

มาตรฐาน การผลิตอาหารฮาลาล และแนวโน้มการส่งออก

สุพัฒน์ ด้วงทอง*

บทนำ

ปัจจุบันนี้อาหารฮาลาล (Halal food) เป็นเรื่องที่ได้รับความสนใจอย่างกว้างขวางจากสังคมไทย มีใช้เพียงแต่ชาวไทยมุสลิมที่จำเป็นต้องบริโภคอาหารฮาลาลเท่านั้น แต่ชาวไทยที่นับถือศาสนาอื่นรวมทั้งประชากรหัวโลกต่างให้



ความสนใจอาหารประเภทนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของโลก และประชาชนส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญต่อการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ มีคุณค่าทางอาหาร ให้พลังงานและไขมันต่ำ ปราศจากสารเคมีที่มีพิษและยาฆ่าแมลง

ปัจจุบันอาหารฮาลาลที่ผลิตเพื่อ出口โภคและจำหน่ายยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคชาวมุสลิมที่ขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว ดังนั้นจึงต้องมีการพัฒนาผลิตอาหารฮาลาลในระบบอุดสาหกรรมและให้มีมาตรฐานสากลตามหลักศาสนาอิสลาม เช่น ผู้ผลิตอาหารจะระบุส่วนผสมและระบุคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากอาหาร และปัจจัยที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ อาหารนั้นต้องระบุสัญลักษณ์ฮาลาล รับรองเพื่อทำให้ผู้บริโภคชาวมุสลิมมีความมั่นใจในการเลือกซื้ออาหารมากยิ่งขึ้น สำหรับกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยด้วย

*อาจารย์ประจำในโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

การรับรองยาลาล พ.ศ. 2544 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2545 โดยผ่านการตรวจสอบและรับรองจากคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี

อาหารยาลาล เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภค ส่วนที่มิใช่มุสลิมหากบริโภคอาหารยาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพ เพราะจะต้องมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (ยาหرم) และมีคุณค่าทางอาหาร อันได้แก่เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากสัตว์ต่อไปนี้

1. หมู (หมูบ้าน และหมูป่า)

2. สุนัข วุ้ง ลิง

3. สัตว์กินเนื้อที่มีเทียบและกรงเล็บ เช่น

เสือ ลิงโต หมี และสัตว์อื่นที่มีลักษณะเดียวกัน

4. นกที่ล่าเหยื่อ เช่น นกเหยี่ยว นกอินทรี นกเค้าแมว และนกประภาคเดียว กันที่จับสัตว์ด้วยกรงเล็บของมนุษย์

5. หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์ที่สกปรกและมีพิษอื่นๆ

6. สัตว์ที่ห้ามนำในอิสลาม เช่น มด ผึ้ง นกหัวขوان

7. สัตว์น้ำโรค เช่น หมัด โลน แมลงวัน ปู และอื่นๆ

8. ล่อ และ ลา

9. สัตว์น้ำที่เป็นอันตราย และมีพิษที่ยังไม่มีการถอนพิษออก

10. สัตว์ที่ไม่เป็นข้อห้ามที่ตายเอง เป็นโรคตาย ถูกแทงตาย ถูกตีตาย หรือตายเพราะตกจากที่สูง

11. สัตว์อนุมัติที่ถูกนำผิดบทบัญญัติของอิสลาม

12. เลือดสัตว์ทุกชนิด

13. สัตว์อื่นๆ เช่น สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ อวัยวะเพศสัตว์ เป็นต้น

นอกจากนี้ อิสลามยังห้ามเครื่องดื่ม

ประเภทที่มีแอลกอฮอล์ หรือของมีน้ำเป็นส่วนผสมทั้งเครื่องดื่มที่เป็นพิษและเป็นอันตรายแก่ร่างกายในส่วนของวัตถุเชื้อปนอาหาร (FOOD ADDITIVES) อิสลามห้ามสารที่ผลิตขึ้นจากอาหารต้องห้ามหงุดหงิดที่กล่าวถึงข้างต้น ตัวอย่างที่พบกันได้บ่อย เช่น

1. ไดกลีเซอร์ไรด์ หรือ โมโนกลีเซอร์ไรด์ ที่ผลิตจากไขมันหรือไขมันวัวที่ถูกนำผิดบทบัญญัติอิสลาม

2. เอนไซม์ ที่ผลิตจากเลือดสัตว์ชนิดต่างๆ แม้จะเป็นเลือดสัตว์ท่อนมด้วย ที่ถูกฆ่าตามบทบัญญัติของอิสลามก็ตามที

3. มาრ์เมโลï ซึ่งมีเจลาตินที่ไม่ยาลาล เป็นองค์ประกอบ

4. เจลาติน (Gelatin) ส่วนใหญ่มักผลิตจากหนังหมูหรือกระดูกอ่อนหมูหรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่เป็นข้อห้ามในอิสลาม หากเป็นผลิตภัณฑ์จากวัว หรือสัตว์อื่นที่ไม่เป็นข้อห้าม จำเป็นต้องมีเบรบารองยาลาลจากผู้ผลิตด้วย

5. คอลลาเจน (Collagen) ส่วนใหญ่จะผลิตจากหมู

6. ลาร์ด (Lard) ไขมันหรือน้ำมันหมู

7. ฯลฯ

อาหารยาลาลเป็นอาหารที่ผ่านกระบวนการตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามถึงแม้ว่าการผลิตอาหารยาลาล มีข้อกำหนดบางอย่างก็ตาม แต่โดยแท้จริงแล้วข้อบัญญัติดังกล่าวเกี่ยวเนื่องโดยตรงกับไภชนาการ โดยยึดหลักความสะอาด ถูกหลักอนามัย ซึ่งเป็นผลดีต่อสุขภาพร่างกายของคนทั่วไป

การผลิตและการประกอบอาหารยาลาล ที่ถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม มีหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

1. การผลิตอาหารยาลาล จะต้องแยกสถานที่ผลิตที่ไม่มีปะปนกับการผลิตอาหารที่ไม่ยาลาลในทุกขั้นตอน ตั้งแต่เตรียมการผลิต

กระบวนการผลิต และสถานที่เก็บรักษา

2. ขั้นตอนการเตรียมการผลิต กระบวนการผลิต การขนส่งและการเก็บรักษาจะต้องมีการตรวจสอบอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตทุกขั้นตอน เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดในเรื่องความสะอาด

