

ความเป็นมา

“ฮาลาล” เป็นภาษาอาหรับ หมายถึง ถูกต้องตามกฎหมาย (Lawful) หรือ อนุญาต (Permit) ซึ่งมีความหมายตรงกันข้ามกับคำว่า “ฮะรอม” ที่แปลว่า ผิดกฎหมายหรือต้องห้าม (Unlawful หรือ Prohibited) สำหรับกรณีที่ใช้กับผลิตภัณฑ์อาหาร คำว่า “อาหารฮาลาล” จึงหมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นอย่างถูกต้องตามบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม (สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2544)

ในปัจจุบันประเทศไทยประสบกับภาวะการแข่งขันในตลาดโลกที่เพิ่มมากขึ้นทำให้ประเทศไทยต้องแสวงหากลยุทธ์เฉพาะเจาะจง โดยการทำการแบ่งส่วนตลาดใหม่ (Market segmentation) สำหรับสินค้าอาหารหน่วยงานในประเทศที่เกี่ยวข้องหลายหน่วยงานเช่น กรมส่งเสริมการส่งออก กรมปศุสัตว์ และกระทรวงอุตสาหกรรม จึงให้ความสนใจต่อการส่งออกอาหารฮาลาลมากขึ้นเนื่องจากเป็นตลาดที่มีขนาดใหญ่มากและมีศักยภาพในการซื้อสูง โดยมีประชากรที่มีนิกายศาสนาอิสลามมากกว่า 1,500 ล้านคน อาศัยอยู่ในประเทศต่างๆ กว่า 160 ประเทศ หรือคิดเป็นร้อยละ 25 ของประชากรโลก มีมูลค่าการค้าตลาดไม่น้อยกว่า 8 หมื่นล้านเหรียญสหรัฐต่อปี (มิสซันไทยแลนด์, 2544) และตลาดดังกล่าวยังมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ การบริโภคอาหาร ฮาลาลจึงขยายตัวกว้าง ไปด้วย ตลาดในกลุ่มนี้ไม่ได้มีเพียงแค่นี้ในประเทศที่ประชากรนับนิกายศาสนาอิสลามเป็นหลัก เช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย ปากีสถาน บังกลาเทศ และประเทศกลุ่มอาหรับทุกประเทศเท่านั้น แต่ยักรวมไปถึงประเทศที่ประชากรนับนิกายศาสนาอิสลามบางส่วน เช่น สหรัฐอเมริกา รัสเซีย จีน อินเดีย ตะวันออกยุโรป รวมทั้งประเทศไทย (สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2544) จากมูลค่าการค้าตลาด 8 หมื่นล้านเหรียญสหรัฐนั้น ประเทศไทยมีส่วนแบ่งการค้าเพียง 500 ล้านเหรียญ คิดเป็นร้อยละ 0.625 เท่านั้น ดังนั้นตลาดอาหารฮาลาลจึงเป็นโอกาสสำคัญที่ผู้ส่งออกไทยจะสามารถขยายฐานการค้าดังกล่าว (มิสซันไทยแลนด์, 2544)

ในอัตรที่ผ่านมาระยะหนึ่งการขอเครื่องหมายรับรองฮาลาลในประเทศไทยมีการขยายตัว น้อยมาก เป็นผลจากปัญหาและอุปสรรคหลายประการซึ่งกล่าวโดยสรุปคือ (มิสซันไทยแลนด์, 2544)

1. เกิดความสับสนในการขอเครื่องหมายรับรองฮาลาล เนื่องจากที่ผ่านมามีองค์กรทางศาสนาอิสลาม 2 องค์กร ในประเทศ คือสำนักงานจุฬาราชมนตรี และคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยที่สามารถออกเครื่องหมายรับรองฮาลาลได้
2. กระบวนการผลิตที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ให้ได้คุณภาพตามหลักเกณฑ์ศาสนาที่ละเอียดอ่อนต้องมีการบูรณาการด้านศาสนาและวิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยดูแลตรวจสอบให้การรับรอง ซึ่งปัจจุบันยังมีบุคลากรด้านนี้ค่อนข้างน้อย ทำให้การตรวจสอบกระบวนการผลิต ส่วนผสมต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการที่ผลิตและส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลยังไม่ครอบคลุมพอ

