

แนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาล The Development Thai Food to Halal Food Standards

นันธิดา แดงขาว^{1*} และสุพรรณษา หลังประเสริฐ²
Nantida Dangkhaw^{1*} and Supunsa Langprasert²

¹คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี เขตประเวศ จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10250

²สำนักทะเบียนและวัดผล มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120

¹Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, Pravet, Bangkok 10250, Thailand

²Office of Registration, Records and Evaluation, Sukhothai Thammathirat Open University, Nonthaburi 11120, Thailand

*Corresponding author, e-mail: nantida.da@dtc.ac.th

(Received: Jun 4, 2021; Revised: Sep 3, 2021; Accepted: Sep 7, 2021)

บทคัดย่อ

การขาดการจัดการภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นการกีดกันการแข่งขันทางการตลาดของประเทศไทย ซึ่งชาวมุสลิมมีประชากรถึง 1 ใน 4 ของประชากรโลก จึงได้วิจัยเพื่อศึกษาสถานการณ์การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ประเภทอาหารไทย และเพื่อสร้างแนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลในประเทศไทย ด้วยการวิจัยเชิงคุณภาพ (สัมภาษณ์เชิงลึก) คัดเลือกผู้ให้ข้อมูล 8 คน จาก 3 กลุ่ม คือ 1.ผู้รู้เกี่ยวกับหลักการของอาหารฮาลาล 2.ผู้มีความรู้เกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทย และ 3.กลุ่มสถานประกอบการพบว่า ปัจจุบันการขอรับรองเอื้อต่อธุรกิจการประกอบอาหารฮาลาลมากขึ้น เนื่องจากชาวมุสลิมดำเนินชีวิตตามหลักการของฮาลาล ไม่สามารถแยกการดำเนินชีวิตออกจากหลักศาสนาได้ อาหารฮาลาลจึงมีความสำคัญทั้งในปัจจุบันและอนาคต การมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานฮาลาลสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคกลุ่มมุสลิมได้ ปัญหาหลักของการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ได้แก่ 1. การขาดความรู้ความเข้าใจของผู้ขอรับการรับรอง ขาดการชี้แนะแนวทางการขอรับรอง 2. ความล่าช้าในกระบวนการดำเนินการ โดยเฉพาะในพื้นที่ห่างไกล 3. ปัญหาด้านมาตรฐานการตีความของผู้ตรวจประเมินที่มีแนวทางแตกต่างกัน 4. ขาดแคลนบุคลากรที่เป็นชาวมุสลิมอยู่ในสายการผลิต ทำให้สถานประกอบการอาจดำเนินการไม่ถูกต้องตามหลักการ แนวทางในการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลคือ เสนอให้มีการพัฒนาปัจจัยช่วยสนับสนุนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล โดยให้หน่วยงานภาครัฐสนับสนุนโครงการต่าง ๆ สำหรับผู้ประกอบการ ให้ความสำคัญกับธุรกิจชุมชนหรือวิสาหกิจชุมชนให้มีความรู้ในการขอรับรองมาตรฐาน การมุ่งใจในการลดค่าธรรมเนียมเพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถแก้ไขข้อบกพร่องและได้รับการรับรองมากขึ้น

คำสำคัญ : มาตรฐานฮาลาล อาหารฮาลาล การรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล อาหารไทย

Abstract

The lack of restaurant management under Halal food standards is a reason for the obstruction of Thailand's market competition, especially Muslim customers with almost a quarter of the world's population. Thus, the objectives of the study were to study guidelines standardized accreditation of Halal food in Thailand and Building up guidelines for developing Standard of Halal food in Thailand. This study is qualitative research using in-depth interview 8 selected from 3 groups 1. Halal food experts 2. Staffs who related to process of accreditation for Halal food in Thailand 3. The owner of 2 restaurants. The findings indicated that at present, applying for Halal certification is more conducive to Halal food business because Muslim lead their life from believed of Allah (God) and cannot separate out at all. The legal Halal signs are very necessary requirements for Muslim consumers. The problems on the Halal Certification Process: 1. Lack of knowledge about complicated accreditation processing cause of very high expenses 2. Delayed of production process. 3. Different Standard of accreditations 4. Lack of Muslim

employees in production process. The suggestions consist of develop standard Halal food supported for future accreditations, the government should develop policy to support the operation, businesses or community enterprises to have knowledge in applying for certification. Fee discount for building of motivation business for reaccreditations, More Muslim education institutes can get more experts for international standards supporting of Halal food.

Keywords: Halal Food Standards, Halal Food, Halal Food Certification, Thai food

บทนำ

ฮาลาล (Halal) เป็นคำจากภาษาอาหรับแปลว่า อนุมัติ หรือ อนุญาต สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย และนักวิจัยได้ให้ความหมายของอาหารฮาลาลไว้มากมายโดย Kamonnarakit (2017) ได้รวบรวมไว้ว่า อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตอย่างถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม โดยเริ่มตั้งแต่ก่อนเชือดสัตว์จะต้องมีการขานนามของผู้เป็นเจ้า (อัลลอฮ์) และการอนุมัติ (ฮาลาล) ตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้ผู้ที่ยึดถือศาสนาอิสลาม หรือชาวมุสลิมสามารถบริโภคได้ มีความหมายตรงข้ามกับความว่า “ฮารอม” ที่มีความหมายโดยทั่วไปว่า “ห้าม หรือสิ่งต้องห้าม” อาหารไทยที่ถูกยกระดับเป็นอาหารฮาลาลนั้น ถือได้ว่าเป็นการขยายตลาดการค้าเงินธุรกิจที่ตอบสนองต่อชาวมุสลิมอย่างมาก เนื่องจากจำนวนของชาวมุสลิมทั่วโลกมีจำนวนมากกว่า 2,000 ล้านคนทั่วโลก คิดเป็น 1 ใน 4 ของประชากรโลก (Database to support the development of Thai Halal, 2018) นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมต้องการให้มีตราสัญลักษณ์ฮาลาลให้เห็นเด่นชัดมากที่สุด โดยแนวโน้มของมุสลิมรุ่นใหม่ ในปี พ.ศ.2573 จะกลายเป็นกลุ่มใหญ่ของกลุ่มคนมุสลิมทั้งหมด กลุ่มคนเหล่านี้มีพฤติกรรมบริโภคที่ต้องการสินค้าอาหารฮาลาลที่หลากหลาย เพื่อให้สอดคล้องกับรูปแบบการใช้ชีวิตตามความศรัทธาของพวกเขา มักปรับเปลี่ยนอยู่ตลอดเวลา ที่เน้นถึงสร้างสรรค์และนวัตกรรมของสินค้าเป็นหลัก (Seanyen *et al.*, 2018) ทั้งคุณภาพของอาหาร การบริการ รวมถึงบทบาททางศาสนาและคุณค่าของอาหารเป็นปัจจัยสำคัญและมีอิทธิพลอย่างมาก ที่ทำให้ผู้บริโภคกลับมาบริโภคอีก (Hamid *et al.*, 2018) ซึ่งอาหารไทยฮาลาลได้รับการยอมรับเรื่องคุณภาพเอกลักษณ์โดดเด่นเรื่องรสชาติ และการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ชาวตะวันตกให้ความสนใจในมาตรฐานความปลอดภัยอาหารการรับรองฮาลาลและเครื่องหมายฮาลาลจากประเทศไทย ทำให้ผู้ประกอบการในประเทศไทยมีแนวโน้มให้ความสำคัญกับอาหาร ฮาลาลมากขึ้น (Khasuwan, 2012) ดังปรากฏสถิติตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550-2554 ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลเพิ่มขึ้นร้อยละ 20 ในปี พ.ศ. 2554-ปัจจุบันได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลเพิ่มขึ้นจาก 2,188 สถานประกอบการ เป็น 5,000 สถานประกอบการ คิดเป็นร้อยละ 40 ซึ่งร้อยละ 90 ที่มาขอรับการรับรองมาตรฐานฮาลาลเป็นสินค้าอาหาร กล่าวได้ว่า การขอรับรองมาตรฐานฮาลาลสามารถขยายโอกาสทางการตลาดทั้งในประเทศ และต่างประเทศ โดยเฉพาะผู้บริโภคในแถบตะวันออกกลาง และกลุ่มประเทศที่มีอำนาจการซื้อให้มากขึ้น (Aslan & Aslan, 2016, pp.1-20; National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, 2014, Online) ประกอบกับรัฐบาลได้มีการกำหนดยุทธศาสตร์การส่งเสริมพัฒนาศักยภาพธุรกิจสินค้าและบริการฮาลาลในระยะเวลา 5 ปี (พ.ศ.2559 - 2563) โดยมีวิสัยทัศน์ สร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลไทยให้มีมาตรฐานชั้นนำในตลาดฮาลาลโลก ภายใต้หลักการศาสนาและวิทยาศาสตร์รองรับ

