

การศึกษาเปรียบเทียบระบบสนับสนุนการผลิตสินค้าฮาลาลระหว่างประเทศไทยกับประเทศ มาเลเซีย

อิสมาแอ สามะ¹, อาแว แม่ฮูมา², นิอับดุลละาะ นิตยรักษ์³

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร., อาจารย์สาขาวิชาชะรีอะฮ์ คณะอิสลามศึกษาและนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยฟาฏอนี

² ดร., อาจารย์สาขาวิชาอิสลามศึกษา คณะอิสลามศึกษาและนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยฟาฏอนี

³ อาจารย์สาขาวิชาอิสลามศึกษา คณะอิสลามศึกษาและนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยฟาฏอนี

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระบบสนับสนุนการผลิตสินค้าฮาลาลของประเทศไทยและมาเลเซีย และเปรียบเทียบระหว่างระบบสนับสนุนการผลิตสินค้าฮาลาลของประเทศไทยและมาเลเซีย เก็บรวบรวมข้อมูลใช้แบบบันทึกและแบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยการสร้างข้อสรุป แล้วใช้การบรรยายความแบบพรรณนาตามวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้ ผลการศึกษาพบว่า

ประเทศไทยเน้นการสร้างเชื่อมั่นด้านความถูกต้องตามหลักการอิสลามโดยใช้กลไกทางองค์กรศาสนา กลไกทางกฎหมายกิจการศาสนาเข้ามากำกับดูแลกิจการฮาลาลเป็นหลัก พร้อมกับการนำกระบวนการตรวจสอบทางวิทยาศาสตร์มาสนับสนุนมาตรฐานการรับรองฮาลาล ส่วนประเทศมาเลเซียจะเน้นการเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารและสินค้าฮาลาลเพื่อส่งออกไปยังประเทศมุสลิมทั่วโลกตามยุทธศาสตร์ของประเทศโดยใช้กลไกทางองค์กรศาสนา องค์กรทางการค้า องค์กรวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี องค์กรทางการศึกษา สถาบันวิจัยผลิตภัณฑ์ฮาลาลรวมถึงกลไกทางกฎหมายที่เอื้อต่อการค้า การส่งออกและการศุลกากร การพัฒนามาตรฐานและการสนับสนุนยุทธศาสตร์ด้านฮาลาล

สำหรับระบบมาตรฐานฮาลาลของประเทศไทยและประเทศมาเลเซียโดยภาพรวมจะมีความสอดคล้องในด้านเนื้อหาสาระเพียงแต่ประเทศมาเลเซียจะเด่นและมีความชัดเจนในด้านการนำมาตรฐานสู่การปฏิบัติ มีระบบการจัดการมาตรฐานที่มีประสิทธิภาพและครอบคลุม ประเทศไทยมีกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับกิจการฮาลาลโดยตรงและทางอ้อมคือ พระราชบัญญัติบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ.2540 พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ.2511 และพระราชบัญญัติสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ พ.ศ.2551 ส่วนประเทศมาเลเซียจะมีกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับกิจการฮาลาลมากกว่า 20 ฉบับที่สำคัญได้แก่ พระราชบัญญัติรายละเอียดการค้า 2011 พระราชบัญญัติอาหาร 1983 ระเบียบอาหาร 1985 ระเบียบสุขอนามัยอาหารปี 2009 พระราชบัญญัติสัตว์ 1953 (ปรับปรุง 2006) พระราชบัญญัติศุลกากร 1967 พระราชบัญญัติองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 1976 กฎหมายลักษณะอาญาอิสลามแห่งรัฐ และพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค 1999

กระบวนการรับรองและการขอใช้เครื่องหมายฮาลาลของไทยและมาเลเซียโดยภาพรวมจะมีความคล้ายกันคือ การเตรียมการ การยื่นคำขอและการพิจารณา การตรวจสอบสถานประกอบการ การพิจารณาผลการตรวจสอบและการให้หนังสือรับรอง ในส่วนการบริหารกิจการฮาลาลประเทศไทยจะจัดในรูปแบบคณะกรรมการอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยมีความเป็นอิสระในการดำเนินงานด้านการให้การรับรองมาตรฐานฮาลาลและมีการกำหนดอำนาจหน้าที่ไว้อย่างชัดเจน ต่างจากประเทศมาเลเซียที่มีลักษณะการจัดโครงสร้างองค์การตามสายงานหลักภายใต้การกำกับดูแลของสำนักเลขาธิการของกระทรวงพัฒนาอิสลามแห่งชาติมาเลเซีย (JAKIM) โดยมีฝ่ายกำกับดูแลกิจการฮาลาลเป็นการเฉพาะ และเมื่อเปรียบเทียบระหว่างทั้งสองประเทศมาเลเซียจะมีความโดดเด่นในการบริหารองค์กรให้เป็นที่ยอมรับระดับสากล

คำสำคัญ: เปรียบเทียบ, ระบบสนับสนุน, การผลิตสินค้าฮาลาล



Abstract

This research aims to study the Halal Products Supporting Procession of Thailand and Malaysia and the Comparative of Halal Products Supporting Procession Between Thailand and Malaysia. The study was collected data by records and interviews, the information was analyzed by creating conclusions. Then use the descriptive descriptive according to the objectives set forth. The result of the research found that:

Thailand emphasizes building confidence in correctness based on Islamic principles. By using mechanisms of religious organizations, legal mechanisms for religious affairs came to supervise the Halal business as the main. Along with the use of scientific inspection processes to support the Halal certification standards. Malaysia will focus on being a center for food production and Halal products to export to Muslim countries around the world according to the country's strategy. By using mechanisms of religious organizations, Commercial organization, Scientific and technological research organization, Educational organization, Halal Product Research Institute, Including legal mechanisms that facilitate trade Export and customs, Developing standards and supporting Halal strategies.