3. ลักษณะอาหารที่ไม่นำมาทำอาหารยาลาล

3.1 อาหารที่มาจากสัตว์ จำนวน 13 ข้อ ตามที่กล่าวมาข้างต้น

3.2 อาหารที่มาจากพืช ได้แก่ พืชที่มีพิษ และเป็นอันตรายทุกชนิด

3.3 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ของมีนeme หรือที่มีส่วนประกอบที่เป็นอันตรายและเป็นพิษ

4. วิธีการเชือดหรือการทำสัตว์

4.1 คนเชือดต้องเป็นมุสลิมและมีความรู้เกี่ยวกับการเชือดสัตว์ตามหลักการอิสลาม

4.2 สัตว์ที่จะนำมาเชือดจะต้องเป็นสัตว์ที่หลักการของอิสลามกำหนดว่าเป็นสัตว์ที่เชือดได้

4.3 สัตว์ที่จะนำมาเชือดจะต้องเป็นสัตว์ที่มีชีวิตอยู่หรือลงความเห็นว่ายังมีชีวิตอยู่ ในระหว่างที่กำลังเชือด

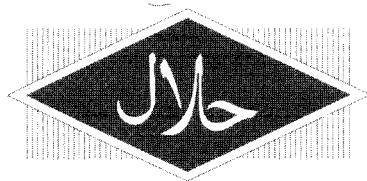
4.4 หัวของสัตว์จะต้องหันไปยังกิบลาร์ (ทิศที่ก้าบหัวด้วยญี่นวนครมักกะสัย)

4.5 จะต้องมีการกล่าวคำว่า “บิสมิลล่าห์” (ในนามของอัลเลาะห์) ในขณะเริ่มทำการเชือด

4.6 มีดที่ใช้จะต้องคมและไม่มีการเอาออกกลางคันในระหว่างที่กำลังเชือด

4.7 การเชือดนั้นต้องให้หลอดลมหลอดอาหาร เส้นเลือดใหญ่ (โลหิตแดง) และเส้นเลือดดำที่คอหอยขาดจากกันเพื่อให้สัตว์ตายโดยไม่ทรมาน

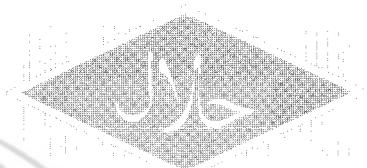
นอกจากนี้ต้องอีกส่วนที่ใช้ในกระบวนการเตรียมอาหารจำเป็นต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ยาลาล



SHEIKHUL ISLAM OFFICE

HL No.

ภาษาอังกฤษ



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
จังหวัดเชียงใหม่

ภาษาไทย



مجلس شيخ الأئمة
مقر التسيير

ภาษาอาหรับ

ที่มา : กฎหมาย กฎใหญ่ (2546)

ด้วย ดังเช่น น้ำมันพิษ เครื่องปฐ婆ส และวัตถุเจือปนอาหาร ฯลฯ ล้วนได้ที่เป็นข้อสงสัยว่าจะมีสิ่งเจือปนจากผลิตภัณฑ์ที่เป็นข้อห้าม ผู้ผลิตจะต้องมั่นใจด้วยตนเองเสียก่อนว่าผลิตภัณฑ์เหล่านั้น ยาลาลสามารถนำมาใช้ในกระบวนการผลิตได้โดยการตรวจสอบกับทางผู้ผลิต ผู้ขายหรือผู้นำเข้าให้ยืนยันถึงแหล่งที่มาของวัตถุดังบัน

หากสามารถยืนยันด้วยเอกสารได้ว่า ผลิตภัณฑ์ต่างๆ เหล่านี้ได้รับการรับรองยาลาล มาจากหน่วยงานทางศาสนาแล้วก็มีเป็นการดี แต่ต้องควรนำเอกสารตลอดจนข้อมูลต่างๆ เหล่านี้ให้ทางคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ได้รับรองเป็นเบื้องต้นก่อนเพื่อความสะดวก

ความแตกต่างของอาหารยาลักษณะอาหารกัวป
อาหารยาลักษณะ คือ อาหารที่สะอาด ปราศ^{จากน้ำมัน}

นายส หมายถึง สิ่งสกปรกปฏิกูลและอื่น ๆ เป็นที่รับเกียจโดยบทบัญญัติศาสนานำหนนดไว้ นายสที่สำคัญมีอยู่ 7 ชนิด คือ

1. สุนขและสุกร
 2. สรุรา ของมีเน่มา และแอลกอฮอล์
 3. ชาガสัตต์ หมายถึง สัตว์ที่ตายโดยไฟ
ดตามหลักการอิสลาม ยกเว้น ปลาแล
น
 4. เลือดที่หลังริน น้ำเหลือง น้ำหนอน
อวัยวะที่คล้ายเลือดเต้มีเช่นเลือด เช่น ตัว
กาม
 5. ปัสสาวะ อุจจาระ และอาเจียน ขอ
ยและสัตว์

6. ส่วนที่แยกออกจากสัตว์ขณะที่สัตว์นั้นยังมีชีวิต ยกเว้น ผสมและขน

7. นมสัตว์ที่เนื้อของมันไม่อนุமतิให้รับประทาน เช่น นมลา นมแมว นมสุกร นมสุนัข ซึ่งถือว่าเป็นภัย对自己的健康不利

นายสหกสร้างความสุกปรกให้ภาคเหนือ เครื่องใช้ เสื้อผ้า หรือสถานที่แล้วจำเป็นต้องทำ ความสะอาดตามหลักการที่ได้กำหนด ถ้าไม่ เช่นนั้นแล้วก็อ่าวเป็นความผิดหรือไม่ยาลาล

การผลิตอาหารฮาลาลมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

1. วัตถุดิบ ลิ่งสำคัญตามหลักศาสนาอิสลาม คือ การเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์จากพืชหรือสัตว์ทะเล มักไม่เป็นปัญหาเนื่องจากอิสลามอนุรักษ์สัตว์ทะเลที่เป็นพิษจะต้องทำการจัดสารพิษออกให้หมดเสียก่อน โดยต้องมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์นั้นไม่เป็นพิษต่อผู้บริโภคแล้ว ตามข้อตกลงของคณะกรรมการ

อาเซียนว่าด้วยเรื่องยาเส้นได้กำหนดไว้ว่า ให้ผลิตภัณฑ์พิชและสัดตัวที่ขัดพิชออกหมดแล้วนั้น เป็นที่อนุญาตตามหลักการอิสลาม ด้วยว่า ย่าง เช่น ผัก ผลไม้ ต้องปราศจากสารเคมี หรือสารพิช ในกระบวนการผลิต หรือต้องล้างทำความสะอาด แล้วและในส่วนของสัดตัวจะ เซ่น เนื้อปลาปักเป้า ที่ถอนพิชออกหมดแล้ว

