

ความสำคัญของกฎหมายที่เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ นับวันจะมีมากยิ่งขึ้น เนื่องจากความตื่นตัวของผู้บริโภค และการแข่งขันทางการค้าในตลาดการค้าสากล ซึ่งมีความรุนแรงมากขึ้น การแข่งขันดังกล่าวมีผลจากรัฐบาลมีการเปิดตลาดเขตการค้าเสรี (FTA) การพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีการผลิตในรูปแบบต่างๆ และความเข้มงวดทางด้านกฎระเบียบของต่างประเทศในเรื่องบรรจุภัณฑ์ การกำจัดและลดของเสียจากการบรรจุภัณฑ์ กระตุ้นให้รัฐบาลต้องออกกฎหมายควบคุม



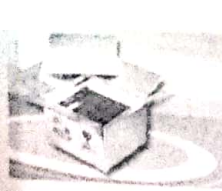
## พระราชบัญญัติมาตราชั่ง ตวง วัด พ.ศ. 2466

พ.ร.บ.ฉบับนี้ร่างขึ้นเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ให้ได้บริโภคสินค้าตามปริมาณที่กำหนด ซึ่งจะได้ผลดีเพียงใด ขึ้นอยู่กับความร่วมมือของผู้ประกอบการ ในการดูแลเอาใจใส่การบรรจุสินค้าของตนเองให้ถูกต้องตามกฎหมาย โดยครอบคลุมสินค้าที่ผลิตแล้วจัดจำหน่ายในประเทศ และยักรวมถึงสินค้าที่นำเข้าหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร ดังนั้น อุปกรณ์หรือเครื่องจักรใดๆ ที่ใช้ในการชั่ง ตวง วัด จะต้องได้รับใบรับรอง ส่วนหน่วยที่แสดงปริมาณของสินค้าตามมาตราชั่ง ตวง วัด ควรใช้ระบบเมตริก และตัวเลขที่ใช้สามารถใช้ตัวเลขอารบิกหรือตัวเลขไทยได้ ขนาดของตัวเลข และตัวอักษรที่ใช้ต้องไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร

ในประกาศกระทรวงพาณิชย์ฉบับล่าสุด ฉบับที่ 13 ปี พ.ศ. 2539 ได้กำหนดให้สินค้าบางประเภทบรรจุสินค้าตามปริมาณที่กำหนด ผลิตภัณฑ์อาหารที่กำหนดให้บรรจุตามปริมาณที่กำหนด ระบุอยู่ในบัญชีท้ายประกาศดังกล่าว ประกอบด้วย อาหารปรุงแต่ง เครื่องดื่ม และน้ำส้มสายชู โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- น้ำปลา ขนาดบรรจุเป็นมิลลิลิตร (มล.) มีขนาด 100, 200, 300, 530, 700, 750 ส่วนขนาดบรรจุต่ำกว่า 100 มล. และสูงกว่า 750 มล. ไม่กำหนดขนาดบรรจุ
- น้ำซีอิ๊ว ขนาดบรรจุเป็นมิลลิลิตร (มล.) มีขนาด 100, 200, 300, 500, 620 ขนาดต่ำกว่า 100 มล. และขนาดสูงกว่า 620 มล. ไม่กำหนดขนาดบรรจุ
- น้ำซอส ขนาดบรรจุเป็นมิลลิลิตร (มล.) มีขนาด 100, 150, 200, 300, 600, 700 ขนาดต่ำกว่า 100 มล. และขนาดสูงกว่า 700 มล. ไม่กำหนดขนาดบรรจุ
- น้ำส้มสายชู ขนาดบรรจุเป็นมิลลิลิตร (มล.) มีขนาด 100, 200, 300, 530, 700, 750 ขนาดต่ำกว่า 100 มล. และขนาดสูงกว่า 750 มล. ไม่กำหนดขนาดบรรจุ





# พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

“อาหาร” ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หมายถึง ของกิน หรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ วัตถุติดทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่าจะด้วยวิธีใด หรือรูปลักษณะใด แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี อาหารยังหมายความรวมถึงวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร สี เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย

สาระสำคัญในพระราชบัญญัตินี้ สามารถแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และการขึ้นทะเบียนฉลากอาหาร

(1) การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะ ต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารก่อนเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนแล้ว จึงผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ หากฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ประเภทอาหารที่ต้องขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ คือ

1. อาหารควบคุมเฉพาะ หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมเกี่ยวกับคุณภาพและมาตรฐาน ปัจจุบันมี 39 ชนิด อาหารประเภทนี้ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามที่กำหนด โรงงานผลิตและผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหาร ต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร พร้อมทั้งขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารด้วย เมื่อได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว จึงจะผลิตและนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ สำหรับผู้ผลิตที่ไม่ได้เป็นโรงงาน ไม่ต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหารและขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร แต่ต้องผลิตอาหารควบคุมเฉพาะนั้นให้มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กำหนด และต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร เมื่อได้รับใบสำคัญการอนุญาตใช้ฉลากอาหารแล้ว จึงจะผลิตเพื่อจำหน่ายได้

2. อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารประเภทนี้มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนั้น โรงงานผู้ผลิตและผู้นำเข้า จะต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือขอใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้วแต่กรณี และขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แต่ไม่ต้องขอใบอนุญาตขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร นอกจากนี้ต้องผลิตอาหารดังกล่าวให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดว่าด้วยเรื่องอาหารประเภทนั้นๆ สำหรับผู้ผลิตที่ไม่ได้

เป็นโรงงาน ก็ต้องผลิตอาหารให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดเช่นเดียวกัน และต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารด้วย

อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

2.1 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร มีทั้งหมด 5 ชนิด ได้แก่

- น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต
- ซีอิ๊วโกแลต
- ไข่เยี่ยวม้า
- ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
- ข้าวเสริมวิตามิน

2.2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ยกเว้นให้ไม่ต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร มี 1 ชนิด ได้แก่ เกลือบริโภค

2.3 อาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร กรณีไม่ใช่อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ผู้นำเข้าจะต้องขออนุญาตนำเข้าอาหาร และต้องแจ้งรายการอาหารที่ขออนุญาตนำเข้า รวมทั้งต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารที่นำเข้าด้วย

3. อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก สามารถแบ่งได้เป็น 4 ประเภท คือ

3.1 อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก ผู้ผลิต และผู้นำเข้า จะต้องยื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร มีทั้งหมด 12 ชนิด ได้แก่

- 1) แป้งข้าวกล้อง
- 2) น้ำเกลือปรุงรส
- 3) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 4) ขนมปัง
- 5) อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
  - อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย
  - อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น ผู้สูงอายุ สตรีมีครรภ์
- 6) หมากฝรั่งและลูกอม
- 7) วันสำเร็จรูป และขนมเยลลี่
- 8) อาหารฉายรังสี



- 9) อาหารที่มีวัตถุดิบซึ่งรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ
- 10) ผลิตภัณฑ์กระเทียม
- 11) วัตถุดิบแต่งกลิ่นรส
- 12) อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้

3.2 อาหารที่ต้องมีฉลากแต่ไม่ต้องยื่นขออนุญาตผู้ผลิตหรือนำเข้าปฏิบัติได้เลย มี 3 ชนิด ได้แก่

- 1) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง และผลิตภัณฑ์ลักษณะทำนองเดียวกัน ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจ่าย
- 2) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค
- 3) อาหารพร้อมปรุง

3.3 อาหารนำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร ที่จะต้องแจ้งรายละเอียดของอาหาร (จดแจ้ง) ได้แก่ พืช ผัก และผลไม้ที่อยู่ในสภาพสด รวมทั้งแช่เย็นหรือแช่แข็ง

3.4 อาหารอื่นที่นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร นอกเหนือจากข้อ 3.1-3.3 จะต้องยื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร

(2) การขอขึ้นทะเบียนฉลากอาหาร อาหารควบคุมเฉพาะที่กำหนดคุณภาพ และกำหนดให้มีฉลาก ต้องขึ้นทะเบียนอาหาร และขออนุญาตใช้ฉลาก เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงทำการผลิตอาหารที่ต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารมี 4 กลุ่ม คือ

1. อาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน คือ มีเครื่องจักรตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือคนงาน 7 คนขึ้นไป ฉลากอาหารที่ใช้ของกลุ่มนี้จะเริ่มต้นด้วยตัวอักษร "ผ" โดยที่ "นป" หมายถึง น้ำปลา "ช" หมายถึง น้ำส้มสายชู ซึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะใน 39 ประเภท ในกรณีที่ผลิตจากผู้ผลิตในประเทศที่ไม่เข้าข่ายโรงงานอุตสาหกรรม จะใช้อักษรย่อ "ฉผ" หมายถึง ฉลากผลิต ดังนั้น บนทะเบียนฉลากอาหารจะกลายเป็น "ฉผนป" และ "ฉผช" ตามลำดับ ส่วนหมายเลขที่ตาม คือ หมายเลขที่และปีที่ได้รับการขึ้นทะเบียนฉลากอาหารนั้นๆ ส่วนอาหารที่นำเข้า จะใช้อักษร "ส" แทน "ผ" และ "ฉผ"

ในปี พ.ศ. 2536 กระทรวงสาธารณสุขขออนุญาตให้ขึ้นทะเบียนที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดของแต่ละที่ได้ ดังนั้น จึงเกิดอักษรตัวย่อของจังหวัดนำหน้าอักษรรหัส เช่น การขอขึ้นทะเบียนฉลากอาหารที่นครปฐม จะมีตัวอักษรย่อ นฐ. ระบุไว้ในเครื่องหมาย อย. ด้วย

2. อาหารที่ถูกกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
3. อาหารที่ถูกนำเข้าประเทศเพื่อจำหน่าย ซึ่งไม่ใช่อาหารควบคุมเฉพาะ

4. อาหารอื่นที่มีการจำหน่าย และรัฐมนตรีออกประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก คือ อาหารประเภทที่ 1 ที่ 2 และบางส่วนของประเภทที่ 4 ตามที่ประกาศกำหนดให้มีฉลากที่ได้รับอนุญาต จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้

### รายละเอียดบนฉลากอาหาร

ต้องแสดงข้อความภาษาไทยอยู่ในสภาพเรียบร้อย อ่านได้ชัดเจน และสอดคล้องกับพื้นฉลากดังนี้

1. ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ กรณีใช้ชื่อทางการค้า จะต้องแจ้งประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย
2. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ กรณีเป็นอาหารนำเข้า ให้แจ้งประเทศผู้ผลิตด้วย
3. เลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร (ถ้ามี) เพื่อแสดงให้ผู้บริโภคทราบว่า อาหารนี้ผ่านการได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือจังหวัดที่ผู้ผลิตตั้งภูมิลำเนาอยู่ กรณีที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มอบอำนาจให้
4. ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก ของแข็งแจ้งเป็นน้ำหนักสุทธิ ของเหลวแจ้งเป็นปริมาตรสุทธิ ลักษณะเป็นกึ่งแข็งกึ่งเหลวแจ้งเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือปริมาตรสุทธิก็ได้ กรณีแยกเนื้อกับน้ำได้ ต้องแจ้ง “น้ำหนักเนื้อ” ด้วย
5. ส่วนประกอบสำคัญคิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก กรณีเป็นเม็ดหรือแคปซูล ให้แจ้งปริมาณต่อหน่วย
6. วัน เดือน ปี ที่ผลิตอาหาร หรือวัน เดือน ปี ที่หมดอายุของอาหาร หรือควรบริโภคก่อน แล้วแต่ประเภทของอาหาร ข้อความนี้อาจแสดงไว้ด้านหน้าหรือด้านหลัง กรณีแจ้งไว้ด้านล่างของภาชนะบรรจุ ให้แจ้งไว้ส่วนหน้าฉลาก ว่าดูวัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนที่ใด
7. ถ้ามีการแต่งสี ต้องมีข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” แล้วแต่กรณี
8. ถ้ามีการแต่งกลิ่นรส ต้องมีข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” แล้วแต่กรณี
9. ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยเฉพาะวัตถุกันเสีย ต้องมีข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย”
10. แจ้งวิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
11. แจ้งคำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
12. แจ้งคำเตือน (ถ้ามี)



