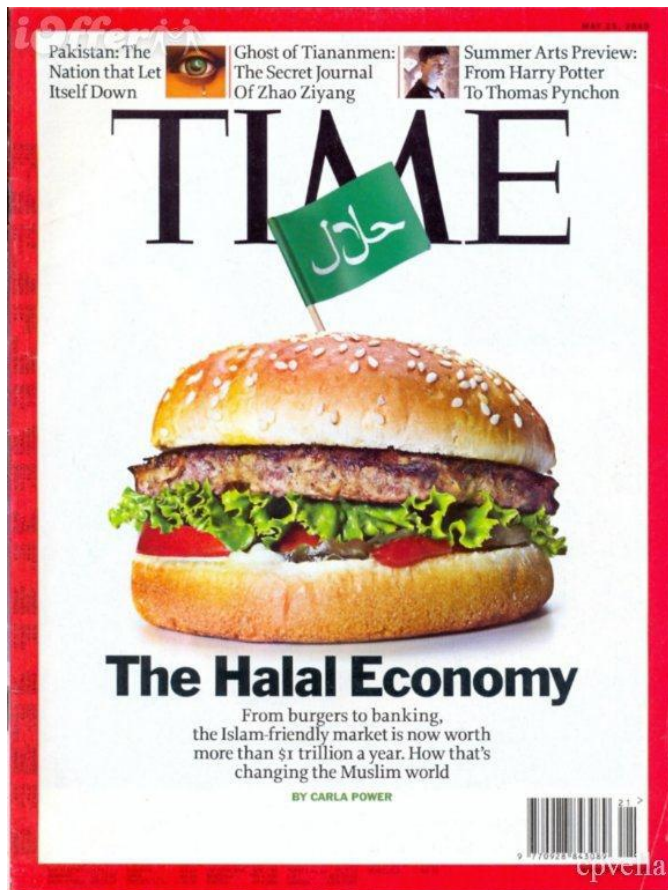


# เส้นทางการพัฒนากิจการฮาลาลประเทศไทย

รศ.ดร.ปกรณ์ ปรียากร

ผู้อำนวยการสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

## ๑. ความนำ



ในภาพนี้เป็นภาพอาหารยอดนิยมของคนรุ่นใหม่ ที่เรียกกันว่า Hamburger แต่น่าสนใจตรงที่ว่าบนก้อนขนมปังด้านบน ปักป้ายคำ ว่า “ฮาลาล” บนธงสีเขียว โดยใต้ภาพเขียนข้อความว่า “The Halal Economy: From burgers to banking, the Islam friendly market is now worth more than 1 trillion a year. How that is changing the Muslim world.”

หากจะแปลความหมายกันอย่างสละสลวย สักหน่อยจะมีใจความว่า “เศรษฐกิจฮาลาล: จากเบอร์เกอร์ถึงธนาคาร ภาคการตลาดอันเป็นมิตรกับชนมุสลิม ที่ปัจจุบันมีมูลค่ามากกว่า ๓๐,๐๐๐,๐๐๐,๐๐๐,๐๐๐ (สามสิบล้านล้านบาทต่อปี) สิ่งเหล่านี้จะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงโลกมุสลิมอย่างไร

## ๒. ความสำคัญของฮาลาลกับการดำเนินกิจการฮาลาลในประเทศไทย

เป็นที่ทราบกันโดยทั่วไปว่า “ฮาลาล (حلال / Halal)” เป็นเรื่องสำคัญที่สุดด้านหนึ่งในการดำเนินชีวิตของมุสลิม เนื่องจากมุสลิมจะบริโภคผลิตภัณฑ์และบริการเฉพาะที่ได้รับการอนุมัติตามหลักบัญญัติทางศาสนา มุสลิมให้ความสำคัญต่อความถูกต้อง การปราศจากสิ่งต้องห้าม (หะรอม) สะอาดและมีคุณค่า (ตอยิบ) ดังที่บัญญัติไว้ในคัมภีร์อัล-กุรอานบทที่ ๒ วรรคที่ ๑๖๘ความว่า

“มนุษยชาติทั้งหลาย จงบริโภคสิ่งที่ย่อมดี (ฮาลาล) ที่ดี (ตอยยิบ) จากสิ่งที่อยู่ในแผ่นดินและจงอย่าตามบรรดาก้าวเดินของมารร้าย (ชัยฏอน) แท้จริงมันคือศัตรูที่ซัดแฉังของพวกเขาเจ้า”

ดังนั้น การพัฒนามาตรฐาน การตรวจสอบ การรับรอง และการกำหนดเครื่องหมายรับรองผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาล จึงถือเป็นยุทธศาสตร์สำคัญด้านหนึ่งของการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ที่มีโอกาสและศักยภาพด้านการแข่งขันสูง ขณะเดียวกันผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลได้รับความนิยมมากขึ้นแก่ผู้บริโภคที่มีใจมุสลิมอีกด้วย

ประเทศไทยเริ่มมีการให้การรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล นับตั้งแต่สมัยของจุฬาราชมนตรีนายถ้วน สุวรรณศาสตร์ เมื่อประมาณ ๖๘ ปีที่แล้วมา โดยเมื่อประมาณกลางปี ๒๕๙๑ บริษัทแหลมทองคำสัตว์จำกัด ขอปรึกษาแนวทางในกาปฏิบัติในการส่งไก่ชำแหละ ไปยังบริษัทลูกค้าที่ประเทศคูเวต โดยบริษัทปลายทางระบุชัดเจนว่าผลิตภัณฑ์ทุกตัวจะต้องเชื่อถือถูกต้องตามหลักการอิสลาม โดยจะต้องมีการรับรองความฮาลาลโดยองค์กรศาสนาในประเทศไทย

ในขณะนั้นอำนาจในการตรวจสอบและการออกเอกสารรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลเป็นของจุฬาราชมนตรี จึงได้เริ่มมีการรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่มุ่งเน้นไปที่ไก่เพื่อการส่งออกดังกล่าวไปยังประเทศคูเวตเมื่อต้นปี ๒๕๙๒ หลังจากนั้นท่านจุฬาราชมนตรีถ้วน จึงดำเนินการรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์ต่างๆ เรื่อยมา แม้ผลิตภัณฑ์จะมีไม่มากนัก แต่ถือว่าได้รับความเชื่อถือจากสาธารณชน ด้วยความที่ท่านจุฬาฯ เป็ที่เคารพนับถือจากผู้คนโดยทั่วไปโดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ที่มีใจมุสลิม

ต่อมาในสมัยของจุฬาราชมนตรีนายประเสริฐ มะหะหมัด จึงได้มอบหมายและออกระเบียบกำหนดให้การตรวจสอบ การรับรอง และการออกตราเครื่องหมายการรับรองฮาลาล เป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และในปี พ.ศ.๒๕๓๙ ท่านจุฬาราชมนตรีประเสริฐได้ของจดทะเบียนเครื่องหมายรับรอง

