



## Research Articles

### Developing Guidelines for Integrating Halal–Tayyiban Principles with International Food Safety Systems in Compliance with Islamic Law among Halal Entrepreneurs in Samut Sakhon and Nakhon Pathom Provinces

แนวทางการพัฒนาการใช้หลักการฮาลาล-ตอยยิบ์กับระบบอาหารปลอดภัยสากล  
ที่มีความสอดคล้องกับศาสนบัญญัติอิสลามของผู้ประกอบการฮาลาลใน  
พื้นที่ จังหวัดสมุทรสาคร และ นครปฐม  
สมศักดิ์ ชูโอะ<sup>1\*</sup>, ร.ศ.ดร. อิสมาแอ กาเต๊ะ<sup>2</sup>

Somsak Suo-oh<sup>1\*</sup>, Assoc.Prof. Dr. Isma-ie Katih<sup>2</sup>

1. นักศึกษาปริญญาเอก หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอิสลามศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

1. Doctoral Student, Doctor of Philosophy Program in Islamic Studies Prince of Songkla University,  
Pattani Campus, Thailand. Email: Somsak2025@gmail.com

2. อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิตและปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิชาอิสลามศึกษาและมุสลิมศึกษา คณะวิทยาการอิสลาม  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

2. Lecturer, Master of Arts and Doctor of Philosophy Programs in Islamic Studies and Muslim Studies, Faculty of Islamic Sciences  
Prince of Songkla University, Pattani Campus, Thailand. Email: isma-iekatih@gmail.com

\*Corresponding Author E-mail: Somsak2025@gmail.com

Received: February 10, 2026; Revised: March 4, 2026; Accepted: April 08, 2026

## Abstract

This research titled “Guidelines for Developing the Application of Halal–Tayyiban Principles with International Food Safety Systems in Compliance with Islamic Law among Halal Entrepreneurs in Samut Sakhon and Nakhon Pathom Provinces” aims to analyze the integration of Halal–Tayyiban principles based on Islamic law with international food safety management systems, including Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), and ISO 22000. The objective is to enhance halal food production standards that simultaneously address religious requirements, food safety, and product quality.





This study employed a qualitative research approach through documentary analysis of relevant halal standards and international food safety regulations, along with in-depth interviews with halal entrepreneurs and experts in the selected areas. The collected data were analyzed using systematic content analysis.

The findings reveal that halal entrepreneurs are able to integrate Halal–Tayyiban principles with international food safety management systems in a manner consistent with Islamic law. This integration covers raw material control, production process management, prevention of haram and najis contamination, establishment of halal control points in production processes, and traceability throughout the food supply chain. The results also highlight the importance of effective organizational management systems, standardized documentation, and the development of halal awareness and knowledge among personnel within the organization. The new knowledge derived from this study is the conceptual integration of “religious hazards” into the HACCP hazard analysis framework and the development of Halal Control Point (HCP) and Halal Critical Control Point (HCCP) concepts to systematically control halal-related risks in food production. The findings provide practical guidelines for improving halal standards among Thai entrepreneurs in accordance with international food safety standards and strengthening the competitiveness of Thailand’s halal industry in the global market.

**Keywords:** Halal–Tayyiban, Food Safety, HACCP, Halal Standards, Halal Industry

## บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่อง “แนวทางการพัฒนาการใช้หลักการฮาลาล–ตอยยิบันกับระบบอาหารปลอดภัยสากลที่มีความสอดคล้องกับศาสนบัญญัติอิสลามของผู้ประกอบการฮาลาลในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและนครปฐม” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการบูรณาการหลักการฮาลาล–ตอยยิบันตามศาสนบัญญัติอิสลามเข้ากับระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล เช่น GMP, HACCP และ ISO 22000 เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารฮาลาลของผู้ประกอบการให้มีความสอดคล้องทั้งด้านศาสนา ความปลอดภัย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การวิจัยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการฮาลาลและผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหารฮาลาลในพื้นที่ศึกษา รวมทั้งการวิเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานฮาลาลและมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล



ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการฮาลาลสามารถพัฒนาระบบการผลิตอาหารโดยบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบเข้ากับระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากลได้อย่างสอดคล้องกับศาสนบัญญัติอิสลาม โดยการบูรณาการดังกล่าวครอบคลุมการควบคุมวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การป้องกันการปนเปื้อนอาหารและเนจิส การตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ และการประกันคุณภาพตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร นอกจากนี้ยังพบว่า การพัฒนามาตรฐานฮาลาลอย่างยั่งยืนจำเป็นต้องอาศัยระบบการบริหารจัดการองค์กรที่มีประสิทธิภาพ การจัดทำระบบเอกสาร การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และการกำหนดจุดควบคุมฮาลาลในกระบวนการผลิตควบคู่กับจุดควบคุมวิกฤติของระบบ HACCP องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัยคือการเสนอแนวคิดการบูรณาการ “อันตรรายด้านศาสนา” เข้ากับระบบการวิเคราะห์อันตรายของการจัดการความปลอดภัยอาหาร และการพัฒนาแนวคิดจุดควบคุมฮาลาล เช่น Halal Control Point (HCP) และ Halal Critical Control Point (HCCP) เพื่อใช้ควบคุมความเสี่ยงด้านฮาลาลในกระบวนการผลิตอาหาร ผลการวิจัยสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนามาตรฐานฮาลาลของผู้ประกอบการไทยให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล และเสริมสร้างศักยภาพของอุตสาหกรรมฮาลาลไทยให้สามารถแข่งขันในตลาดโลกได้อย่างยั่งยืน