## ข้อความที่ต้องแสดงส่วนหน้าของฉลาก

- ชื่ออาหาร
  - ปริมาณสุทธิ
  - วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือเดือน ปี ที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
- ฉลากอาหารที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้า

ไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

- ไม่เท็จจริง หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
- ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จ หรือเกิดหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ นอกจากนี้จะไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในสาระสำคัญดังที่กล่าวข้างต้นแล้ว ฉลากอาหารต้องไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดหรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่งไปทางทำลายคุณค่าของภาษาไทยอีกด้วย

## เลขทะเบียนตำรับอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะที่ผู้ผลิตเข้าข่ายเป็นโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหาร หรือผู้นำเข้ามาในประเทศ ที่ได้รับใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร จะต้องได้รับอนุญาตให้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ต้องแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหารนี้ไว้บนฉลากอาหารนั้น ดังนี้

1. รูปแบบของการแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น
  - สีและขนาดตัวอักษรต้องเป็นไปตามแบบที่กำหนด
2. ในกรอบสี่เหลี่ยม ตัวอักษรตัวแรกจะเป็น "ผ" หรือ "ส"
  - อักษร "ผ" หมายถึง ผลิตภายในประเทศ
  - อักษร "ส" หมายถึง นำส่งเข้ามาในราชอาณาจักร
3. อักษรตามตัว "ผ" หรือ "ส" จะมี 1-2 ตัว เป็นอักษรย่อ แสดงประเภทของอาหาร

ควบคุมเฉพาะ เช่น

- "ผด" หมายถึง อาหารควบคุมเฉพาะประเภทช็อกโกแลต ซึ่งผลิตในประเทศ
- "สท" หมายถึง อาหารควบคุมเฉพาะประเภทชา และนำเข้ามาจากต่างประเทศ

4. ตัวเลขหลังตัวอักษร แสดงลำดับที่ได้รับเลขทะเบียนตำรับอาหารในปีพุทธศักราชที่ระบุไว้หลังเครื่องหมาย ...../..... เช่น

- ผช. 8/2538 หมายถึง อาหารควบคุมเฉพาะประเภทน้ำดื่มบรรจุ ซึ่งผลิตในประเทศ ได้รับเลขทะเบียนตำรับอาหาร ในปีพุทธศักราช 2538 ลำดับที่ 8

## เลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร

อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตให้ใช้ฉลาก เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าจะต้องแสดงเลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารบนฉลาก ดังนี้

### 1. รูปแบบของการแสดงเลขที่อนุญาตฉลากอาหาร


- เลขที่อนุญาตฉลากอาหาร ต้องอยู่ในกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก
- ขนาดตัวอักษรจะต้องมีขนาดที่เหมาะสมกับพื้นที่ของฉลาก แต่ต้องไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร

2. การใช้ตัวอักษรแสดงประเภทของอาหารและแหล่งผลิต เป็นลักษณะเดียวกับการแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร แต่เพิ่มอักษร “ฉ” ไว้ข้างหน้า 1 ตัว เช่น

- ฉผช. 25/2539 หมายถึง อาหารประเภทซอส ผลิตในประเทศ ได้รับอนุญาตฉลากอาหาร ในปีพุทธศักราช 2539 เป็นลำดับที่ 25

## ฉลากอาหารฮาลาล

“ฮาลาล” เป็นคำมาจากภาษาอารบิก หมายความว่า การผลิต การให้บริการ หรือการจำหน่ายใดๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของศาสนา ดังนั้น เราจึงอาจกล่าวได้ว่า “อาหารฮาลาล” คือ อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำ ผสมปรุง ประกอบ หรือแปรสภาพ ตามศาสนบัญญัตินั่นเอง เป็นการรับประกันว่า ชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหารหรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่างๆ ได้โดยสนิทใจ เราสามารถสังเกตผลิตภัณฑ์ว่าเป็น “ฮาลาล” หรือไม่นั้น ได้จากการประทับตรา “ฮาลาล” ที่ข้างบรรจุภัณฑ์นั้นเป็นสิ่งสำคัญ

