ บริเวณชั้น 2 หาวัสดุรองกล่องบรรจุภัณฑ์ไม่ให้วางบนพื้นโดยตรง เช่น พาเลท

ภาพหลังการปรับปรุง

ทำการเปลี่ยนแผ่นกระเบื้องที่แตกใหม่

จัดเตรียมพาเลทสำหรับวางกล่องบรรจุภัณฑ์ เพื่อไม่ให้สัมผัสกับพื้นโดยตรง (ควรเพิ่มการติดป้ายชี้บ่งให้ชัดเจน)

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

| | |
|---|---|
| 1. PRODUCT NAME ชื่อผลิตภัณฑ์ | มะม่วงหาวมะนาวโห่อบแห้ง |
| 2. IMPORTANT PRODUCT CHARACTERISTICS คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ | ผลไม้อบแห้งพร้อมบริโภค |
| 3. HOW IS IT BE USE ลักษณะการใช้ของผลิตภัณฑ์ | รับประทานเป็นของว่าง ผสมในเมนูอาหารหรือเครื่องดื่ม |
| 4. PACKAGING ภาชนะบรรจุ | ซองพลาสติกฟิล์มลามิเนต ขนาด 30 g และ 80 g |
| 5. SHELF LIFE อายุการเก็บรักษาและวิธีการจัดเก็บ | อายุการเก็บรักษา 1 ปี อุณหภูมิห้อง |
| 6. WHERE WILL IT BE SOLD ลักษณะการจำหน่าย | ร้านค้าและผู้บริโภค |
| 7. LABELLING INSTRUCTIONS รายละเอียดที่กำกับบนฉลาก | ระบุข้อมูลสินค้าบนฉลากตามกฎหมายกำหนด |
| 8. SPECIAL DISTRIBUTION CONTROL การดูแลรักษาระหว่างการขนส่ง | เก็บในพื้นที่แห้ง |
| 9. INTENDED USE วัตถุประสงค์การใช้ | ผลไม้อบแห้งพร้อมบริโภค |

**การปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยเอกสารทั้งหมดถูกระบุในเอกสารคู่มือคุณภาพฮาลาล (Halal Manual)**

1. ปรับปรุงกระบวนการทำงานเพิ่มขั้นตอนการล้างมือให้สะอาดก่อนเข้าปฏิบัติงานหรือการใช้สบู่ดินสำหรับการชะล้างนยิสและฮารอม ก่อนการเข้าปฏิบัติงาน
2. ปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยเพิ่มขั้นตอน การรับวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้จากผู้ขายที่รู้แหล่งที่มาที่เป็นมุสลิม
3. จัดทำแผนผังกระบวนการผลิตแสดงถึงขั้นตอนการทำงานแต่ละขั้นตอนให้เป็นไปตามสุขลักษณะและตามหลักศาสนาอิสลาม

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การกำหนดคุณภาพและที่มาของวัตถุดิบให้มีคุณภาพ ปลอดภัย และเป็นไปตามหลักศาสนาอิสลามดังนี้

- ต้องรับจากผู้ขายที่อยู่ในทะเบียนผู้ขายที่ได้รับการรับรอง
- กำหนดมาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบ เช่น สี การสุก ลักษณะที่ต้องคัดออก ให้ชัดเจนเพื่อเป็นแนวทางในการตรวจเช็คคุณภาพวัตถุดิบ
- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าจะต้องเป็น Food Grade ปลอดภัยต่อการนำมาบรรจุอาหาร
- จัดทำมาตรฐานการตรวจสอบคุณภาพสินค้า เช่น การวัดความหวาน สี กลิ่น และการชิมรสชาต
- มีการออกแบบฉลากสำหรับติดสินค้าให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รวมถึงหลักเกณฑ์ของฮาลาล

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

การจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล ดังนี้

1. การจัดทำคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (Halal Manual) ประกอบด้วยการแต่งตั้งคณะทีมฮาลาล นโยบายฮาลาล ขั้นตอนการทำงาน แหล่งที่มาของวัตถุดิบ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม และการกำหนดจุดวิกฤตในการควบคุมอันตรายและการจัดทำแผนการควบคุม
2. การจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

### รายละเอียดใบคำร้องการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

**บริษัท สิริสมปอง ออร์แกนิค ฟาร์ม จำกัด**

| | |
|---|---|
| หมายเลขคำร้อง | 69002918 |
| วันที่แจ้งเรื่อง | 23/03/2569 |
| สถานะ | รอแจ้งคำธรรมเนียม |

**จำนวนพนักงานทั้งหมด**

**ที่ตั้งสำนักงานใหญ่**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ที่อยู่ปัจจุบัน | 29/8 หมู่ 2 ตำบลบางนกแขวก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม 75120 | แขวง/ตำบล | บางนกแขวก |
| | | เขต/อำเภอ | บางคนที |
| จังหวัด | สมุทรสงคราม | ประเทศ | ไทย |
| รหัสไปรษณีย์ | 75120 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ชื่อผู้ประสานงาน | ทสม์ เจริญช่าง | ตำแหน่ง | กรรมการ |
| โทรศัพท์ | 0805665124 | แฟกซ์ | - |
| อีเมล | thutsue@gmail.com | | |

**เอกสารประกอบ**

- คู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (OC 02)
- หนังสือเชิญตรวจรับรองฮาลาล (OC 03)
- คำขอรับรอง (OC 04)
- สัญญาคำขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (OC 05)
- คำขอแต่งตั้งที่ปรึกษาประจำสถานประกอบการ (OC 06)
- บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรอง (OC 07)
- ตารางแสดงรายการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต (OC 08)
- สำเนาใบรับรองฮาลาลวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต
- แผนที่แสดงที่ตั้งโรงงาน/ สถานที่ผลิตพอสังเขป
- สำเนาหนังสือรับรองบริษัท / สำเนาบัตรประชาชน / สำเนา Passport ผู้มอบอำนาจ
- ไฟล์ฉลากสินค้าที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลเรียงตามลำดับตามบัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรอง (OC 07) *
- ที่ สส๐๐๓๔.๗๔๔ หนังสือแจ้งรายชื่ออบรม ส่งให้ฮาลาลจากอุตสาหกรรม
- สำเนาใบอนุญาตจัดตั้งโรงงาน แบบ รง.2 หรือ รง.4
- ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร แบบ สบ.5/สบ.7 *

**มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง (ที่เป็นปัจจุบันตามความเป็นจริง)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| มาตรฐาน อย. | ไม่มี | GMP กฎหมาย / GMP (C... | ไม่มี |
| HACCP | ไม่มี | BRC / IFS | ไม่มี |
| ISO 9001 | ไม่มี | ISO 14001 | ไม่มี |
| ISO 22000 | ไม่มี | | |

**รายการผลิตภัณฑ์** 4 รายการ

แสดง 10 รายการ — Type in to search...

| ลำดับ | ชื่อผลิตภัณฑ์ | เครื่องหมายการค้า | เลขทะเบียน อย. |
|---|---|---|---|
| 1 | มะม่วงหาวมะนาวโห่อบแห้ง ตรา สิริสมปอง | สิริสมปอง | 75-2-00858-6-0002 |
| 2 | น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ 100% ตรา สิริสมปอง | สิริสมปอง | 75-2-00858-2-0013 |
| 3 | น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ 80% ตรา สิริสมปอง | สิริสมปอง | 75-2-00858-2-0014 |
| 4 | ชาผสมมะม่วงหาวมะนาวโห่ ตรา สิริสมปอง | สิริสมปอง | 75-2-00858-6-0001 |

# บริษัท สถานีแม่กลอง 2448 จำกัด

## ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

| | | |
|---|---|---|
| **ที่ตั้งสถานประกอบการ** | : | 6/2 หมู่ที่ 3 ต.กระดังงา อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม 75120 |
| **ผู้ประสานงาน** | : | นายบวร เหลือบรัศมี (กรรมการผู้จัดการ) |
| **หมายเลขโทรศัพท์** | : | 08-1438-4262 |
| **E-mail** | : | Borworn354@hotmail.com |
| **ประกอบการกิจการ** | : | ผลิตและจำหน่ายหอยดอง |
| **ผลิตภัณฑ์หลัก** | : | หอยดองสูตรต่างๆ สัดส่วนร้อยละ 100<br>(สูตรต้นตำรับ ไม่มีสี หวานน้อย เปรี้ยวน้อย) |

