

การขอรับรองเครื่องหมายฮาลาลและโอกาสของธุรกิจอาหารฮาลาลในประเทศไทย Halal Certification and Opportunity for Halal Food Business in Thailand

◆ สติตย์พงษ์ มั่นหล้า

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ
วิทยาลัยดุสิตธานี

Satitpong Munlum

Lecturer, Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry,

Dusit Thani College, E-mail: satitpong.mu@dtc.ac.th

◆ วชิรากร มยุรี

หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท คณะการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว
วิทยาลัยดุสิตธานี

Wacharakorn Mayuree

Head of Hotel and Resort Management Department, Faculty of Hotel and Tourism

Management, Dusit Thani College, E-mail: wacharakorn.ma@dtc.ac.th

Abstract

Halal food is a food or products that has been approved according to Islam rules which has to be without any prohibition, clean and nutritious. In a present day, Halal food is not limited only to those whom are Muslim, which are the largest number of population in the world, but it is also wanted by other people with the different religious as well. Therefore, this article aimed to disseminate information of Halal food that able to make income and lead to an economic stimulus, both in local and national level. Even though Thailand is not an Islamic country but it has advantages in a food producing and processing industrial technology and also including of various resources which has an effect to increasing the opportunity of Thailand in exporting a Halal food to other countries.

However, exporting a Halal food need to have a Halal certification from a committee of the Central Islamic Council of Thailand in order to gain a trust from Islamic consumers, both within and outside country. Apart from that, producing and processing Halal food in Thailand should be supported in production, exporting and finding a trading market to entrepreneurs which will help in increasing capabilities of Thai's Halal food to a world class Halal kitchen.

Keyword : Halal Food, Halal Sign, Production, Food Export

บทคัดย่อ

อาหารฮาลาลเป็นอาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการอนุมัติตามหลักบัญญัติในศาสนาอิสลามที่ปราศจากสิ่งต้องห้าม สะอาด และมีคุณค่าทางโภชนาการ ปัจจุบันอาหารฮาลาลมีได้จำกัดแค่เพียงผู้นับถือศาสนาอิสลาม ที่มีจำนวนมากที่สุดในโลก แต่ยังเป็นที่ต้องการกับกลุ่มบุคคลอื่นที่มีใช้ชาวมุสลิมเพิ่มมากขึ้น วัตถุประสงค์ของบทความจึงจัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่ข้อมูลของอาหารฮาลาลให้สามารถสร้างรายได้เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจระดับฐานรากและระดับประเทศเพิ่มขึ้น แม้ว่าประเทศไทยจะมีใช้ประเทศมุสลิม แต่มีข้อได้เปรียบหลากหลายในกระบวนการผลิตและแปรรูปอาหารในเชิงอุตสาหกรรม รวมถึงมีทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย ส่งผลให้ประเทศไทยมีโอกาสส่งออกอาหารฮาลาลได้มากเมื่อเทียบกับประเทศอื่น ๆ

อย่างไรก็ตามการส่งออกอาหารฮาลาลต้องได้รับเครื่องหมายฮาลาลที่แสดงถึงการรับรอง หรือได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภคชาวมุสลิมทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ดังนั้นการสร้างโอกาสในการผลิตอาหารฮาลาลในประเทศไทยจึงควรได้รับการสนับสนุน ส่งเสริมในด้านการผลิต การส่งออก การตลาด การค้าให้กับผู้ประกอบการ เพื่อช่วยส่งเสริมขีดความสามารถให้อาหารฮาลาลของไทยสู่ครัวฮาลาลระดับโลก

คำสำคัญ : อาหารฮาลาล เครื่องหมายฮาลาล การผลิต การส่งออก

บทนำ

อาหารฮาลาล (Halal Food) เริ่มเข้ามามีบทบาทและเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายในสังคมไทย เนื่องจากจำนวนประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามในประเทศไทยที่มีจำนวนนับล้านคน โดยระยะแรกอาหารฮาลาลผลิตโดยผู้ประกอบการมุสลิมเพื่อจัดจำหน่ายแก่ผู้บริโภคที่นับถือศาสนาเดียวกัน เนื่องจากฮาลาลเป็นอาหารมีกระบวนการผลิตที่ไม่ปนเปื้อน ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และตรงกับข้อกำหนดของชาวมุสลิมที่ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุที่ผิดหลักศาสนาประกอบอาหาร (ฮะรอม) เช่น เนื้อสุกร สุนัข สัตว์มีเขี้ยวเล็บ สุราและสิ่งมีนเมา โดยสัตว์ที่อนุญาตให้บริโภคต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: 2558)

ปัจจุบันมีใช้แค่เพียงชาวไทยที่นับถือศาสนาอิสลามเท่านั้นที่มีความต้องการบริโภคและจำหน่ายอาหารฮาลาล จากการสำรวจประชากรมุสลิมทั่วโลกของ Pew Research Centre พบว่ามีชาวมุสลิม 1.57 พันล้านคน คิดเป็นร้อยละ 23 ของประชากรทั้งโลก (นิติ นวรัฐ: 2561) มีความต้องการใช้อาหารฮาลาลเพิ่มมากขึ้น ทำให้นักลงทุนทั้งชาวมุสลิมและศาสนาอื่นเริ่มหันมาสนใจตลาดอาหารฮาลาลเพื่อจำหน่ายทั้งตลาดภายในและภายนอกประเทศ

