



เครื่องหมายฮาลาล

ประเทศไทย มีศักยภาพในการผลิตอาหารแปรรูปเพื่อการส่งออก เนื่องจากมีผลผลิตทางการเกษตรที่หลากหลายและมีปริมาณการผลิตสูง นโยบายของภาครัฐจึงได้ตั้งเป้าหมาย และกำหนดเป็นหนึ่งในภารกิจเร่งด่วนที่รัฐบาลกำลังผลักดัน เพื่อให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก โดยก้าวไปสู่ความเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารของโลก ด้วยเล็งเห็นถึงศักยภาพอันเกิดจากรากฐานที่มั่นคงด้านการเกษตรโดยมีวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นกลไกสนับสนุนในการนี้ และ “ตลาดอาหารฮาลาล” เป็นเป้าหมายสำคัญเนื่องจากประชากรมุสลิมที่มีกว่า 1,900 ล้านคน กระจายอยู่ในทุกภูมิภาคในโลก มีข้อมูลว่าตลาดของกลุ่มผู้บริโภคอาหารฮาลาล ใน 160 ประเทศ มีมูลค่ามากกว่าปีละ 350,000 ล้านบาท และไทยมีส่วนแบ่งของตลาดเพียง 10,000 ล้านบาท รัฐบาลได้ส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลอย่างครบวงจร และน่านโยบายสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม มีการก่อตั้ง สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และการจัดตั้งนิคมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลปัตตานี โดยมีเป้าหมายเพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลของประเทศไทย ได้รับการยอมรับทั้งจาก สถาบันมาตรฐาน

อาหารฮาลาลทั่วโลก และจากผู้บริโภคทั้งที่เป็นมุสลิมและมีไม่มุสลิมว่าถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม และสอดคล้องกับมาตรฐานสากล เพื่อให้ในอนาคตประเทศไทยเป็นศูนย์อาหารฮาลาลอย่างแท้จริง

“ฮาลาล” มีความหมายว่า “ถูกต้องตามกฎหมายหรือการอนุญาต ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม” อาหารที่ได้รับการรับรองฮาลาล แสดงว่าได้ผลิตถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม และสอดคล้องกับมาตรฐานสากล ที่ชาวมุสลิมสามารถบริโภคได้ สำหรับกิจการอาหารฮาลาลในประเทศไทยได้ดำเนินงานมากกว่า 50 ปี โดยมีคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด เป็นองค์กรหลักในการให้การรับรอง

* นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการพิเศษ สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ





เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2546 ได้มีการจัดรูปแบบการบริหารงานกิจการฮาลาลใหม่ โดยได้จัดตั้งสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล ตามนโยบายการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล เพื่อการส่งออกของรัฐบาล โดยให้อยู่ในการกำกับดูแลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มีเป้าหมายเพื่อการพัฒนาการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ให้เป็นที่น่าเชื่อถือยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยการตรวจรับรองและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล ซึ่งเป็นอำนาจหน้าที่ขององค์กรศาสนาอิสลามเท่านั้น คือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แต่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลจะสำเร็จได้ จำเป็นต้องมีความร่วมมือและผลประโยชน์ร่วมกันของ 3 ฝ่ายคือ ผู้บริโภค ผู้ประกอบการและภาครัฐ กล่าวคือ 1) ผู้บริโภคอาหารฮาลาลที่เชื่อถือได้ว่าถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม มีคุณค่าอาหารถูกสุขอนามัย ปลอดภัยจากสิ่งต้องห้ามทางศาสนาอิสลาม (ฮารอม) และสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ทั้งทางกายภาพ ชีวภาพและเคมี 2) ผู้ประกอบการได้รับผลประโยชน์ทางธุรกิจ โดยตระหนักถึงการผลิตอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม และปฏิบัติตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล อย่างเคร่งครัด และควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้คุณภาพอาหารตามมาตรฐานฮาลาล 3) ประเทศชาติได้รับผลประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจ โดยภาครัฐให้การ

ส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมอย่างครบวงจร ทั้งในด้านการพัฒนาวัตถุดิบ ปัจจัยการผลิตของผู้ประกอบการ การตลาดและปรับปรุงกลไกการรับรอง “มาตรฐานอาหารฮาลาล” ขององค์กรศาสนาอิสลามเพื่อเพิ่มโอกาสการส่งออกสู่ตลาดโลก การรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นหัวใจสำคัญในการผลักดันประเทศไทยสู่การเป็นผู้นำในตลาดอาหารฮาลาล สถาบันมาตรฐานฮาลาล จึงนับเป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ของประเทศไทย ให้ถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม และสอดคล้องกับมาตรฐานสากลที่ทั่วโลกใช้เป็นบรรทัดฐาน ไม่จะเป็น CODEX / HACCP โดยร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ในการตรวจสอบทางผลิตภัณฑ์อาหารทางวิทยาศาสตร์อันเป็นนวัตกรรมสำคัญของมาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทย

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Standard) กับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นระบบเชิงบูรณาการ (Integrated Standard System) โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือ กระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุด ตลอด “สายโซ่การผลิต” จะต้อง “ฮาลาล” คือถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่ง “ฮารอม” คือสิ่งที่ต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ได้แก่ วัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง สารพิษ สิ่งปนเปื้อนต่างๆ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี ถูกสุขอนามัย มีคุณค่าอาหาร เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (ตอยยิบ) ซึ่งระบบการจัดการความปลอดภัยในการผลิตอาหารทั้งระบบ GMP, HACCP และระบบการควบคุมคุณภาพ (ISO) จึงเป็นเรื่องสอดคล้องกับหลักการมาตรฐานอาหารฮาลาลแต่จะแตกต่างกันในหลักการสำคัญ คือ มาตรฐานอาหารฮาลาลจะต้องยึดถือความถูกต้องและคุณค่าตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ส่วนมาตรฐานสากลยึดถือคุณค่าอาหารโดยมีจำเป็นต้องถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม

ตารางแสดงการเปรียบเทียบมาตรฐานอาหารฮาลาล กับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป	
มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
1. ผู้กำหนดมาตรฐาน	1. ผู้กำหนดมาตรฐาน
1.1 อัลลอฮ์ (ซ.บ.) พระผู้เป็นเจ้า 1.2 ศาสดามูฮัมหมัด (ซ.ล.)	1.1 องค์กรระหว่างประเทศ 1.2 องค์กรเอกชน
2. หลักการสำคัญ	2. หลักการสำคัญ
2.1 ฮาลาล (อนุมัติ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม 2.2 ปราศจากสิ่งฮารอม (สิ่งต้องห้าม) 2.3 ตอยยิบ (ดี) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม - ความสะอาด - ความปลอดภัยจากสารพิษและสิ่งปนเปื้อน - คุณค่าทางโภชนาการ - รักษาสิ่งแวดล้อม	2.1 มาตรฐานตามที่องค์กรกำหนด 2.2 การประกันคุณภาพ (Q.A.) - ความสะอาด - ความปลอดภัย - คุณค่าทางโภชนาการ
3. การบริหารมาตรฐาน	3. การบริหารมาตรฐาน
3.1 องค์กรศาสนาอิสลามเป็นผู้รับผิดชอบตามบัญญัติศาสนาอิสลาม 3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐานต้องเป็นมุสลิมที่ดี และมีความรู้ ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่	3.1 หน่วยงานภาครัฐหรือองค์กรเอกชนที่มีหน้าที่รับผิดชอบ 3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่
4. ระบบมาตรฐาน	4. ระบบมาตรฐาน
4.1 เป็นระบบเฉพาะมาตรฐานฮาลาลซึ่งครอบคลุมทั้งความถูกต้อง (ฮาลาล) และที่ดี (ตอยยิบ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม 4.2 ชื่อระบบมาตรฐาน คือ ฮาลาล (Halal)	4.1 เป็นระบบมาตรฐานที่แยกย่อย หลายลักษณะ เช่น มาตรฐาน โรงงาน มาตรฐานการบริหารการผลิต เป็นต้น 4.2 ชื่อระบบมาตรฐานมีหลากหลาย เช่น มอก. GMP , ISO, HACCP
5. ปัจจัยการผลิต	5. ปัจจัยการผลิต
5.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมและสารปรุงแต่งมีที่มาซึ่งพิสูจน์ได้ว่า “ฮาลาล” ปราศจากสิ่ง “ฮารอม” 5.2 กระบวนการผลิต จะต้อง “ฮาลาล” ทุกขั้นตอน 5.3 สถานที่ผลิตจะต้องสะอาด ปลอดภัย จากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกันสัตว์ทุกชนิดและไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล 5.4 เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาดและไม่ได้ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล 5.5 การเก็บรักษา การขนส่ง และวางจำหน่ายจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาลไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล เพื่อป้องกันการสับสนและเข้าใจผิดของผู้บริโภค 5.6 การล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน จะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม	5.1 เป็นไปตามมาตรฐานอุตสาหกรรมโดย ไม่คำนึงว่าฮาลาลหรือไม่ 5.2 การล้างวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตมุ่งเน้นความสะอาดเป็นสำคัญ

