

วิวัฒนาการและแนวโน้มในอนาคตของการพัฒนามาตรฐานฮาลาล และกระบวนการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลของประเทศไทย*

ปกรณ์ ปรียากอร์**

บทคัดย่อ

การวิจัยเชิงคุณภาพเรื่องนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและวิเคราะห์วิวัฒนาการของการพัฒนามาตรฐานและกระบวนการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลของประเทศไทย รวมทั้งการพิจารณาองค์ประกอบสำคัญของการบริหารกิจการฮาลาลที่มีผลต่อการสร้างความเชื่อมั่นและการยอมรับในผลิตภัณฑ์ฮาลาลจากประเทศไทยของผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

ผลการศึกษาพบว่า ประเทศไทยแม้จะมีใช้ประเทศมุสลิม แต่การรับรองฮาลาลเริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2492 มีเครื่องหมายรับรองฮาลาลในปี พ.ศ.2538 ภายใต้บทบาทขององค์การศาสนาอิสลามคือ จุฬาราชมนตรีและคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ต่อมา เมื่อประกาศใช้พระราชบัญญัติการบริหารองค์การศาสนาอิสลาม พ.ศ.2540 การบริหารกิจการฮาลาลถือเป็นพันธกิจสำคัญขององค์การศาสนาอิสลาม ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด การสนับสนุนของรัฐบาลไทยโดยมติคณะรัฐมนตรีจัดตั้งสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย และศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตามนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก ก่อให้เกิดความเติบโตและการพัฒนากิจการฮาลาลภายใต้หลักการ “ศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ” นำไปสู่การผนึกกำลังระหว่างองค์การศาสนากับองค์การวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ ในการพัฒนามาตรฐานอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาลระหว่างประเทศ การจัดโครงสร้างและระบบงานในการตรวจรับรองฮาลาล การวางระบบงานฮาลาลในสถานประกอบการการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ถูกต้องตลอดห่วงโซ่อุปทาน การพัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้อง การกำหนดเอกภาพของกระบวนการตรวจรับรอง การขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลที่มีตราเดียวพิจารณาอนุมัติโดยคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ทำให้ประเทศไทยมีศักยภาพโดดเด่นเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคอย่างกว้างขวาง

คำสำคัญ: ฮาลาล วิถีชีวิตมุสลิม มาตรฐานฮาลาล การตรวจรับรองฮาลาล เครื่องหมายรับรองฮาลาล

* บทความนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติ วันคล้ายวันสถาปนาครบรอบ 51 ปี สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ ประจำปี 2560 เรื่อง “เศรษฐกิจพอเพียงกับการบริหารการพัฒนา: จากปรัชญาสู่การปฏิบัติ” วันศุกร์ที่ 31 มีนาคม 2560

** คณะรัฐประศาสนศาสตร์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

อีเมล: pakorn@nida.ac.th; priyakornpakorn@gmail.com

The Evolution and Future Trends of Halal Standard Development and Halal Certification Process in Thailand*

Pakorn Priyakorn**

Abstract

The objective of this qualitative research is to study and analyze the development of Halal standard and certification process of Halal products in Thailand. The major elements of Halal operations and management that create trustworthiness and confidence of Thai Halal products from consumers worldwide is also thoroughly considered.

Major findings of the research are that Thailand started the Halal certification process since 1949 by Sheikhulislam and the first Halal certification mark was officially issued since 1995 by the Central Islamic Council of Thailand After the Royal Act of the Administration of Islamic Organization B.E.2540 was promulgated, the Halal management affairs mission has been the full authority of the Central Islamic Council of Thailand and the Provincial Islamic Committees. As a part of “Thailand as Kitchen of the World”, the Royal Cabinet resolution then established Halal Standard Institute of Thailand and Halal Science Center at Chulalongkorn University to strengthen the Halal certification process. Since then the integration between Islamic organizations and Halal science academic institute with major guiding principle called “Religious Compliance Certifies and Halal Science Supports” led to the growth and development of Halal standard and certification in line with International Halal standard. Hence, the positive consequence are the setup of structure and process of Halal certification, Halal management system in business enterprise, Halal production process throughout supply chain, human resources development and the unification of the halal certification bodies throughout the country. With one single Halal certification mark accredited by the Central Islamic Council of Thailand create assurance and trustworthiness of the consumers worldwide.

Keywords: Halal, Muslim way of life, halal standard, halal certification, halal certification mark

* An Article Presented at the 51st NIDA Anniversary National Academic Conference 2017 on Sufficiency Economy and Development Administration: From Philosophy to Implementation. 31 March 2017.

** Graduate School of Public Administration, National Institute of Development Administration (NIDA).

E-mail: pakorn@nida.ac.th; priyakornpakorn@gmail.com

ความนำ

เป็นที่ปรากฏชัดว่าในช่วงระยะเวลาประมาณสองทศวรรษที่ผ่านมา ผลิตภัณฑ์ฮาลาลของไทยได้รับการยอมรับอย่างต่อเนื่องในประชาคมสังคมและเศรษฐกิจระหว่างประเทศ กล่าวคือ อัตราการเติบโตในการส่งออกผลิตภัณฑ์ฮาลาล โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อาหารฮาลาลมีความเติบโตอย่างรวดเร็ว อันเนื่องมาจากศักยภาพด้านวัตถุดิบการเกษตร ความพร้อมของผู้ประกอบการไทย การมีองค์การศาสนาที่เข้มแข็งและมีเอกภาพทำหน้าที่ในการออกใบรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล รวมทั้งแรงสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐในการผนวกเรื่องฮาลาลเข้าเป็นส่วนหนึ่งของยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลก (Thailand: Kitchen of the World) เป็นปัจจัยที่ทำให้ประเทศไทยสามารถยกระดับสินค้าอาหารฮาลาลไปสู่การเป็นผู้นำในระดับโลกได้ โดยในปี พ.ศ.2557 ผู้ประกอบการไทยส่งออกสินค้าอาหารฮาลาลไปยังประเทศมุสลิมเป็นอันดับที่ 10 ของโลก คิดเป็นมูลค่า 200,000 ล้านบาท หรือประมาณ 6,000 ล้านเหรียญสหรัฐ หรือสัดส่วนราวร้อยละ 22 ของมูลค่าส่งออกอาหารโดยรวม และมีอัตราขยายตัวร้อยละ 8 ต่อปี ในช่วงระหว่างปี พ.ศ.2553-2557 (Saovapruk, B.E.2558) ต่อมา ในปี พ.ศ. 2558 การส่งออกผลิตภัณฑ์ฮาลาลยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เพราะผู้บริโภคยังคงเชื่อมั่นมาตรฐานสินค้าฮาลาลไทย

สำหรับปัจจัยที่ช่วยขับเคลื่อนให้ตลาดอาหารฮาลาลโลกมีแนวโน้มเติบโตได้ดี ได้แก่ การเพิ่มขึ้นของประชากรมุสลิมที่มาพร้อมกับความตื่นตัวในความต้องการอาหารปลอดภัยและมีคุณภาพสูง ความง่ายในการเข้าถึงสินค้าผ่านการขยายตัวของธุรกิจการซื้อขายออนไลน์ รวมทั้งหน่วยงานรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล ให้ความสำคัญต่อการพัฒนามาตรฐานฮาลาล โดยมีกระบวนการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ที่เป็นระบบมากขึ้น อันเป็นผลให้มีผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ได้รับการรับรองและใช้ตราสัญลักษณ์ฮาลาลเพิ่มจาก 64,588 ผลิตภัณฑ์ ในปี พ.ศ.2554 ขึ้นเป็นจำนวน 120,640 ผลิตภัณฑ์ ในปี พ.ศ.2559

ขณะเดียวกัน รัฐบาล พล.อ.ประยุทธ์ จันทร์โอชา ได้มีการกำหนดยุทธศาสตร์การส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพสินค้าและบริการฮาลาล พ.ศ.2559-2563 ได้กำหนดวิสัยทัศน์เพื่อ “สรรค์สร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลไทยให้มีมาตรฐานชั้นนำในตลาดฮาลาลโลก” ภายใต้หลักการ “ศาสนารับรองและวิทยาศาสตร์รองรับ” มีเจตนารมณ์เชิงยุทธศาสตร์ในการผลักดันให้ภายในปี พ.ศ.2563 ประเทศไทยเป็นประเทศสำคัญอันดับ 1 ใน 5 ของประเทศผู้ส่งออกสินค้าฮาลาลไปสู่ตลาดโลก ทั้งนี้ องค์ประกอบสำคัญของยุทธศาสตร์ในการจัดการมี 4 ประเด็นคือ (Siam Turakij, B.E.2558)

- 1) การเสริมสร้างศักยภาพการพัฒนามาตรฐานและการตรวจรับรองฮาลาล
- 2) การเสริมสร้างศักยภาพการผลิตสินค้าและบริการฮาลาล
- 3) การพัฒนาศักยภาพการตลาดฮาลาลสู่สากล และ
- 4) การพัฒนาศักยภาพการวิจัยพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาลเพื่อสร้างความเข้มแข็งของอุตสาหกรรมฮาลาล

ดังนั้น จุดเริ่มต้นของการวิจัยเรื่อง วิวัฒนาการและแนวโน้มในอนาคตของการพัฒนามาตรฐานฮาลาล และกระบวนการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลในประเทศไทย เกิดจากเหตุผลสองประการคือ

ประการที่หนึ่ง ความน่าสนใจเกี่ยวกับการเพิ่มขึ้นของปริมาณผลิตภัณฑ์ฮาลาลจากประเทศไทยในตลาดโลก เป็นการสะท้อนถึงความเชื่อถือและการยอมรับในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ฮาลาลจากประเทศไทยในหมู่ผู้บริโภคทั้งในตลาดกลุ่มประเทศมุสลิม และประเทศอื่นที่มีใช้ประเทศมุสลิม

ประการที่สอง พิจารณาจากข้อเรียกร้องของผู้สนใจทั้งในเชิงวิชาการและปฏิบัติการที่มักจะตั้งคำถามตรงไปตรงมาว่า ทำไมผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ส่งออกจากประเทศไทยจึงได้รับการยอมรับสูง แม้ว่าประเทศไทยจะมีใช้ประเทศมุสลิม ดังนั้น ในการดำเนินงานวิจัยเพื่อพัฒนามาตรฐานฮาลาลของร้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว รวมทั้งงานวิจัยในการจัดทำเครือข่ายสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยวให้กับกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ผู้วิจัยจึงพิจารณาต่อยอดจากงานวิจัยทั้งสองเรื่องนั้น ถึงความสำคัญของการพัฒนามาตรฐานฮาลาลและกระบวนการรับรอง

ผลิตภัณฑ์ฮาลาลในประเทศไทยด้วยการวิเคราะห์วิวัฒนาการในเรื่องนี้ ทั้งนี้ เพื่อจะนำไปสู่การพิจารณาถึงสาระหลักในงานด้านการกำหนดมาตรฐานฮาลาล การวางระบบ รูปแบบและกระบวนการตรวจรับรองฮาลาลของประเทศไทย ทั้งในส่วนบทบาทของรัฐบาลในการดำเนินนโยบายการสร้างเสริมความเข้มแข็งของผลิตภัณฑ์ฮาลาลไทย ภายใต้ความร่วมมือระหว่างองค์การภาครัฐ ภาคเอกชน และที่สำคัญยิ่งคือ การบริหารกิจการฮาลาลขององค์การด้านการบริหารกิจการศาสนาอิสลามในประเทศไทย

วัตถุประสงค์ คำถาม และขอบเขตของการวิจัย

วัตถุประสงค์สำคัญของบทความวิจัยนี้มีสองประการคือ

1) เพื่อพิจารณาวิวัฒนาการของการพัฒนามาตรฐานฮาลาล และกระบวนการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลของประเทศไทยนับตั้งแต่ยุคเริ่มต้นจนถึงปัจจุบัน

2) เพื่อพิจารณาองค์ประกอบสำคัญในการสร้างความเข้มแข็งของการพัฒนามาตรฐานฮาลาล และกระบวนการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลในบริบททางสังคมและเศรษฐกิจไทยอันมีผลต่อการยอมรับในประชาคมระหว่างประเทศ

เนื่องจากการวิจัยในลักษณะนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยจึงพิจารณากำหนดคำถามของการวิจัยอย่างมีโครงสร้างดังนี้

1) การให้ความสำคัญต่อการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลของประเทศไทยเริ่มขึ้นเมื่อใด มีวิวัฒนาการต่อเนื่องมาอย่างไร และคณะบุคคลหรือองค์การใดเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในเรื่องใดบ้าง อย่างไรในแต่ละช่วงเวลา

2) การพัฒนามาตรฐานฮาลาลของประเทศไทยเกิดขึ้นเมื่อใด หลังจากมีมาตรฐานแล้วมีผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อการกำหนดกระบวนการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลอย่างไร และมีเงื่อนไขอะไรบ้างที่ถือเป็นปัจจัยสำคัญในการผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเช่นนั้น

3) องค์การศาสนาอิสลามในประเทศไทยมีบทบาทอย่างไรบ้าง ในการพัฒนามาตรฐานฮาลาล และกระบวนการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลดังกล่าว ขณะเดียวกัน องค์การภาครัฐ ภาคเอกชน องค์การภาคประชาสังคม มีส่วนร่วมหรือไม่มากนักน้อยเพียงใด

4) การพัฒนามาตรฐานฮาลาลและกระบวนการรับรองฮาลาลของไทยสอดคล้องกับการพัฒนามาตรฐานฮาลาลของโลกมุสลิมหรือไม่ อย่างไร และมาตรฐานฮาลาลของประเทศไทยได้รับการยอมรับหรือไม่ อย่างไร ในแวดวงมาตรฐานฮาลาลสากล

สำหรับขอบเขตของงานวิจัยในเชิงสังคมศาสตร์ประยุกต์ เพื่อการวิเคราะห์พัฒนาการเรื่องมาตรฐานฮาลาลในประเทศไทยถือเป็นงานที่มีความสำคัญ แต่สำหรับในวงการมาตรฐานฮาลาลของไทยถือว่าเป็นงานใหม่ที่มีความสลับซับซ้อนในบริบททางเศรษฐกิจสังคมที่ใช้ประเทศมุสลิม ดังนั้น เพื่อให้การแสวงหาคำตอบของคำถามวิจัยที่จะลงลึกถึงวิวัฒนาการ ผู้วิจัยจึงกำหนดขอบเขตของระยะเวลาการดำเนินการด้านการตรวจรับรองฮาลาลของไทย จะนับย้อนหลังตั้งแต่ปี พ.ศ. 2492 เป็นต้นมา จนถึงปี พ.ศ.2558 ส่วนในด้านของแนวโน้มจะเป็นการคาดการณ์ไปจนถึงปี พ.ศ.2563

ระเบียบวิธีการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่องนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ ดังนั้น เพื่อให้เห็นถึงพลวัตรเชิงวิวัฒนาการและแนวโน้มในอนาคตผู้วิจัยใช้วิธีการรวบรวมและวิเคราะห์ตามลำดับ ดังนี้

ขั้นตอนที่หนึ่ง ประมวลข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการ จดหมายเหตุของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การวิเคราะห์เนื้อหาของกฎหมายและระเบียบของการบริหารกิจการฮาลาลในแต่ละช่วงเวลาของหน่วยงานที่รับผิดชอบในการกำหนดมาตรฐาน และการกำหนดกระบวนการรับรองมาตรฐาน ขณะเดียวกัน ได้ใช้ความพยายามในการสืบค้นข้อมูลพื้นฐานจากรายงานผลการดำเนินงาน บันทึกการประชุม เพื่อประมวลวิวัฒนาการของการพัฒนามาตรฐานและกระบวนการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลในแต่ละช่วงเวลา จากนั้นจึงจัดทำเป็นเอกสารเบื้องต้น เพื่อนำไปตรวจสอบความชัดเจนและถูกต้องด้วยการดำเนินการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ ผู้บริหารองค์การศาสนาอิสลามหน่วยงานภาครัฐ รวมทั้งผู้ประกอบการภาคเอกชน