ปัญหาของการเตรียมอาหาร伊斯兰อยู่ที่
วัตถุดิบที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์จากสัตว์บก คนด่าง
ศาสนาไม่น้อยที่มักเข้าใจผิดว่า อาหาร伊斯兰
หมายถึง อาหารที่ไม่มีหมูเท่านั้น เพราะมุสลิม
ไม่รับประทานหมู ซึ่งเป็นความเข้าใจที่ผิดคนด
อาหาร伊斯兰 หมายถึง อาหารที่ได้รับการกล่าว
ขานนามของผู้เป็นเจ้า (อัลลอห์) และต้องไม่
ถูกพลิกรวมหรือถวายทานให้แก่สิ่งอื่นนอก
แนวทางอิสลาม ตัวอย่าง เช่น ผลไม้หรือ
อาหารที่ผ่านการให้เว้าหรือคละประภูมิ หรือ
แม้แต่อาหารจากباتรของพระสงฆ์ ล้วนเป็น
สิ่งที่ห้าม (ต้องห้าม) ต่อมุสลิมทั้งสิ้น และใน
ส่วนของน้ำที่ใช้ล้างวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เมื่อ
ล้างน้ำโดยการจุ่มหรือน้ำขังในภาชนะแล้ว ต้อง
ล้างน้ำสะอาดที่ให้เหลาผ่านวัตถุดิบหรือส่วน
ประกอบที่ใช้โดยทั่วถึงในการล้างครั้งสุดท้าย
น้ำที่ใช้ล้างในเหลาผ่านกระบวนการนี้แล้วจะนำม
ใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่จะใช้ในการผลิตอีก
ไม่ได้

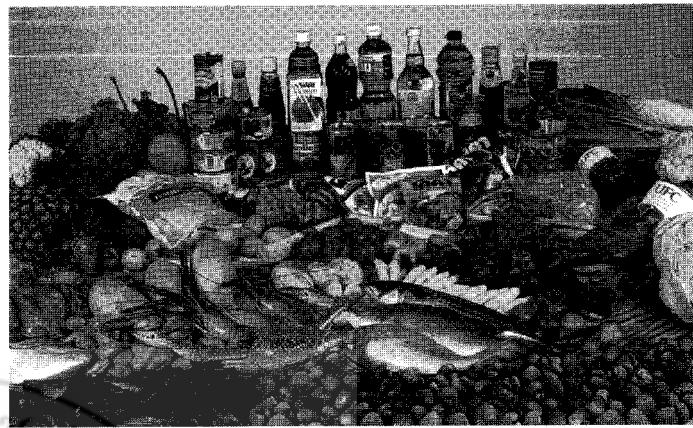
วัว ควาย แพะ แกะ ที่ถูกฆ่าในแนวทางอื่นที่ไม่ใช่แนวทางอิสลามหรือการไม่ก่อล่วนนามพระผู้เป็นเจ้าในอิสลาม ขณะทำการเชือดหรือเชือดโดยผู้ที่ไม่ศรัทธาในอัลลอห์ (ไม่ใช่มุสลิม) ก็ถือว่าต้องห้ามหรือยารอ姆ต่อการบริโภคผู้ที่ต้องการผลิตอาหารยาลาล หรือผู้ที่ต้องการผับริโภคในตลาดมุสลิมหากตัวเขามิได้เป็นมุสลิม จึงต้องเข้าใจเนื้อหาความศรัทธาของมุสลิมในเบื้องต้นนี้ให้ได้เสียก่อน เพราะเป็นประเดินที่มักเป็นปัญหาอยู่เสมอ

2. โรงงาน โรงงานผลิตอาหารยาลาลที่ถูกสุขลักษณะจะต้องให้ความสำคัญเรื่องความสะอาด ถูกสุขอนามัย เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ อันเป็นหลักการในส่วนที่เรียกว่า “ดอยยิบัน” ซึ่งหมายถึง ดี มีคุณค่าและเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ส่วนสภาพของโรงงานหรือสถานที่จะใช้เตรียมอาหารยาลาลจะต้องพร้อมและถูกต้องในเรื่องของความสะอาด ปราศจากสิ่งปฏิกูลต่างๆ ที่เป็นรังเกียจในอิสลามที่เรียกว่า “น้ำยิส” อันได้แก่ มูลสัตว์ เลือด น้ำลายสุนัข ฯลฯ ดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น

โรงงานที่เจ้าของเลี้ยงสุนัขหรือบริเวณนั้นมีการเลี้ยงสุนัข จะต้องกันเข้มไว้สุนัขหรือสัตว์เลี้ยงอื่นๆ รูก้าเข้าไปในบริเวณโรงงานหรือสถานประกอบการการเก็บวัตถุดิบหรือ อาหารระหว่างกระบวนการหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจะต้องปิดมิดชิด มีไห่นุ่งจึงจะ เศษชาเข้มลง สิ่งสกปรกอื่นๆ ตลอดจนถึงเศษเหล็ก เศษแก้ว และเศษไม้ เป็นต้น เข้ามานปนเปื้อนได้

ในการนึของเลือดสัตว์ที่ปนเปื้อนในวัตถุดิบ จะต้องทำการชำระล้างให้สะอาด ส่วนในกรณีของโรงงานที่ผลิตอาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ยาลาล หากต้องการเปลี่ยนกระบวนการผลิตอาหารยาลาล จะต้องทำการล้างเครื่องมือทุกชิ้นให้สะอาดตามหลักอิสลามเสียก่อน ซึ่งเป็นกระบวนการที่จำเป็นจะต้องมีนักการศาสนาอิสลามเข้าไปดูแล ตัวอย่าง เช่น ในประเทศไทย จะมีการส่งเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานทางศาสนาเข้าไปควบคุมกระบวนการล้างทุกครั้ง และในกรณีของประเทศไทยทางผู้ผลิตจะต้องแจ้งให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดที่รับผิดชอบในการรับรองยาลาลทราบก่อน เพื่อส่งเจ้าหน้าที่เข้ามาดูแลให้มีการชำระล้างอย่างถูกต้อง

การทำความสะอาดเครื่องมือ จะต้องใช้



ผลิตภัณฑ์ที่มิใช่ผลิตภัณฑ์ตามข้อห้าม เช่น เอทิลแอลกอฮอล์ (Ethyl Alcohol) เนื่องจาก เอทิลแอลกอฮอล์เป็นน้ำยิสหรือผลิตภัณฑ์ต้องห้ามตามหลักศาสนาอิสลาม

