รายงานการดำเนินงาน

โครงการรับรองร้านอาหารฮาลาล ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาล เพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยม ผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย








ภายใต้ความร่วมมือ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
และ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

โครงการรับรองร้านอาหารฮาลาล ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่การรับรองฮาลาล เพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด


งานแถลงข่าว
โครงการให้การรับรองฮาลาลแก่ผู้ประกอบการรายย่อย
ร้านอาหารฮาลาล 3,500 ร้าน ทั่วประเทศ เพื่อรองรับ AEC
ตุลาคม 2558


งานแถลงข่าว
13 ตุลาคม 2558
CentrePoint


الشريعة تشهد
newtv

คณะจัดโครงการ รับรองร้านอาหารฮาลาล ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่การรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ได้จัดงานแถลงข่าวให้กับสื่อมวลชน ณ โรงแรมแกรนด์ เซ็นเตอร์พอยต์ เพลินจิต เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการ โดยจัดงาน ภายใต้ความร่วมมือ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

และ สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

ได้จัดแถลงข่าว วัตถุประสงค์ของการจัดโครงการและประโยชน์ที่จะได้รับ

บทสรุปผู้บริหาร (Executive Summary)

โครงการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญที่จะมุ่งหวังให้ร้านอาหารมุสลิมมีมาตรฐาน สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาล ด้วยการพัฒนาร้านอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลางและขนาดใหญ่ทั่วทุกภูมิภาคในประเทศไทย ให้ได้รับเครื่องหมายฮาลาลโดยการผลิตอาหารที่สด สะอาด ถูกต้องตามมาตรฐานและหลักเกณฑ์ที่ศาสนารับรองและผ่านเกณฑ์การตัดสินตาม ที่กำหนดอันจะเป็นผลให้ร้านอาหารที่ผ่านการตรวจรับรองและได้รับอนุมัติให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล มีโอกาสเพิ่มมูลค่าในการค้าขายที่สอดคล้องกับค่านิยมของผู้บริโภคในเครื่องหมายฮาลาลของประเทศไทย ผ่านความร่วมมือระหว่างสถานประกอบการกับ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (ส.กอท.) สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด (ส.กอจ.) และศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ศวฮ.จฬ.) ภายใต้ คำขวัญที่ว่าชารีอะห์รับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ (Shariah Certifies and Halal Science Supports) ซึ่งเป็นการยกระดับความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภคและผู้ประกอบการโดยรวม ทั้งยังเป็นการพัฒนาศักยภาพกิจการฮาลาลในจังหวัดต่างๆ ผลักดันประเทศไทยสู่การเป็นผู้นำด้านธุรกิจฮาลาลเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวในประเทศและระดับนานาชาติ ลดการละเมิดในการใช้เครื่องหมายฮาลาล สร้างความแข็งแกร่งของเครื่องหมายฮาลาลของประเทศไทยอีกด้วย

โครงการรับรองร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม ให้เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาล เพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย มีขั้นตอนการปฏิบัติงานดังต่อไปนี้

เริ่มต้นจากการที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยจัดสรรงบประมาณผ่าน ข้อกำหนดขอบเขตของงาน Term of Reference (TOR) ระหว่างสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยกับศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หลังจากนั้นสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยได้จัดตั้งคณะทำงานประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อร่างมาตรฐานและคู่มือการตรวจประเมินร้านอาหาร ต่อมาจึงเรียนเชิญตัวแทน ส.กอจ. จังหวัดละ 2 คนเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการร่วมกันทำความเข้าใจเกี่ยวกับเจตจำนงสำคัญของโครงการรับรู้รายละเอียดในการดำเนินงานและเชิญชวน ส.กอจ. เข้าร่วมโครงการ ซึ่งทาง ส.กอจ. ทั้ง 39 จังหวัด ที่มีความพร้อมยินดีที่ร่วมทำ TOR ย่อยรับทราบถึงระเบียบและเงื่อนไขต่างๆกับทาง สมฮท. ในการร่วมกันจัดทำโครงการดังกล่าว

ขั้นตอนต่อไปหลังจากนั้น ส.กอจ. ที่เข้าร่วมโครงการได้ดำเนินการออกสำรวจร้านอาหารมุสลิมที่ยินดีเข้าร่วมโครงการโดยสมัครใจ จากนั้นจึงส่งจำนวนที่อยู่รายละเอียดและขนาดของร้านค้าตามหลักเกณฑ์ ครบถ้วนแล้ว ทาง สมฮท. จะคิดคำนวนและดำเนินการอนุมัติค่าใช่จ่าย 60% โอนเข้าบัญชีของทาง ส.กอจ. เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการสำรวจ การตรวจประเมินเบื้องต้นรวมทั้งค่าใช้จ่ายในการดำเนินการจัดอบรมร้านอาหารตามหลักสูตรที่กำหนด หลังจากนั้น ส.กอจ. ได้ส่งเจ้าหน้าที่ออกทำการประเมินร้านอาหารโดยใช้มาตรฐานและหลักเกณฑ์ ตามคู่มือการตรวจประเมิน ที่ สมฮท. แจ้งให้ทั้ง ส.กอจ. และผู้ประกอบการร้านอาหารทราบ เมื่อดำเนินการแล้วเสร็จ ส.กอจ. จะออกหนังสือรับรองฮาลาลให้กับร้านอาหารที่ผ่านการประเมิน จากนั้น ส.กอจ. จึงจัดส่งหนังสือรับรองฮาลาล พร้อมรูปภาพ พิกัดที่ตั้งและรายละเอียดการบริการของร้านอาหารส่งให้ทาง สมฮท. ตรวจสอบความเรียบร้อยตามหลักเกณฑ์และดำเนินการอนุมัติโอนเงินค่าใช้จ่ายที่เหลืออีก 40% ให้กับทาง ส.กอจ.

ขั้นตอนสุดท้าย ส.กอท. ได้เรียนเชิญ ส.กอจ. เข้าร่วมอธิบายชี้แจงรายชื่อร้านกับคณะกรรมการคัดกรองที่ตั้งโดย ส.กอท. และ ได้ดำเนินการออกหนังสืออนุญาตให้ใช้เครื่องหมายฮาลาลซึ่ง สมฮท. ได้ทำการโอนเงินค่าใช้เครื่องหมายฮาลาล ร้านละ 100 บาท รวมจำนวนทั้งสิ้น 3,237 ร้าน ให้กับ ส.กอท.

จากผลการดำเนินงานที่ผ่านมาสามารถแยกขนาดร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการผ่าน ส.กอจ. ที่มีความพร้อม จำนวน 26 จังหวัดรวมทั้งสิ้นทั่วประเทศจำนวน 3,881 ร้าน และได้มีการตรวจประเมินจาก ส.กอจ. จำนวน 3,368 ร้าน โดยแบ่งจำแนกขนาดร้าน 3 ขนาดดังนี้ ร้านค้าอาหารขนาดเล็กจำนวน 2,703 ร้าน ร้านอาหารขนาดกลางจำนวน 566 ร้าน และร้านอาหารขนาดใหญ่จำนวน 99 ร้าน และมีจำนวน 513 ร้านที่ไม่ผ่านการตรวจประเมินเพราะสาเหตุมาจากร้านค้าปิดกิจการ หลังจากนั้นทาง ส.กอจ. จะส่งจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจประเมินให้ ส.กอท.คัดกรองอีกครั้งก่อนออกหนังสือรับรองการใช้เครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย และมีจำรวนร้านที่ผ่านการคัดกรองจาก ส.กอท.จำนวนทั้งสิ้น 3,237 ร้าน ไม่ผ่านการคัดกรองจำนวน 131 ร้าน ซึ่งร้านที่ไม่ผ่านการพิจารณาดังกล่าว ส่วนใหญ่เกิดจากทาง ส.กอจ. ขอถอนร้านที่ปิดการดำเนินการแล้ว และบางร้านก็เป็นร้านแผงลอยและรถเข็นเคลื่อนที่ ซึ่งไม่ผ่านข้อกำหนดตามหลักเกณฑ์

อนึ่ง ในการจัดโครงการดังกล่าวได้มีการจัดทำคู่มือการอบรมและจัดทำคู่มือการตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหารฮาลาล ตามหลักการของศาสนาอิสลาม (ฮาลาลัน) และสะอาดถูกต้องตามสุขลักษณะ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อสังคม (ตอยยิบัน) การจัดฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหารในกรุงเทพมหานครและในจังหวัดต่างๆจำนวน 28 ครั้ง ทั้งร้านอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลางและขนาดใหญ่ โดยได้รับความร่วมมือจากผู้ประกอบการร้านอาหารมุสลิมจำนวน 3,881 ร้านทั่วประเทศ โดยโครงการฯได้ให้การสนับสนุนค่าธรรมเนียม ค่าตรวจประเมิน ค่าพาหนะ ค่าหนังสือรับรองฮาลาล รวมทั้งหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการจะได้รับอุปกรณ์เสริม เช่น ร่มกันแดดขนาดใหญ่ที่มีสัญลักษณ์ของโครงการฯ เอี๊ยมกันเปื้อนพร้อมหมวกกันผม ป้ายสัญลักษณ์ชื่อร้าน ที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาล รวมทั้ง ยังมอบสบู่ดินเพื่อใช้ในการชำระล้างนะญิสหนักอีกด้วย

สำหรับมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลันที่ผ่านการประเมิน ต้องปฏิบัติตามหลักพื้นฐานฮาลาล (Halal Basic Standard) เนื่องจากเป็น เรื่องของศาสนา ทุกตัวชี้วัดจะต้องผ่าน จะขาดตัวชี้วัดตัวใดตัวหนึ่งไม่ได้ อันถือเป็นมาตรฐานบังคับมี 5 องค์ประกอบ 2 เกณฑ์ 13 ตัวชี้วัด ถ้าตัวชี้วัดข้อหนึ่งข้อใดไม่ผ่านถือว่า สถานประกอบการนั้น ไม่ผ่านการประเมิน ส่วนมาตรฐานตอยยิบัน (สุขลักษณะ) เป็นมาตรฐานการส่งเสริม ประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ 35 เกณฑ์ 75 ตัวชี้วัด ในการประเมินร้านอาหารต้องมีและปฏิบัติ เนื่องจากเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับกฎหมาย ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติควบคุมอาหารและพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พระราชบัญญัติป้องกันและระงับอัคคีภัยและพระราชบัญญัติเทศกิจ การประเมินตัวชี้วัดด้านตอยยิบัน (สุขลักษณะ) สถานประกอบการอาหารฮาลาล ต้องได้คะแนนประเมิน 50 เปอร์เซ็นต์ จึงจะถือว่าผ่านเกณฑ์ โดยการตรวจประเมินและการออกหนังสือรับรองฮาลาลและการอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลเป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ในการนี้จึงเป็นโอกาสที่ดีในการยกระดับและพัฒนาร้านอาหารโดยมีการติดตามผลร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ พบว่าร้านค้าในจังหวัดต่าง ๆ มีการพัฒนาตื่นตัวขึ้นเป็นลำดับ มีการนำใบอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองนำไปขยายและติดในร้าน สร้างความสะดวกให้กับผู้เดินทางและนักท่องเที่ยวเป็นอย่างดี

การจัดโครงการร้านอาหารฮาลาลที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมดังกล่าว ถือว่าประสบความสำเร็จ เป็นอย่างมาก มีร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการเกินเป้าหมาย เป็นการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารโดยมีกรอบดัชนีชี้วัดมาตรฐาน หลักเกณฑ์ ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ผ่านความร่วมมือระหว่างสถานประกอบการ องค์กรศาสนาอิสลามและศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ อย่างใกล้ชิด เป็นการพัฒนาร้านอาหารมุสลิมทั่วประเทศให้ได้รับเครื่องหมายฮาลาลโดยการผลิตอาหารที่สดสะอาดถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์ ที่ศาสนารับรองและผ่านเกณฑ์การตัดสินซึ่งจะเป็นการยกระดับความน่าเชื่อถือ และเพื่อพัฒนาศักยภาพกิจการฮาลาล ในจังหวัดต่างๆ อีกด้วย ซึ่งจะสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆและเพื่อเป็นการจุดประกายสร้างแรงบันดาลใจในการพัฒนาและสร้างความเข้าใจด้านกิจการฮาลาล อันจะเป็นประโยชน์ต่อสังคมและประเทศชาติต่อไป

คำนำ

การจัดโครงการในครั้งนี้เป็นการดำเนินงานตาม**ข้อกำหนดขอบเขตของงาน (Term of Reference TOR)** ภายใต้ความร่วมมือระหว่างศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยโดยสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยกับสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ที่กำหนดให้สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยเป็นผู้รับผิดชอบหลักร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โครงการดังกล่าวมีการจัดอบรมอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวน 28 จังหวัด มีร้านค้าที่เข้าร่วมไม่น้อยกว่า 3,500 ร้าน จาก 26 จังหวัด มีผลทำให้ร้านอาหารฮาลาลที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมมีการเติบโตที่ดี มีการพัฒนา อย่างต่อเนื่องซึ่งมีทั้งร้านอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ ที่กระจายตัวอยู่ตามสถานที่ต่างๆบริเวณรอบมัสยิดในชุมชนต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก ซึ่งในปัจจุบันอาหารฮาลาลเติบโตอย่างรวดเร็วถ้าได้มีการเรียนรู้เข้าใจในระบบการบริหารจัดการ และวิธีการบริการอาหารฮาลาลอย่างถูกต้องตั้งแต่การจัดซื้ออาหาร เครื่องปรุง สถานที่ปรุงอาหาร ภาชนะ รูปแบบการให้บริการเพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ สำหรับเชิญชวนสถานประกอบการที่เจ้าของเป็นมุสลิมอยู่แล้วให้ได้เครื่องหมายฮาลาลจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และคณะกรรมการกลางอิสลามแห่ง-ประเทศไทย สนับสนุนงบประมาณด้วยการตรวจและให้การรับรอง สถานประกอบการจากสถาบันมาตรฐานฮาลาลจะเป็นการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารมุสลิมให้ดียิ่งขึ้น เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ ให้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ และมีความสามารถเกี่ยวกับเรื่องฮาลาล การรับรองฮาลาล ตามแนวทาง **ชารีอะห์รับรอง วิทยาศาสต์รองรับ** แนวทางการพัฒนาฮาลาลการบริหารระบบคุณภาพฮาลาลและการประยุกต์ใช้ในร้านอาหารของผู้ประกอบการและกระบวนการในการตรวจรับรองฮาลาลขององค์กรศาสนาอิสลามในประเทศไทยบนบรรทัดฐานของมาตรฐานสากล

บัดนี้โครงการดังกล่าว ได้จัดขึ้นและเสร็จสิ้นเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ทางคณะผู้จัดทำได้สรุปผล การดำเนินงานและรายงานผลการดำเนินงาน เล่มนี้ขึ้น หวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานผลการดำเนินงานเล่มนี้ จะเป็นข้อมูลที่สำคัญและมีประโยชน์แก่ผู้อ่านได้ไม่มากก็น้อย หากการจัดโครงการครั้งนี้ เกิดความผิดพลาดประการใดทางผู้จัดทำต้องขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ
สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

สารบัญ

บทที่ 1

บทที่ 1

บทนำ

1. หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบัน ร้านอาหารฮาลาลที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมมีเป็นจำนวนมากกระจายอยู่ตามแหล่งชุมชน มัสยิด ตลาด สถานศึกษา ศูนย์การค้า ห้างสรรพสินค้า และบนถนน บนเส้นทางผ่าน แหล่งท่องเที่ยวตาม หัวเมืองในจังหวัดต่างๆ ซึ่งมีทั้งร้านอาหารตามบาทวิถี ประเภทเพิง รถเข็น ตามตลาดนัดต่างๆ ที่เป็นร้านขนาดเล็กและขนาดกลางที่เป็นร้านถาวรไม่เคลื่อนที่อยู่ในบ้าน อยู่ในร้าน ตึกแถว อาคารโรงเรียน มหาวิทยาลัยศูนย์อาหาร ศูนย์การค้า และที่เป็นภัตตาคาร โรงแรมขนาดใหญ่ซึ่งส่วนใหญ่ร้านอาหารฮาลาล ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมดังกล่าว ไม่ได้เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพราะถือว่าเป็นการให้เครดิตกับความเป็นมุสลิมเป็นร้านอาหารฮาลาลโดยธรรมชาติ แต่ถ้าจะให้ฮาลาลัน-ตอยยีบันทั้งถูกต้องตามหลักศาสนาและสะอาดปลอดภัยมีผลดีต่อสุขภาวะด้วย จะต้องได้รับการรับรอง

โครงการยกระดับคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมให้ถูกต้อง ทั้งทาง ด้านศาสนาและทางด้านสุขลักษณะ (ฮาลาลัน-ตอยยีบัน) นั้นจะเป็นโครงการมาตรฐานโดยสมัครใจ เพื่อเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีและเพิ่มศักยภาพผู้บริโภคให้มีความปลอดภัย มีความมั่นใจและเชื่อถือในมาตรฐานด้านความสะอาดของสถานที่ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร กระบวนการจัดทำและปรุงอาหาร บุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ / อุปกรณ์ การกำจัดมูลฝอย ความปลอดภัยในอาหารและวัตถุดิบ การให้บริการที่ดี มีความรับผิดชอบต่อสังคม การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมและความสัมพันธ์กับชุมชนหรือมัสยิดถือเป็นสิ่งจำเป็น

โดยที่การรับรองมาตรฐานฮาลาลของประเทศไทยจะครบวาระ 70 ปีในอีก 3 ปีข้างหน้า โดยสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยในคณะกรรมการกลางแห่งประเทศไทยและศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยซึ่งมีภารกิจร่วมกันในการจัดทำมาตรฐานและพัฒนามาตรฐานร้านอาหารฮาลาล ขนาดเล็กขนาดกลางและขนาดใหญ่ จึงได้จำทำโครงการนี้ขึ้นโดย จะสนับสนุนค่าธรรมเนียมแก่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด โดยใช้มัสยิด และบุคลากรของมัสยิดเป็นฐานในการรวบรวมข้อมูลและการตรวจสอบรับรอง รวมทั้งจะสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์บางส่วนและจัดตั้งคณะทำงานเพื่อผลิตคู่มือมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมให้ถูกต้องทั้งทางด้านศาสนาและทางด้านสุขลักษณะ (ฮาลาลัน-ตอยยีบัน) ตั้งแต่การจัดซื้ออาหาร เครื่องปรุง สถานที่ปรุงอาหาร ภาชนะ และรูปแบบการให้บริการ เพื่อใช้เป็นแนวปฏิบัติสำหรับสถานประกอบการ ที่เจ้าของเป็นมุสลิมที่สมัครใจ ต้องการที่จะยกระดับมาตรฐานการให้บริการอาหารฮาลาลและยกระดับคุณภาพของสถานประกอบการให้ได้มาตรฐานตามที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดได้กำหนดไว้

ปัจจุบันอาหารฮาลาล (Halal Food) เป็นเรื่องที่ได้รับความสนใจอย่างมากจากสังคมไทย มิใช่เพียงแต่ชาวไทยมุสลิมที่จำเป็นต้องบริโภคอาหารฮาลาลเท่านั้น แต่ผู้ประกอบการซึ่งต้องการผลิตอาหารฮาลาลจำหน่ายแก่ผู้บริโภคมุสลิมในประเทศและผลิตเพื่อการส่งออกในตลาดโลกมุสลิม ก็จำเป็นต้องให้ความสนใจอย่างจริงจังและดำเนินกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ประกอบกับประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของโลก ตลาดโลกมุสลิมปัจจุบันมีประชากรผู้บริโภคประมาณ 2,000 ล้านคน อาหารฮาลาลจึงเป็นช่องทางการตลาด (Market Channel) ที่สำคัญ ซึ่งประเทศไทยควรจะต้อง เจาะตลาดอาหารฮาลาล เพื่อเพิ่มส่วนแบ่งการตลาดให้มากขึ้น

การสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลและการสร้างค่านิยมในเครื่องหมายฮาลาล และการเข้าไปแข่งขันในตลาดอาหารฮาลาลเป็นเรื่องที่ท้าทาย เนื่องจากในด้านแรกเป็นตลาดระดับสูง ที่ให้ผลกำไรคุ้มค่าและด้านที่สองจำเป็นที่จะต้องพัฒนา

ศักยภาพในด้านมาตรฐานฮาลาลเพื่อการผลิต และการตลาดเพื่อเข้าสู่การแข่งขันกับประเทศพัฒนาแล้วทั้งหลาย ด้วยเหตุนี้การยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการเกษตรของประเทศไทยจึงนับเป็นเรื่องจำเป็นและต้องกระทำอย่างเร่งด่วน

ประเทศไทยมีร้านอาหารที่มีผู้ประกอบการเป็นมุสลิมกระจายอยู่เป็นจำนวนมาก หากแต่ยัง ไม่สามารถเข้าถึงหลักการของศาสนาได้อย่างแท้จริง การผลิตอาหารที่ สะอาด และถูกต้องตามที่ศาสนากำหนด ยังคงไปได้ยากสำหรับผู้ประกอบการบางราย โดยเฉพาะในร้านอาหารขนาดกลางและขนาดเล็ก สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ภายใต้สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยความร่วมมือกับศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยประสานงานในหน้าที่ของทั้งสามหน่วยงานในรูปการบูรณาการ ศาสนบัญญัติอิสลามเข้ากับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลสร้างแนวทาง **“ชารีอะห์รับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ”** เพื่อร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ **“วิทยาศาสตร์ฮาลาล อัตลักษณ์ประเทศไทย”** (Halal Science – Thailand Signature) ขึ้น โดยการพัฒนาศักยภาพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ฮาลาลเพื่อสนับสนุนการตรวจประเมินและรับรองฮาลาลของสำนักคณะกรรมการอิสลาม โดยมุ่งหวังที่จะมีส่วนร่วมผลักดันผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทยให้ก้าวขึ้นเป็นผู้นำในตลาดอาหารโลก