About US

บริษัท สถานีแม่กลอง 2448 จำกัด เป็นผู้ผลิตหอยดองแม่กลอง ที่เป็นของฝากขึ้นชื่อจากสมุทรสงคราม ทำจากหอยแมลงภู่สดดองน้ำปลาและน้ำส้มสายชู รสเปรี้ยวเค็มเผ็ดหวานครบเครื่อง โดยเฉพาะที่ร้าน สถานีแม่กลอง 2448 ขึ้นชื่อเรื่องความพรีเมี่ยม สะอาด ไม่คาว นิยมทานคู่กับผักสดและข้าวสวย ซึ่งเป็นสินค้า OTOP ระดับพรีเมี่ยมของจังหวัด ต้นกำเนิดหอยดองเกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านในพื้นที่ลุ่มน้ำแม่กลอง ซึ่งเป็นแหล่งที่มีหอยแมลงภู่ชุกชุม เพื่อเป็นการถนอมอาหารเก็บไว้ทานนาน ๆ จึงนำมาดองน้ำปลาและปรุงรส กรรมวิธีนำหอยแมลงภู่สด ๆ มาล้างทำความสะอาด แกะเนื้อ แล้วดองน้ำปลาหรือเกลือ ทิ้งไว้ 2-3 วัน จนได้รสชาติกลมกล่อม รสชาติพรีเมี่ยม หอยดองสถานีแม่กลอง หอยไม่คาว รสหวาน เค็ม เปรี้ยว เผ็ด กำลังดี สินค้า OTOP เป็นของฝากมาตรฐานห้าดาวประจำจังหวัดสมุทรสงคราม

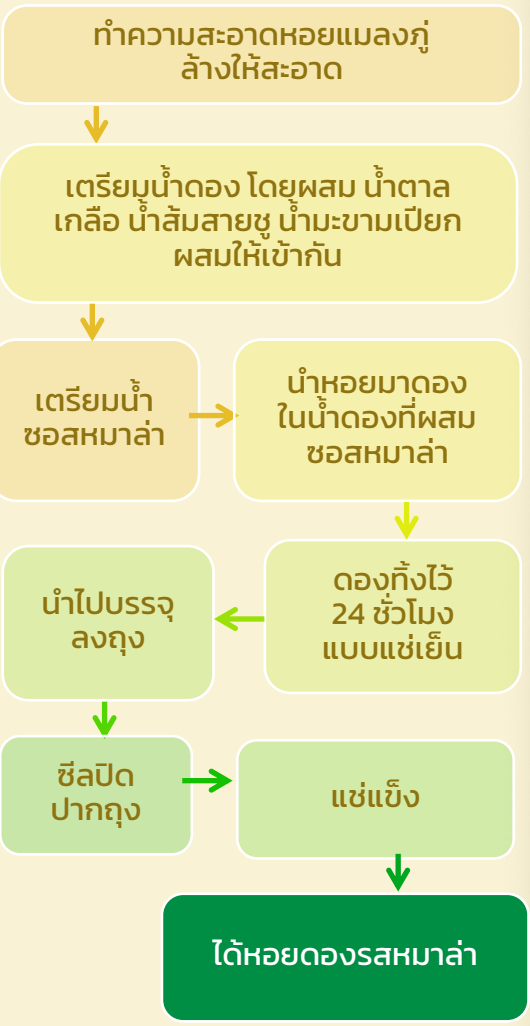
# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “หอยดองรสหมาล่า”

### สูตรการผลิต :

- หอยแมลงภู่, ซอสหม่าล่า, น้ำมะขามเปียก, น้ำส้มสายชู, เกลือทะเล, น้ำตาลทราย, น้ำ

### วิธีการผลิต :



# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “หอยดองรสหมาล่า”

### ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

### สื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## สภาวะก่อนการปรับปรุง :

1. บริเวณด้านหน้าอาคารผลิต มีการจัดเก็บสิ่งของไม่เป็นระเบียบ
2. บริเวณอ่างล้างมือ ไม่ได้ใช้งาน และมีการนำสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องจัดเก็บไว้บริเวณดังกล่าว
3. มีการนำกล่องใส่สินค้ารอส่งพักรอไว้ด้านหน้าอาคารผลิต ซึ่งไม่เหมาะสม เนื่องจากจะทำให้สินค้าเป็นหอยดองแช่แข็งหากเก็บไว้ด้านนอกอาคารจะทำให้ละลายและมีผลต่อคุณภาพของสินค้า
4. ด้านหน้าอาคารไม่มีรั้วปิดกั้น ทำให้บุคคลที่ไม่เกี่ยวข้องหรือสัตว์พาหะเข้าไปในโรงงานได้
5. บริเวณเตรียมตัวพนักงาน ไม่เหมาะสมและไม่ได้ใช้งานจริง
6. ด้านในอาคารผลิต ยังไม่ได้แบ่งแยกให้ชัดเจน ระหว่างการผลิต บรรจุ

## แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล :

**ด้านโครงสร้างอาคาร เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์:**

1. ปรับปรุงด้านโครงสร้าง ได้แก่ รั้วกั้นรอบ ๆ โรงงาน
2. เพิ่มพื้นที่ห้องแกะเนื้อหอย ล้าง และผสม ซึ่งเป็นไลน์เปียก ไม่เหมาะสมที่จะอยู่รวมกับห้องบรรจุ
3. จัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงานให้ครบถ้วน ได้แก่ บริเวณเตรียมตัวก่อนเข้าไลน์ อ่างล้างมือ
4. จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ให้เป็นระเบียบและหมวดหมู่ให้เหมาะสมตามข้อกำหนดฮาลาลและสุขลักษณะที่ดีในการผลิต

**ด้านเอกสารคู่มือคุณภาพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน :**

1. จัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล
2. ขั้นตอนควบคุมการผลิต/ปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฮาลาล
3. จัดทำรายการวัตถุดิบที่มาของวัตถุดิบ
4. จัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองระบบฮาลาลตามที่กำหนด

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

ด้านหน้าโรงงาน มีการจัดเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่เหมาะสม และมีฝุ่นละอองเกาะทำให้มีคราบสกปรกและอาจปนเปื้อนสู่กระบวนการผลิตได้

บริเวณอ่างล้างมือมีการจัดเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ สะสมไว้ไม่เป็น ระเบียบ และเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกต่าง ๆ

เนื่องจากโรงงานอยู่ระหว่างการต่อเติมขยายพื้นที่ผลิตจึงทำให้บริเวณด้านหน้าโรงงานมีการจัดเก็บอุปกรณ์และสิ่งต่าง ๆ ไม่เป็นระเบียบ ไม่สอดคล้องตามหลักสุขลักษณะในการผลิต

ภาพหลังการปรับปรุง

- ปัจจุบันทางสถานประกอบการอยู่ระหว่างต่อเติมห้องผลิต (ห้องแกะหอย/ผสม/ดอง ) เนื่องจากพื้นที่เดิมมีขนาดคับแคบไม่เพียงพอ มีกำหนดแล้วเสร็จปลายเดือน มิถุนายน 2569
- หลังการต่อเติมห้องผลิตใหม่เสร็จแล้วจะดำเนินการจัดเก็บสิ่งของต่าง ๆ ให้เป็นระเบียบ

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

ควรมีรั้วด้านหน้าโรงงาน เพื่อป้องกันสัตว์เลี้ยงไม่ให้เข้าพื้นที่ผลิตได้

ภาพหลังการปรับปรุง

สถานประกอบการอยู่ระหว่างการก่อสร้างรั้วรอบ ๆ โรงงาน เพื่อให้สามารถป้องกันบุคคลที่ไม่เกี่ยวข้อง และสัตว์เลี้ยงต่าง ๆ ไม่ให้เข้าสู่พื้นที่ผลิต