อย่างไรก็ตามพบปัญหาและอุปสรรคการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล และการปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะอยู่มาก (Wannasupchue *et al.*, 2019) ดังรายงานของ Kaewnui *et al.* (2019) พบว่า ร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองตราฮาลาล ให้เหตุผลว่าร้านอาหารไม่ทราบขั้นตอน และรายละเอียดต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับระบบในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ทั้งกระบวนการขอตราฮาลาลใช้เวลาค่อนข้างนาน และอายุการรับรองของตราฮาลาลมีระยะเวลาสั้นเกินไป อีกทั้งร้านอาหารของตนมีผู้ประกอบการหรือผู้ขายเป็นชาวมุสลิม มีที่ตั้งในชุมชนอิสลามจึงไม่จำเป็นต้องมีตราฮาลาลในร้าน เนื่องจากจะได้รับการเชื่อถือจากผู้บริโภคในพื้นที่นั้น ๆ อยู่แล้ว อ้างถึงการสุ่มตรวจตรวจสอบร้านอาหารฮาลาลของผู้ประกอบการที่เป็นชาวมุสลิมโดยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จำนวน 100 ร้าน พบว่าร้านอาหารมากกว่าร้อยละ 95 ที่กระบวนการประกอบอาหารไม่ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม หลักปฏิบัติของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และหลักสุขอนามัยตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด นอกจากนี้ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลไม่สนใจเครื่องหมายฮาลาล และไม่ให้ความสำคัญในการเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงานที่ให้

ใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลโดยเฉพาะใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ยังมีนักธุรกิจไทยอีกจำนวนไม่น้อยไม่ให้ความสำคัญกับการทำตลาดเชิงรุก ขาดการสร้างตราสินค้าของตนเอง อาหารฮาลาลไทยจึงยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย (Khasuwan, 2012) ประกอบกับขาดความเข้าใจในหลักการทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการดำเนินธุรกิจที่ต้องการข้อมูลด้านงานวิจัยและพัฒนาอย่างมาก การตรวจรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลพบว่า ยังขาดการรวบรวมข้อมูลอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล และการเผยแพร่ข้อมูลเพื่อสาธารณะ ทำให้ในกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ผู้บริโภคอาหารฮาลาลเห็นว่าสินค้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลยังไม่หลากหลาย และไม่เพียงพอต่อความต้องการการขอสินเชื่อกิจการหน่วยงานต่าง ๆ รวมถึงมีความต้องการในด้านต่าง ๆ เช่น ความต้องการให้มีการเชิญชวนนักลงทุนจากกลุ่มประเทศมุสลิมมาลงทุนกับนักธุรกิจในพื้นที่ ต้องการศูนย์หรือหน่วยงานที่เป็นสื่อกลางศูนย์ข้อมูลระหว่างบริษัทกับภาคเอกชน ความต้องการข้อมูลข่าวสารและงานวิจัยเกี่ยวกับสินค้าฮาลาล เป็นต้น (Database to support the development of Thai Halal, 2018) ดังนั้นเพื่อการแข่งขันทางการตลาดประเทศไทยจำเป็นต้องมีการเตรียมตัวเพื่อลดข้อจำกัดของอุตสาหกรรมฮาลาล และเพิ่มจุดแข็งในการแข่งขันให้มากขึ้น

จากข้อมูลดังกล่าวทำให้การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการปฏิบัติที่สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล และเพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาล โดยได้ดำเนินการตามระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) ที่มุ่งศึกษาหลักการของอาหารฮาลาลและความเกี่ยวข้องกับสังคม วัฒนธรรม ศาสนากับพฤติกรรมของชาวมุสลิม รวมถึงศึกษาแนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาล ซึ่งจะนำไปสู่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสถานการณ์การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ของสินค้าประเภทอาหารไทยในประเทศไทย
 - 1.1 ศึกษาสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและศาสนาที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในปัจจุบัน
 - 1.2 ศึกษาเทคนิคและปัญหาในกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาลของสินค้าด้านอาหารใน 5 ขั้นตอน (ขั้นเตรียมการ ขั้นยื่นคำขอและพิจารณาคำขอ ขั้นการตรวจสอบสถานประกอบการ ขั้นพิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรอง และขั้นการติดตามประเมินผล)
2. เพื่อสร้างแนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลในประเทศไทย
 - 2.1 แนวโน้มของการบริโภคและธุรกิจอาหารฮาลาลในอนาคต
 - 2.2 แนวทางการปฏิบัติในการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลในอนาคต

วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยแนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาล เป็นการศึกษาเพื่อค้นหาแนวทางในการผลักดันให้มีการขอรับการรับรองมาตรฐานฮาลาลจากสถานประกอบการให้มากขึ้น เพื่อประโยชน์ในด้านการค้า ส่งออกของอาหารไทยให้มีศักยภาพในการแข่งขันมากขึ้น โดยการศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ 2 ประการหลัก ได้แก่ 1) เพื่อศึกษาสถานการณ์การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ของสินค้าประเภทอาหารในประเทศไทย และ 2) เพื่อสร้างแนวทางการพัฒนาอาหารไทย สู่มาตรฐานฮาลาลในประเทศไทย โดยดำเนินการเก็บด้วยวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกกับ 3 กลุ่มหลัก ได้แก่ กลุ่มที่ 1 ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับหลักการของฮาลาล จำนวน 3 คน กลุ่มที่ 2 ผู้ให้บริการรับรองมาตรฐานฮาลาล ของสินค้าประเภทอาหาร จำนวน 3 คน และกลุ่มที่ 3 สถานประกอบการกลุ่มอาหารที่ต้องการบริการรับรองมาตรฐานฮาลาล ในการดำเนินการศึกษาได้แบ่งรูปแบบและวิธีการศึกษาไว้ดังนี้

1. รูปแบบการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ใช้กระบวนการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) เป็นหลักในการศึกษา โดยระเบียบวิธีอยู่บนฐานกระบวนทัศน์สร้างสรรคินิยมที่มีฐานความเชื่อว่าความรู้เกิดจากความคิด การตีความของบุคคล ซึ่งทำให้มีหลากหลายบนฐานของประสบการณ์ที่แตกต่างกัน หากต้องการค้นหาความรู้แล้วย่อมต้องเข้าไปมีปฏิสัมพันธ์กับความรู้นั้นและดึงองค์ความรู้ที่มีอยู่จากบุคคลผ่านการถ่ายทอดออกมา เพื่อให้เกิดความเข้าใจและการตีความร่วมกัน (Podhisita, 2011) ดังนั้นการศึกษานี้ได้เลือกใช้กระบวนการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) เป็นกระบวนการหลัก โดยอาศัยการพูดคุยอย่างมีจุดมุ่งหมายเพื่อค้นหาความรู้ กระบวนการและการถ่ายทอดประสบการณ์จากผู้ที่มีประสบการณ์เต็มเปี่ยมในเรื่องของการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลในประเทศไทย โดยมี