For the halal standard system of Thailand and Malaysia. The overall picture is consistent in terms of content. Only Malaysia will be outstanding and clear about the standard implementation. Have an efficient and comprehensive standard management system. Thailand has laws and regulations related to Halal businesses directly and indirectly are Islamic Organization Administration Act B.E. 2540, Industrial Product Standards Act B.E. 2511 and the National Agricultural and Food Products Act B.E. 2551. In Malaysia, there are more than 20 halal laws and regulations that are important, including Trade Details Act 2011, Food Act 1983, Food Regulations 1985, Food hygiene regulations 2009, Animal Act 1953 (revised 2006), Customs Act 1967. Local Administrative Organization Act 1976, State Islamic criminal law and the Consumer Protection Act 1999.

The certification process and the request for using Halal marks in Thailand and Malaysia in general are similar as preparation, submitting request and consideration, inspection of establishments, consideration of the examination results and the granting of certificates. As for the management of Halal business, Thailand will be organized in committee form under the supervision of the Central Islamic Council of Thailand. Which is independent in the operation of certifying halal standards, and has clearly specified the authority and duty. Different from Malaysia, which has the organizational structure according to the main line of work under the supervision of the Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM). Which has the Halal Corporate Governance Department specifically. When comparing between the two countries, Malaysia will be outstanding in its organization management to be recognized internationally.

Keywords: The Comparative, Supporting Procession, Halal Products.



บทนำ

มาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นระบบมาตรฐานเชิงบูรณาการ (Integrated Standard System) โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุดจะต้อง “ฮาลาล” คือถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและปราศจากสิ่ง “ฮารอม” คือสิ่งที่ต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลามอาทิวัตถุดิบ ส่วนประกอบสารปรุงแต่งสารพิษสิ่งปนเปื้อนต่างๆ เป็นต้นซึ่งสอดคล้องกับระบบมาตรฐานต่างๆ อาทิระบบ GMP HACCP และ ISO เป็นต้นดังนั้นมาตรฐานอาหารฮาลาลจึงเป็นเรื่องที่สอดคล้องกับหลักการของมาตรฐานทั่วไปแต่จะเพิ่มเติมกระบวนการและการดำเนินงานให้ถูกต้องเป็นไปตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเช่นในการเชือดสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลพนักงานเชือดต้องเป็นชาวมุสลิมแต่การเชือดสัตว์ทั่วไปพนักงานเชือดเป็นใครก็ได้ เป็นต้น

มาเลเซียเป็นหนึ่งในประเทศสมาชิกอาเซียนที่ประสบความสำเร็จมากที่สุดในการพัฒนาเศรษฐกิจเนื่องจากรัฐบาลดำเนินนโยบายในด้านต่างๆ อย่างครอบคลุมและมีประสิทธิภาพเพื่อให้เศรษฐกิจเติบโตอย่างยั่งยืนประกอบกับการเมืองมีความมั่นคงและมีเสถียรภาพขณะเดียวกันรัฐบาลยังให้ความสำคัญต่อการผลักดันการพัฒนาประเทศเพื่อก้าวสู่การเป็นประเทศที่มีรายได้สูงภายในปี 2 ผ่านการดำเนินงานภายใต้แนวคิดต้นแบบเศรษฐกิจใหม่ (New Economic Model : NEM) ซึ่งประกาศใช้อย่างเป็นทางการเมื่อปี 24 ทั้งนี้ปัจจุบันมาเลเซียมีประชากรราว 30 ล้านคนซึ่งแม้ประกอบด้วยหลายเชื้อชาติได้แก่มาเลย์ (ร้อยละ 50.4 ของประชากรทั้งหมด) จีน (ร้อยละ 2.7) อินเดีย (ร้อยละ 7.1) และอื่นๆ (ร้อยละ 1.8) แต่ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลามทำให้มาเลเซียเป็นตลาดอาหารฮาลาลขนาดใหญ่และมีมาตรฐานสินค้าอาหารฮาลาลที่กลุ่มประเทศสมาชิกองค์การความร่วมมืออิสลาม (Organization of Islamic Cooperation : OIC) ซึ่งมีสมาชิกจำนวน 57 ประเทศให้การยอมรับจึงนับเป็นโอกาสของผู้ประกอบการไทยที่จะเข้าไปขยายตลาดอาหารฮาลาลในมาเลเซียโดยใช้ประโยชน์จากการเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community : AEC) และต่อยอดเพื่อเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงตลาดฮาลาลขนาดใหญ่อื่นๆ ต่อไป

มาเลเซียเป็นประเทศหนึ่งที่เป็นที่ยอมรับว่ามีการจัดการสินค้าฮาลาลอย่างเป็นระบบของโลกมีความเคร่งครัดและมีความเป็นมาตรฐานในการจัดการสินค้าฮาลาลที่เหนือกว่าประเทศมุสลิมอื่นๆ ดังนั้นผู้ประกอบการไทยที่สนใจที่จะผลิตและส่งออกอาหารฮาลาลไปทั่วโลกจึงควรศึกษากระบวนการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสินค้าฮาลาลของมาเลเซียให้ละเอียดถี่ถ้วนในฐานะที่เป็นต้นแบบในเรื่องดังกล่าว โดยเฉพาะเรื่องที่เกี่ยวข้องกับระบบสนับสนุนการผลิตสินค้าฮาลาลอาทิเช่นการบริหารจัดการองค์กรฮาลาลกลไกการรับรองฮาลาลกระบวนการเครื่องมือและรูปแบบในรับรองเครื่องหมายฮาลาล เป็นต้นสำหรับเครื่องหมายฮาลาล (Halal Logo) บนผลิตภัณฑ์ล่าสุด Department of Islam Development Malaysia (JAKIM) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ให้การรับรองด้านฮาลาลของมาเลเซียประกาศว่าตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2012 เป็นต้นไปสินค้าทุกชนิดที่นำเข้ามาในมาเลเซียที่ระบุว่าเป็นฮาลาลต้องมีเครื่องหมายฮาลาลและได้รับการรับรองจากหน่วยงานของประเทศผู้ผลิตที่ได้รับการยอมรับจาก JAKIM สำหรับประเทศไทยมีคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (Central Islamic Committee of Thailand) เป็นหน่วยงานเดียวที่ JAKIM ให้การยอมรับเครื่องหมายฮาลาลของไทยนอกจากนี้ยังห้ามใช้เครื่องหมายฮาลาลหรือถ้อยคำที่ทำให้เกิดความสับสนแก่ผู้บริโภคชาวมุสลิมในมาเลเซียทั้งนี้บุคคลหรือบริษัทที่ใช้เครื่องหมายฮาลาลอื่นนอกเหนือจากที่ออกโดย JAKIM จะถูกดำเนินคดีตามกฎหมาย