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

| | |
|---|---|
| 1. PRODUCT NAME<br>ชื่อผลิตภัณฑ์ | หอยดอง ได้แก่<br>- หอยดองสูตรดั้งเดิม<br>- หอยดองสูตรไม่ใส่สี |
| 2. IMPORTANT PRODUCT CHARACTERISTICS<br>คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ | หอยแมลงภู่ดองที่ผ่านการตัดคุณภาพ และกระบวนการผลิตที่สะอาด แล้วนำมาผสมในน้ำปรุง บรรจุใส่ถุง พร้อมทาน |
| 3. HOW IS IT BE USE<br>ลักษณะการใช้ของผลิตภัณฑ์ | รับประทาน โดยการ ยำ หรือ ใส่ในส้มตำ |
| 4. PACKAGING<br>ภาชนะบรรจุ | ถุง NYULON 15 / LLPDE 100 (C8)<br>ขนาด 450 กรัม |
| 5. SHELF LIFE<br>อายุการเก็บรักษาและวิธีการจัดเก็บ | แช่แข็งอุณหภูมิ -15 ถึง -18 องศาเซลเซียส<br>เก็บได้ 6 เดือน |
| 6. WHERE WILL IT BE SOLD?<br>ลักษณะการจำหน่าย | ผู้บริโภคทั่วไป : ช่องทางออนไลน์ ผ่าน<br>- Shopee<br>- Lazada<br>- TikTok และ<br>- Facebook |
| 7. LABELLING INSTRUCTIONS<br>รายละเอียดที่กำกับบนฉลาก | ระบุข้อมูลสินค้าบนฉลาก ตามกฎหมายกำหนด ได้แก่<br>- ชื่อสินค้า<br>- ชื่อที่อยู่ผู้ผลิต<br>- ตารางโภชนาการ<br>- เลขสารบบอาหาร<br>- น้ำหนักสุทธิ |
| 8. SPECIAL DISTRIBUTION CONTROL<br>การดูแลรักษาระหว่างการขนส่ง | จัดส่งด้วยรถขนส่งปิดสนิท เพื่อป้องกันการโดนความร้อนสะสม |
| 9. INTENDED USE<br>วัตถุประสงค์การใช้ | สำหรับผู้บริโภคทั่วไป ยกเว้นผู้แพ้หอย |

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

## กระบวนการผลิต "หอยดอง"

**เครื่องหมายการค้า ตรา สถานีแม่กลอง 2448**
**BRAND SATHANEE MAEKLONG 2448**

| ชื่อผลิตภัณฑ์ | ทะเบียน อย. | รหัส Bar Code |
|---|---|---|
| หอยดอง สูตรต้นตำรับ<br>PICKLED MUSSELS ORIGINAL | 75-2-00368-6-0001 | 8857200784818 |
| หอยดอง สูตรไม่ใส่สี<br>PICKLED MUSSELS NO COLOR ADDED | 75-2-00368-6-0002 | 8857200784825 |

**การปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยเอกสารทั้งหมดถูกระบุในเอกสารคู่มือคุณภาพฮาลาล (Halal Manual)**

1. ปรับปรุงกระบวนการทำงานเพิ่มขั้นตอนการล้างมือให้สะอาดก่อนเข้าปฏิบัติงานหรือการใช้สบู่ดินสำหรับการชะล้างนยิสและฮารอม ก่อนการเข้าปฏิบัติงาน
2. ปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยเพิ่มขั้นตอน การรับวัตถุดิบเป็นหอยแมลงภู่สด แล้วนำมาแกะเนื้อเองที่โรงงาน แทนการซื้อเนื้อหอยแมลงภู่จากร้านโดยตรง
3. จัดทำแผนผังกระบวนการผลิตแสดงถึงขั้นตอนการทำงานแต่ละขั้นตอนให้เป็นไปตามสุขลักษณะและตามหลักศาสนาอิสลาม

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การกำหนดคุณภาพและที่มาของวัตถุดิบและส่วนประกอบทั้งหมด ให้มีคุณภาพปลอดภัยและเป็นไปตามหลักศาสนาอิสลามดังนี้

- วัตถุดิบหอยแมลงภู่ต้องรับหอยสดจากชาวประมงที่ทำการขึ้นทะเบียนผู้ขายไว้ แล้วนำมาแกะเนื้อเองที่โรงงานเท่านั้น ยกเว้นซื้อเนื้อหอยจากผู้ขายที่ได้รับรองฮาลาลแล้ว
- ส่วนประกอบ เช่น เกลือ น้ำส้ม ต้องเปลี่ยนใหม่ทั้งหมด เป็นวัตถุดิบที่ได้รับรองฮาลาลแล้ว
- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าจะต้องเป็น Food Grade ปลอดภัยต่อการนำมาบรรจุอาหาร
- มีการใช้ชุดทดสอบวัดค่า pH ของสินค้าเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์

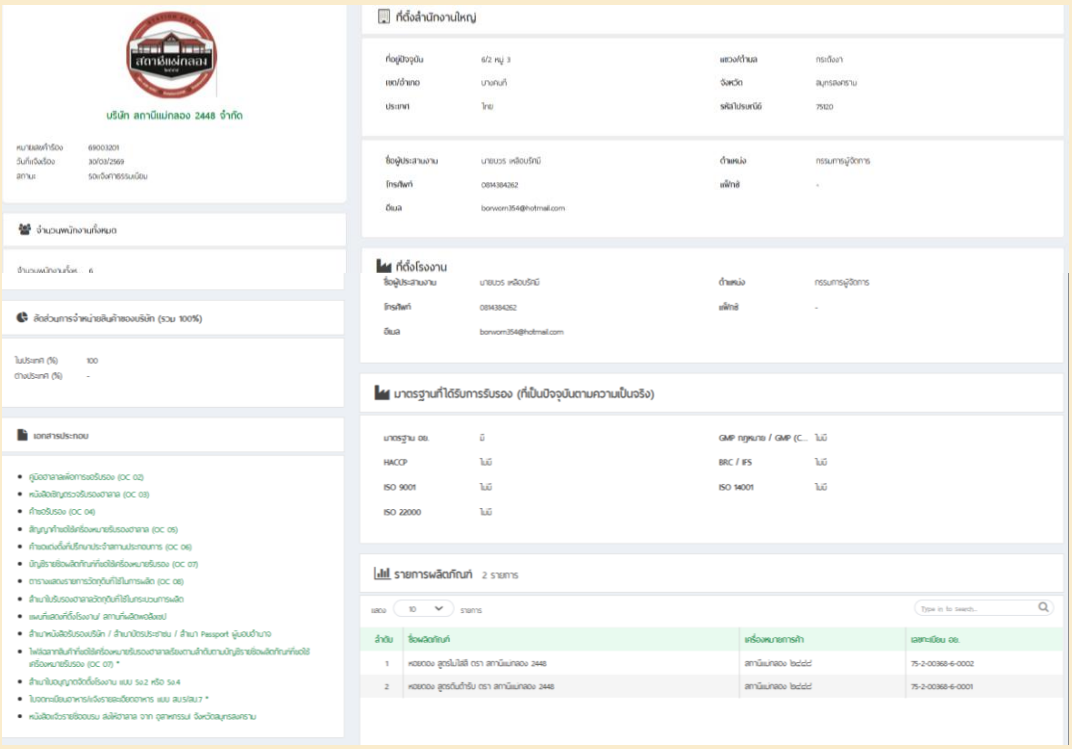
# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

การจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล ดังนี้

1. การจัดทำคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (Halal Manual) ประกอบด้วยการแต่งตั้งคณะทีมฮาลาล นโยบายฮาลาล ขั้นตอนการทำงาน แหล่งที่มาของวัตถุดิบ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม และการกำหนดจุดวิกฤตในการควบคุมอันตรายและการจัดทำแผนการควบคุม
2. การจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

### รายละเอียดใบคำร้องการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล



# บริษัท ปันรักปูนสุข จำกัด

## ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

| | | |
|---|---|---|
| **ที่ตั้งสถานประกอบการ** | : | 125/70 ถ.สมุทรสงคราม-บางแพ ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000 |
| **ผู้ประสานงาน** | : | นายพัฒน์ธนะ บุญชู (ฝ่ายจัดการงานทั่วไป) |
| **หมายเลขโทรศัพท์** | : | 08-0014-0014 |
| **E-mail** | : | pat@thebuffaloamphawa.com |
| **ประกอบการกิจการ** | : | โรงแรม ร้านอาหาร คาเฟ่ ร้านของฝาก |
| **ผลิตภัณฑ์หลัก** | : | 1) โรงแรม สัดส่วนร้อยละ 40<br>2) คาเฟ่ สัดส่วนร้อยละ 20<br>3) ร้านอาหาร สัดส่วนร้อยละ 35<br>4) ร้านขายของฝาก สัดส่วนร้อยละ 5 |

