

【使用酒精之清真認證相關規範】

在伊斯蘭教法之下，酒類(Khamr)本身被定為汙穢物(Najs)，受其沾染到的都受到汙染，且其會使人喪失理智(致醉)並成癮，雖有小利，但弊大於利，故為教法所嚴禁。

酒精(Alcohol，化學名：乙醇 Ethanol)常被視同為酒，但事實不然。酒中雖含有酒精之致醉成分，但乙醇並不同於酒。以農業化學(非製酒業)方法可將糖蜜、澱粉等碳水化合物經生物發酵過程取得酒精，同時醬油、醋等日常食用之調味料亦是以米、麥、黃豆等穀物釀製發酵而成，其成分中亦可能含有微量乙醇，但做調味用途，不會致人於醉；此外也可由乙烯化學分解合成而製出酒精，在工業用途上與其他揮發性溶劑相同。因此，乙醇雖為酒中致醉成分，但乙醇並不同於酒，在教法上亦不屬於汙穢，惟因其仍可致醉，飲用乙醇仍在嚴禁之列，使用乙醇亦須謹慎小心，以下說明有關酒與酒精之規範：

1. 食品產製過程中絕對禁止使用或添加任何酒類，亦不得添加酒精。
2. 允許使用非製酒業生產之乙醇(酒精)的條件：
 - 如萃取後無酒精殘存，可用做萃取之溶劑，例如香料、植物藥草等之萃取，亦可作為溶解之加工助劑，但不得殘存(大於 0.5%)。
 - 不可添加乙醇做為香味助劑或其他目的(增味劑)。
 - 添加香料不可使用乙醇為稀釋溶劑，應使用植物性「甘油脂」或「丙二醇」等。
 - 不可作為消泡等之加工助劑，亦不可作為防腐之抑菌劑。
 - 最終產品之乙醇含量不得大於 0.5%。
 - 美妝品、香水類產品許可使用酒精，但不得添加任何酒類。
3. 自然發酵產品：
 - 醬油、醬菜容許自然發酵之酒精殘留值必須低於 3.5%，但不可添加酒精。
 - 醋、酵素之酒精殘留值須低於 0.1%，且不得使用製酒業產製之酒或酒精作為轉化醋之原料。
4. 機器設備及人員手部消毒，許可使用非製酒業生產之乙醇(酒精)，但須符合以下規定：
 - 機器設備酒精消毒後到開始生產前，須確保酒精完全揮發。
 - 人員手部消毒使用酒精須完全揮發，且不得有沾染原料或產品之風險。
5. 各國最終產品允許乙醇(酒精)殘存含量百分比¹:

國名	認證單位	低於百分比
馬來西亞	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)	1%
印尼	Majelis Ulama Indonesia (MUI)	1%
泰國	Administration of Organizations of the Islamic Act (AOI)	1%
新加坡	Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS)	0.5%
歐洲		0.5%
中華民國(台灣)	Taiwan Halal Integrity Development Association (THIDA)	0.5% ²

¹ 資料來源(除本會外)：Halal Professional Program Training Material: HPP01 “Technical Component on Food – Khamr”, pp. 68-69, Halal Industrial Development Corp. (HDC), Malaysia, 2010；資料來源未註明歐洲認證單位。另馬國規定原為 0.01%，依據 July 14-16, 2011 該國國家教法委員會判令修訂為 1%。

² 自然發酵之調味料(如醬油)不在此限。