อาหารฮาลาลเป็นช่องทางการตลาด (Market Channel) ที่สำคัญ ประเทศไทยจึงต้องยกระดับการค้าเพื่อเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาดให้มากขึ้น หน่วยงานภาครัฐควรมีนโยบายส่งเสริมสนับสนุนให้มีการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกและนำไปสู่การปฏิบัติอย่างจริงจัง ทั้งในด้านการสรรหาวัตถุดิบการสนับสนุนส่งเสริมผู้ประกอบการฐานรากและฐานหลัก การแสวงหาตลาด และการพัฒนากลไกการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลให้เป็นที่น่าเชื่อถือยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ จากการศึกษาของ เจระอเมาะ จิตะ (2553) กล่าวว่า อำนาจหน้าที่ในการตรวจรับรองและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลเป็นอำนาจหน้าที่ขององค์กรศาสนาอิสลาม โดยประการแรกคือ มุสลิมได้บริโภคอาหารฮาลาลที่เชื่อได้ว่าถูกต้องตามข้อบัญญัติทางศาสนา มีคุณค่าทางโภชนาการ ถูกหลักสุขอนามัยปลอดภัยจากสิ่งต้องห้ามทางศาสนา (ฮารอม) และสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ที่ไม่ได้รับอนุญาต ประการที่สองสำหรับผู้ประกอบการที่ได้รับผลประโยชน์ทางธุรกิจ ต้องตระหนักถึงการผลิตอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม และบัญญัติตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองอาหารฮาลาลอย่างเคร่งครัด ตลอดจนบริหารคุณภาพอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ประการสุดท้ายประเทศไทยได้รับผลประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจ โดยรัฐบาลให้การส่งเสริมสนับสนุนพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตอาหารฮาลาลในการให้การรับรองหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมดูแลการรับรองอาหารฮาลาลขององค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งส่งผลให้การส่งออกอาหารฮาลาลมีความน่าเชื่อถือและส่งออกสู่ตลาดสินค้าระดับโลกได้คล่องตัวมากขึ้น

เมื่อพิจารณาข้อความข้างต้นสังเกตได้ว่าหน้าที่ความรับผิดชอบการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลถูกดำเนินการโดยองค์กรศาสนาเองเป็นส่วนใหญ่ สอดคล้องกับการศึกษาของ Yousit Alharbi (2015) พบว่าตลาดอาหารฮาลาลเป็นที่นิยมอย่างมากในประเทศเนเธอร์แลนด์และมีการขยายตัวมากขึ้นในตลาดทั่วประเทศ แต่การรับรองอาหารฮาลาลในประเทศเนเธอร์แลนด์ถูกควบคุมโดยองค์กรรับรองฮาลาลของชาวมุสลิม และการรับรองดังกล่าวอาจมีการตีความที่ไม่ตรงกันทำให้การผลิตอาหารฮาลาลเพื่อส่งออกภายนอกประเทศยังเกิดความสับสน ดังนั้นการรองรับมาตรฐานจึงควรมีแนวทางที่ชัดเจนเพื่อป้องกันการตีความที่ผิดพลาดหากเทียบกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศซาอุดีอาระเบียมีการรับรองที่เป็นมาตรฐานมากกว่าเพราะได้รับการดูแลจากเจ้าหน้าที่ของภาครัฐมาช่วยดูแลเรื่องการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเช่นเดียวกับข้อมูลของสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ (2560) ได้จัดอันดับประเทศที่มีกำลังการซื้อขายอาหารฮาลาลมากที่สุดในโลกในขณะนี้คือประเทศซาอุดีอาระเบีย ทำให้การเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารฮาลาลในประเทศซาอุดีอาระเบียมีความรุ่งเรืองเป็นอย่างมาก จึงกล่าวได้ว่าหากภาครัฐและองค์กรศาสนามีการผสมผสานความร่วมมืออย่างแท้จริง มีการกำหนดบทบาทหน้าที่ในการทำงานอย่างชัดเจนจะสามารถส่งเสริมให้ธุรกิจอาหารฮาลาลเติบโตมากขึ้นในอนาคตได้อย่างเป็นรูปธรรม

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการขอรับรองอาหารฮาลาล

ความหมายของอาหารฮาลาล

ชาวมุสลิมมีความศรัทธาว่า “ไม่มีพระเจ้าอื่นใดนอกจากอัลลอฮ์ นบีมุฮัมมัดเป็นผู้สื่อ (รอซูล) ของอัลลอฮ์” และชาวมุสลิมมีความเชื่ออย่างมั่นใจว่า อัลลอฮ์ คือผู้สร้างมนุษย์และสรรพสิ่งในจักรวาล ดังนั้นคำบัญชาของอัลลอฮ์ (อัล-กุรอาน) คำสอนและแบบอย่างของนบีมุฮัมมัด (ซุนนะห์) จึงเป็นเรื่องที่ชาวมุสลิมจะต้องปฏิบัติด้วยความจริงใจและจริงจัง กล่าวคือ ปฏิบัติในสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) และไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ห้าม (ฮารอม) ด้วยความเต็มใจและยินดี ฮาลาล-ฮารอมในศาสนาอิสลามจึงมิได้หมายความว่าเพียงการบริโภคเท่านั้น แต่ครอบคลุมถึงการดำเนินชีวิตในทุกด้าน เพราะอิสลามคือระบบแห่งการดำเนินชีวิตของมนุษย์ (สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2550)

อาหารฮาลาลเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชาวมุสลิมในการบริโภค ส่วนผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมหากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกัน เพราะอาหารฮาลาลจะต้องมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) อาหารฮาลาลจึงมีความสำคัญต่อมนุษย์และเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชาวมุสลิมทั่วโลก ความหมายของคำว่า “ฮาลาล ฮารอม ตอยยิบ มัสบูฮ” ในภาษาอาหรับมีดังนี้