2. วัตถุประสงค์

2.1 กำหนดปัจจัย / ตัวชี้วัด และเกณฑ์มาตรฐานในการประเมินร้านอาหารฮาลาล

2.2 จัดทำคู่มือมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลฯ สำหรับเผยแพร่ทั้งภายในและต่างประเทศ

2.3 วางแนวทางการให้บริการร้านอาหารฮาลาล ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด สร้างความเชื่อมั่นในการใช้บริการร้านอาหารฮาลาลที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม

2.4 เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลและการสร้างค่านิยมในเครื่องหมายฮาลาล ประเทศไทยผ่านความร่วมมือระหว่างสถานประกอบการ-องค์กรศาสนาอิสลาม

2.5 เพื่อพัฒนาร้านอาหารขนาดเล็กและขนาดกลางและขนาดใหญ่ในประเทศไทยทั่วทุกภูมิภาคให้ได้รับเครื่องหมายฮาลาล โดยการผลิตอาหารที่สด สะอาด ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่ศาสนารับรอง และผ่านเกณฑ์การตัดสิน ซึ่งจะเป็นการยกระดับความน่าเชื่อถือให้กับผู้ประกอบการรายย่อยเหล่านั้น

2.6 เพื่อพัฒนาศักยภาพกิจการฮาลาลในจังหวัด ผลักดันประเทศไทยสู่การเป็นผู้นำด้านธุรกิจฮาลาลระดับนานาชาติสร้างความเข้มแข็งของอุตสาหกรรมการสินค้าฮาลาลของประเทศ

3. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

3.1 เป็นการยกระดับคุณภาพมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลทั่วประเทศ ให้ถูกต้องและเป็นผลดีต่อสุขภาพตามหลักศาสนาอิสลาม (ฮาลาลัน-ตอยยีบัน)

3.2 เสริมสร้างภาพพจน์ที่ดี และเพิ่มศักยภาพกับร้านอาหารมุสลิมในประเทศไทย

3.3 ลดความเสี่ยงของผู้บริโภคอันเนื่องมาจากการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่สะอาด

3.4 ส่งเสริมการบริการด้านอาหารฮาลาลในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกต้องตามหลักศาสนาแก่นักท่องเที่ยวชาวมุสลิม

3.5 ยกระดับมาตรฐานคุณภาพชีวิตด้านสุขอนามัยให้สูงขึ้น รวมทั้งนักท่องเที่ยวกลุ่มประเทศมุสลิมให้มีความมั่นใจ และเชื่อถือในมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลในประเทศไทย

4. ผู้รับผิดชอบโครงการ

4.1 ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.2 สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

4.3 คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

4.4 คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

5. แนวทางการดำเนินงาน

5.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน

5.1.1 จัดทำคู่มือแนวทางการพัฒนา ปรับปรุงและสนับสนุนร้านอาหาร เพื่อเข้าสู่มาตรฐานการรับรองฮาลาล

5.1.2 จัดตั้งคณะทำงานเพื่อให้คำปรึกษาร้านอาหารในการปรับปรุงเพื่อเข้าสู่เกณฑ์การรับรอง

5.1.3 จัดตั้งคณะกรรมการร่างคู่มือการตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหารฮาลาล ประกอบด้วย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ฝ่ายฮาลาลสำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้มีประสบการณ์

5.1.4 ประสานงานกับ ส.กอจ. ส.กอท. เพื่อจัดหาร้านอาหารมุสลิมของผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิมทั้งระดับผู้ประกอบการรายย่อย ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ เพื่อเขาสู่ระบบการรับรองฮาลาล

5.1.5 จัดทำรายงานผลการดำเนินงานพร้อมสรุปค่าใช้จ่ายตลอดโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค. 58	มิ.ย. 58	ก.ค. 58	ส.ค. 58	ก.ย. 58	ต.ค. 58	พ.ย. 58	ธ.ค. 58
1. จัดตั้งคณะทำงานเพื่อให้คำปรึกษาร้านอาหารในการปรับปรุงเพื่อเข้าสู่เกณฑ์การรับรอง								
2. จัดทำคู่มือแนวทางการพัฒนา ปรับปรุง และสนับสนุนร้านอาหาร เพื่อเข้าสู่มาตรฐานการรับรองฮาลาล								
3. จัดตั้งคณะทำงานจัดทำเอกสารคู่มือมาตรฐานการรับรองร้านอาหารฮาลาลที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม								
4. ประสานงานกับ ส.กอจ. ส.กอท. เพื่อเชิญชวนร้านอาหารที่ผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิม ทั้งระดับผู้ประกอบการรายย่อย ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ เพื่อเขาสู่ระบบการรับรอง ฮาลาล								
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานพร้อมสรุปค่าใช้จ่ายตลอดโครงการ								

6. คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

6.1 ผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิมและมีอาชีพเปิดร้านอาหารโดยจะผ่านการคัดเลือกคณะกรรมการประจำจังหวัดได้แก่ กรุงเทพมหานคร สมุทรปราการ นครนายก ปทุมธานี นนทบุรี ชลบุรี อยุธยา กระบี่ เชียงใหม่ ระยอง ตรัง พังงา พัทลุง แม่ฮ่องสอน ขอนแก่น สตูล

7. ประเภทของร้านอาหาร

7.1 ร้านอาหารประเภทขนาดเล็กที่มีเก้าอี้นั่งไม่เกิน 30 ที่นั่ง เป็นร้านอาหารที่ก่อสร้างเป็นร้าน บ้านหรือในอาคารถาวร ในตลาด ในชุมชน ที่สาธารณะ ไม่เคลื่อนย้าย อาจมีเลขที่หรือไม่มีเลขที่ก็ได้ ครัวของโรงเรียนมุสลิม ร้านในศูนย์อาหารของโรงเรียนมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม ร้านที่อยู่ในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัย ศูนย์อาหารในโรงพยาบาล ศูนย์อาหาร ในห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้าที่แยกจานและอุปกรณ์สำหรับมุสลิมร้านอาหาร ประเภทร้านอาหารข้างถนนสร้างเป็นร้าน ตลาดนัด

7.2 ร้านอาหารประเภทขนาดกลาง คือร้านที่มีเก้าอี้นั่งตั้งแต่ 31 ที่นั่ง แต่ไม่เกิน 100 ที่นั่ง คือ ร้านอาหารที่ก่อสร้างเป็นตึกแถวหรือเป็นไม้ มีเลขที่ เป็นอาคาร 1-2 คูหา ร้านอาหารประเภท ตึกแถว 2-3 คูหา ร้านอาหารในโรงพยาบาล

7.3 ร้านอาหารขนาดใหญ่คือร้านที่มีเก้าอี้นั่งตั้งแต่ 101 ที่นั่ง ขึ้นไป ร้านอาหารประเภทภัตตาคารในโรงแรมมุสลิม ในอาคารหรือตึก 2-3 คูหา ตราด ระนอง ภูเก็ต อ่างทอง สุราษฎร์ธานี เพชรบุรี ปัตตานี นครศรีธรรมราช และยะลา

8. เกณฑ์การสนับสนุนให้กับส.กอท.และส.กอจ.ในการตรวจรับรองร้านอาหาร

8.1 ค่าธรรมเนียม ค่าตรวจประเมิน ค่าพาหนะค่าหนังสือรับรองฮาลาล
เหมาจ่ายสำหรับ ร้านอาหารขนาดเล็ก = 3,000 บาท/ร้าน

8.2 ค่าธรรมเนียม ค่าตรวจประเมิน ค่าพาหนะค่าหนังสือรับรองฮาลาล
เหมาจ่ายสำหรับร้านอาหารขนาดกลาง = 4,000 บาท/ร้าน

8.3 ค่าธรรมเนียม ค่าตรวจประเมิน ค่าพาหนะค่าหนังสือรับรองฮาลาล
เหมาจ่ายสำหรับร้านอาหารขนาดใหญ่ = 5,000 บาท/ร้าน

8.4 ค่าหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลจาก ส.กอท. ฉบับละ 100 บาทซึ่งร้านอาหารจะต้องผ่านเกณฑ์ หรืออยู่ในดุลพินิจของ ส.กอท. และ ส.กอจ. ต่อไป

8.5 ร้านอาหารมุสลิมไม่เสียค่าธรรมเนียมในการตรวจรับรองใดๆจาก ส.กอท. และ ส.กอจ.

8.6 เมื่อเข้าร่วมหลักสูตรการอบรมจาก ส.กอท. หรือ ส.กอจ. จะได้รับอุปกรณ์จากส่วนกลางอาทิเช่น

- ร่มกันแดดขนาดใหญ่ที่มีสัญลักษณ์ของโครงการ
- เอี๊ยมกันเปื้อนพร้อมหมวกกันผม
- ป้ายชื่อร้านที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาล
- เมนูอาหารชื่อร้านอาหารที่สวยงามและโปสเตอร์

9. ตัวชี้วัด

ร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมระดับผู้ประกอบการรายย่อย ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ที่ได้รับการรับรองฮาลาลของ ส.กอท. ไม่น้อยกว่า 3,500 แห่ง

10. เป้าหมายกิจกรรม

10.1 เพื่อพัฒนาและยกระดับร้านอาหารมุสลิมเข้าสู่กระบวนการรับรองฮาลาล โดยใช้นโยบายวิทยาศาสตร์รับรอง ศาสนารองรับ

10.2 เพื่อเพิ่มภาพพจน์ที่ดีให้กับร้านอาหารมุสลิมโดยการดูแลความสะอาดและปรับแต่งร้านตามแนวทางของฮาลาลัน-ตอยยิบัน

10.3 เพื่อรองรับการเข้ามาของนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศเพราะการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนก็จะมีการเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยว จึงต้องมีการพัฒนาและเตรียมพร้อมเพื่อการรองรับเพื่อพัฒนาการทำงานร่วมกันระหว่างองค์กรและประชาชน และกระชับความสัมพันธ์ให้ทั่วถึง

10.4 เพื่อพัฒนาการทำงานร่วมกันระหว่างองค์กรและประชาชน และกระชับความสัมพันธ์ให้ทั่วถึง

11. กำหนดเวลา

ระหว่างเดือนพฤษภาคม – ธันวาคม 2558

// ภาพบรรยากาศ รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ผอ.ศวฮ. บรรยายหัวข้อ “วัตถุดิบ สารเคมี และสารต้องสงสัยในการปรุงประกอบอาหาร ณ หอประชุม ส.กอจ.ยะลา

บทที่ 2

บทที่ 2

คู่มือการตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหารฮาลาล

1. มาตรฐานร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม

1.1 คำชี้แจง

มาตรฐานร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เป็นมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลในเชิงสมัครใจโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจะยกระดับสถานประกอบการร้านอาหารของมุสลิม ให้สามารถให้บริการได้อย่างถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม สร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหาร บริการดี มีคุณภาพ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อสังคมและยังช่วยแก้ปัญหาการขาดแคลนร้านอาหารฮาลาลที่มีคุณภาพเพื่อช่วยยกระดับภาพลักษณ์ของประเทศ

2.1 คำจำกัดความ

2.1 ร้านอาหาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีการเตรียม ปรุง และจำหน่ายอาหารพร้อมเสิร์ฟ

2.2 อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่ใช้วัตถุดิบ ส่วนผสม และกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามบัญญัติอิสลาม

2.3 ร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็ก หมายถึง สถานประกอบการร้านอาหารที่มีเก้าอี้นั่งไม่เกิน 30 ที่นั่ง (กรมสรรพากร) หรือมีพื้นที่ใช้สอยไม่เกิน 200 ตารางเมตร (องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น)

2.4 ร้านอาหารขนาดกลาง หมายถึง สถานประกอบการร้านอาหารที่มีเก้าอี้นั่งตั้งแต่ 31 ที่นั่ง แต่ไม่เกิน 100 ที่นั่ง หรือมีพื้นที่ใช้สอยตั้งแต่ 201 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 400 ตารางเมตร

2.5 ร้านอาหารขนาดใหญ่ หมายถึง สถานประกอบการร้านอาหารที่มีเก้าอี้นั่งตั้งแต่ 101 ที่นั่งขึ้นไป หรือมีพื้นที่ใช้สอยเกิน 401 ตารางเมตร

2.6 ฮล. หมายถึง มาตรฐานฮาลาล

3.1 ร้านอาหารที่จะยื่นขอรับรองฮาลาล

3.1 ต้องเป็นสถานประกอบการร้านอาหารที่มีเฉพาะครัวฮาลาลเพียงอย่างเดียวที่มีการเตรียม/ปรุง อาหาร พร้อมเสิร์ฟอาหาร

3.2 มีเอกสารรับรองหรือเอกสารจดทะเบียน ในการดำเนินการจากหน่วยงานราชการ เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/จังหวัด สำนักงานเข้าสรรพกรพื้นที่

3.3 ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารฮาลาลเป็นอย่างดี หรือผ่านเกณฑ์การ อบรมการประกอบการอาหารฮาลาลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (ผู้รับรองในเรื่องความรู้ ความเข้าใจในเรื่องอาหารฮาลาลคือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดหรือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และผู้ให้การอบรมต้องเป็นสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ให้การรับรอง)

3.4 การจัดซื้อ จัดส่งวัตถุดิบ ทุกขั้นตอนต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล

4.1 มาตรฐานแบ่งออกเป็น 2 ประเภท

4.1 มาตรฐานฮาลาลเป็นมาตรฐานบังคับ ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ 2 เกณฑ์ 13 ตัวชี้วัด ร้านอาหารที่จะผ่านการประเมิน ต้องปฏิบัติตามหลักพื้นฐานฮาลาล (Halal Basic Standard) เนื่องจากเป็นเรื่องของศาสนาทุกตัวชี้วัดจะต้องผ่าน จะขาดตัวชี้วัดตัวหนึ่งตัวใดไม่ได้

4.2 มาตรฐานตอยยิบัน (สุขลักษณะ) เป็นมาตรฐานการส่งเสริม ประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ 35 เกณฑ์ 75ตัวชี้วัด ในการประเมินร้านอาหารต้องมีและปฏิบัติ เนื่องจากเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับกฎหมาย ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติควบคุมอาหาร พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พระราชบัญญัติป้องกันและระงับอัคคีภัย พระราชบัญญัติเทศกิจการประเมินตัวชี้วัดด้านตอยยิบัน (สุขลักษณะ) สถานประกอบการร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็ก ต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่า 50% ของคะแนนรวมทั้งหมดจึงจะถือว่าผ่านเกณฑ์

5.1 การกำหนดค่าคะแนนรวม มีดังนี้

ระดับ 1 ดาว ต้องได้คะแนนรวมร้อยละ 50-59 ของคะแนนทั้งหมด
ระดับ 2 ดาว ต้องได้คะแนนรวมร้อยละ 60-69 ของคะแนนทั้งหมด
ระดับ 3 ดาว ต้องได้คะแนนรวมร้อยละ 70-79 ของคะแนนทั้งหมด
ระดับ 4 ดาว ต้องได้คะแนนรวมร้อยละ 80-89 ของคะแนนทั้งหมด
ระดับ 5 ดาว ต้องได้คะแนนรวมร้อยละ 90-100 ของคะแนนทั้งหมด

6.1 การตรวจรับรอง

การตรวจประเมินเป็นอำนาจหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดหรือสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

7.1 การรับรองฮาลาล

ต้องได้การรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

2. กรอบดัชนีชี้วัดมาตรฐานร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม

มาตรฐานร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม ประกอบด้วย มาตรฐานฮาลาล เป็นมาตรฐานบังคับ มี 5 องค์ประกอบ 2 เกณฑ์ 13 ตัวชี้วัด ถ้าตัวชี้วัดข้อหนึ่งข้อใดไม่ผ่าน ถือว่าสถานประกอบการนั้นไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน และมาตรฐานตอยยิบัน(สุขลักษณะ) เป็นมาตรฐานส่งเสริมการขายเป็นมาตรฐานส่งเสริม มี 11 องค์ประกอบ 35 เกณฑ์ 75 ตัวชี้วัด โดยใช้คะแนนรวมสถานประกอบการที่จะผ่านการประเมินต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่า 50% ของคะแนนรวมทั้งหมด

2.1 วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร

2.1.1 เนื้อสัตว์

2.1.1.1 เนื้อสัตว์ทุกประเภท ต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้บริโภคตามบัญญัติอิสลามและต้องเชือดตามบัญญัติอิสลาม (ฮล.)

2.1.1.2 ต้องล้างเนื้อสัตว์ทุกประเภทให้สะอาดก่อนจัดเก็บ (ฮล.) โดยเฉพาะเลือดต้องล้างให้สะอาด เพราะอิสลามห้ามรับประทานเลือด

2.1.1.3 เนื้อสัตว์ทุกประเภท สด สะอาด ถูกสุขลักษณะ สีของเนื้อสัตว์ต้องไม่ซีด ไม่มีลักษณะเปื่อยยุ่ย หรือมีกลิ่น

2.1.1.4 เนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บให้เป็นสัดส่วนในอุณหภูมิที่เหมาะสม เนื้อสัตว์ที่รอการเตรียม/ปรุง (อุณหภูมิที่เหมาะสมอยู่ระหว่าง 3-10 องศาเซลเซียส

2.1.2 ไข่

2.1.2.1 สด สะอาด ไม่หมดอายุ
เวลาซื้อให้ดูความใหม่ สด หรือ ดูวันที่บรรจุ/วันหมดอายุ ที่กล่องบรรจุ/ที่ตัวไข่ /และก่อนนำมาปรุงอาหาร ต้องล้างทำความสะอาดก่อน

2.1.3 ผัก, ผลไม้

2.1.3.1 สด สะอาด ไม่หั่นหรือปลอกเปลือกผักสด, ผลไม้ และทิ้งไว้นานจนแห้ง

2.1.3.2 จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วนไม่แช่เนื้อสัตว์รวมกับผักและผลไม้ ใส่ภาชนะจัดแยกประเภท ไม่เก็บโดยห่อหนังสือพิมพ์ ถ้าเก็บผัก/ผลไม้ที่ปอกแล้วในตู้เย็น ควรเก็บในภาชนะที่มีวัสดุปกคลุม ไม่แช่ผักหรือผลไม้ที่ปอกแล้วรวมกับผักหรือผลไม้ที่ยังไม่ได้ล้าง

2.1.3.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม อุณหภูมิที่เหมาะสมคือประมาณ 21-23 องศาเซลเซียส

2.1.4 วัตถุดิบแปรรูป และสารปรุงแต่ง

2.1.4.1 ต้องได้รับการรับรองฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หรือสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (ฮล.)

2.1.4.2 วัตถุดิบ/สารปรุงแต่งที่ใช้ปรุงอาหารจัดเก็บให้เป็นระเบียบ จัดเก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ สะอาด มีฝาปิดและต้องมีการเปลี่ยนถ่ายอยู่เสมอ ไม่นำขวดพลาสติก (PET) มาใส่น้ำส้ม,น้ำมะนาว หรือสารปรุงแต่งที่มีส่วนผสมของน้ำส้ม,น้ำมะนาว,น้ำมะขาม ใช้หลักการซื้อมาก่อนใช้ก่อนในการจัดเก็บวัตถุดิบ

2.1.5 น้ำดื่ม น้ำใช้

2.1.5.1 สะอาด ถูกสุขลักษณะ ถ้าเป็นน้ำบรรจุขวดต้องได้รับเครื่องหมาย อย.

2.1.5.2 ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ต้องสะอาด มีฝาปิด ตั้งวางอยู่สูงจากพื้น 60 ซม. โดยประมาณ และบริเวณพื้นที่วางต้องสะอาด ไม่เปียกแฉะ ภาชนะเก็บน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ต้องมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ ถ้าต้องใช้ที่ตักน้ำหรือเครื่องดื่ม ที่ตักต้องมีความยาวพอเพื่อไม่ให้มือสัมผัสน้ำ/เครื่องดื่ม ไม่วางขาดน้ำดื่มกับพื้น ความสูงวัดจากปากภาชนะจนถึงพื้น พื้นบริเวณที่วางต้องสะอาด ไม่เปียกแฉะ

2.1.6 น้ำแข็ง

2.1.6.1 สะอาด ถูกสุขลักษณะ เก็บในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด ต้องได้รับเครื่องหมาย อย.