**คำสำคัญ:** ฮาลาล-ตอยยิบ, ความปลอดภัยอาหาร, HACCP, มาตรฐานฮาลาล, อุตสาหกรรมฮาลาล

## บทนำ

อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในปัจจุบันได้กลายเป็นหนึ่งในภาคเศรษฐกิจที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในระบบการค้าโลก โดยเฉพาะในบริบทของเศรษฐกิจฮาลาล (Halal Economy) ที่มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องทั้งในประเทศมุสลิมและประเทศที่มีไม่มุสลิม ความต้องการสินค้าอาหารฮาลาลที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานเพิ่มสูงขึ้นตามจำนวนประชากรมุสลิมทั่วโลกที่มีมากกว่า 1,900 ล้านคน ซึ่งทำให้ตลาดอาหารฮาลาลมีมูลค่าทางเศรษฐกิจมหาศาลและมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง (Thomson Reuters & DinarStandard, 2023) การพัฒนาระบบการผลิตอาหารฮาลาลจึงไม่เพียงเป็นประเด็นทางศาสนาเท่านั้น แต่ยังเป็นกลไกสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยอาหาร คุณภาพสินค้า และความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการในตลาดสากล

หลักการสำคัญของอาหารฮาลาลในศาสนาอิสลามมิได้จำกัดอยู่เพียงการอนุญาตหรือห้ามบริโภค (Halal-Haram) เท่านั้น หากแต่ยังครอบคลุมแนวคิด “ตอยยิบ” (Tayyiban) ซึ่งหมายถึงความสะอาด ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และไม่ใช่อันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค อัลกุรอานได้เน้นย้ำให้มนุษย์บริโภคสิ่งที่ “ฮาลาลและตอยยิบ” ดังที่พระองค์อัลลอฮ์ตรัสว่า “โอ้มนุษย์ชาติทั้งหลาย จงบริโภคสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) และดีงาม (ตอยยิบ) จากสิ่งที่มีอยู่ในแผ่นดิน” แนวคิดฮาลาล-ตอยยิบจึงสะท้อนถึงระบบการจัดการอาหารที่มีความครอบคลุมทั้งมิติศาสนา สุขอนามัย คุณภาพ และความปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของระบบมาตรฐานอาหารปลอดภัยสากล เช่น Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) และ ISO 22000 ที่มุ่งเน้นการควบคุมความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารในทุกขั้นตอนของ



กระบวนการผลิต (Codex Alimentarius Commission, 2020) การบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบันกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยสากลจึงเป็นแนวทางสำคัญในการยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลให้มีความน่าเชื่อถือและสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้

ประเทศไทยถือเป็นหนึ่งในประเทศที่มีศักยภาพสูงในการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาล โดยเฉพาะในด้านการผลิตอาหารและการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูป ซึ่งได้รับการยอมรับในตลาดมุสลิมในหลายภูมิภาคของโลก (สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2564) จังหวัดสมุทรสาครและจังหวัดนครปฐมเป็นพื้นที่สำคัญของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย เนื่องจากเป็นแหล่งรวมของโรงงานแปรรูปอาหารทะเล อาหารสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปหลากหลายประเภทที่มีบทบาทสำคัญต่อห่วงโซ่อุปทานอาหารของประเทศ นอกจากนี้ พื้นที่ดังกล่าวยังมีผู้ประกอบการอาหารฮาลาลจำนวนมากที่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านศาสนาและมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารสากล อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาที่ผ่านมา พบว่าผู้ประกอบการฮาลาลจำนวนหนึ่งยังประสบปัญหาในการบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบันเข้ากับระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล ทั้งในด้านความรู้ความเข้าใจ การจัดการระบบการผลิต โครงสร้างพื้นฐานของโรงงาน การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ ตลอดจนการจัดการจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต (Critical Control Points) ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภคและศักยภาพในการแข่งขันของสินค้าอาหารฮาลาลในตลาดโลก นอกจากนี้ผู้ประกอบการบางส่วนยังมองว่าการปฏิบัติตามมาตรฐานฮาลาลเป็นเพียงข้อกำหนดทางศาสนา โดยยังไม่ได้ตระหนักถึงความเชื่อมโยงระหว่างหลักการฮาลาล-ตอยยิบันกับระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในระดับสากล

ในบริบทดังกล่าว การศึกษาถึงแนวทางการพัฒนาการใช้หลักการฮาลาล-ตอยยิบันร่วมกับระบบอาหารปลอดภัยสากลจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง โดยเฉพาะในพื้นที่ที่เป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย เช่น จังหวัดสมุทรสาครและนครปฐม การวิจัยครั้งนี้จึงมุ่งศึกษาการบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบันกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยสากลของผู้ประกอบการฮาลาลในพื้นที่ดังกล่าว ตลอดจนวิเคราะห์ปัจจัยด้านการจัดการ นโยบายองค์กร ทรัพยากรบุคคล โครงสร้างพื้นฐาน และระบบควบคุมความปลอดภัยอาหารที่ส่งผลกระทบต่อการยกระดับมาตรฐานฮาลาลของผู้ประกอบการ ผลการศึกษาที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้คาดว่าจะสามารถนำไปสู่การพัฒนาแนวทางเชิงระบบในการยกระดับมาตรฐานอาหารฮาลาลของผู้ประกอบการไทยให้มีความสอดคล้องทั้งกับหลักศาสนบัญญัติอิสลามและมาตรฐานอาหารปลอดภัยสากล ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภค เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของประเทศไทย และสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจฮาลาลของประเทศในระยะยาว



## วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาแนวทางการบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบเข้ากับระบบมาตรฐานอาหารปลอดภัยสากลของผู้ประกอบการฮาลาลในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและนครปฐม ให้มีความสอดคล้องกับหลักศาสนบัญญัติอิสลามและมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารสากล

## แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยครั้งนี้มุ่งเน้นไปที่การพัฒนาแนวทางการบูรณาการหลักการ ฮาลาล-ตอยยิบ (Halal-Tayyib) เข้ากับระบบมาตรฐานอาหารปลอดภัยสากล เพื่อรองรับผู้ประกอบการฮาลาลในจังหวัด สมุทรสาคร และ นครปฐม ซึ่งถือเป็นพื้นที่สำคัญในการผลิตและแปรรูปอาหารของประเทศไทย การศึกษานี้อาศัยกรอบแนวคิดจากการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้หลักการฮาลาล-ตอยยิบร่วมกับมาตรฐานอาหารสากลอย่างมีประสิทธิภาพ