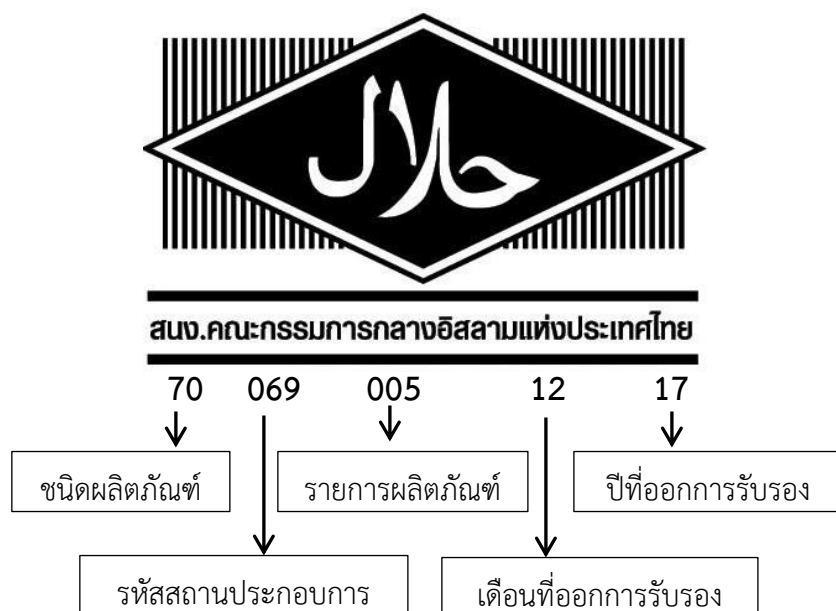
ฮาลาล (Halal)	แปลว่า อนุมัติ อนุญาต
ฮารอม (Haram)	แปลว่า ห้าม ตรงข้ามกับคำว่า ฮาลาล
ตอยยิบ (Toyyib)	แปลว่า ดี มีคุณค่า ปราศจากอันตราย
มัสบูฮ (Musbuh)	แปลว่า เคลือบแคลงสงสัยว่าฮาลาลหรือฮารอม

นอกจากนี้สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล (2548) ได้อธิบายความหมายของอาหารฮาลาล คือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้ จึงสรุปความหมายของอาหารฮาลาลได้ว่าเป็นอาหารที่อนุญาตให้บริโภคได้ตามบทบัญญัติในศาสนาอิสลามให้ชาวมุสลิมหรือบุคคลอื่นบริโภคได้ และการบริโภคอาหารฮาลาลจะส่งผลที่ดีต่อผู้บริโภคเพราะมีการจัดเตรียมได้ตามสุขอนามัยถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยมีการดูแลตั้งแต่ขั้นตอนแรกของการผลิตอาหารไปจนถึงวิธีการประกอบอาหาร และนำอาหารออกให้ผู้บริโภคได้รับประทาน กระบวนการเหล่านี้ล้วนสะท้อนให้เห็นถึงความละเอียด รอบคอบ รอบรู้ในการทำอาหาร มีผลให้ผู้รับประทานอาหารฮาลาลได้รับรสชาติอาหารที่ดี และส่งผลเชิงบวกต่อสุขภาพร่างกาย

เครื่องหมายการรับรองอาหารฮาลาล

เครื่องหมายฮาลาลเป็นสัญลักษณ์ที่หน่วยงานที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลเกี่ยวกับอาหารฮาลาลได้ออกเพื่อรับรองว่าถูกต้องหรือได้รับการอนุญาตได้ตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม สำหรับประเทศไทย การรับรองฮาลาลจะดำเนินการโดย คณะกรรมการอิสลามกลางแห่งประเทศไทย (สกอท.) และ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด (สกอจ.) ในการประกาศและให้การรับรองเกี่ยวกับกิจการศาสนา

อิสลามตามประกาศในพระราชบัญญัติการบริหารองค์การศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540 (ปกรณ์ ปรียากรณ์, 2560) ซึ่งพันธกิจของหน่วยงานดังกล่าวข้างต้น มีการพัฒนาทั้งในเชิงคุณภาพทางวิชาการ และดูแลมาตรฐานในการกำหนดแนวทางเพื่อตรวจสอบ รับรอง และมอบเครื่องหมายที่แสดงสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ฮาลาล ส่งผลต่อความน่าเชื่อถือในการบริโภคอาหารฮาลาลกับผู้บริโภคชาวมุสลิมทั้งในและต่างประเทศ รวมถึงผู้บริโภคที่มีเชื้อชาวมุสลิมอีกด้วย โดยสัญลักษณ์เครื่องหมายฮาลาลสามารถแสดงได้ดังภาพที่ 1 ต่อไปนี้



ภาพที่ 1 ตัวอย่างเครื่องหมายฮาลาลในผลิตภัณฑ์

ความสำคัญของเครื่องหมายฮาลาล () นั้นนับว่ามีความสำคัญมากเพราะตราหรือเครื่องหมายที่ประทับลงบนบรรจุภัณฑ์หรือบนสินค้าที่ใช้ผู้บริโภคคนนั้นจะได้รับความเชื่อถือต่อชาวมุสลิมเป็นอย่างมาก เพราะชาวมุสลิมเน้นเรื่องความศรัทธา โดยเริ่มด้วยการปฏิญาณตนยอมรับว่าอัลลอฮ์ ทรงเป็นพระเจ้าเพียงองค์เดียวไม่มีสิ่งใดเทียบเคียง และยอมรับท่านศาสนานบีฮัมมัดคือศาสนทูตของพระเจ้าเป็นผู้เป็นเจ้า โองการหรือบทบัญญัติที่ปรากฏอยู่ในคัมภีร์อัล-กุรอานเปรียบประดุจดั่งคำสั่ง ดังนั้นชาวมุสลิมจึงต้องศรัทธายึดมั่นในคำสั่งสอนของอัลลอฮ์ องค์พระผู้เป็นเจ้า หน้าที่ของมนุษย์คือการจงรักภักดีต่อพระองค์ ปฏิบัติตามในสิ่งที่พระองค์ทรงบัญญัติไว้ในคัมภีร์อัล-กุรอานเรื่องของอาหารฮาลาลหรือฮารอมนั้นเป็นบัญญัติที่มาจากพระองค์ทั้งสิ้น คำสั่งห้ามนั้นโดยเนื้อหาที่แท้จริงแล้วเป็นสิ่งที่ประโยชน์ต่อตัวมนุษย์เอง ชาวมุสลิมถือว่าผู้ใดที่กระทำการดังที่พระองค์ทรงบัญชาไว้ย่อมได้รับความโปรดปราน ขณะที่ผู้ล่วงละเมิดย่อมทำให้พระองค์ทรงกริ้วและสิ่งนี้เองที่ทำให้ชาวมุสลิมยึดมั่นกับเรื่องฮาลาลและฮารอม กระทั่งเชื่อมั่นว่าหากร่างกายแปดเปื้อนด้วยสิ่งที่เป็นฮารอมแล้ว อัลลอฮ์จะไม่ทรงรับสิ่งที่เขาผู้นั้นร้องขอจากพระองค์ (รวัช ยะภา: 2545) เมื่ออิสลามกำหนดเรื่องฮาลาล ฮารอม รวมถึงความสะอาดปราศจากนาอิสเป็น