About US

บริษัท ปันรักปูนสุข จำกัด เป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนในจังหวัดสมุทรสงคราม ดำเนินธุรกิจหลัก ด้านโรงแรม รีสอร์ท และห้องชุด รวมถึงให้บริการร้านอาหารและร้านกาแฟ ตั้งอยู่ที่ตำบลแม่กลอง อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม ชื่อว่า The Buffalo Cafe (เดอะ บัฟฟาโล คาเฟ่) เป็นส่วนหนึ่งของโครงการ The Buffalo Amphawa รีสอร์ทและคาเฟ่ดีไซน์โดดเด่นริมแม่น้ำแม่กลอง สมุทรสงคราม เกิดจากความตั้งใจของ คุณนพพร เริ่มรวย ที่ต้องการสร้างที่อยู่อาศัยให้ควายแคระที่เลี้ยงไว้ จนพัฒนาต่อยอดเป็นคอมมูนิตี้แลนด์มาร์คที่ผสมผสานสถาปัตยกรรมไม้ไผ่งานคราฟต์ และวิถีชีวิตท้องถิ่น

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “แซนวิชไก่”

**สูตรการผลิต :**

1. ส่วนของไก่ – อกไก่ฮาลาล, เกลือ, พริกไทย, ผงกระเทียม, น้ำมันพืช, ซอสหมัก
2. ซอสครีมฮาลาล – มายองเนส, ซอสมะเขือเทศ, มัสตาร์ด, น้ำตาล, น้ำมะนาว, พริกไทย
3. แซนวิชไก่ – ขนมปัง 2 แผ่น, ส่วนของไก่, ซอสครีมฮาลาล, ผักกาดแก้ว, แตงกวา, มะเขือเทศ

**วิธีการผลิต :**

เตรียมอกไก่ฮาลาล เกลือ พริกไทย ผงกระเทียม น้ำมันพืช ซอสหมัก ผสมให้เข้ากัน

หมักไก่ 20–30 นาที

อบที่อุณหภูมิ 180°C จนสุก แกนกลาง ≥ 75°C เวลา 17 นาที

พักให้เย็นแล้วหั่นสไลซ์

เตรียมมายองเนส ซอสมะเขือเทศ มัสตาร์ด น้ำตาล น้ำมะนาว พริกไทย

นำส่วนผสมทั้งหมด ผสมให้เข้ากัน แช่เย็น ได้ซอสครีมฮาลาล

ขั้นตอนการเตรียมขนมปัง นำไปอบที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5 นาที จากนั้นทาซอสครีมฮาลาลลงบนขนมปัง

ใส่ไก่อบ ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ แตงกวาและราดซอสครีมฮาลาล บนแซนวิชไก่

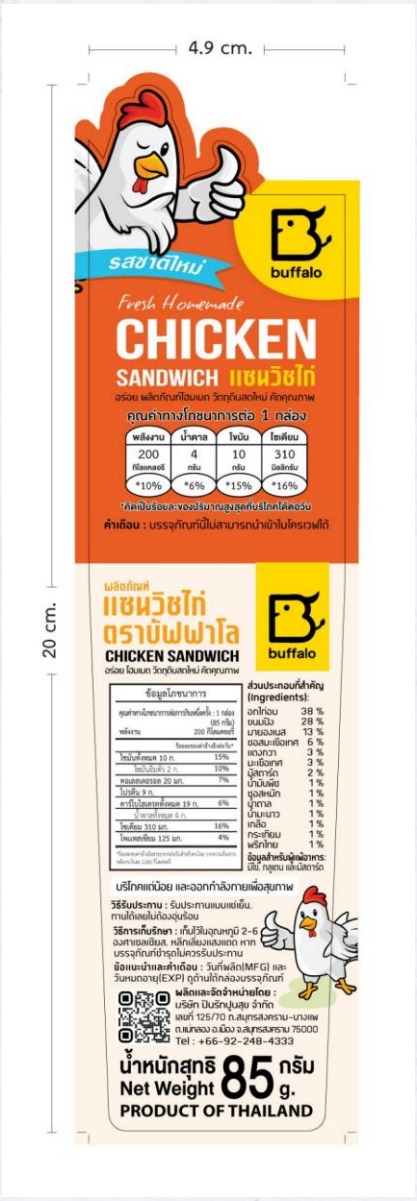
แรปฟิล์ม บรรจุลงกล่อง

เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 2–4°C

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “แซนวิชไก่”

### ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ



### สื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## สภาวะก่อนการปรับปรุง :

1. พบว่ามีการเลือกใช้วัตถุดิบที่ยังไม่มีการรับรอง HALAL เก็บไว้ในห้องผลิต ดังนั้นควรนำออกและจัดทำรายการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตให้ชัดเจนเพื่อให้มั่นใจได้ว่าไม่ผิดต่อหลักศาสนาอิสลาม
2. การจัดเก็บวัตถุดิบต่าง ๆ ไม่มีการติดป้ายชี้บ่งวัตถุดิบให้ชัดเจน กรณีเปิดใช้แล้ว
3. ปัจจุบันใช้อ่างล้างมือร่วมกับอ่างล้างอุปกรณ์ ซึ่งไม่เหมาะสมต่อการผลิตอาหาร จึงควรจัดพื้นที่อ่างล้างมือและพื้นที่สำหรับเตรียมตัวก่อนเข้าพื้นที่ผลิต โดยจัดเตรียมอ่างล้างมือ กระดาษเช็ดมือ และสบู่ดินสำหรับล้างมือ
4. ในการจัดเก็บวัตถุดิบมีการเก็บในตู้แช่เย็น จึงควรมีการทวนสอบอุณหภูมิของตู้แช่เย็นและตู้แช่แข็งและบันทึกอุณหภูมิที่ตรวจเช็คทุกวัน เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิระหว่างการจัดเก็บเป็นไปตามที่กำหนด ไม่ก่อให้เกิดการเน่าเสียของวัตถุดิบ

## แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล :

**ด้านโครงสร้างอาคาร เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ :**

1. จัดเตรียมพื้นที่สำหรับเตรียมตัวพนักงาน เช่น อ่างล้างมือ ที่เก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงานให้เป็นสัดส่วนแยกจากบริเวณห้องผลิต ไม่ใช้ปะปนกัน
2. จัดเตรียมตู้เย็นหรือตู้แช่ให้เพียงพอและเหมาะสม รวมถึงมีการตรวจเช็คอุณหภูมิตู้แช่อย่างสม่ำเสมอ
3. ต้องมีการติดป้ายกำกับไว้ที่บรรจุภัณฑ์ที่บรรจุวัตถุดิบที่เตรียมไว้ใช้ชัดเจน

**ด้านเอกสารคู่มือคุณภาพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน :**

1. จัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล
2. จัดทำขั้นตอนการล้างวัตถุดิบและกระบวนการผลิต รวมถึงสูตรส่วนผสมที่จำเป็น เพื่อให้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงาน
3. จัดทำรายการวัตถุดิบที่มาของวัตถุดิบ
4. จัดทำแผนการอบรมพนักงานทั้งด้านความรู้เกี่ยวกับฮาลาลและวิธีการปฏิบัติงาน
5. จัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองระบบฮาลาลตามที่กำหนด

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

พบกว่ามีเลือกใช้วัตถุดิบที่ยังไม่มีการรับรอง HALAL เก็บไว้ในห้องผลิต ดังนั้นควรนำออกและจัดทำรายการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตให้ชัดเจน เพื่อให้มั่นใจได้ว่าไม่ผิดต่อหลักศาสนาอิสลาม

ภาพหลังการปรับปรุง

ได้ทำการนำวัตถุดิบที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่ไม่มีฮาลาลออกจากพื้นที่ครัว และจัดทำรายการวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม

อ้างอิง ; HL.Cicot OC 08 ตารางแสดงรายการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