ขั้นตอนที่สอง ในส่วนของการวิเคราะห์และสังเคราะห์เชิงลึกเพื่อนำไปสู่ความสมบูรณ์ของเอกสารเบื้องต้นนั้น ใช้เทคนิคการวิเคราะห์ที่หลากหลาย นับตั้งแต่การสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิด้านศาสนาอิสลาม การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมในฐานะที่ผู้วิจัยเป็นผู้บริหารของสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย การสนทนากลุ่ม (focus group) กับคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานผู้ทำหน้าที่ในการศึกษา วิเคราะห์และสังเคราะห์งานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจรับรอง ที่ปรึกษาประจำสถานประกอบการ ผู้ควบคุมการเชือดสัตว์ ผู้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาล ผู้ตรวจการผลิตภัณฑ์ฮาลาล การประชุมร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการมาตรฐานฮาลาล รวมทั้งการวิจัยเชิงปฏิบัติการในการอบรมผู้ประกอบการ นักวิชาการศาสนา นักวิทยาศาสตร์แขนงที่เกี่ยวข้อง นักวิทยาศาสตร์ฮาลาล รวมถึงการติดตามการทำงานการตรวจและการรับรองฮาลาล

ขั้นตอนที่สาม จัดทำรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ แล้วจึงสรุปเป็นบทความวิจัยในลักษณะของกรณีศึกษาเพื่อเผยแพร่ต่อไป

นิยามศัพท์ที่สำคัญ

เนื่องจากงานด้านมาตรฐานและการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล เป็นศาสตร์และศิลป์ในการดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเฉพาะ ทั้งในเชิงแนวความคิดและแนวปฏิบัติที่มีอิทธิพลโดยตรงกับหลักการและกฎเกณฑ์ในการดำเนินชีวิตของมุสลิม ดังนั้น จึงจำเป็นต้องนิยามศัพท์เฉพาะที่สำคัญเกี่ยวกับการศึกษาวิจัย ดังนี้

“ฮาลาล” เป็นคำที่มาจากภาษาอาหรับ **حلال** มีความหมายว่า อนุญาตหรืออนุมัติ ในบทบัญญัติกฎหมายอิสลาม ฮาลาลมีความหมายเฉพาะว่า เป็นที่อนุมัติตามบทบัญญัติในคัมภีร์อัลกุรอาน รวมทั้งการปฏิบัติอันถือเป็นแบบอย่างจากวจนะและการปฏิบัติตนของมุฮัมมัด ศาสดาแห่งศาสนาอิสลาม ที่ได้รับการอธิบายโดยบรรดาปรมาจารย์และผู้เชี่ยวชาญในด้านกฎหมายอิสลาม

“มาตรฐาน” หมายถึง ข้อกำหนดทางวิชาการในรูปของเอกสารที่แพร่หลายแก่บุคคลทั่วไป กำหนดขึ้นโดยความร่วมมือและการยอมรับร่วมกันของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และผู้มีผลประโยชน์ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นผลจากการพิจารณาร่วมกันโดยมุ่งประโยชน์สูงสุด ดังนั้น เมื่อเกี่ยวข้องกับเรื่องของฮาลาล จึงหมายถึง ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

“นุญส” หมายถึง สิ่งสภปรกตามศาสนบัญญัติอิสลาม ซึ่งมี 3 ประเภท ได้แก่ นุญสชนิดเบา นุญสชนิดปานกลาง และนุญสชนิดหนัก รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนุญส เว้นแต่จะได้ขจัดนุญสนั้นออกไปแล้ว

“อาหารฮาลาล” หมายถึง อาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนดในมาตรฐานฉบับนี้

“ศาสนบัญญัติอิสลาม” หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติ โดยยึดตัวบทจากคัมภีร์อัลกุรอาน อัซสุนนะฮ์ อัล-อิจมาอ์ และอัล-กียาส ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันตามแนวทางในสาขานิกาย (มัซฮับ) ชาฟีอี หรือฮานาฟี หรือมาลิกี หรือฮัมบาลี ขึ้นอยู่กับแต่ละประเทศที่จะนำแนวทางนี้ไปใช้ปฏิบัติว่ายึดถือในแนวทางใด

“กิจการฮาลาล” หมายถึง การดำเนินกิจการใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดมาตรฐานฮาลาล การวางระบบมาตรฐานฮาลาล การควบคุมมาตรฐานฮาลาล การตรวจและการรับรองฮาลาล รวมถึงการอนุญาต การยกเลิกให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์ การประชาสัมพันธ์ หรือการให้บริการอื่นที่เกี่ยวข้อง

“ผลิตภัณฑ์ฮาลาล” หมายถึง สิ่งที่เกิดตามธรรมชาติ หรือสิ่งทีผลิตขึ้นตามกระบวนการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล และหมายความรวมถึง การจำหน่าย บริการ การโฆษณา การประชาสัมพันธ์ การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน ตลอดจนนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องที่ไม่ขัดต่อศาสนบัญญัติอิสลาม (CrescentRating, 2015)

“ระบบงานฮาลาล” หมายถึง ข้อกำหนดในการตรวจและการรับรองฮาลาล รวมถึงการอนุญาต การยกเลิกให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์ การประชาสัมพันธ์ หรือการให้บริการที่เกี่ยวข้อง

“การรับรองฮาลาล” หมายถึง การให้การรับรองผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยผู้ประกอบการ เป็นผลิตภัณฑ์ฮาลาล หรือได้ถูกผลิตขึ้นจากสิ่งที่ยาลตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม โดยหน่วยงานที่ได้รับมอบอำนาจตามกฎหมายให้เป็นผู้ทำหน้าที่ในการตรวจรับรอง

ประโยชน์ของการศึกษา

ในทางสังคมศาสตร์ วิธีการศึกษาและวิเคราะห์ด้วยข้อพิจารณาเชิงวิวัฒนาการมีความสำคัญต่อการสร้างความเข้าใจถึงปรัชญา หลักการและเหตุผล แนวคิดและพัฒนาการทางการบริหารการพัฒนามาตรฐานฮาลาลของประเทศไทย ที่สะท้อนถึงคุณค่าในด้านอัตลักษณ์ของมาตรฐานฮาลาล และกระบวนการตรวจรับรองของไทยที่ผ่านมา อันถือเป็นการถอดบทเรียนของการทำงานเพื่อการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่อง ในขณะเดียวกัน การพิจารณาแนวโน้มของการพัฒนามาตรฐานด้วยการสังเคราะห์และสานโยงข้อเท็จจริงในอดีต จะมีผลสำคัญต่อการสร้างความแข็งแกร่งด้านการสร้างการยอมรับในตราสัญลักษณ์ของเครื่องหมายรับรองฮาลาลของประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในประเด็นของการสร้างความเชื่อถือของผู้บริโภค ซึ่งแน่นอนที่สุดว่าจะเป็นประโยชน์ต่อการแข่งขันด้านคุณภาพของตลาดฮาลาลโลกในอนาคต

จากประสบการณ์ของผู้วิจัยในฐานะที่เป็นมุสลิม แต่มิใช่ผู้เชี่ยวชาญในด้านนิติศาสตร์อิสลาม รวมถึงปรัชญาของศาสตร์ทางด้านดังกล่าวนี้โดยตรง แต่ด้วยการวิเคราะห์ปรัชญาของศาสตร์ด้านการบริหารและการจัดการ บทสรุปที่น่าจะได้รับคือ ความเข้าใจที่ถ่องแท้ถึงประเด็นว่าด้วยปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในกิจการฮาลาลประเทศไทยในเชิงเปรียบเทียบกับงานด้านเดียวกันนี้ในประเทศอื่นด้วย

ดังนั้น ผลลัพธ์สุดท้ายที่สำคัญยิ่งของงานวิจัยนี้คือ การชี้ให้เห็นถึงแนวทางการพัฒนาคุณค่าของมาตรฐานฮาลาล และการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลของประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง อันหมายถึง การเน้นความสำคัญของมาตรฐานฮาลาลในการสร้างคุณค่าของผลิตภัณฑ์ฮาลาลไทย ทั้งในฐานะของเครื่องหมายรับรอง และการสร้างความยั่งยืนในด้านมูลค่าของแบรนด์ฮาลาลไทย

แนวคิดและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานฮาลาล

ความหมายและความสำคัญของฮาลาลในการดำเนินชีวิตของมุสลิม

ตามหลักศรัทธาและหลักการปฏิบัติตนของมุสลิมทั้งหลาย คัมภีร์อัลกุรอานมีสถานะเป็นกฎหมายหลักในการดำเนินชีวิตและการจัดระเบียบสังคม ในขณะที่บทเรียนจากจริยวัตรของศาสดามุฮัมมัดหรือซุนนะห์ ถือเป็นต้นแบบในการดำเนินชีวิตอยู่บนพื้นฐานของความศรัทธาอันถาวรในอัลเลาะห์ การดำรงไว้ซึ่งความสะอาด ความบริสุทธิ์ ความพอเพียง พอดี พอสมควร และดำรงตนอยู่ในทางสายกลางของมุสลิมอย่างแท้จริง (Dahlan, B.E.2557: 221-227; Numsuk, B.E.2558: 91-106) ทั้งนี้ การดำเนินชีวิตที่มีแบบแผนอันสำคัญยิ่งคือ วิถีฮาลาลและญอญิบ

ดังที่ได้อธิบายแล้วว่า คำว่า ฮาลาล (حلال) เป็นคำภาษาอาหรับ มีความหมายทั่วไปว่า “อนุมัติ” เมื่อนำมาใช้ในบทบัญญัติศาสนา นักวิชาการด้านนิติศาสตร์อิสลามอธิบายว่า “หมายถึง สิ่งที่ได้รับอนุมัติทั้งในการบริโภคและอุปโภค” นอกจากนั้น คำตรงข้ามของฮาลาลคือ คำว่า “ฮารอม” ที่มีความหมายว่า ห้าม ซึ่งเมื่อนำมาใช้ในหลักกฎหมายอิสลามจะมีความหมายว่า “เป็นสิ่งที่ศาสนาห้าม” (Boonchom, B.E.2551: 3)

ดร.ยุซุฟ อัลก็อฎารี อธิบายว่า เมื่อพิจารณาตามหลักนิติศาสตร์อิสลาม การดำเนินชีวิตของมุสลิมจึงมีกำหนดกฎเกณฑ์ทั้งในด้านการอนุมัติหรือไม่อนุมัติ ตลอดจนการห้ามกระทำการสิ่งใด จึงถือว่า วิถีชีวิตมุสลิมมีความผูกพันอยู่กับศาสนาตั้งแต่เกิดจนตาย ทั้งในเรื่องของความผูกพันระหว่างอัลเลาะห์กับมนุษย์ ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ และระหว่างมนุษย์กับสัตว์ที่ได้รับอนุมัติหรือไม่อนุมัติให้บริโภค

ทั้งนี้ สัตว์ที่ได้รับอนุมัติให้บริโภคจะต้องผ่านการเชือดเพื่อนำไปเป็นอาหาร มีวิธีการเชือดอย่างถูกต้องโดยมุสลิมที่เป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจในกรรมวิธีการเชือดอย่างถูกต้อง รวมถึงการกำหนดเจตนารมณ์ในการเชือดด้วยมีดหรือเครื่องมือที่คมกริบ โดยผู้เชือดจะต้องตัดหลอดลม หลอดเลือดแดง หลอดเลือดดำ และหลอดอาหารให้ขาดเพียงครั้งเดียว พร้อมด้วยการกล่าวนามของพระผู้เป็นเจ้า โดยไม่มีสิ่งติดออกจนกว่าเลือดจะไหลออกจากตัวสัตว์จนหมดและหยุดลง ดังนั้น การเชือดจึงแตกต่างจากการฆ่าหรือการทรมานสัตว์ เพราะตามหลักศาสนบัญญัติอิสลามห้ามการทรมานสัตว์โดยสิ้นเชิง อันรวมไปถึงการทรมานสัตว์ด้วยการทำให้สลบหรือหมดความรู้สึก (stunning) เพื่อความง่ายในการเชือดอีกด้วย

ในเรื่องของการบริโภคนั้น บทบัญญัติในคัมภีร์อัลกุรอานที่ถือเป็นการชี้นำผู้บริโภค ระบุว่า

“มนุษย์ชาติทั้งหลาย จงบริโภคสิ่งอนุมัติและเป็นสิ่งที่ดีที่มีอยู่ในแผ่นดิน และจงอย่าปฏิบัติตามวิถีของมารร้ายชัยฏอน เพราะโดยแท้จริง วิถีเหล่านั้นเป็นศัตรูของพวกท่านโดยชัดเจน”

ในโอกาสนี้ นักนิติศาสตร์อิสลามอธิบายว่า การบริโภคสิ่งอนุมัติ ไม่ได้จำกัดเฉพาะมุสลิม แต่ใช้ถ้อยสำนวนว่า “มวลมนุษยชาติ” ทั้งหมด นอกจากนั้น คำว่า สิ่งที่ดี นั้น ภาษาอาหรับที่ใช้ในบทบัญญัตินี้คือ คำว่า “ฎอยยิบ” ซึ่งมีความหมายโดยเฉพาะว่า “สิ่งที่ดี สะอาด และมีคุณค่าต่อสุขภาพ” โดยในภาษาอังกฤษ คำว่า “ฎอยยิบ” มักจะแปลว่า “Wholesomeness” หรือ “Healthiness” ซึ่งย่อมจะหมายถึง สิ่งที่มีคุณค่าและเป็นประโยชน์ในการเสริมสร้างสุขภาพ ส่วนคำว่า มารร้ายชัยฏอน คือสิ่งที่เป็นพิษอันไม่มีคุณค่าต่อชีวิตและร่างกายนั่นเอง (Aziz & Chok, 2013: 35-58)

อนึ่ง สำหรับบทบัญญัติในพระคัมภีร์อัลกุรอานที่กล่าวถึงมุสลิมผู้ศรัทธานั้น จะเป็นบทบัญญัติที่มีเงื่อนไขเฉพาะได้แก่

“บรรดาผู้มีศรัทธาทั้งหลาย จงบริโภคสิ่งที่ดีอันมากมายที่เราได้ประทานให้เป็นปัจจัยยังชีพแก่พวกท่าน และพวกท่านจงขอบคุณอัลเลาะห์หากพวกท่านเคารพภักดีต่อพระองค์เท่านั้น ที่จริงพระองค์ได้ห้ามพวกท่านเฉพาะแต่เพียงซากสัตว์ เลือด เนื้อของสุกร สัตว์ที่ถูกเชือดบูชาโดยเอนามอื่นนอกจากอัลเลาะห์ ดังนั้น ผู้ใดที่ตกอยู่ในภาวะคับขัน โดยไม่มีเจตนาขัดขืน และไม่ใช้เป็นการละเมิดก็ไม่บาปแก่พวกเขา แท้จริง อัลเลาะห์เป็นผู้เมตตาอย่าง ผู้ทรงเมตตาเสมอ”

บทบัญญัติที่กล่าวนี้มุ่งเฉพาะผู้มีศรัทธาในอิสลามเท่านั้น กล่าวคือ เป็นเจตนารมณ์ของอัลเลาะห์กำหนดให้ผู้ศรัทธาในอิสลาม พิจารณาบริโภคสิ่งที่ดีที่ถือเป็นปัจจัยยังชีพที่เป็นประโยชน์ ทั้งนี้ ถือได้ว่าเป็นพระกรุณาธิคุณของพระองค์ สำหรับอาหารที่ห้ามบริโภคมีเพียงสี่อย่าง ได้แก่ ซากสัตว์ เลือด สุกร และสัตว์ที่ถูกเชือดเพื่อการบูชาด้วยเจตนาในการกล่าวนามอื่นที่มีชื่ออัลเลาะห์ และอาหารที่กล่าวในพระบัญญัติอื่นที่ชัดเจนที่สุด ได้แก่