เรื่องสำคัญ การผลิตอาหารให้ฮาลาลและปราศจากน่ายิสแก่ชาวมุสลิมจึงเป็นเรื่องสำคัญอย่างยิ่งที่จะช่วยรักษาศรัทธาของมุสลิมต่อองค์พระผู้เป็นเจ้า ดังนั้นผู้ผลิตอาหารฮาลาลจึงควรใส่ใจในรายละเอียดความสำคัญในเรื่องฮาลาลและฮารอมที่มีผลต่อชาวมุสลิม เนื้อหาต่อไปนี้จะขอกล่าวถึงสิ่งปฏิกูล ทั้งนี้เนื่องจากศาสนาอิสลามได้กำหนดให้สิ่งที่เป็นฮารอม โดยเฉพาะอย่างยิ่งสิ่งที่เป็นอาหารหรือสิ่งที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพอนามัยนั้นเป็นน่ายิส และขออธิบายแนวทางการทำความสะอาดหากสถานที่ประกอบการของผู้ผลิตอาหารฮาลาลเกิดการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นน่ายิส เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานจำเป็นต้องเรียนรู้วิธีการชำระล้างอย่างถูกวิธี เนื่องจากการล้างอย่างไม่ถูกต้องทำให้ความเป็นน่ายิสนั้นคงอยู่ หากน่ายิสนั้นสัมผัสกับอาหารย่อมทำให้อาหารเป็นน่ายิสไปด้วย และเมื่ออาหารเป็นน่ายิสย่อมฮารอม สำหรับชาวมุสลิมเรื่องของฮารอมและน่ายิสจึงเป็นสิ่งสำคัญสำหรับชาวมุสลิมทุกคน ซึ่งผู้ประกอบการอาหารต้องให้ความใส่ใจรวมถึงมีคุณธรรม ที่ดีในการประกอบอาหารด้วย ดังนั้นสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล (2548) จึงมีวิธีการชำระล้างสิ่งสกปรก (น่ายิส) ให้สะอาดตามหลักศาสนาอิสลาม ดังนี้

1. น่ายิส คือ สิ่งสกปรกอันเป็นที่น่ารังเกียจตามที่ศาสนาอิสลามกำหนดไว้ เช่น ปัสสาวะ อุจจาระ โลหิต น้ำเหลือง น้ำหนอง อาเจียน สุนัข สุนัข สุนัข ชากสัตว์ที่มีได้เลือด เป็นต้น

2. ประเภทของน่ายิสและวิธีการชำระล้าง

- 2.1) มุค็อฟพะพะห์ ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้มึนเมาจากน่านมของมารดา วิธีการชำระล้างให้เช็ดน่ายิสออกเสียก่อน แล้วใช้น้ำพรมบนรอยเปื้อนน่ายิสนั้นให้ทั่วโดยไม่ต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้

- 2.2) มุค็อฟชะเคาะห์ ได้แก่ อาเจียน ปัสสาวะ โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง ชากสัตว์และน่านมของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน วิธีการชำระล้าง ให้เช็ดน่ายิสออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน 1 ครั้งก็ได้ แต่ถ้า 3 ครั้งจะดีกว่า

- 2.3) มุค็อลล่าเซาะห์ ได้แก่ สุนัข สุนัข วิธีการชำระล้าง ให้ล้างด้วยน้ำสะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน 7 ครั้ง แต่ 1 ใน 7 ครั้งนั้นต้องเป็นน้ำดินที่สะอาด (อนึ่งควรใช้น้ำดินในการล้างครั้งที่ 1) โดยน้ำที่ใช้ทำความสะอาดทั้ง 7 ชนิดประกอบด้วย น้ำฝนหรือน้ำค้าง น้ำทะเล น้ำแม่น้ำ น้ำบ่อ น้ำหิมะหรือน้ำแข็ง น้ำลูกเห็บ และน้ำตา

ข้อพึงระวังเกี่ยวกับการทำความสะอาดโดยการชำระล้างประกอบด้วย สิ่งสกปรก (น่ายิส) และวิธีการทำความสะอาดตามบัญญัติของศาสนาอิสลาม มีความแตกต่างจากความรู้สึกของคนทั่วไป น้ำที่ใช้ชำระล้างสิ่งสกปรก (น่ายิส) ต้องเป็นน้ำสะอาดตามบัญญัติอิสลาม และวิธีชำระล้างสิ่งสกปรก (น่ายิส) แต่ละประเภทมีกฎเกณฑ์เฉพาะซึ่งต่างจากวิธีการทั่วไป เช่น จำนวนครั้งของการล้าง น้ำต้องไหลผ่าน หรือการใช้น้ำดิน เป็นต้น

- 3) สัตว์ที่ห้ามนำมาบริโภคตามระเบียบฯ ว่าด้วยการรับรองอาหารฮาลาล พ.ศ. 2544 คือ สุนัข หมู ป่า ลิง แมว สัตว์ที่กินเนื้อเป็นอาหารและมีกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี สัตว์มีพิษหรือสัตว์นำโรค เช่น หนู