การออกเครื่องหมายรับรองฮาลาลที่เป็นการยืนยันว่าผลิตภัณฑ์นั้นมุสลิมสามารถบริโภคได้เป็นเรื่องที่ต้องมีมาตรฐานกำหนด ผลจากปัญหาดังกล่าวทำให้กลุ่มประเทศผู้นำเงินออมมาครองของไทยยังไม่ดีพอ จึงมีผู้ประกอบการบางรายยอมเสียค่าใช้จ่ายในระดับสูงเพื่อขอเครื่องหมายรับรองฮาลาลจากประเทศมาเลเซีย เนื่องจากเครื่องหมายรับรองฮาลาลของมาเลเซียได้รับการยอมรับมากกว่า

ปัจจุบันปัญหาดังกล่าว ได้ถูกแก้ไขหลังจากที่คณะกรรมการกฤษฎีกา ได้ตีความพิถนอนอำนาจหน้าที่การ
 รับผิดชอบเรื่องมาตรฐานของสำนักงานสาธารณสุข นครศรี เมื่อวันที่ 16 กันยายน 2542 และคณะกรรมการกลาง อีสตาม
 แห่งประเทศไทย ได้จัดระเบียบเรื่องมาตรฐานห้องค่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา และได้รับสิทธิในการออก
 เครื่องหมายรับรองแต่เพียงองค์กรเดียวตั้งแต่วันที่ 31 พฤษภาคม 2544 ที่ผ่านมา (ฐานเศรษฐกิจ, 2544)
 คณะกรรมการกลางอีสตามแห่งประเทศไทย ได้พยายามจัดที่มาตราฐานการรับรองมาตรฐานให้เป็นมาตรฐาน
 เดียวกับมาตรฐานของ โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ Codex (Codex alimentarius committee) ซึ่งอยู่
 ภายใต้คณะกรรมการมาตรฐานอาหารสากล (Food code) จึงถือได้ว่าต่อไปในอนาคตสินค้าและอาหารสากล
 จะอยู่ในมาตรฐานรวมทั้งเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของประเทศไทยจะได้รับการยอมรับจากผู้นำเข้าเช่นเดียวกับ
 เครื่องหมายรับรองมาตรฐานจากประเทศอื่นๆ เมื่อผลิตภัณฑ์นั้นมีมาตรฐานเดียวกันก็จะทำให้ประเทศไทยมีศักยภาพต่อ
 การแข่งขันกับกลุ่มประเทศเพื่อนบ้านเช่นประเทศมาเลเซีย และอินโดนีเซีย (มิสซันไทยแลนด์, 2544) ดังนั้น
 สถานประกอบการรายใหม่ที่ต้องขอเครื่องหมายรับรองมาตรฐานทั้งสถานประกอบการที่ขอได้รับการรับรอง
 จากสำนักงานสาธารณสุขประมาณ 400-500 บริษัท แล้วใบอนุญาตหมดอายุจะต้องมาขอต่ออายุ ต้องขอจาก
 คณะกรรมการกลางอีสตามแห่งประเทศไทย ลักษณะของเครื่องหมายรับรองมาตรฐานที่ออกโดยคณะกรรมการกลาง
 อีสตามแห่งประเทศไทย มี 3 ภาษา คือภาษาไทย ไทย และอังกฤษ แสดงในภาคผนวก ก

ลักษณะตลาดและผู้บริโภคอาหารฮาลาล

ลักษณะของตลาดอาหารฮาลาลจะมีความเฉพาะเหว ะเป็นการพิจารณาเชิงจากเหตุผลของความ ถูก
 สุขอนามัยของอาหารและความเชื่อมั่นว่าถูกต้องตามหลักศาสนา รวมทั้งความหลากหลายต่อระเบียบของ แต่ละ
 ประเทศ โดยสรุปคือ (สำนักงานคณะกรรมการกลางอีสตามแห่งประเทศไทย, 2544)