### หลักการฮาลาล-ตอยยิบ (Halal-Tayyib)

หลักการ ฮาลาล-ตอยยิบ เป็นแนวคิดที่มีรากฐานมาจากหลักศาสนาอิสลาม โดยคำว่า “ฮาลาล” หมายถึงสิ่งที่อนุญาตตามหลักศาสนา อาทิ การบริโภคอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ขัดต่อคำสอนของศาสนาอิสลาม ขณะที่คำว่า “ตอยยิบ (Tayyib)” ขยายความหมายไปสู่ความบริสุทธิ์ คุณภาพ ความสะอาด ความปลอดภัย และความยั่งยืนของอาหาร (Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization, 1997; Raheem & Demirci, 2018) แนวคิดนี้จึงไม่เพียงเน้นการปฏิบัติตามข้อกำหนดทางศาสนาเท่านั้น แต่ยังสอดคล้องกับแนวปฏิบัติด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารในระดับสากล (Halal Science Center, Chulalongkorn University, 2023) การรับรองฮาลาล-ตอยยิบจึงครอบคลุมตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การผลิต การแปรรูป การบรรจุหีบห่อ ไปจนถึงการจัดเก็บและการขนส่งอาหาร โดยต้องมีการควบคุมและตรวจสอบทุกขั้นตอนอย่างเคร่งครัด เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารที่ผลิตออกสู่ผู้บริโภคไม่เพียงแต่ปลอดภัยต่อสุขภาพ แต่ยังคงความบริสุทธิ์และคุณภาพตามหลักศาสนาอิสลาม

### ระบบมาตรฐานอาหารปลอดภัยสากล

มาตรฐานอาหารปลอดภัยสากล เช่น Codex Alimentarius เป็นกรอบมาตรฐานที่พัฒนาขึ้นโดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ร่วมกับองค์การอนามัยโลก (WHO) เพื่อกำหนดแนวทางและเกณฑ์ในการประกันคุณภาพ ความปลอดภัย และสุขลักษณะของอาหาร (Codex Alimentarius Commission,



1997) ระบบมาตรฐานนี้เน้นการจัดการความเสี่ยงด้านอาหาร (food risk management) การตรวจสอบย้อนกลับ (traceability) และการปฏิบัติที่ถูกต้องของลักษณะตลอดห่วงโซ่อุปทาน สำหรับผู้ประกอบการฮาลาล การนำมาตรฐานอาหารสากลมาใช้ร่วมกับหลักการฮาลาล-ตอยยิบันถือเป็นการสร้างความเชื่อมั่นในตลาดทั้งในและต่างประเทศ เพราะอาหารที่ผลิตสามารถรับรองได้ทั้งด้านศาสนาและมาตรฐานความปลอดภัยสากล นอกจากนี้ การปฏิบัติตามมาตรฐานเหล่านี้ยังช่วยลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อน และเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงตลาดส่งออกอาหารฮาลาลที่มีการแข่งขันสูง

## การบูรณาการฮาลาล-ตอยยิบันกับมาตรฐานสากล

การบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบันเข้ากับระบบมาตรฐานอาหารสากลต้องอาศัยกรอบการประกันคุณภาพที่ครอบคลุมทุกขั้นตอนของการผลิตอาหาร ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การจัดเก็บ การผลิต การแปรรูป การบรรจุ และการจัดส่ง โดยมีเครื่องมือสำคัญ เช่น การตรวจสอบย้อนกลับ (traceability) ระบบ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) และมาตรการด้านความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อุปทาน (Halal Science Center, Chulalongkorn University, 2023) ในบริบทของประเทศไทย การปรับกระบวนการผลิตอาหารไทยให้สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล-ตอยยิบันยังได้รับการศึกษาและพัฒนาจากงานวิจัยหลายชิ้น (แดงขาว & หลิ่งประเสริฐ, 2023) ซึ่งเน้นการสร้างแนวทางปฏิบัติที่สามารถตรวจสอบได้และปฏิบัติได้จริงในโรงงานแปรรูปอาหาร การบูรณาการดังกล่าวช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถผลิตอาหารที่ได้ทั้งความปลอดภัย ความสะอาด คุณภาพ และสอดคล้องกับข้อกำหนดศาสนาอิสลาม สรุปได้ว่า การวิจัยนี้มีความสำคัญเชิงวิชาการและเชิงปฏิบัติ เพราะไม่เพียงแต่สร้างความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับหลักการฮาลาล-ตอยยิบันเท่านั้น แต่ยังเป็นแนวทางให้ผู้ประกอบการสามารถบูรณาการแนวปฏิบัติด้านอาหารปลอดภัยสากลเข้ากับหลักศาสนาอิสลามได้อย่างเป็นระบบ ซึ่งสอดคล้องกับความต้องการของตลาดอาหารฮาลาลในระดับภูมิภาคและระดับโลก

## กรอบแนวคิดการวิจัย

กรอบแนวคิดในการวิจัยนี้มุ่งเน้นไปที่การ ประเมินและพัฒนาแนวทางการบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบันกับมาตรฐานอาหารสากล โดยสามารถสรุปเป็นกระบวนการหลัก 3 ขั้นตอนดังนี้ การศึกษาหลักการฮาลาล-ตอยยิบันและมาตรฐานสากล การวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างข้อกำหนดศาสนาอิสลามและมาตรฐานสากลและ การพัฒนาแนวทางและเครื่องมือประกันคุณภาพสำหรับผู้ประกอบการฮาลาล

กรอบแนวคิดนี้จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดศาสนาและมาตรฐานสากลควบคู่กันไป ส่งเสริมความปลอดภัยของอาหาร และเพิ่มความเชื่อมั่นของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ



## สมมติฐานการวิจัย

ระดับความเข้าใจหลัก Halal-Tayyib ของผู้ประกอบการมีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล (Positive Relationship) และ การบูรณาการมาตรฐานฮาลาลเข้ากับระบบมาตรฐานสากล (เช่น GMP/HACCP) ส่งผลให้ระดับคุณภาพอาหารโดยรวม (food safety performance) สูงขึ้น

## ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยนี้มุ่งศึกษาการประยุกต์ใช้มาตรฐานอาหารฮาลาลร่วมกับมาตรฐานอาหารสากลในระดับสถานประกอบการฮาลาล ตลอดจนปัจจัยสนับสนุนและอุปสรรคในการดำเนินงาน เพื่อสังเคราะห์แนวทางที่เหมาะสมกับบริบทผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและจังหวัดนครปฐม โดยมีรายละเอียดการดำเนินการวิจัยดังต่อไปนี้

## รูปแบบของการวิจัย

การวิจัยนี้เป็น การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ใช้ การวิจัยเชิงกรณีศึกษา (Case Study Research) โดยมุ่งศึกษาประสบการณ์ กระบวนการดำเนินงาน และการจัดการมาตรฐานอาหารของผู้ประกอบการฮาลาลในบริบทจริง เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึก (in-depth data) เกี่ยวกับการบูรณาการมาตรฐานอาหารฮาลาลกับมาตรฐานอาหารสากลในระดับสถานประกอบการ

## ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1. ประชากร ประชากรของการวิจัย คือ ผู้ประกอบการฮาลาลด้านอาหาร ที่ดำเนินธุรกิจในจังหวัด จังหวัดสมุทรสาคร และ จังหวัดนครปฐม ซึ่งมีการดำเนินงานเกี่ยวข้องกับมาตรฐานอาหารฮาลาล และมีการใช้หรืออยู่ระหว่างการพัฒนากระบวนการมาตรฐานอาหารสากล เช่น GMP, HACCP หรือ ISO 22000

2. กลุ่มตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 22 ราย ซึ่งเป็นผู้ประกอบการฮาลาลด้านอาหารในพื้นที่ศึกษาข้างต้น โดยเป็นผู้ที่มีบทบาทโดยตรงต่อการกำหนดนโยบาย การบริหารจัดการ หรือการดำเนินงานด้านมาตรฐานอาหารภายในสถานประกอบการและผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 13 ราย



## วิธีการได้มาซึ่งกลุ่มตัวอย่าง

การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างใช้ การสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยกำหนดเกณฑ์การคัดเลือก ดังนี้

1. เป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่ได้รับการรับรองฮาลาล หรืออยู่ระหว่างกระบวนการขอรับรอง
2. มีการนำมาตรฐานอาหารสากลมาใช้ หรืออยู่ระหว่างการพัฒนาเข้าสู่ระบบมาตรฐาน
3. มีประสบการณ์และความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตและการจัดการมาตรฐานอาหารภายในสถานประกอบการ
4. ยินยอมให้ข้อมูลเพื่อการวิจัย จำนวนผู้ให้สัมภาษณ์ 22 รายถือว่าเพียงพอสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ และสอดคล้องกับหลักการเก็บข้อมูลจนถึง จุดอิ่มตัวของข้อมูล (Data Saturation)

## เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือหลักในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) ซึ่งผู้วิจัยพัฒนาขึ้นจากการทบทวนแนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยครอบคลุมประเด็นสำคัญ ได้แก่

1. การดำเนินงานด้านมาตรฐานอาหารฮาลาล
2. การนำมาตรฐานอาหารสากลมาใช้ในกระบวนการผลิต
3. แนวทางการบูรณาการมาตรฐานอาหารฮาลาลกับมาตรฐานอาหารสากล
4. ปัญหา อุปสรรค และปัจจัยสนับสนุนในการดำเนินงาน
5. ผลลัพธ์และประโยชน์ที่ได้รับจากการประยุกต์ใช้มาตรฐานทั้งสองระบบ

## การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

1. ตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ด้วยการนำแบบสัมภาษณ์เสนอผู้ทรงคุณวุฒิอย่างน้อย 3 คน เพื่อพิจารณาความเหมาะสม ความครอบคลุม และความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย
2. ปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือ ตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ
3. ใช้การตรวจสอบข้อมูลจากหลายแหล่ง (Triangulation) เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือของข้อมูล

## การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ศึกษาเอกสาร แนวคิด และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อกำหนดกรอบการสัมภาษณ์
2. ประสานงานและขออนุญาตผู้ประกอบการเพื่อเข้าดำเนินการเก็บข้อมูล



3. ดำเนินการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างกับผู้ประกอบการทั้ง 22 ราย
  4. บันทึกข้อมูลด้วยการจดบันทึกและ/หรือบันทึกเสียง (ตามความยินยอมของผู้ให้ข้อมูล)
  5. ถอดความข้อมูลการสัมภาษณ์อย่างละเอียดและตรวจสอบความครบถ้วนของข้อมูล
- ทั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลโดยยึดหลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ รักษาความลับของผู้ให้ข้อมูล และใช้ข้อมูลเพื่อวัตถุประสงค์ทางวิชาการเท่านั้น

## การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ การวิเคราะห์เนื้อหาเชิงคุณภาพ (Qualitative Content Analysis) โดยมีขั้นตอนดังนี้

1. การจัดระเบียบข้อมูลจากการสัมภาษณ์
2. การอ่านและทำความเข้าใจข้อมูลซ้ำหลายครั้ง
3. การกำหนดรหัสข้อมูล (Coding)
4. การจัดกลุ่มข้อมูลเป็นประเด็นหรือหมวดหมู่ตามวัตถุประสงค์การวิจัย
5. การตีความและสังเคราะห์ข้อมูล เพื่ออธิบายรูปแบบการประยุกต์ใช้มาตรฐานอาหารฮาลาล ร่วมกับมาตรฐานอาหารสากล รวมถึงปัจจัยสนับสนุนและอุปสรรคในการดำเนินงาน ผลการวิเคราะห์จะนำเสนอในลักษณะการพรรณนาเชิงวิเคราะห์ พร้อมการยกตัวอย่างคำให้สัมภาษณ์ประกอบเพื่อสะท้อนบริบทจริงของผู้ประกอบการฮาลาลในพื้นที่ศึกษา

## ผลการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง “แนวทางการพัฒนาการใช้หลักการฮาลาล-ตอยยิบกับระบบความปลอดภัยสากลที่มีความสอดคล้องกับศาสนบัญญัติอิสลามของผู้ประกอบการฮาลาลในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและนครปฐม” มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์แนวทางการบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบตามศาสนบัญญัติอิสลามเข้ากับระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากลที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่ เช่น GMP, HACCP และ ISO 22000 เพื่อเสริมสร้างศักยภาพของผู้ประกอบการฮาลาลไทยให้สามารถพัฒนาการผลิตที่สอดคล้องทั้งมิติศาสนา ความปลอดภัย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการฮาลาลในพื้นที่ศึกษามีศักยภาพในการพัฒนาระบบการผลิตอาหารโดยบูรณาการหลักการ ฮาลาล-ตอยยิบ เข้ากับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารสากลได้อย่างสอดคล้องกับศาสนบัญญัติอิสลาม ทั้งนี้ การบูรณาการดังกล่าวสามารถช่วยยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารให้ครอบคลุม



ทั้งด้านศาสนา สุขอนามัย และคุณภาพสินค้า ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารไทยให้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดสากล โดยผลการศึกษามีสรุปประเด็นสำคัญได้ดังนี้

## การบูรณาการมาตรฐานฮาลาลกับระบบความปลอดภัยอาหารสากล

ผลการวิจัยพบว่า การพัฒนามาตรฐานฮาลาลของผู้ประกอบการไทยจำเป็นต้องดำเนินการบนพื้นฐานของการบูรณาการเชิงระบบระหว่าง มาตรฐานฮาลาลตามศาสนบัญญัติอิสลาม กับ มาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล เพื่อให้เกิดความสอดคล้องทั้งในด้านศาสนา คุณภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร

การบูรณาการดังกล่าวมิได้จำกัดอยู่เพียงการรับรองฮาลาลในเชิงสัญลักษณ์เท่านั้น แต่ครอบคลุมถึงการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมด ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การจัดการกระบวนการผลิต การป้องกันการปนเปื้อน การตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ (traceability) ตลอดจนการประกันคุณภาพในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทานอาหาร ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญของระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารสมัยใหม่

## การพัฒนาระบบการบริหารจัดการองค์กรและทรัพยากรมนุษย์

ผลการศึกษาพบว่า การพัฒนามาตรฐานฮาลาลอย่างยั่งยืนจำเป็นต้องอาศัยระบบการบริหารจัดการองค์กรที่มีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะการจัดทำระบบเอกสารมาตรฐาน (documentation system) การกำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ชัดเจน และการประเมินผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ยังเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความสำเร็จของระบบมาตรฐาน โดยเฉพาะการเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ และจิตสำนึกด้าน ฮาลาล-ตอยยิบัน ให้แก่ผู้บริหาร พนักงาน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในกระบวนการผลิต ซึ่งจะช่วยให้การดำเนินงานด้านมาตรฐานฮาลาลสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพในระดับองค์กร

## การบูรณาการระบบศาสนบัญญัติอิสลามกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร

ผลการวิจัยยังพบว่า การพัฒนามาตรฐานฮาลาลสามารถดำเนินการควบคู่กับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารสากล เช่น GMP, HACCP และ ISO 22000 ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการบูรณาการดังกล่าวช่วยให้การควบคุมกระบวนการผลิตครอบคลุมทั้งมิติด้านศาสนา ความปลอดภัย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การใช้ระบบการจัดการแบบบูรณาการยังช่วยลดความซ้ำซ้อนของระบบมาตรฐาน เพิ่มประสิทธิภาพในการควบคุมกระบวนการผลิต และช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการตามข้อกำหนดของตลาดสากลได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



## การควบคุมการปนเปื้อนฮาลอมและการรักษาสถานะฮาลาลตลอดห่วงโซ่อุปทาน

ผลการศึกษาพบว่า การป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบห้าม (ฮาลอม) และการรักษาสถานะความเป็นฮาลาลตลอดห่วงโซ่อุปทานเป็นประเด็นสำคัญในการพัฒนามาตรฐานฮาลาล โดยกระบวนการดังกล่าวสามารถบูรณาการเข้ากับระบบมาตรฐานอาหารสากลที่เน้นการควบคุมอันตรายทาง กายภาพ เคมี และชีวภาพ ตามหลักวิทยาศาสตร์ ระบบดังกล่าวมุ่งเน้นการป้องกันความเสี่ยง การควบคุมกระบวนการผลิต และการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางของระบบ HACCP และมาตรฐาน ISO 22000 ที่ให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการความเสี่ยงตลอดห่วงโซ่อุปทาน

## การบูรณาการแนวคิดนะญิสเข้าสู่ระบบการวิเคราะห์อันตราย

ผลการวิจัยพบว่า การพัฒนามาตรฐานฮาลาลสามารถยกระดับแนวคิดเรื่อง “นะญิส (Najis)” จากประเด็นทางศาสนาเฉพาะด้านไปสู่การเป็น “อันตรายเชิงระบบ” ที่ต้องได้รับการวิเคราะห์ ควบคุม และติดตามในระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร แนวทางสำคัญคือการผนวก “อันตรายด้านศาสนา” เข้าสู่กรอบการวิเคราะห์อันตรายของระบบ HACCP ควบคู่กับอันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพ โดยสามารถกำหนดจุดควบคุมฮาลาล เช่น

- Halal Control Point (HCP)
- Halal Critical Control Point (HCCP)
- Halal Decision Control Point (HDCP)

ซึ่งสามารถออกแบบให้เชื่อมโยงกับจุดควบคุมวิกฤติ (CCP) ของระบบ HACCP ได้อย่างเป็นระบบ เพื่อให้การควบคุมความเสี่ยงครอบคลุมทั้งมิติทางศาสนาและมิติทางวิทยาศาสตร์อาหาร ทั้งนี้ แนวคิดดังกล่าวสอดคล้องกับกรอบการจัดการความปลอดภัยอาหารของ Codex Alimentarius Commission และระบบมาตรฐาน ISO 22000 ที่เน้นการบริหารความเสี่ยงตลอดห่วงโซ่อุปทาน จากผลการศึกษาวินิจฉัยเรื่อง “แนวทางการพัฒนาการใช้หลักการฮาลาล-ตอยยิบกับระบบอาหารปลอดภัยสากลที่มีความสอดคล้องกับศาสนบัญญัติอิสลามของผู้ประกอบการฮาลาลในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและนครปฐม” พบว่า งานวิจัยนี้ได้ก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ที่สำคัญเกี่ยวกับการพัฒนามาตรฐานฮาลาลในอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะในบริบทของการบูรณาการหลักการศาสนบัญญัติอิสลามเข้ากับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารสมัยใหม่ ซึ่งเป็นแนวทางที่ช่วยยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารฮาลาลให้ครอบคลุมทั้งมิติด้านศาสนา สุขอนามัย และคุณภาพสินค้า