2.1.6.2 ภาชนะที่ใส่ต้องวางห่างสูงจากพื้นพอสมควร ภาชนะที่วางสูงจากพื้นพอสมควร และพื้นที่วางภาชนะต้องไม่แฉะ

2.1.6.3 ภาชนะที่ใช้ตัก หรือคีบต้องมีด้ามยาวพอที่จะไม่ให้มือสัมผัสกับน้ำแข็ง ควรเป็นภาชนะ สแตนเลส

เนื่องจากน้ำแข็งจะครูดพลาสติกและทำให้เกิดการปนเปื้อนจากโลหะหนักที่หลุดจากพลาสติกได้ เมื่อตักเสร็จ ควรมีที่เก็บ ไม่แช่ที่ตักไว้ในตู้น้ำแข็ง

2.1.6.4 ไม่นำอาหาร,ผัก,ผลไม้,หรือสิ่งอื่นใดแช่ปนกับน้ำแข็งเพื่อการบริโภค ไม่แช่อาหาร ขวดน้ำดื่ม ขวดเครื่องดื่มในถุงน้ำแข็งสำหรับเสิร์ฟ

2.2 สถานที่

2.2.1. สถานที่ตั้ง

2.2.1.1. ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะ ไม่อยู่ใกล้หรือในบริเวณที่มีมลภาวะสูง เช่น บ่อขยะ,บ่อบำบัดน้ำเสีย เป็นต้น

2.2.2. สถานที่เตรียม/ปรุงอาหาร

2.2.2.1. ถูกสุขลักษณะ มีระบบป้องกันแมลงวัน และไม่พบมูล/ไข่/สัตว์พาหะนำโรค เช่น หนู,แมลงสาบ ในกรณีที่เป็นสถานที่เปิดต้องมีการปกปิดอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องปรุง

2.2.2.2. พื้น ผนัง เพดาน และบริเวณที่มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ พื้นแห้ง ไม่ลื่น ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตราย ผนัง เพดานไม่มีหยากไย่ ไม่มีคราบน้ำมัน คราบสกปรกที่บ่งบอกถึงการละเลยเรื่องความสะอาด

2.2.2.3. พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ มีสภาพดี พื้นไม่มีรอยแตกเป็นร่อง รอยแตกขนาดใหญ่ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้สถานที่

2.2.2.4. จัดวางภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์เป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นพอประมาณ และต้องปกปิดให้เรียบร้อยเพื่อความสะอาด ให้คำนึงความสะดวกในการใช้งาน ไม่นำ/วางขวดยาฆ่าแมลง ภาชนะใส่วัตถุอาจมีพิษ หรือไม้กวาด/ไม้ถูพื้นไว้ใกล้บริเวณที่เตรียม/ปรุงอาหาร

2.2.2.5. ตู้เย็น,ตู้แช่,ถังแช่วัตถุดิบ สะอาด/มีการทำความสะอาดอยู่สม่ำเสมอ บริเวณยางขอบประตูตู้เย็น ไม่เปื้อนเชื้อรา ภายในไม่มีคราบน้ำแข็งจับหนา ไม่มีเศษอาหารตกหล่นหรือหมักหมม

2.2.2.6. บริเวณเตาไฟมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ ไม่มีคราบน้ำมันจับหนา ไม่มีเศษอาหารหมักหมม

2.2.2.7. มีการระบายอากาศที่ดี ภายในครัวไม่ร้อนจนส่งผลกระทบต่อสุขภาพและความสุขสบายในการทำงานของบุคลากรในครัว

2.2.2.8. มีแสงสว่างเพียงพอ แสงพอเหมาะแก่การเตรียม/ปรุงอาหาร

2.2.2.9. โต๊ะเตรียม/ปรุงอาหารทำด้วยวัตถุดิบเรียบ ทำความสะอาดง่ายและสะอาด ถ้าเป็นโต๊ะไม้ ให้ปูด้วยวัตถุที่ทำความสะอาดง่าย

2.2.2.10. พื้นโต๊ะที่ใช้เตรียม/ปรุงอาหาร ควรสูงจากพื้น 60 ซม. โดยประมาณ ไม่เตรียม/ปรุง และวางวัตถุดิบกับพื้น

2.2.2.11. ไม่เตรียม/ปรุงอาหารหน้าห้องสุขา ให้คำนึงถึงหลักสุขาภิบาลอาหาร

2.2.2.12. บริเวณหรือใกล้ที่เตรียม/ปรุงไม่พบสัตว์เลี้ยง ต้องไม่พบสุนัข,แมว,นก ในบริเวณหรือใกล้ที่เตรียม/ปรุงอาหาร

2.2.3. สถานที่รับประทานอาหาร

2.2.3.1. ถูกสุขลักษณะ บรรยากาศโดยรวมเหมาะกับการเป็นสถานที่รับประทานอาหาร มีระบบป้องแมลงวันและสัตว์พาหะนำโรค เช่น หนู,แมลงสาบ ในกรณีที่เป็นสถานที่เปิด ต้องมีการปกปิดอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องปรุง

2.2.3.2. พื้นห้อง ผนัง เพดาน สะอาด/มีการทำความสม่ำเสมอ พื้นห้องไม่มีเศษอาหาร ขยะ หรือความสกปรก ผนังและเพดานได้รับการดูแลและเรื่องความสะอาด ไม่มีฝุ่นและหยากไย่ ทำความสะอาดผ้าเช็ดโต๊ะอย่างสม่ำเสมอ ผ้าที่มีราขึ้นควรทิ้งหรือเปลี่ยนใหม่

2.2.3.3. โต๊ะ เก้าอี้ ภาชนะ อุปกรณ์ และของใช้ มีความเป็นระเบียบ จัดเป็นหมวดหมู่แยกประเภทให้เรียบร้อย จัดวางของเป็นระเบียบ มีการจัดหมวดหมู่ แยกประเภทเก็บของใช้และอุปกรณ์ที่เหมาะสม ไม่วาง/นำขวดยาฆ่าแมลง หรือภาชนะใส่วัตถุที่อาจมีพิษไว้ในบริเวณที่รับประทานอาหาร

2.2.3.4. โต๊ะ เก้าอี้ แข็งแรง สะอาด โต๊ะ เก้าอี้ และผ้าปูโต๊ะสะอาด ไม่ชำรุด มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

2.2.3.5. ช้อน ส้อม มีด (สเต็ก) ตะเกียบ ใส่ในภาชนะให้เรียบร้อย มีฝาปิด ถ้าเป็นภาชนะชนิดยืน ให้ใส่ช้อน ส้อม ให้เอาด้ามขึ้น ตะเกียบควรจัดให้เป็นคู่ๆ แล้วใส่ในถุงพลาสติกให้เรียบร้อย

2.2.3.6. ติดป้ายข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ “ห้ามสูบบุหรี่” และดูแลไม่ให้มีการสูบบุหรี่ มีป้ายหรือสัญลักษณ์ติดไว้ในบริเวณที่สามารถมองเห็นได้ชัด

2.2.3.7. ติดป้ายข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ “ห้ามนำสุรา หรือสิ่งมึนเมา” เข้ามาในร้าน มีป้ายหรือสัญลักษณ์ติดไว้ในบริเวณที่สามารถมองเห็นได้ชัด

2.2.3.8. ติดป้ายข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ ”ห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้า” หรือมีมาตรการห้ามนำ หรือเลี้ยงในบริเวณหรือใกล้ที่รับประทานอาหาร มีป้ายหรือสัญลักษณ์ติดไว้ในบริเวณที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน และมีมาตรการควบคุมไม่ให้นำสัตว์เลี้ยงเข้ามา และสามารถปฏิบัติได้

2.2.4. ห้องสุขา

2.2.4.1. ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม/ปรุงอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้มีทรรศนะอุจาดต่อผู้ที่มาใช้บริการและถูกสุขาภิบาลอาหาร ถ้าประตูเปิดสู่บริเวณที่รับประทานอาหาร ให้มีฉากกั้นเพื่อจะให้มองไม่เห็น

2.2.4.2. มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ภายในห้องสุขาไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ พื้นห้องสุขาแห้ง สะอาด ไม่ลื่นจนอาจก่อให้เกิดอันตราย และมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ มีการป้องกัน/กำจัดกลิ่นที่เกิดขึ้นภายในห้องสุขา เช่น มีเครื่องระบายอากาศ

2.2.4.3. มีอ่างล้างมือ มีสบู่เหลว กระดาษเช็ดมือไว้บริการ

2.2.4.4. มีถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิด วางไว้ในห้องสุขา

2.2.4.5. มีสายฉีดชำระภายในห้องน้ำ หรือมีน้ำสำหรับชำระ มีน้ำสำหรับชำระไว้บริการตลอดเวลา

2.3. การจัดการครัวและส่วนบริการ

2.3.1 การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จและวัสดุที่ใช้

2.3.1.1. ไม่ตั้งอาหารที่ปรุงเสร็จไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง และภาชนะบรรจุต้องมีฝาปิดหรือมีวัสดุคลุม อาหารที่ปรุงสุกต้องมีฝาปิด อาหารประเภทแกงหรือผัด ต้องอุ่นให้ร้อนอยู่เสมอ

2.3.1.2. จัดเก็บอาหารให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร และภาชนะจัดเก็บต้องไม่สร้างสารพิษให้กับอาหาร อาหารร้อนจัดต้องไม่ใส่ภาชนะพลาสติกหรือภาชนะเมลามีน ภาชนะพลาสติกที่เป็นสีต้องไม่มีลอยถลอก สีไม่ซีดจาง ไม่ใส่อาหารในกล่องโฟม ถ้าจำเป็นต้องใช้ต้องรองด้วยใบตอง หรือพลาสติกทนความร้อน เครื่องกระป๋องที่เปิดใช้แล้วต้องถ่ายใส่ภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ

2.3.2. การล้าง/ทำความสะอาด

2.3.2.1. ล้างอุปกรณ์ด้วยสบู่ หรือน้ำยาที่ถูกตามบัญญัติอิสลาม และล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง ครั้งสุดท้ายเป็นการล้างด้วยน้ำไหลผ่าน กรณีที่เป็นโรคระบาด ให้ดำเนินการตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

2.3.2.2. ใช้อ่างล้างภาชนะ/อุปกรณ์ที่อยู่สูงจากพื้น ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี ควรมีการตรวจสอบอ่างล้างภาชนะ ท่อรับน้ำ ก๊อกน้ำ ฯลฯ ให้อยู่ในสภาพ พร้อมใช้งาน ที่มีการบำรุงรักษาอยู่สม่ำเสมอ

2.3.2.3. ไม่เทเศษอาหารในรางระบายน้ำ ปาดเศษอาหารลงในถุง/ถัง ก่อนนำภาชนะไปล้าง

2.3.2.4. พื้นบริเวณที่ล้างอุปกรณ์/ภาชนะ ต้องอยู่ในสภาพที่ดี มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ

2.3.2.5. มีตะแกรงระบายน้ำ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และทำความสะอาดสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันหนู, แมลงสาบ

2.4. ภาชนะและอุปกรณ์

2.4.1. วัสดุที่ใช้งาน

2.4.1.1. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้งานทุกขั้นตอนต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายมีความเหมาะสมกับการใช้งาน อาหารร้อนจะไม่ใส่ในกล่องโฟม/พลาสติก ไม่ใช้ตะแกรงพลาสติก ไม่ใช้เชือกฟาง ยางรัด (หนังสติ๊ก) มัด/ใส่อาหารที่ผ่านความร้าน เช่น ใช้ใส่ผักที่เพิ่งผ่านการลวก หรือใช้ภาชนะเมลามีนใส่/ตักข้าวที่ร้อนจัด

2.4.1.2. การตรวจสอบภาชนะ/อุปกรณ์ให้สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย หมั่นตรวจสอบเขียง ผ้าเช็ดวัสดุ/อุปกรณ์ด้ามจับอุปกรณ์ เช่น มีด ตะหลิว ทัพพี ไม่ให้ขึ้นเชื้อรา หม้อต้องมีฝาปิดที่สามารถปิดได้สนิท

2.5. บุคลากร

2.5.1. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียม/ปรุง/เสิร์ฟ)

2.5.1.1. แต่งกายเรียบร้อย ไม่ขัดต่อหลักการอิสลาม สะอาด ต้องสวมเสื้อมีแขน ต้องใส่หมวก หรือผ้าคลุมผม หรือผ้าฮิญาบ

2.5.1.2. พนักงานเตรียม/ปรุง/เสิร์ฟ มีสุขนิสัยที่ดี ใช้อุปกรณ์หยิบ/จับอาหารที่ปรุงเสร็จอย่างถูกวิธี ไม่ล้วง แคะ แกะ เกา ขณะเตรียม/ปรุงอาหาร

2.5.1.3. พนักงานเตรียม/ปรุง และเสิร์ฟมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อทางเดินหายใจ โรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น ไวรัสตับอักเสบเอ/บี พยาธิ หรือโรคผิวหนัง เช่น หิด หูด ควรมีการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อยปีละครั้ง

2.5.1.4. ต้องผ่านการอบรมหลักการสุขาภิบาลด้านอาหาร ทั้งผู้เตรียม/ปรุงอาหาร ต้องผ่านการอบรม และมีวุฒิบัตร หรือหนังสือรับรองการเข้ารับการอบรม

2.6. การให้บริการ

2.6.1. มีป้าย/เมนูอาหารพร้อมระบุอาหารที่เป็นธรรม

2.6.2. สามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดในบริเวณใกล้เคียงได้

2.7. ความปลอดภัย

2.7.1. การจัดการด้านความปลอดภัย

2.7.1.1. วางถังแก๊สบนพื้นเรียบ หรือระบบเชื้อเพลิงต้องวางในตำแหน่งที่เหมาะสม ถ้าเป็นแก๊สถังใหญ่ให้มีสายรัดหรืออุปกรณ์ยึดถังแก๊สไม่ให้ล้มได้ง่าย สายแก๊สต้องเก็บให้เป็นระเบียบ ถังแก๊ส ท่อส่ง และอุปกรณ์ที่ใช้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนด และได้มาตรฐาน

2.7.1.2. ต้องมีอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยติดตั้งไว้ ณ บริเวณที่ที่เหมาะสมและสามารถหยิบใช้ได้สะดวกให้เป็นไปตามมาตรฐาน โดยมีจำนวนและขนาดที่ครอบคลุมพื้นที่ที่อาจเกิดเพลิงแต่ละประเภท

2.8. ที่กำจัดมูลฝอย

2.8.1. แนวทางการปฏิบัติ

2.8.1.1. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารมัดปากถุงให้แน่นก่อนนำไปทิ้ง ควรแยกขยะเปียก/ขยะแห้ง ตั้งแต่ต้นทาง

2.9. ความรับผิดชอบต่อสังคม มีแนวทางปฏิบัติและรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

2.9.1. ปฏิบัติในกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ

2.9.2. ไม่ละเมิดแรงงานเด็ก

2.9.3. กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติ ต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงาน

2.9.4. จัดให้มีการบริการตรวจสุขภาพประจำปี

2.9.5. ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร

2.10. การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม มีแนวปฏิบัติ รายละเอียด ของตัวชี้วัด ดังนี้

2.10.1. มีการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของร้านให้มีความชัดเจน

2.10.2. กำหนดให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องที่เกี่ยวกับการรักษาสิ่งแวดล้อมให้ชัดเจน

2.10.3. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อมทราบทุกเรื่อง

2.10.4. สร้างจิตสำนึกให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษาสภาพแวดล้อม

2.10.5. สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

2.10.6. สนับสนุนการใช้ผลิตผลทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล

2.10.7. ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ

2.10.8. ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียง แสง กลิ่น

2.11. ความสัมพันธ์กับมัสยิดและชุมชน มีแนวปฏิบัติ และรายละเอียดของตัวชี้วัด ดังนี้

2.11.1. ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์ การเสริมสร้างกิจกรรม การมีส่วนร่วมกับมัสยิด และชุมชน

2.11.2. สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน

2.11.3. สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน

2.11.4. สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่น

2.11.5. ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดและชุมชนในบริเวณใกล้เคียง

การกำหนดค่าคะแนนรวม

ระดับ 1 ดาว ต้องได้คะแนนรวมร้อยละ 50-59 ของคะแนนทั้งหมด

ระดับ 2 ดาว ต้องได้คะแนนรวมร้อยละ 60-69 ของคะแนนทั้งหมด

ระดับ 3 ดาว ต้องได้คะแนนรวมร้อยละ 70-79 ของคะแนนทั้งหมด

ระดับ 4 ดาว ต้องได้คะแนนรวมร้อยละ 80-89 ของคะแนนทั้งหมด

ระดับ 5 ดาว ต้องได้คะแนนรวมร้อยละ 90-100 ของคะแนนทั้งหมด

คณะกรรมการตรวจประเมิน

ในการตรวจประเมินทุกครั้ง ต้องมีคณะกรรมการไม่น้อยกว่า 3 ท่าน ในจำนวนนี้ ต้องมีกรรมการกลางฯ หรือมีกรรมการอิสลามประจำจังหวัดอย่างน้อย 1 ท่าน คณะกรรมการประกอบด้วย

1. ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด จำนวน 1 ท่าน แต่ถ้าจังหวัดใดไม่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ให้มีผู้ที่ได้รับแต่งตั้งจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จำนวน 1 ท่าน

2. ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งจากสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย จำนวน 1 ท่าน

3. อิหม่ามหรือผู้ที่คณะกรรมการอิสลามประจำมัสยิดมอบหมาย จำนาน 1 ท่าน

4. ทั้งนี้ ควรมีเจ้าหน้าที่จากสาธารณสุข ที่ได้รับการแต่งตั้งจากสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่มีความรู้ความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 1 ท่าน และเจ้าหน้าที่จากสถาบันการศึกษาในระดับอุดมศึกษา ที่เปิดสอนทางด้านโภชนาการ วิทยาศาสตร์อาหาร หรือการโรงแรม อีกจำนวน 1 ท่าน

3. หลักเกณฑ์การแยกประเภทของร้านอาหารที่เจ้าของเป็นมุสลิม

ร้านอาหารประเภทบาทวิถี เช่น เป็นเพิง เป็นโต๊ะขายของ รถเข็น เพิงข้างถนน บนทางเท้า หรือตามตลาดนัด จะยังไม่เข้าข่ายการสำรวจเพื่อให้การรับรอง ส่วนร้านอาหารที่เข้าเกณฑ์ การรับรองสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท หรือ 3 ขนาด ดังนี้

3.1. ร้านอาหารประเภทขนาดเล็ก ร้านอาหารที่ก่อสร้างเป็นร้าน บ้านหรือในอาคารถาวร ในตลาด ในชุมชน ที่สาธารณะไม่เคลื่อนย้าย อาจมีเลขที่หรือไม่มีเลขที่ก็ได้ ครัวของโรงเรียนมุสลิม ร้านในศูนย์อาหารของโรงเรียนมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม ร้านที่อยู่ในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัย ศูนย์อาหารในโรงพยาบาล ศูนย์อาหารในห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้าที่แยกจานและอุปกรณ์สำหรับมุสลิม

3.2. ร้านอาหารประเภทขนาดกลาง คือร้านอาหารที่ก่อสร้างเป็นตึกแถวหรือเป็นไม้ มีเลขที่ เป็นอาคาร 1-2 คูหา

3.3. ร้านอาหารขนาดใหญ่ประเภท ตึกแถว 2-3 คูหา ร้านอาหารประเภทภัตตาคารในโรงแรมมุสลิม

เกณฑ์การสนับสนุนค่าธรรมเนียมหรือค่าใช้จ่ายให้กับฝ่ายกิจการฮาลาล กอท.และกอจ. ในการตรวจประเมินร้านอาหารที่เจ้าของเป็นมุสลิม

// ภาพบรรยากาศ จัดอบรม จังหวัดนนทบุรี

1. ค่าธรรมเนียม ค่าตรวจประเมิน ค่าพาหนะ ค่าหนังสือรับรองฮาลาล
เหมาจ่ายสำหรับร้านอาหารขนาดเล็ก = 3,000 บาท/ร้าน
2. ค่าธรรมเนียม ค่าตรวจประเมิน ค่าพาหนะ ค่าหนังสือรับรองฮาลาล
เหมาจ่ายสำหรับร้านอาหารขนาดกลาง =4,000 บาท/ร้าน
3. ค่าธรรมเนียม ค่าตรวจประเมิน ค่าพาหนะ ค่าหนังสือรับรองฮาลาล
เหมาจ่ายสำหรับร้านอาหารขนาดใหญ่ =5,000 บาท/ร้าน
4. ค่าหนังสือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลจาก ส.กอท.ฉบับละ 100 บาท ซึ่งร้านอาหารจะต้องผ่านระดับ 4 ดาว หรืออยู่ในดุลพินิจของ ส.กอท.และ ส.กอจ. ต่อไป

สิทธิประโยชน์ของร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการเมื่อผ่านการตรวจรับรอง

1. ไม่เสียค่าธรรมเนียมในการตรวจรับรองใดๆ จาก ส.กอท. และ ส.กอจ.
2. เมื่อเข้าร่วมหลักสูตรการอบรมจาก ส.กอท. หรือ ส.กอจ. จะได้รับอุปกรณ์จากส่วนกลางอาทิ เช่น
   - ร่มกันแดดขาดใหญ่ที่มีโลโก้ของโครงการ
   - เอี๊ยมกันเปื้อนพร้อมหมวกกันผม
   - ป้ายชื่อร้านที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาล
   - เมนูอาหารชื่อร้านอาหารที่สวยงาม และโปสเตอร์
   - คู่มือร้านอาหารมุสลิม
   - สบู่ดิน
   - แบนเนอร์ไวนิลขนาด 1x3 เมตร
   - โปสเตอร์โครงการ

บทที่ 3

บทที่ 3

กำหนดการหลักสูตรและวิทยากร

1. สรุปเนื้อหาการบรรยาย

หัวข้อที่ 1 : บัญญัติศาสนาอิสลามกับการปรุงประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ

บทบัญญัติที่เกี่ยวกับอาหารฮาลาลความหมายของ ฮาลาล หมายถึง สิ่งที่อนุมัติตามบทบัญญัติอิสลาม ซึ่งตรงข้ามกับ หะรอม หมายถึง สิ่งที่ต้องห้ามตามบทบัญญัติอิสลามและอาหารมัชบูฮฺ หรือ ชุบฮาต หมายถึง อาหารที่ยังมีข้อเคลือบแคลงหรือน่าสงสัย ที่ยังไม่สามารถระบุได้ว่าฮาลาลหรือหะรอม จนกว่าจะผ่านการตรวจสอบ พิสูจน์และวินิจฉัย ซึ่งตามหลักการแล้วให้หลีกเลี่ยง ซึ่งอัลลอฮฺได้ตรัสในบทที่ 2 อัลบะเกาะเราะฮฺ โองการที่ 173 ความว่า **“แท้จริงพระองค์ทรงห้ามรับประทานซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกรและสัตว์ที่เชือดเพื่อสิ่งอื่นนอกเหนือจากอัลลอฮฺ”** อิสลามถือว่าอาหารที่ฮาลาลจะต้องเป็นอาหารที่อัลลอฮฺ อนุมัติสามารถบริโภคได้และต้องไม่ปนเปื้อนสิ่งที่เป็นนะญิสหรือสิ่งสกปรกใด ๆ อิสลามได้กำหนดน้ำที่จะต้องชำระล้างวัตถุดิบที่จะเอาไปประกอบเป็นอาหารจะต้องเป็นน้ำสะอาดและเป็นน้ำ ที่อนุญาตให้ใช้ได้ตลอดจนได้กำหนดกฎเกณฑ์ วิธีการชำระล้างที่ละเอียดเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาด อิสลามยัง ได้กำหนดถึงสถานที่และ ภาชนะ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหารต้องสะอาดด้วย ท่านนบีศ็อลลัลลอฮฺ อะลัยฮิ วะสัลลัม ได้กล่าวความว่า “ถ้าหากสุนัขเลียภาชนะของพวกท่าน ก็จงล้างด้วยน้ำเจ็ดครั้ง โดยครั้งแรกให้ล้างด้วยน้ำผสมดิน” (บันทึกโดยอันนะซาอีย์ 337) แต่ถ้ามีเหตุจำเป็นอิสลามได้กำหนดทางออกไว้ในภาวะที่จำเป็น (เฎาะรูเราะฮฺ) โดยกำหนดหลักการรุคเศาะฮฺ (การผ่อนปรน) ซึ่งจะเกิดความยากลำบากหรือถึงขั้นสูญเสียชีวิตหากปฏิบัติตามบทบัญญัติที่ได้กำหนดในภาวะปกติ เช่น การรับประทานอาหารที่หะรอมเพื่อประทังชีวิตโดยไม่ละเมิดขอบเขต อัลลอฮฺได้ตรัสในบทที่ 2 อัลบะเกาะเราฮฺ โองการที่ 173 ว่า “แท้จริงพระองค์ทรงห้ามรับประทานซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกร และสัตว์ที่เชือดโดยมิได้กล่าว นามอัลลอฮฺ แต่หากผู้ใดก็ตามมีความจำเป็น โดยมิได้ตั้งใจและละเมิด ก็ไม่เป็นการบาปสำหรับเขา”

หัวข้อที่ 2 : ร้านอาหารตามมาตรฐานฮาลาลประเทศไทย

มาตรฐานเป็นกรอบแนวทางที่จะช่วยให้องค์กรที่ต้องการในการประสบความสำเร็จและสามารถส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพที่จะทำให้องค์กรของคุณก้าวหน้าในนวัตกรรมใหม่และมีประสิทธิภาพมากขึ้น มาตรฐานร้านอาหารก็เช่นกันที่จัดตั้งขึ้นมาเพื่อพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการร้านอาหารของมุสลิม ให้สามารถบริการได้อย่างถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม โดยร้านอาหารก็จะแบ่งเป็น 3 ขนาด ขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่ ซึ่งไม่ว่าจะเป็นร้านขนาดไหน วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงที่ใช้ก็วัดจากมาตรฐานเดียวกันคือทุกอย่างต้องฮาลาลและจะดีที่สุดจะถ้าเป็นฮาลาลัน-ตอยยีบัน เพราะจะเป็นสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหาร มีคุณภาพ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อสังคมและยังช่วยแก้ปัญหาการขาดแคลนร้านอาหารฮาลาลที่มีคุณภาพเพื่อช่วยยกระดับภาพลักษณ์ของประเทศ

หัวข้อที่ 3 : วัตถุดิบ สารเคมี และสารที่ต้องสงสัยในการปรุงประกอบอาหาร

อาหารที่ศาสนาอิสลามไม่อนุญาตให้รับประทานหรือนำมาประกอบปัจจัยยังชีพ ซึ่งได้แก่ สุกร สุนัข งู ลิง และสัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกันเป็นต้น นอกจากนี้ยังมีอาหารหะรอมที่สามารถจำแนกได้เป็นอาหารหะรอมที่ไม่ซับซ้อน ได้แก่ ไขมันสุกร ก้อนเลือด สัตว์หะรอม สัตว์ฮาลาลที่ไม่ผ่านการเชือดตามหลักศาสนบัญญัติและเครื่องดื่มแอลกอฮอล ส่วนอาหารหะรอมที่ซับซ้อน ได้แก่ เอนไซม์จากเลือด เจลาติน จีเอ็มโอจากยีนส์มนุษย์ แอลกอฮอลจากเครื่องดื่มมึนเมา บริวเวอร์ยีสต์จากการหมักเบียร์ แร่ธาตุจากเนื้อสัตว์ที่ไม่ฮาลาล Lcysteine (E 920) จากเส้นผมมนุษย์ Sodium ribonucleotides (E 635) สารเร่งกลิ่นจากสัตว์และ Dina 5’- Inositate (E 631) ผลิตโดยเอมไซม์สุกร เป็นต้น ซึ่งการปนเปื้อนยุคใหม่นั้นมีความซับซ้อนและยากต่อการสังเกต รวมไปถึงผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์พบว่า มากกว่า 40 ประเภท เป็นผลผลิตมาจากสุกร และในผลิตภัณฑ์ขบเคี้ยว ขนมหวาน ที่เป็นที่นิยมกับคนปัจจุบันก็พบว่าบางยี่ห้อวัตถุดิบนั้นนำมาจากสุกรและที่มีกระแสที่คนนิยมบริโภคและหันมาให้ความสนใจเพิ่มมากขึ้นคือผลิตภัณฑ์จำพวกขนมหวาน ความสวยความงามที่เป็นหะรอมที่ซ่อนอยู่ในรูปแบบเจลาติน คอลลาเจนและมาร์ชเมลโล่ ที่ต้องมีการศึกษาและตรวจสอบเพิ่มมากขึ้น

หัวข้อที่ 4 : การสุขาภิบาลอาหารปลอดภัย สร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค

เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ร้านอาหารจึงต้องจัดการปรับปรุงและดูแลร้านอาหารให้ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งมีข้อกำหนดพื้นฐานทั้งหมด 15 ข้อ โดยจะสรุปได้ดังต่อไปนี้ ต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทานอาหารและสถานที่เตรียม ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหารให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำห้องส้วม และต้องเตรียม ปรุงอาหาร วัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ทุกอย่างต้องอยู่บนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และในการใช้สารปรุงแต่งอาหาร ที่มีความปลอดภัยและอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ซึ่งอุปกรณ์ทุกอย่างต้องสะอาดและแยกใช้ ไว้อย่างชัดเจน ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม และต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด และอื่นๆที่เป็นกระบวนการโดยรวมและเบื้องต้นที่ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารปลอดภัย

หัวข้อที่ 5 : การตรวจประเมินร้านอาหาร และการสนับสนุนร้านอาหาร

ฮาลาล หมายถึง สิ่งที่อนุมัติตามบทบัญญัติอิสลาม ฮาลาล-ฮารอม ในอิสลามจึงมิได้หมายความเพียงการบริโภคอาหารเท่านั้น แต่ครอบคลุมถึงวิถีการดำเนิน ชีวิตในทุกด้าน เพราะอิสลามคือระบอบแห่งการดำเนินชีวิตของมนุษย์ อาหารฮาลาล จึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภค ส่วนผู้ที่มิใช่มุสลิมหากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกันเพราะอาหารฮาลาลจะต้องมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) โดยการตรวจประเมินจะแบ่งเป็นหลายๆส่วนเช่นวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร สถานที่ การจัดการครัวและส่วนบริการ ภาชนะ อุปกรณ์ บุคลากร การให้บริการ ความปลอดภัย ที่กำจัดมูลฝอย ความสัมพันธ์ กับมัสยิดและชุมชน และอื่น ๆ การตรวจประเมินร้านอาหารนี้จึงเป็นตัวชี้วัดที่ดีที่จะทำให้ร้านอาหารของมุสลิมที่ไม่ใช่แค่ต้องฮาลาลแต่ต้องฮาลาลัน-ตอยยีบันและเป็นภาพลักษณ์ที่ดีให้กับมุสลิมต่อไป

2. กำหนดการ

08.00 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้ประกอบการร้านอาหารมุสลิมที่เข้าอบรม
09.00 – 09.45 น.	พิธีเปิดการอบรม - อัญเชิญพระมหาคัมภีร์อัลกุรอาน - กล่าวรายงาน โดย ประธานโครงการฯ - เปิดการอบรมและมอบผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ร่ม สบู่ดิน แก่ผู้แทนผู้ประกอบการร้านอาหารที่เข้าอบรม โดย ประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดอ่างทอง
09.45 - 10.15 น.	รับประทานอาหารว่าง
10.15 – 11.00 น.	บรรยายเรื่อง **"บัญญัติศาสนาอิสลามกับการปรุงประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ"** โดย ประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
11.00 – 11.50 น.	บรรยายเรื่อง **"ร้านอาหารตามมาตรฐานฮาลาลประเทศไทย"** โดย รศ.ดร.ปกรณ์ ปรียากร ผู้อำนวยการสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน / ละหมาด
13.00 – 13.50 น.	บรรยายเรื่อง **"วัตถุดิบ สารเคมี และสารที่ต้องสงสัยในการปรุงประกอบอาหาร"** โดย รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
13.50 – 14.40 น.	การบรรยายเรื่อง **"การสุขาภิบาลอาหารปลอดภัย สร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค"** โดย นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด
14.40 – 15.00 น.	รับประทานอาหารว่าง
15.00 – 16.00 น	การเสวนาเรื่อง **"การตรวจประเมินร้านอาหาร และการสนับสนุนร้านอาหาร"** โดยผู้แทนสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ผู้แทนกรรมการอิสลามประจำจังหวัดอ่างทอง ผู้แทนธนาคารอิสลามแห่งชาติตอบข้อซักถาม
16.00 น.	ปิดการอบรม/ผู้เข้าอบรมรับผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ร่ม

หมายเหตุ *กำหนดการดังกล่าวอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม*

3. วัน เวลา สถานที่ การจัดอบรม

ลำดับ	ว/ด/ป	จังหวัด	สถานที่
1	14 ต.ค 58	กระบี่	ณ ห้องประชุม มัสยิดกลางจังหวัดกระบี่
2	14 ต.ค 58	กรุงเทพมหานคร	ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพฯ
3	16 ต.ค 58	พังงา	ณ ห้องประชุม โรงแรมภูงา ต.ตากแดด อ.เมือง จ.พังงา
4	17 ต.ค 58	ตรัง	ณ ห้องประชุม สหกรณ์การเกษตรปะเหลียน จำกัด
5	17 ต.ค 58	นนทบุรี	ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนนทบุรี
6	18 ต.ค 58	ตรัง	ณ ห้องประชุม โรงเรียนกันตรังรัษฎา
7	19 ต.ค 58	พัทลุง	ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพัทลุง
8	21 ต.ค.58	กรุงเทพมหานคร	ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพฯ
9	21 ต.ค.58	นครนายก	ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนครนายก
10	14 พ.ย.58	กระบี่	ณ ห้องประชุม วิทยาลัยสารพัดช่าง จังหวัดกระบี่
11	15 พ.ย.58	กระบี่	ณ ห้องประชุม อบต.เกาะลันตา
12	28 พ.ย.58	ระนอง	ณ โรงแรมเฮอริเทจ แกนรนด์ คอนเวชั่น
13	29 พ.ย.58	ขอนแก่น	ณ โรงแรมอีโค่เพลส จังหวัดขอนแก่น
14	3 มี.ค. 59	อ่างทอง	ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดอ่างทอง
15	24 ต.ค.58	ระยอง	ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดระยอง
16	25 ต.ค.58	สมุทรปราการ	ณ ห้องประชุม สกอจ.สมุทรปราการ
17	27 ต.ค.58	เชียงใหม่	ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเชียงใหม่
18		แม่ฮ่องสอน	
19	29 ต.ค.58	ชลบุรี	ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดชลบุรี
20	31 ต.ค.58	พระนครศรีอยุธยา	ณ ห้องประชุม สกอจ.พระนครศรีอยุธยา
21	30 พ.ย.58	นครศรีธรรมราช	ณ ห้องประชุม สกอจ.นครศรีธรรมราช
22	8 พ.ย 58	ยะลา	ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดยะลา
23	1 ธ.ค. 58	ตราด	ณ ห้องประชุม โรงแรมเหลายาอินแหลนรีสอร์ท จังหวัดตราด
24	3 ธ.ค. 58	สุราษฎร์ธานี	ณ ห้องประชุมปริ้นเซส ปาร์ค จังหวัดสุราษฎร์ธานี
25	13 ธ.ค. 58	ภูเก็ต	ณ โรงแรมเมโทรโพล จังหวัดภูเก็ต
26	4 ก.พ.59	เพชรบุรี	ณ ห้องประชุม บริษัทเคเคแลนด์ 2015 จำกัด
27	15 ส.ค 58	ปทุมธานี	ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปทุมธานี
28	9 ธ.ค. 58	สตูล	ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสตูล

4. รายชื่อวิทยากรที่เข้าร่วมอบรม

ลำดับ	หัวข้อเรื่อง	วิทยากร
1	บัญญัติศาสนาอิสลามกับการปรุงประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ	- ประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดหรือผู้แทนที่ได้รับมอบหมายให้เป็นวิทยากร
2	ร้านอาหารตามมาตรฐานฮาลาลประเทศไทย	1. รศ.ดร.ปกรณ์ ปรียากร 2. นายสวาสดิ์ เถาว์กลอย
3	วัตถุดิบ สารเคมี และสารที่ต้องสงสัยในการปรุงประกอบอาหาร	1. รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน 2. นายคัมภีร์ ดิษฐากรณ์ 3. ดร.บรรจง ไวทยเมธา 4. ดร.อัซอารีย์ สุขสุวรรณ
4	การสุขาภิบาลอาหารปลอดภัย สร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค	- เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
5	การตรวจประเมินร้านอาหาร และการสนับสนุนร้านอาหาร	1. นายคัมภีร์ ดิษฐากรณ์ 2. นายปรัชญา ฉิมวิเศษ 3. นายมนตรี เลาะวิถี







บทที่ 4

บทที่ 4

ผลการดำเนินงานโครงการ

1. ระยะเวลาการดำเนินงานตามจริง

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ไตรมาส ที่ 3 ปี58	ไตรมาส ที่ 4 ปี58	ไตรมาส ที่ 1 ปี59	ไตรมาส ที่ 2 ปี59	ไตรมาส ที่ 3 ปี59	ไตรมาส ที่ 4 ปี59	ไตรมาส ที่ 1 ปี60	ไตรมาส ที่ 2 ปี60	ไตรมาส ที่ 3 ปี60	ไตรมาส ที่ 4 ปี60	ไตรมาส ที่ 1 ปี61
1.จัดตั้งคณะทำงานเพื่อให้คำปรึกษาร้านอาหารในการปรับปรุงเพื่อเข้าสู่เกณฑ์การรับรอง											
2.จัดทำคู่มือแนวทางการพัฒนา ปรับปรุง และสนับสนุนร้านอาหาร เพื่อเข้าสู่มาตรฐานการรับรองฮาลาล											
3.จัดตั้งคณะทำงานจัดทำเอกสารคู่มือมาตรฐานการรับรองร้านอาหารฮาลาลที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม											
4.ประสานงานกับ สกอจ. สกอท. เพื่อเชิญชวนร้านอาหารที่ผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิม ทั้งระดับผู้ประกอบการรายย่อย ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ เพื่อเขาสู่ระบบการรับรอง ฮาลาล											
5. ประสานกับส.กอทและส.กอจเพื่อให้ใบรับรองเครื่องหมายฮาลาล											
6.จัดทำรายงานผลการดำเนินงานพร้อมสรุปค่าใช้จ่ายตลอดโครงการ											

2. แผนผังการปฏิบัติงาน

1 ศวฮ.

-ศวฮ.จัดสรรงบประมาณ โดย
ทำ TOR กับ สกอท. ร่วมกับ สมฮท.

2 สถาบันมาตรฐานฮาลาลฯ

-จัดตั้งคณะทำงาน ที่ปรึกษา
ร้านอาหาร เพื่อเข้าสู่การรับรอง
-จัดตั้งคณะกรรมการร่างคู่มือ
ตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหาร
-ประสานงานกับ สกอจ.,สกอท.
เพื่อเชิญชวนร้านอาหารมุสลิม
เข้าร่วมโครงการฯ

3 สกอจ.

-จัดหาร้านอาหารมุสลิมในแต่ละ
จังหวัดที่รับผิดชอบ
โดยมีหลักเกณฑ์ในการพิจารณา
1.ร้านอาหารผู้ประกอบการ
ต้องเป็นมุสลิม
2.แบ่งประเภทร้านอาหาร
ขนาดเล็ก ต้องมีเก้าอี้ ไม่เกิน 30 ที่นั่ง
ขนาดกลาง ต้องมีเก้าอี้ 31-70 ที่นั่ง
ขนาดใหญ่ ต้องมีเก้าอี้ 71 ที่นั่งขึ้นไป
-ทาง กอจ.กรอกใบสมัครส่งมาสถาบันฯ

4 สถาบันมาตรฐานฮาลาลฯ

-ตรวจสอบข้อมูลยอดร้านค้า
ที่ สกอจ. ส่งมา
ร้านอาหารขนาดเล็ก 3,000 บาท
ร้านอาหารขนาดกลาง 4,000 บาท
ร้านอาหารขนาดใหญ่ 5,000 บาท
-ดำเนินการอนุมัติ และ เบิกค่าใช้จ่าย
ให้จังหวัดดำเนินงาน งวดที่ 1 : 60 %
-ส่งแผนงานการดำเนินงาน และ
หลักสูตรที่ต้องจัดอบรม

5 สกอจ.

-สกอจ. ดำเนินงาน
กำหนดจัดวันอบรม และ
เชิญผู้ประกอบการร้านอาหาร
เข้าร่วมอบรม
-แจ้ง สถาบันมาตรฐานฮาลาลฯ
เพื่อดำเนินการอบรม

6 สถาบันมาตรฐานฮาลาลฯ

- ออกหนังสือเชิญวิทยากร
- ลงพื้นที่จัดอบรม ร่วมกับ
สกอท. สกอจ. ศวฮ. สมฮท
- มอบของพรีเมี่ยมให้กับร้านฯ
สบู่ดิน ร่ม ผ้ากันเปื้อน ไวนิล

7 สกอจ.

- ดำเนินการตรวจประเมิน
ร้านอาหาร โดยใช้หลักเกณฑ์
และมาตรฐานตามคู่มือ
การตรวจประเมิน ร้านอาหาร

ต่ำกว่า 50 คะแนน → ไม่ผ่านเกณฑ์ / กลับไปแก้ไข แล้วแต่พิจารณาของ สกอจ.

50 คะแนน ขึ้นไป → 8

8 สกอจ.

-ออกใบรับรองจาก สกอจ.
- รวบรวม สรุปข้อมูล
รายละเอียดร้าน และ
-จัดทำรายงานส่งสถาบัน

9 สถาบันมาตรฐานฮาลาลฯ

-ตรวจสอบความเรียบร้อย ตาม
หลักเกณฑ์ ข้อกำหนด
-ดำเนินการอนุมัติ และเบิกจ่าย
ค่าดำเนินงาน งวดที่ 2 : 40 %
-สถาบันฯ ส่งเอกสาร สกอท.
เพื่อการพิจารณาการคัดกรอง
เพื่อออกใบรับรองเครื่องหมายฮาลาล

10 สกอท.

