

## คำวินิจฉัย (ฟัตวา) จุฬาราชมนตรี ที่ 07/2554



### เรื่อง แอลกอฮอล์ที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติในผลิตภัณฑ์อาหาร

คำถาม : แอลกอฮอล์ที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติที่เกิดจากการทำปฏิกิริยาจากวัตถุดิบและส่วนผสมในผลิตภัณฑ์โดยไม่ใช้กรณีของการเติมหรือใส่โดยตั้งใจ เช่น ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส ซอสและซีอิ๊ว เป็นต้น สามารถรับรองฮาลาล ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ได้หรือไม่และสามารถยอมรับการเกิดแอลกอฮอล์ในปริมาณเท่าไร ?

#### คำวินิจฉัย

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على سيدنا محمد وعلى آله وصحابه أجمعين ... وبعد :

โดยปรกติแอลกอฮอล์ (Alcohol) เกิดขึ้นจากการหมักสารประเภทแป้งหรือน้ำตาลผสมยีสต์หรือเกิดจากการทำปฏิกิริยาจากวัตถุดิบจำพวกผลไม้และธัญพืช กล่าวได้ว่าแอลกอฮอล์ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาตินั้นปรากฏอยู่ในผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิด โดยมีปริมาณแตกต่างกันไป <sup>(1)</sup>

ศาสตราจารย์มุฮัมมัด อับดุลสลาม นักวิชาการผู้สันตติกรรมได้ให้ข้อมูลเรื่องนี้ว่า โดยปรกติแอลกอฮอล์ที่มีปริมาณเล็กน้อยจะเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตอาหารเป็นจำนวนมาก เช่น แป้งที่ผสมยีสต์เป็นเชื้อ ผลิตภัณฑ์จำพวกนมที่ผสมยีสต์หรือแป้งหมัก ซึ่งในสภาพเหล่านี้ปริมาณของแอลกอฮอล์ที่เกิดขึ้นเกือบจะไม่เกิน 0.5% เหมือนอย่างน้ำผลไม้คั้นชนิดต่างๆ จะมีปริมาณของแอลกอฮอล์ผสมอยู่ถึง 0.5% เช่นกัน กระนั้นก็ไม่ถือว่าเป็นเครื่องดื่มที่ทำให้เกิดอาการมึนเมา แต่ถือว่าเป็นเครื่องดื่มปลอดแอลกอฮอล์ ยกเว้นน้ำองุ่นคั้น ซึ่งอาจจะมีปริมาณของแอลกอฮอล์ถึง 1% กระนั้นก็ไม่ถือว่าเป็นเครื่องดื่มที่ไม่ทำให้เกิดอาการมึนเมา <sup>(2)</sup>

(1) อดีตนุสูลกะลาม ฟิลฟะตาวา วัล-อะห์กาม; ซัยค์ อะะฎียะฮ์ ศอกร์ : 3/287

(2) มุขกิละฮ์ อิศติคดาม อัล-มะฆาด อัล-มุฮ์รเราะมะฮ์ ฟิ อัล-มุนตะฎาจ อัล-ฆะฆะฮาฮียะฮ์ วัล-ดะวาฮียะฮ์ : หน้า 6-7

ดังนั้น เมื่อปรากฏว่าในกระบวนการผลิตอาหารประเภทเครื่องปรุงรสมีแอลกอฮอล์ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ซึ่งเกิดจากการทำปฏิกิริยาของวัตถุดิบและส่วนผสมในผลิตภัณฑ์โดยไม่ใช้กรณีของการเติมหรือใส่แอลกอฮอล์เข้าไปโดยตั้งใจ ไม่ว่าจะเป็นตัวทำลายหรือไม่ก็ตาม ก็ถือว่าอนุมัติให้บริโภคผลิตภัณฑ์ดังกล่าวนั้นได้ เนื่องจากการเกิดขึ้นของปริมาณแอลกอฮอล์นั้นมีเพียงเล็กน้อยและไม่ทำให้มีอาการมึนเมา ทั้งนี้ถือตามหลักนิติศาสตร์ที่ว่า

“ الْأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ ”

“หลักเดิมในสิ่งต่างๆ นั้นคือการเป็นที่อนุมัติ” (1)

กอปกับผลิตภัณฑ์ดังกล่าวย่อมต้องมีแอลกอฮอล์เกิดขึ้นจากการทำปฏิกิริยาของวัตถุดิบและส่วนผสม ซึ่งแอลกอฮอล์ที่เกิดขึ้นมีเพียงเล็กน้อยจึงถือเป็นเรื่องที่ไม่ได้ยาก อีกทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ไม่ถือเป็นเครื่องดื่มที่ทำให้เกิดอาการมึนเมา ซึ่งเป็นที่ต้องห้าม ไม่ว่าจะมีส่วนผสมของแอลกอฮอล์มากหรือน้อยก็ตาม ตลอดจนสัดส่วนเพียงเล็กน้อยของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะระเหยไปโดยส่วนใหญ่ในระหว่างการปรุงอาหาร (2)

ดังนั้น การรับรองฮาลาลให้แก่ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจึงสามารถกระทำได้เมื่อผ่านกระบวนการตรวจสอบฮาลาลที่ชัดเจนและพบว่าปริมาณของแอลกอฮอล์ที่เกิดขึ้นเองตามกระบวนการผลิตจากวัตถุดิบที่สะอาดนั้นมีจำนวนน้อยมาก

والله اعلم بالصواب

อาซิส พิทักษ์คุมพล

จุฬาราชมนตรี



(1) อัล-ฮาลาล วัล-ฮารอม; ดร.ยูซุฟ อัล-กออฎอวีย์ : หน้า 20

(2) อัต-เตาศิยะฮ์ อัชชานียะฮ์ อะนินนัควะฮ์ อัล-ฟิกฮียะฮ์ อัล-ญิบบียะฮ์ อัช-ชามินะฮ์ ลิลมุหนัซเซาะมะฮ์ อัล-อิสลามียะฮ์ ลิลอุลุม อัล-ญิบบียะฮ์ คูเวต ค.ศ. 1995