ดังนั้นจากการที่ธุรกิจอาหารฮาลาลมีการขยายตัวที่มากขึ้น การแข่งขันที่เพิ่มขึ้น มีความน่าสนใจและน่าลงทุน ขณะเดียวกันผู้บริโภคก็มีความต้องการอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพที่เป็นไปตามมาตรฐาน ทำให้คณะผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาระบบสนับสนุนการผลิตสินค้าฮาลาลระหว่างประเทศไทยกับประเทศมาเลเซียเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพธุรกิจอาหารฮาลาล การได้รับประโยชน์ในระยะยาวและทำให้ขยายตลาดได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

- 1) เพื่อศึกษาระบบสนับสนุนการผลิตสินค้าฮาลาลของประเทศไทยและมาเลเซีย
- 2) เพื่อศึกษาเปรียบเทียบระหว่างระบบสนับสนุนการผลิตสินค้าฮาลาลของประเทศไทยและมาเลเซีย

ขอบเขตของการวิจัย

เพื่อให้การวิจัยในครั้งนี้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ในศึกษาระบบสนับสนุนการผลิตสินค้าฮาลาล ของประเทศไทยและมาเลเซียคณะผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัยต่างดังนี้

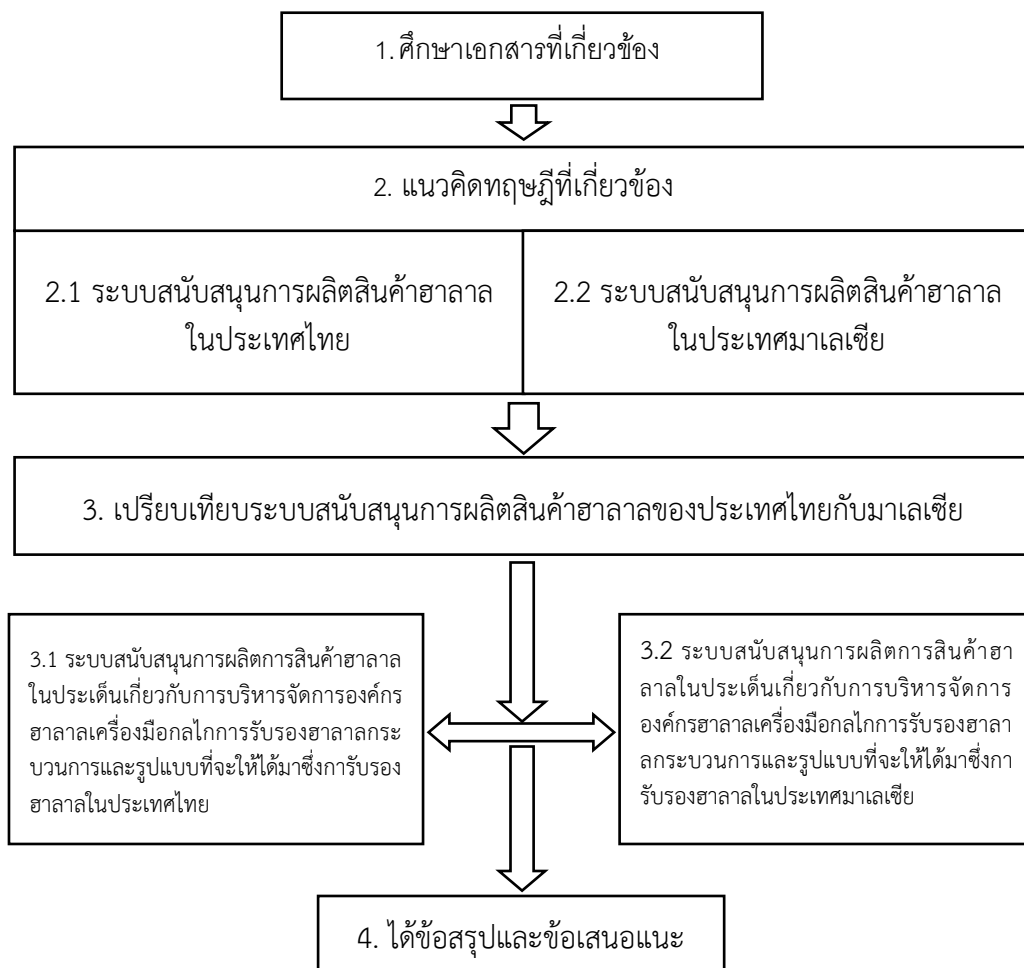
ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาเปรียบเทียบระบบสนับสนุนการผลิตสินค้าฮาลาลในประเด็นเกี่ยวกับการบริหารจัดการองค์กรฮาลาลเครื่องมือกลไกการรับรองฮาลาลกระบวนการระดับมาตรฐานฮาลาลและรูปแบบที่จะให้ได้มาซึ่งการรับรองฮาลาลในประเทศไทยและมาเลเซีย

ขอบเขตด้านกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก

การวิจัยในครั้งนี้กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักคือฝ่ายกิจการฮาลาลในคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและฝ่ายกิจการฮาลาลในกระทรวงพัฒนาอิสลามแห่งมาเลเซีย (JAKIM)