“จงกล่าวเถิด (มุฮัมมัด) ฉันไม่พบว่ามียิ่งใดที่เปิดเผยแก่นฉันเป็นสิ่งที่ต้องห้ามแก่ผู้ที่จะบริโภคมัน เว้นแต่สัตว์ที่ตายเอง หรือเลือดที่ไหลออกมา หรือเนื้อของสุกร เพราะแท้จริง มันเป็นสิ่งที่สกปรก หรือสัตว์ที่เป็นการฝ่าฝืนที่เปล่งนามอื่นไปจากอัลเลาะห์ขณะเชือด ดังนั้น ผู้ใดที่ตกอยู่ในภาวะคับขัน โดยไม่มีเจตนาขัดขึ้น และไม่ใช่ว่าเป็นการละเมิด เพราะแท้จริงพระผู้อภิบาลของท่าน เป็นผู้อภัยยิ่ง”

เมื่อศึกษาด้วยการสืบค้นในบทบัญญัติโองการอื่น มีการกล่าวถึงรายละเอียดบรรดาสัตว์และสิ่งที่ไม่อนุมัติชัดเจนมากยิ่งขึ้นไปอีก (Khattak et al., 2011: 385-389) กล่าวคือ

“เป็นที่ต้องห้ามเหนือพวกท่านคือ ซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกร สัตว์ที่ถูกเชือดบูชาโดยเอ่ยนามอื่นนอกจากอัลเลาะห์ สัตว์ที่ถูกรัดคอตาย สัตว์ที่ถูกตีจนตาย สัตว์ที่ตกมาจากที่สูงจนตาย สัตว์ที่ถูกขวิดตาย สัตว์ที่ถูกสัตว์ดุร้ายกิน เว้นแต่ที่พวกท่านเชือดอย่างถูกต้องทัน และสัตว์ที่ถูกเชือดพลีบนแท่นหินเพื่อการบูชาญ”

ดังนั้น ในบทบัญญัตินี้สิ่งที่ไม่อนุมัติมีรวมทั้งสิ้น 4 ประเภท ซึ่งต่อมา ในการพิจารณาและถกเถียงของนักนิติศาสตร์อิสลามยุคปัจจุบันจึงมีการจัดทำเป็นรายละเอียดที่ชัดเจนมากขึ้น ซึ่งในบทความนี้จะระบุไว้เมื่อพิจารณากรณีการกำหนดมาตรฐานฮาลาลของไทย

จะเห็นได้ว่า “ฮาลาล” หมายถึง สิ่งที่ไม่อนุมัติให้มุสลิมบริโภคได้อย่างปลอดภัยทั้งในทางกายภาพและจิตภาพ จึงจำเป็นต้องปราศจากการปนเปื้อนสิ่งต้องห้าม หรือในศาสนาบัญญัติอิสลามใช้คำว่า “ฮารอม (Haram)” จึงมีความละเอียดอ่อนค่อนข้างสูง เมื่อพิจารณาถึงความเชื่อมโยงของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลตลอดห่วงโซ่คุณค่าของผู้บริโภค (customer value chain) และการจัดการด้านห่วงโซ่อุปทาน (logistics and supply chain) ทั้งนี้ เนื่องจากความซับซ้อนของวัตถุดิบและกระบวนการผลิตเชิงอุตสาหกรรม อาจมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสะสมมากขึ้น ผู้บริโภคมุสลิมจึงใส่ใจในมาตรฐานฮาลาลที่เป็นหลักการด้านความปลอดภัย การตรวจสอบ และการทวนสอบของการรับรองฮาลาลที่มีคุณภาพ จึงกลายเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค

การพัฒนามาตรฐานฮาลาลในองค์การระหว่างประเทศ

มาตรฐานฮาลาล (halal standards) เป็นเรื่องใหม่เมื่อเทียบกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอื่น ดังนั้น เมื่อผลิตภัณฑ์ฮาลาลเริ่มมีความเกี่ยวข้องกับการค้าขายแลกเปลี่ยนระหว่างกันมากขึ้น ลูกค้าหรือผู้บริโภคจึงหันมาให้ความสำคัญต่อความเชื่อมั่นในกระบวนการจัดการฮาลาลตลอดเส้นทางของห่วงโซ่อุปทาน ทั้งนี้ เพื่อมีหลักประกันในความถูกต้องและน่าเชื่อถือต่อผู้บริโภคตั้งแต่ต้นทางไปจนถึงปลายทาง กล่าวคือ ความเชื่อมั่นจากเรือกสวนไร่นาไปสู่โต๊ะอาหาร (from farm to table) จำเป็นต้องมีการดำเนินการที่เป็นมาตรฐาน (standardization)

เมื่อปี พ.ศ.2540 คณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศขององค์การอาหารและเกษตรและองค์การอนามัยโลก (FAO/WHO Codex Alimentarius Commission: CAC) (เรียกระย่อว่า Codex มีหน้าที่ในการกำหนดมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศให้เป็นมาตรฐานสากล นอกจากนี้ คำว่า “Codex” เป็นคำที่ใช้เรียก “Codex Alimentarius” ซึ่งมาจากภาษาละติน หมายถึง “Food Code” (ในภาษาไทย หมายถึง ข้อกำหนดด้านมาตรฐานอาหาร) ด้วย โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อปกป้องคุ้มครองสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค และเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมในด้านการค้าระหว่างประเทศ (Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, 2001: 43-46) มีประกาศฉบับที่ CAC/GL 24-1997 อันเป็นผลจากการประชุมครั้งที่ 22

ปี พ.ศ.2540 เรื่อง แนวทางทั่วไปในการใช้คำว่า ฮาลาล (General Guidelines for Use the Term Halal) เพื่อเป็นแนวทางของประเทศสมาชิกในการวางมาตรฐานและมาตรการในการใช้คำว่าฮาลาลอย่างเป็นทางการได้ อันแสดงให้เห็นว่า องค์การระหว่างประเทศทั้งสององค์กรนี้มีหน้าที่โดยตรงในการกำหนดมาตรฐานด้านอาหาร ให้การยอมรับว่าการกำหนดมาตรฐานด้านอาหารฮาลาลจำเป็นต้องเข้าใจถึงหลักศรัทธาและหลักปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขทางนิติศาสตร์อิสลาม

เกี่ยวกับเรื่องนี้ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม นำเอกสารโคเด็กซ์มาแปลเป็นภาษาไทยเมื่อปี พ.ศ.2551 และประกาศใช้เป็นมาตรฐานรหัส มอก.1701-2541 เพื่อประกาศใช้ในระดับที่เหมือนกันทุกประการ (identical) โดยชี้ชัดว่า

“มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมฉบับนี้ กำหนดข้อเสนอแนะทั่วไป และมาตรฐานในการดำเนินการสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล” (Halal) หรือคำอื่นที่เทียบเท่าเพื่ออวดอ้างบนฉลากอาหารตามที่กำหนดในมาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากของอาหารบรรจุหีบห่อ (General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods) และรวมถึงการใช้เครื่องหมายการค้า ชื่อยี่ห้อและชื่อทางธุรกิจ และใช้เป็นส่วนเสริมของร่างข้อเสนอแนะทั่วไปสำหรับการอวดอ้างฉบับแก้ไข (Drafted Revision of Codex General Guidelines on Claims) แต่ไม่สามารถใช้แทนข้อห้ามใด ๆ ในร่างข้อแนะนำดังกล่าว ข้อแนะนำนี้ได้รับการรับรองแล้วจากคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission) การนำข้อแนะนำนี้ไปใช้ปฏิบัติและการออกใบรับรองโดยประเทศผู้ส่งออก ควรได้รับการยอมรับในหลักการจากประเทศผู้นำเข้าเกี่ยวกับการใช้คำ “ฮาลาล” บนฉลากอาหารที่ได้ปฏิบัติตามข้อแนะนำนี้”

จึงอาจกล่าวได้ว่า ปี พ.ศ.2540 เป็นปีสำคัญที่เป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนามาตรฐานฮาลาลอย่างจริงจังในวงการอาหารโลก และประเทศไทยเองได้ให้ความสำคัญในเรื่องดังกล่าวนี้ด้วย

พิจารณาเชิงเนื้อหาของมาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์ ที่ใช้เป็นบรรทัดฐานสำหรับการกำหนดมาตรฐานฮาลาลที่จะถือเป็นมาตรฐานเฉพาะในวงการระหว่างประเทศนั้น มีองค์ประกอบ ดังต่อไปนี้

ข้อเสนอแนะทั่วไปสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล”

คณะกรรมการโคเด็กซ์ พิจารณาว่า อาจมีความแตกต่างเล็กน้อยทางด้านความคิดในการแปลความหมายของสัตว์ที่มีการเชือดอย่างถูกต้อง และสัตว์ที่เชือดไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลาม ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับความแตกต่างด้านแนวคิดของสำนักคิดทางศาสนาอิสลาม (Islamic schools of thought) ดังนั้น ข้อเสนอแนะทั่วไปเหล่านี้ จะขึ้นอยู่กับการตีความของพนักงานเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องของประเทศผู้นำเข้า อย่างไรก็ตาม ใบรับรองที่ออกโดยพนักงานเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับศาสนาอิสลาม (religious authorities) ของประเทศผู้ส่งออกควรได้รับการยอมรับในหลักการจากประเทศผู้นำเข้า เว้นแต่ประเทศผู้นำเข้าให้เหตุผลความจำเป็นสำหรับความต้องการเฉพาะอย่างอื่น

ขอบข่าย

เสนอมาตรการในการดำเนินการสำหรับการใช้คำ “ฮาลาล” เพื่อการแสดงไว้บนฉลากอาหาร รวมถึงการจัดทำข้อกำหนดสำหรับใช้คำ “ฮาลาล” และคำอื่นที่เทียบเท่าในการอ้างตามที่กำหนดในมาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากของอาหารบรรจุหีบห่อ (general standard for the labelling of prepackaged foods) และรวมถึงการใช้เครื่องหมายการค้า ชื่อยี่ห้อ และชื่อทางด้านธุรกิจ โดยข้อแนะนำนี้ต้องการใช้เป็นส่วนหนึ่งของร่างข้อแนะนำ

ทั่วไปสำหรับการอ้างอิงฉบับปรับปรุงแก้ไข (draft revision of the codex general guidelines on claims) และไม่สามารถใช้แทนข้อห้ามใด ๆ ในร่างข้อแนะนำดังกล่าว

ค่านิยม

อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่ได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม และควรมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

- ก. ไม่ประกอบด้วยหรือไม่บรรจุสิ่งใดที่ไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ข. ต้องไม่ถูกเตรียม แปรรูป ขนส่ง หรือเก็บรักษา โดยใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกตามข้อกำหนดในบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ค. ต้องไม่อยู่ในขั้นตอนการเตรียม การแปรรูป การขนส่ง หรือการเก็บรักษา โดยสัมผัสโดยตรงกับอาหารที่ไม่ถูกต้องตามเกณฑ์ข้อ ก. และ ข.
- ง. นอกจากข้อ ก. ข้างต้น อาหารฮาลาลสามารถเตรียม แปรรูป หรือเก็บรักษาในบริเวณที่แยกออกจากกัน หรือสายการผลิตที่แยกจากกันภายในสถานที่ผลิตเดียวกันกับการผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล จำเป็นต้องวางมาตรการที่ควรดำเนินการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามระหว่างอาหารฮาลาลกับอาหารที่ไม่ฮาลาล
- จ. สำหรับอุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ฮาลาล จะต้องล้างทำความสะอาดที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของบทบัญญัติในศาสนาอิสลามกับต้องมีการตรวจสอบความถูกต้องในการชำระล้างดังกล่าว

บรรทัดฐานสำหรับการใช้คำว่า ฮาลาล

อาหารที่ถูกต้องตามบทบัญญัติ

คำว่า ฮาลาล จะใช้สำหรับอาหารที่ได้พิจารณาแล้วว่าถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลามเท่านั้น โดยจะพิจารณาจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารทั้งหมดจะต้องถูกต้องตามกฎหมาย โดยมีข้อยกเว้นวัตถุดิบที่ได้มา รวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบดังกล่าว (หมายถึง สิ่งที่ต้องห้ามหรือหะรอม) ได้แก่

ก. อาหารที่ได้จากสัตว์ต่อไปนี้

- สุนัขและหมูป่า
- สุนัข ชู และลิง
- สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน
- นกกินเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นที่คล้ายกัน
- สัตว์ทำลาย เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน
- สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
- สัตว์ที่นำรังเกียจโดยทั่วไป เช่น เหย็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน
- สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น กบ จระเข้ และสัตว์ที่คล้ายกัน
- ล่อ (เดิมเรียกว่า ฟ่อ) และลาที่เป็นสัตว์เลี้ยงเพื่อการใช้งาน
- สัตว์น้ำที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
- สัตว์อื่นที่ไม่ได้มีการเชือดอย่างถูกต้องตามกฎหมายศาสนาอิสลาม
- เลือด (โลหิต) ของสัตว์ทุกชนิด

ข. อาหารที่ได้จากพืช จะต้องไม่ใช่พืชที่มีพิษและเป็นอันตราย ยกเว้นเมื่อสารพิษและอันตรายได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

ค. เครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มทุกชนิดที่มีพิษ และ

ง. วัตถุเจือปนอาหาร ที่มาจากทั้ง 3 แหล่งคือ สัตว์ พืช และเครื่องดื่ม ข้างต้น

การเชือดสัตว์

สัตว์บกทุกชนิดที่อนุมัติให้บริโภคจะต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลาม โดยการเชือดควรต้องดำเนินการให้เป็นตาม Codex Recommended Code of Hygienic Practice for Fresh Meat และตามข้อกำหนดต่อไปนี้

ก. ผู้เชือดต้องเป็นมุสลิมที่มีสภาพจิตปกติ และมีความรู้ในการเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติอิสลาม

ข. สัตว์ที่จะนำมาเชือดเป็นสัตว์ที่ได้รับอนุมัติตามบทบัญญัติอิสลาม

ค. สัตว์ที่จะนำมาเชือดต้องเป็นสัตว์ที่ยังมีชีวิตในระหว่างทำการเชือด

ง. ผู้เชือดต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮฺ” (คือการกล่าวนามของพระผู้เป็นเจ้า) ก่อนทำการเชือดสัตว์แต่ละตัว

จ. มีดที่ใช้ในการเชือดจะต้องคมกริบ ผู้เชือดจะไม่มีคมมีดออกจากสัตว์ในระหว่างทำการเชือด

ฉ. ในการเชือดจะต้องให้คมมีดตัดหลอดเลือด หลอดอาหาร เส้นเลือดแดง และเส้นเลือดดำบริเวณส่วนลำคอของสัตว์ที่ถูกเชือดให้ขาด

การเตรียม การผลิต การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง และการเก็บรักษา

อาหารทุกชนิดควรเตรียม แปรรูป บรรจุหีบห่อ ขนส่ง และเก็บรักษาในลักษณะที่เป็นไปตามข้อกำหนดของคานียามข้างต้น และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Principles on Food Hygienic) และมาตรฐานอาหารของโคเด็กซ์เรื่องอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับฉลากแสดงผลิตภัณฑ์

ก. เมื่ออ้างว่าอาหารที่ผลิตเป็นอาหารฮาลาล คำว่า ฮาลาล หรือคำที่เทียบเท่าจะต้องปรากฏบนฉลากอาหาร

ข. ตาม Draft Revision of the Codex General Guidelines on Claims การอวดอ้างว่า ฮาลาล ไม่ควรใช้ในทางที่อาจทำให้เกิดข้อสงสัยเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่คล้ายคลึงกัน หรืออวดอ้างว่าอาหารฮาลาลมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่า หรือมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่า เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารชนิดอื่น

หลังจากมีการประกาศมาตรฐานโคเด็กซ์เรื่องฮาลาลแล้ว ปรากฏว่า ความตื่นตัวในเรื่องนี้เกิดขึ้นอย่างแพร่หลายทั้งในประเทศมุสลิมและมีไม่มุสลิม

การพัฒนามาตรฐานฮาลาลขององค์การความร่วมมือระหว่างประเทศอิสลาม (Organization of Islamic Cooperation - OIC)

