

คม·ชัด·ลึก

ปีที่ 11 ฉบับที่ 403 วันศุกร์ที่ 5 ตุลาคม พ.ศ. 2555 หน้า 11

จุฬาฯเปิดตัวบาร์โค้ดฮาลาล ครั้งแรกของโลก-คาดเริ่มใช้เต็มรูปแบบปี 56

● ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ เปิดตัวบาร์โค้ดฮาลาลครั้งแรกของโลก คาดเริ่มใช้เต็มรูปแบบปี 56 ซึ่งขณะนี้สถานประกอบการผลิตสินค้าฮาลาล ติดโลโก้กันอยู่ หน่วยงาน 5 ปี หากไม่มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ ขาดการประชาสัมพันธ์ งบประมาณจากรัฐ

เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม ที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย(ศวอ.จพ.) แถลงข่าวการประชุมวิชาการนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์ อุตสาหกรรม และธุรกิจฮาลาล (HASIB 2012) และงานแสดงสินค้าผลิตภัณฑ์ฮาลาล สามเหลี่ยมเศรษฐกิจ ระหว่างวันที่ 13-15 ตุลาคม ที่โรงแรมทรูมาเจบี หาดใหญ่ จ.สงขลา โดยมี รศ.ดร.วินัย คะห์ลิ้น ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ กล่าวว่า การจัดประชุมครั้งนี้ เป็นครั้งที่ 5 โดยปีนี้ใช้สโลแกนของงานว่า “Digitize Halal Economy” เพื่อเป็นการแสดงนัยความเป็นผู้นำด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลของประเทศไทยต่อโลก

มุสลิม และศักยภาพของมุสลิมไทยในการพัฒนาเทคโนโลยีและการมีส่วนร่วมในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

“ตอนนี้ประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออกอาหารฮาลาลเป็นอันดับ 5 ของโลก มีมูลค่า 6.8 หมื่นล้านดอลลาร์สหรัฐ ซึ่งมีโรงงาน สถานประกอบการที่ทำการผลิตภัณฑ์สินค้าฮาลาล 3,600 แห่ง มีผลิตภัณฑ์ส่งออก 6 หมื่นรายการ แต่มีเพียง 5% เท่านั้น ที่มีโลโก้ฮาลาล ซึ่งแตกต่างจากมาเลเซียที่มีสถานประกอบการและสินค้าฮาลาลที่ส่งออกน้อยกว่า แต่ 100% จะมีตราโลโก้ฮาลาลติดอยู่ ดังนั้น เพื่อพัฒนางานการรับรองฮาลาลตามแนวทางศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รองรับ และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันให้แก่สถานประกอบการไทย ทางศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ จึงมีการจัดทำนวัตกรรมบาร์โค้ด และซอฟต์แวร์ ซึ่งถือเป็นครั้งแรกของโลก เพื่อใช้ในการวางระบบโครงสร้างพื้นฐานฮาลาล และรับรองฮาลาลปลอดภัย พร้อมมีการจัดทำฐาน

ข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงการยิงบาร์โค้ด จะได้ออกถึงชนิดผลิตภัณฑ์ รายการผลิตภัณฑ์ ปีที่ออก การรับรอง รหัสสถานประกอบการ เดือนที่ออก การรับรอง สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคเป็นปีแรกที่รัฐบาลได้ใช้งบประมาณในการสนับสนุนโครงการ 3 ปี ประมาณ 80 ล้านบาท ในการจัดทำมาตรฐานคุณภาพ และการรับรองสินค้าฮาลาล” รศ.ดร.วินัย กล่าว

อิหม่ามอรุณ บุญชม รองเลขาธิการคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร กล่าวว่า ปัจจุบันอาหารที่จำหน่ายตามท้องตลาด มีส่วนประกอบจากทางเคมี ทำให้ไม่ทราบว่ามีสิ่งที่เป็นส่วนประกอบของอาหาร มีการปนเปื้อนหรือไม่ ทางหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงได้มีการพัฒนาริเริ่มตั้งศูนย์ข้อมูล และมีการสร้างนวัตกรรมใหม่ บาร์โค้ด เพื่อตรวจสอบค้นหาวัตถุที่โรงานนำมาเสนอ ชื่อทางวิทยาศาสตร์ สามารถค้นหาข้อมูลได้ทันที เพื่อสร้างมาตรฐานจนเป็นที่ยอมรับทั่วโลก