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ผลการวิจัย

การศึกษาเรื่องระบบสนับสนุนกิจการฮาลาลระหว่างประเทศไทยกับประเทศมาเลเซีย พบว่า กิจการฮาลาลนั้น เป็นกิจการที่สามารถจะพัฒนาเศรษฐกิจของแต่ละประเทศได้โดยไม่ต้องสงสัยและเป็นกิจการที่จะสร้างความมั่งคั่งมั่งคั่งและยั่งยืนในทางเศรษฐกิจสังคมและประเทศชาติเพราะตราบได้ทีมนุชย์ยังจำเป็นต้องบริโภคตราบนั้นกิจการฮาลาลจะคงอยู่ต่อไป ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สมบูรณ์ มีทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลายเป็นที่นิยมของต่างชาติ ซึ่งนอกจากความโดดเด่นด้านรสชาติแล้ว อาหารไทยยังแสดงถึงความประณีตบรรจง รวมทั้งมีประโยชน์ต่อสุขภาพรัฐบาลไทยจึงมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) โดยมุ่งดำเนินการอย่างเป็นระบบถึงแม้ว่าประเทศไทยจะมีใช้ประเทศมุสลิม แต่ไทยก็มีข้อได้เปรียบในด้านความเชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมการผลิตและการแปรรูปอาหาร ทำให้มีความโดดเด่นด้านความรู้ความสามารถในการผลิตสูงเนื่องจากการพัฒนาองค์ความรู้และปรับปรุงเทคโนโลยีการผลิตที่มีประสิทธิภาพมาเป็นเวลานานซึ่งได้รับการยอมรับจากต่างประเทศถึงคุณภาพสินค้ามีการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลที่เข้มแข็งเพื่อใช้เป็นกลไกในการยกระดับคุณภาพสินค้าและบริการฮาลาลของประเทศและมีการสนับสนุนการขับเคลื่อนการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาลของประเทศอย่างต่อเนื่องและยั่งยืนทำให้ประเทศไทยได้รับการยอมรับในฐานะผู้นำ

ด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลในกลุ่มประเทศอาเซียนโดยมีการจัดตั้งห้องปฏิบัติการฮาลาลในระดับชาติที่เป็นที่ยอมรับ

ส่วนประเทศมาเลเซียมีความมุ่งมั่นและตั้งเป้าหมายว่าจะเป็ศูนย์กลางฮาลาลนานาชาติ(Malaysia's Agricultural Policy and International Halal Food Hub) และศูนย์กลางการผลิตอาหารและสินค้าฮาลาลเพื่อส่งออกไปยังประเทศมุสลิมทั่วโลกโดยมีการจัดตั้งโซนและเขตการผลิตสินค้าฮาลาลเป็นการเฉพาะ โดยอาศัยความได้เปรียบเชิงนโยบาย กลยุทธ์ และการจัดการรวมถึงภาพลักษณ์ของความน่าเชื่อถือมีบทบาทสำคัญในการเป็นผู้นำทำมาตรฐานสินค้าฮาลาลระดับโลกและอาเซียนโดยที่รัฐบาลกลางในแต่ละยุคสมัยจะให้การสนับสนุนอย่างเต็มที่ โดยจะใช้ทุกโอกาสที่มีการประชุมระดับโลกในการนำเสนอกิจการฮาลาลของประเทศ ด้วยการร้องขอความร่วมมือของมาเลเซียผ่านทางเวทีการประชุมโลกอิสลาม ส่งผลให้มาเลเซียสามารถผลักดันสินค้าฮาลาลนี้ไปสู่ตลาดประเทศสมาชิกได้อย่างดีเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาด(อภิตา งามวงศ์สกุลเลิศ 2556:103)

1.ประเด็นเรื่องระบบมาตรฐานฮาลาล

สำหรับระบบมาตรฐานฮาลาลของประเทศไทยกับประเทศมาเลเซียั้นโดยภาพรวมจะมีความสอดคล้องในด้านสาระเนื้อหาเพียงแต่ประเทศมาเลเซียจะเด่นและมีความชัดเจนในด้านการนำมาตรฐานสู่การปฏิบัติอย่างชัดเจนมีระบบการจัดการมาตรฐานที่มีประสิทธิภาพครอบคลุมห่วงโซ่อุปทานจัดให้เป็นหมวดหมู่อย่างชัดเจนเช่นมาตรฐานโลจิสติกส์มาตรฐานคลังสินค้ามาตรฐานการค้าปลีกเป็นต้นซึ่งสอดคล้องกับการศึกษารายงาน State of the Global Islamic Economy Report 2017/18 ที่ทำได้ทำการประเมินศักยภาพการพัฒนาระบบการเชื่อมโยงกันของห่วงโซ่คุณค่าหรือที่เรียกว่าEcosystem ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยสร้างความเข้มแข็งให้กับตลาดอาหารฮาลาลนอกเหนือจากขนาดตลาดและการเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศโดยการประเมินดังกล่าวอาศัยการวิเคราะห์ตัวชี้วัดด้านอาหารฮาลาล (Halal Food Indicator: HFI) ซึ่งประกอบด้วยเกณฑ์สำคัญ 4 ด้านได้แก่ด้านอุปทานพิจารณาจากส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์ไปยังกลุ่มประเทศสมาชิก OIC ด้านการกำกับดูแลพิจารณาจากกฎระเบียบเกี่ยวกับฮาลาลและการรับรองสินค้าอาหารฮาลาลด้านการตระหนักรู้พิจารณาจากจำนวนข้อมูลข่าวสารและงานต่าง ๆ เกี่ยวกับฮาลาลและด้านสังคมพิจารณาจากดัชนีราคาอาหาร (Food Pricing Index) โดยผลการประเมินสรุปได้ว่ามาเลเซียเป็นประเทศที่มี Ecosystem ที่มีประสิทธิภาพมากที่สุดจากช่องทางการจำหน่ายที่มีประสิทธิภาพและหน่วยงานกำกับดูแลที่เข้มแข็ง

ส่วนเนื้อหาของมาตรฐานฮาลาลของไทยและมาเลเซียั้นเป็นมาตรฐานเดียวทั่วโลกมีความซึ่งสอดคล้องกับระบบมาตรฐานต่าง ๆ อาทิระบบ GMP HACCP และ ISO เนื่องจากว่าระบบฮาลาลนั้นเป็นระบบมาตรฐานเชิงบูรณาการ (Integrated Standard System)โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุดจะต้อง“ฮาลาล”คือถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและปราศจากสิ่ง“ฮารอม”เป็นต้นดังนั้นมาตรฐานอาหารฮาลาลจึงเป็นเรื่องที่สอดคล้องกับหลักการของมาตรฐานทั่วไปเพียงแต่จะเพิ่มเติมกระบวนการบริหารจัดการและการดำเนินงานให้ถูกต้องเป็นไปตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเช่นในการเชือดสัตว์ตามมาตรฐานฮาลาลพนักงานเชือดต้องเป็นชาวมุสลิมแต่การเชือดสัตว์ทั่วไปพนักงานเชือดเป็นใครก็ได้เป็นต้นจะเห็นได้ว่าหลายประเทศโดยเฉพาะประเทศสมาชิก OIC ต่างพยายามผลักดันและสนับสนุนให้เกิดมาตรฐานฮาลาลระหว่างประเทศและการสร้างการรับรู้ร่วมกัน) mutual recognition)