-เข้าสู่กระบวนการคัดกรอง
-ออกหนังสือให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล-
แห่งประเทศไทย
-ออกใบแจ้งหนี้ ค่าธรรมเนียม
เครื่องหมายฮาลาล ร้านละ 100 บาท
-ส่งใบรับรองเครื่องหมายฮาลาลฯ
ฉบับจริง ให้ สกอจ.
และส่งสำเนา มายังสถาบันฯ
เพื่อจัดทำและสรุปการดำเนินงาน

11 สถาบันมาตรฐานฮาลาลฯ

-ดำเนินการอนุมัติเบิกจ่ายค่าธรรมเนียม
ให้ สกอท.
-สถาบันจัดส่งป้ายร้านค้า ผ่านโครงการฯ
-จัดทำรายงานผลการดำเนินงาน
-สรุปค่าใช้จ่ายตลอดโครงการ

3. สรุปรายงานผลการดำเนินงานจังหวัดที่เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหารผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย

3.1 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการ เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 92 ร้าน ขนาดเล็ก 88 ร้าน ขนาดกลาง 4 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 66 ร้าน

3.2 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 726 ร้านขนาดเล็ก 595 ร้าน ขนาดกลาง 90 ร้าน ร้านขนาดใหญ่ 41 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลรวมทั้งหมด 726 ร้าน

3.3 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนครนายก เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมเข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 21 ร้าน ซึ่งร้านขนาดเล็ก 21 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 18 ร้าน

3.4 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปทุมธานี เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 47 ร้าน ขนาดเล็ก 38 ร้าน ขนาดกลาง 8 ร้าน ขนาดใหญ่ 1 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 46 ร้าน

3.5 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนนทบุรี เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 74 ร้าน ขนาดเล็ก 45 ร้าน ขนาดกลาง 18 ร้าน ขนาดใหญ่ 11 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลรวมทั้งหมด 24 ร้าน

3.6 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดชลบุรี เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาล ประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 47 ร้าน ขนาดเล็ก 38 ร้าน ขนาดกลาง 9 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลรวมทั้งหมดจำนวน 47 ร้าน

3.7 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดกระบี่ เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 185 ร้าน ซึ่งร้านขนาดเล็ก 47 ร้าน ขนาดกลาง 133 ร้าน ขนาดใหญ่ 5 ร้านซึ่งได้รวมร้านที่มีการขอจำนวนร้านเพิ่ม 27 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 185 ร้าน

3. สรุปรายงานผลการดำเนินงานจังหวัดที่เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหารผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย (ต่อ)

3.8 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดตรัง เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 190 ร้าน ขนาดเล็ก 108 ร้าน ขนาดกลาง 82 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 190 ร้าน

3.9 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสุราษฎร์ธานี เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 60 ร้าน ขนาดเล็ก 30 ร้าน ขนาดกลาง 28 ร้าน ขนาดใหญ่ 2 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 35 ร้าน

3.10 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดระยอง เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาล ประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 66 ร้าน ขนาดเล็ก 48 ร้าน ขนาดกลาง 16 ร้าน ขนาดใหญ่ 2 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 55 ร้าน

3.11 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพัทลุง เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 72 ร้าน ขนาดเล็ก 39 ร้าน ขนาดกลาง 16 ร้าน ขนาดใหญ่ 17 ร้านซึ่งได้รวมร้านที่มีการขอจำนวนร้านเพิ่ม 34 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 72 ร้าน

3.12 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพังงา เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 70 ร้าน และมีขนาดเล็กทั้งหมด 70 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 63 ร้าน

3.13 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมเข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 169 ร้าน ซึ่งร้านขนาดเล็ก 126 ร้าน ขนาดกลาง 37 ร้าน ขนาดใหญ่ 6 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 169 ร้าน

3.14 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแม่ฮ่องสอน เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 9 ร้าน ขนาดเล็ก 8 ร้าน ขนาดกลาง 1 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 9 ร้าน

3.15 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเชียงใหม่ เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาล ประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 39 ร้าน ซึ่งร้านขนาดเล็ก 19 ร้าน ขนาดกลาง 18 ร้าน ขนาดใหญ่ 2 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 22 ร้าน

3. สรุปรายงานผลการดำเนินงานจังหวัดที่เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหารผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย (ต่อ)

3.16 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดยะลา เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 345 ร้าน ขนาดเล็ก 289 ร้าน ขนาดกลาง 56 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 93 ร้าน

3.17 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดระนอง เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 157 ร้าน ขนาดเล็ก 63 ร้าน ขนาดกลาง 46 ร้าน ขนาดใหญ่ 48 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลรวมทั้งหมดจำนวน 44 ร้าน

3.18 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดภูเก็ต เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 310 ร้าน ขนาดเล็ก 310 ร้าน ซึ่งได้รวมกับร้านที่มีการขอจำนวนร้านเพิ่ม 120 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 308 ร้าน

3.19 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนครศรีธรรมราช เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 95 ร้าน ขนาดเล็ก 51 ร้าน ขนาดกลาง 43 ร้าน ขนาดใหญ่ 1 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 95 ร้าน

3.20 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดขอนแก่น เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 11 ร้าน ซึ่งร้านขนาดเล็ก 10 ร้าน ร้านขนาดกลาง 1 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 10 ร้าน

3.21 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดตราด เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมเข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 33 ร้าน ซึ่งร้านขนาดเล็ก 15 ร้าน ขนาดกลาง 14 ร้าน ขนาดใหญ่ 4 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 10 ร้าน

3.22 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสตูล เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมเข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 91 ร้าน ซึ่งร้านขนาดเล็ก 73 ร้าน ขนาดกลาง 18 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 16 ร้าน

3. สรุปรายงานผลการดำเนินงานจังหวัดที่เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหารผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย (ต่อ)

3.23 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเพชรบุรี เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมเข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 63 ร้าน ซึ่งร้านขนาดเล็ก 53 ร้าน ขนาดกลาง 10 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 31 ร้าน

3.24 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดอ่างทอง เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมเข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 23 ร้าน ขนาดเล็กทั้งหมด 22 ร้าน ขนาดกลาง 1 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 20 ร้าน

3.25 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปัตตานี เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมเข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 885 ร้าน ขนาดเล็ก 850 ร้าน ขนาดกลาง 34 ร้าน ขนาดใหญ่ 1 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 885 ร้าน

3.26 สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดกาญจนบุรี เข้าร่วมโครงการรับรองร้านอาหาร ที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย ทั้งหมดจำนวน 1 ร้าน ขนาดเล็ก 0 ร้าน ขนาดกลาง 1 ร้าน ขนาดใหญ่ 0 ร้าน และได้ผ่านกระบวนการตรวจเพื่อรับรองมาตรฐานฮาลาลทั้งหมดจำนวน 1 ร้าน

โดยทั้งหมดที่สรุปมาข้างต้นสามารถสรุปตารางเป็นตัวเลข ดังต่อไปนี้

>>

ตารางที่ 1

สรุปจำนวนร้านแต่ละจังหวัดที่เข้าโครงการรับรองร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมให้เข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย

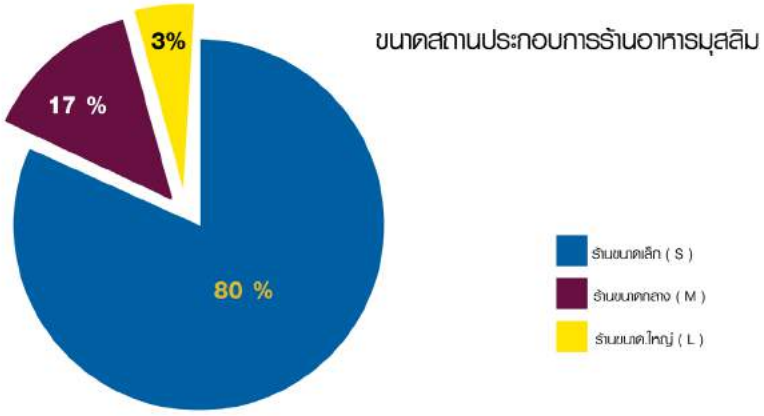
ที่	จังหวัดที่เข้าร่วมโครงการ	จำนวนร้านที่เข้าร่วมการอบรม	จำนวนร้านที่ผ่าน กอจ.	จำนวนร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	จำนวนร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
1	สมุทรปราการ	92	92	66	26
2	กรุงเทพมหานคร	726	726	726	-
3	นครนายก	21	21	18	3
4	ปทุมธานี	47	47	46	1
5	นนทบุรี	74	74	24	50
6	ชลบุรี	47	47	47	-
7	กระบี่	185	185	183	3
8	ตรัง	190	190	190	-
9	สุราษฎร์ธานี	60	35	35	-
10	ระยอง	66	61	55	6
11	พัทลุง	72	72	72	-
12	พังงา	70	65	63	2
13	อยุธยา	169	169	169	-
14	แม่ฮ่องสอน	9	9	9	-
15	เชียงใหม่	39	22	22	-
16	ยะลา	345	100	93	7
17	ระนอง	157	52	44	8
18	ภูเก็ต	310	310	308	2
19	นครศรีธรรมราช	95	95	95	-
20	ขอนแก่น	11	10	10	-
21	ตราด	33	30	10	20
22	สตูล	91	16	16	-
23	เพชรบุรี	63	32	31	1
24	อ่างทอง	23	22	20	2
25	ปัตตานี	885	885	885	-
26	กาญจนบุรี	1	1	1	-
ยอดรวม		3,881	3,368	3,237	131
%		110%	96%	92%	3.74%

ตารางที่ 2

ตารางแสดงจำนวนและขนาดของสถานประกอบการร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ

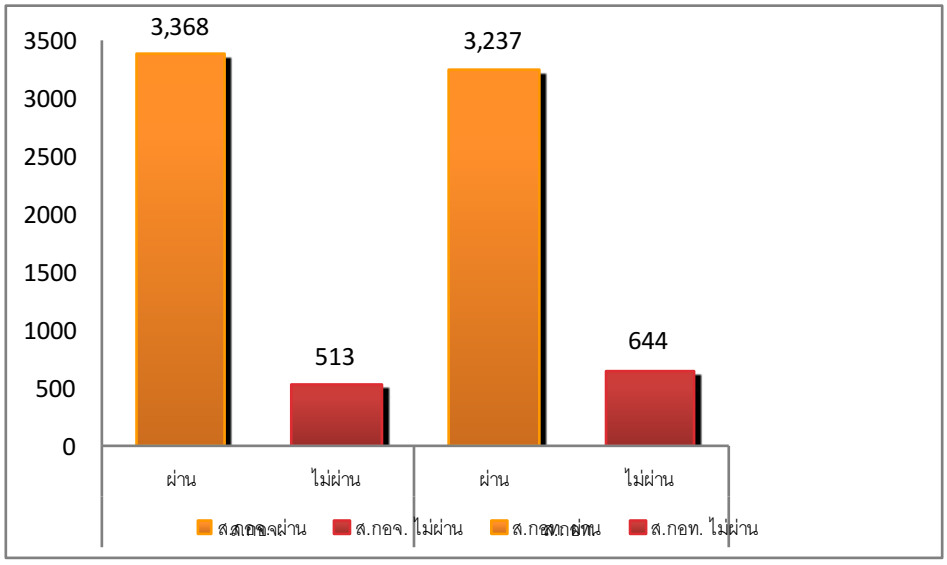
ภาค	ขนาดเล็ก (S)	ขนาดกลาง (M)	ขนาดใหญ่(L)	รวม
ภาคกลาง	935	157	59	1151
ภาคตะวันออก	84	22	2	108
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	9	1	0	10
ภาคตะวันตก	45	16	2	63
ภาคเหนือ	14	15	2	31
ภาคใต้	1615	356	34	2005

จากตารางจะสังเกตได้ว่า ทั้ง 6 ภาคนั้น มีจำนวนสถานประกอบการร้านอาหารที่สูงกว่าภาคอื่นๆได้แก่ภาคใต้มากที่สุดและภาคกลาง และในภาคใต้และภาคกลางนั้นโดยส่วนใหญ่มีจำนวนสถานประกอบการร้านอาหารที่มากที่สุด ขนาดเล็กขนาดกลาง และขนาดใหญ่ ตามลำดับ



กราฟที่ 3.1 ขนาดของสถานประกอบการร้านอาหารมุสลิม

สถานประกอบการร้านอาหารมุสลิมโดยใน 26 จังหวัด จากทุกภาคส่วน ส่วนใหญ่มีจำนวนขนาดเล็ก มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80% รองลงมาเป็นสถานประกอบการขนาดกลาง คิดเป็นร้อยละ 17% และสถานประกอบการที่มีขนาดใหญ่ คิดเป็นร้อยละ 3% ของจำนวนร้านทั้งหมด



กราฟที่ 3.2 จำนวนสถานประกอบการร้านอาหารที่ผ่าน ส.กอจ. และ ส.กอท.

สถานประกอบการร้านอาหารที่ผ่าน ส.กอจ. มีจำนวน 3,368 ร้าน ในขณะที่ จำนวนสถานประกอบการร้านอาหารที่ผ่าน ส.กอท. มี 3,237 ร้าน

4. ตัวชี้วัดในโครงการ

ผลผลิต	เป้าหมายและตัวชี้วัดการบรรลุเป้าหมายในระดับผลผลิต			
	เป้าหมาย	ผล	%	คุณภาพ
สถานประกอบการร้านอาหารมุสลิมที่เข้าร่วมการอบรม	3500 ร้าน	3,881 ร้าน	110.88	1. ผู้ประกอบการร้านอาหารมุสลิมมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้นเกี่ยวกับขั้นตอนการขอรับรองฮาลาล 2. ผู้ประกอบการมีการพัฒนาร้านอาหารตามหลักสุขลักษณะ ตามแบบฉบับของฮาลาลัน-ตอยยิบัน 3. ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวมีความสะดวกในการหาร้านอาหารที่ฮาลาล
สถานประกอบการร้านอาหารมุสลิมที่ผ่านการคัดเลือกของ กอจ.		3,368 ร้าน	96.22	
สถานประกอบการร้านอาหารมุสลิมที่ผ่านการคัดเลือกของ กอท.		3,237 ร้าน	92.48	

บทที่ 5

บทที่ 5

บทสรุป

1. สรุป

โครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมเข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาลเพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย เป็นโครงการที่ผู้ประกอบการมุสลิมให้ความสนใจอย่างมากเนื่องจากสามารถพัฒนาและเพิ่มศักยาภาพของสถานประกอบการทั้งทางด้านความสะอาด ประชาสัมพันธ์ ตลอดจนการสร้างเครือข่ายทางการตลาด อีกด้วยโครงการนี้มีผู้เข้าร่วมเป็นจำนวนมาก ยิ่งทำให้เพิ่มโอกาสมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ทั้งนั้นสิ่งที่ไม่สามารถเลี่ยงได้นั้นก็คือ ปัญหาทั้งก่อนและหลังการจัดโครงการครั้งนี้

ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

ที่	รายการ	ปัญหา/อุปสรรค	การแก้ไข
1	การประสานงาน	1.เจ้าหน้าที่ ส.กอจ. มีจำนวนน้อย ทำให้ต้องใช้เวลาในการปฏิบัติ ตรวจรับรอง และจัดทำเอกสาร 2.การส่งเอกสารมาครบถ้วนสมบูรณ์ในแต่ละครั้งจึงทำให้ยากต่อการเรียบเรียงเก็บข้อมูลเพื่อนำไปใช้ประโยชน์	1. ควรแบ่งหน้าที่ให้ชัดเจนว่าเจ้าหน้าที่คนไหนมีหน้าที่อะไร 2.ควรตรวจสอบเอกสารให้ครบถ้วนสมบูรณ์ก่อนการจัดส่ง
2	เกณฑ์การประเมิน	1. จังหวัดแต่ละจังหวัดมีความเข้มงวดในการประเมินแตกต่างกัน	1.คณะกรรมการแต่ละจังหวัดควรใช้การเข้มงวดต่อหลัดเกณฑ์ที่เท่าเทียมกัน
3	การดำเนินงาน	1.ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการไม่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดทำให้ร้านค้าไม่ผ่านการประเมิน 2. ระหว่างดำเนินงาน ต้องใช้ระยะเวลานานทำให้ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการปิดกิจการก่อนการตรวจประเมินเสร็จ ส่งผลให้ยอดร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ ลดลง ทำให้อุปกรณ์ที่แจกร้านค้า สั่งมาเกิน 3. มีการเปลี่ยนแปลงขนาดร้านค้า เช่น รอบแรกขนาดของร้านที่สมัครเข้าร่วมโครงการว่าขนาดกลาง แต่หลังจังหวัดคัดกรองตรวจอยู่ในเกณฑ์ ขนาดเล็กส่งผลให้ยอดที่โอนไม่สมดุล	1.ในขั้นตอนแรกที่คัดเลือกร้านอาหารควรพิจารณาอย่างถี่ถ้วนไม่ว่าจะเป็นขนาดของร้านหรือว่าร้านนั้นๆควรผ่านไม่ผ่านเพราะจะได้ไม่ทำให้เกิดการสับสนและการโอนเงินก็เป็นไปอย่างราบรื่น 2.ควรประเมินร้านค้าว่าผู้ประกอบการจะดำเนินกิจการไปจนถึงสิ้นสุดโครงการ

2. ประมวลภาพกิจกรรม

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดสมุทรปราการ

วันที่ 25 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการ


ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม



วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้



บูทเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ จัดแสดงนวัตกรรมสบู่ดินและหนังสือ

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ กรุงเทพมหานคร

วันที่ 21 ตุลาคม 2558

ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร


ภาพบรรยากาศลงทะเบียนเข้าผู้ประกอบการร้านค้า เข้าร่วมอบรม



นางผุสดี ตามไท รองผู้ว่า กทม. เป็นประธานเปิดงาน และ เยี่ยมชมบูท ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ





บรรยากาศการอบรม บรรยายวิชาการ และเสวนา ตลอดทั้งวัน

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดปทุมธานี

วันที่ 15 สิงหาคม 2558 ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปทุมธานี



ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม


วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้



บูทเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ จัดแสดงนวัตกรรมสบู่ดินและหนังสือ

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดนนทบุรี

วันที่ 17 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนนทบุรี

ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม

วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

บูทเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ จัดแสดงนวัตกรรมสบู่ดินและหนังสือ

มอบสบู่ดินให้กับผู้ประกอบการและถ่ายภาพเป็นที่ระลึก

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดชลบุรี

วันที่ 29 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดชลบุรี



ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม


วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้



บูทเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ จัดแสดงนวัตกรรมสบู่ดินและหนังสือ

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดกระบี่

วันที่ 14 พฤศจิกายน 2558

ณ ห้องประชุม อบต.เกาะลันตา

ภาพบรรยากาศกิจกรรม ลงทะเบียนเข้าร่วมงาน และ บรรยากาศภายในห้องประชุม อบรมฯ

ภาพบรรยากาศการบรรยายของวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดกระบี่

วันที่ 15 พฤศจิกายน 2558

ณ ห้องประชุมวิทยาลัยเทคนิคสารพัดช่าง จ.กระบี่

ภาพบรรยากาศกิจกรรม ลงทะเบียนเข้าร่วมงาน และ บรรยากาศภายในห้องประชุม อบรมฯ

ภาพบรรยากาศการบรรยายของวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดตรัง

วันที่ 17 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุม สหกรณ์การเกษตรปะเลี่ยน จำกัด



ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม



วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้



บูทเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ จัดแสดงนวัตกรรมสบู่ดินและหนังสือ



มอบสบู่ดินให้กับผู้ประกอบการและถ่ายภาพหมู่เป็นที่ระลึก

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดตรัง

วันที่ 17 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุม โรงเรียนตรังรัษฎา



ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม



วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

บูทเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ จัดแสดงนวัตกรรมสบู่ดินและหนังสือ

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

วันที่ 3 ธันวาคม 2558 ณ ห้องประชุมปริ้นเซส ปาร์ค จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ภาพบรรยากาศ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดระยอง

วันที่ 24 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดระยอง



ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม



วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้



บูทเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ จัดแสดงนวัตกรรมสบู่ดินและหนังสือ

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดพัทลุง

วันที่ 19 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพัทลุง



ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม



วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้



บูทเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ จัดแสดงนวัตกรรมสบู่ดินและหนังสือ



มอบสบู่ดินให้กับผู้ประกอบการ

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดพัทลุง รอบที่2

วันที่ 18 มีนาคม 2560

ณ ห้องประชุม สำนักงานคณะกรรมการอิสลามฯ จังหวัดพัทลุง

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดพังงา

วันที่ 16 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุม โรงแรมภูงา จังหวัดพังงา



ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม






วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้



บูทเจ้าหน้าที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ จัดแสดงนวัตกรรมสบู่ดินและหนังสือ

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันที่ 31 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา



ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม




วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดแม่ฮ่องสอน และเชียงใหม่

วันที่ 27 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเชียงใหม่




ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม


วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดยะลา

วันที่ 8 พฤศจิกายน 2558 ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดยะลา

ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม

วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดนครศรีธรรมราช

วันที่ 30 พฤศจิกายน 2558

ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนครศรีธรรมราช

ภาพบรรยากาศกิจกรรม ลงทะเบียนเข้าร่วมงาน และ บรรยากาศภายในห้องประชุม

ภาพบรรยากาศการบรรยายของวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดระนอง

วันที่ 28 พฤศจิกายน 2558 ณ โรงแรมเฮอริเทจ แกรนด์ คอนเวชั่น

ภาพ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม

วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดนครนายก

วันที่ 21 ตุลาคม 2558

ณ ห้องประชุมสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนครนายก






ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดขอนแก่น

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2558 ณ โรงแรมอีโค่เพลส จังหวัดขอนแก่น

ภาพ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดตราด

วันที่ 1 ธันวาคม 2558 ณ โรงแรมเหลายาอินแหลนรีสอร์ท จังหวัดตราด

ภาพ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดเพชรบุรี

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2559 ณ ห้องประชุม บ.เคเคแลนด์ 2015 จำกัด





ภาพ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดภูเก็ต

วันที่ 13 ธันวาคม 2558 ณ โรงแรมโทรโพล จังหวัดภูเก็ต

ภาพ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม

ประมวลภาพการอบรมโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดสตูล

วันที่ 9 ธันวาคม 2558 ณ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสตูล

ภาพ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม

ประมวลภาพการอบรมผู้ตรวจประเมินโครงการรับรองร้านอาหารฮาลาลฯ จังหวัดกระบี่

วันที่ 14 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุม มัสยิดกลางจังหวัดกระบี่



ภาพบรรยากาศ การลงทะเบียน และ บรรยากาศภายในงานของผู้เข้าร่วมอบรม




- วิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิบรรยาย ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

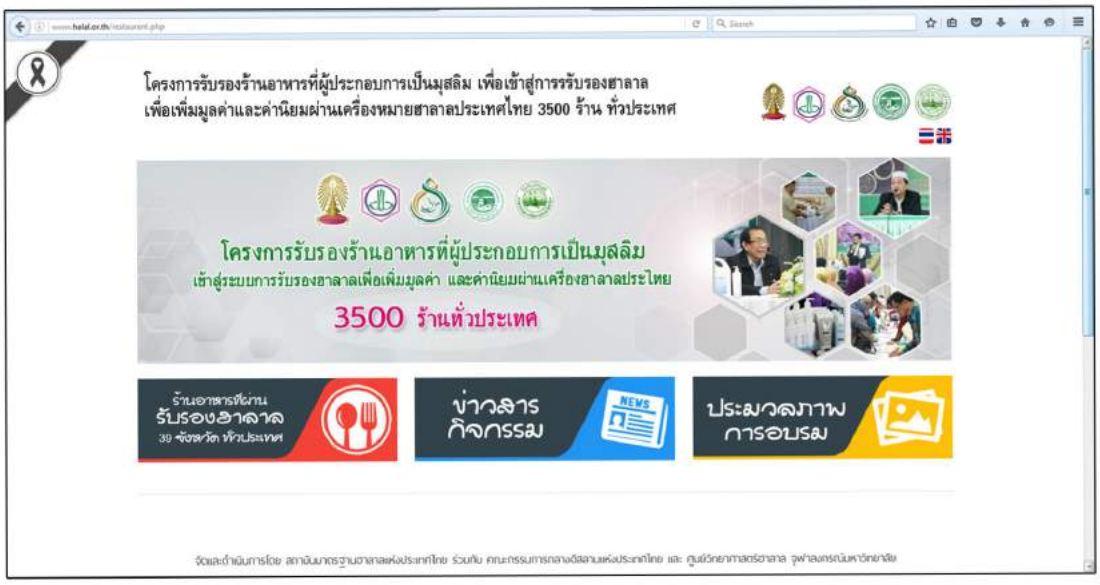
ภาคผนวก ก.