ประการแรก งานวิจัยนี้ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับการบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบเข้ากับระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากลในลักษณะของระบบการจัดการแบบบูรณาการ โดยแสดงให้เห็นว่ามาตรฐานฮาลาลมิได้เป็นเพียงเครื่องหมายรับรองทางศาสนาเท่านั้น แต่สามารถพัฒนาเป็นกรอบการจัดการ



คุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่ครอบคลุมตลอดกระบวนการผลิต ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการผลิต การป้องกันการปนเปื้อน การตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการควบคุมคุณภาพในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทานอาหาร แนวคิดดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงการขยายบทบาทของมาตรฐานฮาลาลจากมิติศาสนาไปสู่มิติของการบริหารจัดการอุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่ที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากล

ประการที่สอง งานวิจัยนี้ได้พัฒนาแนวคิดในการยกระดับประเด็นเรื่อง “นะญิส (Najis)” จากแนวคิดทางศาสนาเฉพาะด้านไปสู่กรอบการวิเคราะห์อันตรายในระบบความปลอดภัยอาหาร โดยเสนอให้การปนเปื้อนของฮารอมและนะญิสถูกพิจารณาในฐานะ “อันตรายด้านศาสนา” (Religious hazard) ซึ่งต้องได้รับการวิเคราะห์ควบคุม และติดตามในระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารควบคู่กับอันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพตามแนวคิดของระบบ HACCP แนวคิดดังกล่าวช่วยขยายขอบเขตของการวิเคราะห์อันตรายในอุตสาหกรรมอาหารให้ครอบคลุมมิติด้านศาสนา ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการผลิตอาหารฮาลาลในบริบทของสังคมมุสลิม

ประการที่สาม งานวิจัยนี้ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับการกำหนดจุดควบคุมด้านฮาลาลในกระบวนการผลิตอาหาร ได้แก่ Halal Control Point (HCP) และ Halal Critical Control Point (HCCP) เพื่อใช้เป็นกลไกในการควบคุมความเสี่ยงจากการปนเปื้อนฮารอมหรือนะญิสในกระบวนการผลิต โดยแนวคิดดังกล่าวสามารถเชื่อมโยงกับจุดควบคุมวิกฤติ (Critical Control Point: CCP) ในระบบ HACCP ได้อย่างเป็นระบบ ส่งผลให้การควบคุมความเสี่ยงในกระบวนการผลิตอาหารสามารถครอบคลุมทั้งมิติด้านศาสนาและมิติด้านวิทยาศาสตร์อาหารนอกจากนี้ งานวิจัยยังเสนอแนวคิดเกี่ยวกับ Halal Decision Control Point (HDCP) ซึ่งเป็นจุดตัดสินใจในกระบวนการผลิตที่เกี่ยวข้องกับสถานะความเป็นฮาลาลของวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ โดยแนวคิดดังกล่าวช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถตัดสินใจเกี่ยวกับสถานะฮาลาลของผลิตภัณฑ์ในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตได้อย่างเป็นระบบ โดยอาศัยการวิเคราะห์ความเสี่ยงร่วมกับหลักเกณฑ์ของศาสนบัญญัติอิสลาม และข้อกำหนดของมาตรฐานสากล ในภาพรวม องค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้นำไปสู่การพัฒนากรอบแนวคิดของระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารแบบบูรณาการที่เชื่อมโยงระหว่างหลักการฮาลาล-ตอยยิบันกับระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล ซึ่งสามารถเรียกว่า “ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารฮาลาลแบบบูรณาการ” (Halal-Tayyiban Integrated Food Safety System) ระบบดังกล่าวมุ่งเน้นการบริหารจัดการความเสี่ยงด้านศาสนา สุขอนามัย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ควบคู่กันตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร ตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การจัดเก็บ การขนส่ง จนถึงการกระจายสินค้า

ดังนั้น องค์ความรู้ใหม่ที่เกิดจากงานวิจัยนี้ไม่เพียงช่วยขยายกรอบแนวคิดเกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาลในเชิงวิชาการเท่านั้น แต่ยังสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาระบบมาตรฐานฮาลาลของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย ตลอดจนใช้เป็นฐานข้อมูลสำคัญสำหรับการกำหนดนโยบายและการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาลให้สามารถแข่งขันในตลาดสากลได้อย่างยั่งยืน



ผลการศึกษาวิจัยเรื่อง “แนวทางการพัฒนาการใช้หลักการฮาลาล-ตอยยิบันกับระบบความปลอดภัยสากลที่มีความสอดคล้องกับศาสนบัญญัติอิสลามของผู้ประกอบการฮาลาลในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและนครปฐม” แสดงให้เห็นว่า การบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบันเข้ากับระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากลสามารถดำเนินการได้อย่างสอดคล้องกับศาสนบัญญัติอิสลาม และสามารถช่วยยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารให้ครอบคลุมทั้งมิติด้านศาสนา สุขอนามัย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาลให้สามารถแข่งขันในตลาดโลกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## อภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาวิจัยเรื่อง “แนวทางการพัฒนาการใช้หลักการฮาลาล-ตอยยิบันกับระบบความปลอดภัยสากลที่มีความสอดคล้องกับศาสนบัญญัติอิสลามของผู้ประกอบการฮาลาลในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและนครปฐม” ชี้ให้เห็นว่า การพัฒนามาตรฐานการผลิตอาหารฮาลาลในอุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่ จำเป็นต้องดำเนินการภายใต้กรอบแนวคิดการบูรณาการหลักการศาสนบัญญัติอิสลามกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารสากล (International Food Safety Standards) ซึ่งสามารถตอบสนองทั้งมิติทางศาสนา สุขอนามัย และมาตรฐานคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารในตลาดโลกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### การบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบันกับระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล

ผลการศึกษาพบว่า หลักการฮาลาล-ตอยยิบันสามารถบูรณาการเข้ากับระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล เช่น GMP, HACCP และ ISO 22000 ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยระบบเหล่านี้มุ่งเน้นการควบคุมความปลอดภัยอาหารในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการผลิต การป้องกันการปนเปื้อน และการตรวจสอบย้อนกลับตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Codex Alimentarius Commission ที่เน้น Food Chain Approach ครอบคลุมตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบจนถึงผู้บริโภค (Codex Alimentarius Commission, 2020) นอกจากนี้ การบูรณาการดังกล่าวยังสอดคล้องกับหลักการของ HACCP ซึ่งมุ่งเน้นการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมความเสี่ยงในกระบวนการผลิตอาหารอย่างเป็นระบบ (FAO & WHO, 2003) รวมถึงมาตรฐาน ISO 22000 ที่เน้นการจัดการความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานผ่านการวิเคราะห์ความเสี่ยงและควบคุมจุดวิกฤติ (ISO, 2018) ผลการศึกษานี้ชี้ให้เห็นว่า หลักการฮาลาล-ตอยยิบันสามารถทำหน้าที่เป็นกรอบแนวคิดด้านจริยธรรมและศาสนาที่เสริมประสิทธิภาพให้กับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารสมัยใหม่ได้อย่างสอดคล้อง



## การบริหารจัดการองค์กรและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

ผลการศึกษพบว่าการบริหารจัดการองค์กรและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์เป็นปัจจัยสำคัญต่อความสำเร็จของมาตรฐานฮาลาล โดยเฉพาะการสร้างความรู้ ความเข้าใจ และจิตสำนึกเกี่ยวกับหลักการฮาลาล-ตอยยิบันให้แก่ผู้บริหารและบุคลากรในองค์กร ซึ่งช่วยให้การดำเนินระบบมาตรฐานฮาลาลเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ผลการศึกษานี้สอดคล้องกับแนวคิด Food Safety Culture ที่ระบุว่าความตระหนัก ความเชื่อ และพฤติกรรมของบุคลากรมีบทบาทสำคัญต่อความสำเร็จของระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (Griffith, Livesey, & Clayton, 2010) การพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ด้านศาสนาและวิทยาศาสตร์อาหารจึงเป็นองค์ประกอบสำคัญในการยกระดับมาตรฐานฮาลาลในองค์กร

## การป้องกันการปนเปื้อนและการรักษาสถานะความเป็นฮาลาล

ผลการศึกษายังพบว่าการป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบต้องห้าม (ฮารอม) และการรักษาสถานะความเป็นฮาลาลตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหารเป็นปัจจัยสำคัญ โดยเฉพาะในกระบวนการผลิตที่ใช้วัตถุดิบจากหลายแหล่ง ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของฮารอม แนวคิดนี้สอดคล้องกับหลักการ Halal Supply Chain Management ที่เน้นการรักษาสถานะความเป็นฮาลาลตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การขนส่ง การจัดเก็บ จนถึงการกระจายสินค้า (Tieman, 2011) อีกประเด็นเชิงวิชาการที่สำคัญคือ การยกระดับแนวคิดเรื่อง “นะญิส (Najis)” จากมิติทางศาสนาไปสู่กรอบการวิเคราะห์อันตรายในระบบความปลอดภัยอาหาร โดยเสนอให้การปนเปื้อนของฮารอมหรือนะญิสถูกพิจารณาเป็น “อันตรายด้านศาสนา (Religious Hazard)” ซึ่งต้องได้รับการวิเคราะห์และควบคุมควบคู่กับอันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพภายใต้ระบบ HACCP (Bonne & Verbeke, 2008) นอกจากนี้ ผลการวิจัยยังเสนอแนวคิดการกำหนดจุดควบคุมด้านฮาลาล (Halal Control Point: HCP) และจุดควบคุมวิกฤติด้านฮาลาล (Halal Critical Control Point: HCCP) ซึ่งสามารถเชื่อมโยงกับ Critical Control Point (CCP) ในระบบ HACCP ได้อย่างเป็นระบบ แนวคิดนี้ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการควบคุมความเสี่ยงจากการปนเปื้อนฮารอมหรือนะญิสและสนับสนุนการปฏิบัติตามมาตรฐานฮาลาลควบคู่กับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล

โดยรวม ผลการวิจัยสะท้อนว่า การบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบันกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากลเป็นแนวทางสำคัญในการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารฮาลาลของประเทศไทย ทั้งในแง่คุณภาพ ความปลอดภัย และความเชื่อมั่นของผู้บริโภคมุสลิม แนวทางนี้สามารถพัฒนาเป็นกรอบแนวคิดใหม่ภายใต้ชื่อ Halal-Tayyiban Integrated Food Safety System ซึ่งมุ่งเน้นการบริหารจัดการความเสี่ยงด้านศาสนา สุขอนามัย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร ระบบนี้ไม่เพียงเพิ่มศักยภาพ



การแข่งขันของผู้ประกอบการฮาลาลไทยในตลาดโลก แต่ยังสามารถเป็นแนวทางสำคัญสำหรับการกำหนดนโยบายและพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาลของประเทศไทยให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืนในระยะยาว

## สรุป

การศึกษานี้ผู้ประกอบการฮาลาลสามารถพัฒนาระบบการผลิตอาหารโดยบูรณาการหลักการ ฮาลาล – ตอยยิบัน เข้ากับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารสากลได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการบูรณาการดังกล่าวช่วยให้การควบคุมกระบวนการผลิตครอบคลุมทั้งด้านศาสนา ความปลอดภัย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการผลิต การป้องกันการปนเปื้อน การตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการควบคุมคุณภาพตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร นอกจากนี้ ผลการวิจัยยังพบว่า การพัฒนามาตรฐานฮาลาลอย่างยั่งยืนจำเป็นต้องอาศัยระบบการบริหารจัดการองค์กรที่มีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะการจัดทำระบบเอกสาร การกำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ชัดเจน และการประเมินผลอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ให้มีความรู้และความตระหนักรู้ด้านฮาลาล-ตอยยิบัน ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการดำเนินระบบมาตรฐานในระดับองค์กร อีกประเด็นสำคัญที่ได้จากผลการวิจัยคือ การนำแนวคิดเรื่อง นะญิส (Najis) มาบูรณาการเข้ากับระบบการวิเคราะห์อันตรายในกระบวนการผลิตอาหาร โดยเสนอให้การปนเปื้อนของฮารอมหรือนะญิสถูกพิจารณาในฐานะ “อันตรายด้านศาสนา” ที่ต้องได้รับการวิเคราะห์ควบคุม และติดตามในระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารควบคู่กับอันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพตามแนวคิดของระบบ HACCP แนวทางดังกล่าวช่วยให้การจัดการความปลอดภัยอาหารฮาลาลมีความครอบคลุมทั้งมิติทางศาสนาและมิติทางวิทยาศาสตร์อาหาร

โดยสรุป การบูรณาการหลักการฮาลาล-ตอยยิบันเข้ากับระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากลสามารถช่วยยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารฮาลาลของผู้ประกอบการไทยให้มีคุณภาพ ความปลอดภัย และความสอดคล้องกับศาสนบัญญัติอิสลาม ซึ่งจะส่งผลต่อการเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของอุตสาหกรรมฮาลาลไทยในตลาดสากล และสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจฮาลาลของประเทศไทยในระยะยาว

## ข้อเสนอแนะงานวิจัย

### ข้อเสนอแนะต่อสาธารณะ

1. หน่วยงานกำกับ/มาตรฐานฮาลาลและอาหาร ควรผลักดัน มาตรฐานฮาลาลแบบบูรณาการ ที่เชื่อมโยงกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล เพื่อยกระดับการแข่งขันของผู้ประกอบการไทยในตลาดโลก



2. ผู้ประกอบการฮาลาล ควรพัฒนาระบบบริหารจัดการให้สอดคล้อง ฮาลาล-ตอยยิบันควบคู่ GMP/HACCP/ISO 22000 โดยเน้นการพัฒนาบุคลากร ระบบเอกสาร และการควบคุมกระบวนการอย่างเป็นระบบ

3. สถาบันการศึกษา/หน่วยงานวิจัย ควรสนับสนุนงานวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้และเครื่องมือในการบูรณาการหลักการศาสนากับมาตรฐานสากลในอุตสาหกรรมอาหาร

4. ควรพัฒนา กรอบการวิเคราะห์ “อันตรายด้านศาสนา (religious hazard)” เพื่อให้การควบคุมความเสี่ยงด้านฮาลาลเป็นระบบและสอดคล้องมาตรฐานสากล

### ข้อเสนอแนะการวิจัยในอนาคต

1. ศึกษาเชิงลึกและทดลองใช้ โมเดล Halal-Tayyiban Integrated Food Safety System ในระดับอุตสาหกรรม พร้อมการประเมินประสิทธิผล

2. พัฒนาเครื่องมือ/กรอบวิธี วิเคราะห์ความเสี่ยง religious hazard โดยผนวกฮารอม-นะญิสเข้าสู่การวิเคราะห์อันตรายแบบ HACCP อย่างเป็นรูปธรรม

3. วิจัยและพัฒนา Halal Supply Chain Management และระบบ traceability ครอบคลุมทั้งห่วงโซ่อุปทาน เพื่อลดความเสี่ยงการปนเปื้อน

4. ศึกษาบทบาท เทคโนโลยีดิจิทัล (เช่น Blockchain/ฐานข้อมูลดิจิทัล) เพื่อเพิ่มความโปร่งใสและความน่าเชื่อถือของการตรวจสอบฮาลาล

5. ทำวิจัย เปรียบเทียบมาตรฐานฮาลาลระหว่างประเทศ (เช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย ตะวันออกกลาง) เพื่อสังเคราะห์แนวทางยกระดับระบบไทยให้เข้มแข็ง

### เอกสารอ้างอิง

แดงขาว, ก., & หลั่งประเสริฐ, ข. (2023). การประยุกต์ใช้หลักการฮาลาล-ตอยยิบันในโรงงานแปรรูปอาหารไทย. *วารสารอาหารและโภชนาการไทย*, 21(2), 45–58.

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย. (2564). *รายงานสถิติและแนวโน้มอุตสาหกรรมฮาลาลในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย.

Bonne, K., & Verbeke, W. (2008). Religious values informing halal meat production and the control of “najis” as a food safety hazard. *Journal of Food Protection*, 71(7), 1387–1396. <https://doi.org/10.4315/0362-028X-71.7.1387>



- Codex Alimentarius Commission. (1997). *Codex general principles of food hygiene*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *Food hygiene: Basic texts (4th ed.)*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *Food hygiene: Basic texts (5th ed.)*. Rome: FAO/WHO.
- FAO & WHO. (2003). *Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Halal Science Center, Chulalongkorn University. (2023). *Guidelines for Halal-Tayyib food production and certification*. Bangkok, Thailand: Chulalongkorn University Press.
- Griffith, C. J., Livesey, K. M., & Clayton, D. A. (2010). The assessment of food safety culture. *British Food Journal*, 112(4), 439–456. <https://doi.org/10.1108/00070701011032781>
- ISO. (2018). *ISO 22000:2018 – Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*. Geneva: International Organization for Standardization.
- Raheem, D., & Demirci, A. (2018). Halal and Tayyib: Conceptual framework and integration with global food standards. *Journal of Islamic Marketing*, 9(3), 567–585. <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2017-0035>
- Thomson Reuters & DinarStandard. (2023). *State of the global halal economy 2023/24*. London: Thomson Reuters.
- Tieman, M. (2011). Halal logistics, supply chain management, and certification. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 107–123. <https://doi.org/10.1108/17590831111138663>