การเคลื่อนไหวในการกำหนดและพัฒนามาตรฐานฮาลาลกลุ่มประเทศมุสลิมเกิดขึ้นในปี พ.ศ.2527 ในการประชุมครั้งแรกของ Economic and Commercial Cooperation Standing Committee – COMCEC ซึ่งเป็นองค์กรในเครือข่ายขององค์การความร่วมมือระหว่างประเทศอิสลาม (Organization of Islamic Cooperation – OIC) มีมติให้จัดตั้งคณะผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานของประเทศมุสลิม เพื่อวางรากฐานในการพัฒนามาตรฐานที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาความร่วมมือด้านเศรษฐกิจและการพาณิชย์ จนนำไปสู่การบรรลุข้อตกลงในการจัดตั้งหน่วยงานที่รับผิดชอบเรื่องนี้โดยเฉพาะ โดยผ่านการรับรองในการประชุม COMCEC ครั้งที่ 14 เมื่อปี พ.ศ.2542

แต่กว่าจะมีมติร่วมกันจาก OIC ในปี พ.ศ.2554 ให้จัดตั้งสถาบันมาตรฐานและมาตรวิทยาสำหรับประเทศอิสลาม (standard and metrology institute for Islamic countries – SMIIC) เป็นองค์กรในเครือข่ายลำดับที่ 13 ของ OIC โดยมีสำนักงานใหญ่อยู่ที่นครอิสตันบูล สาธารณรัฐตุรกี

พันธกิจสำคัญตามเจตนารมณ์ของ SMIIC ได้แก่ การประสานสมรรถนะระหว่างประเทศสมาชิกในการร่วมกัน กำหนดมาตรฐานและมาตรการที่เกี่ยวข้อง โดยใช้กระบวนการเชิงสมัครใจของการจัดทำมาตรฐานที่จะอำนวยความสะดวกทางการค้าและการบริการระหว่างองค์การของประเทศสมาชิกและประชาคมนานาชาติที่จะเป็นผลให้มีความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันในกิจกรรมด้านมาตรวิทยา การใช้ห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ การกำหนดมาตรฐาน การวางข้อกำหนดด้านกระบวนการตรวจรับรอง การรับรองหน่วยตรวจรับรอง เพื่อสนับสนุนการสร้างเสถียรภาพของการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจภายใต้กรอบคัมภีร์ด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม การส่งเสริมนวัตกรรม รวมทั้งหลักประกันด้านความปลอดภัยในการดำเนินชีวิต ทั้งนี้ ภารกิจด้านมาตรฐานฮาลาลถือเป็นสิ่งที่สำคัญในฐานะที่ผลิตภัณฑ์ฮาลาลเป็นปัจจัยสำคัญระหว่างประเทศสมาชิก

ในด้านมาตรฐานฮาลาลนั้น นับตั้งแต่การก่อตั้ง SMIIC ดำเนินการจัดทำมาตรฐานและประกาศใช้มาตรฐานเป็นครั้งแรกเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ.2554 ประกอบด้วย มาตรฐานดังต่อไปนี้ (Dağ & Erbası-Gonc, 2013: 1-6)

1. มาตรฐานว่าด้วยแนวทางทั่วไปด้านอาหารฮาลาล (OIC/SMIIC 1: 2011: General Guidelines on Halal Food) เป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นจากการประยุกต์แนวคิดที่สำคัญและจำเป็นด้านอาหารฮาลาล ตามหลักนิติศาสตร์อิสลาม โดยสามารถเทียบเคียงกับมาตรฐานฮาลาลโคเด็กซ์ ซึ่งจะมีความสอดคล้องกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000) รวมทั้งระบบการตรวจสอบย้อนกลับในห่วงโซ่อาหารและอาหารสัตว์ (ISO 22005)

2. มาตรฐานว่าด้วยแนวทางสำหรับหน่วยงานในการตรวจรับรองฮาลาล (OIC/SMIIC 2: 2011: “Guidelines for Bodies Providing Halal Certification”) เป็นมาตรฐานตามหลักนิติศาสตร์อิสลามในการปฏิบัติการด้านการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลในสถานประกอบการที่สามารถเทียบเคียงได้กับมาตรฐานการตรวจสอบและรับรอง - ข้อกำหนดสำหรับหน่วยตรวจ (ISO/IEC 17020) มาตรฐานการตรวจสอบและรับรอง - ข้อกำหนดสำหรับหน่วยตรวจประเมินและให้การรับรองระบบการจัดการ (ISO/IEC 17021) มาตรฐานการตรวจสอบและรับรอง - ข้อกำหนดทั่วไปว่าด้วยความสามารถของห้องปฏิบัติการทดสอบและสอบเทียบ (ISO/IEC 17205) มาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร - ข้อกำหนดสำหรับหน่วยตรวจประเมินและให้การรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO/TS 2203)

3. มาตรฐานแนวทางสำหรับหน่วยงานด้านการรับรองระบบงานเพื่อการให้การรับรองหน่วยงานตรวจรับรองฮาลาล (OIC/SMIIC 3: 2011. “Guidelines for the Halal Accreditation Body Accrediting Halal Certification Bodies”) เป็นมาตรฐานที่กำหนดขึ้นโดยใช้ข้อกำหนดตามหลักนิติศาสตร์อิสลาม ทั้งนี้ ด้วยการเทียบเคียงได้กับมาตรฐานสากลการเป็นหน่วยงานการรับรองระบบงาน (ISO/IEC 17011)

ในการดำเนินงานของ SMIIC ในการพัฒนามาตรฐานนั้น กระทำโดยการจัดตั้งคณะกรรมการวิชาการ (technical committees – TCs) ทั้งหมดจำนวน 9 ด้าน ได้แก่

- ด้านอาหารฮาลาล (TC1: Halal Food Issues)
- ด้านเครื่องสำอางฮาลาล (TC2: Halal Cosmetics Issues)
- ด้านสถานบริการ (TC3: Service Site Issues)
- ด้านพลังงานทดแทน (TC4: Renewable Energy)

- ด้านการท่องเที่ยวและบริการที่เกี่ยวข้อง (TC5: Tourism and Related Services)
- ด้านกระบวนการทางการเกษตร (TC6: Agricultural Processes)
- ด้านการขนส่ง (TC7: Transportation)
- ด้านวัตถุดิบเครื่องหนังและการฟอกหนัง (TC8: Leather and Tanning Material)
- ด้านสิ่งทอและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง (TC9: Textile and Related Products)

สรุปผลการวิจัย

วิวัฒนาการการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลในประเทศไทย

ยุคเริ่มต้น พ.ศ.2492-2523

ท่านผู้ทรงคุณวุฒิ ภูมิณรงค์ อดีตเลขาธิการของท่านจุฬาราชมนตรีถ้วน สุวรรณศาสตร์ และคณะบุคคลที่เกี่ยวข้อง อธิบายว่า ในช่วงปลายปี พ.ศ.2491 จนถึงต้นปี พ.ศ.2492 ซึ่งสืบค้นจากบันทึกของหัวหน้าสำนักงานจุฬาราชมนตรี ระบุว่า คณะนักธุรกิจจากตะวันออกกลางจากราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย สาธารณรัฐอิรัก และสาธารณรัฐคูเวต ได้มาขอคำปรึกษาเกี่ยวกับความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งไก่จากประเทศไทยเป็นอย่างมาก แต่ปัญหามีว่า บริษัทคู่ค้า อันได้แก่ โรงเชือดสัตว์ของเทศบาลนครกรุงเทพในขณะนั้น ซึ่งมีอำนาจผูกขาดการดำเนินการด้านการเชือดสัตว์ โดยต่อมาภายหลังได้จัดตั้งขึ้นเป็นบริษัท สหสามัคคีค้าสัตว์ ในปี พ.ศ.2498 โดยเทศบาลนครกรุงเทพถือหุ้นใหญ่ และบริษัท แหลมทองค้าสัตว์ ซึ่งดำเนินการด้านโรงเลี้ยงไก่ไม่สามารถให้หลักประกันได้ว่า ไก่ที่ส่งออกมีการเชือดอย่างถูกต้องตามหลักการอิสลามหรือไม่ ถึงแม้บริษัททั้งสองจะยืนยันว่าสามารถดำเนินการได้ตามหลักการอิสลาม หลังจากมีการปรึกษาหารือกันหลายครั้ง ในท้ายที่สุดกลุ่มพ่อค้าทั้งสามประเทศ จึงขอเข้ารับคำแนะนำจากท่านจุฬาราชมนตรีในฐานะของผู้มีอำนาจสูงสุดในด้านศาสนาอิสลาม เพื่อขอให้จุฬาราชมนตรีออกเอกสารรับรองความถูกต้องในการเชือด การชำระล้าง และการบรรจุภัณฑ์ให้กับบริษัทคู่ค้าดังกล่าว

อนึ่ง เนื่องจากในขณะนั้น จุฬาราชมนตรีไม่เคยมีการดำเนินการในเรื่องนี้มาก่อน จึงได้เรียกประชุมคณะผู้ทรงคุณวุฒิในการทำหน้าที่วินิจฉัยเกี่ยวกับการตัดสินปัญหาหรือการพิทวา (ในภายหลังเรียกว่า คณะอะห์ลุลพิทวา) จำนวน 4 ท่าน ซึ่งเป็นนักการศาสนารุ่นใหม่คือ นายมานิตย์ เกียรติธำชัย นายมุตอฟา ฮานาฟี นายสวาสดี สุมาลยศักดิ์ และนายรังสฤษดิ์ เขาวนศิริ อดีตสมาชิกสภาผู้แทนราษฎร พ.ศ.2489-2490 กับได้เชิญนายกเทศมนตรีนครกรุงเทพ นายประสิทธิ์ สมิตะศิริ และนายใหญ่ วิจิตรพาหนการ อธิบดีกรมปศุสัตว์ ซึ่งทั้งสองท่านนี้มีเชื้อมุสลิม ผลการปรึกษาหารือได้นำเสนอจุฬาราชมนตรีเมื่อเดือนกันยายน พ.ศ.2492 ในลักษณะของแนวทางในการให้ความรู้เรื่องฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ การให้ความรู้แก่พนักงานเชือดสัตว์ที่เป็นมุสลิม การจัดทำคำร้องเพื่อขอให้ออกหนังสือรับรอง การออกหนังสือรับรองฮาลาลจากจุฬาราชมนตรี และการติตราฮาลาลเป็นภาษาอาหรับลงบนบรรจุภัณฑ์ หลังจากนั้น จึงเริ่มมีการดำเนินการออกหนังสือรับรองโดยจุฬาราชมนตรี เนื่องจากเป็นความเชื่อมั่นระหว่างผู้ประกอบการที่เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายด้านหนึ่งกับผู้ประกอบการที่เป็นพ่อค้าคนกลางอีกด้านหนึ่ง

ตามบันทึกของสำนักงานจุฬาราชมนตรีข้างต้นระบุว่า การออกหนังสือรับรองครั้งแรกกระทำขึ้นในช่วงเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2492 โดยเขียนด้วยลายมือ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คำว่า ฮาลาล เขียนเป็นภาษาอาหรับ เป็นการเขียนด้วยลายมือของนายถ้วน สุมาลยศักดิ์ จุฬาราชมนตรีเอง เป็นที่น่าเสียดายว่าไม่อาจจะค้นพบเอกสารนั้นได้ หลังจากนั้นจึงมีบริษัทอื่นที่ส่งผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายในมาเลเซีย อินโดนีเซีย และอินเดีย โดยบริษัทที่ส่งออกมากคือ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อุตสาหกรรม จำกัด ในช่วงปี พ.ศ.2515 เป็นต้นมา ในส่วนของการบริโภคผลิตภัณฑ์ฮาลาลในประเทศไทย ยังไม่มีการขอการรับรองในช่วงนั้น เพราะโดยส่วนใหญ่มักจะซื้อจากพ่อค้ารายย่อยมุสลิมที่ดำเนินการ

เชือดไก่ เชือดเนื้อสัตว์อื่น และฆ่าและเพื่อขายเป็นเนื้อไก่และเนื้อสัตว์ฮาลาลด้วยตนเอง โดยใช้ตัวบุคคลเป็นความเชื่อถือและเชื่อมั่นในตัวผลิตภัณฑ์

โดยสรุปแล้วการดำเนินงานในยุคต้น บทบาทของนักการศาสนามีความโดดเด่นสูง อย่างไรก็ดี การสนับสนุนในจากรัฐระดับท้องถิ่นและการบริหารราชการส่วนกลางเป็นไปในลักษณะที่เอื้อต่อการทำงานขององค์กรศาสนา อันเนื่องมาจากการยอมรับในสถานะผู้นำของจุฬาราชมนตรีด้านงานทางศาสนา โดยเฉพาะจากผู้ประกอบการภาคเอกชนเป็นไปอย่างต่อเนื่องเช่นกัน

ยุคเปลี่ยนผ่าน พ.ศ.2524-2539

นายประเสริฐ มะหะหมัด ได้รับโปรดเกล้าฯ ให้ดำรงตำแหน่งจุฬาราชมนตรี เมื่อวันที่ 24 กันยายน พ.ศ. 2524 ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่การพัฒนาประเทศมีการปรับตัวทางเศรษฐกิจในภาคอุตสาหกรรมมากยิ่งขึ้น ในช่วงปี พ.ศ. 2525 รัฐบาลในเวลานั้นผลักดันแผนการพัฒนาชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกที่เรียกกันว่า “ยุคโชติช่วงชัชวาลด้านการอุตสาหกรรม” เป็นผลให้เกิดความตื่นตัวในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารมากยิ่งขึ้น จึงมีผู้ประกอบการเริ่มปรับตัวและเพิ่มจำนวนในการขอรับรองฮาลาลของผู้ประกอบการที่มีใช้มุสลิมมากขึ้น

เมื่อจุฬาราชมนตรีท่านนี้ดำรงตำแหน่งได้ประมาณ 1 ปี ท่านพิจารณาเห็นว่า การปฏิบัติหน้าที่ของจุฬาราชมนตรีมีข้อจำกัดในการดำเนินการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล ดังนั้น ในการประชุมคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 2/2525 วันที่ 30 ตุลาคม พ.ศ.2525 ท่านจุฬาราชมนตรีได้เสนอให้การตรวจรับรองฮาลาลเป็นหน้าที่ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ทั้งนี้ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการ และเพื่อทำให้ระบบการตรวจรับรองมีผู้รับผิดชอบในการดำเนินการมากขึ้น ในเวลาต่อมา มีข้อเรียกร้องจากผู้บริโภคเกี่ยวกับการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลหรือตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ที่มีได้ระบุถึงความชัดเจน ดังนั้น คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงนำเรื่องนี้เข้าสู่การพิจารณาและเสนอให้จุฬาราชมนตรีเป็นผู้วินิจฉัยเมื่อปี พ.ศ.2537

จุฬาราชมนตรีได้สั่งการให้มีการออกแบบตราสัญลักษณ์ฮาลาลที่จะอนุญาตให้ใช้เพื่อแสดงถึงสถานะของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจรับรองฮาลาลแล้ว โดยเครื่องหมาย “มีลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน โดยเขียนคำว่า ฮาลาล เป็นภาษาอาหรับกลางสี่เหลี่ยม” จากนั้นจึงยื่นคำขอเพื่อจดทะเบียนเครื่องหมายรับรองฮาลาลกับกรมทะเบียนการค้า กระทรวงพาณิชย์ ตามพระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า พ.ศ.2534 เมื่อวันที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2538 ตามคำขอเลขที่ 287197, 287198 และ 297199 หลังจากนั้น กรมทะเบียนการค้าจึงได้รับจดทะเบียนเครื่องหมายรับรองฮาลาลตามสัญลักษณ์ที่ขอเป็นเครื่องหมายการค้าของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2539 ทะเบียนเลขที่ ร.47 ร.48 และ ร.49 (Kuyai, B.E.2551: 23) โดยระบุว่า ผู้ลงนามอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายคือ จุฬาราชมนตรี ในฐานะประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ซึ่งในเรื่องนี้ได้ถือเป็นธรรมเนียมปฏิบัติต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน

ยุคเติบโตและพัฒนา พ.ศ.2540-2559

ปี พ.ศ.2540 เป็นปีแห่งการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญของประชาคมมุสลิมไทย เนื่องจากการประกาศใช้พระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ.2540 อันมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงขนานใหญ่ในด้านโครงสร้างกระบวนการบริหารและการจัดการ การกำหนดอำนาจหน้าที่ รวมถึงการเลือกคณะกรรมการบริหารทุกระดับตั้งแต่ระดับมัสยิด ระดับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และการได้มาซึ่งคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และที่สำคัญมากที่สุดคือ การสรรหาและคัดเลือกผู้ดำรงตำแหน่งจุฬาราชมนตรี (พิจารณารายละเอียดจาก พ.ร.บ.การบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ.2540) โดยนายสวาสดี สุมาลัยศักดิ์ ได้รับโปรดเกล้าฯ ให้ดำรงตำแหน่ง

จุฬาราชมนตรี เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน พ.ศ.2540 และดำรงตำแหน่งประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย อีกตำแหน่งหนึ่งด้วย หลังจากนั้น ในปี พ.ศ.2553 นายอาศิส พิทักษ์คุมพล ได้รับโปรดเกล้าฯ ให้ดำรงตำแหน่ง จุฬาราชมนตรี เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ.2553 ซึ่งในช่วงนี้อาจถือได้ว่าการดำเนินการกิจด้านฮาลาลขององค์การ ศาสนาอิสลามของไทยมีการเติบโตและพัฒนาไปเป็นอันมาก

ในด้านที่เกี่ยวกับกิจการฮาลาลของประเทศไทย กฎหมายฉบับนี้ให้อำนาจในการบริหารกิจการด้านนี้อย่าง ชัดเจน กล่าวคือ **ประการที่หนึ่ง** ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยมีอำนาจในประเทศโดยรวมตามมาตรา 18(2) (6) และ (11) โดยมีสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยมีสถานะเป็นนิติบุคคล ตามมาตรา 22 และ**ประการที่สอง** ให้คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดมีอำนาจตามมาตรา 26(13) โดยมีสำนักงานคณะกรรมการ อิสลามประจำจังหวัดมีสถานะเป็นนิติบุคคล ในการนี้ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยได้ออกระเบียบว่าด้วย กิจการฮาลาลตั้งแต่ปี พ.ศ.2542 และมีการปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ใช้ชื่อระเบียบว่า “ระเบียบ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558”

ตามระเบียบการบริหารกิจการฮาลาลฉบับปัจจุบัน ข้อ 14 วรรคหนึ่ง กำหนดให้ “คณะกรรมการอิสลามประจำ จังหวัดเป็นหน่วยตรวจและรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์ หรือการให้บริการฮาลาลของผู้ประกอบการภายในจังหวัดนั้น” โดยในปัจจุบัน ประเทศไทยมีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดรวม 39 จังหวัด และข้อ 14 วรรคสาม กำหนดว่า ในกรณีที่จังหวัดใดไม่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ซึ่งหมายถึง จังหวัดอีกจำนวน 38 จังหวัด ให้คณะกรรมการ กลางอิสลามแห่งประเทศไทยสามารถเข้าไปดำเนินการตรวจรับรองภายในจังหวัดนั้น โดยจะต้องมีการแต่งตั้ง คณะอนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เป็นหน่วยตรวจและรับรองของ จังหวัดนั้น

ดังนั้น จึงอาจสรุปได้ว่า ปัจจุบันประเทศไทยมีหน่วยตรวจและรับรองฮาลาล (halal certification bodies – HCBs) จำนวน 40 หน่วยงาน ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรฐานของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยมี “คณะกรรมการควบคุมมาตรฐานฮาลาล” ตามระเบียบฯ ข้อ 8 ทำหน้าที่กำหนดและประกาศใช้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ของประเทศ ให้ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามและมาตรฐานสากล โดยคณะกรรมการชุดนี้จะทำหน้าที่ “รับรองระบบงานแก่หน่วยงานตรวจรับรองผลิตภัณฑ์” ตามระเบียบฯ ข้อ 13 ซึ่งตามเจตนารมณ์ของระเบียบ จึงอาจ กล่าวได้ว่า คณะกรรมการควบคุมมาตรฐานเป็นผู้ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะหน่วยรับรองระบบงานฮาลาลของประเทศ (halal accreditation body – HAB) กับมีสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ตามระเบียบฯ ข้อ 24 ทำหน้าที่ ด้านวิชาการมาตรฐาน การพัฒนาบุคลากร การตลาด การสื่อสารองค์การ การประสานความร่วมมือกับองค์การภาครัฐ และเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการมาตรฐาน การดำเนินการกิจด้านวิเทศสัมพันธ์ และการส่งเสริม รวมทั้งการพัฒนาด้านอื่นที่ เกี่ยวข้องการดำเนินกิจการฮาลาล

บทสรุปที่สำคัญในยุคนี้นี้ซึ่งมีระยะเวลารวมประมาณสองทศวรรษ กิจการฮาลาลประเทศไทยเริ่มเติบโตและ พัฒนาเรื่อยมา โดยในปี พ.ศ.2546 มีจำนวนผู้ประกอบการฮาลาลที่เริ่มจากประมาณ 800 ราย ด้วยจำนวนผลิตภัณฑ์ ประมาณ 6,000 รายการ ในปี พ.ศ.2550 มีจำนวนผู้ประกอบการเพิ่มขึ้นเป็น 2,000 ราย มีจำนวนผลิตภัณฑ์ 65,000 รายการ ปี พ.ศ.2555 ผู้ประกอบการเพิ่มเป็น 4,300 ราย มีจำนวนผลิตภัณฑ์ 96,750 รายการ และในปี พ.ศ.2559 ผู้ประกอบการเพิ่มขึ้นเป็น 6,467 ราย และมีจำนวนผลิตภัณฑ์มากถึง 164,300 รายการ (Department of Industrial Promotion, Ministry of Industry, B.E.2558)

บทบาทในการส่งเสริมและสนับสนุนกิจการฮาลาลขององค์การภาครัฐ

การพัฒนากิจการฮาลาลของประเทศไทยจนสามารถกลายเป็นประเทศชั้นนำในด้านผลิตภัณฑ์ฮาลาลนั้น พลังสนับสนุนที่สำคัญมาจากนโยบายของรัฐบาลไทยที่ดำเนินต่อเนื่องกันมาโดยตลอด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ยุทธศาสตร์ที่ถือเป็นธงนำสำคัญ (flagship strategy) คือการสรรค์สร้างประเทศไทยให้เป็นครัวของโลก (Thailand as KITCHEN of the world) ที่เริ่มวางรากฐานมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2545 และต่อเนื่องมาจวบจนปัจจุบัน ทั้งนี้ อาหารฮาลาลถูกผนวกเข้าเป็นส่วนหนึ่งของยุทธศาสตร์ของประเทศตลอดมา

สำหรับเรื่องที่ต้องให้ความสนใจด้านบทบาทของรัฐบาลที่ควรบันทึกไว้ อันแสดงถึงการสรรค์สร้างงานด้านผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้โดดเด่นในเวทีการค้าระหว่างประเทศมี 2 ประการคือ

ประการแรก การจัดตั้งสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งประเทศไทย โดยมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 24 กันยายน พ.ศ.2545 (ตามข้อเสนอของคณะกรรมการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล การประชุมครั้งที่ 1/2545) โดยมีสาระสำคัญในมติคณะรัฐมนตรีคือ

“เห็นชอบรูปแบบและแนวทางการจัดตั้งองค์การรับรองมาตรฐานฮาลาล และเห็นควรให้ภาครัฐสนับสนุนงบประมาณค่าใช้จ่ายในการจัดตั้งและบริหารสถาบันรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลขึ้นเป็นหน่วยงานในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) โดยใช้งบกลางในปี 2545 จำนวน 4,517,854 บาท และงบกลางปี 2546 วงเงิน 3.50 ล้านบาท โดยมอบหมายให้สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติร่วมกับ สกอท. ทำความตกลงในรายละเอียดกับสำนักงานงบประมาณ ขณะเดียวกัน คณะรัฐมนตรีเห็นชอบให้กำหนดชื่อหน่วยงานนี้ว่า “สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งประเทศไทย” (Government Spokesman Bureau, The Secretariat of the Prime Minister, B.E.2545)

ต่อมา ในปี พ.ศ.2552 คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ได้มีมติให้เปลี่ยนชื่อสถาบันแห่งนี้ เป็น “สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย” เพื่อรองรับกับการเปลี่ยนแปลงและขยายตัวของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไปสู่การเติบโตของผลิตภัณฑ์และการบริการฮาลาลที่หลากหลายมากขึ้น เช่น ยา เวชภัณฑ์ เครื่องสำอาง การบริการด้านการท่องเที่ยว การบริการทางการแพทย์และพยาบาล การพัฒนาธุรกิจด้านสุขภาพ การพัฒนามาตรฐานด้านการศึกษาเพื่อยกระดับวิชาชีพด้านฮาลาล

ประการที่ ๒ จัดตั้งศูนย์ข้อมูลและบริการทางวิทยาศาสตร์และห้องปฏิบัติการ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาหารฮาลาล มติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 13 สิงหาคม พ.ศ.2546 (ตามข้อเสนอของคณะกรรมการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลครั้งที่ 1/2546) โดยมีสาระสำคัญในมติคณะรัฐมนตรีคือ

“เห็นชอบแผนงานจัดตั้งศูนย์ข้อมูลและบริการทางวิทยาศาสตร์และห้องปฏิบัติการเพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาหารฮาลาล พร้อมโครงข่าย อันประกอบด้วย 3 โครงการ โดยมอบหมายให้คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทำความตกลงในรายละเอียดกับสำนักงานงบประมาณ ในการขอรับการจัดสรรงบประมาณปี 2547 วงเงิน 37.40 ล้านบาท และปี 2548 และปี 2549 วงเงิน 19.08 ล้านบาทต่อปี เพื่อใช้ในการดำเนินการตามแผนงานต่อไป” (Government Spokesman Bureau, The Secretariat of the Prime Minister, B.E.2546)

ต่อมา ในเดือนธันวาคม พ.ศ.2547 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้มีมติอนุมัติให้จัดตั้ง “ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย” แยกจากคณะสหเวชศาสตร์ โดยในปัจจุบัน หน่วยงานแห่งนี้ได้รับการยอมรับว่าเป็นศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งแรกของโลก

การสนับสนุนของรัฐบาลทุกสมัยเพื่อการพัฒนากิจการฮาลาล โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในด้านมาตรฐานฮาลาล และวิทยาศาสตร์ฮาลาล สำหรับรัฐบาลนายกรัฐมนตรี พลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา ได้มีการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพธุรกิจสินค้าและบริการฮาลาล (พ.ศ.2559-2563) กำหนดแนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาล โดยยึดหลักศาสนาบัญญัติเป็นแกนหลักในการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาล โดยให้ความสำคัญต่อการผลิตที่เป็นไปตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ทำให้ผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่มีกระบวนการผลิตถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม และเกิดระบบการคุ้มครองผู้บริโภคมุสลิมที่ดีในสังคม ซึ่งเน้นการดำเนินงานในเชิงบูรณาการเพื่อการเชื่อมโยงกันของทุกภาคส่วน รวมทั้งเสริมสร้างการยอมรับมาตรฐานฮาลาลไทย และเน้นความเป็นเอกภาพของทุกภาคส่วน โดยให้ความสำคัญต่อกฎเกณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย

ก. หลักการทางศาสนา มอบหมายและสนับสนุนให้เป็นพันธกิจของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด รวมทั้งบุคลากรที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่จะวางมาตรฐานฮาลาลตามหลักการทางศาสนา โดยมีสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยให้การสนับสนุน เพื่อให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของประเทศมุสลิม

ข. การพัฒนาระบบการผลิตและการตลาดที่จะสนับสนุนผู้ประกอบการให้สามารถผลิตได้ตามมาตรฐานฮาลาล โดยในด้านของอาหาร ประเทศไทยมีจุดแข็งจากการที่ได้เริ่มต้นพัฒนาระบบ Halal-GMP/HACCP เป็นการบูรณาการระบบมาตรฐานฮาลาลสากลเข้ากับระบบความปลอดภัยทางอาหาร ทั้งนี้ ต้องมีการกำหนดให้เรื่องฮาลาลเป็นส่วนหนึ่งของความปลอดภัยด้านจิตวิญญาณ (spiritual safety) อุตสาหกรรมของประเทศไทยจึงควรให้ความสำคัญต่อระบบการผลิตที่ถูกต้องตามมาตรฐานฮาลาล เพื่อให้มีคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ ควบคู่ไปกับการทำตลาดฮาลาลเชิงรุกทั้งในด้านสินค้าและบริการฮาลาล

ค. ระบบตรวจสอบ โดยการสร้างระบบการตรวจสอบที่มีมาตรฐานและมีการดำเนินงานร่วมกันของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ และหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ ควรมีกกลไกสำหรับการติดตามตรวจสอบ ผักอบรม วาระบบ และงานอื่น ๆ เพื่อให้เกิดการพัฒนากระบวนการตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง

เรื่องที่สำคัญคือ การสร้างคุณภาพฮาลาล ให้ความสำคัญต่อการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล เพื่อสรรค์สร้างคุณภาพของสินค้าและบริการฮาลาลให้เป็นที่ยอมรับของตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ

วิวัฒนาการในการพัฒนามาตรฐานฮาลาล และการตรวจรับรองฮาลาล

ด้วยเหตุที่ประเทศไทยมิใช่ประเทศมุสลิม ดังนั้น ในการกำหนดเจตนารมณ์เชิงยุทธศาสตร์ของรัฐบาลในการจัดตั้งสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย พร้อมกับการสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อย่างจริงจัง จึงมุ่งไปที่การทำให้กระบวนการตรวจรับรองฮาลาลของหน่วยตรวจรับรองทั้ง 40 หน่วย ได้แก่ ฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด 39 จังหวัด กับคณะตรวจรับรองในฝ่าย

กิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยอีก 1 หน่วยงาน ทำงานโดยใช้มาตรฐานและการทำงานให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ภายใต้หลักคิดในเชิงยุทธศาสตร์ที่น่าสนใจคือ “ศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ (shariah certifies and halal science supports)”

การสัมมนากลุ่มกับผู้เกี่ยวข้องพบว่า ในช่วงเริ่มต้นของการดำเนินงานมีความยากอยู่ค่อนข้างมาก อันเนื่องมาจาก

ประการแรก มาตรฐานฮาลาลเป็นเรื่องใหม่ที่ต้องใช้การบูรณาการระหว่างงานการประยุกต์หลักนิติศาสตร์อิสลามไปสู่การปฏิบัติด้านหนึ่ง กับงานด้านวิทยาศาสตร์ประยุกต์หรืองานด้านนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลที่ช่วยแยกแยะจุดวิกฤติหะรอม ทั้งในส่วนของปัจจัยการผลิต กระบวนการผลิต การจัดส่ง และจัดจำหน่ายทุกขั้นตอน

ประการที่สอง การขาดแคลนบุคลากรที่มีสมรรถนะและศักยภาพด้านกระบวนการตรวจรับรองที่มีทัศนคติและพฤติกรรมของความเป็นมืออาชีพ สามารถผลิตผลงานด้านการตรวจสอบ การใช้ดุลยพินิจ รวมทั้งการวินิจฉัยในจุดวิกฤติที่อาจจะมีการปนเปื้อนข้ามระหว่างสิ่งที่ฮาลาลกับหะรอมในการทำงาน การผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่นับวันจะมีความสลับซับซ้อนมากขึ้น

ประการที่สาม การจัดทำมาตรฐานของระบบและกระบวนการตรวจรับรองให้เป็นเอกสารที่มีความชัดเจน สะดวกในการนำไปปฏิบัติ ย่อยต่อการทำความเข้าใจของบุคลากรทั้งในส่วนของผู้ประกอบการ บุคลากรของหน่วยงานที่ทำหน้าที่ในการตรวจรับรอง ที่สำคัญที่สุดคือ ผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ฮาลาลและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ประการที่สี่ การกำหนดแนวทางในการจัดการและทรัพยากรที่สะท้อนถึงต้นทุนในการตรวจรับรองที่เหมาะสมกับภารกิจ

