

มาตรฐาน

การผลิตอาหารฮาลาล

และแนวโน้มการส่งออก

สุเพ็ญ ด้วงทอง*

บทนำ

ปัจจุบันนี้อาหารฮาลาล (Halal food) เป็นเรื่องที่ได้รับ ความสนใจอย่างกว้างขวางจากสังคมไทย มีไม่เพียงแต่ชาวไทยมุสลิมที่จำเป็นต้องบริโภคอาหารฮาลาลเท่านั้น แต่ชาวไทยที่นับถือศาสนาอื่นรวมทั้งประชากรทั่วโลกต่างให้

ความสนใจอาหารประเภทนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของโลก และประชาชนส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญต่อการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ มีคุณค่าทางอาหาร ให้พลังงานและไขมันต่ำ ปราศจากสารเคมีที่มีพิษและยาฆ่าแมลง

ปัจจุบันอาหารฮาลาลที่ผลิตเพื่อบริโภคและจำหน่ายยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคชาวมุสลิมที่ขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว ดังนั้นจึงต้องมีการพัฒนาผลิตอาหารฮาลาลในระบบอุตสาหกรรมและให้มีมาตรฐานสากลตามหลักศาสนาอิสลาม เช่น ผู้ผลิตอาหารจะระบุส่วนผสมและระบุคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากอาหาร และปัจจัยที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ อาหารนั้นต้องระบุสัญลักษณ์ฮาลาล รับรองเพื่อทำให้ผู้บริโภคชาวมุสลิมมีความมั่นใจในการเลือกซื้ออาหารมากยิ่งขึ้น สำหรับกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วย



*อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

การรับรองฮาลาล พ.ศ. 2544 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2545 โดยผ่านการตรวจสอบและรับรองจาก คณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทยหรือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี

อาหารฮาลาล เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภค ส่วนที่มีไขมันมุสลิมหากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพ เพราะจะต้องมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีคุณค่าทางอาหาร อันได้แก่เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากสัตว์ต่อไปนี้

1. หมู (หมูบ้าน และหมูป่า)
 2. สุนัข ภู ลิง
 3. สัตว์กินเนื้อที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น เสือ สิงโต หมี และสัตว์อื่นที่มีลักษณะเดียวกัน
 4. นกที่ล่าเหยื่อ เช่น นกเหยี่ยว นกอินทรี นกเค้าแมว และนกประเภทเดียวกันที่จับสัตว์ด้วยกรงเล็บของมัน
 5. หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์ที่สกปรกและมีพิษอื่น ๆ
 6. สัตว์ที่ห้ามฆ่าในอิสลาม เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน
 7. สัตว์น้ำโรค เช่น หมัด โลน แมลงวัน ยุง และอื่น ๆ
 8. ล่อ และ ลา
 9. สัตว์น้ำที่เป็นอันตราย และมีพิษที่ยังไม่มีการถอนพิษออก
 10. สัตว์ที่ไม่เป็นข้อห้ามที่ตายเอง เป็นโรคตาย ถูกแทงตาย ถูกตีตาย หรือตายเพราะตกจากที่สูง
 11. สัตว์อนูมัตที่ถูกฆ่าผิดบทบัญญัติของอิสลาม
 12. เลือดสัตว์ทุกชนิด
 13. สัตว์อื่น ๆ เช่น สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ อวัยวะเพศสัตว์ เป็นต้น
- นอกจากนี้ อิสลามยังห้ามเครื่องดื่ม

ประเภทที่มีแอลกอฮอล์ หรือของมีเมาเป็นส่วนผสมทั้งเครื่องดื่มที่เป็นพิษและเป็นอันตรายแก่ร่างกายในส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (FOOD ADDITIVES) อิสลามห้ามสารที่ผลิตขึ้นจากอาหารต้องห้ามทั้งหมดที่กล่าวถึงข้างต้น ตัวอย่างที่พบกันได้บ่อย เช่น

1. ไดกลีเซอไรด์ หรือ โมโนกลีเซอไรด์ ที่ผลิตจากไขมันหรือไขมันวัวที่ถูกฆ่าผิดบัญญัติอิสลาม
2. เอนไซม์ ที่ผลิตจากเลือดสัตว์ชนิดต่าง ๆ แม้จะเป็นเลือดสัตว์ที่อนูมัต ที่ถูกฆ่าตามบทบัญญัติของอิสลามก็ตาม
3. มาร์เมลโล ซึ่งมีเจลาตินที่ไม่ฮาลาล เป็นองค์ประกอบ
4. เจลาติน (Gelatin) ส่วนใหญ่มักผลิตจากหนังหมูหรือกระดูกอ่อนหมูหรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่เป็นข้อห้ามในอิสลาม หากเป็นผลิตภัณฑ์จากวัว หรือสัตว์อื่นที่ไม่เป็นข้อห้าม จำเป็นต้องมีใบรับรองฮาลาลจากผู้ผลิตด้วย
5. คอลลาเจน (Collagen) ส่วนใหญ่จะผลิตจากหมู
6. ลาร์ด (Lard) ไขมันหรือน้ำมันหมู
7. ฯลฯ

อาหารฮาลาลเป็นอาหารที่ผ่านกระบวนการตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามถึงแม้ว่าการผลิตอาหารฮาลาล มีข้อกำหนดบางอย่างก็ตาม แต่โดยแท้จริงแล้วข้อบัญญัติดังกล่าวเกี่ยวเนื่องโดยตรงกับโภชนาการ โดยยึดหลักความสะอาด ถูกหลักอนามัย ซึ่งเป็นผลดีต่อสุขภาพร่างกายของคนทั่วไป

การผลิตและการประกอบอาหารฮาลาล ที่ถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม มีหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

1. การผลิตอาหารฮาลาล จะต้องแยกสถานที่ผลิตที่ไม่มีปะปนกับการผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลในทุกขั้นตอน ตั้งแต่เตรียมการผลิต

กระบวนการผลิต และสถานที่เก็บรักษา

2. ขั้นตอนการเตรียมการผลิต กระบวนการผลิต การขนส่งและการเก็บรักษาจะต้องมีการตรวจสอบอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตทุกขั้นตอน เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดในเรื่องความสะอาด

3. ลักษณะอาหารที่ไม่นำมาทำอาหารฮาลาล

3.1 อาหารที่มาจากสัตว์ จำนวน 13 ข้อตามที่กล่าวมาข้างต้น

3.2 อาหารที่มาจากพืช ได้แก่ พืชที่มีพิษ และเป็นอันตรายทุกชนิด

3.3 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ของมีนเมา หรือที่มีส่วนผสมที่เป็นอันตรายและเป็นพิษ