กับกระทรวงพาณิชย์ ตามกฎหมายว่าด้วยเครื่องหมายการค้า ดังที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบัน



เป็นที่น่าสังเกตว่าโดยในช่วงเวลาทั้งสองช่วงดังกล่าวผลิตภัณฑ์ฮาลาลยังจำกัดวงอยู่เฉพาะเรื่องอาหารเพื่อการบริโภคเป็นส่วนใหญ่ แม้ว่าผลิตภัณฑ์ฮาลาลมิได้จำกัดอยู่เฉพาะอาหารเท่านั้น

ภายหลังการตราพระราชบัญญัติการบริหารองค์การศาสนาอิสลาม พ.ศ. ๒๕๔๐ การดำเนินกิจการฮาลาลเริ่มมีความชัดเจนมากขึ้น ทั้งในเชิงของการจัดวางระบบและการออกระเบียบ ทั้งนี้เนื่องจากตามความในมาตรา ๑๘ (๕) (๖) และ (๗) กับมาตรา ๒๖ (๑๓) แห่งพระราชบัญญัติฉบับนี้ กำหนดให้คณะกรรมการอิสลามกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด (สกอจ.) มีอำนาจออกประกาศและให้คำรับรองเกี่ยวกับกิจการศาสนาอิสลาม

ดังนั้น งานด้าน “ฮาลาล” ในประเทศไทยนับตั้งแต่เวลานั้นจึงถือเป็นอำนาจตามกฎหมายของ สกอท. และ สกอจ.หรือองค์การศาสนาอิสลามโดยตรง

จากนั้นเป็นต้นมา การดำเนินพันธกิจฮาลาลของ สกอท.และ สกอจ.เริ่มมีรูปแบบด้านโครงสร้างกระบวนการ วิธีปฏิบัติที่ชัดเจน กับมีการพัฒนาทั้งในเชิงคุณภาพทางวิชาการ และมาตรการในการกำหนดแนวทางเพื่อการตรวจสอบ การรับรอง และการออกเครื่องหมายแสดงผลิตภัณฑ์ที่มี “ตราฮาลาล” อันเป็นที่รับรู้กันโดยทั่วไป ทั้งในส่วนของค่านิยมของผู้บริโภค (Customer values) ผู้ผลิต ตลอดจนผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องตลอดเส้นทางจากห่วงโซ่อุปทาน (Supply chain) ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) ในการพัฒนาการผลิต การดำเนินงานจัดจำหน่าย และการพัฒนาคุณภาพการบริการ ซึ่งผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นตามมาคือความเชื่อถือของมุสลิมทั้งในประเทศและต่างประเทศ ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ฮาลาลของไทย

ลักษณะเด่นที่สุดของกิจการฮาลาลไทยคือ การกำหนดมาตรฐานกลางมาตรฐานเดียว กับมีออกตราฮาลาลเพียงตราเดียว ภายใต้อำนาจของ สกอจ. และ สกอท.

### ๓. การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมั่นฮาลาลของประเทศไทย

นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๕ เป็นต้นมา รัฐบาลไทยได้เริ่มต้นผลักดันการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไทยออกสู่ตลาดโลก ทั้งนี้ เพื่อการเพิ่มรายได้จากอุตสาหกรรมอาหารที่หนุนเนื่องด้วยความแข็งแกร่งของภาคเกษตรกรรม ในเชิงของการผลิตจากฟาร์มไปสู่การบริโภคบนโต๊ะอาหาร (From farm to table) อันถือเป็นภาคการผลิตและบริการที่ประเทศไทยมีความได้เปรียบในเชิงเปรียบเทียบของการแข่งขันระหว่างประเทศ การผลักดันยุทธศาสตร์ “ครัวไทยไปสู่ครัวโลก (Kitchen of the World)” จึงถือเป็นเจตนารมณ์เชิงกลยุทธ์ที่ดำเนินมาอย่างต่อเนื่อง ด้วยการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมที่เกี่ยวข้อง ผลที่ได้รับคือประเทศไทยครองตำแหน่งอยู่ในอันดับต้นของโลกของการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารสู่ตลาดในทุกภูมิภาคของโลกในปัจจุบัน

อนึ่ง ในการผลักดันยุทธศาสตร์นี้ หน่วยงานภาครัฐพิจารณาว่าตลาดโลกมุสลิม เป็นอีกภาคหนึ่งที่มีทั้งปริมาณผู้บริโภคจำนวนมากถึงประมาณ ๑,๗๐๐ ล้านคน ใน ๑๔๘ ประเทศ ส่วนหนึ่งรวมตัวเป็นประชาคมเฉพาะเป็นภาคีประเทศภายใต้ “องค์การความร่วมมืออิสลาม (Organization of Islamic

Cooperation or OIC)” อันมีสมาชิกรวมกัน ๕๗ ประเทศ กับอีกส่วนหนึ่งเป็นกลุ่มประเทศที่มีกำลังซื้อสูง โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศตะวันออกกลางและประเทศรอบอ่าวอาหรับ (Gulf Cooperation Countries or GCC) โดยประเทศ เหล่านี้เป็นตลาดที่มีความต้องการผลิตฮาลาลในอัตราที่ต่อเนื่อง

ตามสถิติด้านการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารของประชากรโลกมุสลิมมีมูลค่าโดยรวม ณ ปี พ.ศ. ๒๕๕๕ อยู่ที่ ประมาณ ๗,๐๐๐,๐๐๐ ดอลลาร์สหรัฐ ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาเฉพาะในส่วนของการค้าระหว่างประเทศด้านผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลในปีเดียวกัน มีมูลค่าสูงถึงประมาณ ๓,๐๐๐,๐๐๐ ดอลลาร์สหรัฐ

จากความสำคัญของยุทธศาสตร์การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารและความเติบโตของตลาดฮาลาลในโลกร หน่วยงานภาครัฐของไทยพิจารณาว่าการที่ประเทศไทยมีจุดแข็งคือ มีศักยภาพในการผลิตอาหาร และมีโอกาสที่มีตลาดสินค้าอาหารสำหรับประชากรมุสลิมซึ่งมีขนาดใหญ่มาก แต่ประเทศไทยมีจุดอ่อนจากการที่ไม่ใช่เป็นประเทศมุสลิม การสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน การผลิต และการส่งออกอาหารฮาลาลจึงจำเป็นต้องสร้างความน่าเชื่อถือและการยอมรับของผู้บริโภคที่เป็นประชากรมุสลิม ในประเด็นที่ว่าอาหารที่ผลิตจากประเทศไทยเป็นอาหารฮาลาล ซึ่งถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามและมาตรฐานฮาลาลสากล

ในการสร้างความเชื่อถือและการยอมรับของผู้บริโภคในต่างประเทศ จำเป็นต้องผลักดันให้มาตรฐานอาหารฮาลาลและการตรวจสอบรับรองคุณภาพโดยองค์กรทางศาสนาถือเป็นเงื่อนไขที่สำคัญที่สุดของความสำเร็จ ดังนั้น ในปี พ.ศ. ๒๕๔๖ ภาครัฐจึงให้การสนับสนุนเรื่องการกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล และการสร้างระบบการตรวจสอบรับรองของประเทศที่เป็นเอกภาพ ในการนี้จึงได้ผลักดันและสนับสนุนงบประมาณในการจัดตั้ง “สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งประเทศไทย” ภายใต้การกำกับดูแลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และสนับสนุนให้ทำหน้าที่ในการดำเนินงานการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลของประเทศไทยเมื่อวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๔๖ ทั้งนี้ได้มีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารสถาบันฯ ซึ่งประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิด้านศาสนาอิสลาม นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญด้านสาขาต่าง ๆ เมื่อวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๔๖ ก็มีการแต่งตั้งผู้อำนวยการสถาบันฯ รองผู้อำนวยการ และเจ้าหน้าที่ที่มีศักยภาพและความพร้อมในการสร้างสรรค์ผลงานให้บรรลุตามวิสัยทัศน์ที่กำหนดขึ้น เมื่อวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๔๗

จากนั้นได้มีการดำเนินงานเพื่อการพัฒนามาตรฐานที่เกี่ยวกับอาหารฮาลาลเรื่อยมา จนสามารถประกาศใช้มาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้าและการคุ้มครองผู้บริโภค โดยเป็นประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องอาหารฮาลาล ไว้เป็นมาตรฐานสมัครใจ เมื่อวันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๐ และพิมพ์ในราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๔ ตอนพิเศษ ๗๘ ง. ในวันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๕๐

หลังจากนั้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๒ กอท. ได้ออกระเบียบว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล เพื่อกำหนด มาตรการและวิธีการตรวจสอบรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล และการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลของ กอท.ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งในระเบียบนี้ได้มีการเปลี่ยนชื่อสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลเดิม ให้ เป็น “สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย” (สมฮท.) นับตั้งแต่วันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๕๒

#### ๔. ประเทศอาเซียนกับการกำหนดมาตรฐานฮาลาล

สิ่งที่ควรบันทึกไว้ในความทรงจำทางประวัติศาสตร์คือ การขับเคลื่อนเรื่องของมาตรฐานฮาลาล เกิดขึ้นจากความพยายามของประเทศอาเซียนมาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๒๔ โดยประเทศสหพันธรัฐมาเลเซีย เป็น แกนนำในการผลักดันเรื่องฮาลาลในการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ กลุ่มเอเชียครั้งแรกที่ประเทศ อินเดีย โดยขอคณะกรรมการโคเด็กซ์พิจารณาถึง เรื่องการกำหนดฉลากหรือเครื่องหมายที่จะใช้กับ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่จัดเตรียมตามหลักการศาสนาอิสลาม แต่ยังไม่มีความชัดเจน เพียงแต่จะรับไว้เป็นข้อสังเกตในการศึกษาอย่างละเอียดต่อไป



นับเป็นเวลาถึงสิบสองปีหลังจากการประชุมที่ประเทศอินเดีย มาเลเซียจึงได้มีโอกาสเป็นเจ้าภาพ และมีบทบาทสำคัญมากในการจัดการประชุมโคเด็กซ์กลุ่มเอเชียครั้งที่ ๘ ในปี พ.ศ. ๒๕๓๖ ที่กรุง กัวลาลัมเปอร์ ผู้แทนมาเลเซียได้ขอให้มีการจัดทำแนวทางในการแสดงฉลากหรือเครื่องหมายสำหรับ ผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลาม (Labelling of Food with Regard to Religious Requirements)

อีกสามปีต่อมาเมื่อวันที่ ๒๖ เมษายน พ.ศ.๒๕๓๙ มีการประชุมร่วมกันของเจ้าหน้าที่ระดับอาวุโส ของประเทศอาเซียน เพื่อเตรียมการจัดประชุมระดับรัฐมนตรีด้านการเกษตรและป่าไม้ของอาเซียน (ASEAN Ministerial Meeting on Agriculture and Forestry or SOM-AMAF) ณ ประเทศสิงคโปร์ ที่ประชุมมีมติ ให้จัดตั้งคณะทำงานเฉพาะกิจว่าด้วยการร่างแนวทางอาหารฮาลาลของอาเซียน (ASEAN Ad hoc Working Group on Halal Food Guidelines)

ในเดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๙ คณะทำงานเฉพาะกิจชุดนี้ ได้ประชุมร่วมกันเป็นครั้งแรก ที่กรุง กัวลาลัมเปอร์ เพื่อจัดทำร่างอย่างเป็นทางการเพื่อนำเสนอในการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ โดยใน ครั้งนั้นผู้แทนจากประเทศไทยคือกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

การประชุมคณะทำงานเฉพาะกิจฮาลาลอาเซียนครั้งที่ ๒ จัดขึ้นในเดือนเมษายน พ.ศ. ๒๕๓๙ ที่ กรุงจาการ์ตาอินโดนีเซีย โดยในการประชุมครั้งนี้ถือว่าเป็นครั้งแรกที่ตัวแทนจากสำนักจุฬาราชมนตรีเข้า ร่วมในฐานะตัวแทนจากประเทศไทย ร่วมกับกรมปศุสัตว์

เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๙ ในการประชุมคณะทำงานเฉพาะกิจฮาลาลอาเซียนครั้งที่ ๓ ที่ กรุงเทพมหานคร ถือเป็นครั้งแรกที่ตัวแทนจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเข้าร่วมประชุม ในฐานะตัวแทนของประเทศไทย ร่วมกับตัวแทนจากกรมปศุสัตว์ โดยในครั้งนั้น รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน ได้เข้า ร่วมประชุมในฐานะตัวแทนจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ประชุมมีมติรับร่างสุดท้ายว่าด้วยแนวทางทั่วไปของ อาเซียนว่าด้วยการเตรียมและการปฏิบัติต่างๆต่ออาหารฮาลาล

ต่อมาในเดือนเมษายนปีพ.ศ.๒๕๔๑ ประเทศไทยได้รับเกียรติเป็นเจ้าภาพจัดการประชุม คณะทำงานเฉพาะกิจฮาลาลอาเซียนครั้งที่ ๔ ในกรุงเทพมหานคร ที่ประชุมได้มีมติรับรองตรา "ฮาลาล อาเซียน" *ชั่วคราวเป็นรูปเครื่องหมายมัดหวายของอาเซียนวางคู่กับตราฮาลาลของแต่ละประเทศ* โดยมี เงื่อนไขที่อาจเปลี่ยนแปลงได้