3. บุคลากร

เพื่อให้เกิดความมั่นใจ และได้รับความเชื่อถือจากผู้บริโภคเป็นปัจจัยสำคัญที่สุด โดยเฉพาะผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมและในด้านการตลาดบุคลากร ในกระบวนการผลิตอาหารยาลาล จำเป็นต้องเป็นมุสลิม หรือมุสลิมเข้าไปรับผิดชอบในกระบวนการผลิตดังกล่าว นั้น

ประเทศไทยมุสลิมหลายประเทศ จึงกำหนดให้มีเจ้าหน้าที่ระดับหัวหน้าสายการผลิตในโรงงานผลิตอาหารยาลาล จะต้องเป็นมุสลิมที่มีความมั่นในหลักการอย่างเคร่งครัด เช่น ประเทศไทย สิงคโปร์ กำหนดให้มีเจ้าหน้าที่ในระดับนี้อย่างน้อย 2 คน และบางประเทศกำหนดให้มีคนงานในสายงานการผลิตอย่างน้อยร้อยละ 10 ที่เป็นมุสลิม เช่น โรงงานผลิตอาหารยาลาล ในเขตอุตสาหกรรมปัตตานี จำนวน 10 กว่าโรง ซึ่งทำการผลิตอาหารทะเล leveraging เพื่อการส่งออก เป็นต้น

ข้อเสนอแนะ หากโรงงานหรือผู้ประกอบการที่ต้องการผลิตอาหารยาลาล จึงน่าที่จะต้องมีนโยบายในการรับบุคลากรที่เป็นมุสลิมเข้าทำงานในโรงงานดังกล่าว ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ใน

ระยะยาวของทางโรงงานหรือผู้ประกอบการเอง

4. การจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์/การขนส่ง

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้วต้องเก็บรักษาแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ยาลาลด้วยเด็ดขาด ถึงแม้ว่าจะแยกอยู่ในกล่องบรรจุภัณฑ์เดียวกันตามส่วนการขนส่งผลิตภัณฑ์ยาลาลด ต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ยาลาลด้วยเด็ดขาด

5. การจัดจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์อาหารยาลาลดต้องแยกจำหน่ายออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ยาลาลด้วยเด็ดขาด ไม่ปะปนกันถึงแม้ว่าจะจัดจำหน่ายอยู่ในบรรจุภัณฑ์เดียวกันตาม รวมถึงการจัดจำหน่ายไม่มีบรรจุภัณฑ์หรือแกงคุกบรรจุยาลาลด ออกจำหน่ายต้องเจ้งให้ฝ่ายกิจการยาลาลด สำนักงานคณะกรรมการกำกับและส่งเสริมการประกอบธุรกิจอาหารในสหราชอาณาจักร นักงานอุปการณ์เครื่องใช้ในการจัดจำหน่ายทุกชนิด จะต้องไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ยาลาลด เมื่อปะปนกันแล้วต้องล้างให้สะอาดด้วยวิธีตามหลักศาสนาอิสลาม

6. การบริการอาหารยาลาลด (ร้านอาหาร)

สถานที่บริการอาหารยาลาลดต้องไม่ปะปนกับการบริการสิ่งที่ไม่ยาลาลดทุกชนิด เช่นไม่บริการอาหารยาลาลดร่วมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือการแสดงอนาจารต่างๆ เป็นต้น

7. การดำเนินงาน

การดำเนินงานของโรงงานยาลาลดเป็นต้นว่า แหล่งของเงินทุนซึ่งอิสลามห้ามดอกเบี้ยและเงินทุกปี ไม่ถูกต้องตามแนวทางอิสลาม ในกรณีของดอกเบี้ยนั้นอาจยังเป็นปัญหาในการตีความทางศาสนา ทั้งนี้ เนื่องจากประเทศไทยไม่มีแหล่งทุนในระบบอิสลามหรือธนาคารปลดดอกเบี้ย ถึงแม้ในปัจจุบันมีการบริหาร



ทางการเงินตามหลักศาสนาอิสลามของธนาคารออมสิน ธนาคาร กาส. และธนาคารกรุงไทยสาขาราษฎร์ แล้วแต่เป็นการดำเนินการในวงเงินจำกัด คือ ประมาณ 10,000-100,000 บาทต่อราย

อย่างไรก็ตามกรณีอื่นๆ ที่อิสลามได้ตั้งเป็นข้อห้ามไว้ ดังเช่น เงินทุนที่ไม่สุจริต หรือแม้กระหังเงินทุนจากการที่ขัดแย้งกับอิสลาม โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากการที่อิสลามเห็นว่าเป็นความผิดร้ายแรง ด้วยอย่างเช่น เงินทุนจากการศกษาเจ้า เป็นต้น ทางโรงงานที่ต้องการผลิตอาหารยาลาลดจะต้องให้ความใส่ใจต่อแหล่งทุนต่างๆ ให้มาก เพราะอาจสร้างปัญหาขึ้นได้ในภายหลัง หากเป็นโรงงานหรือผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิมด้วยแล้ว ก็ควรหลีกเลี่ยงแหล่งเงินทุนที่เป็นดอกเบี้ยโดยเด็ดขาด เพราะตามหลักการศาสนาห้ามอยู่แล้ว

อีกปัญหานึง คือ โครงสร้างการดำเนินงานที่ต้องไปร่วมใส ตรวจสอบได้เนื่องจากกระบวนการตรวจสอบทางสังคมในปัจจุบันและอนาคตเป็นไปอย่างแพร่หลายมาก ความร่วมมือกับประเทศต่างๆ ในภูมิภาคจะมีมากขึ้น หลายประเทศในกลุ่มประเทศอาเซียนเป็นประเทศมุสลิม มีกระบวนการคุ้มครองผู้บริโภคแห่งรัฐปีนัง (Consumer's Association of Penang = CAP) ได้ดำเนินการตรวจสอบโดยเก็บ

ตัวอย่างอาหาร เครื่องสำอาง ยา และอื่นๆ มาตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการ ปรากฏว่าผลิตภัณฑ์ต่างๆ มีการตรวจสอบสารปนเปื้อน และนายสินในผลิตภัณฑ์เหล่านั้น เช่น แอลกอฮอล์ เจลาติน ไขมันหมู ฯลฯ

สำหรับประเทศไทย การดำเนินอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล จึงต้องไปร่วมความสามารถตรวจสอบได้โดยองค์กรที่รับผิดชอบในการรับรองเครื่องหมาย HALAL

แม้กระทั่งองค์กรจากต่างประเทศ เพื่อแสดงถึงความโปร่งใส และจริงใจต่อผู้บริโภค รวมถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้อีกด้วย