4. วิธีการเชือดหรือการฆ่าสัตว์

4.1 คนเชือดต้องเป็นมุสลิมและมีความรู้เกี่ยวกับการเชือดสัตว์ตามหลักการอิสลาม

4.2 สัตว์ที่จะนำมาเชือดจะต้องเป็นสัตว์ที่หลักการของอิสลามกำหนดว่าเป็นสัตว์ที่เชือดได้

4.3 สัตว์ที่จะนำมาเชือดจะต้องเป็นสัตว์ที่มีชีวิตอยู่หรือลงความเห็นว่ายังมีชีวิตอยู่ในระหว่างที่กำลังเชือด

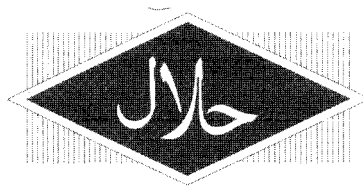
4.4 หัวของสัตว์จะต้องหันไปยังกิบละฮ์ (ทิศที่กะบะห์ตั้งอยู่ในนครมักกะฮ์)

4.5 จะต้องมีการกล่าวคำว่า "บิสมิลละห์" (ในนามของอัลเลาะห์) ในขณะที่เริ่มทำการเชือด

4.6 มีดที่ใช้จะต้องคมและไม่มีการเอาออกกลางคันในระหว่างที่กำลังเชือด

4.7 การเชือดนั้นต้องให้เลือดลมไหลออกอาหาร เส้นเลือดใหญ่ (โลหิตแดง) และเส้นเลือดดำที่คอคอยขาดจากกันเพื่อให้สัตว์ตายโดยไม่ทรมาน

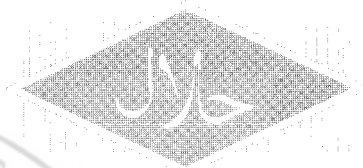
นอกจากนี้วัตถุดิบอื่นๆ ที่ใช้ในกระบวนการเตรียมอาหารจำเป็นต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ฮาลาล



SHEIKHUL ISLAM OFFICE

HL No.

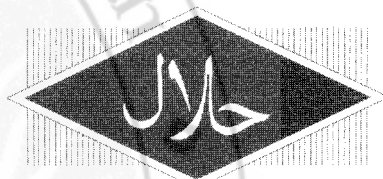
ภาษาอังกฤษ



สำนักงานจุฬาราชมนตรี

มี.ช.ร.

ภาษาไทย



مجلس شيخ الإسلام
مكة المكرمة

ภาษาอารบิก

ที่มา : การุณ กูใหญ่ (2546)

ด้วย ดังเช่น น้ำมันพืช เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ฯลฯ สิ่งใดที่เป็นข้อสงสัยว่าจะมีสิ่งเจือปนจากผลิตภัณฑ์ที่เป็นข้อห้าม ผู้ผลิตจะต้องมั่นใจด้วยตนเองเสียก่อนว่าผลิตภัณฑ์เหล่านั้น ฮาลาลสามารถนำมาใช้ในกระบวนการผลิตได้ โดยการตรวจสอบกับทางผู้ผลิต ผู้ขายหรือผู้นำเข้าให้ยืนยันถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

หากสามารถยืนยันด้วยเอกสารได้ว่าผลิตภัณฑ์ต่างๆ เหล่านั้นได้รับการรับรองฮาลาลมาจากหน่วยงานทางศาสนาแล้วย่อมเป็นการดี แต่ต้องควรนำเอกสารตลอดจนข้อมูลต่างๆ เหล่านั้นให้ทางคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ได้รับรองเป็นเบื้องต้นก่อนเพื่อความสะอาด

ความแตกต่างของอาหารฮาลาลกับอาหารทั่วไป

อาหารฮาลาล คือ อาหารที่สะอาด ปราศจากน่ายิส

น่ายิส หมายถึง สิ่งสกปรกปฏิญญาและอื่น ๆ เป็นที่รับเจียดโดยบทบัญญัติศาสนากำหนดไว้

น่ายิสที่สำคัญมีอยู่ 7 ชนิด คือ

1. สุนัขและสุกร
2. สุรา ของมีเงินเมา และแอลกอฮอล์
3. ซากสัตว์ หมายถึง สัตว์ที่ตายโดยไม่ได้อาศัยตามหลักการอิสลาม ยกเว้น ปลาและตักแตน

4. เลือดที่หลังริน น้ำเหลือง น้ำหนอง ยกเว้น อวัยวะที่คล้ายเลือดแต่ไม่ใช่เลือด เช่น ตับและม้าม

5. ปัสสาวะ อุจจาระ และอาเจียน ของมนุษย์และสัตว์

6. ส่วนที่แยกออกจากสัตว์ขณะที่สัตว์นั้นยังมีชีวิต ยกเว้น ผสมและขน

7. นมสัตว์ที่เนื้อของมันไม่อนุมัติให้รับประทาน เช่น นมลา นมแมว นมสุกร นมสุนัข ซึ่งถือเสมือนเนื้อของสัตว์เหล่านั้น จึงจัดเป็นน่ายิส

น่ายิสหากสร้างความสกปรกให้ภาชนะเครื่องใช้ เสื้อผ้า หรือสถานที่แล้วจำเป็นต้องทำความสะอาดตามหลักการที่ได้กำหนด ถ้าไม่เช่นนั้นแล้วถือว่าเป็นความผิดหรือไม่ฮาลาล

การผลิตอาหารฮาลาลมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

1. **วัตถุดิบ** สิ่งสำคัญตามหลักศาสนาอิสลาม คือ การเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์จากพืชหรือสัตว์ทะเล มักไม่เป็นปัญหาเนื่องจากอิสลามอนุมัติสัตว์ทะเลที่เป็นพืชจะต้องทำการขจัดสารพิษออกให้หมดเสียก่อน โดยต้องมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์นั้นไม่เป็นพิษต่อผู้บริโภคแล้ว ตามข้อตกลงของคณะทำงาน

อาเซียนว่าด้วยเรื่องฮาลาลได้กำหนดไว้ว่า ให้ผลิตภัณฑ์พืชและสัตว์ที่ขจัดพิษออกหมดแล้วนั้น เป็นที่อนุมัติตามหลักการอิสลาม ตัวอย่าง เช่น ผัก ผลไม้ ต้องปราศจากสารเคมี หรือสารพิษ ในกระบวนการผลิต หรือต้องล้างทำความสะอาดแล้วและในส่วนของสัตว์ทะเล เช่น เนื้อปลาปักเป้า ที่ถอนพิษออกหมดแล้ว