## ๕. ข้อกำหนดเรื่องฮาลาลในวงการอาหารโลก

ปี พ.ศ. ๒๕๔๐ เป็นจุดเริ่มต้นของการใช้คำว่า “ฮาลาล” ในวงการอาหารของโลก ทั้งนี้ สืบเนื่อง จากการที่คณะกรรมการกำหนดกฎเกณฑ์ด้านอาหาร (The Codex Alimentarius Commission or CAC) ภายใต้การทำงานร่วมกันระหว่างองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization or FAO) กับองค์การอนามัยโลก (World Health Organization or WHO) ได้อนุมัติในการประชุมครั้งที่ ๒๒ ของปี ค.ศ.๑๙๙๗ ให้ประกาศใช้ “เอกสารหมายเลขที่ CAC/GL 24-1997 เรื่องแนวทางของคณะกรรมการด้านกฎเกณฑ์เกี่ยวกับอาหารในการใช้คำว่าฮาลาล (CAC/GL 24-1997: The Codex General Guidelines for the Use of the Term “Halal”)



เอกสารฉบับนี้ได้แจกจ่ายออกไปยังประเทศสมาชิกองค์การสหประชาชาติทุกประเทศ โดยถือเป็นเอกสารที่ให้ข้อเสนอแนะแก่รัฐบาลของประเทศต่างๆ ในการวางข้อกำหนดเกี่ยวกับการใช้คำว่า “ฮาลาล (Halal)” ให้สอดคล้องกับแนวทางของคณะกรรมการโคเด็กซ์

จึงเป็นเรื่องที่น่ายินดีที่องค์การระหว่างประเทศทั้งสององค์การ ซึ่งตั้งกรรมการโคเด็กซ์ขึ้นโดยมีจุดมุ่งหมายสำคัญคือ มุ่งวางมาตรการเกี่ยวกับอาหารที่ดีและปลอดภัยสำหรับทุกคนในทุกแห่งหน (safe and good food for everyone-everywhere) ได้ยอมรับบรรจุเรื่องฮาลาลลงในสารบบของโคเด็กซ์ โดยให้คำนิยามที่ชัดเจนว่า *“อาหารฮาลาลหมายถึงอาหารที่เป็นที่อนุมัติตามกฎหมายอิสลาม*

การขานรับแนวทางของกรรมการโคเด็กซ์ในประเทศไทย มีขึ้นอย่างทันทีทันควันในปี พ.ศ. ๒๕๔๑ โดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ได้จัดทำเอกสารหมายเลข มอก. ๑๗๐๑-๒๕๔๑ ที่เรียบเรียงจากเอกสารของโคเด็กซ์ดังกล่าวเป็นภาษาไทย อันมีผลทำให้เอกสารนี้ถือเป็นข้อเสนอแนะนี้จัดทำขึ้น *“เพื่อให้ประเทศต่าง ๆ มีความเข้าใจที่ตรงกัน และมีการปฏิบัติอย่างถูกต้องตามกฎหมายของศาสนาอิสลาม ทั้งทางด้านแหล่งที่มาของอาหาร วิธีการเชือดสัตว์ การเตรียมอาหาร การแปรรูปอาหาร การบรรจุหีบห่อ การขนส่งและการเก็บรักษาอาหารอีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการค้ากับประเทศมุสลิมที่กำหนดมาตรการนำเข้าอาหารฮาลาล”*

อนึ่ง กฎเกณฑ์สำคัญที่มีการนำมาประยุกต์ประกอบด้วย

- **GMP** คือ Good Manufacturing Practice (GMP) หรือ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร อันเป็นเกณฑ์ หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย มีเนื้อหาครอบคลุม 6 ประการ คือ หนึ่ง สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต สอง เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิต สาม การควบคุมกระบวนการผลิต สี่ การสุขาภิบาล ห้า การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดและ หก บุคลากร
- **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) หมายถึงการวิเคราะห์อันตราย จุดควบคุมวิกฤต เป็นแนวคิดเกี่ยวกับมาตรการป้องกันอันตราย ที่อาจเกิดขึ้น ในแต่ละขั้นตอนของการดำเนินกิจกรรมใด ๆ โดยมีกระบวนการดำเนินงานเชิงวิทยาศาสตร์ คือมีการศึกษาถึงอันตราย หาทางป้องกันไว้ล่วงหน้า รวมทั้งมีการควบคุม และเฝ้าระวัง เพื่อให้แน่ใจว่ามาตรการป้องกัน ที่กำหนดขึ้นนั้น มีประสิทธิภาพตลอดเวลา

สำหรับหลักการสำคัญของระบบ HACCP มี ๗ ประการกล่าวคือ

**หลักการที่ ๑** การวิเคราะห์อันตราย จากผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ที่อาจมีต่อผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย โดยการประเมิน ความรุนแรงและโอกาสที่จะเกิดอันตรายต่าง ๆ ในทุกขั้นตอนการผลิต จากนั้นจึงกำหนดวิธีการป้องกัน เพื่อลดหรือขจัดอันตรายเหล่านั้น **หลักการที่ ๒** การกำหนดจุดควบคุมวิกฤต ในกระบวนการ การผลิต จุดควบคุมวิกฤต หมายถึง ตำแหน่งวิธีการ หรือขั้นตอนในกระบวนการผลิต ซึ่งหากสามารถควบคุม ให้อยู่ในค่า หรือลักษณะที่กำหนดไว้ได้แล้วจะทำให้มีการขจัดอันตรายหรือลดการเกิดอันตรายจากผลิตภัณฑ์นั้นได้ **หลักการที่ ๓** การกำหนดค่าวิกฤต ณ จุดควบคุมวิกฤต ค่าวิกฤตอาจเป็นค่าตัวเลข หรือลักษณะเป้าหมาย ของคุณภาพ ด้านความปลอดภัยที่ต้องการของผลผลิต ณ จุดควบคุมวิกฤต ซึ่งกำหนดขึ้นเป็นเกณฑ์สำหรับการควบคุม เพื่อให้แน่ใจว่าจุดควบคุมวิกฤต อยู่ภายใต้การควบคุม **หลักการที่ ๔** ทำการเฝ้าระวัง โดยกำหนดขึ้น อย่างเป็นระบบมีแผนการตรวจสอบ หรือเฝ้าสังเกตการณ์ และบันทึกข้อมูลเพื่อให้เชื่อมั่นได้ว่าการปฏิบัติงาน ณ จุดควบคุมวิกฤตมีการควบคุม อย่างถูกต้อง **หลักการที่ ๕** กำหนดมาตรการแก้ไข สำหรับข้อบกพร่องและใช้มาตรการนั้นทันที กรณีที่พบว่า จุดควบคุมวิกฤตไม่อยู่ภายใต้ การควบคุมตามค่าวิกฤต ที่กำหนดไว้ **หลักการที่ ๖** ทบทวนประสิทธิภาพ ของระบบ HACCP ที่ใช้งานอยู่รวมทั้งใช้ผล การวิเคราะห์ทดสอบ ทางห้องปฏิบัติการเพื่อ ประ กอบการพิจารณา ในการยืนยันว่าระบบ HACCP ที่ใช้อยู่มีประสิทธิภาพเพียงพอ ที่จะสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ได้ **หลักการที่ ๗** จัดทำระบบบันทึก และเก็บรักษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิดไว้เพื่อเป็นหลักฐาน ให้สามารถค้นได้เมื่อจำเป็น