8. องค์กรที่ให้การรับรองอาหารฮาลาล

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

2. องค์กรระดับประเทศไทย มีคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดที่ให้การรับรองอาหารฮาลาลโดยมีคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล

สำหรับการผลิตอาหารฮาลาลของมุสลิมที่ดำเนินการโดยมุสลิม และเพื่อจำหน่ายในห้องคืนหรือเขตจังหวัด ก็ไม่จำเป็นต้องให้กรรมการรับรองฮาลาลในเมืองงานหรือกลุ่มดำเนินการผลิตอาหารเหล่านั้นตามหลักการศาสนาอิสลามอยู่แล้ว ก็สามารถผลิตออกจำหน่ายได้เลย แต่ต้องขึ้นอยู่กับความเชื่อมั่นและการคุ้มภาพของสินค้าเหล่านั้นด้วย



ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Standard) กับมาตรฐานอาหารก่าวaic

มาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นระบบเชิงบูรณาการ (Integrated Standard System) โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือ กระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุด ตลอด “สายโซ่การผลิต” จะต้อง “ฮาลาล” คือถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่ง Haram คือสิ่งที่ต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม อาทิ วัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง สารพิช ลิ่งปนเปื้อนต่างๆ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดีถูกสุขอนามัย มีคุณค่าอาหาร เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (ดอยยิบ) ซึ่งระบบการจัดการความปลอดภัยในการผลิตอาหารทั้งระบบ GMP, HACCP และระบบการบริหารคุณภาพ (ISO) จึงเป็นเรื่องสอดคล้องกับหลักการมาตรฐานอาหารฮาลาล จะแตกต่างกันในหลักการสำคัญคือ มาตรฐานอาหารฮาลาลจะต้องยึดถือความถูกต้องและคุณค่าตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ส่วนมาตรฐานสากลยึดถือคุณค่าอาหารโดยมิจำเป็นต้องถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม



ข้อแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารยาลและมาตรฐานอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารยาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
<p>1. ผู้กำหนดมาตรฐาน</p> <p>1.1 อัลลอฮ์ (ซ.บ.) พระผู้เป็นเจ้า</p> <p>1.2 ศาสนามุสลิม (ซ.ล.)</p> <p>2. หลักการสำคัญ</p> <p>2.1 ยาล (อนุมติ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p> <p>2.2 ปราศจากสิ่งegratorom (สิ่งดังห้าม)</p> <p>2.3 ดอยยีบ (ดี) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความสะอาด - ความปลอดภัยจากการพิษและสิ่งปนเปื้อน - คุณค่าทางโภชนาการ - รักษาสิ่งเด็ดล้ม <p>3. การบริหารมาตรฐาน</p> <p>3.1 องค์กรศาสนาอิสลามเป็นผู้รับผิดชอบตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p> <p>3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานต้องเป็นมุสลิมที่ดีและมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่</p> <p>4. ระบบมาตรฐาน</p> <p>4.1 เป็นระบบเฉพาะมาตรฐานยาลซึ่งครอบคลุมทั้งความถูกต้อง (ยาล) และที่ดี (ดอยยีบ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p> <p>4.2 ชื่อระบบมาตรฐาน คือ ยาล (Halal)</p> <p>5. ปัจจัยการผลิต</p> <p>5.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมและสารป้องกันเชื้อที่ไม่ใช่พิชุจน์ได้ว่า “ยาล” ปราศจากสิ่ง “หารอม”</p> <p>5.2 กระบวนการผลิต จะต้อง “ยาล” ทุกขั้นตอน</p> <p>5.3 สถานที่ผลิตจะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกันสัตว์ทุกชนิด และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ยาล</p> <p>5.4 เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาด และไม่ได้ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ยาล</p> <p>5.5 การเก็บรักษา การขนส่ง และวางจำหน่ายจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารยาล ไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ยาล เพื่อป้องกันการสับสนและเข้าใจผิดของผู้บริโภค</p> <p>5.6 การล้างวัสดุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ยาลมา ก่อน จะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p> <p>6. พนักงาน</p> <p>6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารยาลควรเป็นมุสลิม หากไม่ใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ยาลในขณะผลิตอาหารยาล เช่น เนื้อสุกร เสือด แอลกอฮอล์ หรือสุนัข</p> <p>6.2 พนักงานเชื่อตัวตน ต้องเป็นมุสลิมมีสุขภาพดีสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคที่สั่นคลื่นเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเชื่อตัวตนตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</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 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม 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 เป็นไปตามมาตรฐานอุตสาหกรรมโดยไม่คำนึงว่ายาลหรือไม่</p> <p>5.2 การล้างวัสดุดิบหรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตมุ่งเน้นความสะอาดเป็นสำคัญ</p> <p>6. พนักงาน</p> <p>6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารยาล ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม</p> <p>6.2 พนักงานเชื่อตัวตน ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม</p>

กระบวนการขอรับรองยาลาลและขออนุญาตใชเครื่องหมายรับรองยาลาล

การขอรับรองยาลาลและขออนุญาตใชเครื่องหมายรับรองยาลาล มีกระบวนการขั้นตอน และวิธีการเพื่อการตรวจสอบพิจารณาของฝ่ายกิจการยาลาล คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการ

วิธีการ

1. ผู้ประกอบการศึกษาและเบียนกฎหมายที่หรือขอคำแนะนำนำการผลิตอาหารยาลาล
2. ผู้ประกอบการดำเนินการผลิตอาหาร
3. ผู้ประกอบการเตรียมเอกสารที่ฝ่ายกิจการยาลาลต้องการ
4. ผู้ประกอบการเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 2 ขั้นยื่นคำขอและพิจารณาคำขอ

วิธีการ

1. ผู้ประกอบการยื่นคำขอต่อประธานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือประธานคณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัดตามแบบคำขอ

2. ผู้ประกอบการยื่นเอกสารประกอบคำขอ (ถ้ามี) ดังนี้

- 2.1 สำเนาจดทะเบียนนิติบุคคล
- 2.2 สำเนาใบอนุญาตตั้งโรงงานแบบ รง.2 หรือ รง. 4

2.3 สำเนาใบอนุญาตผลิตอาหารแบบ อ. ก

2.4 สำเนาคำขอและใบสำคัญของการขอขึ้นทะเบียนตั้งรับอาหารแบบ อ.17 หรือแบบใบแจ้งรายละเอียดของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมปรุงโภชนาณที่

2.5 สำเนาหนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้าจากการทวิพย์สินทางปัญญา