1. ผู้บริโภคที่เป็นคนมุสลิมเมื่อซื้ออาหาร สำเร็จรูปจะให้ความสำคัญกับฉลากหรือหีบห่ออาหารว่ามี
 ข้อความหรือเครื่องหมายใดแสดงให้ทราบว่า เป็นอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนา ซึ่งมีถึงงบออก
 สร้างความเชื่อมั่นได้หลายรูปแบบ
 - 1.1 สัญลักษณ์เครื่องหมายรับรองฮาลาลที่ออกให้ โดยหน่วยงานที่มีอำนาจเป็นภาษาอาหรับ
 หรือบางครั้งก็เป็นภาษาอังกฤษตามการออกเสียงในภาษาอาหรับว่า Halal โดยจะอยู่ใน
 รูปแบบต่างๆ แล้แต่ผู้ออกแบบ
 - 1.2 อาหารประเภทเนื้อวัวหรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อวัวหรือเนื้อไก่ จะมีการ ใช้รูปวัวและรูปไก่บน
 ฉลากหรือหีบห่อที่สามารถมองเห็น ได้ชัดเจนสื่อสารถึงผู้บริโภค ส่วนอาหารที่ผลิตจาก
 เนื้อสัตว์ต้องห้าม โดยเฉพาะ คือ เนื้อสุกรหรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกร ก็ปรากฏว่ามีผู้ใช้รูป
 สุกรบนฉลากหรือหีบห่อเพื่อสื่อสาร ให้ผู้บริโภคทราบได้เช่นกัน
 - 1.3 การใช้ตั๋อคำอธิบายเป็นภาษาอาหรับ ซึ่งแปลได้ว่า เป็นเนื้อสัตว์ที่บริโภคได้ และผ่าน
 กระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม คำอธิบายเหล่านี้จำเป็นสำหรับ
 ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อไก่ เป็นต้น

2. การวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์จะแยกผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกร ไว้ต่างหากอีกมุมหนึ่งไม่ปะปนกับอาหารสาธาด หากเป็นผลิตภัณฑ์อย่างเช่น หมูแฮม ซึ่งต้องใช้เครื่องหัน ซึ่งขายให้กับ ลูกค้า ก็ต้องแยกเครื่องมือเครื่องใช้เหล่านี้ออกจากกลุ่มอาหารสาธาด
3. ความเคร่งครัดของแต่ละประเทศเกี่ยวกับอาหารต้องห้ามตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามจะไม่เท่ากัน กรณีประเทศไทย ห้ามนำเข้าอาหารต้องห้ามต่างๆ เช่น อาหารที่มาจากเนื้อสุกร สุรา หรือ เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ รวมทั้งห้ามการจำหน่ายด้วย ส่วนที่ประเทศเซอร์เบียและสหรัฐอเมริกาหรืออเมริกาส่วนข้างเสรีกว่า เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ตอาจมีผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรจำหน่ายสำหรับลูกค้าที่ไม่ใช่มุสลิม ส่วนการจำหน่ายหรือการซื้อขายสุราก็สามารถขออนุญาตได้เป็นกรณีไป
4. ความจำเป็นในการใช้ตราสัญลักษณ์เครื่องหมายรับรองสาธาดบนฉลากหรือหีบห่อ เจ้าหน้าที่ฝ่ายควบคุมอาหารของสหรัฐอเมริกาให้ข้อคิดเห็นว่า ตราสัญลักษณ์เครื่องหมายรับรองสาธาดจำเป็นเฉพาะผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ส่วนผลิตภัณฑ์จากอาหารจากทะเล ผักและผลไม้ ไม่มีความจำเป็นต้องใช้เครื่องหมายนี้ แต่ถ้าผู้ผลิต ผู้ส่งออกประสงค์ที่จะใช้เครื่องหมายดังกล่าวก็สามารถทำได้แต่ต้องมีหนังสือรับรองจากองค์กรทางศาสนา
5. ในประเทศกลุ่มอาหรับมีการรวมตัวกันระหว่างประเทศในแถบอ่าว (GCC : Gulf Cooperation Council) ประกอบด้วยสมาชิก 6 ประเทศ คือ ซาอุดีอาระเบีย คูเวต สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ กาตาร์ บาห์เรน และโอมาน โดยกลุ่มประเทศ GCC นี้จะมีนโยบายและมาตรการร่วมกันในการกำหนดมาตรฐานอาหาร เมื่ออาหารผ่านมาตรฐานของประเทศใดประเทศหนึ่งก็จะเป็นที่ยอมรับของประเทศสมาชิกด้วย
6. การเลือกซื้ออาหารมาบริโภคของคนมุสลิม หากอย่างอื่นๆ ไม่แตกต่างกันก็มีกจะเลือกซื้ออาหารที่ปรากฏตราสัญลักษณ์เครื่องหมายรับรองสาธาดบนฉลากหรือหีบห่อ