ตะขาบ แมงป่อง สัตว์มีพิษและเป็นอันตราย เช่น งู สัตว์น้ำรังเกียจ เช่น หนอน แมลงวัน สัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่า เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับลา เช่น ล่อ สัตว์ที่ตายเอง สัตว์ที่ถูกรัดคอตาย ถูกตีหรือขว้างจนตาย ตกจากที่สูงลงมาตาย ถูกขวิดตาย หรือถูกสัตว์อื่นกัดกินจนตาย สัตว์ที่ถูกเชือดเพื่อบูชายัญ สัตว์ที่ถูกเชือดโดยกล่าวนามอื่นนอกจากอัลลอฮ์ สัตว์น้ำที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น กบ จระเข้และสัตว์ที่คล้ายกันอื่น ๆ เลือด (โลหิต) เป็นต้น

4) กฎเกณฑ์การเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม สัตว์ที่นำมาเชือด ต้องเป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติให้บริโภคได้เมื่อผ่านการเชือดมีกรรมวิธีการเชือดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม และไม่มีการทรมานหรือทารุณสัตว์ก่อนหรือขณะที่เชือด สำหรับผู้เชือด ต้องเป็นมุสลิมหรือชาวคัมภีร์ที่เชือดสัตว์ตามวิธีการอิสลาม มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ ไม่มีโรคติดต่อที่ส่งคมรังเกียจ ด้านวิธีการเชือด ให้กล่าวนามของอัลลอฮ์ เมื่อเริ่มเชือด (บิสมิลลาร์อัลลอฮ์อูอักบาร์) โดยผินหน้าไปทางกิบลัต และควรเชือดต่อเนื่องในคราวเดียวกัน เพื่อให้หลอดเลือด หลอดอาหารและเส้นเลือดสองข้างลำคอขาดออกจากกัน ซึ่งสัตว์ต้องตายเพราะการเชือดก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น ด้านอุปกรณ์การเชือดเป็นของมีคม (ยกเว้นเล็บและกระดูก) อนึ่งสัตว์น้ำศาสนาอิสลามอนุมัติให้บริโภคโดยไม่ต้องเชือด ด้านการเตรียม การผลิต การบรรจุหีบห่อ ขนส่ง และการเก็บรักษาในลักษณะที่เป็นไปตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารของ Codex General Principles on Food hygienic และมาตรฐานด้านอาหารของ Codex เรื่องอื่นที่เกี่ยวข้อง

วัตถุดิบ สารเคมี และสิ่งฮาลาล ฮารอม ที่ควรรู้จัก

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารพัฒนามากขึ้น สารที่ผลิตขึ้นใหม่มีลักษณะตลอดจนชื่อเรียกเปลี่ยนแปลงไป จนไม่สามารถบอกได้ว่าสารเหล่านั้นมีต้นตอมาจากวัตถุดิบชนิดใด จึงมีบ่อยครั้งที่สิ่งฮารอมถูกนำไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลด้วยความเข้าใจผิด จึงขอเสนอตัวอย่างอาหารที่เป็นฮาลาล (Halal) ฮารอม (Haram) และซุบฮัต (Subahat) สิ่งที่น่าเคลือบแคลงสงสัย ดังตารางที่ 1 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1 แสดงตัวอย่างรายการอาหารฮาลาล ชูปัต และฮาลาล

รายการอาหารฮาลอม (สิ่งต้องห้ามไม่อนุญาตให้ใช้)	รายการอาหารชูปัต (สิ่งที่น่าเคลือบแคลงสงสัย)	รายการอาหารฮาลาล (สิ่งที่อนุมัติหรืออนุญาตให้ใช้)
แอลกอฮอล์ (Alcohol)	ไขมันสัตว์ (Animal Fat)	กรดน้ำส้ม (Acetic Acid)
เบคอน (Bacon)	ไขมันเนย (Shortening)	แอมโมเนียมคลอไรด์ (Ammonium Chloride)
เลือด (Blood)	เจลาตินจากเนื้อ (Beef Gelatin)	ผลิตภัณฑ์จากแร่ (Sulfate)
ผลิตภัณฑ์จากเลือด (Blood Product)	ผลผลิตจากเบียร์ (Brewer Yeast)	วิตามินซี (Ascorbic acid)
สารสกัดที่ได้จากเลือด (Blood Derivative)	เนยแข็ง (Cheese)	สารกันหืน (BHA/BHT)
เจลาติน (Gelatin)	คอเลสเตอรอล (Cholesterol)	คาราจีแนน (Carageenan)
แฮม (Ham)	ไดกลีเซอไรด์ (Diglyceride)	เนยโกโก้ (Cocoa Butter)
เจลลี่ (Jelly)	เอนไซม์ (Enzyme)	แป้งข้าวโพด (Corn Starch)
ไขมันหมู (Lard)	กรดไขมัน (Fatty Acid)	ไซรับจากข้าวโพด (Corn Syrup)
เหล้า (Liquor)	กลีเซอไรด์ (Glyceride)	น้ำมันถั่วเหลือง (Soy Bean oil)
เนื้อหมู (Pork)	กลีเซอรอล/กลีเซอริน (Glycerol/Glycerin)	โปรตีนจากถั่วเหลือง (Soy Protein)
	ไกลโคเจน (Glycogen)	น้ำตาล (Sugar)
	โปรตีนจากสัตว์ (Animal Protein)	มันสำปะหลัง (Tapioca)
	เลซิธิน (Lecithin)	น้ำส้มสายชู (Vinegar)
	มาร์ชเมลโลว์ (Marshmallow)	หมายเหตุ : อาหารชนิดใดที่ไม่ใช่
	โมโนกลีเซอไรด์ (Monoglyceride)	อาหารฮาลอมหรือชูปัตถือว่าเป็น
	ซูริมิ (Surimi)	อาหารฮาลาล ซึ่งมีจำนวนมาก
	หางนมหรือเวย์โปรตีน (Whey)	
	ยีสต์ (Yeast)	

ที่มา : ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล (2553)

ข้อปฏิบัติสำหรับสถานประกอบการที่ต้องการขอรับรองฮาลาล

1. **สถานประกอบการ** สถานประกอบการที่มีความประสงค์จะขอรับรองฮาลาล ต้องสะอาดตามมาตรฐานอุตสาหกรรม และมาตรฐานอื่น ๆ ที่ควบคุมสถานประกอบการ
2. **วัตถุดิบ/ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษา** วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นสิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภคได้และไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค โดยแสดงหนังสือรับรอง