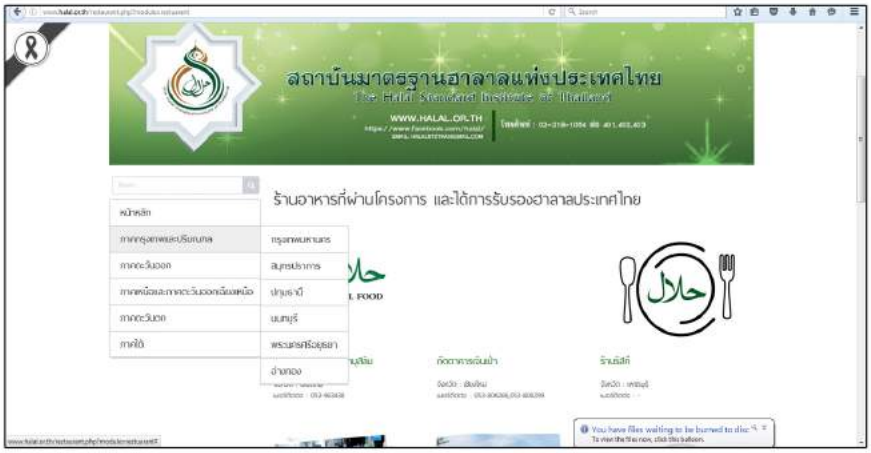
1. ประมวลภาพประชาสัมพันธ์โครงการฯ

ประชาสัมพันธ์ออนไลน์

ระบบเว็บไซต์ http://www.halal.or.th/restaurant.php

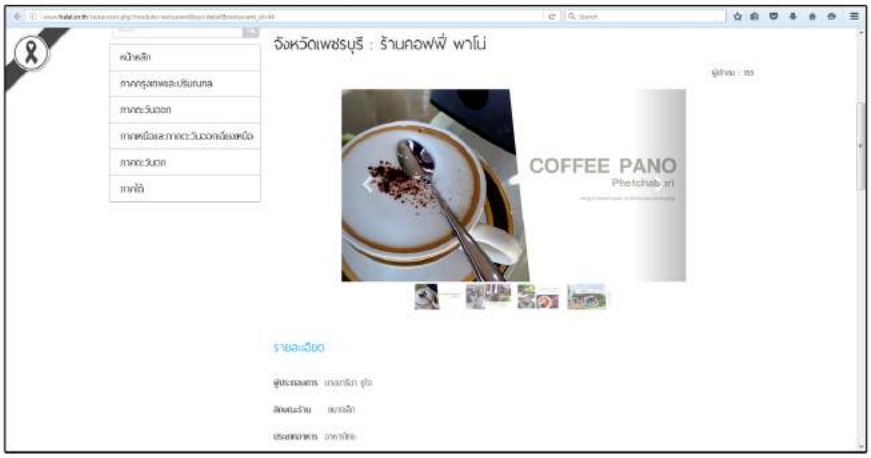
หนึ่งช่องทางในการประชาสัมพันธ์โครงการ โดยการสร้างระบบออนไลน์บนเว็บไซต์ ที่สามารถเข้าเช็คดูว่าร้านไหนผ่านโครงการฯ และได้มีการรับรองฮาลาล สามารถค้นหาแบ่งแยกเป็นจังหวัด และยังสามารถติดตามข้อมูลข่าวสาร และภาพกิจกรรม





ค้นหาง่ายมีการแบ่งเป็นภาค และย่อยเป็นจังหวัดที่เข้าร่วมโครงการฯ

ตัวอย่างจังหวัดเพชรบุรี



มีภาพประกอบและรายละเอียดของร้านว่าเป็นร้านประเภทไหน ขายอะไร ใครเป็นเจ้าของร้าน

แผนที่

แผ่นทีบอกทีตัง ค้นหาผ่าน Google Map ได้

ข้อมูลการติดต่อ

ที่อยู่ : เขากระปุก(มัสยิดกรอ) 5 หมู่ที่1 ตำบลเขากระปุก อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี 76130

เบอร์ติดต่อ : 083-0910238

ข้อมูลติดต่อ และ เลขที่เครื่องหมายที่ผ่านการรับรอง

Comment Facebook

ความคิดเห็น 0 รายการ

เรียงลำดับตาม เก่าที่สุด

เพิ่มความคิดเห็น...

Facebook Comments Plugin

สามารถแสดงความคิดเห็น ลิงค์กับ Facebook

ประชาสัมพันธ์ออนไลน์

ช่องทางเพจ สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย-The Halal Standard Institute of Thailand

หนึ่งช่องทางในการประชาสัมพันธ์โครงการฯ ทางเพจเฟสบุ๊คของสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

ประชาสัมพันธ์ออฟไลน์

โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์

ไวนิลประชาสัมพันธ์

ประชาสัมพันธ์ออฟไลน์

หนังสือพิมพ์ พับลิกโพสต์ ฉบับที่ 119 ประจำเดือน พ.ย.2558

วารสาร สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย และ ศูนย์วิทยาศสตร์ฮาลาลฯ

ประชาสัมพันธ์ออฟไลน์

Public Post

รับรอง"ฮาลาล"ฟรี

ร้านอาหารมุสลิม 3 พันร้านทั่วประเทศ

สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ร่วม ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลฯ โดยการประสานกับคณะกรรมการกลางอิสลามฯ และกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ให้การรับรองฮาลาลฟรีทั่วประเทศ ประเมิน 3 พันร้าน ฉลอง 70 ปีฮาลาลไทย ยกระดับมาตรฐานร้านอาหารมุสลิม

ในการพบปะกับชุมชนมุสลิม ที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อวันพุธ ที่ 20 พ.ค. ที่ผ่านมา นายปรัชญา ชิมวิเศษ รองผู้อำนวยการสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย เปิดเผยกับผู้สื่อข่าวว่า สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ซึ่งเป็นหน่วยงานในสังกัดคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ได้ร่วมกับ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยการประสานกับคณะกรรมการกลางอิสลามฯ และกรรมการอิสลามประจำจังหวัด จัดทำโครงการเพื่อช่วยเหลือผู้ประกอบการร้านอาหารของมุสลิม ด้วยการจัดทำโครงการให้การรับรองฮาลาลฟรี แก่ร้านอาหารมุสลิม โดยไม่มีค่าใช้จ่าย

"เบื้องต้นเราให้เครดิตกับความเป็นมุสลิม ดังนั้นร้านอาหารที่เจ้าของเป็นมุสลิม และดำเนินกิจการถูกต้อง ทั้งในเรื่องฮาลาลและความสะอาด ตามระเบียบของคณะกรรมการกลางอิสลาม กรมอนามัย และกรมส่งเสริมสิ่งแวดล้อม เราจะอำนวยความสะดวกในการตรวจสอบ โดย กอท. และกองจฬ. ออกใบรับรองและตราสัญลักษณ์ฮาลาลให้แก่ร้านนั้นๆ โดยทางสถาบันมาตรฐานฮาลาลฯ และศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าดำเนินการทั้งหมด ผู้ประกอบการไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น" นายปรัชญา กล่าว

นายปรัชญา เผยว่าโครงการนี้จะให้การรับรองฮาลาลแก่ร้านอาหารมุสลิมประมาณเบื้องต้นทั่วประเทศ ซึ่งประเมินกันว่ามีราว 3 พันร้าน โดยแบ่งเป็น ร้านอาหารขนาดเล็กประมาณ 2 พันร้าน ขนาดกลาง 500 ร้าน และขนาดใหญ่ 500 ร้าน แต่เบื้องต้นโครงการนี้ยังไม่รวมร้านอาหารประเภทหน้าเวทีหรือรถเข็นซึ่งทางผู้ที่เกี่ยวข้องจะพิจารณาความเป็นไปได้ในคราวต่อไป

"นอกจากอำนวยความสะดวกเรื่องการรับรองฮาลาลแล้ว เราจะสนับสนุนอุปกรณ์บางส่วนให้ด้วย เช่น หมวก ร่ม ผ้ากันเปื้อน เมนู ป้ายชื่อร้านเป็นต้น"

"โครงการนี้กำลังดำเนินการนำร่องใน 5 จังหวัด ได้แก่ กรุงเทพฯ สงขลา เพชรบุรี สมุทรปราการ และชลบุรี ซึ่งจะขยายไปสู่จังหวัดอื่นๆ ต่อไป" นายปรัชญา ระบุ

"การดำเนินโครงการนี้ ก็เพื่อช่วยเหลือผู้ประกอบการและยกระดับมาตรฐานร้านอาหารมุสลิมให้ถูกต้องตามหลักฮาลาลและสุขภาวะ ซึ่งจะเป็นทางเลือกให้ผู้บริโภคมุสลิมต่อไป" นายปรัชญากล่าวเพิ่มเติม

"และอีกเหตุผลสำคัญ เนื่องจากนับตั้งแต่ท่านจุฬาราชมนตรี ส่วน สุวรรณศาสน์ ได้ริเริ่มธงตราและให้การรับรองฮาลาลจวบจนมาถึงวันนี้ก็กว่า 67 ปี ดังนั้นเพื่อเป็นการฉลองและยินดีกับมุสลิมในประเทศไทยที่การรับรองฮาลาลดำเนินมาเกือบ 70 ปี จึงนำมาสู่การริเริ่มโครงการนี้"

"ทั้งนี้นับตั้งแต่มีการรับรองฮาลาลมาร่วม 70 ปีนั้น มีผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองฮาลาลไปแล้วกว่าหนึ่งแสนห้าหมื่นผลิตภัณฑ์ จาก 3,500 กว่าบริษัท" นายปรัชญากล่าว

สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารมุสลิมทั่วประเทศที่สนใจเข้าร่วมโครงการสามารถติดต่อได้ที่คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนั้น ส่วนจังหวัดใดที่ไม่มีคณะกรรมการประจำจังหวัดก็ให้ติดต่อได้ที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

Public post ฉบับ 11

ประชาสัมพันธ์ออฟไลน์

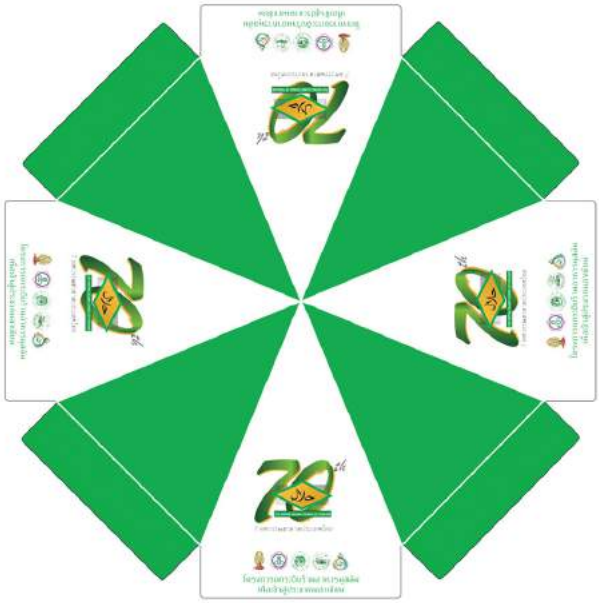
Public post ฉบับ 11

Mtoday ฉบับ 4

2. ภาพของที่ระลึก

ของที่ระลึก

สำหรับผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการฯ



- **ชุดร่มสนาม**
  ร่มสนาม 40 นิ้ว โครงเหล็กชุบโครเมี่ยม
  ผ้าคูลนิล่อน ซองพลาสติก

- **ชุดผ้ากันเปื้อน พร้อมหมวกกุ๊ก ร้านละ 3 ชุด**
  ผ้ากันเปื้อน 24x32 นิ้ว ผ้าร่มสกรีนด้านหน้า 1 โลโก้

- **สบู่ดิน**
  สบู่ดิน อเนกประสงค์
  HAL-KLEAN
  5 ลิตร 1 แกลลอน
  500 มล. 1 ขวด

3. ตัวอย่างใบรับรองเครื่องหมายฮาลาล

ตัวอย่าง หนังสือรับรอง

ให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล จาก สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND

TEL. 0-2949-4215, 0-2949-4114 FAX 0-2949-4341, 0-2949-4250

หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

"โครงการรับรองร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิมเข้าสู่ระบบการรับรองฮาลาล
เพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย"

ผู้ประกอบการ **ยามีละห์**

ประเภทของอาหาร **จำหน่ายอาหารฮาลาล**

สถานที่ตั้งเลขที่ ชุมชนเกาะชุมเณร เลขที่ 275 ซอยประชาร่วมใจ 69 ถนนประชาร่วมใจ
แขวงทรายกองดินใต้ เขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร

ได้ดำเนินการตามกรรมวิธีอย่างถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงให้ ร้านอาหารดังกล่าว
ใช้เครื่องหมายรับรอง **"ฮาลาล"**

حلال

เลขทะเบียนที่ **กทม 0338/2559**

ตั้งแต่ วันที่ 1 พฤศจิกายน 2559 ถึงวันที่ 31 ตุลาคม 2560

ออกให้ ณ วันที่ 1 พฤศจิกายน 2559

(นายอาศิส พิทักษ์คุมพล)
จุฬาราชมนตรี
ประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

4. ตัวอย่างป้ายสัญลักษณ์

ป้ายสัญลักษณ์ ผ่านการรับรอง

โครงการรับรองร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบรับรองฮาลาล
เพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย

5. ตัวอย่างคู่มือตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลฯ

คู่มือการตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหารฮาลาล

โครงการรับรองร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม เข้าสู่ระบบรับรองฮาลาล
เพื่อเพิ่มมูลค่าและค่านิยมผ่านเครื่องหมายฮาลาลประเทศไทย

ประมวลภาพร้านอาหารที่ได้รับหนังสือรับรองฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และ ป้ายสัญลักษณ์

ประมวลภาพร้านอาหารที่ได้รับหนังสือรับรองฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และ ป้ายสัญลักษณ์

ประมวลภาพร้านอาหารที่ได้รับหนังสือรับรองฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และ ป้ายสัญลักษณ์

ประมวลภาพร้านอาหารที่ได้รับหนังสือรับรองฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และ ป้ายสัญลักษณ์

ประมวลภาพร้านอาหารที่ได้รับหนังสือรับรองฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และ ป้ายสัญลักษณ์

ภาคผนวก ข.

1. แบบตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหารที่ผู้ประกอบการเป็นมุสลิม A

องค์ประกอบ A	เกณฑ์	ตัวชี้วัด	ที่ตัวชี้วัด	ระดับคุณภาพ	คำอธิบายดัชนีชี้วัด
สถานที่	สถานที่เตรียมปรุงอาหาร	1.ปลอดจากสัตว์นำโรคและสัตว์เลี้ยงทุกชนิด	ฮล.1	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	ต้องไม่สุนัขหรือสุกรในบริเวณหรือใกล้ที่เตรียมปรุงอาหาร
สถานที่	ที่รับประทานอาหาร	2.ห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้าไปในบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร	ฮล.2	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	
สถานที่	ที่รับประทานอาหาร	3.ห้ามมีการแสดงที่ไม่เหมาะสม หรือติดสื่อสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรม	ฮล.3	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	
สถานที่	ที่รับประทานอาหาร	4.ควรจัดสถานที่รับประทานอาหาร ฮาลาลแยกจากสถานที่รับประทานอาหารที่ไม่ฮาลาล	ฮล.4	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	
วัตถุดิบที่ใช้ในประกอบ	เนื้อสัตว์	5.เนื้อสัตว์บกและสัตว์ปีกผ่านการเชือดตามศาสนบัญญัติอิสลาม	ฮล.5	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	ตรวจสอบว่าได้รับการเชือดอย่างถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลามรวมถึงการจัดซื้อการขนส่ง
วัตถุดิบที่ใช้ในประกอบ	เนื้อสัตว์	6.ควรล้างเนื้อสัตว์ทุกประเภทให้สะอาดก่อนจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน และแยกแกจากนะยิสโดยเด็ดขาด	ฮล.6	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	

องค์ประกอบ A	เกณฑ์	ตัวชี้วัด	ที่ตัวชี้วัด	ระดับคุณภาพ	คำอธิบายดัชนีชี้วัด
วัตถุดิบที่ใช้ในประกอบ	สารปรุงแต่ง	7.ได้รับการรับรองฮาลาล(ในกรณีสารนำเข้า) หรือได้รับการรับรองจากสำนักกรรมการกลางแห่งประเทศไทย(สกอท.)	ฮล.7	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	ต้องไม่สุนัขหรือสุกรในบริเวณหรือใกล้ที่เตรียมปรุงอาหาร
วัตถุดิบที่ใช้ในประกอบ	สารปรุงแต่ง	8.ให้จัดเก็บโดยแยกจากสิ่งที่เป็นนะยิสอย่างชัดเจน	ฮล.8	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	
กระบวนการ	การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว	9.อาหารฮาลาลที่ปรุงเสร็จแล้วต้องแยกส่วนจัดเก็บต่างหากจากนะยิส เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	ฮล.9	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	
ภาชนะ/อุปกรณ์	วัสดุใช้งาน	10.เครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลต้องแยกออกจากเครื่องมืออุปกรณ์ที่ไม่ฮาลาล	ฮล.10	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	- ในกรณีที่ครัวฮาลาลและไม่ฮาลาลในสถานประกอบการเดียวกัน - กรณีของศูนย์อาหารรวมตามศูนย์การค้า ควรเตรียมจานและช้อนที่เป็นวัสดุใช้แล้วทิ้ง เช่น โฟม ต่างหากสำหรับมุสลิม
ภาชนะ/อุปกรณ์	การทำความสะอาด	11.ล้างอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 4 ขั้นตอน -ขั้นตอนที่ 1 ต้องแยกการล้างเครื่องมือภาชนะถ้วยชามที่ใส่อาหาร ฮาลาล -ขั้นตอนที่ 2 ล้างสบู่หรือน้ำยาที่ถูกต้องตามศาสนบัญญัติ -ขั้นตอนที่ 3 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหลผ่าน -ขั้นตอนที่ 4 ควรมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำร้อน หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่เกิดโรคระบาดทางเดินอาหาร แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด	ฮล.11	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	ในกรณีที่เกิดโรคระบาด ให้ดำเนินการตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข

องค์ประกอบ A	เกณฑ์	ตัวชี้วัด	ที่ตัวชี้วัด	ระดับคุณภาพ	คำอธิบายดัชนีชี้วัด
ภาชนะ/อุปกรณ์	การเก็บรักษา	12.จัดแยกภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารฮาลาลออกจากนะญิสอย่างชัดเจน	ฮล.12	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	
ความปลอดภัย	อาหาร	13.อาหารทุกชนิดควรเตรียม ปรุง ผ่านกระบวนการ บรรจุ ขนส่งและเก็บรักษาโดยไม่มีการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นนะญิส	ฮล.13	ประเมิน ☐ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	

2. แบบตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหารที่ผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิม B

องค์ประกอบ เกณฑ์ ตัวชี้วัด	ลำดับตัวชี้วัด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
1.วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร				
1.1.3 เนื้อสัตว์ทุกประเภท สด สะอาด ถูกสุขลักษณะ	1			
ก) สีไม่ซีด ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่มีกลิ่น				
1.1.4 เนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บให้เป็นสัดส่วนในอุณหภูมิที่เหมาะสม	2			
ก) จัดเก็บเนื้อสัตว์โดยแยกเป็นสัดส่วนแต่ละประเภท				
ข) จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม				
1.2 ไข่ 1.2.1 สด สะอาด ไม่หมดอายุ	3			
ก) สด ไม่หมดอายุ				
ข) ล้างไข่สะอาดก่อนนำมาปรุง				
1.3 ผัก, ผลไม้ 1.3.1 สด สะอาด	4			
ก) ผัก สด สะอาด				
ข) ไม่หั่น หรือปลอกเปลือกและทิ้งไว้นานจนแห้ง				
ค) ผลไม้ สด สะอาด				
ง) ไม่หั่นหรือปลอกเปลือกนานไว้นานจนแห้ง				