**HL.Cicot OC 08**

**ตารางแสดงรายการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต**

ชื่อผู้ประกอบการ/บริษัท .....ปันรักปูนสุข.....จำกัด ที่อยู่(โรงงาน)..... 125/70 ถนนสุทรสงคราม-บางแพ ต.แม่กลอง อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม 75000.....

| วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต | | ผู้ส่งมอบวัตถุดิบ | | | | การรับรองสถานะฮาลาลวัตถุดิบ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ชื่อวัตถุดิบ | รายละเอียดวัตถุดิบ | ชื่อผู้ผลิต | ที่อยู่ | ชื่อผู้ขาย | ที่อยู่ | ทะเบียนฮาลาลที่ | ผู้รับรอง | วันรับรอง | วันหมดอายุ | เลขที่รับรองฮาลาล |
| ใบชาตราชาตรามือ | ใบชาบรรจุซองพลาสติด | บริษัท ชาไทยอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด | 229 หมู่ 13 ต.อินทขิล อ.แม่แดง จ.เชียงราย 50150 | แม็คโคร สมุทรสงคราม | 7/32 ซ.บางแก้ว ถ.เจริญชมปรีดา ต.แม่กลอง อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม | | สนงคณะกรรมการอิสลามแหงประเทศไทย | | | กอท.ฮล. 93A8230030250 |
| นมข้นหวานตรามะลิ | ของเหลวข้นบรรจุกระป๋อง | บริษัทอุตสาหกรรมนมไทย จำกัด | 39 ลุมวิท ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองสมุทร จ.สมุทรปราการ | แม็คโคร สมุทรสงคราม | 7/32 ซ.บางแก้ว ถ.เจริญชมปรีดา ต.แม่กลอง อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม | | สนงคณะกรรมการอิสลามแหงประเทศไทย | | | กอท.ฮล. 63571290552 |
| นมข้นจืดดาร์เนชั่น | ของเหลวบรรจุกระป๋อง | บริษัทเอฟแอนด์เอ็น แดรี่ส์ (ประเทศไทย) จำกัด | อาคารเดอะปาร์ค ห้องเลขที่eW01-08 ชั้น 8 เลขที่ 88 ถ.วิชิตาภิเษก แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพ | แม็คโคร สมุทรสงคราม | 7/32 ซ.บางแก้ว ถ.เจริญชมปรีดา ต.แม่กลอง อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม | | สนงคณะกรรมการอิสลามแหงประเทศไทย | | | กอท.ฮล. 63A8040010649 |
| นมเมจิรสจืด | ของเหลวบรรจุขวดพลาสติด | บริษัท ซีพี-เมจิ จำกัด | 3 อาคารซีพีทาวเวอร์ 2 ชั้น 30 ถ.วิชิตาภิเษก แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพ | แม็คโคร สมุทรสงคราม | 7/32 ซ.บางแก้ว ถ.เจริญชมปรีดา ต.แม่กลอง อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม | | สนงคณะกรรมการอิสลามแหงประเทศไทย | | | |

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

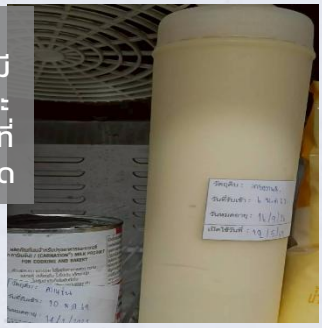
## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

ติดป้ายชี้บ่งวัตถุดิบ ให้ชัดเจน
กรณีเปิดใช้แล้ว

ภาพหลังการปรับปรุง

มีการจัดทำป้ายชี้บ่งวันที่มีการเปิดใช้ และวันหมดอายุไว้ที่วัตถุดิบทุกชนิด



จัดพื้นที่เตรียมตัวก่อนเข้าพื้นที่ผลิต
โดยจัดเตรียมอ่างล้างมือ, กระดาษเช็ดมือ และ สบู่ดินสำหรับล้างมือ

มีการจัดเตรียมอ่างสำหรับล้างมือ
ติดป้ายขั้นตอน และกฎระเบียบ
(อยู่ระหว่างการสั่งซื้อสบู่ดินสำหรับล้างมือ)

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

ควรมีการทวนสอบอุณหภูมิของตู้แช่เย็น และ ตู้แช่แข็งและบันทึกอุณหภูมิที่ตรวจเช็คทุกวัน

ภาพหลังการปรับปรุง

มีการจัดทำบันทึกการตรวจสอบอุณหภูมิตู้แช่เย็นและตู้แช่แข็งทุกวัน เพื่อให้มั่นใจอุณหภูมิจัดเก็บวัตถุดิบเป็นไปตามที่กำหนด

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

### กระบวนการผลิต “ครัวฮาลาล”

เครื่องหมายการค้า “เดอะบัฟฟาโล อัมพวา”

**การปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยเอกสารทั้งหมดถูกระบุในเอกสารคู่มือคุณภาพฮาลาล (Halal Manual)**

1. ปรับปรุงกระบวนการทำงานเพิ่มขั้นตอนการล้างมือให้สะอาดก่อนเข้าปฏิบัติงานหรือการใช้สบู่ดินสำหรับการชะล้างนยิสและฮารอม ก่อนการเข้าปฏิบัติงาน
2. จัดทำเมนูสูตรและส่วนประกอบของอาหารและเครื่องดื่มที่จะมีการผลิตเพื่อเสิร์ฟในครัวฮาลาลให้ชัดเจน
3. จัดทำรายการวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตทั้งหมด โดยคัดเลือกที่มีการรับรองฮาลาลและระบุชื่อยี่ห้อให้ชัดเจน เพื่อให้การจัดซื้อมีความชัดเจน
4. จัดทำแผนผังกระบวนการผลิตแสดงถึงขั้นตอนการทำงานแต่ละขั้นตอนให้เป็นไปตามสุขลักษณะและตามหลักศาสนาอิสลาม

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การคัดเลือกวัตถุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ ให้สอดคล้องตามหลักศาสนาอิสลามมีดังนี้

- วัตถุดิบและเครื่องปรุงทุกอย่างที่ใช้ในการประกอบอาหารจะต้องได้รับการรับรองฮาลาลแล้วเท่านั้น
- เมนูในร้านมีการแก้ไขโดยเอาเมนูที่มีส่วนผสมของฮารอมหรือส่วนผสมไม่ชัดเจนที่อาจมีส่วนผสมที่เป็นฮารอมออกจากเมนู
- รายการอาหารและเครื่องดื่มที่จะผลิตภายในครัวเบเกอรี่จะต้องทำสูตรการผลิตให้ชัดเจน

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

การจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล ดังนี้

1. การจัดทำคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (Halal Manual) ประกอบด้วยการแต่งตั้งคณะทีมฮาลาล นโยบายฮาลาล ขั้นตอนการทำงาน แหล่งที่มาของวัตถุดิบ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม และการกำหนดจุดวิกฤตในการควบคุมอันตรายและการจัดทำแผนการควบคุม
2. การจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

### รายละเอียดใบคำร้องการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

buffalo

บริษัท ปันรักปูนสุข จำกัด

| | |
|---|---|
| หมายเลขคำร้อง | 69003763 |
| วันที่แจ้งเรื่อง | 22/05/2569 |
| สถานะ | รอตรวจเอกสาร |

**เอกสารประกอบ**

- แผนที่แสดงที่ตั้งโรงงาน/ สถานที่ผลิตพอสังเขป
- สำเนาหนังสือรับรองบริษัท / สำเนาบัตรประชาชน / สำเนา Passport ผู้มอบอำนาจ
- ไฟล์ฉลากสินค้าที่ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลเรียงตามลำดับตามบัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรอง (OC 07) *
- คู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (OC 02)
- หนังสือเชิญตรวจรับรองฮาลาล (OC 03)
- คำขอรับรอง (OC 04)
- สัญญาคำขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (OC 05)
- คำขอแต่งตั้งที่ปรึกษาประจำสถานประกอบการ (OC 06)
- บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอใช้เครื่องหมายรับรอง (OC 07)
- ตารางแสดงรายการวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต (OC 08)