ปัญหาของการเตรียมอาหารฮาลาลอยู่ที่วัตถุดิบที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์บก คนต่างศาสนิกไม่น้อยที่มักเข้าใจผิดว่า อาหารฮาลาลหมายถึง อาหารที่ไม่มีหมูเท่านั้น เพราะมุสลิมไม่รับประทานหมู ซึ่งเป็นความเข้าใจที่ผิดถนัด อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่ได้รับการกล่าวขานนามของผู้เป็นเจ้าของ (อัลลอฮ์) และต้องไม่ถูกปลีกรรมหรือถวายทานให้แก่สิ่งอื่นนอกแนวทางอิสลาม ตัวอย่าง เช่น ผลไม้หรืออาหารที่ผ่านการไหว้เจ้าหรือศาลพระภูมิ หรือแม้แต่อาหารจากบาตรของพระสงฆ์ ล้วนเป็นสิ่งที่ยาฮาลาล (ต้องห้าม) ต่อมุสลิมทั้งสิ้น และในส่วนของน้ำที่ใช้ล้างวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เมื่อล้างน้ำโดยการจุ่มหรือน้ำขังในภาชนะแล้ว ต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่านวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่ใช้โดยทั่วถึงในการล้างครั้งสุดท้าย น้ำที่ใช้ล้างไหลผ่านกระบวนการนี้แล้วจะนำมาใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่จะใช้ในการผลิตอีกไม่ได้

วัว ควาย แพะ แกะ ที่ถูกฆ่าในแนวทางอื่นที่ไม่ใช่แนวทางอิสลามหรือการไม่กล่าวขานนามพระผู้เป็นเจ้าของในอิสลาม ขณะทำการเชือดหรือเชือดโดยผู้ที่ไม่ศรัทธาในอัลลอฮ์ (ไม่ใช่มุสลิม) ถือว่าต้องห้ามหรือฮาลาลต่อการบริโภคผู้ที่ต้องการผลิตอาหารฮาลาล หรือผู้ที่ต้องการบริโภคในตลาดมุสลิมหากตัวเขามีได้เป็นมุสลิมจึงต้องเข้าใจเนื้อหาความศรัทธาของมุสลิมในเบื้องต้นนี้ให้ได้เสียก่อน เพราะเป็นประเด็นที่มักเป็นปัญหาอยู่เสมอ

2. โรงงาน โรงงานผลิตอาหารฮาลาลที่ถูกสุขลักษณะจะต้องให้ความสำคัญเรื่องความสะอาด ถูกสุขอนามัย เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ อันเป็นหลักการในส่วนที่เรียกว่า “ตอยยิบัน” ซึ่งหมายถึง ดี มีคุณค่าและเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ส่วนสภาพของโรงงานหรือสถานที่ที่ใช้เตรียมอาหารฮาลาลจะต้องพร้อมและถูกต้องในเรื่องของความสะอาด ปราศจากสิ่งปฏิภูลต่าง ๆ ที่เป็นรังเกียจในอิสลามที่เรียกว่า “นายิส” อันได้แก่ มูลสัตว์ เลือด น้ำลายสุนัข ฯลฯ ดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น

โรงงานที่เจ้าของเลี้ยงสุนัขหรือบริเวณนั้นมีการเลี้ยงสุนัข จะต้องกันเขตมิให้สุนัขหรือสัตว์เลี้ยงอื่น ๆ รุกล้ำเข้าไปในบริเวณโรงงานหรือสถานประกอบการการเก็บวัตถุดิบหรือ อาหารระหว่างกระบวนการหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจะต้องปิดมิดชิด มิให้มูลจิ้งจก เศษซากแมลง สิ่งสกปรกอื่น ๆ ตลอดจนจนถึงเศษเหล็ก เศษแก้ว และเศษไม้ เป็นต้น เข้ามาปนเปื้อนได้

ในกรณีของเลือดสัตว์ที่ปนเปื้อนในวัตถุดิบ จะต้องทำการชำระล้างให้สะอาด ส่วนในกรณีของโรงงานที่ผลิตอาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล หากต้องการเปลี่ยนกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล จะต้องทำการล้างเครื่องมือทุกชิ้นให้สะอาดตามหลักอิสลามเสียก่อน ซึ่งเป็นกระบวนการที่จำเป็นจะต้องมีนักการศาสนาอิสลามเข้าไปดูแล ตัวอย่าง เช่น ในประเทศสิงคโปร์ จะมีการส่งเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานทางศาสนาเข้าไปควบคุมกระบวนการล้างทุกครั้ง และในกรณีของประเทศไทยทางผู้ผลิตจะต้องแจ้งให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดที่รับผิดชอบในการรับรองฮาลาลทราบก่อน เพื่อส่งเจ้าหน้าที่เข้ามาดูแลให้มีการชำระล้างอย่างถูกต้อง

การทำความสะอาดเครื่องมือ จะต้องใช้



ผลิตภัณฑ์ที่มีใช้ผลิตภัณฑ์ตามข้อห้าม เช่น เอทิลแอลกอฮอล์ (Ethyl Alcohol) เนื่องจากเอทิลแอลกอฮอล์เป็นนายิสหรือผลิตภัณฑ์ต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลาม

3. บุคลากร

เพื่อให้เกิดความมั่นใจ และได้รับความเชื่อถือจากผู้บริโภคเป็นปัจจัยสำคัญที่สุด โดยเฉพาะผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมและในด้านการตลาดบุคลากร ในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลจำเป็นต้องเป็นมุสลิม หรือมุสลิมเข้าไปรับผิดชอบในกระบวนการผลิตดังกล่าว นั้น

ประเทศมุสลิมหลายประเทศ จึงกำหนดให้มีเจ้าหน้าที่ระดับหัวหน้าสายการผลิตในโรงงานผลิตอาหารฮาลาล จะต้องเป็นมุสลิมที่ยึดมั่นในหลักการอย่างเคร่งครัด เช่น ประเทศสิงคโปร์ กำหนดให้มีเจ้าหน้าที่ในระดับนี้อย่างน้อย 2 คน และบางประเทศกำหนดให้มีทีมงานในสายงานการผลิตอย่างน้อยร้อยละ 10 ที่เป็นมุสลิม เช่น โรงงานผลิตอาหารฮาลาล ในเขตอุตสาหกรรมปัตตานี จำนวน 10 กว่าโรง ซึ่งทำการผลิตอาหารทะเลกระป๋องเพื่อการส่งออก เป็นต้น

ข้อเสนอแนะ หากโรงงานหรือผู้ประกอบการที่ต้องการผลิตอาหารฮาลาล จึงน่าที่จะต้องมีนโยบายในการรับบุคลากรที่เป็นมุสลิมเข้าทำงานในโรงงานดังกล่าว ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ใน

ระยะยาวของทางโรงงานหรือผู้ประกอบการเอง

4. การจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์/การขนส่ง

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้วต้องเก็บรักษาแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ถึงแม้ว่าจะแยกอยู่ในกล่องบรรจุภัณฑ์แล้วก็ตาม ส่วนการขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

5. การจัดจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลต้องแยกจำหน่ายออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ไม่ปะปนกันถึงแม้ว่าจะจัดจำหน่ายอยู่ในบรรจุภัณฑ์ก็ตาม รวมถึงการจัดจำหน่ายไม่มีบรรจุภัณฑ์หรือแกะถุงบรรจุออกจำหน่ายต้องแจ้งให้ฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยทราบในฐานะผู้ควบคุมดูแลการใช้ตรารับรองฮาลาล โดยจะต้องจัดให้พนักงานขายที่เป็นมุสลิมคอยดูแลให้ถูกต้องตลอดเวลา นอกจากนี้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดจำหน่ายทุกชนิด จะต้องไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล เมื่อปะปนกันแล้วต้องล้างให้สะอาดด้วยวิธีตามหลักศาสนาอิสลาม

6. การบริการอาหารฮาลาล (ร้านอาหาร)

สถานที่บริการอาหารฮาลาลต้องไม่ปะปนกับการบริการสิ่งที่ไม่ฮาลาลทุกชนิด เช่นไม่บริการอาหารฮาลาลร่วมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือการแสดงอนาจารต่าง ๆ เป็นต้น

7. การดำเนินงาน

การดำเนินงานของโรงงานฮาลาลเป็นต้นว่าแหล่งของเงินทุนซึ่งอิสลามห้ามดอกเบี้ยและเงินทุกปี ไม่ถูกต้องตามแนวทางอิสลาม ในกรณีของดอกเบี้ยนั้นอาจยังเป็นปัญหาในการตีความทางศาสนา ทั้งนี้ เนื่องจากประเทศไทยไม่มีแหล่งทุนในระบบอิสลามหรือธนาคารปลอดดอกเบี้ย ถึงแม้ในปัจจุบันมีการบริหาร



ทางการเงินตามหลักศาสนาอิสลามของธนาคารออมสิน ธนาคาร ธกส. และธนาคารกรุงไทยสาขาพระราชวัง แล้วแต่ก็เป็นการดำเนินการในวงเงินจำกัด คือ ประมาณ 10,000-100,000 บาทต่อราย

อย่างไรก็ตามกรณีอื่นๆ ที่อิสลามได้ตั้งเป็นข้อห้ามไว้ ดังเช่น เงินทุนที่ไม่สุจริต หรือแม้กระทั่งเงินทุนจากกิจการที่ขัดแย้งกับอิสลาม โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากกิจการที่อิสลามเห็นว่าเป็นความผิดร้ายแรง ตัวอย่างเช่น เงินทุนจากกิจการศาลเจ้า เป็นต้น ทางโรงงานที่ต้องการผลิตอาหารฮาลาลจะต้องให้ความใส่ใจต่อแหล่งทุนต่างๆ ให้มาก เพราะอาจสร้างปัญหาขึ้นได้ในภายหลัง หากเป็นโรงงานหรือผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิมด้วยแล้ว ก็ควรหลีกเลี่ยงแหล่งเงินทุนที่เป็นดอกเบี้ยโดยเด็ดขาด เพราะตามหลักการศาสนาก็ห้ามอยู่แล้ว

อีกปัญหาหนึ่ง คือ โครงสร้างการดำเนินงานที่ต้องโปร่งใส ตรวจสอบได้เนื่องจากกระบวนการตรวจสอบทางสังคมในปัจจุบันและอนาคตเป็นไปอย่างแหลมคมมาก ความร่วมมือกับประเทศต่างๆ ในภูมิภาคจะมีมากขึ้นหลายประเทศในกลุ่มประเทศอาเซียนเป็นประเทศมุสลิม มีกระบวนการคุ้มครองผู้บริโภคแห่งรัฐปีนัง (Consumer's Association of Penang = CAP) ได้ดำเนินการตรวจสอบโดยเก็บ

ตัวอย่างอาหาร เครื่องสำอาง ยา และอื่น ๆ มาตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการ ปรากฏว่าผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มีการตรวจพบสารปนเปื้อน และนายิสในผลิตภัณฑ์เหล่านั้น เช่น แอลกอฮอล์ เจลาติน ไขมันหมู รกเด็ก ฯลฯ

สำหรับประเทศไทยการดำเนินอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล จึงต้องโปร่งใสสามารถตรวจสอบได้โดยองค์กรที่รับผิดชอบในการรับรองเครื่องหมาย HALAL

แม้กระทั่งองค์กรจากต่างประเทศ เพื่อแสดงถึงความโปร่งใส และจริงจังต่อผู้บริโภค รวมถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านั้นอีกด้วย

8. องค์กรที่ให้การรับรองอาหารฮาลาล

1. องค์กรระดับสากล (Codex Alimentarius Commission) ในเรื่อง General Guidelines for use of the Term Halal

2. องค์กรระดับประเทศ ในประเทศไทยมีคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดที่ให้การรับรองอาหารฮาลาลโดยมีคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล

สำหรับการผลิตอาหารฮาลาลของมุสลิมที่ดำเนินการโดยมุสลิม และเพื่อจำหน่ายในท้องถิ่นหรือเขตจังหวัด ก็ไม่จำเป็นต้องให้ใครมารับรองฮาลาลในเมื่อโรงงานหรือกลุ่มดำเนินการผลิตอาหารเหล่านั้นตามหลักการศาสนาอิสลามอยู่แล้วก็สามารถผลิตออกจำหน่ายได้เลย แต่ต้องขึ้นอยู่กับความเชื่อมั่นและการคุณภาพของสินค้าเหล่านั้นด้วย



ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Standard) กับมาตรฐานอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นระบบเชิงบูรณาการ (Integrated Standard System) โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือ กระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุด ตลอด “สายโซ่การผลิต” จะต้อง “ฮาลาล” คือถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งฮารอมิ คือสิ่งที่ต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม อาทิ วัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง สารพิษ สิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีถูกสุขอนามัย มีคุณค่าอาหาร เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (ตอยยิบ) ซึ่งระบบการจัดการความปลอดภัยในการผลิตอาหารทั้งระบบ GMP, HACCP และระบบการบริหารคุณภาพ (ISO) จึงเป็นเรื่องสอดคล้องกับหลักการมาตรฐานอาหารฮาลาล จะแตกต่างกันในหลักการสำคัญคือ มาตรฐานอาหารฮาลาลจะต้องยึดถือความถูกต้องและคุณค่าตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ส่วนมาตรฐานสากลยึดถือคุณค่าอาหารโดยมิจำเป็นต้องถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม



ข้อแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาลและมาตรฐานอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
<p>1. ผู้กำหนดมาตรฐาน</p> <p>1.1 อัลลอฮ์ (ซ.บ.) พระผู้เป็นเจ้าของ</p> <p>1.2 ศาสดามุฮัมมัด (ซ.ล.)</p> <p>2. หลักการสำคัญ</p> <p>2.1 ฮาลาล (อนุมัติ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p> <p>2.2 ปราศจากสิ่งฮารอม (สิ่งต้องห้าม)</p> <p>2.3 ตอยยิบ (ดี) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความสะอาด - ความปลอดภัยจากสารพิษและสิ่งปนเปื้อน - คุณค่าทางโภชนาการ - รักษาสิ่งแวดล้อม <p>3. การบริหารมาตรฐาน</p> <p>3.1 องค์กรศาสนาอิสลามเป็นผู้รับผิดชอบตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p> <p>3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐานต้องเป็นมุสลิมที่ดี และมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่</p> <p>4. ระบบมาตรฐาน</p> <p>4.1 เป็นระบบเฉพาะมาตรฐานฮาลาลซึ่งครอบคลุมทั้งความถูกต้อง (ฮาลาล) และที่ดี (ตอยยิบ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p> <p>4.2 ชื่อระบบมาตรฐาน คือ ฮาลาล (Halal)</p> <p>5. ปัจจัยการผลิต</p> <p>5.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมและสารปรุงแต่งมีที่มาซึ่งพิสูจน์ได้ว่า “ฮาลาล” ปราศจากสิ่ง “ฮารอม”</p> <p>5.2 กระบวนการผลิต จะต้อง “ฮาลาล” ทุกขั้นตอน</p> <p>5.3 สถานที่ผลิตจะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกันสัตว์ทุกชนิด และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล</p> <p>5.4 เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาด และไม่ได้ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล</p> <p>5.5 การเก็บรักษา การขนส่ง และวางจำหน่ายจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล เพื่อป้องกันการสับสนและเข้าใจผิดของผู้บริโภค</p> <p>5.6 การล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน จะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p> <p>6. พนักงาน</p> <p>6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุรา</p> <p>6.2 พนักงานเชือดสัตว์ ต้องเป็นมุสลิมมีสุขภาพจิตสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจและมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p>	<p>1. ผู้กำหนดมาตรฐาน</p> <p>1.1 องค์กรระหว่างประเทศ</p> <p>1.2 องค์กรเอกชน</p> <p>2. หลักการสำคัญ</p> <p>2.1 มาตรฐานตามที่องค์กรกำหนด</p> <p>2.2 การประกันคุณภาพ (Q.A.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความสะอาด - ความปลอดภัย - คุณค่าทางโภชนาการ <p>3. การบริหารมาตรฐาน</p> <p>3.1 หน่วยงานภาครัฐ หรือองค์กรเอกชนที่มีหน้าที่รับผิดชอบ</p> <p>3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่</p> <p>4. ระบบมาตรฐาน</p> <p>4.1 เป็นระบบมาตรฐานที่แยกย่อย หลายลักษณะ เช่น มาตรฐานโรงงาน มาตรฐานการบริหารการผลิต เป็นต้น</p> <p>4.2 ชื่อระบบมาตรฐานมีหลากหลาย เช่น มอก. GMP, ISO, HACCP</p> <p>5. ปัจจัยการผลิต</p> <p>5.1 เป็นไปตามมาตรฐานอุตสาหกรรมโดยไม่คำนึงว่าฮาลาลหรือไม่</p> <p>5.2 การล้างวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตมุ่งเน้นความสะอาดเป็นสำคัญ</p> <p>6. พนักงาน</p> <p>6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม</p> <p>6.2 พนักงานเชือดสัตว์ ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม</p>

กระบวนการขอรับรองฮาลาลและขออนุญาตใช้ เครื่องหมายรับรองฮาลาล

การขอรับรองฮาลาลและขออนุญาตใช้
เครื่องหมายรับรองฮาลาล มีกระบวนการขั้นตอน
และวิธีการเพื่อการตรวจสอบพิจารณาของฝ่าย
กิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำ
จังหวัด หรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่ง
ประเทศไทย ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการ

วิธีการ

1. ผู้ประกอบการศึกษาระเบียบกฎเกณฑ์
หรือขอคำแนะนำการผลิตอาหารฮาลาล
2. ผู้ประกอบการดำเนินการผลิต
อาหาร
3. ผู้ประกอบการเตรียมเอกสารที่
ฝ่ายกิจการฮาลาลต้องการ
4. ผู้ประกอบการเตรียมตัวอย่าง
ผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 2 ขั้นยื่นคำขอและพิจารณา คำขอ

วิธีการ

1. ผู้ประกอบการยื่นคำขอต่อ
ประธานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
หรือประธานคณะกรรมการกลางอิสลามประจำ
จังหวัดตามแบบคำขอ
2. ผู้ประกอบการยื่นเอกสาร
ประกอบคำขอ (ถ้ามี) ดังนี้
 - 2.1 สำเนาจดทะเบียนนิติบุคคล
 - 2.2 สำเนาใบอนุญาตตั้งโรงงาน
แบบ รง.2 หรือ รง. 4
 - 2.3 สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหาร
แบบ อ. ก
 - 2.4 สำเนาคำขอและใบสำคัญ
ของการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแบบ อ.17
หรือแบบใบแจ้งรายละเอียดของอาหารสำเร็จรูป
ที่พร้อมบริโภคทันที

2.5 สำเนาหนังสือสำคัญแสดง
การจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าจากกรม
ทรัพย์สินทางปัญญา

2.6 สำเนาคำขออนุญาตใช้ฉลาก
อาหาร แบบ สป.3 พร้อมตัวอย่าง

2.7 สำเนาเอกสารสรุปผลการ
วิเคราะห์จากสำนักอาหารและยา

2.8 หนังสือรับรองรายละเอียด
กรรมวิธีการผลิต ขั้นตอนการผลิตวัตถุดิบที่ใช้
เป็นส่วนผสมในการผลิต และจุดประสงค์ที่ใช้
สารปรุงแต่งต่างๆรับรองโดยผู้รับใบอนุญาตผลิต

2.9 บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอ
ให้รับรองฮาลาล

2.10 สถานที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน
สถานที่ผลิตพอสังเขป

2.11 ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อ
ประกอบการพิจารณาเบื้องต้น

3. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของ
เอกสารที่ประกอบคำขอแล้วนำเสนอฝ่าย
กิจการฮาลาล

4. วิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

5. นัดหมายการตรวจสอบหลังจากที่
ผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียมการตรวจสอบ
รับรองฮาลาลตามระเบียบฯ แล้ว

ขั้นตอนที่ 3 ขั้นการตรวจโรงงาน / สถานประกอบการ

วิธีการ

1. คณะกรรมการผู้ตรวจสอบ ไป
ตรวจโรงงาน / สถานประกอบการตามที่นัดหมาย

2. ประชุมชี้แจงร่วมกันระหว่างคณะ
ผู้ตรวจสอบของฝ่ายกิจการฮาลาลกับฝ่ายสถาน
ประกอบการก่อนดำเนินการตรวจสอบ ใช้เวลา
ประมาณ 30 นาที โดยมีขั้นตอนดังนี้