สถานประกอบการที่ห้องการขอเครื่องหมายรับรองสาธาดจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยสามารถขอการรับรองผ่านคณะกรรมการกิจการสาธาด และเพื่อเป็นการกระจายงานให้กับคณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัดทำให้แต่ละจังหวัดสามารถตรวจสอบคุณภาพและกระบวนการผลิตได้เอง ซึ่งจะทำให้ระบบการตรวจสอบมีความเข้มงวดมากขึ้นเพราะอยู่ใกล้ซีกกับผู้ประกอบการ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงให้อำนาจต่อคณะกรรมการกิจการสาธาดจังหวัดในการออกการรับรองสาธาดเช่นกัน

คณะกรรมการกิจการสาธาดนี้หมายถึงบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและประกอบด้วยกรรมการ ไม่น้อยกว่า 7 คน มีกรรมการจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ซึ่งรับผิดชอบฝ่ายกิจการสาธาดดำรงตำแหน่งเป็นประธาน ส่วนคณะกรรมการกิจการสาธาดจังหวัดจะต้องเป็นบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดซึ่งประกอบด้วยกรรมการ ไม่น้อยกว่า 7 คน และมีกรรมการหนึ่งคนจากคณะกรรมการกลางประจำจังหวัดดำรงตำแหน่งเป็นประธาน (สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2544)

จังหวัดที่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดในปัจจุบันมี 33 จังหวัด คือ กรุงเทพมหานคร กระบี่ สงขลา ภูเก็ต นครศรีธรรมราช พังงา สุราษฎร์ธานี ระนองภูเก็ต สตูล ตรัง ปัตตานี ยะลา นราธิวาส ชุมพร นนทบุรี กาญจนบุรี ขอนแก่น ฉะเชิงเทรา ชลบุรี เชียงราย เชียงใหม่ หนองคาย นครนายก ปทุมธานี

ประจวบคีรีขันธ์ พระนครศรีอยุธยา เพชรบุรี ราชบุรี สุพรรณบุรี และ สระบุรี (สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2544)

คณะกรรมการกิจการศาสนาอิสลามทั้ง 2 กรณี จะต้องมีการประสานงานและบูรณาการ ผู้ทรงคุณวุฒิทางวิชาการศาสนา ผู้ทรงคุณวุฒิทางวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร หรือด้านกระบวนการผลิตและบุคคลที่สมควร ได้รับการแต่งตั้งอีกจำนวนหนึ่งเป็นอนุกรรมการ อนุกรรมการทั้ง 2 ชุดจะให้การรับรองการใช้เครื่องหมาย ฮาลาลโม 4 กรณี คือ

1. ผลิตภัณฑ์ยุโรป โลก บริโภค
2. การเชือดสัตว์
3. การบริการอาหาร และเครื่องดื่ม
4. ผลิตภัณฑ์สาขา เนื้อสัตว์ฮาลาล นำเข้าจากต่างประเทศ

บทบัญญัติทางศาสนาอิสลามเกี่ยวกับอาหารฮาลาล

ถึงแม้ว่าการผลิตอาหารฮาลาลจะมีข้อกำหนดซึ่งดูจะมีอนจะเป็นข้อกำหนดบางอย่างก็ตาม แต่ก็สอดคล้องกับหลักศาสนา โดยยึดหลักความสะอาด ถูกอนามัย การผลิตและการประกอบอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามมีหลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติ ดังนี้ (สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2544)