องค์ประกอบ เกณฑ์ ตัวชี้วัด	ลำดับตัวชี้วัด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
1.3.2 จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วน ไม่แช่เนื้อสัตว์ปนกับผักและผลไม้	5			
ก) ผักจัดเก็บโดยจำแนกเป็นประเภท				
ข) ไม่แช่ผักปนกับเนื้อสัตว์				
ค) ผักที่ปลอกเปลือกแล้วไม่แช่รวมกับผักที่ยังไม่ได้ล้าง				
ง) ผลไม้จัดเก็บโดยจำแนกเป็นประเภทๆ				
จ) ไม่แช่ผลไม้ปนกับเนื้อสัตว์				
ฉ) ผลไม้ที่ปลอกเปลือกแล้วไม่แช่รวมกับเนื้อสัตว์				
1.3.3 จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม	6			
ก) จัดเก็บผักในอุณหภูมิที่เหมาะสม				
ข) จัดเก็บผลไม้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม				
1.4 วัตถุดิบแปรรูป และสารปรุงแต่ง				
1.4.2 วัตถุดิบ/สารปรุงแต่งที่ใช้ปรุงอาหารจัดเก็บให้เป็นระเบียบ จัดเก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ สะอาดมีฝาครอบและต้องมีการเปลี่ยนถ่ายอยู่สม่ำเสมอ	7			
ก) วัตถุดิบ/สารปรุงแต่งจัดเก็บเป็นระเบียบ				
ข) จัดเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด				
ค) จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด				
ง) จัดเก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ				
จ) มีการเปลี่ยนถ่ายอยู่เสมอ				
1.5 น้ำดื่ม น้ำใช้				
1.5.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย	8			
ก) น้ำดื่ม สะอาด ถูกสุขอนามัย ได้รับฉลาก อย.				
ข) น้ำใช้ สะอาด ถูกสุขอนามัย				
1.5.2 ภาชนะที่ใช้จัดเก็บน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ต้องสะอาด มีฝาปิด จัดวางอยู่สูงจากพื้น 60 ซม. โดยประมาณ	9			
ก) ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม				
ข) ภาชนะที่จัดเก็บน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม มีฝาปิด				
ค) ภาชนะจัดเก็บน้ำดื่ม/เครื่องดื่มตั้งวางอยู่สูงจากพื้น 60 ซม.โดยประมาณ				
ง) ภาชนะมีก๊อก/ทางเทรินน้ำ หรือมีที่ตักที่มีด้ามยาวพอไม่ให้มือสัมผัสน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม				
จ) พื้นบริเวณที่วางน้ำดื่มต้องไม่เปียกแฉะ				

องค์ประกอบ เกณฑ์ ตัวชี้วัด	ลำดับตัวชี้วัด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
1.6 น้ำแข็ง				
1.6.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย เก็บในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด	10			
ก) น้ำแข็งสะอาด ถูกสุขอนามัย				
ข) ภาชนะที่ใช้เก็บ มีฝาปิด				
ค) ภาชนะที่ใช้เก็บ สะอาด				
ง) น้ำแข็งที่บรรจุในถุงขนาดใหญ่ ต้องเทออกจากถุง				
1.6.2 ภาชนะที่ใส่ต้องสูงจากพื้นพอสมควร	11			
ก) ภาชนะที่ใส่ต้องวางสูงจากพื้นพอสมควร				
ข) พื้นบริเวณที่วางภาชนะต้องไม่เปียกแฉะ				
1.6.3 ภาชนะที่ใช้ตัก/คีบต้องมีด้ามยาวพอที่ไม่ให้มือสัมผัสกับน้ำแข็ง	12			
ก) ภาชนะใช้ตัก/คีบ				
ข) ภาชนะใช้ตัก/คีบทำจากวัสดุ				
ค) สแตนเลส				
ง) ไม่แช่ที่ตักไม่ในตู้น้ำแข็ง				
1.6.4 ไม่นำอาหาร ผัก ผลไม้ หรือสิ่งอื่นใดมาแช่ปนกับน้ำแข็งเพื่อการบริโภค	13			
2.สถานที่				
2.1 สถานที่ตั้ง				
2.1.1 ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะ เช่น บ่อขยะ บ่อบำบัดเสีย	14			
2.2 สถานที่เตรียมปรุงอาหาร				
2.2.1 ถูกสุขลักษณะ	15			
ก) มีระบบ/มาตรการป้องกันสัตว์/แมลงพาหะนำโรคทุกชนิด				
ข) ไม่พบ มูล/ไข่แมลงสาบและมูลของหนู				
ค) ในกรณีเป็นที่เปิดโล่งต้องปกปิดอาหาร				
ง) ในกรณีเป็นที่เปิดโล่งต้องปกปิดภาชนะ อุปกรณ์				
จ) ในกรณีเป็นที่เปิดโล่งต้องปกปิดเครื่องปรุง				
2.2.2 พื้น ผนัง เพดาน และบริเวณที่ปรุงอาหารมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ	16			
ก) พื้นแห้ง สะอาด ไม่ลื่น				
ข) ผนัง สะอาด ไม่มีหยากไย่ ไม่มีคราบน้ำมัน				
ค) เพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ คราบน้ำมัน				

องค์ประกอบ เกณฑ์ ตัวชี้วัด	ลำดับตัวชี้วัด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
2.2.3 พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบมีสภาพดี	17			
ก) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบมีสภาพดี				
ข) พื้นไม่รอย แตกเป็นร่องลึก หรือรอยแตกขนาดใหญ่				
2.2.4 จัดวางภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์เป็นระเบียบวางอยู่สูงจากพื้นพอประมาณ และต้องปกปิดให้เรียบร้อยเพื่อความสะอาด	18			
ก) จัดวางภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์เป็นระเบียบ				
ข) จัดวางภาชนะ วัสดุและอุปกรณ์ สูงจากพื้นพอประมาณ				
ค) ปกปิดภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์เรียบร้อย เพื่อสะอาด				
ง) ไม่พบขวดยาฆ่าแมลงหรือสารมีพิษในบริเวณที่เตรียม/ปรุงอาหาร				
จ) ไม่วางไม้กวาด/ไม้ถูพื้นในบริเวณที่เตรียม/ปรุงอาหาร				
2.2.5 ตู้เย็น ตู้แช่ หรือถังแช่วัตถุดิบ สะอาด/มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ	19			
ก) จัดวางสิ่งของในตู้เย็น, ตู้แช่อย่างเป็นระเบียบ				
ข) ขอบยางประตูตู้เย็น, ตู้แช่ไม่เป็นเชื้อรา				
ค) ภายในตู้เย็น, ตู้แช่ไม่มีคราบน้ำแข็งจับหนา				
ง) ภายในตู้เย็น, ตู้แช่ ไม่มีเศษอาหารตกหล่อน หรือหมักหมม				
2.2.6 บริเวณเตาไฟมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ	20			
ก) บริเวณเตาไฟไม่มีคราบน้ำมันมันจับหนา				
ข) บริเวณไฟไม่มีเศษอาหารหมักหมม				
2.2.7 มีระบบระบายอากาศที่ดี	21			
ก) ภายในครัวไม่ร้อนจนส่งผลกระทบต่อบุคลากร				
2.2.8 มีแสงสว่างเพียงพอ	22			
ก) มีแสงสว่างพอเหมาะแก่การเตรียม/ปรุงอาหาร				
2.2.9 โต๊ะเตรียม/ปรุงอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่ายและสะอาด	23			
ก) โต๊ะเตรียม/ปรุงทำจากวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่าย และสะอาด				
ข) โต๊ะเตรียม/ปรุงสะอาด มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ				
ค) ถ้าเป็นโต๊ะไม้ ให้ปูด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย				
2.2.10 พื้นโต๊ะที่ใช้เตรียม/ปรุงอาหาร ควรสูงจากพื้น 60 ซม. โดยประมาณ	24			

องค์ประกอบ เกณฑ์ ตัวชี้วัด	ลำดับตัวชี้วัด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
ก) โต๊ะสูงจากพื้น 60 ซม. โดยประมาณ				
ข) ไม่วางวัตถุดิบกับพื้น				
2.2.11 ไม่มีเตรียม/ปรุงอาหารหน้าสุขา	25			
2.2.12 บริเวณหรือใกล้ที่เตรียม/ปรุงต้องไม่พบสัตว์เลี้ยง	26			
2.3 สถานที่รับประทานอาหาร				
2.3.1 ถูกสุขลักษณะ บรรยากาศโดยรวมเหมาะกับการเป็นสถานที่รับประทานอาหาร	27			
ก) มีระบบ/มาตรการป้องกันสัตว์/แมลงพาหะนำโรคทุกชนิด				
ข) ไม่พบ มูล/ไข่แมลงสาบและมูลของหนู				
ค) ในกรณีเป็นที่เปิดโล่งต้องปกปิดภาชนะ อุปกรณ์				
ง) ในกรณีเป็นที่เปิดโล่งต้องปกปิดเครื่องปรุง				
จ) มีระบบระบายอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่น/ควันฟุ้งกระจาย				
ฉ) มีแสงสว่างเพียงพอที่จะเห็นอาหารที่จะรับประทาน				
2.3.2 พื้นห้อง ผนัง เพดาน สะอาดและมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ	28			
ก) พื้นห้องไม่มีเศษอาหาร ขยะ คราบสกปรก				
ข) ผนัง สะอาด ไม่มีหยากไย่ ไม่มีคราบน้ำมัน				
ค) เพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ คราบน้ำมัน				
2.3.3 โต๊ะ, เก้าอี้, ภาชนะ, อุปกรณ์ และของใช้เป็นระเบียบจัดหมวดหมู่แยกประเภทให้เรียบร้อย	29			
ก) จัดวางโต๊ะ, เก้าอี้ เป็นระเบียบ				
ข) จัดวางภาชนะ, อุปกรณ์ และของใช้เป็นหมวดหมู่ เหมาะสม				
2.3.4 โต๊ะ, เก้าอี้ แข็งแรง สะอาด	30			
ก) โต๊ะ, เก้าอี้, ผ้าปูโต๊ะ (ถ้ามี) ไม่ชำรุด/ขาด				
ข) โต๊ะ เก้าอี้ ผู้ปูโต๊ะ (ถ้ามี) ทำความสะอาดสม่ำเสมอ				
2.3.5 ช้อน, ส้อม, มีด(สะเต๊ก), ตะเกียบใส่ในภาชนะให้เรียบร้อย สะอาด มีฝาปิด	31			
ก) 5 ช้อน, ส้อม, มีด(สะเต๊ก), ตะเกียบ ใส่ในภาชนะเรียบร้อย มีฝาปิด				
ข) กรณีกล่องแนวตั้ง ให้ใส่5 ช้อน, ส้อม, มีด(สะเต๊ก) เอาด้ามขึ้น				
ค) ตะเกียบควรจับคู่ บรรจุซองที่สะอาด				
ง) กล่องบรรจุสะอาด ทำความสะอาดสม่ำเสมอ				
2.3.6 ติดป้ายข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ “ห้ามสูบบุหรี่” และดูแลไม่ให้มีการสูบบุหรี่	32			
2.3.7 ติดป้ายข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ “ห้ามนำสุรา หรือสิ่งมึนเมา” เข้ามาในร้าน	33			

องค์ประกอบ เกณฑ์ ตัวชี้วัด	ลำดับตัวชี้วัด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
2.3.8 ติดป้ายข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ "ห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้า" หรือมีมาตรการห้ามนำ หรือเลี้ยงในบริเวณหรือใกล้ที่รับประทานอาหาร	34			
2.4 ห้องสุขา				
2.4.1 ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม/ปรุงอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร	35			
ก) ห้องสุขาตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสม				
ข) ประตูห้องสุขาไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม/ปรุงอาหาร				
ค) ประตูสุขาต้องไม่เปิดสู่บริเวณที่ประทานอาหาร ถ้าหากประตูเปิดสู่บริเวณที่รับประทานอาหารต้องมีฉากกั้น				
2.4.2 มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ภายในห้องสุขาไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์	36			
ก) พื้นที่สุขาแห้ง ไม่ลื่น				
ข) สะอาด และมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ				
2.4.3 มีอ่างล้างมือ มีสบู่เหลว กระดาษเช็ดมือไว้บริการ	37			
ก) มีอ่างล้างมือไว้บริการ				
ข) มีสบู่เหลว ไว้บริการ				
ค) มีกระดาษเช็ดไว้บริการ				
2.4.4 มีถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิด วางไว้ในห้องสุขา	38			
ก) ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม				
ข) ถังขยะมีฝาปิด				
2.4.5 มีสายฉีดชำระภายในห้องน้ำ หรือมีน้ำสำหรับชำระ มีน้ำสำหรับชำระไว้บริการตลอดเวลา	39			
3. การจัดการครัวและส่วนบริการ				
3.1 การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จและวัสดุที่ใช้				
3.1.1 ไม่ตั้งอาหารที่ปรุงเสร็จไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง และภาชนะบรรจุต้องมีฝาปิดหรือมีวัสดุคลุม	40			
ก) 3.1.1 ไม่ตั้งอาหารที่ปรุงเสร็จไว้ เช่น แกง ผัด นานเกิน 2 ชั่วโมง				
ข) อาหารที่ปรุงเสร็จ ต้องมีฝาปิดหรือวัสดุคลุม				
3.1.2 จัดเก็บอาหารให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร และภาชนะจัดเก็บต้องไม่สร้างสารพิษให้กับอาหาร	41			
ก) ไม่ใช้ภาชนะจัดเก็บต้องสร้างสารพิษให้กับอาหาร				
ข) ภาชนะพลาสติกหรือเมลามีนต้องไม่มีรอยสีถลอกหรือสีไม่ซีดจาง				
ค) เครื่องกระป๋องที่เปิดใช้แล้วต้องถ่าย ใส่ภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ				

องค์ประกอบ เกณฑ์ ตัวชี้วัด	ลำดับตัวชี้วัด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
3.2 การล้าง/ทำความสะอาด				
3.2.1 ล้างอุปกรณ์ด้วยสบู่ หรือน้ำยาที่ถูกตามบัญญัติอิสลาม และล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง ครั้งสุดท้ายเป็นการล้างด้วยน้ำไหลผ่าน	42			
ก) ล้างอุปกรณ์ด้วยสบู่ หรือน้ำยาที่ถูกต้องตามบัญญัติอิสลาม				
ข) ล้างครั้งท้ายด้วยน้ำไหลผ่าน				
3.2.2 ใช้อ่างล้างภาชนะ/อุปกรณ์ที่อยู่สูงจากพื้น ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้กาได้ดี	43			
ก) อ่างล้างภาชนะ/อุปกรณ์อยู่สูงจากพื้น				
ข) ท่อรับน้ำ ก๊อกน้ำ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน				
3.2.3 ไม่เทเศษอาหารในรางระบายน้ำ	44			
ก) ไม่เทเศษอาหารลงในรางระบายน้ำ				
ข) ให้ปาดเศษลงภาชนะรับรอง(ถุง/ถัง) ก่อนนำภาชนะไปล้าง				
3.2.4 พื้นบริเวณที่ล้างอุปกรณ์/ภาชนะ ต้องอยู่ในสภาพที่ดี มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ	45			
ก) พื้นที่บริเวณที่ล้างอุปกรณ์/ภาชนะอยู่ในสภาพดี				
ข) หมั่นทำความสะอาดพื้นที่ล้างอุปกรณ์/ภาชนะสม่ำเสมอ				
3.2.5 มีตะแกรงระบายน้ำ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และทำความสะอาดสม่ำเสมอ	46			
ก) รางระบายน้ำมีตะแกรงปิด				
ข) หมั่นทำความสะอาดรางระบายน้ำสม่ำเสมอ				
4. ภาชนะและอุปกรณ์				
4.1 วัสดุที่ใช้งาน				
4.1.1 ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้งานทุกขั้นตอนต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายมีความเหมาะสมกับการใช้งาน	47			
ก) ไม่ใช้ตะแกรงพลาสติกจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย				
ข) ไม่ใช้ภาชนะเมลามีนด้อยคุณภาพตักข้าว/อาหารร้อน				
ค) ไม่ใช่ภาชนะเมลามีนที่เก่า สีซีดหรือมีรอยขีดข่วน				
4.1.2 มีการตรวจสอบภาชนะ/อุปกรณ์ให้สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย	48			
ก) หมั่นตรวจสอบเขียง ด้ามจับอุปกรณ์ที่เป็นไม้ไม่ให้มีเชื้อรา				
ข) ผ้าเช็ดวัสดุอุปกรณ์ ไม่มีเชื้อ				
ค) ฟองน้ำที่ใช้ล้างภาชนะ/อุปกรณ์ไม่มีเชื้อรา				
ง) หม้อทุกใบต้องมีฝาปิด และสามารถปิดได้สนิท				
5. บุคลากร				
5.1 ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียม ปรุง เสิร์ฟ)				

องค์ประกอบ เกณฑ์ ตัวชี้วัด	ลำดับตัวชี้วัด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
5.1.1 แต่งกายเรียบร้อย ไม่ขัดต่อหลักการอิสลาม สะอาด ต้องสวมเสื้อมีแขน ต้องใส่หมวก หรือผ้าคลุมผม หรือผ้าฮิญาบ	49			
ก) ผู้เตรียม/ปรุงแต่งกายเรียบร้อยไม่ขัดต่อหลักการอิสลาม				
ข) ผู้เตรียม/ปรุงแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน				
ค) ผู้เตรียม/ปรุงสวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือผ้าฮิญาบ				
ง) ผู้เสิร์ฟแต่งกายเรียบร้อย ไม่ขัดต่อหลักการอิสลาม				
จ) ผู้เสิร์ฟแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน				
ฉ) ผู้เสิร์ฟสวมหมวก หรือคลุมผม หรือผ้าฮิญาบ				
5.1.2 พนักงานเตรียม/ปรุง/เสิร์ฟ มีสุขนิสัยที่ดี ใช้อุปกรณ์หยิบ/จับอาหารที่ปรุงเสร็จอย่างถูกวิธี	50			
ก) มีสุขนิสัยที่ดี ไม่ล้วง แคะ แกะ เกาขณะเตรียมอาหาร				
ข) ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วอย่างถูกวิธี				
5.1.3 พนักงานเตรียม/ปรุง และเสิร์ฟมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง	51			
ก) ไม่เป็นโรคติดต่อทางเดินหายใจ				
ข) ไม่เป็นโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสทุกชนิด				
ค) ไม่เป็นโรคพยาธิ				
ง) ไม่เป็นโรคผิวหนัง เช่น หูด หิด				
จ) มีการตรวจสุขภาพประจำปี มีหลักฐานตรวจสอบได้				
5.1.4 ต้องผ่านการอบรมหลักการสุขาภิบาลด้านอาหาร	52			
ก) มีหลักฐานหรือหนังสือรับรองจากหน่วยงานที่ให้การอมรบ				
6. การให้บริการ				
6.1การให้บริการ				
6.1.1 มีป้าย/เมนูอาหารพร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม	53			
6.1.2 สามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดในบริเวณใกล้เคียงได้	54			
7. ความปลอดภัย				
7.1 การจัดการด้านความปลอดภัย				
7.1.1 วางถังแก๊สบนพื้นเรียบ หรือระบบเชื้อเพลิงต้องวางในตำแหน่งที่เหมาะสม ถ้าเป็นแก๊สถังใหญ่ให้มีสายรัดหรืออุปกรณ์ยึดถังแก๊สไม่ให้ล้มได้ง่าย สายแก๊สต้องเก็บให้เป็นระเบียบ	55			
ก) ถังแก๊สหรือระบบเชื้อเพลิงวางอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมและพื้นเรียบ				
ข) ถังแก๊สขนาดใหญ่ต้องมีสายรัดเพื่อกันล้ม				
ค) สายแก๊สเก็บเป็นระเบียบ				

องค์ประกอบ เกณฑ์ ตัวชี้วัด	ลำดับตัวชี้วัด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
7.1.2 ต้องมีอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยติดตั้งไว้ ณ บริเวณที่ที่เหมาะสมและสามารถหยิบใช้ได้สะดวก	56			
ก) ถังดับเพลิงติดตั้งไว้ ณ สถานที่เหมาะสม				
ข) ถังดับเพลิงที่ติดตั้งมีความเหมาะสมกับประเภทของไฟที่ต้องการดับ				
ค) มีจำนวนเพียงพอ และสามารถใช้งานได้ดี				
8. ที่กำจัดมูลฝอย				
8.1 แนวทางการปฏิบัติ				
8.1.1 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารมัดปากถุงให้แน่นก่อนนำไปทิ้ง	57			
ก) ถังขยะที่ไม่รั่วซึม				
ข) ถังขยะมีฝาปิด				
ค) มีการแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหาร				
รวมคะแนน				
9. ความรับผิดชอบต่อสังคม				
9.1 แนวทางการปฏิบัติ				
9.1.1 ปฏิบัติในกฎหมายแรงงานในเรื่อง ค่าจ้าง สวัสดิการ	58			
9.1.2 ไม่ละเมิดแรงงานเด็ก	59			
9.1.3 กรณีมีการใช้พนักงานต่างชาติ ต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงาน	60			
9.1.4 จัดให้มีการบริการตรวจสุขภาพประจำปี	61			
9.1.5 ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาบุคลากร	62			
10. การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม				
10.1 แนวทางการปฏิบัติ				
10.1.1 มีการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมของร้านให้มีความชัดเจน	63			
10.1.2 กำหนดให้มีผู้รับผิดชอบทุกเรื่องที่เกี่ยวกับการรักษาสิ่งแวดล้อมให้ชัดเจน	64			
10.1.3 ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อมทราบทุกเรื่อง	65			
10.1.4 สร้างจิตสำนึกให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เรื่องการรักษาสภาพแวดล้อม	66			
10.1.5 สนับสนุนการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	67			
10.1.6 สนับสนุนการใช้ผลิตผลทางการเกษตรตรงตามฤดูกาล	68			
10.1.7 ส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงานและน้ำ	69			
10.1.8 ไม่ดำเนินการให้เกิดมลภาวะทางเสียง แสง กลิ่น	70			

องค์ประกอบ เกณฑ์ ตัวชี้วัด	ลำดับตัวชี้วัด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
11. ความสัมพันธ์กับมัสยิดและชุมชน				
11.1 แนวทางการปฏิบัติ				
11.1.1 ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์ การเสริมสร้างกิจกรรม การมีส่วนร่วมกับมัสยิด และชุมชน	71			
11.1.2 สนับสนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน	72			
11.1.3 สร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชน	73			
11.1.4 สนับสนุนให้มีการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่น	74			
11.1.5 ควรมีข้อมูลเกี่ยวกับมัสยิดและชุมชนในบริเวณใกล้เคียง	75			
รวมคะแนน				