- แนะนำตัวเพื่อทำความรู้จักกัน
- หัวหน้าคณะผู้ตรวจสอบ
ชี้แจงหลักการระเบียบฯ เหตุผลและความ

จำเป็นในการตรวจพิจารณาก่อนให้บริการ
รับรองฮาลาล

- ฝ่ายสถานประกอบการ
บรรยายสรุปเกี่ยวกับกระบวนการผลิต วัตถุดิบ
ส่วนผสมหรือสารปรุงแต่ง การบรรจุ การเก็บ
รักษา การขนส่ง ฯลฯ ให้คณะผู้ตรวจสอบทราบ
หนึ่ง คณะผู้ตรวจสอบประกอบด้วย
หัวหน้าคณะ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านศาสนาอิสลาม
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิทยาศาสตร์ และผู้มี
ประสบการณ์ด้านการผลิต

ส่วนฝ่ายสถานประกอบการ จะต้อง
ประกอบด้วยผู้จัดการโรงงาน ผู้บริหาร ผู้จัดการ
ฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อเป็นสำคัญ หากจะ
มีผู้จัดการฝ่ายอื่นร่วมประชุมชี้แจงด้วยก็ได้

3. ฝ่ายสถานประกอบการนำคณะ
ผู้ตรวจสอบพิจารณากระบวนการผลิต วัตถุดิบ
สถานที่ผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา สถานที่
จำหน่าย ฯลฯ ตามที่บรรยายสรุป

4. คณะผู้ตรวจสอบให้คำแนะนำแก่
ผู้ยื่นคำขอ เมื่อเห็นว่าผู้ประกอบการดำเนินการ
ไม่ถูกต้อง หรือมีข้อบกพร่องเพื่อจะได้ดำเนินการ
ให้ถูกต้องต่อไป

5. คณะผู้ตรวจสอบรายงานผลให้
คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลพิจารณา

ขั้นตอนที่ 4 ขั้นตอนพิจารณาผลการตรวจ สอบและให้หนังสือรับรอง

วิธีการ

1. คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล
รายงานผลพิจารณาให้คณะกรรมการกลาง
อิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการ
อิสลามประจำจังหวัดพิจารณาอนุญาต

2. เรียกเอกสารหรือผลวิเคราะห์ทาง
วิทยาศาสตร์เพิ่มเติมในกรณีที่จำเป็น

3. คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล
แจ้งผลการพิจารณาของคณะกรรมการกลาง

อิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการ
อิสลามประจำจังหวัด ให้ผู้ขอรับรองฮาลาลทราบ

4. ในกรณีที่คณะกรรมการฯ ให้การ
รับรอง เมื่อผู้ขอรับรองฮาลาลทำสัญญาขอรับ
ปฏิบัติตามเงื่อนไขการรับรองและการชำระ
ค่าธรรมเนียมแล้ว คณะกรรมการกลางอิสลาม
แห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลาม
ประจำจังหวัด จึงออกหนังสือรับรองฮาลาลให้
แก่ผู้ขอ โดยมีอายุการรับรองไม่เกินหนึ่งปี

5. ผู้ขอซึ่งได้รับหนังสือฮาลาลแล้ว
และมีความประสงค์ขอใช้เครื่องหมายรับรอง
ฮาลาลผู้ขอจะต้องยื่นคำขออนุญาตใช้เครื่องหมาย
รับรองฮาลาลต่อคณะกรรมการกลางอิสลาม
แห่งประเทศไทยเพื่อพิจารณาอนุญาตแล้วจึง
ออกหนังสือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่
ผู้ขอ เมื่อผู้ขอได้ชำระค่าธรรมเนียมแล้ว

ขั้นตอนที่ 5 ขั้นตอนการติดตามและ ประเมินผล

วิธีการ

1. ดำเนินการติดตามและกำกับดูแล
สถานประกอบการ ซึ่งได้รับรองฮาลาลและหรือ
ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลให้ปฏิบัติตาม
สัญญาและระเบียบอย่างเคร่งครัดโดยใช้กลไก
ตรวจสอบดังนี้

1.1 ให้มี “ผู้ตรวจการอาหารฮาลาล”
เพื่อตรวจสอบสินค้าอาหารฮาลาลในตลาด

1.2 ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจาก
รายงานการปฏิบัติงานของ “ที่ปรึกษาฮาลาล
ประจำสถานประกอบการ”

2. ฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบ
ผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สถานประกอบ
การและการให้บริการที่ได้รับอนุญาตแล้ว โดย
ไม่มีการนัดหมายล่วงหน้าเป็นระยะตามความ
เหมาะสม

3. ฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการ
ตรวจสอบให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่ง

ประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำ
จังหวัดทราบหรือพิจารณา

และหากแยกฉบับละ 1
รายการ ค่าธรรมเนียมฉบับ
ละ 500 บาท

กำหนดค่าธรรมเนียม

1. ค่าธรรมเนียม

1.1 การตรวจสอบรับรองฮาลาล

- 1) การตรวจสอบกรณีขอใหม่
10,000 บาท
- 2) การตรวจสอบกรณีขอต่ออายุ
ครั้งละ 8,000 บาท
- 3) การตรวจสอบกรณีขอเพิ่ม
เติมผลิตภัณฑ์ ครั้งละ
5,000 บาท
- 4) การตรวจสอบติดตามผล
(กรณีตรวจครั้งแรกไม่ผ่าน
ความเห็นชอบ) หรือตรวจ
สอบเมื่อมีการร้องเรียน
ครั้งละ 5,000 บาท
- 5) การตรวจวิเคราะห์อาหาร
(ถ้ามี) ให้ผู้ขอเป็นผู้เสียค่า
ใช้จ่ายทั้งสิ้น 5,000 บาท
- 6) ให้ผู้ยื่นคำขอเป็นผู้จ่าย
พาหนะ และค่าที่พัก แทนผู้
ตรวจสอบจนกว่าการตรวจสอบ
จะเสร็จสิ้น

1.2 หนังสือรับรองฮาลาล และ หนังสือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

- 1) หนังสือรับรองฮาลาล
(หนังสือรับรองที่ สกอจ. เป็น
ผู้ออกให้) ฉบับละ 500 บาท
- 2) หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมาย
รับรองฮาลาล (ฉบับภาษาไทย)
รายการละ 500 บาท
- 3) หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมาย
รับรองฮาลาล (ฉบับภาษา
อังกฤษ) ฉบับละ 500 บาท

4) เอกสารรับรองผลิตภัณฑ์ ฮาลาลเพื่อการส่งออก(ฮ.ล. 2)

ซึ่งรับรองโดยสำนักงานคณะกรรมการ
อิสลามแห่งประเทศไทย รายการละ 500 บาท

2. เงินหลักประกันการใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาลผลิตภัณฑ์ (รายการ) ละ 1,000 บาท