1. การผลิตอาหารฮาลาลจะต้องแยกสถานที่ผลิต ไม่ปะปนกันกับการผลิตอาหารที่ไม่ใช่อาหารฮาลาลในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมการผลิต กระบวนการผลิต และสถานที่เก็บรักษา
2. ขั้นตอนการเตรียมการผลิต กระบวนการผลิต การขนส่งและเก็บรักษา จะต้องมีการตรวจสอบอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดในเรื่องความสะอาดตามหลักการของศาสนาอิสลาม
3. ลักษณะอาหารที่ไม่สามารถนำมาผลิตเป็นอาหารฮาลาล ได้แก่

3.1 อาหารที่มาจากสัตว์คือไปนี้

- หมู หมูป่า สุนัข ภู ถึง
- สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน
- สัตว์ที่ไม่มีอนุญาตให้ฆ่าตามหลักการของศาสนาอิสลามเช่น นก สัตว์ และนกหัวขวาน
- สัตว์ที่พิจารณาโดยทั่วไปแล้วว่าเป็นสัตว์ที่นำรังเกียจ เช่น เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน
- สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับลา
- สัตว์ที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
- สัตว์อื่นๆที่ไม่ได้เชือดตามหลักการของศาสนาอิสลาม
- เลือด

3.2 อาหารที่มาจากพืช ได้แก่ พืชที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด

3.3 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์หรือมีส่วนประกอบที่เป็นอันตรายและเป็นพิษ

4. วิธีการเช็ดหรือการฆ่าสัตว์

4.1 คนเช็ดจะต้องเป็นคนมุสลิมและมีความรู้เกี่ยวกับการเช็ดสัตว์ตามหลักการของอิสลาม

4.2 สัตว์ที่จะนำมาเช็ดจะต้องเป็นสัตว์ที่หลักการของอิสลามกำหนดว่าเป็นสัตว์ที่เช็ดได้

4.3 สัตว์ที่จะนำมาเช็ดจะต้องเป็นสัตว์ที่มีชีวิตอยู่หรือถึงความเห็นแล้วว่ามีชีวิตอยู่ในระหว่างที่กำลังจะเช็ด

4.4 หัวของสัตว์ที่จะต้องหันตรงไปยังกิบละห์ (ทิศทางที่หันไปยังนครเมกกะ สำหรับประเทศไทยคือทิศตะวันตก)

4.5 จะต้องมีการกล่าวคำว่า "บิสมิลละห์" (ในนามของอัลเลาะห์) ในระหว่างการเช็ด

4.6 มีคัตไ้จะต้องคมและไม่มีกรเขาออกกลางคัน ในระหว่างที่กำลังเช็ดข้อศอกหรือข้อเข่าจะต้องให้หลุดคม หลุดอาหาร เช่นเลือดใหญ่ (เส้นโลหิตแดง) และเส้นเลือดดำที่คอหรือคัตขาด

คณะกรรมการจะพิจารณาการรับรองการใช้เครื่องหมายรับรองความปลอดภัยแก่ผลิตภัณฑ์ในการผลิต "ผลิตภัณฑ์ฮาลาล" คือ (สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2544)