2.6 สำเนาคำขออนุญาตใช้ชื่อลักษณะอาหาร แบบ สบ.3 พร้อมตัวอย่าง

2.7 สำเนาเอกสารสรุปผลการวิเคราะห์จากสำนักอาหารและยา

2.8 หนังสือรับรองรายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ขั้นตอนการผลิตวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิต และจุดประสงค์ที่ใช้สารปรุงแต่งต่างๆ รับรองโดยผู้รับใบอนุญาตผลิต

2.9 บัญชีรายชื่อผลิตภัณฑ์ที่ขอให้รับรองยาลาล

2.10 สถานที่แสดงที่ตั้งของโรงงานสถานที่ผลิตพอสังเขป

2.11 ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น

3. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่ประกอบคำขอแล้วนำเสนอฝ่ายกิจการยาลาล

4. วิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

5. นัดหมายการตรวจสอบหลังจากที่ผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียมการตรวจสอบรับรองยาลาลตามระเบียบฯ แล้ว

ขั้นตอนที่ 3 ขั้นการตรวจโรงงาน / สถานประกอบการ

วิธีการ

1. คณะกรรมการผู้ตรวจสอบ ไปตรวจโรงงาน / สถานประกอบการตามที่นัดหมาย

2. ประชุมชี้แจงร่วมกันระหว่างคณะกรรมการตรวจสอบของฝ่ายกิจการยาลาลกับฝ่ายสถานประกอบการก่อนดำเนินการตรวจสอบ ใช้เวลาประมาณ 30 นาที โดยมีขั้นตอนดังนี้

- แนะนำตัวเพื่อทำความรู้จักกัน
- ทวนหน้าคณะผู้ตรวจสอบชี้แจงหลักการระเบียบฯ เหตุผลและความ

จำเป็นในการตรวจพิจารณา ก่อนให้รับการรับรองยำลาล

- ฝ่ายสถานประกอบการ
บรรยายสรุปเกี่ยวกับกระบวนการผลิต วัตถุดิบ
ส่วนผสมหรือสารปูรุ่งแต่ง การบรรจุ การเก็บ
รักษา การขนส่ง ฯลฯ ให้คณะผู้ตรวจสอบทราบ

อนึ่ง คณะกรรมการป้องกันปราบปรามคดีอาชญากรรมทางไซเบอร์ ได้แต่งตั้งให้ พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา หัวหน้าคณะกรรมการฯ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านศาสนาอิสลาม ผู้ทรงคุณวุฒิต่างวิทยาศาสตร์ และผู้มีประสมการณ์ด้านการผลิต

ส่วนฝ่ายสถานประกอบการ จะต้องประกอบด้วยผู้จัดการโรงงาน ผู้บริหาร ผู้จัดการฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อเป็นสำคัญ หากจะมีผู้จัดการฝ่ายอื่นร่วมประชุมซึ่งแจ้งด้วยก็ได้

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

5. គណនេះផ្តុំទវាទសុបរាយការណ៍លើគណនេះក្រោមការអំពីការឈាមតាមលក្ខណៈ

ขั้นตอนที่ 4 ขั้นพิจารณาผลการตรวจ สอบและให้หนังสือรับรอง

วิธีการ

1. คณะกรรมการฝ่ายกิจการยาเสื่อม
รายงานผลพิจารณาให้คณะกรรมการการกลาง
อิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการการ
อิสลามประจำจังหวัดพิจารณาอนุญาต

2. เรียกเอกสารหรือผลิตภัณฑ์ทางวิทยาศาสตร์เพิ่มเติมในกรณีที่จำเป็น

3. คณะกรรมการฝ่ายกิจการข้าราชการ
แจ้งผลการพิจารณาของคณะกรรมการกลาง

อิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการ
อิสลามประจำจังหวัด ให้สูญเสียบอร์ดของยาลาตาทราบ

4. ในกรณีที่คณะกรรมการฯ ให้การรับรอง เมื่อผู้ขอรับรองย้ำลาลทำสัญญาอยомรับปฏิบัติตามเงื่อนไขการรับรองและการชำระค่าธรรมเนียมแล้ว คณะกรรมการการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด จึงออกหนังสือรับรองยาลาลให้แก่ผู้ขอ โดยมีอย่างการรับรองไม่เกินหนึ่งปี

5. ผู้ขอซึ่งได้รับหนังสือศาลแล้ว
และมีความประสงค์ขอใช้เครื่องหมายรับรอง
ศาลผู้ขอจะต้องยื่นคำขออนุญาตใช้เครื่องหมาย
รับรองศาลต่อคณะกรรมการกลางอิสลาม
แห่งประเทศไทยเพื่อพิจารณาอนุญาตแล้วจึง
ออกหนังสือให้ใช้เครื่องหมายรับรองศาลแก่
ผู้ขอ เมื่อผู้ขอได้ชำระค่าธรรมเนียมแล้ว

ขั้นตอนที่ 5 ขั้นตอนการติดตามและประเมินผล

วิธีการ

๑. ดำเนินการติดตามและกำกับดูแล
สถานประกอบการ ซึ่งได้รับรองยาลาลและหรือ^๑
ใช้เครื่องหมายรับรองยาลาลให้ปฏิบัติตาม
สัญญาและระเบียบอย่างเคร่งครัดโดยใช้กลไก
ตรวจสอบดังนี้

1.1 ให้เมื่อ “ผู้ตรวจการอาหารยาจราจล”
เพื่อตรวจสอบสินค้าอาหารยาจราจลในตลาด

1.2 ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจาก
รายงานการปฏิบัติงานของ “ทีบีรักษายาลาล
ประจำสถานประกอบการ”

2. ฝ่ายกิจการยาฯ ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สถานประกอบการและการให้บริการที่ได้รับอนุญาตแล้ว โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้าเป็นระยะตามความเหมาะสม

3. ฝ่ายกิจการชาลาสรายงานผลการ
ตรวจสอบปีให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่ง

ประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดทราบหรือพิจารณา

กำหนดค่าธรรมเนียม

1. ค่าธรรมเนียม

1.1 การตรวจสอบรับรองยาลาล

1) การตรวจสอบกรณีข้อใหม่

10,000 บาท

2) การตรวจสอบกรณีข้อต่ออายุครั้งละ 8,000 บาท

3) การตรวจสอบกรณีข้อเพิ่มเติมผลิตภัณฑ์ ครั้งละ 5,000 บาท

4) การตรวจสอบติดตามผล (กรณีตรวจครั้งแรกไม่ผ่านความเห็นชอบ) หรือตรวจสอบเมื่อมีการร้องเรียน ครั้งละ 5,000 บาท