สำหรับเนื้อหามาตรฐานฮาลาลที่บัญญัติไว้ในคู่มือฮาลาลนั้นของประเทศไทยกับมาเลเซียสามารถสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

1.การจัดการระบบฮาลาลในสถานประกอบการต้องมีผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามเป็นผู้ทำหน้าที่ในการควบคุมระบบฮาลาลและต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจบทบัญญัติของศาสนาอิสลามและต้องมีทรัพยากรทางบุคคลที่เพียงพอในการควบคุมระบบฮาลาลอาคารสถานที่ต้องมีการก่อสร้างหรือออกแบบมาให้ปลอดภัยต่อพนักงานและสุขลักษณะเหมาะสมกับการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม(หะรอม))รวมถึงการเคลื่อนย้ายอาหารต้องมีการบำรุงรักษาสถานที่ฆ่าสัตว์ต้องสะอาดถูกหลักอนามัยมีบริเวณเก็บรักษาที่ถูกต้องอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลต้องสะอาดปราศจากการปนเปื้อนสิ่งสกปรก (นยะอิส) หากมีการปนเปื้อนจะต้องมีการทำความสะอาดตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามอาหารฮาลาลต้องถูกสุขลักษณะและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคโดยผู้ผลิตอาหารฮาลาลจะต้องมีการตรวจสอบวัตถุดิบส่วนผสมและบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพถูกต้องตามหลักการผลิตอาหารGHP GMPมีการควบคุมการใช้สารเคมีในการประกอบอาหารและมีระบบการจัดของเสียที่มีประสิทธิภาพวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาลได้แก่สัตว์ทุกชนิดยกเว้นสัตว์นั้นเป็นสัตว์ที่ต้องห้ามตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามสัตว์ที่เป็นนยะอิสสัตว์ที่มีเชื้อที่แหลมคมหรือมีงาเช่นเสือช้างแมลงวันกล่าเหยื่อเช่นนกอินทรีนกกุสสัตว์ที่มีพิษเช่นงูแตนแมลงสาบสัตว์ที่ห้ามฆ่าตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเช่นผิงนกหัวขวานสัตว์ที่น่ารังเกียจเช่นแมลงวันสัตว์ที่มีการเลี้ยงด้วยนยะอิสและสัตว์อื่น ๆ ที่ต้องห้ามเช่นมัลลาค้าเป็นสัตว์น้ำสัตว์นั้นจะต้องตายเมื่อพ้นจากน้ำและต้องไม่เป็นสัตว์น้ำที่มีพิษหรือผ่านการนำพิษออกแล้วและไม่ใช้สัตว์น้ำที่เลี้ยงลูกด้วยน้ำนมหากเป็นพืชจะต้องเป็นพืชที่ไม่มีพิษหรือผ่านการนำพิษออกแล้วกรณีเห็ดหรือจุลินทรีย์ต่าง ๆ หากเป็นพืชหรือผ่านการนำพิษออกแล้วน้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำที่สะอาดปราศจากสารพิษรวมถึงน้ำแร่ด้วยสิ่งมีชีวิตที่ผ่านการตัดต่อทางพันธุกรรม GMO จะต้องไม่ใช่สารที่ใช้ในการตัดแต่งที่มาจากสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

2.กระบวนการฆ่าสัตว์จะต้องจัดให้มีสวัสดิภาพสัตว์ก่อนฆ่าเช่นการให้น้ำต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ฆ่าได้ผู้เชือดจะต้องเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามที่เข้าใจวิธีการฆ่าตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามและมีเอกสารรับรองจากเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจการฆ่าต้องมีความตั้งมั่นถึงอัลลอฮฺมีการกล่าว“บิสมิลลาฮฺ” และหันหน้าไปทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือ (qiblah) สัตว์นั้นจะต้องมีชีวิตในขณะที่ลงมือฆ่าสัตว์จะต้องมีสุขภาพที่ดีไม่มีอาการป่วยและต้องมีการได้รับอนุญาตให้ฆ่าจากเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจแล้วเครื่องหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการฆ่าจะต้องใช้เฉพาะการฆ่าสัตว์ที่ฮาลาลเท่านั้นมีดที่ใช้ฆ่าจะต้องมีความคมปราศจากการปนเปื้อนสิ่งสกปรกต้องเป็นการตัดที่คอหรือหลอดลมหรือหลอดเลือดใหญ่เพียงครั้งเดียวโดยไม่มีการยกใบมีดกระตุกเล็มหรือฟันไม่สามารถนำมาใช้ในการฆ่าวิธีการทำให้สัตว์สลบก่อนฆ่า (stunning) ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามไม่แนะนำให้ทำแต่หากมีการทำตามเงื่อนไขที่กำหนดก็สามารถทำได้คือการใช้วิธีการทำให้สัตว์สลบนั้นจะต้องไม่ถึงขั้นทำให้สัตว์นั้นตายแต่สัตว์นั้นเพียงแค่สลบและเมื่อสลบแล้วจะต้องมีวิธีการฆ่าตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามจึงจะถือว่าสัตว์เป็นฮาลาล

3.กระบวนการผลิตการจัดการการกระจายสินค้าและการบริการอาหารฮาลาลจะต้องดำเนินการผลิตอาหารฮาลาลจะต้องไม่มีส่วนผสมสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามและสิ่งที่เป็น นยะอิสเช่นสัตว์ที่ไม่ได้ฆ่าตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามต้องไม่มีส่วนผสมที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมการผลิตการผลิตจะต้องไม่มีการปนเปื้อนนยะอิส