**ที่ตั้งสำนักงานใหญ่**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ที่อยู่ปัจจุบัน | 125/70 | แขวง/ตำบล | แม่กลอง |
| เขต/อำเภอ | เมืองสมุทรสงคราม | จังหวัด | สมุทรสงคราม |
| ประเทศ | ไทย | รหัสไปรษณีย์ | 75000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ชื่อผู้ประสานงาน | พัฒน์ธนะ มุญชู | ตำแหน่ง | ผู้จัดการ |
| โทรศัพท์ | 0800140014 | แฟกซ์ | - |
| อีเมล | pat@thebuffaloamphawa.com | | |
| มาตรฐาน อย. | ไม่มี | GMP กฎหมาย / GMP (C... | ไม่มี |
| HACCP | ไม่มี | BRC / IFS | ไม่มี |
| ISO 9001 | ไม่มี | ISO 14001 | ไม่มี |
| ISO 22000 | ไม่มี | | |

**รายการผลิตภัณฑ์** 4 รายการ

แสดง 10 รายการ — Type in to search...

| ลำดับ | ชื่อผลิตภัณฑ์ | เครื่องหมายการค้า | เลขทะเบียน อย. |
|---|---|---|---|
| 1 | แซ่นวิชไก่ | เดอะ บัฟฟาโล อัมพวา | |
| 2 | ชาดำเย็น | เดอะ บัฟฟาโล อัมพวา | |
| 3 | แซ่นวิชเนื้อ | เดอะ บัฟฟาโล อัมพวา | |
| 4 | ชาไทยเย็น | เดอะ บัฟฟาโล อัมพวา | |

# วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์

## ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

| | | |
|---|---|---|
| **ที่ตั้งสถานประกอบการ** | : | 15/3 หมู่ที่ 4 ต.ดอนมะโนรา อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม 75120 |
| **ผู้ประสานงาน** | : | นางสาวบุญทริกา ลิ้มไพบูลย์ (เลขานุการกลุ่ม) |
| **หมายเลขโทรศัพท์** | : | 09-4978-3159 |
| **E-mail** | : | bannhed@hotmail.com |
| **ประกอบการกิจการ** | : | ผลิตและจำหน่ายสินค้าแปรรูปจากเห็ด |
| **ผลิตภัณฑ์หลัก** | : | 1) อาหารแปรรูปจากเห็ด สัดส่วนร้อยละ 50<br>2) เครื่องดื่มจากเห็ด สัดส่วนร้อยละ 50 |

About US

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ (บ้านเห็ด) ตั้งอยู่ที่ตำบลดอนมะโนรา อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม ก่อตั้งโดยคุณบุญรัตน์ ลิ้มไพบูลย์ โดยริเริ่มจากการพลิกฟื้นสวนมะพร้าวมาทำฟาร์มเพาะเห็ดหลากหลายสายพันธุ์ พัฒนาสู่การเป็นศูนย์การเรียนรู้และการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ต่อมาได้มีการนำผลผลิตได้แก่ เห็ด มาทำการต่อยอดจากผลผลิตเห็ดสด นำมาคิดค้นและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น น้ำเห็ด 3 อย่าง, กาแฟผสมเห็ดและเห็ดอบกรอบ ได้รับความนิยมและการสนับสนุนจากลูกค้าทั่วไปเป็นอย่างมาก

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “เห็ดภูฏานกรอบ รสต้มยำ”

### สูตรการผลิต :

- เห็ดภูฏาน
- ผงต้มยำ

### วิธีการผลิต :

คัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบเลือกเห็ดสดภูฏานที่มีคุณภาพ ทำความสะอาด ล้างเอาสิ่งสกปรกออก และหั่นเป็นขนาดที่ต้องการ

↓

การลวก (Blanching) นำเห็ดไปลวกในน้ำร้อน อุณหภูมิประมาณ 80-100 °C ประมาณ 2-5 นาที เพื่อยับยั้งเอนไซม์ที่ทำให้เห็ดเปลี่ยนสีและช่วยให้เนื้อสัมผัสดีขึ้น

↓

การแช่แข็ง (Freezing) นำเห็ดที่ลวกแล้วไปแช่แข็งที่อุณหภูมิประมาณ -18 องศาเซลเซียส นาน 24 ชั่วโมง ก่อนนำไปทอด วิธีนี้จะช่วยให้เห็ดทอดมีความกรอบฟูและเนื้อสัมผัสที่ดีขึ้น

↓

การทอดสุญญากาศ (Vacuum Frying)

- ใส่เห็ดลงในเครื่องทอดสุญญากาศ
- ใช้อุณหภูมิน้ำมันต่ำ (ประมาณ 115°C)
- ความดันสุญญากาศประมาณ 620 มิลลิเมตรปรอท
- ทอดเป็นเวลาประมาณ 15นาที ความดันต่ำทำให้น้ำระเหยออกที่อุณหภูมิต่ำ ลดการเกิดสารก่อมะเร็ง และลดการเสื่อมสภาพของน้ำมัน

↓

การปั่นเหวี่ยงสลัดน้ำมัน (Centrifugal Dewatering) หลังจากทอดเสร็จสิ้น ในขณะที่ยังอยู่ในระบบสุญญากาศ จะมีการปั่นเหวี่ยงเพื่อแยกน้ำมันออกจากเห็ด ทำให้ผลิตภัณฑ์อมน้ำมันน้อยมาก

↓

การปรุงรสและบรรจุ นำเห็ดทอดที่เย็นแล้วมาปรุงรสตามต้องการ และบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทเพื่อป้องกันความชื้น

↓

นำเห็ดกรอบมาผสมกับผงต้มยำ
ได้เห็ดภูฏานกรอบ รสต้มยำ

# กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

## “เห็ดภูฏานกรอบ รสต้มยำ ”

### ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

### สื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## สภาวะก่อนการปรับปรุง :

1. บริเวณอ่างล้างมือก่อนเข้าไลน์ชำรุดและไม่เรียบร้อยควรทำการซ่อมแซมและจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับการล้างมือให้ครบ
2. ไม่มีพื้นที่สำหรับเตรียมตัวและสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนเข้าไลน์ เช่น อ่างล้างมือ ชุดพนักงาน รองเท้า
3. พื้นที่สำหรับจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ต้องมีการทำความสะอาด และติดป้ายชี้บ่งชื่อ/ชนิด/lot no ให้ชัดเจน
4. พื้นที่สำหรับจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ ควรนำสิ่งที่ไม่เกี่ยวข้องหรือหมดอายุออกจากพื้นที่จัดเก็บ
5. บริเวณพื้นที่ผลิตมีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตและชำรุด ควรมีการซ่อมแซมและนำออกจากพื้นที่ผลิต และทำความสะอาดพื้นที่ให้สะอาดไม่มีฝุ่นและสิ่งสกปรกสะสมไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่สินค้า

## แนวทางในการพัฒนายกระดับมาตรฐานฮาลาล :

**ด้านโครงสร้างอาคาร เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์:**

1. ควรมีการซ่อมแซมโครงสร้างอาคาร เครื่องจักรที่เป็นสนิมและชำรุดให้พร้อมสำหรับการใช้งาน
2. ควรจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับใช้ในการผลิต เช่น โต๊ะ ชั้นวาง พาเลท ให้เพียงพอและสภาพเหมาะต่อการผลิตไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่สินค้า
3. บริเวณห้องเตรียมตัวเข้าไลน์ ชุดสำหรับใส่ปฏิบัติงาน อ่างล้างมือรวมถึงอุปกรณ์สำหรับการล้างมือปัจจุบันมีไม่ครบถ้วน ต้องทำการจัดเตรียมให้เหมาะสม
4. ควรจัดเตรียมเครื่องมือในการตรวจวัด เช่น เครื่องชั่งน้ำหนัก เทอร์โมมิเตอร์ และทำการสอบเทียบเพื่อให้มั่นใจว่ามีความแม่นยำ

**ด้านเอกสารคู่มือคุณภาพและขั้นตอนการปฏิบัติงาน :**

1. จัดทำคู่มือคุณภาพฮาลาล
2. ขั้นตอนควบคุมการผลิต/ปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดฮาลาล
3. จัดทำบันทึกที่เกี่ยวข้องทั้งหมด ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การบรรจุและจัดส่ง
4. จัดทำรายการวัตถุดิบที่มาของวัตถุดิบ
5. จัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองระบบฮาลาลตามที่กำหนด

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

บริเวณอ่างล้างมือก่อนเข้าไลนชำรุด และไม่เรียบร้อยควรทำการซ่อมแซมและจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับการล้างมือให้ครบ

- พื้นที่สำหรับจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ต้องมีการทำความสะอาด และติดป้ายชี้บ่ง ชื่อ / ชนิด /lot no ให้ชัดเจน
- นำสิ่งที่ไม่เกี่ยวข้องหรือหมดอายุออกจากพื้นที่จัดเก็บ

- บริเวณพื้นที่ผลิตมีสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต และชำรุด ควรมีการซ่อมแซมและนำออกจากพื้นที่ผลิต
- ทำความสะอาดพื้นที่ให้สะอาดไม่มีฝุ่นและสิ่งสกปรกสะสม เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสู่สินค้า

ภาพหลังการปรับปรุง

มีการทำความสะอาด และจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับการล้างมือไว้ครบแล้ว (แต่ควรเพิ่มเติมเรื่องการทำความสะอาดคราบสีดำออก)

ห้องเก็บบรรจุภัณฑ์มีการทำความสะอาดและจัดเรียงกล่องใส่บรรจุภัณฑ์เป็นระเบียบ มีป้ายชี้บ่งชัดเจน

พื้นที่ผลิตมีการทำความสะอาดและจัดเก็บสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้องออกจากพื้นที่แล้ว

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนาสถานที่ผลิต

ภาพก่อนการปรับปรุง

มอเตอร์บริเวณห้องทอดเห็ด สายยาง และพื้นมีคราบสกปรก และชำรุด ควรมีการทำความสะอาดและเปลี่ยนใหม่ให้เหมาะสมต่อการผลิตอาหาร

ภาพหลังการปรับปรุง

มีการทำความสะอาดคราบบริเวณห้องทอดและมอเตอร์แล้วแต่เนื่องจากเป็นคราบสะสม ต้องมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ (สายยางอยู่ระหว่างการพิจารณาเปลี่ยนสายยางที่สกปรกและชำรุดออก)

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล**

### กระบวนการผลิต “เห็ดภูฏานกรอบ”

เครื่องหมายการค้า “บ้านเห็ด”

| ชื่อผลิตภัณฑ์ | ทะเบียน อย. | รหัส Bar Code |
|---|---|---|
| เห็ดภูฏานกรอบ<br>Crispy Bhutanese Mushroom | 75-2-00650-2-0002 | 8857123068132 |
| เห็ดภูฏานกรอบ รสต้มยำ<br>Crispy Bhutanese Mushroom | 75-2-00650-6-0001 | - |

# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การพัฒนากระบวนการทำงานการผลิต

**การปรับปรุงพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนด โดยเอกสารทั้งหมดถูกระบุในเอกสารคู่มือคุณภาพฮาลาล (Halal Manual)**

1. ปรับปรุงกระบวนการล้างทำความสะอาดเมื่อมีการปนเปื้อนจากนยิสหรือฮารอม เพื่อให้เป็นแนวทางสำหรับพนักงาน
2. สำหรับผลิตภัณฑ์เห็ดทอดรสต้มยำ ควรมีการกำหนดมาตรฐานสำหรับตรวจรับผงปรุงรส เช่น สี กลิ่น รส รวมถึงระบุยี่ห้อของผู้ผลิตให้ชัดเจน เพื่อให้ง่ายต่อการควบคุมรสชาติให้สม่ำเสมอ
3. ปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยเพิ่มขั้นตอน การรับวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้จากผู้ขายที่อยู่ในทะเบียนผู้ขาย และส่วนผสมอื่น ๆ ต้องได้รับรองฮาลาลเท่านั้น
4. จัดทำแผนผังกระบวนการผลิตแสดงถึงขั้นตอนการทำงานแต่ละขั้นตอนให้เป็นไปตามสุขลักษณะและตามหลักศาสนาอิสลาม

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การกำหนดคุณภาพวัตุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ รวมถึงผลิตภัณฑ์ ให้มีคุณภาพ ปลอดภัย และเป็นไปตามหลักศาสนาอิสลามดังนี้

- วัตถุดิบเห็ดสด ต้องมาจากเกษตรกรในกลุ่มสมาชิกวิสาหกิจ และการปลูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของฮาลาลมีการป้องกันการปนเปื้อนจากนยิสและฮารอม
- กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปทั้งกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ ให้ชัดเจน และมีการส่งวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประจำปี
- บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าจะต้องเป็น Food Grade ปลอดภัยต่อการนำมาบรรจุอาหาร

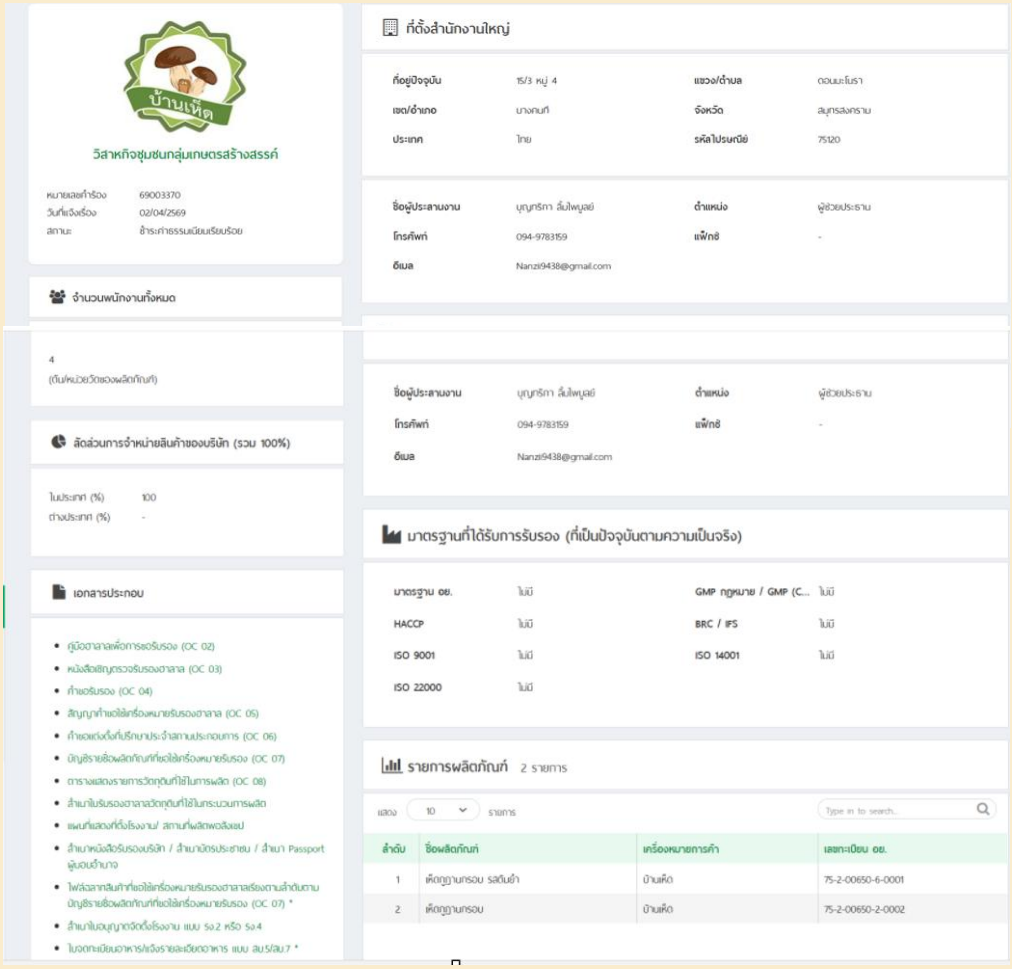
# กระบวนการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานฮาลาล

## การยื่นขอมาตรฐานฮาลาล

การจัดเตรียมเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล ดังนี้

1. การจัดทำคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรอง (Halal Manual) ประกอบด้วยการแต่งตั้งคณะทีมฮาลาล นโยบายฮาลาล ขั้นตอนการทำงาน แหล่งที่มาของวัตถุดิบ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อันตรายตามหลักการศาสนาอิสลาม และการกำหนดจุดวิกฤตในการควบคุมอันตรายและการจัดทำแผนการควบคุม
2. การจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอมาตรฐานฮาลาลผ่านระบบออนไลน์