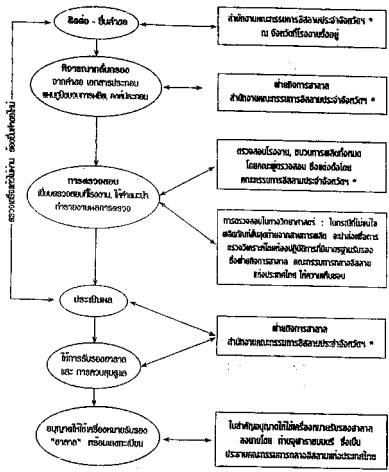
1. สถานที่ประกอบการต้องสะอาดตามมาตรฐานอุตสาหกรรมและมาตรฐานอื่นๆที่ควบคุมสถานประกอบการ
2. วัตถุดิบและส่วนประกอบอาหารที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นสิ่งที่ศาสนายึดตามอนุญาตให้บริโภคได้และไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค โดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาลหรือคุณสมบัติยืนยัน การเก็บรักษาวัตถุดิบที่เตรียมไว้ใช้ในการผลิต ต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่สะอาด ไม่มีสัตว์เช่น หนูจิ้งจก แมง ไข่ ไปเกี่ยวข้องด้วยและต้องเก็บรักษาแยกออกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ไม่เกี่ยวข้องกัน
3. การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในกระบวนการผลิต เมื่อล้างน้ำโดยการจุ่ม หรือน้ำแข็งในภาชนะแล้วต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่านวัตถุดิบ หรือส่วนประกอบที่ใช้โดยทั่วถึงในการล้างครั้งสุดท้าย น้ำที่ใช้ล้างไหลผ่านกระบวนการนี้แล้วจะนำมาใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่ใช้ในการผลิตอีกไม่ได้
4. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร ทุกอย่างถ้าใช้ในการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลมาก่อน ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดหลักการศาสนาอิสลามก่อนจึงจะใช้ผลิตอาหารฮาลาลได้ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารจะใช้และเก็บรักษาปะปนกับอุปกรณ์ในการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลไม่ได้
5. สถานที่ที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล ต้องไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล และแยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยชัดเจน เช่น มีกำแพงกั้นการติดต่อ แยกโรงผลิต และต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องในบริเวณการผลิต หรืออาหาร เครื่องดื่มที่ไม่ฮาลาลเข้าไปเกี่ยวข้องด้วยอย่างเด็ดขาด
6. พนักงานที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล ต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด เช่น เบียร์สุกร และแอลกอฮอล์ หรือการเล่นและต้องกับสุนัขขณะหยุดพักก่อน รวมทั้งโดยทั่วไปจะต้องมีพนักงานมุสลิมในการผลิตอาหารฮาลาล โดยเฉพาะในแผนกจัดซื้อและการผลิต
7. ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้วต้องเก็บรักษาแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ถึงแม้ว่าจะแยกอยู่ในกล่องบรรจุภัณฑ์แล้วก็ตาม
8. การขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

9. มลพิษกลิ่นรบกวนต้องแยกจำหน่าย ออกจากมลพิษกลิ่นที่ไม่มีรสชาติโดยชัดเจน ไม่ปะปนกัน ถึงแม้ว่าจะจัดจำหน่ายอยู่ในบรรจุภัณฑ์ก็ตาม การจัดจำหน่ายโดยไม่มีบรรจุภัณฑ์หรือแกะถุงบรรจุออกจำหน่ายต้องแจ้งให้ฝ่ายกิจการสาธารณะ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยทราบ ในฐานะผู้ควบคุมดูแลการใช้เครื่องหมายรับรองรสชาติ โดยจะต้องจัดให้พนักงานขายที่เป็นมุสลิมคอยดูแลให้ถูกต้องตลอดเวลา
10. อุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดจำหน่ายทุกชนิด จะต้องไม่ใช่ปะปนกับสิ่งที่ไม่สะอาด เมื่อปะปนกันแล้วต้องล้างใ้สะอาดด้วยวิธีตามหลักการศาสนาอิสลาม
11. สถานที่บริการอาหารสะอาดต้องไม่ปะปนกับการบริการสิ่งที่ไม่สะอาดทุกชนิด เช่น ไม่บริการอาหารสะอาดร่วมกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ หรือการแสดงนมาจารต่างๆ เป็นต้น