4.กระบวนการเตรียมการผลิตการผลิตการขนย้ายการบรรจุการเก็บรักษาการจำหน่ายและการให้บริการจะต้องมีการแยกออกจากสิ่งที่ไม่ใช่หรือสิ่งที่เป็นอันตรายการเก็บรักษาการขนส่งการแสดงผลการขายและการให้บริการจะต้องมีการแบ่งประเภทแยกออกจากสิ่งไม่เหมาะสมและต้องมีการติดป้ายแสดงในทุกขั้นตอนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่เหมาะสมอาจจัดเก็บในสถานที่เฉพาะยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องเหมาะสมกับอาหารที่ใช้ในการขนส่งและต้องมีความปลอดภัยถูกสุขลักษณะบรรจุภัณฑ์การติดฉลากและการโฆษณาอาหารฮาลาลต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับชนิดของอาหารและต้องเป็นบรรจุภัณฑ์ที่เป็นธรรมชาติวัสดุที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์ต้องมาจากสิ่งที่เป็นฮาลาลอุปกรณ์ต่าง ๆ ต้องไม่มีการปนเปื้อนนะยิสรบรรจุภัณฑ์ต้องมีตราสัญลักษณ์ที่แสดงให้เห็นว่าเป็นอาหารฮาลาลการบรรจุอาหารฮาลาลจะต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะและชื่อของอาหารที่บรรจุภัณฑ์จะต้องไม่มีชื่อที่เหมือนกับอาหารที่ไม่ฮาลาลฉลากที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์อาหารฮาลาลจะต้องแสดงถึงชื่อผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารฮาลาลส่วนประกอบของอาหารฮาลาลชื่อผู้ผลิตหรือเครื่องหมายการค้าของอาหารฮาลาลรหัสสินค้าและวันหมดอายุสถานที่ผลิตหรือประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อจะต้องแสดงวันที่ฆ่าสัตว์และวันที่ผลิตเนื้อการโฆษณาสินค้าจะต้องไม่ผิดบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเช่นจะต้องไม่อนาจาร

2.ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการขั้นตอนในการรับรองฮาลาล

โดยภาพรวมกระบวนการรับรองและการขอใช้เครื่องหมายฮาลาลนั้นจะมีขั้นตอนที่คล้ายๆกันเช่นขึ้นเตรียมการในเอกสารต่าง ๆ ขึ้นยื่นคำขอและพิจารณาคำขอโดยแยกพิจารณากรณีที่เป็นบุคคลธรรมดาและนิติบุคคลขึ้นการตรวจสอบสถานประกอบการขึ้นพิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรองและสุดท้ายขึ้นที่การติดตามและประเมินผลหลังจากมีการอนุมัติให้ใช้เครื่องหมายฮาลาลสำหรับเรื่องนี้ในทางปฏิบัติจะมีความยืดหยุ่นกับผู้ประกอบการซึ่งจะพิจารณาเป็นราย ๆ ไปโดยเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับการต่อเครื่องหมายฮาลาล

3.ประเด็นเกี่ยวกับการบริหารจัดการกิจการฮาลาล

จากการศึกษาพบว่าโครงสร้างการบริหารกิจการฮาลาลในประเทศไทยนั้นจะอยู่ในรูปแบบคณะกรรมการ (Committees Organization Structure) ซึ่งเป็นรูปแบบดังกล่าวนี้จำเป็นที่จะต้องใช้บุคลากรจำนวนมากจากหลายๆฝ่ายจากหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับกิจการฮาลาลโดยอาศัยการขอความร่วมมือการประสานงานเป็นหลักโดยเฉพาะการหน่วยงานภายนอกเช่นศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลภายใต้การดูแลของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยในการทำหน้าที่ตรวจสอบวิเคราะห์การปนเปื้อนในอาหารฮาลาลซึ่งต่างจากประเทศมาเลเซียจะมีลักษณะการจัดโครงสร้างองค์การตามสายงานหลัก(Line Organization Structure) ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักเลขาธิการของ JAKIM โดยจะมีฝ่ายที่กำกับดูแลกิจการฮาลาลเป็นการโดยเฉพาะโดยมีตำแหน่งผู้อำนวยการกิจการฮาลาลเป็นผู้บังคับบัญชามีการแบ่งตามลักษณะของงานที่ชัดเจนออกเป็นแผนกและฝ่ายต่างๆอย่างชัดเจนเช่นฝ่ายแผนยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ฝ่ายประสานงานและวิเทศสัมพันธ์และฝ่ายนวัตกรรมและพัฒนาวิชาชีพโดยมีผู้รับผิดชอบหลักในตำแหน่งผู้ช่วยผู้อำนวยการเช่นเดียวกับการบริหารสำนักงานฮาลาลจะมีแผนกและฝ่ายที่แยกย่อยลงไปจากบนลงล่างลดหลั่นเป็นขั้นๆจะไม่มีการสั่งการแบบข้ามขั้นตอนในสายงาน และเมื่อเปรียบเทียบในด้านการบริหารจัดการองค์กรระหว่างทั้งสองมาเลเซียจะมีความโดดเด่นในการบริหารองค์กรให้เป็นที่ยอมรับระดับสากล

4.ประเด็นที่เกี่ยวกับคู่มือมาตรฐานฮาลาล

สำหรับประเทศไทยนั้นได้กำหนดมาตรฐานฮาลาลต่าง ๆ ในคู่มือฮาลาล/ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558 เป็นหลักเช่นเดียวประเทศมาเลเซียที่มี “ คู่มือกระบวนการรับรองฮาลาลของมาเลเซีย Manul Prosedur Pensijilan Malaysia (Semakan Ketiga)” มีขอบเขตเนื้อหาที่สอดคล้องกันเป็นส่วนใหญ่แต่จะมีมาตรฐานอื่น ๆ มาเพิ่มเติมเป็นการเฉพาะเรื่อง ๆ ไป อาทิเช่น

1.มาตรฐาน MS 1500: 2009 คำแนะนำทั่วไป-อาหารฮาลาล-การผลิตการจัดเตรียมการจัดการและการจัดเก็บ (ปรับปรุงครั้งที่ 2) (MS 1500, 2009 Halal Food-production, Preparation, Handling and Storage-General Guidelines (2ndReversion)