ตารางแสดงการเปรียบเทียบมาตรฐานอาหารฮาลาล กับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป	
มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
6. พนักงาน	6. พนักงาน
<p>6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับ สิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุนัข</p> <p>6.2 พนักงานเชือดสัตว์ ต้องเป็นมุสลิมมีสุขภาพจิตสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจ และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p>	<p>6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม</p> <p>6.2 พนักงานเชือดสัตว์ ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม</p>



ขั้นตอนสำคัญๆ ในการยื่นขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ประกอบด้วยขั้นตอนดังนี้

1. สถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในจังหวัดที่ไม่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ให้ยื่นยื่นคำขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ต่อสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
2. เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยรับเอกสารคำขอ และตรวจสอบเอกสาร
3. ผู้ประกอบการรายใหม่ต้องได้รับการอบรมความรู้เกี่ยวกับเรื่องฮาลาลจากสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
4. ผู้ประกอบการหลังจากได้รับการอบรมเรียบร้อยแล้ว เอกสารคำร้องนำเสนอผู้มีอำนาจเพื่อพิจารณาอนุมัติคำร้อง (ใน กรณีคำขอไม่ได้รับอนุมัติให้ผู้ประกอบการแก้ไขและยื่น คำร้องใหม่อีกครั้ง)

5. เมื่ออนุมัติคำขอแล้วสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยแต่งตั้งคณะตรวจสอบซึ่งประกอบไปด้วย นักการศาสนา นักวิทยาศาสตร์อาหาร ผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิต ผู้เชี่ยวชาญจากกรมปศุสัตว์ (ในกรณีมีการเชือดสัตว์)
6. ขั้นตอนการตรวจสอบสถานประกอบการก่อนการตรวจทุกครั้งเจ้าหน้าที่ ติดต่อกับสถานประกอบการเพื่อนัดหมายการเข้าตรวจ ในวันและเวลาที่แน่นอน คณะผู้ตรวจสอบเข้าตรวจสอบในทุกกระบวนการ ทุกขั้นตอนของการผลิตอย่างละเอียดพร้อมการทำรายงานการตรวจและการประเมินรวม และต้องตรวจสอบในคลังสินค้าและห้องเก็บวัตถุดิบของสถานประกอบการทั้งหมด

7. คณะผู้ตรวจสอบเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบที่ต้องสงสัยในการผลิตให้กับ สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล รวบรวมเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ยังศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และส่งคืนผลการวิเคราะห์ให้สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล เจ้าหน้าที่จะรวบรวมรายงานการตรวจสอบ ผลการวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ เพื่อส่งให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลพิจารณาอนุมัติ (ในกรณีการพิจารณาอนุมัติไม่ผ่าน ให้ผู้ประกอบการแก้ไข และยื่นคำร้องใหม่อีกครั้งในระยะเวลาที่กำหนด)

8. คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลได้พิจารณาอนุมัติเรียบร้อยแล้ว ผลการอนุมัตินำเสนอต่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่ออนุมัติการให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล

ประเทศไทยได้มีผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่เป็น SMEs และอุตสาหกรรม ซึ่งปัจจุบันได้ให้ความสำคัญกลุ่มผู้บริโภคฮาลาล ดังนั้น ควรได้เรียนรู้และปรับกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล เพื่อจะได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน ฮาลาล จะเป็นผลดีต่อการส่งออก เพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก ซึ่งมีหน่วยงานภาครัฐพร้อมให้การสนับสนุนองค์ความรู้และเทคโนโลยีกระบวนการผลิต และการควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารฮาลาล และในปี 2557 – 2560 กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้มีแผนงานที่จะส่งเสริมศักยภาพผู้ประกอบการไทยเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐานฮาลาล ดังนั้นผู้ที่สนใจเข้าร่วมโครงการโปรดติดต่อประสานงานได้ที่ สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ 75/7 ถนนพระรามที่ 6 แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 โทรศัพท์ 0 2201 7420

เอกสารอ้างอิง

ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Standard) กับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 30 พฤศจิกายน 2555] เข้าถึงจาก <http://www.halal.or.th/th/main//subindex.php?page=sub&category=11> สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ อาหารฮาลาล มก.อช. 8400-2550 [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 6 ธันวาคม 2555] เข้าถึงจาก http://www.centallabthai.com/web/.../pdf/Halal_Food_8400_2550 8 หน้า leoyd'ko8ltidi,dkivb|k,d|k'csj'xitgmLwmp 2548 มาตรฐานอาหาร ฮาลาล /HTS 150 : 1426 16 หน้า FDA/WHO