“เครื่องหมายฮาลาล” คือ เครื่องหมายที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่างๆ ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับหรือแสดงลงบนฉลาก หรือผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใดๆ โดยใช้สัญลักษณ์ที่เรียกว่า “ฮาลาล” ซึ่งเขียนเป็นภาษาอาหรับว่า  ภายในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หลังกรอบเป็นลายเส้นแนวตั้ง ได้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า “สนง. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย”





โดยเครื่องหมายดังกล่าวนี้ จะออกให้กับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ฮาลาล และหรือเนื้อสัตว์ฮาลาลที่นำเข้าจากต่างประเทศ เป็นต้น

ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

1. รักษาอุปกรณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้สะอาดถูกต้องตามศาสนบัญญัติ ตลอดจนไม่ใช้อุปกรณ์ดังกล่าวร่วมกับของต้องห้ามตามศาสนบัญญัติ
2. วัตถุประสงค์หลักในการผลิต ตลอดจนเครื่องปรุงอื่นๆ ต้องระบุแหล่งที่มาอันน่าเชื่อถือได้ว่า "ฮาลาล" โดยไม่แปดเปื้อนกับสิ่งต้องห้าม
3. วัตถุประสงค์ที่ได้จากเนื้อสัตว์ต่างๆ นั้น ต้องเป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติ และหรือได้เชือดตามศาสนบัญญัติ
4. เจ้าหน้าที่ที่ควบคุมการผลิต หรือปรุงผลิตภัณฑ์นั้นๆ ต้องเป็นมุสลิม
5. ในระหว่างการขนย้าย ขนส่ง หรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาลนั้น ต้องไม่ปะปนผลิตภัณฑ์ฮาลาลกับสิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติ

หน้าที่ของผู้เชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติ เพื่อให้ได้เนื้อสัตว์ที่ฮาลาล มีดังนี้

1. ต้องนับถือศาสนาอิสลาม
2. สัตว์ที่จะเชือดนั้น ต้องเป็นสัตว์ที่รับประทานได้ตามหลักศาสนาอิสลาม
3. ต้องไม่ปะปนสัตว์ที่จะเชือดกับสัตว์ต้องห้ามในระหว่างขนส่ง
4. ต้องไม่ทารุณสัตว์ก่อนการเชือด ตลอดจนอุปกรณ์ที่ใช้ในการเชือดต้องมีความคม
5. ให้ผู้เชือดกล่าวพระนามของพระเจ้า ขณะเริ่มทำการเชือด โดยต้องเชือดในคราวเดียวกันให้แล้วเสร็จ โดยไม่ทรมานสัตว์
6. ต้องเชือดให้หลอดลม หลอดอาหารและเส้นเลือดข้างลำคอของสัตว์ที่ถูกเชือดขาดออกจากกันอย่างสิ้นเชิง โดยสัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดเท่านั้น สัตว์นั้นต้องตายสนิทเองก่อน จึงจะนำไปดำเนินการอย่างอื่นต่อไป

สิ่งต้องห้ามตามศาสนบัญญัติ (ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ฮาลาลโดยเด็ดขาด) ได้แก่

1. สัตว์ต้องห้าม ได้แก่
  - 1.1 สุนัข สุกร หมูป่า ลิง
  - 1.2 สัตว์กินเนื้อเป็นอาหาร ที่มีกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
  - 1.3 สัตว์มีพิษ หรือสัตว์นำเชื้อโรค เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง ฯลฯ
  - 1.4 สัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่าตามศาสนบัญญัติ เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน



- 1.5 สัตว์ที่มีลักษณะน่ารังเกียจ เช่น เห็บ เหา แมลงวัน หนอน ฯลฯ
  - 1.6 สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับลา
  - 1.7 สัตว์ที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
  - 1.8 สัตว์เพื่อการบริโภคโดยทั่วไป ที่ไม่ได้เชือดตามหลักการของศาสนาอิสลาม
2. เลือดสัตว์ต่าง ๆ
  3. อาหารที่มาจากพืชที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
  4. อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ หรือมีส่วนประกอบที่เป็นอันตรายและเป็นพิษ