2.MS 2200, ส่วนที่ 1: 2008 สินค้าบริโภคสำหรับชาวอิสลาม-ส่วนที่ 1: คำแนะนำทั่วไป-เครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์สำหรับร่างกาย (MS 2200: Part 1: 2008 Islamic Consumer Goods-Part 1 Cosmetic and Personal Care = general Guidelines)

3.MS2400 1: 2010 มาตรฐานของประเทศมาเลเซีย-Halalan ToyiybanAssurance Pipeline-ส่วนที่ 1: ข้อกำหนดเกี่ยวกับระบบการบริหารการขนส่งสินค้าและ / หรือบริการห่วงโซ่การเก็บสินค้า (MS 2400-1:2010 (Malaysian Standard-Halalan-Toyyiban Assurance Pipeline-Part 1 Management System Requirements for Transportation of Goods and / or Cargo Chain Service)

4.MS 2400-2: 2010 มาตรฐานของประเทศมาเลเซีย-Halalan-Toyyiban Assurance Pipeline-ส่วนที่ 2 ข้อกำหนดเกี่ยวกับระบบบริหารคลังสินค้าและกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง (MS 2400-2: 2010 Malaysian Standard-Halalan-Toyyiban Assurance Pipeline-Part 1 Management System Requirements for Warehousing and Related Activities)

การอภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาเปรียบเทียบระบบสนับสนุนการผลิตสินค้าฮาลาลระหว่างประเทศไทยกับประเทศมาเลเซียมีประเด็นสำคัญที่จะนำมาอภิปราย พบว่า สารระเหื่อหามาตรฐานฮาลาลทั้งสองประเทศที่จะเนื้อหาที่สอดคล้องกันเพียงแต่จะมีระบบมาตรฐานอื่น ๆ มาหนุนเสริมเพิ่มเติมขึ้นกล่าวคือประเทศไทย มีระบบ HAL-Q ซึ่งเป็นการบูรณาการระบบความปลอดภัยทางอาหาร (เช่นระบบ GMP, HACCP) เข้ากับมาตรฐานฮาลาล กล่าวโดยสรุปคือ ระบบมาตรฐาน HAL-Q คือ เป็นระบบการบริหารจัดการเพื่อการผลิตอาหารฮาลาล โดยการบูรณาการมาตรฐานฮาลาลเข้ากับระบบความปลอดภัยอาหารในการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องเป็นไปตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม สะอาด และปลอดภัยตามมาตรฐานสากล ส่วนประเทศมาเลเซียจะมีระบบ Halalan-Toyyiban ซึ่งเป็นมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดเกี่ยวกับระบบการบริหารการขนส่งสินค้า (โลจิสติก) และ / หรือบริการห่วงโซ่การเก็บสินค้า/ คลังสินค้าและกิจกรรมที่เกี่ยวข้องเนื่องที่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามซึ่งรัฐบาลมาเลเซียมีการสนับสนุนการพัฒนาท่าเรือเพื่อรองรับสินค้า ฮาลาลตามยุทธศาสตร์ฮาลาลโลจิสติกส์โดยมี การลงทุนด้านโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกมีการแยกพื้นที่จัดเก็บสินค้าฮาลาลซึ่งท่าเรือ North Port ถือว่าเป็นท่าเรือที่ผ่านการรับรองฮาลาลแล้วทำให้ได้รับความเชื่อถือความเป็นฮาลาลจากลูกค้าชาวมุสลิม ซึ่งจะเห็นได้ว่า การพัฒนาอาหารฮาลาลต้องกระทำอย่างสร้างสรรค์ ฮาลาลอย่างเดียวไม่พอ ต้อง ตอยยิบัน และปลอดภัยแต่ผู้บริโภค

แม้ว่าประเทศไทยขาดบางมาตรฐานฮาลาลที่สำคัญบ้าง เช่น มาตรฐานโลจิสติกส์ฮาลาล แต่ก็ยังมี ระบบ HAL-Q ที่พอ จะสามารถสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าในการให้บริการโลจิสติกส์ฮาลาลได้ระดับหนึ่ง ซึ่ง

สอดคล้องกับงานวิจัย (กนกวรรณขวัญดี และคณะ, 2016:13) พบว่า “การรับรองระบบ HAL-Q ของไทย ครอบคลุมการดำเนินการด้านโลจิสติกส์และมีข้อกำหนดที่สอดคล้องกับมาตรฐาน MS2400:2010 ของ มาเลเซีย¹ ดังนั้นการขอการรับรองดังกล่าวจึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจสำหรับผู้ให้บริการโลจิสติกส์ไทยใน ระหว่างที่ประเทศไทยกำลังพัฒนามาตรฐานโลจิสติกส์ฮาลาลอย่างเป็นทางการการขอการรับรองจะเป็น หลักฐานที่แสดงถึงการดำเนินการโลจิสติกส์ฮาลาลที่ถูกต้องและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าฮาลาลของลูกค้าซึ่ง จะเป็นการช่วยกระตุ้นให้ลูกค้าแสดงความต้องการโลจิสติกส์ฮาลาลมากขึ้น”

ข้อเสนอแนะ

1. การวางแผนนโยบายและยุทธศาสตร์รัฐบาลควรสร้างแผนการดำเนินงาน หรือ Roadmap ใน ระยะสั้น ระยะกลาง และระยะยาวที่ชัดเจน โดยมีจุดประสงค์ให้หน่วยงานที่มีภารกิจส่งเสริมฮาลาลสามารถ ดำเนินการส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาลของประเทศให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันได้

2. การบริหารจัดการ รัฐบาลควรมีนโยบายในการจัดตั้งหน่วยงานฮาลาลของประเทศ โดยที่ ภาครัฐต้องสนับสนุนงบประมาณโดยผ่านหน่วยงานที่จัดตั้งขึ้น อีกทั้งภาครัฐควรที่จะแยกหน่วยงาน ตรวจสอบ และรับรองเป็นการเฉพาะและอาจเทียบเคียงมาตรฐานอื่นๆเพื่อกำหนดงานที่สอดคล้องทั้ง มาตรฐานของผู้ให้การรับรองและมาตรฐานสินค้า