ขั้นตอนการรับรองรสชาติและขอใช้เครื่องหมายรับรองรสชาติ

ผู้ประกอบการที่ต้องการขอเครื่องหมายรับรองรสชาติสามารถติดต่อยื่นคำขอได้ที่คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดใน 33 จังหวัดซึ่งได้กล่าวมาแล้ว ส่วนจังหวัดที่ไม่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสามารถติดต่อยื่นคำขอได้ที่ฝ่ายกิจการสาธารณะ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและฝ่ายกิจการสาธารณะ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจะพิจารณาคำขอจากเอกสาร โดยผู้ยื่นคำขอจะต้องมีรายละเอียดของสถานประกอบการ การรับรองจดทะเบียนนิติบุคคล ถ้ามาเป็นอนุญาตตั้งโรงงาน แบบ รง.2 หรือ รง.4 ถ้ามาเป็นอนุญาตผลิตอาหาร แบบ อ.2 ส่วนเอกสารขอขึ้นทะเบียนรับอาหาร ส่วนการใช้สถานที่ รายละเอียดของกรรมวิธีการผลิต ขั้นตอนการผลิต ส่วนผสมและเครื่องปรุงที่ผสมในอาหาร รวมทั้งเลขทะเบียน ออ. เมื่อพิจารณาเอกสารแล้วคณะกรรมการจะเข้าตรวจสอบการผลิตที่โรงงานทางด้านความถูกต้องความหลักเกณฑ์ทางศาสนาและการตรวจสอบในทางวิทยาศาสตร์ รายละเอียดของขั้นตอนการรับรองรสชาติและขอใช้เครื่องหมายรับรองรสชาติแสดงในรูปแบบที่ 1 การพิจารณาอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองรสชาติจะเป็นไปตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองรสชาติซึ่งแสดงรายละเอียดในภาคผนวก ค ส่วนแบบตัวอย่างคำขอใช้เครื่องหมายรับรองรสชาติซึ่งมีรายละเอียดของเอกสารต่างๆที่ต้องใช้เพื่อการขอเครื่องหมายรับรองรสชาติ และหนังสืออนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองรสชาติ แสดงในภาคผนวก ง



- * การเปิดโรงงานตั้งอยู่ในจังหวัดซึ่งไม่มีคณะกรรมการการอำนวยการป้องกันและบรรเทาสาธารณภัยแห่งชาติ ฝ่ายกิจการอากาศ สำนักงานคณะกรรมการการกลางอสังหาริมทรัพย์แห่งประเทศไทย เป็นผู้ดำเนินการทั้งหมด
- ** บทบัญญัติทางวิทยาศาสตร์ว่าด้วยสิ่งผิดปกติและรายการ ถูกนำมาใช้ปฏิบัติความคุ้มครองในมาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- *** เครื่องหมายรับรองอากาศยาน ████████ เป็นลิขสิทธิ์ของ "สำนักงานคณะกรรมการการกลางอสังหาริมทรัพย์แห่งประเทศไทย"

รูปที่ 1 ขั้นตอนการรับรองอากาศยานและขอใช้เครื่องบินรับรองอากาศยาน
ที่มา : สำนักงานคณะกรรมการการกลางอสังหาริมทรัพย์แห่งประเทศไทย (2544)

กรณีการปรับตัวของสหกรณ์ประกอบอาหาร

การขอการรับรองมาตรฐานในปัจจุบันต้องผ่านมาตรฐานความระเบียนคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองสากล พ.ศ.2544 ข้างต้น ทำให้เพิ่มความซับซ้อนของกระบวนการผลิต แต่เนื่องจากตลาดอาหารสากลเป็นตลาดขนาดใหญ่ที่มีมูลค่าถึง 8 หมื่นล้านเหรียญสหรัฐต่อปีจึงมีผู้ประกอบการของไทยหลายแห่งเริ่มที่จะปรับตัวเข้าร่วมมาตรฐานดังกล่าว ตัวอย่างเช่นบริษัทไทยแพนดิสน์ฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตขนมปังก้อนสำเร็จรูปรายใหญ่ในชื่อยี่ห้อ “มาบ่า” ที่ได้ลงทุนกว่า 500 ล้านบาท ตั้งโรงงานการผลิตขนมปังก้อนสำเร็จรูปที่จังหวัดระยอง ภายใต้ชื่อบริษัท ทีเอ็มฟู๊ดส์ เพื่อผลิตขนมปังสำหรับตลาดอาหารสากล ในชื่อยี่ห้อฟูสกี้ (Ruski) โดยจะมีการเชิญตัวแทนมุสลิมจาก 20 ประเทศทั่วโลกเข้าเยี่ยมชมการผลิต สาเหตุที่ต้องจัดตั้งโรงงานใหม่ก็เพราะในโรงงานเก่ามีการผลิตขนมปังหลายสิบ เพื่อให้อำเภอกฎระเบียบของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยซึ่งต้องแยกโรงงานผลิต (มิสซัน ไทยแลนด์, 2544)