โครงสร้างคำถามปลายเปิดที่กำหนดเป็นทิศทางในการสัมภาษณ์และเปิดโอกาสให้ผู้ตอบสามารถถ่ายทอดได้อย่างอิสระ ข้อคำถามเหล่านี้สามารถปรับเปลี่ยนและเพิ่มเติมไปตามข้อมูลและสถานการณ์ในขณะสัมภาษณ์ ทั้งนี้ในกระบวนการวิเคราะห์ ผลการศึกษาใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content analysis) โดยการจัดกลุ่มหมวดหมู่ของผลการศึกษา คัดแยกตาม วัตถุประสงค์ เจเนอรัลและเจเนอรัล อื่นนำไปสู่การสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย (Inductive) นั่นคือการเชื่อมโยงเนื้อหา ความรู้เข้าด้วยกัน (Chantavanich, 2011) ในด้านอาหารฮาลาล ในแง่สังคมและวัฒนธรรมที่ถูกนำมาประยุกต์ใช้ในวิถีชีวิต ของชาวมุสลิมในเรื่องการรับประทานอาหารในปัจจุบัน เทคนิคและกระบวนการในการประสบความสำเร็จเรื่องการขอรับรอง มาตรฐานฮาลาล

2. ผู้ให้ข้อมูลหลัก

การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักในครั้งนี้ใช้การคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive sampling) ประกอบด้วยกลุ่มผู้ให้ ข้อมูลหลักจำนวน 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มผู้รู้เกี่ยวกับหลักการของอาหารฮาลาล จำนวน 3 คน โดยคัดเลือกจากคุณสมบัติของผู้ให้ ข้อมูลที่เป็นผู้รู้เกี่ยวกับหลักการของฮาลาล-ฮารอม และมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล 2) กลุ่มผู้มีความรู้เกี่ยวกับการ ดำเนินการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทยจำนวน 3 คน โดยคัดเลือกจากคุณสมบัติที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้อง กับการรับรองมาตรฐานฮาลาลในประเทศไทยมาไม่ต่ำกว่า 5 ปี และมีความรู้เกี่ยวกับแนวโน้มของอาหารฮาลาลในด้านการ ขยายในประเทศและการส่งออกอาหารฮาลาล 3) กลุ่มสถานประกอบการ จำนวน 2 แห่ง โดยคัดเลือกจากสถานประกอบการที่ ผลิตสินค้าประเภทอาหาร และประสบความสำเร็จในการขอรับรองมาตรฐานฮาลาลในประเทศไทย

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษานี้ใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content analysis) เป็นหลักในการวิเคราะห์ข้อมูล เนื่องจาก การศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ ลักษณะของข้อมูลเป็นเนื้อหา เป็นคำพูดและตัวอักษร ดังนั้นจึงสอดคล้องกับแนวคิดการวิเคราะห์ เชิงเนื้อหา ที่อาศัยการอ่านข้อมูลทั้งหมดแบบกลับป้อนกลับมา แล้วนำมาสู่การสร้างรหัสให้กับคำพูดที่เกิดขึ้นมาจากข้อมูลนั้น ๆ จากนั้นจึงนำรหัสเหล่านั้นมาจัดหมวดหมู่ ตามเนื้อหาที่สอดคล้องต้องกัน เพื่อยกระดับข้อมูลและนำไปสู่การตอบคำถามและ วัตถุประสงค์การวิจัยต่อไป

4. การตรวจสอบข้อมูล

การตรวจสอบข้อมูลเพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้กับการศึกษานี้ใช้การตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) โดย หลังจากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูลแล้ว ได้ตรวจสอบกับแหล่งข้อมูลอื่น ๆ เช่น เอกสารการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ของผู้ให้ข้อมูล ตรวจสอบกับเพื่อนหรือคนในครอบครัวเกี่ยวกับแนวคิดและสถานการณ์การประกอบอาหารฮาลาล เป็นต้น ซึ่งลักษณะการดำเนินการดังกล่าวถือเป็นการตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation) นอกจากนี้ยังใช้การตรวจสอบ จากนักวิจัยด้วยกันในการลงรหัส นั่นคือ เมื่อแต่ละคนได้รับข้อมูลจากการถอดเทปชุดเดียวกัน และตกลงทำความเข้าใจในการ สร้างรหัสร่วมกัน จากนั้นจึงแยกกันลงรหัส เมื่อนำมาตรวจสอบระหว่างกันหากมีข้อขัดแย้งหรือไม่สอดคล้องกัน จะอภิปราย ความคิดร่วมกัน เพื่อตกลงรหัสสำหรับข้อมูลที่มีความเห็นไม่ตรงกัน เพื่อลดอคติ (Bias) ในการวิเคราะห์ข้อมูล และเพื่อให้ ข้อมูลที่วิเคราะห์ครั้งนี้มีความน่าเชื่อถือ (Trustworthiness)

ผลการวิจัย

1. สถานการณ์การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ของสินค้าประเภทอาหารไทย

1.1 สถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและศาสนาที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลของประเทศไทยในปัจจุบัน

จากผลการศึกษาผู้ให้ข้อมูลมีความเห็นว่าอาหารฮาลาลกับอาหารไทยมีความสอดคล้องกัน สามารถพัฒนาอาหาร ไทยให้ได้รับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลได้ เพียงแต่ผู้ผลิตอาหารต้องเข้าใจในหลักการของฮาลาล รวมถึงผู้ประกอบการต้อง มีความเข้าใจในกระบวนการผลิตและมีแนวคิดว่าการรับรองมาตรฐานมีความสำคัญในเรื่องของการแข่งขันและการขยายตลาด อุตสาหกรรมอาหาร

นอกจากนี้ผู้ให้ข้อมูลได้เห็นว่าอาหารไทยและอาหารฮาลาลมีความสอดคล้องกัน เนื่องจากอาหารทุกอย่างต้อง ถูกสุขลักษณะเช่นเดียวกัน รวมถึงไม่เน้นการฟุ่มเฟือย ประหยัดแต่คงไว้ซึ่งสารอาหาร อย่างไรก็ดีตาม แนวคิดของฮาลาลยัง เปรียบเสมือนเครื่องหมายหนึ่งที่แสดงให้เห็นถึง ความปลอดภัย มีมาตรฐานความปลอดภัยขั้นสูง ที่ผ่านการพิสูจน์ทาง วิทยาศาสตร์เป็นอย่างดี

1.2 เทคนิคและปัญหาในกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาลของสินค้าประเภทอาหารไทย 5 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการ

ขั้นการเตรียมการเป็นขั้นตอนที่ผู้ขอรับบริการหรือสถานประกอบการต้องยื่นความจำเป็นในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ต้องจัดเตรียมเอกสารตามที่สถาบันกำหนด โดยพบว่าปัญหาที่เกิดขึ้นในขั้นนี้ คือ (1) ปัญหาด้านคำแนะนำเกี่ยวกับเอกสารจากหน่วยงานส่วนกลาง พบว่าผู้ประกอบการไม่ได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่หรือการอธิบายที่สร้างให้เกิดความเข้าใจที่กระจ่างชัด เพื่อจัดทำเอกสารเตรียมความพร้อม ทำให้ในขั้นตอนของการเตรียมการยังต้องใช้ระยะเวลานาน โดยเฉพาะในกลุ่มสถานประกอบการที่ไม่ได้เป็นมุสลิม ต้องอาศัยการศึกษาด้วยตนเอง (2) ปัญหาด้านความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับฮาลาล ของผู้ประกอบการ พบว่ากระบวนการเตรียมเอกสารของผู้ประกอบการ ต้องมีการจัดทำเอกสารคู่มือคุณภาพเพื่อให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้อง ซึ่งต้องอาศัยการกรอกรายละเอียดจำนวนมากเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ต้องการขอรับการรับรอง โดยเฉพาะเรื่องการวิเคราะห์อันตรายในกระบวนการ ที่ต้องเชื่อมโยงกับความรู้พื้นฐานของผู้ประกอบการในการจัดทำคู่มือดังกล่าว ทำให้ยังคงติดขัดในเรื่องการจัดเตรียมเอกสารให้มีความถูกต้องหรือมีความพร้อมเพียงพอต่อการขอรับรอง