3. การสร้างความรู้ความเข้าใจ และการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์จะสามารถสร้างความตระหนัก ถึงของธุรกิจฮาลาลให้กับผู้ประกอบการภายในประเทศ อีกทั้งจะมีส่วนช่วยในการสร้างความเชื่อมั่นต่อ สินค้าฮาลาลจากไทย และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมุสลิมได้เติบโตเพื่อสร้างเครือข่ายตลาดการค้าได้

4. การจัดทำคู่มือแนวทางการปฏิบัติตามมาตรฐานฮาลาล และกำหนดบทลงโทษแก่ผู้ที่ละเมิด มาตรฐานฮาลาลอย่างเป็นรูปธรรม อีกทั้งภาครัฐควรศึกษาผลกระทบจากการเปิดการค้าเสรี

5. การออกกฎหมายด้านฮาลาลและกฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคฮาลาล โดยเน้นตัว กฎหมายที่เป็นบทบาทของหน่วยงานรับรอง หน่วยงานตรวจสอบ และหน่วยงานสนับสนุนอย่างชัดเจน

เอกสารอ้างอิง

กนกวรรณ ขวัญดี และคณะ. 2016. อุปสรรคในการให้บริการโลจิสติกส์ฮาลาลของผู้ประกอบการโลจิสติกส์ไทย. Thai VCML Journal วารสารวิชาการ Thai VCML ปีที่ 9 ฉบับที่ 1 – มิถุนายน 2559 โดยเครือข่ายนักวิจัยไทยด้านการจัดการโซ่คุณค่าและโลจิสติกส์

ปิยะพงศ์ เสนีย์, รัตนประยูร นิกร, ศิริวงศ์ ไพศาล และเสกสรร สุธรรมานนท์. 2559. กลยุทธ์การจัดการโซ่ อุปทานอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทย: กรณีศึกษาอุตสาหกรรมอาหารทะเล. บทความวิจัย วารสารหาดใหญ่วิชาการ 14(1) ม.ค. - มิ.ย. 2559 มหาวิทยาลัยหาดใหญ่.

¹MS2400 1: 2010 เป็นมาตรฐานของประเทศมาเลเซีย-Halalan Toyiyban Assurance Pipeline-ส่วนที่ 1: ข้อกำหนดเกี่ยวกับระบบการบริหารการขนส่งสินค้าและ / หรือบริการห่วงโซ่การเก็บสินค้า (MS 2400-1:2010 (Malaysian Standard-Halalan-Toyiyban Assurance Pipeline-Part 1 Management System Requirements for Transportation of Goods and / or Cargo Chain Service)



- ยิ่งศักดิ์ บุญธรรม.2558. ฮาลาลโลจิสติกส์: ผลิตภัณฑ์อาหาร. วิทยานิพนธ์ตามหลักสูตรนิติศาสตรมหาบัณฑิต สาขากฎหมายการค้าระหว่างประเทศ คณะนิติศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สมเกียรติ ตีรียาภรณ์. 2549. กฎหมายอาหารฮาลาล. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ .
- อริรดา งามวงศ์สกุลเลิศ.2556. ความสัมพันธ์ระหว่างมาเลเซียกับองค์การการประชุมอิสลาม 1969 – 2009. กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- Abu Dardak, R. 2015. **Transformation of Agricultural Sector in Malaysia Through Agricultural Policies.** Seminar Food and Fertilizer Technology Center (FFTC) for the ASEAN and Pacific Region. International Seminar on Improving Food Marketing Efficiency – The Role of Agricultural Cooperatives
- Harlida Abdul Wahab& Alias Azhar. 2014. **HalalanTayyiban dalam Kerangka Perundangan Malaysia.** KANUN. 1:103-120
- JAKIM, 2014 **Pekeliling Pensilalan Halal Malaysia Bilangan 2 Tahun 2014. Pelaksanaan Manual ProsedurPensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga).** Putrajaya, JAKIM.
- Majid, M. A. A., Abidin, I. H. Z., Majid, H. A. M. A. &Chik, C. T., 2015. **Issues of Halal Food Implementation 837 in Malaysia.** Journal of Applied Environmental and Biological Sciences, 5(6S), pp. 50-56.
- Mustafa ‘ Afifi AbHalim & Azlin Alisa Ahmad. 2014. **Enforcement of Consumer Protection Laws on Halal Products: Malaysian Experience.** Asian Social Science.10(3):9-14.
- Ngah, Abdul Hafaz, Yuserri Zainuddin, and RamayahThurasamy. 2013. **'Adoption of Halal Supply Chain among Malaysian Halal Manufacturers: An Exploratory Study'.** Procedia - Social and Behavioral Sciences 129 (2014): 388-395.
- Ngah, Abdul Hafaz, Yuserri Zainuddin, and Ramayah Thurasamy. 2014. **'Barriers and Enablers In Adopting Halal Transportation Services: A Study Of Malaysian Halal Manufacturers'.** International Journal of Business and Management 2 (2014)
- Norazilawati MdDahlal. 2015. **Pengurusan Kualiti Makanan Halal.** Dewan Bahasadan Pustaka. Kuala Lumpur.
- Norazla Abdul Wahab.2015.**Undang-undang Halal Malaysia: Isudan Cabaran.** <https://www.researchgate.net/publication/286920615>.



- Othman, P., Sungkar, I., & Hussin, W. S. W. (2009). **Malaysia as an International Halal Food Hub**. ASEAN Economic Bulletin, 26(3), 306-320.
- Wan, N. Z. N., Bakar, R. A., Razak, S., & San, S. 2014. **The Importance of Halal to Muslim Consumers: Are They Powerful Stakeholders**. J. Appl. Environ. Biol. Sci, 4(6S),
- Zulkifli Hassan. 2007. **Undang-undang Produk Halal di Malaysia: Isu Penguatkuasaan dan Pendakwaan**. Konvensyen Kebangsaan Undang-undang: Isu Penguatkuasaan dan Pendakwaan. 11-12 Ogos 2007.
- Zulfakar, Mohd Hafiz, Marhani Mohamed Anuar, and Mohamed Syazwan AbTalib. 2012. **'Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement'**. Procedia - Social and Behavioral Sciences 121 (2014): 58-67.