หมายเหตุ : เงินประกันนี้ให้คืนต่อผู้ประกอบ
การทั้งหมด หรือบางส่วน เมื่อผู้ประกอบการ
เลิกกิจการ หรือเปลี่ยนแปลงลดจำนวนรายการ
และไม่กระทำการใดๆ ที่ผิดจากระเบียบ ข้อบังคับ

การส่งออกอาหารฮาลาล

1. ไทยเป็นผู้ส่งออกอาหารที่สำคัญของโลก
ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตอาหารเพื่อการส่ง
ออกรายใหญ่ของโลก ตลาดหลักที่สำคัญของ
ไทยนอกจากญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และสหภาพ
ยุโรป แล้ว ตลาดมุสลิมก็มีความสำคัญต่อการ
ส่งออกอาหารเช่นกัน เพราะเป็นตลาดใหญ่ที่
นับถือศาสนาอิสลามมากกว่า 1,500 ล้านคน
หรือ 1 ใน 4 ของประชากรโลก อาศัยอยู่ใน
ประเทศต่างๆ กว่าหนึ่งร้อยประเทศ การค้า
อาหารฮาลาลของโลกมีมูลค่าถึง 8 หมื่นล้าน
ดอลลาร์สหรัฐ ดังนั้นโอกาสที่ผู้ผลิตอาหาร
เพื่อการส่งออกของประเทศที่มีการส่งออกไปสู่
ตลาดอาหารฮาลาลจึงมีอยู่อีกมาก

2. ตลาดส่งออกอาหารฮาลาล

การส่งออกสินค้าอาหารฮาลาลของ
ประเทศไทยสามารถจำแนกเป็นกลุ่มใหญ่ๆ ได้
คือ อาหารทะเลแช่เย็น แช่แข็ง แปรรูป ผัก ผล
ไม้สดแช่เย็น แช่แข็ง และแปรรูป เนื้อสัตว์ปีก
แช่เย็น แช่แข็งและแปรรูป ผลิตภัณฑ์ข้าวและ

ข้าวสาลี ซึ่งสินค้าเหล่านี้สามารถจัดอยู่ในกลุ่มอาหารฮาลาลได้อยู่แล้ว เพียงแต่ต้องปรับกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม อาหารที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ ซึ่งก็อยู่ในวิสัยที่จะดำเนินการได้ ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาหารของไทยซึ่งเป็นที่นิยมของผู้บริโภคหลายประเทศ ได้แก่ ไก่แซ่แข็งและแปรรูป อาหารทะเลแช่แข็ง อาหารทะเลแปรรูป ผักและผลไม้สดและกระป๋องต่างๆ อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน เป็นต้น

ตลาดอาหารฮาลาลแบ่งได้เป็น 5 กลุ่มประเทศ ที่มีประชากรมุสลิม ได้แก่

2.1 กลุ่มแอฟริกา ประเทศในแถบแอฟริกามีประชากรถึง 657.5 ล้านคน เป็นมุสลิม 294 ล้านคน โดยแบ่งเป็น

ประเทศในแถบแอฟริกาเหนือ ได้แก่ โมร็อกโก แอลจีเรีย ลิเบีย อียิปต์ และตูนิเซีย โดยอียิปต์นำเข้าอาหารฮาลาลที่สำคัญประเทศหนึ่งในกลุ่มอาหรับ และสามารถใช้เป็นฐานการส่งออกไปยังประเทศอื่นๆ ปัจจุบันอียิปต์เป็นสมาชิกตลาดร่วมแอฟริกาตะวันออกและใต้ (Common Market of Eastern and Southern Africa - COMESA) เอื้ออำนวยต่อการใช้อียิปต์เป็นฐานการส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ในแอฟริกา ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐของอียิปต์ได้ชี้ให้เห็นถึงความจำเป็นที่จะต้องส่งเสริมความร่วมมืออย่างใกล้ชิดระหว่างหน่วยงานด้านการตรวจสอบและออกใบรับรองสินค้าฮาลาลไทยกับอียิปต์ และการให้องค์กรอิสลามในประเทศต่างๆ เช่น ในประเทศอิสลาม หรือในยุโรปให้การรับรองอาหารก็จะเป็นการช่วยเสริมและยืนยันในคุณภาพอาหารฮาลาลของไทยได้อีกทางหนึ่ง เนื่องจากอาหารฮาลาลไทยยังไม่ได้มาตรฐานเท่าที่ควร จึงมีความจำเป็นที่จะต้องสร้างความน่าเชื่อถือในสินค้าอาหารฮาลาลของไทยว่ามีการผลิตที่ถูกหลักสุขอนามัยและถูกต้องตาม

หลักศาสนาอิสลาม

ประเทศในแถบแอฟริกาใต้ ได้แก่ แอฟริกาใต้ นามิเบีย บอตสวานา โมซัมบิก ซึ่งประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาคริสต์ สำหรับในประเทศแอฟริกาใต้มีชาวมุสลิมประมาณ 900,000 คน คิดเป็นร้อยละ 2 ของประชากรทั้งหมด แอฟริกาใต้เป็นเมืองท่าสำคัญในการขนส่งสินค้า จึงสามารถใช้แอฟริกาใต้เป็นฐานในการส่งออกต่อไปยังตลาดใกล้เคียง โดยเฉพาะประเทศอื่นๆ เช่น แทนซาเนีย ซูดาน โซมาเลีย เป็นต้น รวมทั้งในกลุ่ม SADC (South African Development Community) ซึ่งต้องอาศัยแอฟริกาใต้ในด้านท่าเรือและเส้นทางขนส่งสินค้า

ประเทศแถบแอฟริกาตะวันออก ประกอบด้วย จิบูตี เอริเทรีย เอธิโอเปีย โซมาเลีย ซูดาน ประชากรส่วนใหญ่ นับถือศาสนาอิสลาม จึงเป็นตลาดที่น่าสนใจอีกตลาดหนึ่ง

2.2 กลุ่มตะวันออกกลาง ได้แก่ สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ซาอุดีอาระเบีย เลบานอน คูเวต อิหร่าน อิรัก เยเมน ซีเรีย โอมาน บาห์เรน การตาร์ ฯลฯ จัดเป็นภูมิภาคที่มีมุสลิมอาศัยอยู่หนาแน่น และเป็นประเทศที่มีกำลังซื้อสูง มีประชากรรวม 205.7 ล้านคน เป็นมุสลิม 194.4 ล้านคน คิดเป็นร้อยละ 94.5

2.3 กลุ่มประเทศในแถบเอเชียใต้ ประกอบด้วย อัฟกานิสถาน ปากีสถาน บังกลาเทศ อินเดีย ศรีลังกา หรือระดับรายได้เฉลี่ยต่อหัวจะไม่สูงมากนัก แต่มีประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามในภูมิภาคนี้ถึง 326.9 ล้านคน จากประชากรทั้งหมด 1,369.9 ล้านคน จึงมีแนวโน้มที่จะเป็นตลาดที่มีศักยภาพ สำหรับสินค้าอาหารฮาลาล