เทคนิคที่ใช้ในการแก้ปัญหา

จากปัญหาเรื่องความล่าช้าในการเตรียมเอกสาร ทำให้สถานประกอบการไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เนื่องจากต้องเดินทางไปยื่นความจำเป็นหลายรอบ รวมถึงต้องการความรู้เกี่ยวกับฮาลาลจากผู้เชี่ยวชาญ โดยแนวทางการแก้ไขในปัจจุบัน คือ การจัดสรรงบประมาณให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่อยู่ในพื้นที่ของผู้รับบริการเข้าไปให้ความช่วยเหลือ สนับสนุนด้านความรู้และงบประมาณ ช่วยเหลือเรื่องการจัดเตรียมเอกสารจนพร้อมแล้วจึงนำมายื่นขอรับรอง

ขั้นตอนที่ 2 ขั้นการยื่นขอและพิจารณาคำขอ

ขั้นการยื่นขอและพิจารณาคำขอเป็นขั้นตอนที่ผู้ขอรับบริการหรือสถานประกอบการยื่นขอรับการตรวจรับรองต่อสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด มีการชำระค่าธรรมเนียม โดยเจ้าหน้าที่ยังได้มีกระบวนการตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร และนัดหมายตรวจในขั้นตอนต่อไป แต่ยังไม่พบว่ามีปัญหาหรืออุปสรรคที่สำคัญในขั้นตอนของการเดินทางไปยื่นขอ เนื่องจากปัจจุบันได้สถานประกอบการไม่ต้องเดินทางเข้ามาที่ส่วนกลางและสามารถยื่นขอได้ในจังหวัดของตนเอง

อย่างไรก็ตามอุปสรรคสำคัญของการพิจารณานั้นเกิดขึ้นจากการแบ่งโครงสร้างของคณะกรรมการออกเป็น 2 ชุด ซึ่งการทำงานต้องได้รับการพิจารณาเป็น 2 ขั้นตอน ส่งผลให้เกิดความล่าช้าจากการยื่นคำขอและรอพิจารณาคำขอ

ขั้นตอนที่ 3 ขั้นการตรวจสอบสถานประกอบการ

ขั้นการตรวจสอบสถานประกอบการเป็นขั้นตอนที่คณะผู้ตรวจสอบได้เดินทางไปยังสถานประกอบการเพื่อตรวจสอบและพิจารณากระบวนการผลิต วัตถุดิบ สถานที่ผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา และแจ้งรายงานผลการตรวจสอบให้กับฝ่ายกิจการฮาลาลพิจารณาต่อไป อย่างไรก็ตามในขั้นตอนนี้พบว่ายังคงมีอุปสรรค ดังนี้ (1) กระบวนการดำเนินการที่ล่าช้าเนื่องจากกระบวนการที่ผ่านมาการดำเนินการในกลุ่มสถานประกอบการที่ไม่มีปัญหาในเรื่องของเอกสาร ใช้ระยะเวลาทั้งสิ้น 30 วัน แต่ในบางกรณีอาจจะมีปัญหาในเรื่องของสถานที่ที่อยู่ห่างไกล ยิ่งทำให้เกิดความล่าช้า (2) สถานประกอบการมีข้อบกพร่องที่รุนแรง ทำให้ต้องมีการปรับแก้ไขก่อนที่จะให้สถานประกอบการยื่นคำร้องขอให้เข้าไปตรวจติดตามอีกครั้งทำให้มีกระบวนการที่หลายขั้นตอน รวมถึงมีปัญหในเรื่องการมีค่าธรรมเนียมที่สถานประกอบการต้องแบกรับภาระ (3) ปัจจัยเรื่องผู้มาตรวจโรงงาน หรือ Auditor ที่มีมาตรฐานการพิจารณาแตกต่างกัน ทำให้สถานประกอบการเกิดความไม่มั่นใจในทีมตรวจ

เทคนิคที่ใช้ในการแก้ปัญหา

จากปัญหาในด้านความล่าช้า ที่เกิดจากการพิจารณาเดือนละ 1 ครั้ง สถาบันได้จัดให้มีการเพิ่มรอบของการพิจารณาเป็น 2 ครั้ง/เดือน หรือครั้งละ 15 วัน นอกจากนี้การเพิ่มจำนวนพนักงานที่เป็นมุสลิมเข้าไปช่วยดำเนินการในการผลิตหรือในโรงงานจะทำให้เกิดความเข้าใจอันดีเกี่ยวกับแนวคิดหลักการมากขึ้น จากปัญหาในเรื่องมาตรฐานการตรวจรับรองฮาลาลของผู้ตรวจ เสนอแนะให้มีการจัดทำคู่มือสำหรับผู้ตรวจในการพิจารณา เพื่อให้มีทิศทางในการพิจารณาไปในแนวทางเดียวกัน

ขั้นตอนที่ 4 ขั้นการพิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรอง

ในขั้นตอนนี้ยังไม่พบปัญหาที่เกิดขึ้นกับสถานประกอบการเนื่องจากเป็นเรื่องการพิจารณาของหน่วยงาน ที่แบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่ กรรมการส่วนกลาง และคณะกรรมการประจำจังหวัด

ขั้นตอนที่ 5 ขั้นการติดตามประเมินผล

ในขั้นการติดตามประเมินผลเป็นขั้นตอนที่สถานประกอบการจะต้องยื่นขอการตรวจเพื่อขอต่ออายุหรือการยื่นขอติดตามผลอีกรอบ ปัญหาที่เกิดขึ้นในขั้นนี้คือ (1) กรณีที่สถานประกอบการมีความบกพร่องอย่างรุนแรง จะเพิ่มหลายขั้นตอน

และต้องเสียค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม ทำให้สถานประกอบการรู้สึกกดดัน (2) สถานประกอบการต้องเสียค่าธรรมเนียมในขณะที่สถานประกอบการบางรายที่เพิ่งเริ่มดำเนินธุรกิจ ยังไม่มีกำไรจากการดำเนินการมากนัก แม้จะได้รับการสนับสนุนงบประมาณในเรื่องการตรวจรับรองในปีแรก แต่ยังไม่เพียงพอต่อการดำเนินการในปีต่อ ๆ มา

เทคนิคที่ใช้ในการแก้ปัญหา

สถาบันได้แก้ไขปัญหานี้ในเรื่องค่าธรรมเนียมการต่ออายุของสถานประกอบการ ยังคงมีปัญหาเรื่องการจัดเตรียมเอกสารหรือความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐาน โดยแนะนำให้มีการรวมตัวกันของหลายโรงงานแล้วหน่วยงานจัดอบรมให้พร้อมกัน แต่อย่างไรก็ตามพบว่าการอบรมในรูปแบบเดียวกันยังไม่เพียงพอต่อความเฉพาะเจาะจงของแต่ละผลิตภัณฑ์ซึ่งมีรายละเอียดที่แตกต่างกันออกไป

2. แนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลในประเทศไทย

2.1 แนวโน้มของการบริโภคและธุรกิจอาหารฮาลาลในอนาคต

ปัจจัยสนับสนุน ได้แก่ (1) ความต้องการในตลาดฮาลาลมีเพิ่มมากขึ้น มีสาเหตุมาจากกลุ่มคนมุสลิมที่มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ในขณะที่ภาครัฐให้การสนับสนุนกับสถานประกอบการในการรับรองฮาลาล รวมถึงมีการจัดตลาดให้กับผู้ประกอบการอาหารฮาลาลทั้งในและต่างประเทศซึ่งเป็นปัจจัยสนับสนุนที่ดี ในการกระตุ้นให้สถานประกอบการให้ความสำคัญกับการขอรับรองมาตรฐานต่อไป (2) คุณภาพของอาหารฮาลาลมีมากขึ้น โดยเฉพาะในเรื่องของการที่มีอาหารฮาลาลผ่านการรับรองมาตรฐานมากขึ้น และโรงงานยังมีศักยภาพในด้านการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพเพิ่มมากขึ้น (3) สภาพการดำเนินชีวิตของคนในปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไปจากสมัยก่อน ประชากรมุสลิมทำงานมากขึ้นทำให้เวลาในการดำเนินชีวิตหรือประกอบอาหารเองมีน้อยลง มีพฤติกรรมการรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น หากมีผลิตภัณฑ์ที่ช่วยรองรับ รวมถึงพัฒนากระบวนการที่ถนอมอาหารได้ย่อมสามารถขยายตลาดอาหารฮาลาลได้ดี รวมถึงต้องมีราคาที่เหมาะสมสามารถเข้าถึงได้ (4) รสชาติของอาหารไทยมีความอร่อยและเป็นนิยมทั่วโลก ดังนั้นเป็นจุดแข็งในด้านการพัฒนารสชาติของอาหารให้ถูกปากเพื่อขยายตลาดสู่คนที่ไม่ใช่มุสลิมให้สามารถรับประทานหรือซื้อไปรับประทานได้ (5) การเดินทางเข้าสู่ประเทศไทยเพื่อการท่องเที่ยวหรือการทำงาน หากอาหารไทยที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลเปลี่ยนมาสู่เป้าหมายหลักใน 2 ประการ นั่นคือ ธุรกิจการทำอาหารเพื่อนักท่องเที่ยว ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวจากภาคตะวันออกกลาง หรือแถบเอเชีย ที่มีกลุ่มมุสลิมอยู่มาก และธุรกิจส่งออก

ปัจจัยอุปสรรค ได้แก่ (1) สินค้าอาหารฮาลาล ไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้าที่เป็นมุสลิม เนื่องจากการผลิตอาหารส่วนใหญ่ในประเทศไทยยังกระจุกตัวอยู่ในภาคใต้ แต่ความต้องการของลูกค้ากระจายตัวไปหลายที่ (2) การขาดความเข้าใจและความตระหนักในกระบวนการผลิตของบุคลากร โดยเฉพาะในสายงานการผลิตที่ไม่ปฏิบัติตามกฎบริษัท อาจส่งผลกระทบต่อขอรับรองมาตรฐานที่ล่าช้าออกไป (3) ความไม่สอดคล้องกันระหว่างแนวคิดกับการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ เนื่องจากการคัดสรรวัตถุดิบนั้นหากให้เป็นไปตามมาตรฐาน จะไม่สามารถหลีกเลี่ยงราคาวัตถุดิบที่มีราคาสูงได้ทำให้ผู้ประกอบการบางรายไม่ได้ขอรับการรับรอง รวมถึงบุคลากรที่ขาดความรู้ความเข้าใจในการผลิตอาหารฮาลาล ซึ่งให้เห็นว่าสถานประกอบการให้ความสำคัญกับเรื่องของการค้าขายเชิงธุรกิจมากกว่า การให้ความสำคัญกับการคงมาตรฐานของการผลิตไว้

2.2 แนวทางการปฏิบัติในการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลในอนาคต

ด้านหน่วยงานภาครัฐ

1) ควรมุ่งเน้นการส่งเสริมอาหารด้านสุขภาพ และส่งเสริมธุรกิจชุมชน วิสาหกิจชุมชน ให้สามารถดำเนินการธุรกิจฮาลาลได้ รวมถึงให้การสนับสนุนอย่างต่อเนื่องในการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล

2) หน่วยงานภาครัฐ ควรมีการสนับสนุนด้านข่าวสาร การประชาสัมพันธ์เพื่อให้คนทั่วไปเข้าใจว่าอาหารฮาลาลนั้นไม่ใช่อาหารเพียงเฉพาะของคนมุสลิม แต่มุ่งเน้นว่าอาหารฮาลาลนั้นคืออาหารที่มีความสะอาด ปลอดภัย ปลอดภัย และมีมาตรฐาน เพื่อช่วยยกระดับมาตรฐานอาหารฮาลาลสู่กลุ่มผู้บริโภคอื่น ๆ

ด้านสถานประกอบการ

1) ผู้ประกอบการต้องมีการเตรียมความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐาน โดยจัดทำแนวทางหรือนโยบายที่ชัดเจนในการดำเนินการ มีการศึกษาหาความรู้หรือมีการเปรียบเทียบลักษณะของการขอรับรองมาตรฐานของตนเองกับหน่วยงานหรือสถานประกอบการอื่นที่มีความใกล้เคียงกันย่อมทำให้ขั้นตอนการเตรียมการเป็นไปได้อย่างรวดเร็วและเพิ่มความมั่นใจในการขอรับรองมากขึ้น

2) ผู้ประกอบการควรมีการแยกสายการผลิตสินค้าฮาลาลออกจากสายการผลิตที่ไม่เป็นสินค้าฮาลาล การมีความชัดเจนดังกล่าวจะทำให้การพิจารณาขอรับการรับรองเป็นไปได้ง่ายและรวดเร็วมากขึ้น รวมถึงการแสดงถึงมาตรฐานในการ

9 ของโลก จึงเป็นตลาดที่มีการแข่งขันสูง และมีหลายประเทศที่พยายามผลักดันตนเองให้เข้าสู่การเป็นฐานการผลิตที่สำคัญของโลก ซึ่งประเทศไทยเองมีศักยภาพที่ดี ในด้านวัตถุดิบต้นน้ำ เช่น เนื้อไก่ อาหารทะเล ผัก ผลไม้ ที่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคในประเทศและการส่งออก แต่ไทยเองต้องเร่งพัฒนาคุณภาพมาตรฐานเพื่อสร้างความเชื่อมั่นและการยอมรับจากผู้บริโภคชาวมุสลิมอย่างต่อเนื่อง (Kasikorn Research Center, 2018)

1.2 เทคนิคและปัญหาในกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ของสินค้าด้านอาหารใน 5 ขั้นตอน

จากผลการวิเคราะห์พบว่า ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล และเทคนิคที่ช่วยแก้ปัญหาสามารถอธิบายเพิ่มเติมได้ดังนี้

1.2.1 ขั้นตอนเตรียมการ พบปัญหาในเรื่องการให้คำแนะนำเกี่ยวกับเอกสารจากส่วนกลางที่ผู้ประกอบการไม่ได้รับคำแนะนำชี้แจงให้กระจ่างชัด ทำให้ต้องศึกษาด้วยตนเองทำให้มีความล่าช้า ประกอบกับในสายงานการผลิตไม่มีพนักงานที่เป็นชาวมุสลิม ทำให้ยังไม่เข้าใจต่อหลักการในบางส่วน ทำให้ใช้ระยะเวลานานในขั้นนี้ ประกอบกับการประกอบกิจการนั้นต้องคำนึงในเชิงของธุรกิจ เมื่อผู้ประกอบการเห็นว่ามีความยุ่งยากและต้องเพิ่มต้นทุน ทำให้เลื่อนการตัดสินใจขอรับรองมาตรฐานออกไป ดังนั้นจะเห็นได้ว่า เทคนิคในการขอรับรอง คือการมีผู้รู้เข้าไปช่วยให้คำอธิบาย สร้างความเข้าใจ ชี้แนะเกี่ยวกับแนวทางการประกอบธุรกิจฮาลาล การช่วยเหลือในเรื่องการจัดทำเอกสาร ย่อมทำให้เพิ่มปริมาณการขอรับรองมาตรฐานฮาลาลได้

1.2.2 ขั้นตอนยื่นขอและพิจารณาคำขอ พบปัญหาในเรื่องของขั้นตอนการทำงานที่แบ่งคณะกรรมการออกเป็น 2 ชุด ดังนั้นขั้นตอนการขอพิจารณาจึงต้องผ่านหลายขั้นตอน ในแต่ละขั้นตอนต้องใช้ระยะเวลาและการปรับปรุงแก้ไข ดังนั้นจึงทำให้เกิดความยุ่งยากและล่าช้าในการดำเนินการ เทคนิคในการขอรับรอง คือ การปรับเปลี่ยนการทำงานเพื่อขั้นตอนการพิจารณาของคณะกรรมการ รวมถึงผู้ประกอบการควรจัดเตรียมเอกสารให้ครบถ้วนและเรียบร้อยเพื่อลดขั้นตอนการติดตามเอกสารเพิ่มเติมหรือการแก้ไขเอกสาร เพื่อลดระยะเวลาในการเกิดข้อผิดพลาดลง