5) การตรวจวิเคราะห์อาหาร (ถ้ามี) ให้ผู้ขอเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น 5,000 บาท

6) ให้ผู้ยื่นคำขอเป็นผู้จ่ายพาหนะ และค่าที่พัก แทนผู้ตรวจสอบจนกว่าการตรวจสอบจะเสร็จสิ้น

1.2 หนังสือรับรองยาลาล และหนังสือให้ใช้เครื่องหมายรับรองยาลาล

1) หนังสือรับรองยาลาล (หนังสือรับรองที่ สกอจ. เป็นผู้ออกให้) ฉบับละ 500 บาท

2) หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองยาลาล (ฉบับภาษาไทย) รายการละ 500 บาท

3) หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองยาลาล (ฉบับภาษาอังกฤษ) ฉบับละ 500 บาท

และหากแยกฉบับละ 1

รายการ ค่าธรรมเนียมฉบับ

ละ 500 บาท

4) เอกสารรับรองผลิตภัณฑ์ยาลาลเพื่อการส่งออก(ย.ล. 2)

ซึ่งรับรองโดยสำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย รายการละ 500 บาท

2. เงินหลักประกันการใช้เครื่องหมายรับรองยาลาลผลิตภัณฑ์ (รายการ) ละ 1,000 บาท

หมายเหตุ : เงินประกันนี้ให้คืนต่อผู้ประกอบการทั้งหมด หรือบางส่วน เมื่อผู้ประกอบการเลิกกิจการ หรือเปลี่ยนแปลงลดจำนวนรายการ และไม่กระทำการใดๆ ที่ผิดจากจะเบียบข้อบังคับ

การส่งออกอาหารยาลาล

1. ไทยเป็นผู้ส่งออกอาหารที่สำคัญของโลก ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกรายใหญ่ของโลก ตลาดหลักที่สำคัญของไทยนอกจากญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และสหภาพยุโรป แล้ว ตลาดมุสลิมก็มีความสำคัญต่อการส่งออกอาหารเช่นกัน เพราะเป็นตลาดใหญ่ที่นับถือศาสนาอิสลามมากกว่า 1,500 ล้านคน หรือ 1 ใน 4 ของประชากรโลก อาศัยอยู่ในประเทศไทยต่างๆ กว่าหานึงร้อยประเทศ การค้าอาหารยาลาลของโลกมีมูลค่าถึง 8 หมื่นล้านดอลลาร์สหรัฐ ดังนั้นโอกาสที่ผู้ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกของประเทศไทยมีการส่งออกไปสู่ตลาดอาหารยาลาลจึงมีอยู่อีกมาก

2. ตลาดส่งออกอาหารยาลาล

การส่งออกสินค้าอาหารยาลาลของประเทศไทยสามารถจำแนกเป็นกลุ่มใหญ่ๆ ได้คือ อาหารทะเล เช่น แซ่บเงี๊ยบ แปรรูป ผัก ผลไม้สด เช่นเงี๊ยบ แซ่บเงี๊ยบ และแปรรูป เนื้อสัตว์ปีก เช่นเงี๊ยบ แซ่บเงี๊ยบและแปรรูป ผลิตภัณฑ์ข้าวและ

ข้าวสาลี ซึ่งสินค้าเหล่านี้สามารถจัดอยู่ในกลุ่มอาหารยาลาลได้อยู่แล้ว เพียงแต่ต้องปรับกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม อาหารที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ ซึ่งก็อยู่ในวิสัยที่จะดำเนินการได้ ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาหารของไทยซึ่งเป็นที่นิยมของผู้บริโภคหลายประเทศ ได้แก่ ไก่แข็งและแปรรูป อาหารทะเลแข็ง อาหารทะเลแปรรูป ผักและผลไม้สดและกระปองต่างๆ อาหารสำเร็จรูป พร้อมรับประทาน เป็นต้น

ตลาดอาหารยาลาลแบ่งได้เป็น 5 กลุ่มประเทศ ที่มีประชากรมุสลิม ได้แก่

2.1 กลุ่มแอฟริกา ประเทศในแถบแอฟริกามีประชากรถึง 657.5 ล้านคน เป็นมุสลิม 294 ล้านคน โดยแบ่งเป็น

ประเทศในแถบแอฟริกาเหนือ ได้แก่ โมร็อกโก แอลจีเรีย ลิเบีย อียิปต์ และตูนิเซีย โดยอียิปต์นำเข้าอาหารยาลาลที่สำคัญประเทศหนึ่งในกลุ่มอาหาร และสามารถใช้เป็นฐานการส่งออกไปยังประเทศอื่นๆ ปัจจุบันอียิปต์เป็นสมาชิกตลาดร่วมแอฟริกาตะวันออกและใต้ (Common Market of Eastern and Southern Africa - COMESA) เอื้ออำนวยต่อการใช้อียิปต์เป็นฐานการส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ในแอฟริกา ทั้งนี้หน่วยงานภาครัฐของอียิปต์ได้ชี้ให้เห็นถึงความจำเป็นที่จะต้องส่งเสริมความร่วมมืออย่างใกล้ชิดระหว่างหน่วยงานด้านการตรวจสอบและออกใบรับรองสินค้ายาลาลไทยกับอียิปต์ และการให้องค์กรอิสลามในประเทศต่างๆ เช่น ในประเทศไทย มีความจำเป็นในการขยายเสริมและยืนยันในคุณภาพอาหารยาลาลของไทยได้อีกทางหนึ่ง เนื่องจากอาหารยาลาลไทยยังไม่ได้มาตรฐานเท่าที่ควร จึงมีความจำเป็นที่จะต้องสร้างความน่าเชื่อถือในสินค้าอาหารยาลาลของไทยว่า มีการผลิตที่ถูกหลักสุขอนามัยและถูกต้องตาม

หลักศาสนาอิสลาม

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

ประเทศแถบแอฟริกาตะวันออก ประกอบด้วย จิบูติ เอธิโอเปีย เอธิโอเปีย โซมาเลีย โซดาน ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม จึงเป็นตลาดที่น่าสนใจอีกด้วย

2.2 กลุ่มตะวันออกกลาง ได้แก่ ஸหรី อาหรับอิมิเรตส์ ชาอดิอาระเบีย เลบานอน คูเวต อิหร่าน อิรัก เยเมน ซีเรีย อิรمان นาห์เรน การดาร์ ฯลฯ จัดเป็นภูมิภาคที่มีมุสลิมอาศัยอยู่หนาแน่น และเป็นประเทศที่มีกำลังซื้อสูง มีประชากรรวม 205.7 ล้านคน เป็นมุสลิม 194.4 ล้านคน คิดเป็นร้อยละ 94.5