บริษัทเคเอฟซี-เซสเตอร์ กวิตส์ ก็ได้ปรับตัวสำหรับบริการรองรับระเบียบเช่นกัน โดยการวางแผนรับพนักงานมุสลิมประจำร้านในแต่ละสาขาย่อยของบริษัท บริษัทที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าและคัดคั่งชิ้นส่วนสัตว์เพื่อส่งออกเช่นบริษัทซี.ที. สฟาร์ม และไทยคิวที้ก็ได้ปรับตัวให้มีพนักงานที่เป็นมุสลิมอยู่ประจำโรงงาน โดยเฉพาะคนกึ่งที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าและการถ้าง ซึ่งแม้ว่าบางบริษัทได้ดำเนินการเช่นนี้มานานแล้วก็ตามแต่ก็ได้เพิ่มความเข้มงวดมากขึ้น ส่วนสถานประกอบการที่คงใช้ส่วนประกอบเช่นน้ำปลา น้ำตาล ผงชูรส ซึ่งต้องใช้ในการผลิตอาหารสากลก็ควรให้เฉพาะยี่ห้อที่ได้รับกรรับรองสากลเช่นเดียวกัน (นดิชน, 2544)

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อการจัดทำระบบฐานข้อมูลการผลิตอาหารสากลในพื้นที่โครงการ 3 เขตียมเศรษฐกิจ ซึ่งประกอบไปด้วยจังหวัดปัตตานี ยะลา นราธิวาส สตูล และสงขลา ด้วยระบบเอกสารและระบบคอมพิวเตอร์
2. เพื่อการสำรวจทัศนคติของผู้ประกอบการอาหารค่อเครื่องหมายรับรองสากล

ขอบเขตการวิจัย

1. การสำรวจข้อมูลการผลิตอาหารสากลโดยทางส่งแบบสำรวจทางไปรษณีย์ไปยังสถานประกอบการที่จดทะเบียน โรงงานไว้กับอุตสาหกรรมจังหวัด สถานประกอบการในบัญชีของ ادارฉตุจจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล ในพื้นที่ 3 เขตียมเศรษฐกิจ
2. การสัมภาษณ์สถานประกอบการที่มีการผลิตอาหารสากลที่ไม่ได้ส่งแบบสำรวจทางไปรษณีย์ กลับมายังผู้วิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ส่งแบบสำรวจทางไปรษณีย์ไปยังสถานประกอบการที่จดทะเบียนโรงงานไว้กับอุตสาหกรรมจังหวัด สถานประกอบการในบัญชีของสาธารณสุขจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล ในจังหวัดปทุมธานี ๖๖๓ แห่ง ทั่วประเทศ ๒,๐๐๐ ชุด
2. ส่งแบบสำรวจทางไปรษณีย์ไปยังสถานประกอบการในข้อ 1 ที่ไม่ได้ส่งแบบสำรวจกลับมาถึงผู้วิจัย รวมทั้งหมดจำนวน 1,๐๐๐ ชุด
3. สัมภาษณ์สถานประกอบการที่มีการผลิตอาหารปลอดภัยที่ไม่ได้ส่งแบบสำรวจทางไปรษณีย์กลับมาถึงผู้วิจัย
4. จัดทำระบบฐานข้อมูลด้วยระบบเอกสารและระบบคอมพิวเตอร์ด้วยโปรแกรม Microsoft Access

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถจัดทำระบบฐานข้อมูลของสถานประกอบการผู้ผลิตอาหารปลอดภัยในพื้นที่ 3 เขตเมืองเศรษฐกิจ ซึ่งจะเป็ประโยชน์ต่อหน่วยงานราชการและองค์กรที่มีส่วนในการพัฒนาธุรกิจอาหารปลอดภัย
2. ทำให้ทราบถึงทัศนคติของผู้ประกอบการอาหารค่อเครื่องหมายรับรองความปลอดภัย รวมถึงปัญหาและอุปสรรคต่อการดำเนินการขออนุญาตเครื่องหมายรับรองความปลอดภัย