2.4 กลุ่มประเทศอาเซียน มีประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามอาศัยอยู่ประมาณ 192.5 ล้านคน จากประชากรทั้งหมดประมาณ 500 ล้านคน อาเซียนจึง

เป็นตลาดที่สำคัญประเทศที่มีประชากรนับถือศาสนาอิสลามมากที่สุด คือ อินโดนีเซีย และมาเลเซีย ประเทศที่นำเข้าอาหารฮาลาลจากไทยมากที่สุดคือ สิงคโปร์ และมาเลเซีย โดยมากกว่าครึ่งเป็นการนำเข้าเพื่อส่งออกไปยังประเทศมุสลิมในภูมิภาคอื่นๆ ซึ่งสินค้าอาหารฮาลาลที่นำเข้าจากไทยจะถูกแปรรูป และบรรจุภัณฑ์ใหม่เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ทั้งนี้มาเลเซียเป็นผู้นำสินค้าอาหารฮาลาลจากไทยในปริมาณและมูลค่าสูง แต่มาเลเซียเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ เป็นคู่แข่งทางการค้าในสินค้าอาหารฮาลาล อาหารฮาลาลที่ผลิตและผ่านการรับรองจากประเทศมาเลเซียจะได้รับความเชื่อถือจากกลุ่มประเทศมุสลิม

2.5 กลุ่มยุโรปตะวันออกและประเทศเอเชียกลาง ยุโรปตะวันออกเป็นตลาดใหม่ที่น่าสนใจ ในขณะที่ประเทศในเอเชียกลางเป็นตลาดที่คนไทยคุ้นเคยน้อยที่สุด หลายประเทศเป็นประเทศเกิดใหม่ จึงไม่ค่อยมีความคุ้นเคยในการติดต่อทางธุรกิจ อย่างไรก็ตาม

ไทยสามารถเปิดตลาดอาหารฮาลาลได้ในประเทศหนึ่งในภูมิภาคนี้ น่าจะเป็นปัจจัยสำคัญในการกระจายอาหารฮาลาลไทยในประเทศอื่นๆ ในภูมิภาคนี้ได้ต่อไป

ประเทศที่นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลมากที่สุด 6 ประเทศแรก ซึ่งมีจำนวนประชากรรวมกันประมาณ 395.46 ล้านคน ได้แก่ ประเทศต่างๆ ดังนี้

1. ซาอุดีอาระเบีย ตั้งอยู่ในภูมิภาคตะวันออกกลาง
2. อียิปต์ ตั้งอยู่ในภูมิภาคแอฟริกา
3. มาเลเซีย ตั้งอยู่ในภูมิภาคตะวันออกกลาง
4. อิหร่าน ตั้งอยู่ในภูมิภาคแอฟริกา
5. แอลจีเรีย ตั้งอยู่ในภูมิภาคแอฟริกา
6. อินโดนีเซีย ตั้งอยู่ในภูมิภาคเอเชีย

ความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ของประเทศทั้ง 6 ประเทศ ในผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่มีความต้องการสูงสุดคือ ข้าว ผัก และผลไม้



ประเภทพืชส่งออกสินค้าอาหารฮาลาล

ประเภทอาหาร	ประเทศส่งออกที่สำคัญ
เนื้อโค	<p>กลุ่มประเทศพัฒนา : นิวซีแลนด์ ไอร์แลนด์ เยอรมัน ฝรั่งเศส ออสเตรเลีย และสหรัฐอเมริกา</p> <p>กลุ่มประเทศกำลังพัฒนา : ซูดาน สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ จอร์เจีย โอมาน อินเดีย</p>
เนื้อแพะและแกะ	<p>กลุ่มประเทศพัฒนา : นิวซีแลนด์ ออสเตรเลีย</p> <p>กลุ่มประเทศกำลังพัฒนา : ซูดาน สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ จอร์เจีย ไชมาเลีย มาเซโดเนีย อุรุกวัย</p>
สัตว์ปีก	<p>กลุ่มประเทศพัฒนา : เนเธอร์แลนด์ เยอรมัน ฝรั่งเศส สหรัฐอเมริกา อังกฤษ</p> <p>กลุ่มประเทศกำลังพัฒนา : จีน บราซิล</p>
ผักและผลไม้	<p>กลุ่มประเทศพัฒนา : เนเธอร์แลนด์ ฝรั่งเศส สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย อิตาลี</p> <p>กลุ่มประเทศกำลังพัฒนา : จีน ตุรกี บราซิล ฟิลิปปีนส์ สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ อินเดีย ไทย</p>

บทสรุป

กระบวนการผลิตอาหารฮาลาล ให้ได้คุณภาพและถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามต้องให้ผู้บริโภคมีความเชื่อถือ และเกิดความมั่นใจ ตลอดจนหน่วยงานของรัฐและเอกชนให้ความร่วมมือ ส่งเสริมการผลิตอาหารฮาลาลที่แท้จริงมีมาตรฐานและปลอดภัยต่อสุขภาพ เนื่องจากประเทศไทยมีศักยภาพสูงตั้งแต่วัตถุดิบ ตลอดจน ฝีมือแรงงานที่มีคุณภาพ ซึ่งจะส่งผลดีต่อเศรษฐกิจและรายได้ของประเทศชาติ ตลอดจนทำให้ประเทศมุสลิม มีความเชื่อมั่นในคุณภาพอาหารของประเทศไทย และสามารถจำหน่ายสินค้าอาหารฮาลาลของไทยไปยังนานาประเทศได้ต่อไปในอนาคต

เอกสารอ้างอิง

- การุณ ภูใหญ่. 2546. เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่อง “ครบเครื่องเรื่องอาหารฮาลาล” โรงแรม ซี.เอส.จังหวัดปัตตานี
- กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์. **อาหารฮาลาล มิติใหม่สำหรับการส่งออกอาหารของไทย**
- นลินี โทมะควิน. 2548. **อาหารฮาลาลทางเลือกในการส่งออกอาหาร.** (ตอนที่ 1) นิตยสารสำหรับผู้ส่งออกและผู้บริหาร ปีที่ 18 ฉบับที่ 421 กุมภาพันธ์ 2548 หน้า 47-51
- พาสนา พุทธิกำพล. 2547. **การส่งออกสินค้าอาหารฮาลาล.** กองสนเทศเศรษฐกิจ กระทรวงการต่างประเทศ
- ม.ป.ป. **อาหารฮาลาล** ฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสงขลา
- วิจัยอาหารไทยฮาลาล ศักยภาพในตะวันออกกลาง (on-line (Available : <http://www.ifrpd.ku.ac.th/new/newspaper/sep/new/7.html>) . [2547, กันยายน หน้า 24 - 30]