สำหรับจุดเริ่มต้นของการพัฒนามาตรฐานฮาลาลในระยะแรก เป็นการประยุกต์แนวคิดเชิงบูรณาการระบบ Codex-Halal เข้ากับระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติหรือ HACCP เริ่มขึ้นเมื่อครั้งรองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน เข้าร่วมสนับสนุนบริษัท การบินไทย จำกัด จัดทำครัวฮาลาลในการแข่งขันกีฬาเอเชียนเกมส์ ในปี พ.ศ.2541 หลังจากนั้น ได้มีการร่วมมือกับสถาบันอาหารพัฒนาระบบ Halal-HACCP ขึ้นและจัดทำเป็นเอกสารเมื่อปี พ.ศ.2542 และมีการพัฒนาต่อเนื่องมาเป็นระบบ Halal-GMP/HACCP มีคู่มือ 3 เล่มในปี พ.ศ. 2548 คือ

- 1) Halal-GMP/HACCP 5000:1426 หลักการพื้นฐานและคำศัพท์
- 2) Halal-GMP/HACCP 5001:1426 ข้อกำหนด
- 3) Halal-GMP/HACCP 5004:1426 แนวทางสำหรับจัดทำ

มาตรฐานฮาลาลจีเอ็มพี/เอชเอซีซีพี (Halal-GMP/HACCP) เป็นระบบคุณภาพที่ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (General Manufacturing Practice – GMP) ของ Codex ซึ่งได้รับการพิจารณาว่าเป็นโปรแกรมพื้นฐานในการกำหนดหัวข้อเรียงลำดับตามขั้นตอนในห่วงโซ่อาหาร และเน้นการควบคุมสุขลักษณะที่สำคัญและคุณภาพฮาลาลในแต่ละขั้นตอนตามหลักเกณฑ์ของการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP)

หลังจากนั้นในปี พ.ศ.2548 ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ดำเนินการวิจัยและพัฒนาอย่างต่อเนื่องจาก Halal-GMP/HACCP พัฒนาก้าวหน้าขึ้นเป็นระบบบริหารจัดการเพื่อการจัดเตรียมอาหารฮาลาลปลอดภัยที่เรียกว่า HAL-Q

ในเรื่องนี้ วินัย ตะห์ลัก อธิบายว่า HAL-Q เป็นระบบบริหารจัดการเพื่อการจัดเตรียมอาหารฮาลาลปลอดภัย ยึดหลัก **หนึ่ง** ความสะอาดปลอดภัย (H-hygiene) **สอง** การสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค (A-assurance) **สาม** ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการต่อผลิตภัณฑ์ของตน (L-liability) **สี่** คุณภาพ (Q-quality) โดยระบบ HAL-Q กำหนดแนวคิดว่า “**หะรอม**” เป็นอันตราย เช่นเดียวกับอันตรายทางกายภาพ ชีวภาพ และเคมี ในระบบความปลอดภัยทั่วไป จึงจำเป็นต้องกำจัดตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหารฮาลาล (halal supply chain) เริ่มจากการคัดเลือกวัตถุดิบ การกำหนดกระบวนการผลิต การจัดการโลจิสติกส์ กำหนดการตรวจวิเคราะห์ การเฝ้าระวัง การชำระล้างอย่างถูกต้อง ด้วยการใช้สบู่น้ำเพื่อการชำระล้างสิ่งสกปรกหรือ “**นญิส**” ที่นักวิทยาศาสตร์ฮาลาลของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วิจัยและพัฒนาขึ้นเป็นผลิตภัณฑ์แรกของโลก จากนั้นการวางระบบ HAL-Q ด้วยวิธีที่ใช้ภาษาสัญลักษณ์ 4x4 ได้แก่ “**4 เตรียมการ 4 อันตราย 4 การจัดการ และ 4 การดำเนินงาน**”

การประกาศใช้มาตรฐานฮาลาลฉบับแรกของประเทศไทย

การพัฒนามาตรฐานฮาลาลเริ่มแรกอย่างเป็นทางการของประเทศไทย โดยมีคณะทำงานที่ประกอบด้วยนักวิชาการศาสนาอิสลาม กล่าวคือ ในการประชุมครั้งที่ 1/2550 เมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ.2550 คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติเรื่องอาหารฮาลาล เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค โดยออกเป็นประกาศ ณ วันที่ 29 พฤษภาคม พ.ศ.2550 ประกาศดังกล่าวนี้ปรากฏในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 124 ตอนพิเศษ 78 ง วันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ.2550 เป็นมาตรฐานสมัครใจ ใช้ชื่อว่า มกอช. 8400-2550 หรือใช้ในภาษาอังกฤษว่า TACFS 8400-2007 อันเป็นมาตรฐานฮาลาลแห่งชาติฉบับแรกของประเทศไทย

หลักการสำคัญของมาตรฐานฉบับนี้ อาจสรุปได้ดังต่อไปนี้

ขอบข่าย

เป็นมาตรฐานที่ใช้สำหรับเรื่องของอาหารฮาลาล ครอบคลุมการจัดหาวัตถุดิบ การจัดเตรียม กระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การนำเสนอและการจัดจำหน่าย การรักษาความปลอดภัยของอาหาร และเครื่องหมายและฉลาก โดยอาหารฮาลาลที่จะได้รับการรับรองตามมาตรฐานนี้ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของศาสนบัญญัติอิสลาม โดยองค์กรศาสนาให้การรับรอง กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร และการแสดงเครื่องหมายและฉลาก

อนึ่ง เนื่องจากการตีความศาสนบัญญัติอิสลามของนิกายและสาขานิกาย อาจมีบางส่วนที่แตกต่างกัน ความแตกต่างที่เกิดขึ้นนี้ ประเทศผู้ส่งออกและประเทศผู้นำเข้าหรือผู้ประกอบการค้าของทั้งสองประเทศควรมีข้อตกลงระหว่างกันให้ชัดเจน

นิยามความหมายของคำสำคัญที่ใช้

- (1) **ฮาลาล (Halal, حلال)** หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- (2) **นญิส** หมายถึง สิ่งสกปรกตามศาสนบัญญัติอิสลาม ซึ่งมี 3 ประเภท ได้แก่ นญิสชนิดเบา นญิสชนิดปานกลาง และนญิสชนิดหนัก รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนญิส เว้นแต่จะได้ออกนญิสนั้นออกไปแล้ว
- (3) **อาหารฮาลาล (halal food)** หมายถึง อาหารที่ได้รับการอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกัน และมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนดในมาตรฐานฉบับนี้

(4) ศาสนบัญญัติอิสลาม (Islamic law) หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติ โดยยึดตัวบทจากคัมภีร์ อัลกุรอาน อัลสุนนะฮ์ อัล-อิจมาอ์ และอัล-กียาส ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันตามแนวทางในสาขานิกาย (มัซฮับ) ชาฟีอี หรือ ฮานาฟี หรือมา

อาหารที่อนุญาตตามหลักการอิสลาม

อิสลามถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดเป็นที่ยอนุญาต ยกเว้นแหล่งอาหารรวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหาร ได้แก่

- สุนัข หมูป่า สุนัข งู ลิง
- สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน
- นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่น ๆ ที่คล้ายกัน
- สัตว์ทำลายและสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน
- สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
- สัตว์ที่นำรังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน
- สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน
- ลาและล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน
- สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

- สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้ถูกเชือดอย่างถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม

- เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย

- อาหารที่ได้จากพิษที่มีพิษหรือทำให้มันเมา หรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

- อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา
- เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย
- อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Modified Organism - GMO) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้น

การเชือดสัตว์

(1) การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธา และมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลาม โดยสัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่ยอนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามศาสนบัญญัติอิสลาม สัตว์จะต้องมีชีวิต ญ เวลาที่เชือด

(2) การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว

(3) ก่อนที่จะเชือดสัตว์ ต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮฺ (بِسْمِ اللَّهِ)” การเชือดให้ใช้เฉพาะมีด หรือเครื่องมือที่คม และไม่ควรยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือด สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบ หรือหมดสติก่อนการเชือด (stunning) ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีจำเป็นตามเงื่อนไขที่กำหนด

การจัดเตรียม การผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษา

(1) อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตจะฮาลาลได้ ต้องไม่มีส่วนประกอบที่มาจากสัตว์ซึ่งไม่อนุญาต หรือมาจากสัตว์ที่เชือดไม่เป็นไปตามศาสนบัญญัติอิสลาม กับต้องจัดเตรียม ผ่านกระบวนการผลิต แปรรูป ขนส่ง หรือเก็บรักษา โดยใช้อุปกรณ์ที่ไม่มีการปนเปื้อนฮาลาล

(2) ในระหว่างการจัดเตรียม การผ่านกระบวนการผลิต การเก็บรักษา หรือการขนส่ง อาหารเหล่านั้นจะต้องแยกออกจากอาหารอื่นที่มีคุณสมบัติต้องห้ามหรือจากสิ่งที่เป็นฮาลาล ทั้งนี้ ในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง วัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลจะต้องแยกออกจากอาหารอื่นที่มีคุณสมบัติต้องห้าม หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นฮาลาล

(3) เครื่องมือ ภาชนะ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตอาหารฮาลาล ต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นฮาลาล หรือต้องไม่มีส่วนประกอบของฮาลาลตามศาสนบัญญัติอิสลาม

(4) กรณีการใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลมาก่อน ต้องล้างทำความสะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลาม

(5) กรณีที่มีการเปลี่ยนสายการผลิตอาหารที่ปนเปื้อนฮาลาลชนิดหนึ่งมาผลิตอาหารฮาลาล สายการผลิตนั้น จะต้องได้รับการล้างและชำระตามศาสนบัญญัติอิสลาม

(6) ขั้นตอนการปฏิบัตินี้จะต้องอยู่ภายใต้การดูแลและทวนสอบผลการล้างโดยองค์กรทางศาสนาอิสลาม เมื่อได้มีการปรับเปลี่ยนสายการผลิตมาสู่การผลิตอาหารฮาลาลแล้วต้องผลิตอาหารฮาลาลเท่านั้น หากมีการเปลี่ยนสายการผลิตไปสู่การผลิตอาหารที่ปนเปื้อนฮาลาลชนิดหนึ่งอีก จะไม่อนุญาตให้กลับมาสู่การผลิตอาหารฮาลาล

(7) การชำระล้างฮาลาล เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ที่ปนเปื้อนฮาลาลทุกชนิด ไม่ว่าจะมองเห็นหรือไม่ ต้องกำจัดด้วยวิธีล้างทำความสะอาดตามที่ระบุไว้ในศาสนบัญญัติอิสลาม

(8) อาหารทุกชนิดควรเตรียม ผลิต บรรจุ ผ่านกระบวนการบรรจุ ขนส่ง และเก็บรักษาตามศาสนบัญญัติอิสลาม และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หรือตามหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex General Principles on Food Hygiene) และมาตรฐานอาหารของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ

บรรจุภัณฑ์ และการบรรจุ

(1) บรรจุภัณฑ์ต้องฮาลาล และไม่เป็นวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ ไม่ทำมาจากสิ่งประเภทฮาลาล เป็นฮาลาลตามศาสนบัญญัติอิสลาม

(2) กระบวนการบรรจุต้องกระทำในพื้นที่ที่สะอาด ไม่มีการปนเปื้อนฮาลาล และปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ

(3) การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ วิธีการนำเสนอ การโฆษณา และการจัดจำหน่ายต้องแยกผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่ต้องการเก็บรักษา การนำเสนอ และจัดจำหน่าย ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล และควรแสดงเครื่องหมาย “ฮาลาล (حلال)” หรือ “ฮาบีหะฮฺ (حَبِيحَة)” (เช็ดถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม) ตามแต่กรณี ทั้งนี้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนหรือปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล

เครื่องหมายและฉลาก

(1) อาหารฮาลาลให้มีข้อกำหนดฉลากเพิ่มเติม กล่าวคือ วัสดุที่เป็นฉลากและสัมผัสโดยตรงกับผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องไม่เป็นวัสดุที่เป็นฮาลาล หรือมีส่วนประกอบที่เป็นฮาลาล หรือปนเปื้อนฮาลาล และไม่ใช่วัสดุที่มีอันตรายต่อสุขภาพ

(2) อาหารที่จะกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาล ต้องแสดงคำว่า ฮาลาล (halal หรือ حلال) หรือข้อความอื่นที่เทียบเท่า เช่น ฮาบีหะฮฺ (حَبِيحَة) หรือเครื่องหมายที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยรับรองบนฉลากอาหาร

(3) การกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาลต้องไม่กระทำในลักษณะที่ก่อให้เกิดข้อสงสัยเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับการได้รับการรับรองฮาลาล หรือทำให้เข้าใจว่าอาหารฮาลาลมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่า หรือมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าอาหารชนิดอื่น ๆ

บทบาทขององค์กรศาสนาอิสลามในการดำเนินการที่เกี่ยวกับกิจการฮาลาล

ดังได้กล่าวแล้วว่า การบริหารกิจการฮาลาลในประเทศไทย เป็นบทบาทขององค์กรศาสนาอิสลามตามพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ.2540 โดยมีองค์กรที่ทำหน้าที่ของ Halal Certification Bodies (HCB) รวมทั้งหมด 40 หน่วยงาน ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมด 77 จังหวัด ดังนั้น ในการบริหารกิจการฮาลาลจึงจำเป็นต้องมีการจัดวางระบบ กำหนดระเบียบและแนวทางปฏิบัติงานให้มีความชัดเจน และเชื่อมโยงการทำงานที่นำไปสู่ความเชื่อมั่นทั้งในส่วนของผู้ประกอบการ ผู้บริโภค และประชาคมโดยรวม

จากการวิเคราะห์เอกสาร พิจารณารายงานผลการดำเนินงาน การติดตามการประชุมสัมมนาร่วมกันระหว่างฝ่ายกิจการฮาลาลในสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ฝ่ายกิจการฮาลาลในสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพบว่า นับตั้งแต่ปี พ.ศ.2542 เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ได้มีการกำหนดรายละเอียดของระเบียบการบริหาร ข้อกำหนด แนวทางดำเนินการที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง

โดยสรุป ในปัจจุบันระเบียบ ข้อบังคับ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย

- 1) ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558
- 2) ข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการการตรวจผลิตภัณฑ์และค่าธรรมเนียม พ.ศ.2558
- 3) ข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล พ.ศ.2559
- 4) ข้อกำหนดการตรวจรับรองโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ.2559
- 5) ข้อกำหนดแนวทางปฏิบัติการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลบนผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ พ.ศ.2559

หากพิจารณาเฉพาะระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558 วันที่ 27 พฤศจิกายน พ.ศ.2558 เพื่อชี้ให้เห็นถึงโครงสร้างของระบบการตรวจรับรอง กระบวนการหลัก และการดำเนินการที่เกี่ยวข้องตามหมวดหมู่ของระเบียบ กล่าวคือ ระเบียบนี้ประกอบด้วย

หมวด 1 บททั่วไป มีเรื่องที่สำคัญคือ การอธิบายคุณลักษณะงานด้านการรับรองฮาลาลอย่างละเอียดและชัดเจน

หมวด 2 การรับรองระบบงานฮาลาลและการควบคุมมาตรฐานฮาลาล

หมวด 3 หน่วยงานตรวจรับรองฮาลาล และอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล

หมวด 4 สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

หมวด 5 คณะกรรมการตรวจการผลิตภัณฑ์ฮาลาล และการประนีประนอม

หมวด 6 ผู้ประกอบการ

หมวด 7 ประเภทการรับรอง

หมวด 8 การขอรับรองฮาลาล และการขอใช้เครื่องหมายฮาลาล

หมวด 9 หนังสือรับรองฮาลาล

หมวด 10 การควบคุมมาตรฐานฮาลาล

หมวด 11 การร้องคัดค้าน

หมวด 12 ค่าธรรมเนียมและเงินประกัน

หมวด 13 มาตรการการลงโทษ

ในด้านของประเภทของการรับรองนั้น ระเบียบข้อ 32 ระบุว่า มีกิจการที่สามารถขอรับรองฮาลาลแบ่งออกเป็น 10 ประเภท ได้แก่