### รายละเอียดใบคำร้องการยื่นขอมาตรฐานฮาลาล



# ส่วนที่ 3
# บทสรุป

โครงการยกระดับผู้ประกอบการอาหารฮาลาลอย่างครบวงจร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสงคราม ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยมีผู้ประกอบการวิสาหกิจได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 10 ราย ดังนี้

| ลำดับ | ชื่อสถานประกอบการ | ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ |
|---|---|---|
| 1 | บริษัท อาร์เอ็มเอส อินเตอร์ฟู้ดส์4 จำกัด | ลูกชิ้นแมงกะพรุน |
| 2 | วิสาหกิจชุมชนทูฟิต แม่กลอง | ปลาอินทรีย์อบ และน้ำปรุงรส |

| ลำดับ | ชื่อสถานประกอบการ | ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ |
|---|---|---|
| 3 | วิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร | โจ๊กข้าว กข 43 |
| 4 | บริษัท ข้าวใหม่ปลามันอัมพวา จำกัด | น้ำพริกกะปิ ฟรีซดราย |
| 5 | บริษัท จุ๊บแจงทองพับ5 จำกัด | ทองแผ่นปลาทูต้มยำ |
| 6 | วิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับ | ไซรัปน้ำตาลมะพร้าว |

| ลำดับ | ชื่อสถานประกอบการ | ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ |
|---|---|---|
| 7 | บริษัท สิริสมปอง ออร์แกนิค ฟาร์ม จำกัด | มะม่วงหาวมะนาวโห่ ชนิดผง<br> |
| 8 | บริษัท สถานีแม่กลอง 2448 จำกัด | หอยดองรสหมาล่า<br> |
| 9 | บริษัท ปันรักปูนสุข จำกัด | แซนวิชไก่<br> |
| 10 | วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ | เห็ดภูฏานกรอบ รสต้มยำ<br> |

**ผลสำเร็จตามตัวชี้วัดเชิงปริมาณ** พบว่ามีผู้ประกอบการ/วิสาหกิจได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 20 ราย/ผลิตภัณฑ์ ดังนี้

| ลำดับที่ | ชื่อสถานประกอบการ | ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนา |
|---|---|---|
| 1 | บริษัท อาร์เอ็มเอส อินเตอร์ฟู้ดส์4 จำกัด | ลูกชิ้นแมงกะพรุน |
| 2 | วิสาหกิจชุมชนบ้านสบายใจ | บิสกิตกล้วย |
| 3 | วิสาหกิจชุมชนทูฟิตแม่กลอง | ปลาอินทรีย์อบ และน้ำปรุงรส |
| 4 | บริษัท เอสทีเอส โคโค่ริช จำกัด | ลอดช่องไทยเส้นน้ำมะพร้าว |
| 5 | วิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร | โจ๊กข้าว กข 43 |
| 6 | บริษัท ข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา จำกัด | น้ำพริกกะปิ ฟรีซดราย |
| 7 | บริษัท จุ๊บแจงทองพับ5 จำกัด | ทองแผ่นปลาทูต้มยำ |
| 8 | วิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับ | ไซรัปน้ำตาลมะพร้าว |
| 9 | บริษัท สิริสมปอง ออร์แกนิค ฟาร์ม จำกัด | มะม่วงหาวมะนาวโห่ ชนิดผง |
| 10 | บริษัท สถานีแม่กลอง 2448 จำกัด | หอยดอง รสหมาล่า |
| 11 | วิสาหกิจชุมชนพรนิมิตร | ทอฟฟี่ถั่วกรอบ |
| 12 | บริษัท ปันรักปูนสุข จำกัด | แซนวิชไก่ |
| 13 | บริษัท มุ้ยเต๋าอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด | ซีอิ๊ว สูตรลดโซเดียม |
| 14 | เรือนจำกลางสมุทรสงคราม | น้ำปลา สูตรลดโซเดียม |
| 15 | เจ๊นีปลาทูซาเตี๊ยะ | ปลาทูซาเตี๊ยะ รสต้มยำ |
| 16 | วิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์ | น้ำหวานดอกมะพร้าว |
| 17 | บริษัท บุญฟู้ดส์ จำกัด | ลูกอมเกลือแร่ รสมะนาวโซดา |
| 18 | วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ | เห็ดภูฏานกรอบ รสต้มยำ |
| 19 | วิสาหกิจชุมชนบ้านสวนเบเกอรี่ | บราวนี่หม้อแกงเผือก |
| 20 | ปอเรือนข้าวเกรียบปลาทู | ข้าวเกรียบปลาทูรสต้มยำ |

**ผลสำเร็จตามตัวชี้วัดเชิงปริมาณ** พบว่ามีผู้ประกอบการวิสาหกิจได้ยื่นขอรับรองฮาลาล จำนวน 10 ราย ดังนี้

| ลำดับที่ | ชื่อสถานประกอบการ | สถานะการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล |
|---|---|---|
| 1 | บริษัท อาร์เอ็มเอส อินเตอร์ฟู้ดส์4 จำกัด | ตรวจสอบผ่านแล้ว วันที่ 9/6/69 |
| 2 | วิสาหกิจชุมชนทูฟิตแม่กลอง | รอตรวจเอกสาร |
| 3 | วิสาหกิจชุมชนการผลิตการเกษตรปลอดสาร | ตรวจสอบผ่านแล้ว วันที่ 26/5/69 |
| 4 | บริษัท ข้าวใหม่ปลามัน อัมพวา จำกัด | รอตรวจเอกสาร |
| 5 | บริษัท จุ๊บแจงทองพับ5 จำกัด | รอนัดตรวจ |
| 6 | วิสาหกิจชุมชนบ้านบางพลับ | รอตรวจวันที่ 16/6/69 |
| 7 | บริษัท สิริสมปอง ออร์แกนิค ฟาร์ม จำกัด | รอตรวจวันที่ 10/6/69 |
| 8 | บริษัท สถานีแม่กลอง 2448 จำกัด | รอตรวจเอกสาร |
| 9 | บริษัท ปันรักปูนสุข จำกัด | รอนัดตรวจ |
| 10 | วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเกษตรสร้างสรรค์ | รอนัดตรวจ |

*หมายเหตุ : ข้อมูล ณ เดือน มิถุนายน 2569*

**ผลสำเร็จตามตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ** ร้อยละของผู้ประกอบการวิสาหกิจมีความรู้ด้านอาหารฮาลาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

โดยผู้รับจ้างได้ดำเนินการอบรมถ่ายทอดความรู้ “ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาล” ให้แก่ผู้ประกอบการ (แบบประเมินผลลัพธ์การถ่ายทอดความรู้และได้ประเมินผลลัพธ์ของการถ่ายทอดความรู้ดังกล่าว โดยมีผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 18 คน จาก 10 สถานประกอบการ สรุปผลได้ดังนี้

| ข้อมูล | คะแนนเต็ม | คะแนนสูงสุด | คะแนนต่ำสุด | คะแนนเฉลี่ย | ระดับความรู้ | ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ก่อนอบรม | 10 | 6 | 2 | 4.11 | ปานกลาง | 83.96 |
| หลังอบรม | 10 | 10 | 9 | 9.06 | ดีเยี่ยม | |

*หมายเหตุ :*

*ระดับความรู้วัดจาก* *คะแนน 00.00 – 02.25 ระดับความรู้ ควรปรับปรุง*
*คะแนน 02.26 – 04.50 ระดับความรู้ ปานกลาง*
*คะแนน 04.51 – 06.75 ระดับความรู้ ดี*
*คะแนน 06.76 – 9.00 ระดับความรู้ ดีเยี่ยม*

**ผลสัมฤทธิ์ของการเรียนรู้ = (คะแนนการเรียนรู้ ×100)/คะแนนความน่าจะเป็น**

*คะแนนการเรียนรู้ = คะแนนหลังการอบรม (Post Test) – คะแนนก่อนการอบรม (Pre Test)*

*คะแนนความน่าจะเป็น = คะแนนเต็ม – คะแนนก่อนอบรม (Pre Test)*

# HALAL FOOD

**โครงการยกระดับผู้ประกอบการอาหารฮาลาลอย่างครบวงจร**
**ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569**
**โดยสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสงคราม**