การกำหนดมาตรฐานฮาลาลเพื่อการส่งเสริมธุรกิจฮาลาล

Halal Standards Setting for Promoting Halal Business

- ศิริพงศ์ รักใหม่
  รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนา วิทยาลัยดุสิตธานี
  Siripong Rugmai
  Vice Rector for Research and Development, Dusit Thani College,
  E-mail: siripong.ru@dtc.ac.th
- พชร พิริยาพร
  อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี
  Phatchara Phiriyaphorn
  Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
  Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: pachara.pi@dtc.ac.th
- อชิระ สัจจธนวัต
  อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี
  Achira Sajjatanawat
  Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
  Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: achira.sa@dtc.ac.th
- วรวรรธน์ วรกุลพัชรวัฒน์
  อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี
  Warrawat Warakulputcharawat
  Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
  Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: warrawat.wa@dtc.ac.th
- ณฐิณี จีระลักษณกุล
  อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี
  Nathinee Chiralaksanakul
  Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
  Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail nathinee.ch@dtc.ac.th

- ชยากร ดุลยากร
  อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี
  Chayakorn Dulyakorn
  Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management,
  Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail chayakorn.du@dtc.ac.th
- อมิตา อีนา มารี บันโคโร
  อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ทนานาชาติ คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี
  Amita Inah Marie Bancoro
  Lecturer of Hotel & Resort Management (International Program),
  Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: amita.bancoro@dtc.ac.th
- พัชรินทร์ อนันตคุณูปกร
  ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกวิจัย ฝ่ายวิจัยและพัฒนา วิทยาลัยดุสิตธานี
  Patcharin Anantacunupakorn
  Assistant Manager Research Department, Research and Development Division,
  Dusit Thani College, E-mail: patcharin.an@dtc.ac.th

Received: August 16, 2019; **Revised:** September 21, 2019 ; **Accepted:** September 26, 2019

Abstract

The objectives of this research were 1) to study Halal knowledge and 2) to set Halal standards for Halal business promotion. Qualitative Research based on documentary research methods, related to Halal documents. Data analysis was based on the content analysis of Halal standards collected from the documents, and brainstorming from relevant people to summarize the content analysis process for the Halal standards for Halal Promotion.

The results found that the knowledge about Halal consists of three parts: Halal and Islamic Principles, Halal Principles and Halal Certification. The results of Halal standards for Halal promotion include: 1) Halal management standards contain with places and facilities management and Personnel Management 2) Halal operation standards for Halal products or services include Halal standards for raw materials, materials and equipment, including the process of Halal cooking and Halal services.

Keywords: Halal Standard, Promotion, Halal Business

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล และ 2) กำหนดมาตรฐานสำหรับการส่งเสริมกิจการฮาลาล เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล วิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหาจากข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานฮาลาลที่เก็บรวบรวมได้ทั้งจากเอกสาร และการระดมความคิดเห็นจากกลุ่มบุคคล นำมาสรุปสาระตามกระบวนการวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อกำหนดเป็นมาตรฐานฮาลาลสำหรับแนวทางการส่งเสริมกิจการฮาลาล

ผลการวิจัย พบว่า องค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล ประกอบด้วยสาระสำคัญ 3 ส่วน ได้แก่ ฮาลาลกับหลักศาสนาอิสลาม หลักการฮาลาล และการรับรองฮาลาล ส่วนการกำหนดมาตรฐานฮาลาลสำหรับแนวทางการส่งเสริมกิจการฮาลาล ได้แก่ 1) มาตรฐานด้านการบริหารจัดการกิจการฮาลาล ซึ่งประกอบด้วย การจัดการสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก การจัดการด้านบุคลากร 2) มาตรฐานด้านกระบวนการดำเนินงานสำหรับผลิตภัณฑ์หรือบริการฮาลาล ประกอบด้วย มาตรฐานฮาลาลด้านวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ รวมถึงขั้นตอนในการประกอบอาหารฮาลาล และการให้บริการฮาลาล

คำสำคัญ : มาตรฐานฮาลาล การส่งเสริม กิจการฮาลาล

บทนำ

สหประชาชาติประมาณการจำนวนประชากรของโลกในปัจจุบันมีประมาณ 7,600 ล้านคน (Bangkokbiznews. 2017) ในจำนวนนี้คาดว่าจะมีประชากรมุสลิมทั่วโลกประมาณ 1,800 ล้านคน โดยอาศัยอยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ประมาณ 300 ล้านคน และเอเชียใต้ประมาณ 400 ล้านคน คาดว่าในปี ค.ศ. 2030 จะมีจำนวนประชากรมุสลิมทั่วโลกเพิ่มขึ้นเป็น 2,200 ล้านคน คิดเป็นร้อยละ 26.4 ของจำนวนประชากรโลก (Prachachat, 2017)) ประชากรมุสลิมจึงมีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านการท่องเที่ยว ข้อมูลจากการรายงานของ Global Muslim Travel Index 2015 (MasterCard & CrescentRating, 2015) พบว่า นักท่องเที่ยวมุสลิมทั่วโลกที่เดินทางท่องเที่ยวในปี ค.ศ. 2014 มีค่าใช้จ่ายในการท่องเที่ยวสูงถึง 1.45 แสนล้านดอลลาร์สหรัฐ และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นเป็น 2 แสนล้านดอลลาร์สหรัฐภายในปี ค.ศ. 2020 ในฐานะที่ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวของภูมิภาคอาเซียน การท่องเที่ยววิถีอิสลาม (Halal or Islamic Tourism) จึงนับเป็นโอกาสด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทย (Aree, 2015) ที่จะสามารถสร้างรายได้เข้าประเทศจากแนวโน้มการเติบโตของนักท่องเที่ยวมุสลิม

การท่องเที่ยววิถีอิสลาม เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการการท่องเที่ยวให้ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวที่นับถือศาสนาอิสลาม โดยเริ่มต้นตั้งแต่การให้บริการจากสถานที่ต้นทางไปจนถึงจุดหมายปลายทาง ครอบคลุมทั้งด้านที่พักแรมหรือโรงแรม การขนส่ง อาหารการกิน การพักผ่อนหย่อนใจ รวมทั้งการให้ความบันเทิงต่าง ๆ ที่ไม่ขัดกับหลักศาสนา ตลอดจนการอำนวยความสะดวกต่อการปฏิบัติศาสนกิจ

ประจำวันของชาวมุสลิม เช่น การจัดเตรียมสถานที่ละหมาด เป็นต้น (Aree, 2015) อย่างไรก็ตามนักท่องเที่ยวมุสลิมต้องการสถานที่พักหรือการให้บริการที่แสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจนว่าไม่ขัดกับหลักศาสนามากกว่าการเน้นย้ำผ่านการโฆษณาประชาสัมพันธ์ว่าเป็นการท่องเที่ยวแบบฮาลาล (Chandra, 2014; Puangniyom, Swangcheng and Mahamud, 2017) องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจเพื่อรองรับการให้บริการชาวมุสลิม นับว่าเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับการส่งเสริมกิจการฮาลาล เพื่อรองรับการเจริญเติบโตของการท่องเที่ยวชาวมุสลิม รวมทั้งการขยายตัวของประชากรมุสลิมโลกที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ฮาลาล (Halal) เป็นคำในภาษาอาหรับ มีความหมายว่าอนุมัติ เมื่อใช้กับศาสนาจึงหมายถึงสิ่งที่ศาสนาอนุมัติ เช่น อนุมัติให้กิน อนุมัติให้ดื่ม อนุมัติให้ใช้สอย เป็นต้น (The Halal Standard Institute of Thailand, 2016) อาหารฮาลาล (Halal Food) จึงหมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้ อาหารฮาลาลนับเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภค ส่วนผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมหากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพ เพราะอาหารฮาลาลมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (Haram) และมีคุณค่าทางอาหาร (Toyyib) (National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, 2007) งานวิจัยที่ศึกษาถึงพฤติกรรมของผู้บริโภคบ่งชี้ว่าความน่าเชื่อถือของตราเครื่องหมายฮาลาลมีความสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ฮาลาลของผู้บริโภคที่นับถือศาสนาอิสลาม (Ruangkalapawongse and Ruangkalapawongse, 2015) ในขณะที่ผู้บริโภคชาวมุสลิมจำนวนมากยังไม่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีตราฮาลาลจึงช่วยสร้างความมั่นใจในการตัดสินใจได้ระดับหนึ่ง (Nunabee, 2016) ปัญหาสำคัญของประเทศไทยในการจัดการอาหารฮาลาล คือ ความไม่น่าเชื่อถือในด้านการผลิตและการตลาดที่มีต่อผู้บริโภคชาวมุสลิม (Wacharaphan, Tulayaporn and Cherdrangsri, 2008) ส่งผลให้เกิดความไม่มั่นใจในเครื่องหมายรับรองฮาลาลของผลิตภัณฑ์จากประเทศไทยที่ส่งออกไปจำหน่ายในต่างประเทศ (Aree et. al., 2012) กระบวนการกำกับดูแลการดำเนินงานของกิจการฮาลาลหรือผลิตภัณฑ์ฮาลาลจึงมีความสำคัญต่อการสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภค ปัญหาหลักสำคัญของการดำเนินธุรกิจฮาลาลในปัจจุบันก็คือผู้ประกอบการส่วนใหญ่มักขาดความรู้เกี่ยวกับหลักการฮาลาล จึงไม่สามารถดำเนินงานตามแนวทางปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักการฮาลาลได้ การศึกษาค้นคว้าและรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาลให้ลึกซึ้งรอบด้านเพื่อรองรับการขยายตัวของการท่องเที่ยววิถีฮาลาล และการเติบโตของกิจการฮาลาลในอนาคตเป็นสิ่งที่น่าสนใจและมีประโยชน์ การวิจัยในครั้งนี้จึงมุ่งศึกษาค้นคว้ารวบรวมองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับฮาลาลเพื่อกำหนดเป็นมาตรฐานฮาลาลสำหรับการส่งเสริมการประกอบกิจการด้านฮาลาล

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล
2. เพื่อกำหนดมาตรฐานฮาลาลสำหรับการส่งเสริมกิจการฮาลาล

ขอบเขตการวิจัย

1. ศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาลด้วยการศึกษาจากเอกสารต่าง ๆ ทั้งที่เกี่ยวข้องกับกฎเกณฑ์ระเบียบปฏิบัติ ซึ่งเผยแพร่อยู่ในเอกสารต่าง ๆ รวมถึงการศึกษาจากบุคคลผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ มีความเชี่ยวชาญและมีประสบการณ์เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ด้านฮาลาล อาทิ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ผู้ประกอบกิจการธุรกิจอาหารฮาลาล นักวิชาการด้านฮาลาล และผู้ประกอบการที่เป็นมิตรกับมุสลิม เป็นต้น

2. ขอบเขตของการศึกษารวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล ครอบคลุมความรู้ด้านหลักการ กฎเกณฑ์กฎระเบียบและแนวปฏิบัติเกี่ยวกับฮาลาล ที่ถูกกำหนดและระบุไว้ในกฎหมายและระเบียบปฏิบัติของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่รับรอง หรือควบคุมดูแลด้านฮาลาล ตลอดจนศึกษารวบรวมองค์ความรู้จากผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้เกี่ยวกับแนวปฏิบัติของการส่งเสริมกิจการฮาลาลในประเทศไทย

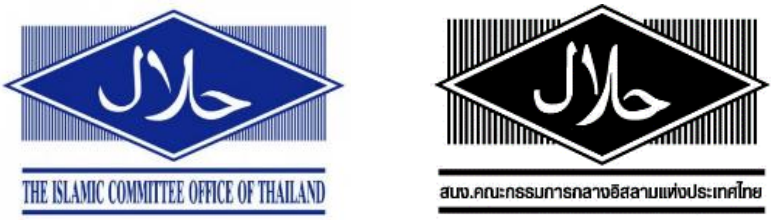
3. การกำหนดมาตรฐานฮาลาลด้านต่าง ๆ มุ่งเน้นศึกษาถึงมาตรฐานฮาลาล ทั้ง 2 ด้าน ได้แก่ 1) มาตรฐานด้านการบริหารจัดการกิจการฮาลาล และ 2) มาตรฐานด้านกระบวนการดำเนินงานสำหรับผลิตภัณฑ์หรือบริการฮาลาล ซึ่งจะครอบคลุมถึงขั้นตอนการประกอบอาหารฮาลาล วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และวิธีการให้บริการ เป็นต้น

การทบทวนวรรณกรรม

คำว่า ฮาลาล (Halal) หมายถึง สิ่งที่ศาสนาอนุมัติ ส่วนคำว่า ฮารอม (Haram) หมายถึง สิ่งที่ศาสนาห้าม ดังนั้น อาหารฮาลาล (Halal Food) จึงหมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้ อาหารฮาลาลมีกระบวนการผลิตที่สะอาดถูกสุขอนามัย ปราศจากสิ่งต้องห้าม (Haram) และมีคุณค่าทางอาหาร (Toyyib) (The Halal Standard Institute of Thailand, 2014) ในขณะที่ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, 2007) ได้อธิบายฮาลาล ในบริบทของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์หมายถึง การผลิต การให้บริการ หรือการจำหน่ายใด ๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของศาสนา เป็นการรับประกันว่า ชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหาร หรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้โดยสนิทใจ สามารถสังเกตผลิตภัณฑ์ว่าเป็น “ฮาลาล” หรือไม่นั้น ได้จากการประทับตรา “ฮาลาล” ที่ข้างบรรจุภัณฑ์นั้นเป็นสำคัญ

มาตรฐานฮาลาล ถือเป็นหลักเกณฑ์ปฏิบัติที่ได้รับการยอมรับสำหรับการรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร และบริการว่ามีกระบวนการผลิตและการดำเนินการที่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งอนุญาตให้มุสลิมสามารถบริโภคและใช้ประโยชน์ได้ โดยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (The Halal Science Center Chulalongkorn University, 2017) ได้อธิบายลักษณะของอาหารฮาลาล ไว้ว่ามี 2 ลักษณะ คือ 1) ไม่มีส่วนประกอบหรือปนเปื้อนสิ่งที่ไม่อนุญาตในบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม 2) ในกระบวนการเตรียม การแปรรูป การขนส่ง หรือการเก็บรักษา ต้องไม่ใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่มีการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่อนุญาตในบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ทั้งนี้ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลาม

ประจำจังหวัดต่าง ๆ ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับ หรือแสดงลงบนฉลาก หรือผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใด ๆ โดยใช้สัญลักษณ์ที่เรียกว่า “ฮาลาล” ซึ่งเขียนเป็นภาษาอาหรับอยู่ภายในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน (ดังภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 แสดงสัญลักษณ์เครื่องหมายฮาลาล

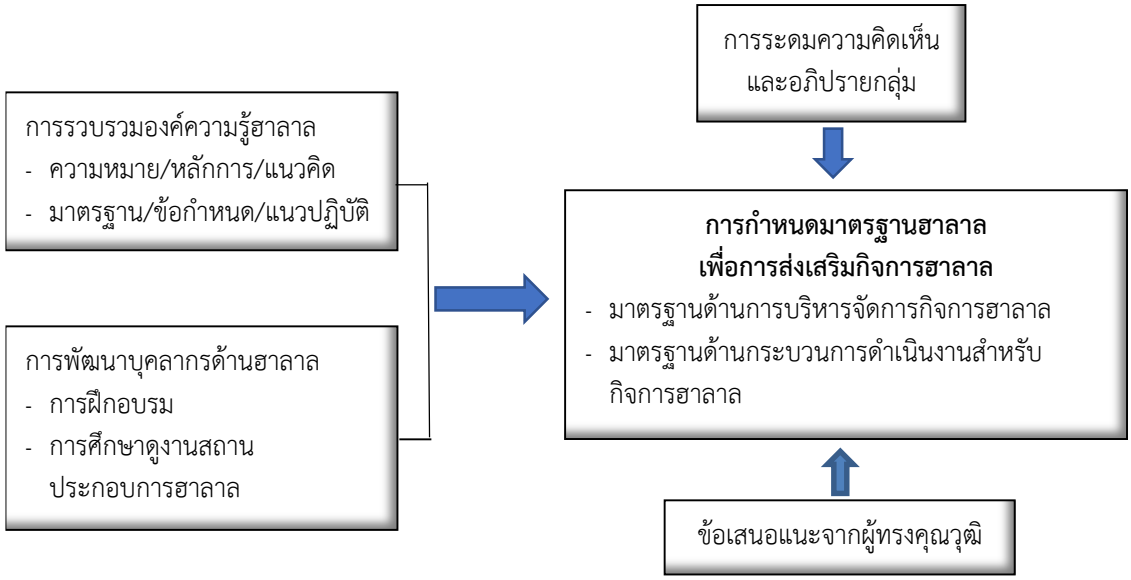
ที่มา : The Halal Standard Institute of Thailand, 2014

กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยกลุ่มพัฒนามาตรฐานบริการท่องเที่ยว ได้จัดทำมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ใช้สำหรับการตรวจประเมินและรับรองร้านอาหารฮาลาล ประกอบด้วยมาตรฐาน 11 องค์ประกอบ 22 เกณฑ์ และ 106 ตัวชี้วัด จำแนกเป็น 2 ส่วนหลัก (Department of Tourism, 2012) ได้แก่ 1) ส่วนที่เป็นพื้นฐานฮาลาล (Halal Basic Standard) เป็นระดับมาตรฐานที่ผู้ประกอบการด้านอาหารฮาลาลต้องมีและต้องปฏิบัติ เนื่องจากเป็นเรื่องของศาสนา และ 2) ส่วนที่เป็นข้อบังคับตามกฎหมายและการส่งเสริม (Laws and Voluntary Standard)

การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับเรื่องฮาลาลทั้งในส่วนของงานวิจัยและงานวิชาการ พบว่า ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา ค่อนข้างมีความหลากหลายในประเด็นการวิจัยเกี่ยวกับฮาลาล ส่วนใหญ่ศึกษาในบริบทที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล ทั้งพฤติกรรมการบริโภคอาหารหรือผลิตภัณฑ์ฮาลาล และการส่งเสริมการส่งออกสินค้าและผลิตภัณฑ์ฮาลาลของไทยไปยังต่างประเทศ รวมถึงการส่งเสริมการท่องเที่ยวฮาลาล เป็นต้น (Laopradith, 2010; Luthfi and Salehudin. 2011; Kraomkeaw, 2012) มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องการเรื่องฮาลาลบางเรื่อง ศึกษาในประเด็นที่น่าสนใจ โดยมุ่งศึกษาและให้ความสำคัญต่อการส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจหรือกิจการฮาลาลในประเทศไทยให้เจริญเติบโตเพื่อรองรับการขยายตัวของตลาดฮาลาล และกลุ่มประชากรมุสลิมจากประเทศที่กำลังมีการขยายตัวทางเศรษฐกิจ อาทิ การศึกษาศักยภาพทางการตลาดของอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกของประเทศไทย และการศึกษากลยุทธ์การท่องเที่ยวฮาลาลเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เป็นต้น (Salaemae, 2013; Aree et. al., 2012; Puangniyom et. al., 2017)

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มุ่งเก็บรวบรวมข้อมูลมาตรฐานฮาลาลจากเอกสาร กฎเกณฑ์ และระเบียบปฏิบัติต่าง ๆ มีการจัดฝึกอบรมเพื่อสร้างองค์ความรู้และพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้เกี่ยวกับฮาลาล รวมทั้งสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และเชี่ยวชาญด้านฮาลาล เพื่อการกำหนดมาตรฐานสำหรับการส่งเสริมกิจการฮาลาล โดยมีกรอบแนวคิดการวิจัย ดังนี้



นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย

การกำหนดมาตรฐาน หมายถึง รูปแบบ ลักษณะ หรือ วิธีการดำเนินงานซึ่งเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปในระดับสากล

มาตรฐานฮาลาล หมายถึง รูปแบบหรือวิธีการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล ซึ่งเป็นที่ยอมรับว่าเป็นไปตามหลักการฮาลาลที่สอดคล้องกับบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม

กิจการฮาลาล หมายถึง สถานประกอบการทางธุรกิจซึ่งดำเนินกิจการที่เป็นไปตามหลักศาสนาอิสลาม

การส่งเสริมกิจการฮาลาล หมายถึง การดำเนินงานเพื่อสนับสนุนและช่วยเหลือให้สถานประกอบการดำเนินกิจการให้เป็นไปตามหลักศาสนาอิสลาม สอดคล้องกับระบบการรับรองฮาลาล

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) มุ่งเก็บรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับหลักการฮาลาลและมาตรฐานการดำเนินงานของกิจการฮาลาล

ประชากรและตัวอย่าง

การวิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลทั้งจากเอกสารและบุคคล ประชากร (Population) ในการศึกษาวิจัยในส่วนที่เป็นเอกสาร ได้แก่ เอกสารหลักฐานต่าง ๆ ที่มีข้อมูลเกี่ยวข้องกับหลักการฮาลาลและแนวทางการดำเนินกิจการฮาลาล ซึ่งเป็นเอกสารที่มีการเผยแพร่และน่าเชื่อถือสามารถอ้างอิงได้ เช่น พระราชบัญญัติ กฎกระทรวง ระเบียบ ประกาศ เอกสารทางราชการหรือหน่วยงานด้านศาสนา อัตชีวประวัติ รายงานวิจัย วิทยานิพนธ์ บทความวิชาการ หนังสือ ตำรา และข้อมูลที่สืบค้นทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น ส่วนประชากรซึ่งเป็นบุคคล ได้แก่ ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ทางด้านศาสนาอิสลามหรือเกี่ยวข้องกับด้านฮาลาลมาเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 10 ปี สำหรับตัวอย่าง (Sample) ทั้งในส่วนที่เป็นเอกสารและบุคคล อาศัยวิธีการคัดเลือกตัวอย่างแบบมีจุดมุ่งหมาย (Purposive Sampling) เพื่อให้ได้เอกสารที่น่าเชื่อถือ

และคัดเลือกบุคคลเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่สามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับฮาลาล ซึ่งสอดคล้องกับประเด็นการวิจัยและวัตถุประสงค์ของการวิจัยมากที่สุด

เครื่องมือวิจัย

การรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล จากเอกสารหลักฐานต่าง ๆ โดยพยายามคัดเลือกเอกสารที่น่าเชื่อถือโดยการพิจารณาจากแหล่งข้อมูลและประเภทของเอกสารที่มีลักษณะเป็นเอกสารชั้นต้น (Primary Sources) ได้แก่ พระราชบัญญัติ กฎกระทรวง ระเบียบ ประกาศ เอกสารทางราชการหรือหน่วยงานด้านศาสนา และอัตชีวประวัติ เป็นต้น รวมถึงเอกสารชั้นรอง (Secondary Sources) ได้แก่ รายงานวิจัย วิทยานิพนธ์ บทความวิชาการ หนังสือ ตำรา และข้อมูลที่สืบค้นทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น (Fraenkel and Wallen, 2000) ศึกษาค้นหาข้อเท็จจริงที่ปรากฏอยู่ในเอกสารต่าง ๆ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีคุณภาพซึ่งเกี่ยวข้องกับหลักการและการประกอบกิจการฮาลาล ทำการบันทึกข้อมูลตามประเด็นที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย (Schmuck, 2006) โดยอาศัยแบบบันทึกข้อมูลเป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร

การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้จากเอกสาร อาศัยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ของเอกสารที่ผ่านการประเมินและคัดเลือกตามเกณฑ์การประเมินเอกสารโดยพิจารณาจากแหล่งที่มาและประเภทของเอกสาร เพื่อให้ได้ข้อมูลการวิจัยที่มีคุณภาพจากเอกสารที่น่าเชื่อถือได้มากที่สุด สรุปเป็นผลการวิจัยตามขอบเขตการวิจัยและกรอบการวิจัย โดยการสรุปสาระสำคัญจากผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการให้เหตุผลประกอบเนื้อหาสาระที่สอดคล้องและสัมพันธ์กับประเด็นการวิจัยที่กำหนดไว้ ตามแนวทางการวิเคราะห์เนื้อหา (Elo and Kyngas, 2007) นอกจากนี้ยังมีการสังเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นวัตถุประสงค์การวิจัย โดยการเชื่อมโยงข้อมูลจากการวิเคราะห์เนื้อหาที่ได้จากการวิจัยเอกสาร โดยการเปรียบเทียบและจัดระบบสาระสำคัญร่วมกับเนื้อหาสาระขององค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาจากบุคคลตลอดจนการศึกษาดูงานจากสถานประกอบการฮาลาล เพื่อสรุปผลการวิจัยตามขอบเขตและวัตถุประสงค์การวิจัย

ขั้นตอนการวิจัย

1. การวิจัยเอกสาร (Document Research) ศึกษาเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้เรื่องฮาลาล ทั้งองค์ความรู้ด้านหลักการของศาสนาอิสลาม หลักการฮาลาล และแนวทางปฏิบัติสำหรับการดำเนินงานของกิจการฮาลาล เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้ต่าง ๆ เกี่ยวกับบทบัญญัติกฎหมายอิสลาม ระเบียบ กฎเกณฑ์ และแนวปฏิบัติในการประกอบกิจการฮาลาล การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารหรือให้บริการฮาลาล มุ่งเน้นศึกษาเอกสารที่เป็นทางการ มีความน่าเชื่อถือ ซึ่งเผยแพร่โดยหน่วยงานที่รับผิดชอบและเกี่ยวข้องกับศาสนาอิสลาม และเรื่องฮาลาลโดยเฉพาะ ได้แก่ พระราชบัญญัติ กฎกระทรวง ระเบียบ ประกาศ เอกสารทางราชการหรือหน่วยงานด้านศาสนา อัตชีวประวัติ รายงานวิจัย วิทยานิพนธ์ บทความวิชาการ หนังสือ ตำรา และข้อมูลที่สืบค้นทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

2. การรวมรวมข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ด้านฮาลาล โดยการเข้าร่วมการฝึกอบรมและศึกษาดูงานจากสถานประกอบการด้านฮาลาลทั้งโรงแรมและ

ร้านอาหาร ใช้วิทยากรจากหน่วยงานที่กำกับดูแลด้านการรับรองฮาลาล และผู้ประกอบกิจการด้านฮาลาล อาทิ ผู้แทนจากสำนักจุฬาราชมนตรี คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ผู้ประกอบการโรงแรม และ ร้านอาหารฮาลาล เป็นต้น

3. การกำหนดมาตรฐานฮาลาลด้านต่าง ๆ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานสำหรับการส่งเสริมกิจการฮาลาลในอนาคต อาศัยองค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาลที่ศึกษาค้นคว้าและรวบรวมได้จากการวิจัยเอกสารและการระดมความคิดเห็นจากคณาจารย์และบุคลากรที่ผ่านการอบรม เพื่อกำหนดเป็นมาตรฐานเบื้องต้นตามกรอบการวิจัยที่กำหนดไว้ โดยจำแนกมาตรฐานออกเป็น 2 ด้าน คือ 1) มาตรฐานด้านการบริหารจัดการกิจการฮาลาล และ 2) มาตรฐานด้านกระบวนการดำเนินงานสำหรับผลิตภัณฑ์หรือบริการฮาลาล โดยครอบคลุมมาตรฐานฮาลาลด้านวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ รวมถึงขั้นตอนในการประกอบอาหารฮาลาล และการให้บริการฮาลาล จากนั้นจะให้ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อการปรับปรุงและจัดทำเป็นมาตรฐานฮาลาลสำหรับวิทยาลัยดุสิตธานีต่อไป

สรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัยสามารถสรุปโดยจำแนกตามวัตถุประสงค์ได้ดังนี้

1. องค์ความรู้และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล

1.1 ฮาลาลกับหลักศาสนาอิสลาม

คำว่า ฮาลาล (Halal) หมายถึง สิ่งที่ได้รับอนุมัติตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ซึ่งอนุญาตให้มุสลิมบริโภค ใช้ หรือรับบริการได้ ชาวมุสลิมหรือผู้นับถือศาสนาอิสลามทุกคนจึงต้องบริโภคอาหารฮาลาลและใช้ผลิตภัณฑ์ ตลอดจนเลือกใช้บริการจากสถานประกอบการที่เป็นฮาลาล หรือดำเนินการตามหลักมาตรฐานฮาลาลที่ไม่มีลักษณะต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม หลักศาสนาอิสลามกำหนดให้ ผู้นับถือศาสนาอิสลาม ต้องยึดมั่นในหลัก 3 ประการ ได้แก่ หลักศรัทธา หลักปฏิบัติ และหลักคุณธรรม สถานประกอบการด้านฮาลาลจึงควรมีความรู้ความเข้าใจในการให้บริการ จัดหาสิ่งอำนวยความสะดวก ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของลูกค้ามุสลิม

1.2 หลักการฮาลาล

องค์ความรู้เกี่ยวกับหลักการฮาลาลได้ถูกกำหนดไว้ตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นสิ่งที่สอดคล้องกับบทบัญญัติอิสลาม โดยครอบคลุมถึงสิ่งต่าง ๆ ที่ได้รับการอนุมัติตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ไม่ว่าจะเป็นอาหาร ผลิตภัณฑ์ สิ่งของ เครื่องใช้ ตลอดจนการให้บริการต่าง ๆ การสรุปหลักการฮาลาลจึงต้องศึกษาถึงสิ่งที่บทบัญญัติศาสนาอิสลามอนุญาตให้ทำได้ (ฮาลาล) และสิ่งที่บทบัญญัติศาสนาอิสลามห้ามไว้ (ฮารอม) ตามหลักการฮาลาลซึ่งได้กำหนดไว้ในบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามนั้น ได้ระบุถึงสิ่งที่เป็นฮาลาลที่มุสลิมได้รับอนุญาตให้บริโภคและใช้สอยไว้อย่างชัดเจน พร้อมทั้งระบุถึงสิ่งที่เป็นฮารอมซึ่งมุสลิมทุกคนต้องละเว้น ตลอดจนได้ให้ความหมายและขอบเขตของสิ่งสกปรกหรือนยิสที่สามารถปนเปื้อนจนทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ฮารอมได้ โดยได้มีการกำหนดแนวทางปฏิบัติในการล้างนยิสไว้อย่างชัดเจน สามารถดำเนินการตามหลักการฮาลาลได้อย่างถูกต้อง

1.3 การรับรองฮาลาล

การรับรองฮาลาล เป็นแนวทางหนึ่งในการสร้างความเชื่อมั่นให้กับมุสลิมหรือผู้บริโภคอาหารและผลิตภัณฑ์ฮาลาล ในประเทศไทยหน่วยงานได้มีอำนาจหน้าที่ให้การรับรองฮาลาล คือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ซึ่งเป็นองค์กรหลักที่กำกับดูแลกิจการด้านศาสนาอิสลามในประเทศไทย การขอรับรองฮาลาลและขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล มีขอบเขตกว้างขวางไม่ได้จำกัดไว้เพียงแต่สินค้าประเภทอาหาร แต่ยังครอบคลุมถึงสินค้าอุปโภคบริโภค บรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ยาและเครื่องสำอาง รวมถึงการให้บริการ และการขนส่งด้วย โดยมีหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจรับรอง ฮาลาล คือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่

2. การกำหนดมาตรฐานฮาลาลสำหรับการส่งเสริมกิจการฮาลาล

2.1 มาตรฐานด้านการบริหารจัดการกิจการฮาลาล

1) การจัดการสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก

อาคารสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก ต้องมีความสะอาดถูกสุขอนามัย ควรใช้สีพื้นหรือผนังเป็นสีอ่อน ใช้วัสดุผิวเรียบทำความสะอาดได้ง่าย หลีกเลี่ยงการตกแต่งด้วยรูปภาพหรือสิ่งประดับที่ไม่ได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ไม่อนุญาตให้มีสัตว์เลี้ยงหรือนำสัตว์เลี้ยงเข้ามา ในอาคารสถานที่ หากมีการเปิดเพลงควรใช้เพลงที่มีเนื้อหาและจังหวะเหมาะสมต่อวิถีชีวิตมุสลิม

2) การจัดการด้านบุคลากร

สถานประกอบกิจการฮาลาลควรมีผู้บริหารหรือผู้จัดการที่ควบคุมดูแลเป็นมุสลิมเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค ส่วนบุคลากรที่มีหน้าที่ผลิตอาหารหรือเป็นผู้ประกอบอาหารควรเป็นมุสลิม แต่หากไม่ใช่มุสลิมก็ควรมีความรู้ความเข้าใจในหลักการฮาลาลอย่างถ่องแท้ สำหรับสถานประกอบการที่ขอรับการตรวจรับรองฮาลาล ต้องจัดให้มีที่ปรึกษาด้านฮาลาลตามความจำเป็น และควรมีพนักงานมุสลิมในแผนกจัดซื้อ แผนกผลิต และแผนกอื่น ๆ ตามความเหมาะสม

2.2 มาตรฐานด้านกระบวนการดำเนินงานสำหรับผลิตภัณฑ์หรือบริการฮาลาล

1) มาตรฐานฮาลาลด้านวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล อาหารฮาลาล หรือเครื่องดื่มฮาลาล ต้องใช้วัตถุดิบที่เป็นฮาลาล โดยต้องมีแหล่งที่มาถูกต้องตามหลักฮาลาล หรือได้รับการรับรองที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาล มีกระบวนการขนส่งและเก็บรักษาที่ถูกต้องเหมาะสมไม่มีการปนเปื้อนสิ่งสกปรกหรือนยิส

ส่วนวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ต้องเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีชิ้นส่วนหรือส่วนประกอบที่ผลิตมาจากผลิตภัณฑ์หรือผลพลอยได้ที่มาจากผลิตภัณฑ์ฮารอม ควรเป็นของใหม่ที่ยังไม่เคยใช้ในกิจการที่ไม่ใช่ฮาลาลมาก่อน หรือหากเป็นวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่เคยใช้แล้ว ต้องผ่านการล้างตามกระบวนการที่ถูกต้องของบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

2) มาตรฐานในการประกอบอาหารฮาลาล และการให้บริการฮาลาล

การประกอบอาหารฮาลาล นอกเหนือจากการใช้วัตถุดิบที่ไม่เป็นสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามแล้ว ยังได้ให้ความสำคัญต่อการประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ปราศจากการปนเปื้อน การจัดเก็บอาหารฮาลาลที่ปรุงเสร็จแล้ว ต้องแยกส่วนจัดเก็บออกจากอาหารที่ไม่เป็นฮาลาลอย่างเด็ดขาด ต้องจัดเก็บในภาชนะและสถานที่ที่เหมาะสมกับประเภทอาหาร เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดและไม่เก็บไว้นานเกินไปจนอาจทำให้เน่าเสียได้ บุคลากรผู้ประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมหมวก หรือตาข่ายคลุมผมหรือผ้าคลุมผม หรือผ้าฮิญาบ และผูกผ้ากันเปื้อน มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคผิวหนัง หรือโรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น ไวรัสตับอักเสบชนิดเอหรือบี พยาธิ เป็นต้น

การให้บริการของกิจการฮาลาล นอกเหนือจากการปฏิบัติตามกฎหมายและมาตรฐานการบริการโดยทั่วไปแล้ว ยังต้องให้ความสำคัญต่อมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามด้วย ทั้งในส่วนของสถานที่ให้บริการที่เหมาะสม สะอาดถูกสุขลักษณะ การแต่งกายของพนักงานบริการ ความสามารถในการสื่อสารที่ถูกต้องสอดคล้องกับวัฒนธรรมของผู้มาใช้บริการ ตลอดจนมีความรู้หรือมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดหรือสถานที่ทำพิธีกรรมทางศาสนาอิสลามในบริเวณใกล้เคียง

อภิปรายผล

1. ผลการศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล พบว่า องค์ความรู้เรื่องหลักการฮาลาล ส่วนใหญ่ได้กำหนดมาจากบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งบัญญัติให้มุสลิมทุกคนต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ส่งผลให้วิถีการดำเนินชีวิต พฤติกรรมประจำวัน และรูปแบบการบริโภคอาหาร รวมถึงการใช้สินค้าและบริการที่ต้องสอดคล้องกับความเป็นฮาลาลที่ไม่มีลักษณะต้องห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามที่มุสลิมยึดถือปฏิบัติ ซึ่งสอดคล้องกับหลักการสำคัญของศาสนาอิสลามที่มุสลิมทุกคนต้องยึดมั่นและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ได้แก่ หลักการศรัทธา และหลักการปฏิบัติ หลักคำสอนสำคัญของศาสนาอิสลาม จะเน้นเรื่องความศรัทธาหรือความเชื่อโดยปราศจากการระแวงสงสัย และการปฏิบัติตนอย่างเคร่งครัด ซึ่งประกอบด้วยหลักการศรัทธา 6 ประการ และหลักการปฏิบัติ 5 ประการ (Abdullah, 2009) ซึ่งครอบคลุมถึงบทบัญญัติเกี่ยวกับข้อห้ามในการบริโภคอาหารและการปฏิบัติตนด้วย ทั้งนี้ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (The Halal Science Center Chulalongkorn University, 2017) ได้อธิบายถึงการกำหนดแนวทางทั่วไปว่าด้วยการเตรียมและการปฏิบัติต่าง ๆ ต่ออาหารฮาลาลไว้ว่าต้องเป็นไปตามบทบัญญัติอิสลาม ดังนั้น จึงสามารถสรุปได้ว่าบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามเป็นที่มาสำคัญขององค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล การศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาลจึงจำเป็นต้องศึกษาและทำความเข้าใจหลักศาสนาอิสลามและบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามให้ถ่องแท้ด้วย

2. การกำหนดมาตรฐานฮาลาล เป็นการกำหนดแนวทางการดำเนินงานของสถานประกอบการหรือกิจการที่ผลิตสินค้าและให้บริการด้านฮาลาล จากผลการสังเคราะห์ข้อมูลวิจัยที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานฮาลาล พบว่า การกำหนดมาตรฐานฮาลาลส่วนใหญ่คำนึงถึงมาตรฐานการดำเนินงานที่จำแนกออกเป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่ มาตรฐานการดำเนินงานที่ต้องเป็นไปตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และ มาตรฐานการดำเนินงานที่

ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติของกฎหมายสำหรับสถานประกอบการต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางในการกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวของกลุ่มพัฒนามาตรฐานบริการท่องเที่ยว กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ที่ได้มีการกำหนดมาตรฐานฮาลาลมาจาก 2 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นพื้นฐานฮาลาล กับส่วนที่เป็นข้อบังคับตามกฎหมาย (Department of Tourism, 2012) อย่างไรก็ตามการกำหนดมาตรฐานฮาลาลจะให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติตามบทบัญญัติแห่งศาสนาเป็นสำคัญ โดยเฉพาะในส่วนของการปฏิบัติตามกฎหมายของสถานประกอบการ นอกจากจะถูกต้องตามกฎหมายแล้วยังต้องคำนึงถึงสิ่งที่ต้องได้รับอนุญาตให้สามารถดำเนินการได้ตามหลักการฮาลาล หรือหลักศาสนาอิสลามด้วยโดยเฉพาะอย่างยิ่งกิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล ทั้งนี้เป็นไปตามที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้อธิบายลักษณะของอาหารฮาลาล ไว้ว่ามี 2 ลักษณะ คือ 1) ไม่มีส่วนประกอบหรือปนเปื้อนสิ่งที่ไม่อนุญาตในบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม และ 2) ในกระบวนการเตรียม การแปรรูป การขนส่ง หรือการเก็บรักษา ต้องไม่ใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่มีการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่อนุญาตในบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ดังนั้นมาตรฐานของอาหารฮาลาล นอกจากการให้ความสำคัญต่อกระบวนการผลิตและวัตถุดิบในการผลิตแล้ว ยังต้องคำนึงถึงมาตรฐานของกระบวนการอื่น ๆ ทั้งการเตรียม การเก็บรักษา และการขนส่งอาหารและผลิตภัณฑ์ฮาลาลด้วย เพื่อไม่ให้มีการปนเปื้อนสิ่งสกปรกหรือสิ่งที่ไม่ได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ผลการศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล พบว่า หลักการฮาลาล เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับหลักด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลเป็นสำคัญ แม้ว่าที่มาของฮาลาลจะถูกกำหนดมาจากบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามซึ่งอนุมัติให้มุสลิมทุกคนปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด อย่างไรก็ตามการปฏิบัติตามหลักฮาลาลล้วนเป็นสิ่งที่มีประโยชน์ต่อวิถีการดำเนินชีวิตของมนุษย์ไม่ว่าจะเป็นเรื่องการบริโภคอาหาร การใช้ผลิตภัณฑ์ และการใช้บริการต่าง ๆ ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน ตลอดจนองค์กรทางศาสนาอิสลาม จึงควรมีการส่งเสริมและสนับสนุนสถานประกอบการ หรือกิจการต่าง ๆ ให้มีความรู้ความเข้าใจในหลักการฮาลาลอย่างถ่องแท้ เพื่อให้สามารถแยกแยะการผลิตสินค้าหรือการให้บริการระหว่างสิ่งที่เป็นฮาลาลและไม่ใช่ฮาลาลได้อย่างถูกต้องชัดเจน สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ฮาลาล รวมทั้งควรส่งเสริมให้มีการสร้างความเข้าใจในหลักการฮาลาลให้กับผู้บริโภคหรือผู้ใช้บริการที่ไม่ได้นับถือศาสนาอิสลาม ว่าสินค้าและบริการฮาลาลเป็นสิ่งที่มีคุณประโยชน์นอกเหนือจากถูกต้องตามหลักศาสนาแล้วยังสอดคล้องกับมาตรฐานต่าง ๆ ด้วย ซึ่งไม่เพียงแต่เหมาะสมสำหรับกลุ่มผู้บริโภคหรือผู้ใช้บริการมุสลิมเท่านั้น แต่ผู้นับถือศาสนาอื่น ๆ ยังสามารถบริโภคและใช้บริการสินค้าหรือบริการฮาลาลได้ด้วยความมั่นใจ

2. การส่งเสริมกิจการฮาลาลให้เป็นที่ยอมรับและไว้วางใจของผู้บริโภค ต้องสร้างความรู้ความเข้าใจและความตระหนักให้กับผู้ประกอบกิจการฮาลาล จากผลการศึกษาวิจัยพบว่าการขอรับการรับรอง

เครื่องหมายฮาลาลของสถานประกอบกิจการฮาลาลต่าง ๆ โดยเฉพาะกิจการขนาดเล็กส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในหลักการฮาลาล โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านมาตรฐานสุขอนามัย แม้แต่ผู้ประกอบกิจการที่เป็นมุสลิมจำนวนมากก็ยังไม่สามารถปฏิบัติตามมาตรฐานฮาลาลได้ เนื่องจากยังคงขาดความรู้ในหลักการฮาลาลที่ถ่องแท้ ดังนั้น การส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นและไว้วางใจในสถานประกอบกิจการฮาลาล จำเป็นต้องมีการรวบรวมองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับกิจการฮาลาล และจัดทำคู่มือแนวทางปฏิบัติสำหรับกิจการฮาลาล เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจและส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการฮาลาลสามารถปฏิบัติตามหลักการฮาลาลได้อย่างถูกต้อง

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. การศึกษาวิจัยในครั้งต่อไปจึงควรวิจัยเพื่อศึกษาแนวทางการสร้างความน่าเชื่อถือของกิจการฮาลาล เพื่อให้เกิดการยอมรับและสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภคหรือผู้ใช้บริการกิจการฮาลาล เนื่องจากการวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาเพื่อรวบรวมองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับฮาลาลและหาแนวทางส่งเสริมกิจการฮาลาล อย่างไรก็ตามการส่งเสริมกิจการฮาลาลให้ประสบความสำเร็จและสามารถดำเนินธุรกิจฮาลาลอยู่ได้อย่างต่อเนื่องและมั่นคง ขึ้นอยู่กับการยอมรับของผู้บริโภคและความน่าเชื่อถือของกิจการฮาลาลเป็นสำคัญ

2. ควรมีการศึกษาวิจัยเพื่อสร้างความตระหนักรู้ให้กับบุคคลทั่วไปว่าฮาลาลไม่ใช่เรื่องเฉพาะด้านที่เกี่ยวข้องกับมุสลิมหรือศาสนาอิสลามเท่านั้น แต่เป็นเรื่องของมาตรฐานด้านสุขอนามัยที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากกองทุนสนับสนุนการวิจัย วิทยาลัยดุสิตธานี

References

Abdullah, G. (2009). *Basic Muslim Guide.* Bangkok: Sor Wongsa-ngiam.

Aree, S. (2015). Halal Tourism: Opportunity for Thailand in ASEAN Economic Community. *Journal of Humanities and Social Sciences, Rangsit University.* 10(18), 22 – 38.

Aree, S., et. al. (2012). *Opportunities and chance to enter the market of Halal food business in Indonesia.* Bangkok: International Institute for Trade and Development.

Bangkokbiznews. (2017, 27 June). *The world population surpassed 9.8 billion people*. Retrieve from http://www.bangkokbiznews.com/news/detail/760909.

Chandra, G. (2014). Halal Tourism: A New Goldmine for Tourism. *International Journal of Business.* 4(December), 45 – 62.

Department of Tourism. (2012). *Food Service Standards for Tourism.* Bangkok: Ministry of Tourism & Sport.

Elo, S. and Kyngas, H. (2007). The qualitative content analysis process. *Journal of Advanced Nursing*. 62(1), 107 – 115.

Fraenkel, R. J., & Wallen, E. N. (2000). *How to design and evaluate research in education* (4th ed.). San Francisco: McGraw-Hill.

Kraomkeaw, A. (2012). *Hotel renovation to cater to Muslim travelers : a case study of hotels in the Bangkok Metropolitan area.* Master's Thesis in Housing Development, Chulalongkorn University.

Laopradith, P. (2010). *The competitiveness of Halal food exports in canned and processed seafood products of Thailand*. Srinakharinwirot University.

Luthfi, B., ank Salehudin, I. (2011). Marketing Impact of Halal Labeling Toward Indonesian Muslim Consumer's Behavioral Intention Basad on Ajzen's Planned Behavior Theory: Policy Capturing Studies on Five Different Product Categories, *ASEAN Marketting Journal,* 3(1).

MasterCard & CrescentRating. (2015). *Global Muslim Travel Index 2015.* Retrieved from https://skift.com/wp-content/uploads/2015/03/MasterCard-Muslim-Index.pdf. (10 June 2017).

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. (2007). *Announcement of the National Committee on Agricultural Commodity and Food Standards, National Standard for Agricultural and Food Products: Halal Foods*. ACFS.

Nunabee, S. (2016). *Consumers behavior and factors affecting purchasing decision of consumers on Thai Halal food in South India.* The Halal Science Center Chulalongkorn University.

Prachachat. (2017, 16 April). *Halal Market Trend is strong, Muslim guru pointed out that Thailand is not enthusiastic enough*. Retrieve from https://www.prachachat.net/facebook-instant-article/news-140361.

Puangniyom, P., et. al., (2017). *Halal Tourism Strategy to Promote Sustainable Cultural Tourism in Thailand.* 2017 CEBU International Conference on Studies in Arts, social Sciences and Humanities.

Ruangkalapawongse, S. and Ruangkalapawongse, A. (2015). Factors influencing the intention to buy a cooked and frozen Halal food products of the Muslim consumers in Bangkok metropolitan area. *Panyapiwat Journal,* 7(2), 71 – 83.

Salaemae, D. (2013). *People's Participation in the Development of the Halal Food Industrial Esstate,* Pattani Province. Master's thesis in Social Development. Songkla: Prince of Songkla University.

Schmuck, R. A. (2006). Pratical Action Research for Change. 2nd edition. Thousand Oaks, CA: Cowin Press.

The Halal Science Center Chulalongkorn University. (2017). *Halal Standard Task*. Retrieve from http://www.halalscience.org/service/งานมาตรฐานฮาลาล. (21 September 2017).

The Halal Standard Institute of Thailand. (2014). *Halal Standard Book 1.* Bangkok: The Halal Standard Institute of Thailand.

The Halal Standard Institute of Thailand. (2016). *Halal Classroom.* Retrieve from http://halal.or.th/ (10 May 2017).

Wacharaphan, P., Tulayaporn, V., and Cherdrangsri, K. (2008). *Marketing Potential Development of Halal Food for Exporting of Thailand.* Songkla: Prince of Songkla University.

Siripong Rugmai, Ph.D. (Higher Education) Chulalongkorn University, Master of Science (Honors) in Applied Statistics, NIDA.
Vice Rector for Research and Development, Dusit Thani College.

Phatchara Phiriyaphorn, Master Degree in Home Economics for Community Development, Ramkhamhaeng University (2014). Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.

Achira Sajjatanawat, Bachelor of Arts, Major: Communication Arts, Bangkok University (2005). Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.

Warrawat Warakulputcharawat, Master Degree in Hotel and Restaurant Management, Dusit Thani College (2016), Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.

Nathinee Chiralaksanakul, Master of Science in Food Catering Technology, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang (2019)
Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Dusit Thani College.

Chayakorn Dulyakorn, Master Of Business Administration in Hotel and Restaurant Management, Dusit Thani College (2017), Lecturer of Department of Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.

Amita Inah Marie Bancoro, M.B.A. Masters in Business Administration in Tourism Management, Assumption University, Thailand (2018), BS Bachelor of Science in Travel and Tourism Management ,Lyceum of the Philippines University - Batangas, Philippines (2014), Lecturer of Hotel & Resort Management (International Program), Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.

Patcharin Anantacunupakorn, Master of Educational Psychology, Srinakharinwirot University (2006), Assistant Manager Research Department, Research and Development Division, Dusit Thani College.