ฮาลาลหรือคุณสมบัติยืนยัน และวัตถุดิบที่เตรียมไว้ใช้ในการผลิตต้องเก็บรักษาไว้ในสถานที่ที่สะอาดไม่มีสัตว์เข้าไปเกี่ยวข้อง เช่น สุนัข แมว และอื่น ๆ นอกจากนี้วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องเก็บรักษาแยกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

3. การล้างวัตถุดิบและน้ำที่ใช้ล้าง การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตเมื่อล้างน้ำโดยการจุ่ม หรือน้ำซังในภาชนะ และต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่านวัตถุดิบ หรือส่วนประกอบที่ใช้โดยทั่วถึงในการล้างครั้งสุดท้าย น้ำที่ใช้ล้างไหลผ่านกระบวนการนี้แล้วจะนำมาใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่จะใช้ในการผลิตอีกไม่ได้

4. การล้างอุปกรณ์ในการผลิต อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทุกชนิดถ้าใช้ในการผลิตที่ไม่ฮาลาลมาก่อน ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามหลักการศาสนาอิสลามก่อน จึงจะใช้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลได้ นอกจากนี้อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตจะใช้และเก็บรักษาปะปนกับอุปกรณ์ในการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลไม่ได้โดยเด็ดขาด

5. สถานที่ที่ใช้ในการผลิต สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล โดยแยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน เช่น มีกำแพงกัน หรือแยกโรงงาน สถานที่ผลิตต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องในบริเวณการผลิต หรือนำอาหารเครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลเข้าไปอย่างเด็ดขาด

6. พนักงาน พนักงานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด เช่น เนื้อสุกร และแอลกอฮอล์หรือสัมผัสกับสุนัขขณะหยุดพักม่อน รวมถึงสถานที่ผลิตต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณการผลิต หรือนำอาหารเครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลเข้าไปอย่างเด็ดขาด

7. การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์/การขนส่ง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้ว ต้องเก็บรักษาแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ถึงแม้ว่าจะแยกอยู่ในกล่องบรรจุภัณฑ์แล้วก็ตาม และการขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

8. การจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้วต้องเก็บรักษาแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ถึงแม้ว่าจะแยกอยู่ในกล่องบรรจุภัณฑ์แล้วก็ตาม การจัดจำหน่ายโดยการไม่มีบรรจุภัณฑ์ หรือนำบรรจุภัณฑ์ออก ต้องแจ้งให้ฝ่ายกิจการฮาลาลสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดทราบ ในฐานะผู้ควบคุมดูแลการให้การรับรองฮาลาล โดยจะต้องให้พนักงานขายที่เป็นมุสลิมดูแลให้ถูกต้องตลอดเวลา

9. การให้บริการอาหารฮาลาล สำหรับร้านอาหาร หรือครัวอาหารฮาลาล สถานที่บริการอาหารฮาลาลต้องไม่ปะปนกับการบริการสิ่งที่ไม่ฮาลาลทุกชนิด เช่น ไม่บริการอาหารร่วมกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ หรือการแสดงอนาจารต่างๆ เป็นต้น

จากข้อมูลดังกล่าวเห็นได้ว่า การรับรองฮาลาลเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งชาวมุสลิมและไม่ใช่ชาวมุสลิมซึ่งมีจำนวนมากในโลก แต่ประเทศไทยยังมีผู้ประกอบการผลิตอาหารและเครื่องดื่มให้ความสนใจกับการขอรับรองและผลิตอาหารฮาลาลจำนวนน้อย เมื่อเทียบกับจำนวนผู้ผลิตอาหาร

ทั้งประเทศ ทำให้ไม่สามารถขยายตลาดสู่กลุ่มผู้บริโภคอาหารชาวมุสลิมและไม่สอดคล้องกับการขยายตัวของเศรษฐกิจที่ต้องการยกระดับครัวไทยสู่ครัวโลก ที่มุ่งเผยแพร่อาหารไทยให้ได้รับการยอมรับในตลาดโลก หากไม่มีการขับเคลื่อนจะส่งผลกระทบต่อ การขยายตลาดและรายได้ที่นำเข้าสู่ประเทศ ดังนั้นการเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับมาตรฐานฮาลาลของอุตสาหกรรมการผลิตอาหารในประเทศไทยควรมีการสนับสนุนผลักดัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งระดับการศึกษา เพื่อให้ได้รับข้อมูลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่ยังไม่ได้ดำเนินการขอรับรองฮาลาลสามารถนำข้อมูลไปใช้ในการประกอบการตัดสินใจ เพื่อเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายและเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจระดับฐานรากไปสู่ฐานหลักได้อย่างมั่นคง อันนำมาซึ่งรายได้ให้กับประชากรและประเทศชาติต่อไป

โอกาสของไทยในการขยายตลาดอาหารฮาลาล

แม้ว่าการผลิตสินค้าฮาลาลในประเทศไทยจะได้รับความนิยมน้อยกว่าประเทศที่มีศาสนาอิสลามเป็นศาสนาประจำชาติ แต่ผู้ประกอบการไทยสามารถขยายตลาดสินค้าอาหารฮาลาลได้ทั้งในลักษณะที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารรวมถึงวัตถุดิบอาหาร โดยมีปัจจัยเกื้อหนุน ดังนี้

1. ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตและส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารที่สำคัญของโลก ซึ่งถือว่าเป็นองค์ประกอบที่เกื้อหนุนให้สามารถผลิตอาหารออกจำหน่ายไปยังภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วโลกได้ เนื่องจากสภาพภูมิประเทศในประเทศที่มีการบริโภคอาหารฮาลาลปริมาณสูงไม่เอื้ออำนวยต่อการขยายพื้นที่เพาะปลูกพืชผลทางการเกษตร ทำให้ประเทศเหล่านั้นไม่มีวัตถุดิบที่เพียงพอในการผลิตอาหารต้องนำเข้าวัตถุดิบหลายรายการจากต่างประเทศ เช่น ประเทศมาเลเซียที่มีปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอในการผลิตอาหาร ภาครัฐจึงต้องพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล โดยสนับสนุนให้หลายประเทศ เช่น จีน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ อินโดนีเซีย และไทย ป้อนวัตถุดิบให้อุตสาหกรรมอาหารฮาลาล ทำให้ประเทศไทยมีช่องทางในการส่งออกวัตถุดิบและได้ประโยชน์จากภาชีนำเข้าที่มาเลเซียเรียกเก็บภายใต้เขตการค้าเสรีอาเซียน (ASEAN Free Trade Area: AFTA) นับเป็นเส้นทางที่เอื้อประโยชน์ให้สินค้าอาหารฮาลาลของไทยสามารถขยายตัวได้ในตลาดประเทศเพื่อนบ้านได้มากยิ่งขึ้นอีกด้วย

2. ชาวต่างชาติส่วนใหญ่รู้สึกรู้ว่าอาหารไทยมีคุณลักษณะโดดเด่นเฉพาะตัวและมีรสชาติอาหารที่มีเครื่องเทศ สมุนไพร รวมถึงกะทิ เป็นองค์ประกอบในการประกอบอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารไทยยังมีส่วนคล้ายคลึงกับการบริโภคอาหารของหลายประเทศที่นับถือศาสนาอิสลาม เช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย ที่นิยมบริโภคอาหารประเภทโจ๊ก ข้าวต้ม มื้อกลางวันและมื้อเย็นนิยมบริโภคอาหารเป็นสำหรับแฉกเช่นเดียวกับค่านิยมของคนไทย ทำให้ประเทศที่มีประชากรมุสลิมเหล่านี้หันมานิยมบริโภคอาหารไทยเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้พื้นที่ภาคใต้ของประเทศไทยมีความเหมาะสมในการผลิตอาหารฮาลาลเนื่องจากประชากรส่วนใหญ่มิวิธีการดำเนินชีวิตสอดคล้องกับประเทศมุสลิม ประกอบกับมีพื้นที่ติดกับชายฝั่งทะเลเป็นส่วนใหญ่ ทำให้

การส่งออกอาหารทะเลไปยังประเทศมุสลิมมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เช่น อาหารทะเลแช่แข็ง เป็นต้น นอกจากนี้อาหารแปรรูปบรรจุกระป๋อง ผลไม้กระป๋อง ผลไม้สด ยังเป็นที่ต้องการอย่างมากเช่นกัน ซึ่งโอกาสเหล่านี้ทำให้ไทยได้เปรียบประเทศอื่นในเรื่องของวัตถุดิบ จึงควรรักษาข้อได้เปรียบเหล่านี้และนำมาพัฒนาหรือส่งเสริมให้ตลาดอาหารฮาลาลของประเทศไทยมีความเจริญรุ่งเรืองเพิ่มมากขึ้น

3. ภาครัฐเริ่มให้การสนับสนุนการส่งออกอาหารฮาลาลและมีการส่งเสริมให้อาหารไทยมุ่งสู่ครัวโลก ประกอบกับยุทธศาสตร์ฮาลาลของจังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้มีการกำหนดให้พัฒนาธุรกิจและอุตสาหกรรมฮาลาลเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการส่งออกให้ครบวงจร นอกจากนี้ในปี พ.ศ. 2559 ประเทศไทยได้รับเชิญให้เข้าร่วมเป็นสมาชิกของสถาบันมาตรฐานและมาตรวิทยาของประเทศอิสลาม (The Standards and Metrology Institute of Islamic Countries) หรือชื่อย่อว่า SMIC การได้รับโอกาสนี้ส่งผลให้ประเทศไทยได้เสนอชื่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยในฐานะที่เป็นหน่วยงานรับรองระบบฮาลาลของประเทศไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากลเพิ่มมากขึ้น ส่งผลต่อความร่วมมือในการพัฒนากิจการฮาลาลให้มีศักยภาพเพิ่มสูงขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการไทยมีโอกาขยายการลงทุนในธุรกิจอาหารฮาลาล เนื่องจากมีความร่วมมือระหว่างประเทศในการพัฒนาศักยภาพทางอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล กล่าวคือ ประเทศไทยมีจุดเด่นด้านการผลิตที่มีมาตรฐาน มีผลิตผลทางการเกษตรและการประมงที่มีคุณภาพ รวมถึงมีผู้ประกอบการที่มีศักยภาพจำนวนมาก แต่ยังขาดแผนการพัฒนาเชิงกลยุทธ์ในการเจาะตลาดเป้าหมาย ทำให้บางครั้งตลาดอาหารฮาลาลของไทยขาดความน่าเชื่อถือจากกลุ่มประเทศมุสลิม การเข้าร่วมกลุ่มสมาชิก SMIC นับเป็นโอกาสที่ประเทศไทยจะได้รับความเชื่อถือในฐานะผู้ส่งออกหรือผู้ผลิตอาหารฮาลาลระดับนานาชาติเพิ่มขึ้น