3. ตัวอย่างรายชื่อร้านอาหารมุสลิม

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
1	กะหยัะ	นายแอ ขวดหรีม	ปั๊ม ปตท.ผาทอง เลขที่ 29 ตำบล ปากแพรก อำเภอ ทุ่งสง จังหวัด นครศรีธรรมราช 80110	✓	✓	-
2	ครัวมุสลิม	นายวรวิทย์ ยุทธิปูน	ชุมชนคลองใหม่ เลขที่ 151 ตำบล วังอ่าง อำเภอ ชะอวด จังหวัด นครศรีธรรมราช 80180	✓	✓	-
3	กะเย๊าะ	นางสาววันดี แสงสินธุ์	ปั๊มบางจากไม้เสียบ เลขที่ 328 หมู่3 ตำบลวังอ่าง อำเภอชะอวด จังหวัด นครศรีธรรมราช 80180	✓	✓	-
4	ครัวบารอกัต	นางสาวกาญจนา ชุมอวด	ชุมชนทุ่งใหญ่ เลขที่ 43 หมู่ที่ 6 ถนนไม้เสียบ ลานข่อย ตำบลเกาะขันธ์	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
			อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช 80180			
5	ครัวฮามีย์	นางฮับซ่า ศรีมาชาติ	ชุมชนไทรสุวรรณ เลขที่ 35 หมู่ที่3 ตำบลหินตก อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช 80350	✓	✓	-
6	กะมี	นางสาวฮามีด๊ะ ผมพยั	ตรงข้ามปั๊มบางจาก เลขที่ 73 หมู่ที่4 ถนนเอเชีย ตำบลวังอ่าง อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช 80180	✓	✓	-
7	ครัวมุสลิม	นางแวซง โดยมาหมัด	ตรงข้ามปั๊ม ปตท. ผาทอง เลขที่12/15 ถนนเอเชีย ตำบลปากแพรก อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช	✓	✓	-
8	มุสลิมปัตตานี	นายมูฮัมหมัดอัสมินดาขอ	ปั๊ม ปตท.เลขที่ 444 หมู่ที่ 1 ถนนทุ่งสง-สุราษฎร์ธานี จงหวัดนครศรีธรรมราช	✓	✓	-
9	รอกียะห์	นางสุมาลี ทองเหม	ตลาดอำเภอทุ่งสง เลขที่ 170 ถนนชนปรีดา 1 ตำบลปากแพรก อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80110	✓	✓	-
10	ร้านกะด๊ะ ครัวอิสลาม	นางสาววนิดา ประเสริฐดำ	ชุมชนบ้านคลองใหม่ เลขที่ 40/2 หมู่ที่4 ตำบลวังอ่าง อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช 80180	✓	✓	-
11	บังปา	นายดียาดี หะยี	ปั๊มแมว เลขที่83/1 จังหวัดนครศรีธรรมราช	✓	✓	-
12	นัสรีน อาหารมุสลิม	นายวิโรจน์ อังครา	ชุมชนไทรสุวรรณ เลขที่ 35/3 หมู่ที่3 ถนนนคร-ทุ่งสง ตำบลหินตก อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช 80350	✓	✓	-
13	นายหัวครัวฮาลาล	นางสาวสุภาพร ไก่แก้ว	ชุมชนไทรสุวรรณ เลขที่ 16/1 หมู่ที่4 ถนนนคร-ทุ่งสง ตำบลหินตก อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัด	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
			อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช 80180			
5	ครัวฮามีย์	นางฮับซ่า ศรีมาชาติ	ชุมชนไทรสุวรรณ เลขที่ 35 หมู่ที่3 ตำบลหินตก อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช 80350	✓	✓	-
6	กะมี	นางสาวฮามีด๊ะ ผมพยั	ตรงข้ามปั๊มบางจาก เลขที่ 73 หมู่ที่4 ถนนเอเชีย ตำบลวังอ่าง อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช 80180	✓	✓	-
7	ครัวมุสลิม	นางแวซง โดยมาหมัด	ตรงข้ามปั๊ม ปตท. ผาทอง เลขที่12/15 ถนนเอเชีย ตำบลปากแพรก อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช	✓	✓	-
8	มุสลิมปัตตานี	นายมูฮัมหมัดอัสมิน ดาขอ	ปั๊ม ปตท.เลขที่ 444 หมู่ที่ 1 ถนนทุ่งสง-สุราษฎร์ธานี จงหวัดนครศรีธรรมราช	✓	✓	-
9	รอกียะห์	นางสุมาลี ทองเหม	ตลาดอำเภอทุ่งสง เลขที่ 170 ถนนชนปรีดา 1 ตำบลปากแพรก อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80110	✓	✓	-
10	ร้านกะด๊ะ ครัวอิสลาม	นางสาววนิดา ประเสริฐดำ	ชุมชนบ้านคลองใหม่ เลขที่ 40/2 หมู่ที่4 ตำบลวังอ่าง อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช 80180	✓	✓	-
11	บังปา	นายดียาดี หะยี	ปั๊มแมว เลขที่83/1 จังหวัดนครศรีธรรมราช	✓	✓	-
12	นัสรีน อาหารมุสลิม	นายวิโรจน์ อังครา	ชุมชนไทรสุวรรณ เลขที่ 35/3 หมู่ที่3 ถนนนคร-ทุ่งสง ตำบลหินตก อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช 80350	✓	✓	-
13	นายหัวครัวฮาลาล	นางสาวสุภาพร ไก่แก้ว	ชุมชนไทรสุวรรณ เลขที่ 16/1 หมู่ที่4 ถนนนคร-ทุ่งสง ตำบลหินตก อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัด	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
			นครศรีธรรมราช 80350			
14	ชารีฟ๊ะ ก๋วยเตี๋ยวเรือ	นางลัดดา สามะ	เลขที่151/21 ถนนเพนียด ตำบลคลัง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
15	บรูไนท์	นางซอฟีย๊ะ หลังหลี	ชายทะเลท่าสูงบน เลขที่ 106/11 หมู่ที่4 ถนน ชายทะเล ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาล จังหวัด นครศรีธรรมราช	✓	✓	-
16	ร้านนัสรีน	นายอมรรัชฎ์ ประสานพจน์	บ้านหัวทะเล เลขที่ 92/8 หมู่ที่1 ถนนนาเคียน-มะขามชุม ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
17	กะณี	นางสุณี โต๊ะหมาด	เลขที่3733/14 ถนนราชดำเนิน ตำบลท่าวัง อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
18	กะสาว ตลาดพืชผล	นางรามาณี จันทร	ตลาดพืชผล หมู่ที่4 ตำบล กะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังวัด นครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
19	ร้านยีสุกรี	นายมูฮัมหมัด ยีสมัน	ทางเข้าสันติธรรม เลขที่ 112 หมู่ที่4 ถนนเอเชีย ตำบลนาเคียน อำเภอ เมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
20	ไทยโอชา	นางสาวนภัสกร สมนึก	บ้านตลาดแขก เลขที่ 100/1 ถนนกะโรม ตำบล คลัง อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
21	ข้ามหมกไก่บังเษม	นายเกษม ยีเหม	ตลาดแม่สมจิตน์ เลขที่ 1213/8 ถนนยมราช ตำบลคลัง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
22	กะสาวข้าวมันแกง	นางดรุณี มาลาศรี	ชุมชนบ้านในถุ้ง เลขที่ 144/1 หมู่ที่5 ถนนเอเชีย ตำบลท่าศาลา อำเภอท่า	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
			ศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช 80160			
23	น้ำชา	นายวสันต์ ลิบัง	ชุมชนบ้าท่าสูงบน เลขที่ 22/11 หมู่ที่4 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
24	ไรบีนาไก่ทอด	นายธนู อนุรักษ์	ชุมชนท่าสูงบน เลขที่ 52/5 หมู่ที่4 ถนนเลียบชายทะเล ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
25	ครัวบังรสเด็ด	นายเกษม ดำริการ	ตลาดเทวดาสิชล เลขที่ 231/45 หมู่ที่1 ถนนต้นพะยอม อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช 80120	✓	✓	-
26	หมอเดช	นางสะริฝ๊ะ จิตบรรทัด	เลขที่43/4 หมู่ที่4 ถนนชายทะเล ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
27	กะซารูณี	นางนูรีย๊ะ ยีระหมาน	เลขที่ 15/4 หมู่ที่4 ถนนชายทะเล ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
28	ออดี้ซีฟู้ด	นางสะรีนะ โต๊ะหาด	เลขที่ 107/4 หมู่ที่4 ถนนชายทะเล ตำบลท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
29	กะอ้วน อาหารตามสั่ง	นางสะกิหน๊ะ อโนรักษ์	ชุมชนบ้านในถุ้ง เลขที่ 146/1 หมู่ที่ 5 ถนนเอเชีย ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
30	น้องสาว	นางนิดตา โต๊ะเหม	ชุมชนบ้านในถุ้ง เลขที่ 165/4 หมู่ที่5 ถนนเอเชีย ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหัด นครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
31	แบกีม-กะไล ไก่	นายดลหรอหีม มลิว	ชุมชนบ้านหน้าทับ เลขที่	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
	ย่างหน้าทับ	รรณ	146/2 หมู่ที่14 ถนนนคร-สุราษฎร์ ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160			
32	ส้มตำ-ไก่ย่าง	นางพิจิตรา แว่นศิลา	ชายทะเลท่าสูงบน เลขที่ 58 หมู่ที่4 ถนนชายทะเล ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
33	น้องนิสรีน	นางนิภา หวันหมะ	ชายทะเลท่าสูงบน เลขที่ 123/13 หมู่ที่4 ถนนชายทะเล ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
34	มัสกี	นายศีกดิ์กริยา เจ๊ะหยาง	บ้านตะเคียนดำ เลขที่ 38/3 หมู่ที่ 2 ซอยศาลาเดือยปล้อง ตำบลท่าขึ้น จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
35	ปาติมะ	นางปาติมะ รัญจวน	ชุมชนบ้านท่าสูงบน เลขที่ 79/2 หมู่ที่4 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
36	ครัวมุสลิมตัน	นางสาวกิตติมา เบ็ญมูซา	บ้านบางใบไม้ เลขที่ 201/2 หมู่ที่5 ถนนบางใบไม้ ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
37	ครัวก๊ะสาว	นางมยุรี เตล็บ	ชุมชนบ้านสระบัว เลขที่ 161 หมู่ที่6 ถนน นคร-สุราษฎร์ ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
38	ฉูอ้วน	นายบัญชา หิมมะ	ชุมชนหน้าทับ หมู่ที่15 ถนนนคร-ท่าศาลา ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
39	หวันฟิกรี่	นางสาวผารีซ๊ะ ศัตตบุตร	ชุมชนบ้านบางใบไม้ เลขที่ 167/3 หมู่ที่ 5 ถนนบางใบไม้ ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
40	ฮารอฟ๊ะ	นางสาวสาวิตรี แสงสี	ชายทะเลบ้านบางใบไม้ เลขที่ 100/4 หมู่ที่11 ถนนบางใบไม้ ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
41	ลัน เบอเกอร์	นายวสันต์ หิมมะ	บ้านหน้าทับ เลขที่ 97/18 หมู่ที่ 15 ถนนเอเชีย ตำลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
42	กะสาว อาหารอิสลาม	นางสุใบย๊ะ สุนทร	บ้านหน้าทับ เลขที่ 10/1 หมู่ที่ 7 ถนนเอเชีย ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
43	แวะชิมแล้วตามกิน	นางสาวสุธัญญาเหมหมัน	ชุมชนบ้านในถุ้ง เลขที่39 หมู่ที่5 ถนนเอเชีย ตำบลท่าศาลา อำเภอทาสศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
44	บิสมิลละห์	นางดวงใจ ลีนาบัว	ข้างมัสยิดสระบัว เลขที่ 155/2 หมู่ที่ 6 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
45	ครูเล็ก	นางมยุรี ยะนาย	ชุมชนบ้านในถุ้ง เลขที่ 56/1 หมู่ที่5 ถนนเอเชีย ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
46	กะม๊ะ	นางอารีย์ ปะหมะ	เลขที่ 120/3 หมู่ที่ 6 ถนนสนามบินท่าศาลา ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอท่า	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
			ศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช 80160			
47	ดับเบิ้ลฮา แอท บ้านสวนวัดโหนด	นางอันธิกา เสมสรร	บ้านวัดโหนด เลขที่ 53/6 หมู่ที่ 1 ตำบลโมคลาน อำเภอท่าศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
48	มัสชิมา อาหารตามสั่ง	นายสุกรี กิจจารักษ์	ตลาดสี่แยกวัดโหนด เลขที่ 100 หมู่ที่ 5 ตำบลโมคลาน อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
49	อายัมบัง	นายวินัย เหมหมัน	ตลาดสี่แยกวัดโหนด เลขที่ 71/2 หมู่ที่ 5 ตำบลโมคลาน อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
50	บึงแสงจันทร์	นางอารีย์ อาดหมาด	บึงแสงจันทร์ เลขที่ 254/1 หมู่ที่ 5 ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
51	ร้านขาวหมกไก่บังแอ	นายอรุณ สุนทร	ข้างโลตัสข้างศาลา หมู่ที่ 3 ถนนท่าศาลา-นบพิตำ ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าสาลา จังหัด นครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
52	ร้านก๋วยเตี๋ยวบางตง	นางศุทธินี มะหมีน	บ้านบางตง เลขที่ 264/2 หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
53	โกรี ข้าวหมกไก่	นางนิตยา ยอดพินิจ	สี่แยกหน้าทับ เลขที่ 52/4 หมู่ที่ 7 ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
54	ไรฮาน ซีฟู้ด	นางสาววัฒนา หวันหมัะ	ชายทะเลท่าสูงบน ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
55	ฮันน่า ซีฟู้ด	นางจอมขวัญ โต๊ะหมาด	ชายทะเลท่าสูงบน เลขที่ 15/1 หมู่ที่4 ตำบลท่า	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
			ศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160			
56	แลเล	นางเบญจวรรณ โต๊ะหมาด	ชายทะเลท่าสูงบน เลขที่ 46 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าศาลา อำเภอทาศาลา จังหวัดนครศณีธรรมราช 80160	✓	✓	-
57	ทิวทะเล (กะสารี)	นางนัสรีย๊ะ โต๊ะเตบ	ชายทะเลท่าสูงบน เลขที่ 47/8 หมู่ที่4ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
58	ยันน๊ะ	นางยินดี อินทร์ทอง	บ้านในถุ้ง เลขที่ 146/3 หมู่ที่5 ถนนเอเชีย ตำบลท่าศาลา อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160	✓	✓	-
59	บังเหม	นายอารง วิวัฒน์พงศ์	สี่แยกหัวถนน เลขที่ 58 นคร-หัวไทร ตำบลศาลามีชัย อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
60	ฮัจญะย์สใบยะฮ์	นางศรัญญา จิตรบรรทัด	รพ.มหาราช เลขที่ 2/2 ซอยนิติกร ถนนราชำเนิน ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
61	ฮัจญะไรน่ะ	นางสาวสุชาดา ทรงอาวุธ	รพ.มหาราช เลขที่ 2/1 ซอยนิติกร ถนนราชำเนิน ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
62	ซารีฟะ ฮาลาลฟู้ด	นางเสาวนีย์ กีบสิน	รพ.มหาราช ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
63	บังฝีด	นางบี้ด้า เยี่ยงกุลเขา	หัวสะพานมหาราช เลขที่ 16 ถนนราชดำเนิน ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
64	ก๊ะมุนี	นางมุนีเราะ คารี	เยื้องแขวงการทาง เลขที่ 126/26 ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
65	กะฮะ	นางราณี รับไทรทอง	ชุมชนไสเจริญ เลขที่ 24/3 หมู่ที่ 3 ซอยไชเจริญ ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
66	อามิเน๊าะ ก๋วยเตี๋ยวนาล่าง	นางอามิเน๊าะ วงศ์หัส	เลขที่ 77/3 หมู่ที่4 ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
67	กะแดง อาหารตามสั่ง	นางสาวขวัญสุดา เจ๊ะหมัด	หลักกิโลเมตรที่ 5 เลขที่ 184/1 หมู่ที่3 ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
68	อิสลาม "สองบัง"	นายธนา ยุทธชนะ	หัวหว่อง เลขที 161 ถนนพัฒนาการ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
69	ร้านน้ำชา	นายเอกชัย ดารากัย	เลขที่ 42/2 หมู่ที่3 ซอยไสเจริญ ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
70	อารีฟโอชา	นายวิรัต โภคกุลวงศ์	ชุมชนม่วงงาม เลขที่ 95/5 หมู่ที่ 10 ถนนนคร-หัวไทร ตำบลท่าเรือ อำเอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
71	น้ำชาปะอ้วน	นายอะหลีม สายวารี	เลขที่ 95/11 หมู่ 10 ถนนนครหัวไทร ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง 80000	✓	✓	-
72	กะอะ อาหารมุสลิม	นางพรทิพย์ ดาราไกล	ชุมชนนาล่าง เลขที่ 184/6 หมู่ที 3 ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
73	น้ำยาบังบาว	นายวิศิษฎ์ ราชสาร	ตลาดท่าเรียน เลขที่ 824 ถนนศรีปราชญ์ ตำบลคลัง อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
74	คอฟฟี่ ฮาลาล	นางรุจิรา เขตนคร	ปั๊มมุสลิมออยล์ เลขที่ 26/6 หมู่ที่ 3 ถนนเอเชีย ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
75	นอร์	นายวิรัช ยุทธกาศ	ไทยสมุทร เลขที่ 899/12 หมู่ที่2 ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
76	ข้างแกงอิสลาม	นางสะหม้า พงศ์เสนา	ไทยสมุทร เลขที่ 1/17 หมู่ที่3 ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
77	กะหนุ้ย	นางสาวปัทมา มาลัยทัศน์	หลักกิโลเมตรที่ 5 เลขที่ 52/2 หมู่ที่ 5 ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
78	บังซอแหละ	นางศิกานต์ รัตไทรทอง	ชุมชนนาล่าง เลขที่ 57/6 หมู่ที่4 ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
79	ร้านน้ำชาลูกนัด	นายอดินันท์ ชูชาติ	ชุมชนป่าขอม เลขที่ 482 ถนนศรีธรรมาโศกราช อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
80	กะเราะห์	นางสาลี บูมลายู	ชุมชนเพนียด เลขที่ 820 ถนนเพนียด ตำบลคลัง อำเภอเมือง จังหวัด นครศรีธรรมราช80000	✓	✓	-
81	กะผ๊ะ	นางอารีย์ กลันตัน	ชุมชนบารอกัต เลขที่ 114/11 หมู่ที่4 ถนนเอเชีย ตำบลนาเคียน	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
			อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000			
82	บารอกัต	นางวนิดา หัตถประดิษฐ์	อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
83	ร้านกาแฟเสรี	นายเสรี หกราโชติ	ตรงข้ามปั๊มเอสโซ่ เลขที่ 7 หมู่ที่ 4 ถนนเอเชีย ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
84	อาหารมุสลิม	นายอนันต์ พิกุลจร	ชุมชนปากพยิง เลขที่ 50 หมู่ที่ 11 ถนนนคร-ท่าศาลา ตำบลปากพูล อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
85	มากันครัวฮาลาล	นายสมญา กาญจนสดุง	ตลาดปากพยิง เลขที่ 65 หมู่ที่ 11 ถนนนคร-ท่าศาลา ตำบลปากพูล อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
86	ข้าวมันแกง	นางฟาติม๊ะ กิจราช	ตลาดหัวอิฐ เลขที 993/10 ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
87	จิด๊ะ	นายอะหมาด กายแก้ว	ชุมชนหัวทะเล เลขที่ 3/2 หมู่ที่ 1 ถนนชลประทาน ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
88	อิสลามอาหารตามสั่ง	นายอนุชิต อิสลาม	ชุมชนไทยสมุทร เลขที่ 78/11 หมู่ที่ 2 ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
89	กะแดง	นางพิน พงศ์เสนา	ชุมชนไทยสมุทร เลขที่ 899/15 หมู่ที่ 2 ถนนกะโรม ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
90	ตอเล็บ	นายหยา พาลี	บ้านมะม่วงงาม เลขที	✓	✓	-

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อผู้ประกอบการ	ที่อยู่ร้านอาหาร	ร้านที่ผ่าน กอจ.	ร้านที่ผ่านการคัดกรองของ กอท.	ร้านที่ไม่ผ่านการคัดกรองของ กอท.
			96/8 หมู่ที่ 10 ถนนนคร-สงขลา ตำบลท่าเรือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000			
91	อิบรอหีม เรสเตอรอน	นายเหม โต๊ะสัน	เลขที่ 136/1 ถนนพัฒนาการ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
92	บังโสบ	นายไพรัตน์ พันธนัตร์	ตรงข้ามปั๊ม ปตท. เลขที่ 1042/100 ถนนพัฒนาการ ตำบลคลัง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
93	ครัวสูเจริญ	นายนิศากร สูเจริญ	ตรงข้ามปั๊ม ปตท. เลขที่ 100 ถนนพัฒนาการ ตำบลคลัง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
94	ก๊ะหย๊ะ	นางสงวน วาทีเส้ง	พัฒนาการ เลขที่ 118/1 ซอยปากคู ถนนพัฒนาการ ตำบลท่าวัง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-
95	โรงอาหาร	โรงเรียนบ้านคลองดิน	โรงเรียนบ้านคลองดิน ถนนคณารักษ์ หมู่ 3 ตำบลนาเคียน จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	✓	✓	-

หมายเหตุ : รายชื่อร้านอาหารมุสลิมทั้งหมด 26 จังหวัด อยู่ในเล่มสรุปรายชื่อร้านอาหารมุสลิม

ศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ

Shariah Certifies Halal Science Supports

สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โครงการสวนหลวงสแควร์
ล็อค 28-34 เลขที่ 30 ซอยจุฬาฯ 12 ถนนบรรทัดทอง
วังใหม่ ปทุมวัน กทม 10330 โทรศัพท์ 02 - 214-4401
e-mail : halal.stdthai@gmail.com