จากข้อมูลดังกล่าวมีข้อสังเกตที่น่าสนใจเป็นอย่างยิ่งได้แก่ ประการแรก การขับเคลื่อนจากข้อกำหนดว่าด้วยการใช้เครื่องหมายฮาลาลในกลุ่มประเทศอาเซียน มีอิทธิพลอย่างมากต่อการกำหนดมาตรฐานฮาลาลในระดับสากลซึ่งต้องใช้เวลายาวนานถึง ๑๖ ปี แต่ก็ก็เป็นเวลาที่คุ้มค่า ประการที่สอง การประกาศข้อกำหนดของ คณะกรรมการโคเด็กซ์ที่ประกาศในปี พ.ศ. ๒๕๔๐ เป็นเอกสารที่มีคุณค่าทั้งในเชิงข้อกำหนดเกี่ยวกับกฎเกณฑ์ด้านอาหารในระดับสากล เพราะบทบาทของ Codex Alimentarius ในการวางข้อกำหนดมีคุณภาพต่อการพัฒนามาตรฐานฮาลาล ที่ได้รับการยอมรับทั้งในแง่ของความปลอดภัย คุณภาพ และความเป็นธรรมทางการค้าระหว่างประเทศ ผลลัพธ์สุดท้ายย่อมจะยังประโยชน์ต่อผู้บริโภคในด้านความเชื่อถือว่าอาหารที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาล เป็นอาหารที่ได้รับอนุมัติอย่างถูกต้องตามหลักนิติศาสตร์อิสลาม (SHARIAH)



## ๖. ระบบบริหารจัดการเพื่อการจัดเตรียมอาหารฮาลาลปลอดภัยของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภายใต้ความร่วมมืออย่างต่อเนื่องระหว่างสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยกับศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตั้งแต่ต้นทศวรรษที่ ๒๕๔๐ เป็นต้นมา ก่อให้เกิดพัฒนาการสำคัญที่ถือเป็นคุณูปการต่อการดำเนินกิจการฮาลาลของประเทศไทย ในลักษณะของเจตนารมณ์ตลอดจนค่านิยมร่วมเชิงยุทธศาสตร์ที่เรียกว่า “**ศาสตร์รับรอง**

**วิทยาศาสตร์รองรับ**” อันเป็นการดำเนินงานในรูปไตรภาคีระหว่าง **หนึ่ง** สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด โดยฝ่ายกิจการฮาลาล **สอง** สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย และ**สาม** ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีพันธกิจด้านการพัฒนาศักยภาพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลของประเทศ มุ่งมั่นพัฒนา “วิทยาศาสตร์ฮาลาล อัตลักษณ์ประเทศไทย” (Halal Science-Thailand Signature) นำไปสู่การยกระดับคุณภาพอุตสาหกรรมและธุรกิจฮาลาลของประเทศกระทั่งกลายเป็นต้นแบบการพัฒนาสถาบันด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลทั่วโลก

ศูนย์วิทยาศาสตร์พัฒนาระบบ HAL-Q ขึ้นรวมถึงพัฒนาระบบ SILK (Shariah-compliant ICT Logistics Kontrol) ซึ่งได้รับรางวัลสุดยอดนวัตกรรมในงาน World Halal Research Summit ในปี 2555 เป็นระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อบริหารจัดการระบบห่วงโซ่อุปทานฮาลาล โลจิสติกส์และการทวนสอบย้อนกลับ เป็นระบบที่พัฒนาขึ้นเพื่อเชื่อมต่อเข้ากับระบบ HAL-Q สร้างความได้เปรียบด้านการแข่งขัน (Competitive advantage) ให้กับอุตสาหกรรมที่นำระบบ HAL-Q ไปประยุกต์ใช้

HAL-Q เป็นระบบบริหารจัดการเพื่อการจัดเตรียมอาหารฮาลาลปลอดภัย ยึดหลัก H – hygiene หมายถึงความสะอาดปลอดภัย A – assurance การสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค L – liability ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการต่อผลิตภัณฑ์ของตน Q – quality คุณภาพด้านฮาลาลปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

ระบบ HAL-Q กำหนดแนวคิดที่ “หะรอม” เป็นอันตรายเช่นเดียวกับอันตรายทางกายภาพ ชีวภาพและเคมี ในระบบความปลอดภัยสากล จึงต้องกำจัดตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหารฮาลาล นับแต่การ คัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิต โลจิสติกส์ กำหนดการตรวจวิเคราะห์ การเฝ้าระวัง การชำระล้างเป็น เครื่องมือ โดยประการหลังศูนย์ฯได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ดินเหลวเพื่อการชำระล้างสิ่งสกปรกหรือ “นุญส” ขึ้น

การวางระบบ HAL-Q ด้วยวิธี ๔X๔ หรือ ๔ การเตรียมการx ๔ อันตราย x ๔ การจัดการx๔ การ ดำเนินงาน อันอาจจะอธิบายโดยสรุป ดังนี้

**หนึ่ง การเตรียมการ ๔ ด้าน** ได้แก่จัดเตรียมสิ่งจำเป็น ได้แก่ **หนึ่ง คน (Men)** ผู้เชือดสัตว์ ผู้ตัดสิน ฮาลาล นักวิทยาศาสตร์ผู้ตรวจวิเคราะห์เป็นมุสลิม **สอง วัตถุ (Materials)** ทั้งวัตถุดิบ เครื่องจักรและทุกสิ่ง ที่สัมผัสกับอาหารต้องปลอดหะรอม **สาม กลไก (Mechanisms)** การผลิต การบรรจุ โลจิสติกส์ ปลอดการ ปนเปื้อน **สี่ ระบบทุน (Monetary system)** ปลอดสิ่งหะรอม

**สอง รมัตระวังอันตราย ๔ ด้าน** กำหนดอันตรายที่ต้องกำจัด ได้แก่ อันตรายกายภาพ ชีวภาพ เคมี และหะรอม

**สาม กระบวนการจัดการ ๔ ขั้นตอน** เริ่มจากการวางระบบฮาลาลปลอดภัย การตรวจสอบทางนิติ วิทยาศาสตร์กรณีสารที่คลุมเครือ (มีซบูฮ์) การชำระล้างด้วยผลิตภัณฑ์น้ำดินชำระล้างนุญส และการตัดสิน ด้วยนักวิชาการศาสนาอิสลาม