2.3 กลุ่มประเทศไทยและอาเซียน ประกอบด้วย อพกานิสถาน ปากีสถาน บังกลาเทศ อินเดีย ศรีลังกา หรือระดับรายได้เฉลี่ยต่อหัวใจสูงมากนัก แต่มีประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามในภูมิภาคนี้ถึง 326.9 ล้านคน จากประชากรทั้งหมด 1,369.9 ล้านคน จึงมีแนวโน้มที่จะเป็นตลาดที่มีศักยภาพ สำหรับสินค้าอาหารยาลาล

2.4 กลุ่มประเทศไทยอาเซียน มีประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามอาศัยอยู่ประมาณ 192.5 ล้านคน จากประชากรทั้งหมดประมาณ 500 ล้านคน อาเซียนจึง

เป็นตลาดที่สำคัญประเทคโนโลยีมีประชากรนับล้านคนอาศนาอิสลามมากที่สุด คือ อินโดนีเซีย และมาเลเซีย ประเทศที่นำเข้าอาหารยาลาลจากไทยมากที่สุดคือ สิงคโปร์ และมาเลเซีย โดยมากกว่าครึ่งเป็นการนำเข้าเพื่อส่งออกไปยังประเทศมุสลิมในภูมิภาคอื่นๆ ซึ่งสินค้าอาหารยาลาลที่นำเข้าจากไทยจะถูกแปลงร่างและบรรจุภัณฑ์ใหม่เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ทั้งนี้ มาเลเซียเป็นผู้นำสินค้าอาหารยาลาลจากไทยในบริมาณและมูลค่าสูง แต่มาเลเซียเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ เป็นคู่แข่งทางการค้าในสินค้าอาหารยาลาล อาหารยาลาลที่ผลิตและผ่านการรับรองจากประเทศมาเลเซียจะได้รับความเชื่อถือจากกลุ่มประเทศมุสลิม

2.5 กลุ่มยุโรปตะวันออกและประเทศเชียกลาง ยุโรปตะวันออกเป็นตลาดใหม่ที่ควรให้ความสนใจ ในขณะที่ประเทศไทยเชียกลางเป็นตลาดที่คนไทยคุ้นเคยน้อยที่สุด หลายประเทศเป็นประเทศเกิดใหม่ จึงไม่ค่อยมีความคุ้นเคยในการติดต่อทางธุรกิจ อย่างไรก็ดี หาก

ไทยสามารถเปิดตลาดอาหารยาลาลได้ในประเทศหนึ่งในภูมิภาคนี้น่าจะเป็นปัจจัยสำคัญในการกระจายอาหารยาลาลไทยในประเทศอื่นๆ ในภูมิภาคนี้ได้ต่อไป

ประเทศที่นำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารยาลาลมากที่สุด 6 ประเทศแรก ซึ่งมีจำนวนประชากรรวมกันประมาณ 395.46 ล้านคน ได้แก่ ประเทศต่างๆ ดังนี้

1. ชาอดิอาระเบีย 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



ประเภทผู้ส่งออกสินค้าอาหารยาล

ประเภทอาหาร	ประเภทส่งออกที่สำคัญ
เนื้อโค	กลุ่มประเทศพัฒนา : นิวซีแลนด์ ไอร์แลนด์ เยอรมันน์ ฝรั่งเศส ออสเตรเลีย และสหราชอาณาจักร กลุ่มประเทศกำลังพัฒนา : ชูดาน สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ จอร์เจีย โอมาน อินเดีย
เนื้อแพะและแกะ	กลุ่มประเทศพัฒนา : นิวซีแลนด์ ออสเตรเลีย กลุ่มประเทศกำลังพัฒนา : ชูดาน สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ จอร์เจีย โอมาน อินเดีย อุรุกวัย
สัตว์ปีก	กลุ่มประเทศพัฒนา : เนเธอร์แลนด์ เยอรมันน์ ฝรั่งเศส สหราชอาณาจักร อังกฤษ กลุ่มประเทศกำลังพัฒนา : จีน บรากีล
ผักและผลไม้	กลุ่มประเทศพัฒนา : เนเธอร์แลนด์ ฝรั่งเศส สหราชอาณาจักร ออสเตรเลีย อิตาลี กลุ่มประเทศกำลังพัฒนา : จีน ตุรกี บรากีล ฟิลิปปินส์ สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ อินเดีย ไทย

บทสรุป

กระบวนการผลิตอาหารยาล ให้ได้คุณภาพและถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามต้องให้ผู้บริโภค มีความเชื่อถือ และเกิดความมั่นใจ ตลอดจนหน่วยงานของรัฐและเอกชนให้ความร่วมมือ การส่งเสริมการผลิตอาหารยาลที่แท้จริงมีมาตรฐานและปลอดภัยต่อสุขภาพ เป็นองค์ประกอบที่ขาดไม่ได้ ศักยภาพสูงตั้งแต่ต้นถึงปลาย ตลอดจน ฝึกอบรมงานที่มีคุณภาพ ซึ่งจะส่งผลดีต่อเศรษฐกิจและรายได้ของประเทศชาติ ตลอดจนทำให้ประเทศไทยมีความสามารถในการส่งออกอาหารของประเทศไทย และสามารถจำหน่ายสินค้าอาหารยาลของไทยไปยังนานาประเทศได้ต่อไปในอนาคต

เอกสารอ้างอิง

- การอุณ กฎใหญ่. 2546. เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่อง “ครอบครัวเรื่องเรื่องอาหารยาล” โรงเรียน ชี.เอส.จังหวัดปัตตานี
- กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์. อาหารยาล มิติใหม่สำหรับการส่งออกอาหารของไทย นลนี ใหม่ 2548. อาหารยาลทางเลือกในการส่งออกอาหาร. (ตอนที่ 1) นิตยสารสำหรับผู้ส่งออกและผู้บริหาร ปีที่ 18 ฉบับที่ 421 กุมภาพันธ์ 2548 หน้า 47-51
- พุทธิกำพล. 2547. การส่งออกสินค้าอาหารยาล. กองสนับสนุนเศรษฐกิจ กระทรวงการต่างประเทศ ม.ป.ป. อาหารยาล ฝ่ายกิจการยาล สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสงขลา วิจัยอาหารไทยยาล ศักยภาพในตะวันออกกลาง (on-line Available : <http://www.ifrp.ku.ac.th/new/newspaper/sep/new/7.html>) . [2547, กันยายน หน้า 24 - 30]