4. ชาวมุสลิมในต่างประเทศมีกำลังการซื้อสูง เช่น ประเทศซาอุดีอาระเบียมีแหล่งน้ำมันสำรองที่มีปริมาณมากที่สุดในโลก เฉพาะในส่วนที่ได้ค้นพบและรับรองแล้วโดยประมาณมีมากถึง 263 พันล้านบาร์เรล หรือเท่ากับหนึ่งในสี่ของปริมาณน้ำมันทั้งหมดที่มีสำรองอยู่ในโลก ซาอุดีอาระเบียจึงเป็นผู้ผลิตและส่งออกน้ำมันรายใหญ่ที่สุดของโลก และเป็นผู้นำที่ทรงอิทธิพลในกลุ่ม OPEC ซึ่งเป็นองค์กรมีส่วนสำคัญในการกำหนดราคาน้ำมันของโลก รายรับของประเทศส่วนใหญ่มาจากการส่งออกน้ำมัน ดังนั้นเศรษฐกิจของประเทศจะขึ้นอยู่กับราคาน้ำมันโลกโดยตรง นอกจากนี้ ประเทศซาอุดีอาระเบียยังมีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติอื่น ๆ ที่สำคัญ เช่น ก๊าซธรรมชาติ เหล็ก และทองคำ เป็นต้น การผลิตน้ำมันและอุตสาหกรรมต่อเนื่องครบวงจรที่ทรงอิทธิพลและใหญ่ติดอันดับโลก ราคาน้ำมันที่สูงขึ้นประกอบกับปริมาณผลผลิตที่มากขึ้นทำให้ซาอุดีอาระเบียมีบัญชีที่เกินดุลการค้าถึง 123.3 พันล้านเหรียญสหรัฐ ในปี 2005 และ ในปี 2006 ถึงแม้ผลผลิตจะมีปริมาณลดลงแต่ราคาน้ำมันดิบที่ถีบตัวสูงขึ้นก็ยังสร้างรายได้มหาศาลให้กับซาอุดีอาระเบียส่งผลให้เกินดุลโดยประมาณ ถึง 143.6 พันล้านเหรียญสหรัฐ รวมถึงประเทศมาเลเซียที่ประชากรมีรายได้เฉลี่ยต่อคนอยู่ที่ 10,350 ดอลลาร์สหรัฐ และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการเป็นประเทศที่มีรายได้สูงภายในปี 2563 ซึ่งเห็นได้ว่าประเทศเหล่านี้มีกำลังการซื้อที่สูงประกอบกับชาวมุสลิม

ในต่างประเทศไม่นิยมทำอาหารรับประทานกันเองและต้องการสินค้าอาหารที่สะดวกสบายพร้อมรับประทาน จึงเป็นโอกาสของสินค้าอาหารฮาลาลของไทยโดยเฉพาะอาหารพร้อมรับประทานสามารถขยายตัวเข้าไปยังตลาดในประเทศมุสลิมได้มากขึ้น

อย่างไรก็ตามการแข่งขันอาหารฮาลาลมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเนื่องจากมีวัตถุดิบพร้อม โรงงานได้มาตรฐาน แต่ข้อจำกัดของประเทศไทยที่ไม่ใช่ประเทศมุสลิมอาจส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ความน่าเชื่อถือของสินค้า การไม่ปฏิบัติตามการขอเครื่องหมายฮาลาล รวมถึงการยอมรับจากประเทศมุสลิมบางส่วน ซึ่งเมื่อนำสินค้าส่งออกแล้วก็อาจทำให้เสียดุลการค้าเมื่อเทียบกับประเทศชาวมุสลิม ดังนั้นการกำหนดมาตรการหรือแผนเชิงรุกในตลาดอาหารฮาลาลจึงต้องผสานความร่วมมือกันทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ตลอดจนองค์กรทางศาสนาในการกำหนดกลยุทธ์เพื่อสร้างความแตกต่างให้อาหารฮาลาลกลายเป็นจุดแข็ง การพัฒนาอาหารฮาลาลจึงจำเป็นต้องพัฒนาระบบอุตสาหกรรมอาหารให้มากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในระบบการขนส่งให้ถูกต้องตามหลักศาสนาหรือที่เรียกว่า ระบบฮาลาลโลจิสติกส์ขึ้นในประเทศไทย หากระบบการขนส่งนี้ครอบคลุมดูแลผู้ประกอบการทั้งรายใหญ่และรายย่อยให้มีขีดความสามารถในการส่งสินค้าอาหารฮาลาลเข้าสู่ตลาดต่างประเทศได้มากขึ้น กิจกรรมอาหารฮาลาลของไทยก็มีแนวโน้มที่จะเจริญงอกงาม ผลิดอกออกผล พัฒนาให้เศรษฐกิจภายในประเทศมีความเข้มแข็งเพิ่มขึ้นได้อย่างมั่นคงอีกด้วย

References

- Awan, H. M., Siddiquei, A. N., & Haider, Z. (2015). Factors affecting Halal purchase intention—evidence from Pakistan's Halal food sector. *Management Research Review*, 38(6), 640-660.
- Jeromor Jite. *Buying Behavior Halal Food in Mueang District Pattani Province*. Thesis master degree in management science. Sukhothai Thammathirat Open University, 2010.
- Niti Nawarat. *How many Muslim in the world*. 2017. Retrieved from <https://www.thairath.co.th/content/300684>. (online). Access Date 9 March 2018.
- Pakorn Priyakorn. *The Way to Develop Halal Business in Bangkok: The Halal Science Center* Chulalongkorn University, 2017.
- Piyapong Saneratanaproyul, Nikorn Sirivongpaisal, and Sakesun Suthummanon. (2016). The Halal Supply Chain Strategies for the Thai Halal Food Industry: A Case Study of the Seafood Industry. *Hatyai Journal*, 14(1), 27-42.
- Tawat Yapa. *Knowledge of Thai Muslim in Halal Sign: A Case Study Thai Male Muslim in Minburee District, Bangkok*. Burapha University, :n.p., 2002.

The Central Islamic Council of Thailand. *Seminar Halal Food Entrepreneurs in Thailand: Thailand Halal Food Standard*. Bangkok: The Central Islamic Council of Thailand, 2007.

The Halal Science Center Chulalongkorn University. *Management System for Halal Operation*. Bangkok: Chulalongkorn University, 2010.

Yosit Alharbi. *Halal Food Certification Regulations Standards Practices in the Netherlands*. Wageningen University and Research Center, 2015.



Satitpong Munlum. Ph.D. in the Program of Vocational Educational, Kasetsart University, Master of Arts program in Home Economics for Community Development, Lecturer, Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.



Wacharakorn Mayuree, Master of Science program in Business Economics, Ramkhamhaeng University, Head of Hotel and Resort Management Department, Faculty of Hotel and Tourism Management, Dusit Thani College.