- 1) ผลิตภัณฑ์อุปโภค
- 2) ผลิตภัณฑ์บริโภค
- 3) การเชือดสัตว์ การชำแหละ
- 4) การบริการอาหาร เครื่องดื่ม ครั้วฮาลาล
- 5) ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป วัตถุดิบ ส่วนผสม และหรือเนื้อสัตว์ฮาลาลนำเข้าจากต่างประเทศ
- 6) การขนส่ง และการจัดการโลจิสติกส์
- 7) เวชภัณฑ์ และเครื่องสำอาง
- 8) บรรจุภัณฑ์
- 9) เอกสารเพื่อการส่งออก
- 10) ประเภทอื่นใดที่กรรมการเห็นชอบ

ขั้นตอนในกระบวนการตรวจรับรองฮาลาลนั้น เมื่อพิจารณาข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล พ.ศ.2559 ข้อ 7 มีทั้งหมด 12 ขั้นตอน ดังต่อไปนี้

- 1) ผู้ประกอบการจัดทำเอกสารให้ถูกต้อง และยื่นคำขอต่อหน่วยตรวจรับรอง
- 2) เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของเอกสาร ถ้าไม่ถูกต้องให้แก้ไขภายใน 7 วัน เมื่อถูกต้องแล้วดำเนินการต่อไป
- 3) ผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียม เจ้าหน้าที่กำหนดวันดำเนินการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด
- 4) เจ้าหน้าที่แจ้งกำหนดที่จะเข้าดำเนินการตรวจรับรอง
- 5) ผู้ประกอบการส่งวัตถุดิบ หรือสินค้าสำเร็จรูป เพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนในห้องปฏิบัติการที่ได้รับการยอมรับ
- 6) คณะกรรมการตรวจสอบเข้าดำเนินการตรวจสอบการผลิต ณ สถานที่ประกอบการ
- 7) ถ้าผลการตรวจพบข้อบกพร่องและให้คำแนะนำในการแก้ไข ผู้ประกอบการต้องแก้ไขและรายงานผลภายใน 30 วัน
- 8) คณะกรรมการฯ เข้าติดตามผลการแก้ไข
- 9) ในกรณีตรวจพบว่าผลการแก้ไขไม่สมบูรณ์ อาจจะให้มีการแก้ไขเพิ่มเติมถ้าแก้ไขได้ แต่ถ้าไม่มีทางที่จะแก้ไขได้ ให้ยกเลิกการตรวจรับรอง ผู้ประกอบการมีสิทธิอุทธรณ์ได้
- 10) คณะกรรมการตรวจสอบและสรุปรายงานเสนอต่อคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล เพื่อพิจารณาอนุมัติการรับรอง
- 11) นำเสนอคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยผ่านฝ่ายกิจการฮาลาล เพื่อพิจารณาอนุมัติให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล
- 12) การออกหนังสือรับรองให้ใช้เครื่องหมายฮาลาลเป็นอำนาจหน้าที่โดยเฉพาะของ สกอท. เท่านั้น และผู้มีอำนาจลงนามในหนังสือรับรอง ได้แก่ จุฬาราชมนตรี ในฐานะประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

สำหรับเครื่องหมายรับรองฮาลาลนั้น เป็นเครื่องหมายรับรองฮาลาลของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ที่ได้จดทะเบียนรับรองไว้กับกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ตามกฎหมายด้านทะเบียนการค้าคือ พระราชบัญญัติทะเบียนการค้า พ.ศ.2534 และอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองแสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์ การโฆษณาผลิตภัณฑ์ หรือกิจการอื่นใด มีสัญลักษณ์อ่านว่า “ฮาลาล” เขียนเป็นภาษาอาหรับอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หลังกรอบเป็นเส้นแนวตั้ง ได้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า ที่ กอท.ฮล.... (รหัสผลิตภัณฑ์)เป็นภาษาไทย ภาษาอาหรับ ภาษาอังกฤษ และหรือภาษาอื่นตามที่คณะกรรมการกำหนด

การเสริมสร้างความร่วมมือกับองค์การมาตรฐานฮาลาลระหว่างประเทศ

ประเทศไทยเข้าไปมีส่วนร่วมกับการขับเคลื่อนเรื่องของมาตรฐานฮาลาลในประชาคมอาเซียนมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2524 โดยมีสหพันธรัฐมาเลเซียเป็นแกนนำในการผลักดันเรื่องฮาลาลในการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ กลุ่มภูมิภาคเอเชียครั้งแรกที่ประเทศอินเดีย โดยได้เรียกร้องให้คณะกรรมการโคเด็กซ์พิจารณาเรื่องการกำหนดฉลากหรือเครื่องหมายที่จะใช้กับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่จัดเตรียมตามหลักการศาสนาอิสลาม แต่ยังไม่มีความคืบหน้าใดๆ จากที่ประชุมอย่างชัดเจน เพียงแต่จะรับไว้เป็นข้อสังเกตในการศึกษาอย่างละเอียดต่อไป

นับเป็นเวลาถึงสิบสองปีหลังจากการประชุมที่ประเทศอินเดีย มาเลเซียจึงได้มีโอกาสเป็นเจ้าภาพและมีบทบาทสำคัญมากในการจัดการประชุมโคเด็กซ์กลุ่มเอเชียครั้งที่ 8 ในปี พ.ศ.2536 ที่กรุงกัวลาลัมเปอร์ ผู้แทนมาเลเซียได้ขอให้มีการจัดทำแนวทางในการแสดงฉลากหรือเครื่องหมายสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลาม (labelling of food with regard to religious requirements)

อีกสามปีต่อมา เมื่อวันที่ 26 เมษายน พ.ศ.2539 มีการประชุมร่วมกันของเจ้าหน้าที่ระดับอาวุโสของประเทศอาเซียน เพื่อเตรียมการจัดประชุมระดับรัฐมนตรีด้านการเกษตรและป่าไม้ของอาเซียน (ASEAN Ministerial Meeting on Agriculture and Forestry or SOM-AMAF) ณ ประเทศสิงคโปร์ ที่ประชุมมีมติให้จัดตั้งคณะทำงานเฉพาะกิจว่าด้วยการร่างแนวทางอาหารฮาลาลของอาเซียน (ASEAN Ad hoc Working Group on Halal Food Guidelines) ต่อมา ในเดือนกรกฎาคม พ.ศ.2539 คณะทำงานเฉพาะกิจชุดนี้ ได้ประชุมร่วมกันเป็นครั้งแรกที่กรุงกัวลาลัมเปอร์ เพื่อจัดทำร่างอย่างเป็นทางการเพื่อนำเสนอในการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ โดยในครั้งนั้นผู้แทนจากประเทศไทยคือกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

การประชุมคณะทำงานเฉพาะกิจฮาลาลอาเซียนครั้งที่ 2 จัดขึ้นในเดือนเมษายน พ.ศ.2539 ที่กรุงจาการ์ตา ประเทศอินโดนีเซีย โดยในการประชุมครั้งนี้ถือว่าเป็นครั้งแรกที่ตัวแทนจากสำนักจุฬาราชมนตรีเข้าร่วมในฐานะตัวแทนจากประเทศไทยร่วมกับกรมปศุสัตว์ หลังจากนั้น เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2539 ในการประชุมคณะทำงานเฉพาะกิจฮาลาลอาเซียนครั้งที่ 3 ที่กรุงเทพมหานคร ถือเป็นครั้งแรกที่ตัวแทนจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเข้าร่วมประชุมในฐานะตัวแทนของประเทศไทยร่วมกับตัวแทนจากกรมปศุสัตว์ โดยในครั้งนั้น รองศาสตราจารย์ ดร.วินัย ดะห์ลัน ได้เข้าร่วมประชุมในฐานะตัวแทนจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยที่ประชุมมีมติรับรองร่างสุดท้ายแนวทางทั่วไปของอาเซียนว่าด้วยการเตรียมและการปฏิบัติต่ออาหารฮาลาล

เดือนเมษายน พ.ศ.2541 ประเทศไทยได้รับเกียรติเป็นเจ้าภาพจัดการประชุมคณะทำงานเฉพาะกิจฮาลาลอาเซียนครั้งที่ 4 ในกรุงเทพมหานคร ที่ประชุมได้มีมติรับรองตรา “ฮาลาลอาเซียน” **ชั่วคราวเป็นรูปเครื่องหมายมัดหวายของอาเซียนวางคู่กับตราฮาลาลของแต่ละประเทศ** โดยมีเงื่อนไขที่อาจเปลี่ยนแปลงได้ แต่ในท้ายที่สุดเรื่องนี้ไม่ได้มีการนำมาใช้แต่ประการใด

นอกจากนั้น การพัฒนาความร่วมมือขององค์การด้านการกิจการฮาลาลของประชาคมอาเซียน ในระยะหลังปี พ.ศ.2550 ถูกนำไปบรรจุเป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาเขตเศรษฐกิจสามฝ่าย อินโดนีเซีย มาเลเซีย ไทย (Indonesia-Malaysia-Thailand Growth Triangle Development Project: IMT-GT) เพื่อประสานความร่วมมือ แบ่งปันความรู้และประสบการณ์ระหว่างกัน ในด้านมาตรฐานและกระบวนการตรวจรับรอง โดยใช้งานด้านวิทยาศาสตร์ ฮาลาลเป็นธงนำ (Mohamad & Backhouse, 2014)

ในด้านความร่วมมือทางวิชาการด้านฮาลาลระหว่างประเทศนั้น สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลาม แห่งประเทศไทย สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย และศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ประสานความร่วมมือกันจัดงานประชุมวิชาการระหว่างประเทศ โดยใช้ชื่องานว่า Thailand Halal Assembly จัดขึ้น ครั้งแรกเมื่อเดือนธันวาคม พ.ศ.2557 ต่อเนื่องมาจนถึง พ.ศ.2559 มีวัตถุประสงค์เพื่อประกาศศักยภาพ ฮาลาลประเทศไทยในเวทีโลก โดยมีการประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล เรียกว่า Halal Science, Industry and Business (HASIB) การประชุมเพื่อแสวงหาข้อตกลงระหว่างหน่วยงานรับรองฮาลาลระหว่างประเทศ (halal certification convention) การแสดงนิทรรศการด้านวิทยาศาสตร์วิทยาการและนวัตกรรมฮาลาลของประเทศไทย รวมทั้งการแสดงผลิตภัณฑ์และสินค้าฮาลาล (halal exposition)

อนึ่ง ในการประชุมทุกครั้งได้เชิญประธานคณะกรรมการและเลขาธิการสถาบันมาตรฐานและมาตรวิทยา (Standard and Metrology Institute for Islamic Countries – SMIIC) เข้าร่วมการประชุมด้วย ทั้งนี้ เพื่อแสวงหา ความร่วมมือด้านมาตรฐานและการพัฒนาระบบการตรวจรับรองฮาลาลของประเทศไทย ให้เป็นที่ยอมรับและ ความเชื่อถือด้านผลิตภัณฑ์ฮาลาลจากประเทศสมาชิกขององค์การความร่วมมืออิสลามมากยิ่งขึ้น

จากการศึกษาพบว่า เมื่อวันที่ 27 ธันวาคม พ.ศ.2558 ช่วงพิธีปิดงาน Thailand Halal Assembly 2015 นั้น H.E. Mr.Sebahittin Korkmaz ประธานคณะกรรมการบริหาร OIC/SMIIC กล่าวแสดงความยินดีในความ สำเร็จ ของงานนี้ ได้แสดงความชื่นชมปรัชญาการทำงานด้านการกิจการฮาลาลของประเทศไทย ภายใต้หลักการ “ศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ (Religious Certifies and Halal Science Supports)” ที่ถือได้ว่าเป็นความโดดเด่นที่สุดเท่าที่ เคยมีโอกาสนับผลงานฮาลาลในระดับนานาชาติ พร้อมกับกล่าวปิดท้ายว่า

“เรื่องที่ประทับใจที่สุดของกิจการฮาลาลประเทศไทยคือ ความพยายามขั้นสูงสุดระหว่าง หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรศาสนาอิสลาม ในการประยุกต์งานนวัตกรรมทาง วิทยาศาสตร์ฮาลาลเพื่อใช้กับการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้เป็นที่เชื่อมั่นสำหรับผู้บริโภค ความน่าเชื่อถือเช่นนี้ นอกจากจะเป็นประโยชน์ต่อประเทศไทยแล้ว งานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล ของไทย จะมีส่วนสำคัญอย่างมากสำหรับการพัฒนากิจการฮาลาลของโลกอีกด้วย” (The Halal Standard Institute of Thailand, B.E.2559)

ต่อมา เมื่อวันที่ 12 มกราคม พ.ศ.2559 นาย Ihsan Ovut เลขาธิการ OIC/SMIIC ได้มีหนังสือที่ SMIIC 2016/007 มายังเลขาธิการคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เชิญประเทศไทยเข้าเป็นสมาชิกอย่างเป็นทางการ จากนั้นกระทรวงการต่างประเทศของไทยให้ความเห็นชอบในการสมัครเป็นสมาชิกด้วยการเสนอให้สำนักงาน คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย เข้ารับการพิจารณาให้เป็น ผู้แทนประเทศไทย ในการเป็นสมาชิกประเภทผู้สังเกตการณ์ของ OIC/SMIIC เมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ.2559 จากนั้นคณะกรรมการบริหาร SMIIC ในการประชุมครั้งที่ 13 วันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ.2559 จึงพิจารณาและมีมติเอกฉันท์ รับประเทศไทยเข้าเป็นสมาชิกอย่างเป็นทางการนับตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม พ.ศ.2560 จากนั้น ประชุมสมัชชาใหญ่ ครั้งที่ 10 (General Assembly Meeting) รับทราบและรับรองเรื่องนี้ในการประชุมเมื่อวันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ.2559

แนวโน้มในอนาคต

จากการศึกษาพบว่า นับตั้งแต่ปี พ.ศ.2550 เป็นต้นมา การขยายตัวของผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลทั้งในด้านของอาหารและมีโชอาหารมีอัตราเพิ่มสูงขึ้นมาก ดังนั้น มาตรฐานฮาลาล การตรวจรับรอง และการจัดทำข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ฮาลาลและบริการที่มีโชอาหาร จึงเป็นประเด็นที่ต้องให้ความสนใจมากยิ่งขึ้นในห้วงเวลาจากนี้ไปจนถึงปี พ.ศ.2563

การประชุมวิชาการ Halal Certification Body Convention ในการจัดงาน Thailand Halal Assembly ครั้งที่ 3 ระหว่างวันที่ 9-11 ธันวาคม พ.ศ.2559 ที่ประชุมมีความคิดเห็นร่วมกันว่า การพัฒนามาตรฐานและกระบวนการรับรองฮาลาลภายในปี พ.ศ.2563 ควรจะครอบคลุมผลิตภัณฑ์รวม 5 ประเภท ได้แก่ (The Halal Standard Institute of Thailand, B.E.2559)

1. ผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ อาหารสำเร็จรูปและเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปศุสัตว์ ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขายตรง (food retailing) การจัดเก็บและการจำหน่ายอาหารในร้านสะดวกซื้อ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสร้างสุขภาพ (functional foods)
2. ผลิตภัณฑ์ยา เครื่องสำอาง เวชภัณฑ์ วัคซีน
3. ส่วนผสมและสารปรุงแต่ง ทั้งในผลิตภัณฑ์อาหารและมีโชอาหาร
4. การบริการที่เกี่ยวข้องกับวิถีการดำเนินชีวิตยุคใหม่ (lifestyles) ได้แก่ การท่องเที่ยว เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย ภัตตาคาร ศูนย์อาหารในศูนย์การค้าหรือแหล่งท่องเที่ยว หรือในมหรหรรรมการกีฬา กิจกรรมด้านสันตนาการและการบันเทิง สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์
5. การบริการอื่น ได้แก่ การจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทาน การกำหนดมาตรฐานของห้องปฏิบัติการ การตรวจสอบและการรับรอง (auditing and certification) การวิจัยและการพัฒนาเทคโนโลยี

จะเห็นได้ว่า สาขาการผลิตเหล่านี้ กระบวนการพัฒนามาตรฐาน แนวทางการตรวจสอบ กระบวนการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลจะมีความสลับซับซ้อนมากยิ่งขึ้น อันเป็นผลให้การทำงานของนักวิชาการศาสนาอิสลามจะต้องร่วมมือกับนักวิทยาศาสตร์และนักวิชาการแขนงต่าง ๆ มากยิ่งขึ้นในอนาคต

สรุปและอภิปรายผล

วัตถุประสงค์สำคัญของการวิจัยนี้ ด้านแรกเป็นการพิจารณาวิวัฒนาการของการพัฒนามาตรฐานฮาลาลและกระบวนการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลในประเทศไทยนับตั้งแต่ยุคเริ่มต้นจนถึงปัจจุบัน และด้านที่สองมุ่งพิจารณาองค์ประกอบสำคัญในการสร้างความเข้มแข็งของการพัฒนามาตรฐานฮาลาลและกระบวนการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลในบริบททางสังคมและเศรษฐกิจไทย อันมีผลต่อการยอมรับในประชาคมระหว่างประเทศด้วยวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยสรุปผลการวิจัยและอภิปรายผลการตอบคำถามวิจัยที่กำหนดไว้ดังนี้

- 1) ประเทศไทยเริ่มดำเนินการตรวจรับรองฮาลาลเป็นครั้งแรกเมื่อ 68 ปีที่แล้วมา โดยในขั้นต้นแม้จะมีได้มีกระบวนการในการตรวจสอบเพื่อการรับรองที่ชัดเจน แต่ด้วยความเชื่อมั่นของผู้ประกอบการทั้งในส่วนของผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ผู้ส่งออก ที่มีต่อผู้นำศาสนาอิสลาม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง จุฬาราชมนตรีถ้วน สุวรรณศาสตร์ และคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านนิติศาสตร์อิสลามของจุฬาราชมนตรีสมัยนั้น ขณะเดียวกันการประสานสัมพันธ์กับองค์การภาครัฐเพื่อขอรับการสนับสนุนทางวิชาการจากหน่วยงานของรัฐ เช่น กรมปศุสัตว์ในกรณีศึกษาี้ รวมทั้งหน่วยงานระดับท้องถิ่นที่มีอำนาจในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านโรงฆ่าสัตว์ เช่น กรณีเทศบาลนครกรุงเทพ ทำให้กระบวนการรับรอง

และออกเครื่องหมายรับรองมีความน่าเชื่อถือและได้รับการยอมรับในแวดวงธุรกิจ แต่ยังมีได้มีเครื่องหมายฮาลาลที่เป็นทางการ โดยการดำเนินการนี้ใช้เวลาต่อเนื่องมาถึงประมาณ 32 ปี (พ.ศ.2492-2524)

2) ตั้งแต่ปี พ.ศ.2525 การตรวจรับรองฮาลาล เริ่มมีการพัฒนาระบบ กระบวนการ และระเบียบในการตรวจรับรองมากขึ้น เมื่อนายประเสริฐ มะหะหมัด จุฬาราชมนตรี มอบอำนาจให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เข้ามารับผิดชอบในการดำเนินการแทน มีการจัดตั้งคณะกรรมการตรวจสอบระเบียบการดำเนินการตรวจรับรอง แต่ที่สำคัญคือ การใช้ตราเครื่องหมายรับรองฮาลาลที่จดทะเบียนเป็นเครื่องหมายการค้ากับกรมทะเบียนการค้า กระทรวงพาณิชย์ เมื่อปี พ.ศ.2538 โดยในปัจจุบันเครื่องหมายฮาลาลที่ใช้ต่อเนื่องกันตลอดมา เครื่องหมายดังกล่าวมีสถานะเป็นเครื่องหมายรับรอง (certification mark) อันเป็นระเบียบและแนวทางการปฏิบัติของกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ในการใช้เครื่องหมายดังกล่าว ตามพระราชบัญญัติเครื่องหมายการค้า (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2558

ดังนั้น ประเทศไทยจึงเป็นประเทศแรกในโลกที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาล “เพียงเครื่องหมายเดียว” และถือเป็นธรรมเนียมและแบบแผนในการปฏิบัติมาเป็นเวลาถึง 22 ปี

3) พระราชบัญญัติการบริหารองค์การศาสนาอิสลาม พ.ศ.2540 ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงขนานใหญ่ กล่าวคือ กฎหมายฉบับนี้ระบุให้ภารกิจด้านฮาลาลถือเป็นอำนาจหน้าที่ขององค์การศาสนาอิสลามคือ สำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) และสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด (สกอจ.) จากนั้นจึงมีการกำหนดบทบาทของฝ่ายกิจการฮาลาลของ สกอท. และ สกอจ. ในการทำหน้าที่เป็นหน่วยงานตรวจรับรองฮาลาล (halal certification bodies) รวมกันทั้งสิ้น 40 หน่วยงาน ที่ใช้ระบบการตรวจรับรองอันมีระเบียบและข้อกำหนดด้วยกระบวนการเพื่อการตรวจสอบที่ชัดเจน เป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการนำไปวางระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล การเตรียมการด้านบุคลากรที่เกี่ยวข้อง การพัฒนากระบวนการดำเนินงานที่ถูกต้องตามบทบัญญัติอิสลาม ตลอดจนห่วงโซ่อุปทานของการดำเนินการ การขอรับการรับรองฮาลาล การขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล รวมทั้งค่าธรรมเนียมทั้งหลายอย่างชัดเจน

4) นโยบายและยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลกที่เริ่มต้นใช้มาตั้งแต่ปี พ.ศ.2544 และต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ทำให้มีการสถาปนาหน่วยงานที่สำคัญสองหน่วยงานคือ หนึ่งในสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย (สมฮท.) ในสังกัด สกอท. จัดตั้งขึ้นตามมติคณะรัฐมนตรีวันที่ 24 กันยายน พ.ศ.2545 ทำหน้าที่ทางวิชาการด้านมาตรฐานฮาลาลขององค์การศาสนาอิสลามในประเทศไทย และสอง ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตามมติคณะรัฐมนตรีวันที่ 13 สิงหาคม พ.ศ.2546

กล่าวเฉพาะศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปัจจุบันเป็นหน่วยงานวิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งแรกของโลกที่มีความพร้อมสูง ทั้งในด้านของห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลที่เป็นห้องปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งแรกในโลกที่ได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025 การวางระบบบริหารจัดการเพื่อการจัดเตรียมอาหารฮาลาลปลอดภัย อันทำให้มีการพัฒนาระบบผลิตอาหารฮาลาลเพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองฮาลาล (HAL-Q System) โดยมีนวัตกรรมเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อควบคุมโลจิสติกส์ตามศาสนบัญญัติอิสลาม (S.I.L.K and SPHERE) นอกจากนั้น ศูนย์ฯ ยังมีงานมาตรฐานฮาลาล Halal-GMP/HACCP ในภาคอุตสาหกรรมอาหาร งานพัฒนาและวิจัยด้านนวัตกรรมฮาลาล การจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาล” (Business Incubator of Halal Products and Services หรือ BIHAPS) และที่โดดเด่นที่สุดในปัจจุบันคือ การจัดทำบัญชีรายชื่อวัตถุดิบ สารเคมี ผลิตภัณฑ์ เพื่อประโยชน์แก่ภาคอุตสาหกรรมและผู้บริโภคที่เรียกว่า Halal Numbers มาใช้แทน E Numbers (Dahlan, 2016)

อนึ่ง งานสำคัญที่ก่อให้เกิดการพัฒนากิจการฮาลาลประเทศไทยเป็นอย่างมากคือ การสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล ทั้งในด้านทรัพยากรบุคคล ทรัพยากรประเภทรุ่นและปัจจัยการดำเนินงาน และทรัพยากรด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ แก่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งประเทศไทย อย่างต่อเนื่องเรื่อยมา ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2556 เป็นต้นมา โดยมีเจตนารมณ์เชิงกลยุทธ์ที่จะผลักดันให้การพัฒนามาตรฐานฮาลาล การตรวจสอบ และการรับรองฮาลาล รวมทั้งการพัฒนาทรัพยากรบุคคลด้วยการพัฒนาการเรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ ผู้บริโภค และประชาชนทั่วไป ตามค่านิยมร่วมที่ว่า **“ฮาลาลประเทศไทย: ศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ”**

5) ประเทศไทยเริ่มดำเนินการพัฒนามาตรฐานฮาลาล นับตั้งแต่กรมการโคเค็ชริเริ่มและให้การสนับสนุนในการแยกมาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นมาตรฐานเฉพาะ จนเป็นผลให้ประเทศไทยเป็นประเทศมิใช่มุสลิมประเทศแรกที่มีมาตรฐานของประเทศในด้านอาหารฮาลาลในปี พ.ศ.2550 และมีการพัฒนางานด้านมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง โดยให้การสนับสนุนองค์การภาครัฐในด้านวิชาการและงบประมาณจากกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระทรวงมหาดไทย กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงการต่างประเทศ สำนักนายกรัฐมนตรี รวมทั้งความร่วมมือที่ได้รับจากองค์การภาคเอกชน ได้แก่ สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย บริษัทเอกชนที่เป็นผู้ประกอบการตลอดห่วงโซ่คุณค่าและห่วงโซ่อุปทาน

6) เนื่องจากงานมาตรฐานฮาลาลในปัจจุบันมีความเป็นสากลมากขึ้นในประชาคมนานาชาติ ทั้งในเชิงของมาตรฐานและมาตรวิทยา (standard and metrology) จากการศึกษาปรากฏชัดว่า การบริหารและการดำเนินกิจการฮาลาลประเทศไทย ได้มีการลงนามความร่วมมือที่หลากหลายกับหน่วยงานรับรองระบบงานฮาลาล (Halal Accreditation Bodies – HABs) และหน่วยงานการตรวจรับรองฮาลาล (Halal Certification Bodies – HCBs) ในทุกภูมิภาคของโลก โดยเฉพาะประเทศในประชาคมอาเซียน ได้แก่ มาเลเซีย อินโดนีเซีย บรูไนดารุสซาลาม สิงคโปร์ และฟิลิปปินส์ (Samori, Ishak & Kassan, 2014)

อนึ่ง ที่สำคัญคือ การประสานความสัมพันธ์กับองค์การความร่วมมือประเทศอิสลาม (Organization of Islamic Cooperation – OIC) โดยประเทศไทยได้เข้าเป็นภาคีสมาชิกของสถาบันมาตรฐานและมาตรวิทยาสำหรับประเทศมุสลิม (Standard and Metrology Institute for Islamic Countries – SMIC) อย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 1 มกราคม พ.ศ.2560 (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries, 2016)

7) การเตรียมการเพื่อรองรับการขยายตัวของเศรษฐกิจฮาลาล ด้วยการพัฒนาสมรรถนะขององค์กรที่เกี่ยวข้องในการพัฒนามาตรฐานฮาลาล และกระบวนการตรวจรับรองที่จะต้องให้ทันกับความต้องการในสาขาการผลิตทั้ง 5 สาขาที่ระบุไว้ในประเด็นว่าด้วยแนวโน้มในอนาคต

บทส่งท้าย

กรณีศึกษาเรื่อง วิวัฒนาการและแนวโน้มของการพัฒนามาตรฐานฮาลาล รวมทั้งผลที่ตามมาคือ การตรวจสอบ และการรับรองฮาลาลของประเทศไทย สะท้อนให้เห็นว่าแม้ประเทศไทยจะมีประเทศมุสลิม แต่ในการดำเนินงานด้านนี้ของประเทศไทย องค์การศาสนาอิสลามในประเทศไทย หลังปี พ.ศ.2540 เป็นต้นมา ได้รับโอกาสอย่างขนานใหญ่ในการที่รัฐบาลไทยทุกยุคทุกสมัยให้ความสำคัญต่อพันธกิจฮาลาลของประชาคมมุสลิมด้วยการมอบเวทีและนิเวศวิทยาของการพัฒนา (platform and ecology) ในการขับเคลื่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฮาลาลอย่างต่อเนื่อง ด้วยการหนุนช่วยด้วยความสมัครใจจากผู้ประกอบการภาคเอกชนที่ส่วนใหญ่มิใช่มุสลิม

นอกจากนั้น ในด้านยุทธศาสตร์การพัฒนาสินค้าและธุรกิจฮาลาลยังผนวกเข้าเป็นส่วนหนึ่งของคลัสเตอร์ใหม่ในการพัฒนาประเทศไทยยุค 4.0 ที่จะมีการขับเคลื่อนสังคมด้วยจักรกลใหม่ที่เรียกว่า นวัตกรรมเพื่อการสรรค์สร้างคุณค่า (value innovation) น่าจะยังประโยชน์ต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมด้วยศาสตร์พระราชานำพาประเทศไปสู่ความมั่นคง ความมั่งคั่ง และยั่งยืนภายใต้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ดังนั้น การวิจัยและพัฒนาด้านฮาลาลในวิถีสังคมใหม่ย่อมจะมีความท้าทายมากในการยกระดับฮาลาลประเทศไทยไปสู่ “นวัตกรรมฮาลาล 4.0” ด้วยเช่นกัน

References

- Aziz, Y. A., & Chok, N. V. (2013). The role of halal awareness, halal certification, and marketing components in determining halal purchase intention among non-Muslims in Malaysia: A structural equation modeling approach. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 25(1), 35-58.
- Boonchom, A. (B.E.2551). Halal kue arai thummai thong halal. In The Halal Standard Institute of Thailand. *Kumue Naenum Halal-Haram*. Bangkok: The Halal Standard Institute of Thailand.
- CrescentRating. (2015). *Muslim/Halal Travel Market Basic Concepts, Terms, and Definitions*. Singapore: CrescentRating Pte Ltd.
- Dağ, H., & Erbası-Gonc, E. (2013). SMIIC and halal food standards. *Journal of Chemical Metrology*, 7(1), 1-6.
- Dahlan, W. (B.E.2557). *Muhammad the World's Greatest Scientist*. Bangkok: Sahapat.
- _____. (2016). *H Numbers: Halal, Haram, Mashbooh, Ingredients List*. Bangkok: The Halal Science Center Chulalongkorn University.
- Department of Industrial Promotion, Ministry of Industry. (B.E.2558). *Yuttasart Khan Songsiem Lae Pattana Sukkayapab Turakit Sinka Lae Borikan Halal (B.E.2559-2563)*.
- Government Spokesman Bureau, The Secretariat of the Prime Minister. (B.E.2545). *Raingan Khan Prachoom Kana Rattamontri Wanti 24 September B.E.2545: Reung Thi 14 Ko 14.3*.
- _____. (B.E.2546). *Raingan Khan Prachoom Kana Rattamontri Wanti 13 August B.E.2546: Reung Thi 17 Ko 37.3*.
- Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme. (2001). *Food Labelling-Complete Texts*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Khattak, J. Z. K., Mir, A., Anwar, Z., Wahedi, H. M., Abbas, G., Khattak, H. Z. K., & Ismatullah, H. (2011). Concept of halal food and biotechnology. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 3(5), 385-389.
- Kuyai, K. (B.E.2551). Pratet Thai kub khan parit ahan halal. In The Halal Standard Institute of Thailand. *Kumue Naenum Halal-Haram*. Bangkok: The Halal Standard Institute of Thailand.
- Mohamad, N., & Backhouse, C. (2014). *A Framework for the Development of Halal Food Products in Malaysia*. Proceedings of the 2014 International Conference on Industrial Engineering and Operations Management Bali, Indonesia, January 7-9, 2014.
- Numsuk, A. (B.E.2557). *Al-Wasatiyah: The Pathway to Justice and Peace*. Bangkok: Wasatiyyah Institute for Peace and Development.

Samori, Z., Ishak, A. H., & Kassan, N. H. (2014). Understanding the development of halal food standard: Suggestion for future research. *International Journal of Social Science and Humanity*, 4(6), 482-486.

Saovapruk, Y. (B.E.2558). Shi tarad ahan Halal tho raeng loon Thai tit top 5 song ok sung sud nail ok. In *Manager Online*. Retrieved December 3, B.E.2558 from www.manager.co.th/asp.bin.