**สี่ การดำเนินงาน ๔ ช่วง** ช่วงที่ ๑ การเตรียมความพร้อม การดำเนินงานด้านเอกสารเกี่ยวข้อง กับการเตรียมการต่างๆของสถานประกอบการเพื่อแสดงความพร้อมในการเข้าร่วมกิจกรรม **ช่วงที่ ๒** สัมมนาประกอบด้วยการบรรยายและปฏิบัติการ โดยการบรรยายกล่าวถึงความสำคัญของฮาลาล-หะรอม การดำเนินงาน HAL-Q การประยุกต์วิทยาศาสตร์ในการวางระบบและการรับรองฮาลาล ฝึกปฏิบัติการเน้น เรื่องขั้นตอนการดำเนินงาน การกำหนดจุดวิกฤตหะรอม การแก้ไขปัญหา กรณีตัวอย่าง สำหรับบุคลากร ระดับสูงของสถานประกอบการ และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง **ช่วงที่ ๓** การให้คำปรึกษา โดยให้คำแนะนำ เกี่ยวกับเอกสารคู่มือคุณภาพในการผลิตอาหารฮาลาล ของสถานประกอบการ ตรวจสอบคุณภาพสถาน ประกอบการ ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเตรียมวัตถุดิบ สถานที่ผลิตอาหาร รวมถึงการชำระล้างนุญสหนักด้วยดิน

สรุป พร้อมการตัดสินใจจากนักวิชาการศาสนา **ช่วงที่ ๔** การตรวจประเมิน ตรวจประเมินการดำเนินงาน การแก้ไขสิ่งบกพร่อง การสรุปและรายงาน

## ๗. มาตรฐานฮาลาลเริ่มแรกที่เป็นทางการของประเทศไทย

ในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๕๐ เมื่อวันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๕๐ ของกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องอาหารฮาลาล เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้าและการคุ้มครองผู้บริโภค โดยออกเป็นประกาศ ณ วันที่ ๒๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๐ ลงนามโดยนายธีระ สุตะบุตร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ในเวลานั้น

ประกาศดังกล่าวนี้ปรากฏในราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๔ ตอนพิเศษ ๗๘ ง วันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๕๐ เป็นมาตรฐานสมัครใจ ใช้ชื่อรหัสว่า มกอช. 8400-2550 หรือใช้ในภาษาอังกฤษว่า TACFS 8400-2007 อันนับเป็นมาตรฐานฮาลาลแห่งชาติฉบับแรกของประเทศไทย

หลักการสำคัญของมาตรฐานฉบับนี้ อาจสรุปได้ดังต่อไปนี้

### ๗.๑ ขอบข่าย

มาตรฐานนี้ใช้สำหรับเรื่องของอาหารฮาลาล ครอบคลุมการจัดหาวัตถุดิบการ จัดเตรียมกระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การนำเสนอและการจัดจำหน่าย การรักษาความปลอดภัย ของอาหาร และเครื่องหมายและฉลาก โดยอาหารฮาลาลที่จะได้รับการรับรองตามมาตรฐานนี้ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของศาสนบัญญัติอิสลาม โดยองค์กรศาสนาให้การรับรอง กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและการแสดงเครื่องหมายและฉลาก

อนึ่ง เนื่องจากการตีความศาสนบัญญัติอิสลามของนิกายและสาขานิกาย อาจมีบางส่วนที่แตกต่างกัน ความแตกต่างที่เกิดขึ้น ประเทศผู้ส่งออกและประเทศผู้นำเข้าหรือผู้ประกอบการค้าของทั้งสองประเทศควรมีข้อตกลงระหว่างกันให้ชัดเจน

### ๗.๒ นิยามความหมายของคำสำคัญที่ใช้

(๑) ฮาลาล (Halal, **حلال**) หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม

(๒) นญิส หมายถึง สิ่งสกปรกตามศาสนบัญญัติอิสลาม ซึ่งมี ๓ ประเภท ได้แก่ นญิสชนิดเบา นญิส ชนิดปานกลาง และนญิสชนิดหนัก รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนญิส เว้นแต่จะได้ขจัดนญิสนั้นออกไปแล้ว

(๓) อาหารฮาลาล (Halal food) หมายถึง อาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วน ตามข้อกำหนดในมาตรฐานฉบับนี้

(๔) ศาสนบัญญัติอิสลาม (Islamic law) หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติ โดยยึดตัวบทจากคัมภีร์อัล-กุรอาน ฮัสนุนนะฮฺ อัล-อิจมาอฺ และอัล-กียาส ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันตามแนวทางในสาขาฟิกฮฺ (มัซฮับ) ชาฟีอี หรือฮานาฟี หรือมาลิกี หรือฮัมบาลี ขึ้นอยู่กับแต่ละประเทศที่จะนำแนวทางนี้ไปใช้ปฏิบัติว่ายึดถือในแนวทางใด

### ๗.๓ อาหารที่อนุญาตตามหลักการอิสลาม

อิสลามถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดเป็นที่อนุญาต ยกเว้นแหล่งอาหารรวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารได้แก่

- สุกกร หมูป่า สุนัข งู ลิง
- สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน
- นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆที่คล้ายกัน
- สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน
- สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
- สัตว์ที่นารังเกียดโดยทั่วไป เช่น เหยี่ยว หนัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน
- สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่นๆที่คล้ายกัน
- ลาและล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน
- สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
- สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- เลือดที่มาจาก การเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย
- อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีเมามาหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
- อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมีเมามา

- เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย
- อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (genetically modified organism(GMO) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม
- วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้น

#### ๗.๔ การเชือดสัตว์

(๑) การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธาและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลาม โดยสัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามศาสนบัญญัติอิสลาม สัตว์จะต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด

(๒) การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว

(๓) ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า “บิสมิลลาฮฺ, ” بِسْمِ اللّٰهِ การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมและไม่ควรยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือดสัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (stunning) ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล้วนแต่กรณีที่จำเป็น ตามเงื่อนไขที่กำหนด

#### ๗.๕ การจัดเตรียม การผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษา

(๑) อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตจะฮาลาลได้ ต้องไม่มีส่วนประกอบที่มาจากสัตว์ซึ่งไม่อนุญาตหรือมาจากสัตว์ที่เชือดไม่เป็นไปตามศาสนบัญญัติอิสลาม กับต้องจัดเตรียม ผ่านกระบวนการผลิต แปรรูปขนส่ง หรือเก็บรักษา โดยใช้อุปกรณ์ที่ไม่มี การปนเปื้อนนญิส

(๒) ในระหว่างการจัดเตรียม การผ่านกระบวนการผลิต การเก็บรักษาหรือการขนส่ง อาหารเหล่านั้นจะต้องแยกออกจากอาหารอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติต้องห้ามหรือจากสิ่งที่เป็นนญิส

ทั้งนี้ ในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง วัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลจะต้องแยกออกจากอาหารอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติต้องห้าม หรือมีมาตรการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นนญิส

(๓) เครื่องมือ ภาชนะ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นนญิสหรือต้องไม่มีส่วนประกอบของนญิสตามศาสนบัญญัติอิสลาม

(๔) กรณีการใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลมาก่อน ต้องล้างทำความสะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลาม

(๕) กรณีที่มีการเปลี่ยนสายการผลิตอาหารที่ปนเปื้อนชนิดหนึ่งมาผลิตอาหารฮาลาล สายการผลิตนั้นจะต้องได้รับการล้างและชำระตามศาสนบัญญัติอิสลาม

(๖) ขั้นตอนการปฏิบัตินี้จะต้องอยู่ภายใต้การดูแลและทวนสอบผลการล้างโดยองค์กรทางศาสนาอิสลาม เมื่อได้มีการปรับเปลี่ยน สายการผลิตมาสู่การผลิตอาหารฮาลาลแล้วต้องผลิตอาหารฮาลาลเท่านั้น หากมีการเปลี่ยนสายการผลิตไปสู่การผลิตอาหารที่ปนเปื้อนชนิดหนึ่งอีก จะไม่อนุญาตให้กลับมาสู่การผลิตอาหารฮาลาล

(๗) การชำระล้างนูนีส เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง ที่ปนเปื้อนชนิดหนึ่งชนิดไม่ว่าจะมองเห็นหรือไม่ต้องกำจัดด้วยวิธีล้างทำความสะอาดตามที่ระบุไว้ในศาสนบัญญัติอิสลาม

(๘) อาหารทุกชนิดควรเตรียม ผลิต บรรจุ ผ่านกระบวนการบรรจุ ขนส่ง และเก็บรักษา ตามศาสนบัญญัติอิสลามและกฎหมายที่เกี่ยวข้องหรือตามหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหารโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex General Principles on Food Hygiene) และมาตรฐานอาหารของโครงการ มาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ

## ๗.๖ บรรจุภัณฑ์และการบรรจุ

(๑) บรรจุภัณฑ์ต้องฮาลาลและไม่เป็นวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ และไม่ทำมาจากสิ่ง ที่ประกาศว่าเป็นนูนีสตามศาสนบัญญัติอิสลาม

(๒) กระบวนการบรรจุต้องกระทำในพื้นที่ที่สะอาดไม่มีการปนเปื้อนชนิดหนึ่ง และปฏิบัติอย่างถูก สุขลักษณะ

(๓) การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ วิธีการนำเสนอ การโฆษณา และการจัดจำหน่ายต้องแยกผลิตภัณฑ์ อาหารฮาลาลที่ต้องการเก็บรักษา การนำเสนอ และจัดจำหน่าย ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลและควร จะแสดงเครื่องหมาย “ฮาลาล, **حلال** ” หรือ “ฮาลาล, **حلال** ” (เชือดถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม) ตามแต่กรณี ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปะปนหรือปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล

## ๗.๗ เครื่องหมายและฉลาก

(๑) อาหารฮาลาลให้มีข้อกำหนดฉลากเพิ่มเติม กล่าวคือ วัสดุที่เป็นฉลากและสัมผัสโดยตรงกับ ผลิตภัณฑ์อาหารต้องไม่เป็นวัสดุที่เป็นนูนีสหรือมีส่วนประกอบที่เป็นนูนีส หรือปนเปื้อนชนิดหนึ่ง และไม่เป็น วัสดุที่มีอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) อาหารที่จะกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาล ต้องแสดงคำว่าฮาลาล (Halal, **حلال** ) หรือข้อความอื่นที่เทียบเท่า เช่น ซาบีหะฮฺ ( **ذبيحة** ) หรือเครื่องหมายที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยรับรองบนฉลากอาหาร

(๓) การกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาลต้องไม่กระทำในลักษณะที่ก่อให้เกิดข้อสงสัยเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับการได้รับการรับรองฮาลาล หรือทำให้เข้าใจว่าอาหารฮาลาล มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าหรือมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าอาหารชนิดอื่นๆ

#### ๘. ระเบียบ ข้อบังคับ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในปัจจุบัน

- (๑) ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล ๒๕๕๘
- (๒) ข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยดำเนิการตรวจรับรองสถานประกอบการ การตรวจผลิตภัณฑ์และค่าธรรมเนียม พ.ศ. ๒๕๕๙
- (๓) ข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล
- (๔) ข้อกำหนดการตรวจรับรองโรงเชือดสัตว์และการชำแหละชิ้นส่วน พ.ศ. ๒๕๕๙
- (๕) ข้อกำหนดแนวทางปฏิบัติการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลบนผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

#### ๙. มาตรฐานฮาลาลไทย ก้าวไกลสู่เวทีมาตรฐานโลก

เมื่อวันที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๕๙ ประเทศไทยได้รับเชิญอย่างเป็นทางการ ให้เข้าร่วมเป็นสมาชิกของสถาบันมาตรฐานและมาตรวิทยาของประเทศอิสลาม (The Standards and Metrology Institute of Islamic Countries) หรือชื่อย่อว่า SMIIC โดยจดหมายเชิญดังกล่าวลงนามโดย นายเอียะห์ซาน โอวุทเลขาธิการ SMIIC ส่งจดหมายเชิญผ่านทางสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

เรื่องนี้ถือเป็นเรื่องที่น่ายินดีอย่างยิ่ง เพราะเป็นความสำเร็จอย่างใหญ่หลวงของการดำเนินภารกิจด้านฮาลาลของไทย ความสำเร็จเช่นนี้ ต้องแสดงความชื่นชมในความพยายามอย่างต่อเนื่องของผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย ตั้งแต่ภาครัฐ ภาคเอกชน และโดยเฉพาะอย่างยิ่งองค์กรศาสนาอิสลามของไทย ที่นับตั้งแต่ท่านจุฬาราชมนตรี คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดทุกจังหวัด สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย และการหนุนช่วยอย่างต่อเนื่องของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ผ่านทางศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

SMIIC จัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๒๖ โดยความเห็นชอบร่วมกันของประเทศสมาชิกองค์การความร่วมมือระหว่างประเทศอิสลาม (Organization of Islamic Cooperation – OIC ซึ่งมีสมาชิก ๕๗ ประเทศในขั้นตอนทำงานในรูปของคณะกรรมการธิการ จนถึงปี พ.ศ. ๒๕๕๓ จึงยกฐานะขึ้นเป็นสถาบันและมีสถานะ

เป็นองค์กรมาตรฐานระหว่างประเทศในสังกัด OIC โดยเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการกำหนดมาตรฐานด้านต่างๆของประเทศสมาชิก OIC ให้สอดคล้องต้องกัน รวมทั้งเตรียมจัดทำมาตรฐานใหม่ๆที่จะต้องใช้ในอนาคต จุดมุ่งหมายหลักที่สำคัญคือจะทำให้มาตรฐานต่างๆมีรูปแบบเดียวกันทั้งในด้านของมาตรวิทยา (Metrology) การตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการ และสร้างเกณฑ์ในการตรวจรับรองระบบงาน (Accreditation) อันจะนำไปสู่ความรวดเร็วในการแลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ การผลิตสินค้าและบริการ ตลอดจนผลิตภัณฑ์ต่างๆของประเทศมุสลิมภายใต้ OIC

แน่นอนที่สุดว่ามาตรฐานที่สำคัญที่สุดคือ “มาตรฐานฮาลาล (HALAL Standards)” เนื่องจาก OIC มีความพยายามที่จะยกระดับมาตรฐานฮาลาลระหว่างประเทศ ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน มีระบบและกระบวนการดำเนินงานอันเป็นที่ยอมรับระหว่างกัน (mutual recognition) รวมทั้งการพัฒนามาตรฐานฮาลาลด้านต่างๆในอนาคตร่วมกัน

สำนักงานใหญ่ของ SMIIC อยู่ที่กรุงอิสตันบูล สาธารณรัฐตุรกี ปัจจุบันประธาน SMIIC คือ นายเซบาอิทิน คอร์คมาซ จากสาธารณรัฐตุรกี ซึ่งท่านผู้นี้ได้มาร่วมงาน Thailand Halal Assembly 2015 ที่ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๗ ธันวาคม ๒๕๕๘ โดยคณะที่มาพร้อมกับประธาน SMIIC ประกอบด้วย นายลูตฟี เบนซาอิด รองเลขาธิการ และนายยาซีน ซุลฟีกาโรกลู ผู้อำนวยการสำนักงานเลขาธิการ

ทั้งนี้ ในวันแรกของงานนี้ คณะกรรมการจัดงานได้เชิญประธาน SMIIC ขึ้นกล่าวคำปราศรัยพิเศษในช่วงก่อนพิธีเปิดงานอย่างเป็นทางการโดยท่านรองนายกรัฐมนตรี พล.อ.ชนศักดิ์ ปฎิมากร เมื่อวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๕๘

ในส่วนหนึ่งของคำปราศรัยนั้น ประธาน SMIIC อธิบายว่ามาตรฐาน มาตรวิทยาและการรับรองระบบงาน เป็นเสาหลักในทางเศรษฐกิจและความสอดคล้องต้องกันในเชิงวิชาการต่างๆ อันจะช่วยเพิ่มพูนการค้าระหว่างประเทศที่เป็นสมาชิกของ OIC ทั้งนี้ ที่ผ่านมานับตั้งแต่การก่อตั้งองค์การนี้ โดยนายเซบาอิทิน คอร์คมาซ ระบุว่า “SMIIC มีส่วนสำคัญในการสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ในกิจกรรมเชิงวิชาการ และสร้างความเข้มแข็งในการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานในเชิง คุณภาพของประเทศสมาชิกตลอดมา ดังนั้น การเป็นสมาชิกของ SMIIC จึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ในการที่ประเทศสมาชิกจะมีส่วนร่วมการสร้างความร่วมมือระหว่างกันในการบวนการ พัฒนามาตรฐานให้ดียิ่งขึ้น”

นอกจากนี้คณะของ SMIIC ได้มีส่วนร่วมอย่างสำคัญยิ่งในการประชุมร่วมขององค์กรตรวจรับรองฮาลาลจำนวน ๓๔ ประเทศ ที่เข้าร่วมการประชุมในงานนี้ ทั้งในการนำเสนอความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของมาตรฐานฮาลาล รับฟังความคิดเห็นเกี่ยวกับความก้าวหน้าในการดำเนินภารกิจของประเทศไทยในการพัฒนากิจการฮาลาล โดยเฉพาะอย่างยิ่งได้รับรู้ถึงบทบาทของรัฐบาล พล.อ.ประยุทธ์ จันทร์โอชา ในการ



ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพธุรกิจสินค้าและบริการฮาลาล ระหว่าง ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ – ๒๕๖๓

ในช่วงสุดท้ายของการประชุมเมื่อวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๕๘ ท่านประธาน SMIIIC แสดงความขอบคุณและชื่นชมความสำเร็จอันยิ่งใหญ่ในการจัดงานThailandHalalAssembly2015 รวมทั้งให้การต้อนรับผู้เข้าประชุมอย่างดีเยี่ยม

สำหรับการเชิญประเทศไทยเข้าเป็นสมาชิกของ SMIIIC นั้นได้ระบุไว้ในจดหมายเชิญอย่างชัดเจนว่าตามข้อกำหนดในธรรมนูญและกฎข้อบังคับที่ว่าด้วยกระบวนการดำเนินงานของ SMIIIC ประเทศไทยในฐานะที่เป็นประเทศผู้สังเกตการณ์ของ OIC มีสิทธิ์ที่จะเข้าเป็นสมาชิกของ SMIIIC โดยการเสนอชื่อหน่วยงานทางด้านมาตรฐาน มาตรฐานวิชาการ หรือหน่วยงานที่ทำหน้าที่ด้านการรับรองระบบงานฮาลาล (Accreditation bodies) ดังนั้นการเป็นสมาชิกของประเทศไทย อาจจะได้ด้วยการเสนอชื่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยในฐานะที่เป็น “หน่วยงานรับรองระบบงานฮาลาลของประเทศ (National Halal Accreditation Bodies)” และ สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทยในฐานะที่เป็น “องค์กรมาตรฐานฮาลาลของประเทศ (National halal standardization body)”

ด้วยเหตุดังกล่าวนี้ SMIIIC จึงเชิญประเทศไทยเข้าเป็นสมาชิกของ SMIIIC โดยหน่วยงานที่เหมาะสมทั้งสององค์กรดังกล่าว และร่วมมีบทบาทสำคัญในกิจกรรมของ SMIIIC โดยเฉพาะอย่างยิ่งในคณะกรรมการวิชาการด้านต่างๆ (Technical Committees) ที่จะทำหน้าที่ร่วมกันในการกำหนดมาตรฐานรวมทั้งการพัฒนามาตรฐาน ด้วยการมีฉันทามติ ร่วมกัน โดยการเข้าเป็นสมาชิก SMIIIC ของประเทศไทย หมายถึงการเข้าเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างเอกภาพ ระหว่างประเทศภาคีสมาชิกกับประชาคมมุสลิมของประเทศที่มีใช้สมาชิกของ OIC อันจะทำให้ความแข็งแกร่งในเชิงเอกภาพของ SMIIIC เพิ่มสูงขึ้นด้วย

#### ๑๐. บทสรุป

หวังเป็นอย่างยิ่งว่า เรื่องที่นำเสนอจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ สำหรับรายละเอียดต่างๆขอให้สืบค้นได้จากเว็บไซต์ของสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย [www.halal.or.th](http://www.halal.or.th) และของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย [www.cicot.or.th](http://www.cicot.or.th)

---

<sup>i</sup> คำว่าโคเด็กซ์มาจากคำว่า Codex Alimentarius เป็นภาษาลาติน ซึ่งมีความหมายว่าข้อกำหนดว่าด้วยอาหาร (Food Code หรือ Food Law) ดังนั้นจึงมักเรียกมาตรฐานของโครงการดังกล่าวในนามของมาตรฐาน Codex