1.2.3 ขั้นตอนการตรวจสอบสถานประกอบการ พบปัญหาหลักใน 2 อย่างหลัก ได้แก่ ปัญหาด้านกระบวนการดำเนินการที่ล่าช้าโดยเฉพาะอย่างยิ่งในสถานที่ที่อยู่ไกล และ ปัญหาด้านการตรวจสอบ พบปัญหาย่อยที่สำคัญคือ สถานประกอบการมีข้อบกพร่องอย่างรุนแรงทำให้ต้องเข้าไปตรวจหลายรอบ และมาตรฐานการพิจารณาของผู้ตรวจที่ไม่สอดคล้องกัน ส่งผลต่อความสับสนของสถานประกอบการ อย่างไรก็ตามเทคนิคในการขอรับรอง คือ การจัดกระบวนการพิจารณาให้ถี่มากขึ้น เพิ่มจำนวนบุคลากรที่เป็นมุสลิมเข้าไปอยู่ในโรงงานเพื่อให้คำแนะนำเกี่ยวกับแนวคิดฮาลาลได้ก่อนที่จะมีการประเมิน รวมถึงการสร้างคู่มือที่กำกับการตีความให้กับผู้ตรวจประเมิน เพื่อให้มีมาตรฐานพิจารณาแนวทางเดียวกัน

1.2.4 ขั้นตอนการพิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรอง ในขั้นตอนนี้ยังไม่พบปัญหาที่เกิดขึ้นกับสถานประกอบการเนื่องจากเป็นเรื่องการพิจารณาของหน่วยงาน ที่แบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่ กรรมการส่วนกลาง และ คณะกรรมการประจำจังหวัด

1.2.5 ขั้นตอนการติดตามประเมินผล พบปัญหาสำคัญคือ ในกรณีที่ไม่สามารถขอรับรองมาตรฐานได้ในครั้งแรก ทำให้สถานประกอบการต้องเพิ่มต้นทุน หรือมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมในการตรวจรับรอง ประกอบกับรู้สึกกดดันในการขอรับรองมาตรฐาน อาจส่งผลต่อการไม่ตระหนักหรือปฏิบัติตามหลักการจริงแต่มุ่งหวังเพียงแค่ได้รับการรับรองในปีแรก เป็นต้น เทคนิคในการขอรับรอง คือ มีการสนับสนุนด้านงบประมาณหรือลดค่าธรรมเนียมการต่ออายุลง อาจจะช่วยให้สถานประกอบการรักษามาตรฐานและทำตามหลักการของฮาลาลต่อไป

สอดคล้องกับ Kaewnui *et al.* (2019) พบว่า ร้านอาหารใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ที่ไม่ขอรับรองตราฮาลาลอันเนื่องมาจากการที่ร้านอาหารไม่ทราบรายละเอียดเกี่ยวกับระบบและขั้นตอนต่าง ๆ ในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล จึงใช้เวลาค่อนข้างนานในกระบวนการขอตราฮาลาล เมื่อได้รับการรับรองแล้วอายุของตราฮาลาลมีระยะเวลาในการใช้สั้นเกินไป และได้เสนอแนวทางในการจัดการ ได้แก่ ควรให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักฮาลาล ในกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาลร้านอาหารเองควรมีความสามารถในการวางแผนเรื่องเงินทุนหมุนเวียนเพื่อให้เพียงพอต่อการบริหารงานได้อย่างราบรื่น จัดการองค์กรให้มีโครงสร้างของร้านที่เป็นระบบ มีการบริหารและกำหนดการอยู่ร่วมกันในองค์กรอย่างชัดเจน ทั้งควรมีกลไกและมาตรการของรัฐเข้ามาช่วยส่งเสริมยกระดับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลเพื่อให้ร้านอาหารฮาลาลได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของตราฮาลาลมากขึ้น และมีการควบคุมมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อให้กระบวนการจัดหาวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และการบริการถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และถูกสุขอนามัย เช่นเดียวกับ Kamonnarakit (2017) ได้เสนอแนวทางการพัฒนาร้านอาหารฮาลาลว่าควรเร่งสร้างความรู้

ความเข้าใจ ด้านภาพลักษณ์ของสินค้า ด้านบุคลากร และกระบวนการผลิต ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐควรส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ และด้านเงินลงทุนให้กับผู้ประกอบการ

2. แนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลในประเทศไทย

2.1 ผลการวิเคราะห์แนวโน้มการบริโภคและธุรกิจอาหารฮาลาลในอนาคต ผลการวิเคราะห์แนวโน้มการบริโภคและธุรกิจอาหารฮาลาลในอนาคต พบว่ายังสามารถเติบโตได้มากขึ้น เนื่องจากจำนวนของชาวมุสลิมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แต่อย่างไรก็ตามข้อค้นพบจากงานวิจัยครั้งนี้พบว่า แนวโน้มการบริโภคและการทำธุรกิจอาหารฮาลาลในอนาคต ผู้ประกอบการควรมีการวิเคราะห์พฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงไปของผู้บริโภคที่เป็นชาวมุสลิม เนื่องจากภาวะที่ต้องแข่งขันสูง มีเวลาจำกัด ใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบ พฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทอาหารจานด่วน บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป หรืออาหารที่รับประทานได้ง่าย หาซื้อได้ง่าย เป็นแนวโน้มหนึ่งที่ต้องพิจารณา Pramapol (2020) รายงานว่าผู้บริโภคในเขตพื้นที่หนองจอกกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีผู้เป็นมุสลิมอาศัยจำนวนมาก ให้ความสำคัญในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีตราฮาลาลอย่างมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญสูงสุด คือ ด้านผลิตภัณฑ์รองลงมา คือ ด้านราคา แหล่งที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารที่มีตราฮาลาลคือจากห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อมากกว่าแหล่งอื่น และเลือกซื้ออาหารฮาลาล ประเภทอาหารสำเร็จรูป สาเหตุมาจากราคาถูกและมักเลือกซื้อเป็นประจำทุกวันเพื่อไปบริโภคกับครอบครัว โดยเลือกอาหารฮาลาลจากบทบัญญัติทางศาสนา นอกจากนี้ข้อมูลจากการวิจัยยังพบแนวโน้มที่เกี่ยวข้องกับการเป็นสังคมผู้สูงอายุตามข้อมูลของประชากรไทย จึงต้องคำนึงเกี่ยวกับอาหารฮาลาลที่เป็นอาหารสุขภาพ เช่น อาหารออสแกนิก อาหารไขมันต่ำ-น้ำตาลต่ำ เป็นต้น (Phaitrakoon & Chulakam, 2016) แนวโน้มการบริโภค มีหลายปัจจัยเข้ามาเกี่ยวข้อง สอดคล้องกับโมเดลพฤติกรรมผู้บริโภค (Pramapol, 2020) สามารถอธิบายปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อผู้บริโภค ประกอบด้วยปัจจัยที่สำคัญ 2 ประการ ได้แก่ (1) ปัจจัยภายนอก หรืออาจเรียกได้ว่าเป็นปัจจัยสิ่งแวดล้อมด้านสังคมวัฒนธรรม ในที่นี้คือ ความเชื่อต่ออาหารฮาลาลที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน มีตราฮาลาลอยู่ที่บรรจุภัณฑ์เป็นสิ่งสนับสนุนเรื่องความมั่นใจในการดำเนินชีวิตตามที่พระเจ้าผู้เป็นเจ้าได้กำหนดไว้ ซึ่งมีสิ่งเกี่ยวข้องกับกลุ่มอ้างอิง (Reference group) หรือบุคคลที่มีอิทธิพลที่สำคัญต่อพฤติกรรมผู้บริโภค ครอบครัว (Family) ชั้นทางสังคม (Social class) วัฒนธรรม (Culture) และวัฒนธรรมย่อย (Subculture) (2) ตัวแปรภายใน หรือปัจจัยที่มีผลด้านจิตวิทยา ดังเช่น การมีความต้องการและการจูงใจ (Needs and motivation) บุคลิกภาพและแนวความคิดส่วนตัว (Personality and self-concept) การรับรู้ (Perception) การเรียนรู้ (Learning) และทัศนคติ (Attitudes) จากแนวคิดดังกล่าว ข้อค้นพบในการศึกษารังนี้สามารถแบ่งปัจจัยที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับแนวโน้มการบริโภค โดยแบ่งออกเป็น 2 ปัจจัย ได้แก่ (1) ปัจจัยสนับสนุน พบว่าปัจจัยด้านการเพิ่มกลุ่มผู้บริโภคอาหารฮาลาลอย่างต่อเนื่อง เกิดจากจำนวนชาวมุสลิมที่มีเพิ่มมากขึ้น รวมถึงมีการเดินทางเพื่อท่องเที่ยวของชาวมุสลิมในประเทศไทยยังคงมีอัตราที่สูง ซึ่งนักท่องเที่ยวเหล่านี้จะมีการใช้จ่ายใช้สอยกับอาหารฮาลาลในประเทศไทยค่อนข้างสูง โดยเฉพาะในกลุ่มนักท่องเที่ยวจากแถบตะวันออกกลาง และชาวเอเชียด้วยกัน (Chavarria & Phakdee-auksorn, 2017) ในขณะที่ปัจจัยที่สนับสนุนสำคัญอีกประการหนึ่ง คือ การเปลี่ยนแปลงการใช้ชีวิตที่แตกต่างจากสมัยก่อน ดังจะเห็นได้ว่าปัจจุบันการใช้ชีวิตต้องเป็นแบบเร่งรีบ ขาดการดูแลสุขภาพของตนเอง เน้นอาหารที่ง่าย ไม่ต้องใช้เวลาในการทำหรือรอทาน การใช้จ่ายซื้อหาจึงเป็นแบบการซื้อไปเก็บไว้ที่ห้องหรือที่บ้านและนำมาประกอบอาหารในแต่ละมื้อ ดังนั้นปัจจัยที่ภาคธุรกิจต้องคำนึง คือเรื่องของผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อพฤติกรรมที่เปลี่ยนไปและพัฒนาเทคนิคการถนอมอาหารหรือยืดอายุอาหาร สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ส่วนใหญ่ซื้อผลิตภัณฑ์ที่ความสะดวกของสถานที่ซื้อมากที่สุด เพราะการหาซื้ออาหารฮาลาลยังคงต้องมีการจัดจำหน่ายในแหล่งที่หาซื้อได้ง่ายอีกด้วย (Pramapol, 2020; Hasa, 2016) (2) ปัจจัยอุปสรรคพบว่า ปัจจัยที่ยังคงเป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาล คือ การขาดความเข้าใจต่อหลักการหรือแนวคิดของฮาลาลทำให้ไม่ตระหนักต่อการปฏิบัติตามกฎระเบียบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสถานประกอบการที่ไม่มีชาวมุสลิมอยู่ ส่งผลให้ยังไม่สามารถเพิ่มการแข่งขันในตลาดฮาลาลได้ เนื่องจากไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และผู้บริโภคยังมีทางเลือกน้อยในการรับประทานอาหารฮาลาล

2.2 แนวทางการปฏิบัติในการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลในอนาคต ในที่นี้แบ่งการนำเสนอแนวทางออกเป็น 4 ส่วนหลัก ได้แก่

2.2.1 แนวทางสำหรับหน่วยงานภาครัฐ ประกอบด้วยปัจจัยด้านการส่งเสริมอาหารด้านสุขภาพ ส่งเสริมธุรกิจขนาดเล็กหรือธุรกิจชุมชน เพื่อให้ขอรับรองมาตรฐานฮาลาลได้ นอกจากนี้ภาครัฐควรมีการให้ความรู้และประชาสัมพันธ์กับบุคคลภายนอกเพื่อรับทราบว่าการฮาลาลมิใช่เพียงอาหารสำหรับมุสลิมเท่านั้น แต่เป็นอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากสิ่งปนเปื้อน มีมาตรฐานตามหลักวิทยาศาสตร์ เพื่อเป็นการขยายกลุ่มตลาดที่นอกเหนือจากชาวมุสลิม

2.2.2 แนวทางสำหรับสถานประกอบการ ประกอบด้วย เรื่องการเตรียมความพร้อมสำหรับการขอรับรองมาตรฐาน สถานประกอบการจำเป็นต้องมีการศึกษาหาความรู้และให้ความสำคัญกับกระบวนการรักษามาตรฐาน โดยเฉพาะการเพิ่มพนักงานชาวมุสลิมเข้าไปอยู่ในสายงานการผลิต จะทำให้มีความน่าเชื่อถือมากขึ้น ในขณะที่สถานประกอบการควรมีการดำเนินการอย่างจริงจัง ชัดเจน โดยเฉพาะเรื่องการแยกสายการผลิตอาหารฮาลาลออกจากสายการผลิตอาหารปกติอย่างชัดเจน นอกจากนี้ควรมีการค้นหารูขี้นวใหม่เพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ปัจจุบัน เช่น การผลิตอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ เป็นต้น

2.2.3 แนวทางสำหรับหน่วยงานที่รับรองมาตรฐาน ประกอบด้วย เรื่องของการสนับสนุนค่าใช้จ่าย ดังเช่น การลดค่าธรรมเนียม การอุดหนุนงบประมาณการขอรับรองมาตรฐาน เป็นต้น รวมถึงการดำเนินโครงการพัฒนาสถานประกอบการให้ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล

2.2.4 แนวทางสำหรับสถานศึกษา ประกอบด้วย การสนับสนุนด้านวิชาการ องค์ความรู้ในการเผยแพร่ให้กับสถานประกอบการ การผลิตบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญชำนาญในด้านอาหารฮาลาล รวมถึงการเป็นต้นแบบของสถานศึกษาที่มีมาตรฐานฮาลาล เนื่องจากชื่อเสียงของวิทยาลัยดุสิตธานีที่มีชื่อเสียงในด้านอาหาร จะกลายเป็นผู้ประชาสัมพันธ์และเป็นต้นแบบที่ดีให้ผู้อื่นเห็นเป็นตัวอย่าง

สรุปผลการวิจัย

1. สถานการณ์การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ของสินค้าประเภทอาหารไทย ในประเทศไทย

ความต้องการในการบริโภคอาหารของคนไทยและคนมุสลิมไม่แตกต่างกัน คือมีความต้องการต่อการบริโภคอาหารที่มีความสะอาดถูกหลักอนามัย แต่ในความสะอาดและถูกหลักอนามัยของคนมุสลิมนั้นจะต้องผนวกรวมในเรื่องของความถูกต้องหลักการของศาสนา ดังนั้นประเทศไทยซึ่งเป็นประเทศที่มีศักยภาพในการผลิตอาหารจึงควรเร่งพัฒนาปริมาณความหลากหลาย และคุณภาพอาหารฮาลาล เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและการยอมรับจากผู้บริโภคชาวมุสลิมอย่างต่อเนื่อง สำหรับปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล เช่น ความชัดเจนเรื่องเอกสารเนื่องจากผู้ประกอบการบางท่านไม่ใช่มุสลิมจะต้องใช้เวลาในการทำความเข้าใจในเอกสาร ขั้นตอนและระยะเวลาในการพิจารณาจึงทำให้เกิดความยุ่งยากและล่าช้า เทคนิคในการแก้ไขปัญหาคือ ควรมีผู้รู้เข้าไปช่วยให้คำอธิบาย สร้างความเข้าใจ ชี้แนะเกี่ยวกับแนวทางการประกอบธุรกิจฮาลาล การปรับเปลี่ยนการทำงานเพื่อขั้นตอนการพิจารณา เพิ่มจำนวนบุคลากรที่เป็นมุสลิมเข้าไปอยู่ในสถานประกอบการเพื่อให้คำแนะนำเกี่ยวกับแนวคิดฮาลาลได้ก่อนที่จะมีการประเมิน มีการสนับสนุนด้านงบประมาณหรือลดค่าธรรมเนียมการต่ออายุลง อาจจะช่วยจูงใจให้สถานประกอบการรักษามาตรฐานและทำตามหลักการของฮาลาลต่อไป

2. แนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลในประเทศไทย

แนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลในประเทศไทยต้องอาศัยความร่วมมือหลายภาคส่วนทั้งหน่วยงานภาครัฐในการส่งเสริมอาหารด้านสุขภาพ ส่งเสริมธุรกิจขนาดเล็กหรือธุรกิจชุมชน เพื่อให้ขอรับรองมาตรฐานฮาลาลได้ นอกจากนี้ภาครัฐควรมีการให้ความรู้และประชาสัมพันธ์กับบุคคลภายนอกเพื่อรับทราบว่าการผลิตอาหารฮาลาลมิใช่เพียงอาหารสำหรับมุสลิมเท่านั้น แต่เป็นอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากสิ่งปนเปื้อน มีมาตรฐานตามหลักวิทยาศาสตร์ เพื่อเป็นการขยายกลุ่มตลาดที่นอกเหนือจากชาวมุสลิม หน่วยงานที่รับรองมาตรฐาน การอุดหนุนงบประมาณการขอรับรองมาตรฐาน รวมถึงการดำเนินโครงการพัฒนาสถานประกอบการให้ขอรับรองมาตรฐานฮาลาล และสถานประกอบการจำเป็นต้องมีการศึกษาหาความรู้และให้ความสำคัญกับกระบวนการรักษามาตรฐาน โดยเฉพาะการเพิ่มพนักงานชาวมุสลิมเข้าไปอยู่ในสายงานการผลิต จะทำให้มีความน่าเชื่อถือมากขึ้น ในขณะที่สถานประกอบการควรมีการดำเนินการอย่างจริงจัง ชัดเจน โดยเฉพาะเรื่องการแยกสายการผลิตอาหารฮาลาลออกจากสายการผลิตอาหารปกติอย่างชัดเจน นอกจากนี้ควรมีการค้นหารูขี้นวใหม่เพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ปัจจุบัน เช่น การผลิตอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ เป็นต้น

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

ในการศึกษารุ่นนี้ใช้การดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีความมุ่งหวังเพื่อการได้รับข้อมูลในเชิงลึกจากการถ่ายทอดประสบการณ์จากผู้ที่มีประสบการณ์ และได้ใช้วิธีการคัดเลือกอย่างเจาะจง ดังนั้นข้อจำกัดของการใช้วิธีการดังกล่าวจึงไม่สามารถอ้างอิงต่อกลุ่มประชากรส่วนใหญ่ได้ ดังนั้นเสนอแนะให้การดำเนินการวิจัยครั้งต่อไป ใช้การเก็บข้อมูลด้วย

กระบวนการวิจัยเชิงปริมาณ โดยเฉพาะการวิเคราะห์หาสาเหตุหรือปัจจัยที่เกิดจากผลการศึกษารั้งนี้ไปสร้างเป็นข้อคำถาม เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยดังกล่าวกับปัญหาที่เกิดขึ้น

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่าสถานศึกษา ถือเป็นหน่วยงานสำคัญที่เกี่ยวกับข้องกับอาหารฮาลาล ดังนั้นการสร้างเป็นศูนย์ที่รับผิดชอบด้านวิชาการ การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการเกิดความเข้าใจ และมีแนวปฏิบัติตาม เป็นสิ่งที่หน่วยงานสามารถทำได้ ดังนั้นเสนอแนะให้สถานศึกษาจัดตั้งศูนย์หรือหน่วยงานที่มีบทบาทสำคัญในกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล เช่น การผลิตบุคลากรที่เข้าไปช่วยเรื่องการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานฮาลาล การเป็นศูนย์ให้ความรู้หรือเทคนิคการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล การเป็นสถานศึกษาต้นแบบที่มีการดำเนินการได้จริงตลอดห่วงโซ่อุปทาน เป็นต้น

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากวิทยาลัยดุสิตธานี

เอกสารอ้างอิง

- Aslan, I., & Aslan, H. (2016). Halal foods awareness and future challenges. *British Journal of Economics, Management & Trade*, 12(3), 1-20.
- Chantavanich, S. (2011). *Data analysis in qualitative research* (10th ed.). Bangkok: Chulalongkorn University Press. (in Thai)
- Chavarria, T. C. L., & Phakdee-auksorn, P. (2017). Understanding international tourists' attitudes towards street food in Phuket, Thailand. *Tourism Management Perspectives*, 21, 66-73.
- Database to support the development of Thai Halal. (2018). *Situation of Thai Halal food industry* [Online]. Retrieved March 1, 2021, from: <http://www.thaihalalfoods.com/TH/situation-2.php>. (in Thai) Hamid, N. R. Ab., Saaidin, M., Kamari, M. N., Rose, R. M., & Ahmad, S. N. B. (2018). Service quality in Halal restaurants: The roles of religiosity and values. *Advanced Science Letters*, 24(12), 9452-9455.
- Hasa, N. (2016). *Marketing mix of ready to eat Thai Halal food products in the country republic of Indonesia*. Master's Thesis. Hatyai University. (in Thai)
- Kaewnui, N., Wongvanichtawee, C., & Silalai, N. (2019). Restaurant management under certified Halal Food standard in Three Southern Border Provinces of Thailand. *Academic Services Journal*, Prince of Songkla University, 30(3), 46-60. (in Thai)
- Kamonrakit, J. (2017). The Guidelines for developing Thai tourist Halal-Food restaurants in Hatyai district Songkhla province. Master's Thesis. University of Phayao. (in Thai)
- Kasikorn Research Center. (2018). *Opportunity for Thai SMEs to compete in the global halal market* [Online]. Retrieved November 14, 2020, from: https://www.kasikornbank.com/th/business/sme/KSMEKnowledge/article/KSMEAnalysis/Documents/Thai-SME-Opportunity_Halal-Market.pdf. (in Thai)
- Khasuwan, S. (2012). Thai Halal food Image among muslim consumers in the middle east. *BU Academic Review*, 11(1), 70-86. (in Thai)
- Lohwithee, W. (2020). The strengthening of well-being in accordance with guidelines suggested by the messenger of Islam. *Journal of Liberal Arts, Rangsit University*, 15(2), 65-76. (in Thai)
- National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. (2014). *National Halal Food Standard* [Online]. Retrieved November 20, 2020, from: <http://www.acfs.go.th/hala/general.php> (in Thai)
- Phaitrakoon, J. & Chulakarn, N. (2016). Cultural understanding of Health in Thai Elderly Muslims. *Princess of Naradhiwas University Journal*, 8(2), 142-152. (in Thai)

- Podhisita, C. (2011). *Science and art of qualitative research* (5th ed.). Bangkok: Amarin Printing & Publishing. (in Thai)
- Pramapol, A. (2020). *The use of marketing-mix factors affecting the decision-making in purchasing Halal Food of the consumers in Nong Chok District, Bangkok*. Master's Thesis. Krirk University. (in Thai)
- Seanyen, T., Sirijaruanan, T., Hasoh, A. & Kartangchorn, S. (2018). Marketing trend in friendly muslim tourism. *Journal of Pacific Institute of Management Science*, 4(1), 286-297.
- Songsangchai, A. (2015). *Management certification of Halal food. The impact created a competitive advantage for operators Thailand*. Master's Thesis. Bangkok University. (in Thai)
- Wannasupchue, W., Othman, M., Zainal, U. F. U., Abidin, F. A. C. I., & Mohamad, S. F. (2019). Current trends and opportunities for Halal restaurants in Thailand: A conceptual framework. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 9(1), 235-247.