



การวิเคราะห์โซ่คุณค่าอาหารฮาลาล Value Chain Analysis of Halal Food

ฐิติมา วงศ์อินตา¹, ปนัดดา กสิกิจวิวัฒน์², สุชเช็น นียมเดชา³, บุญตรี จันทร์กลับ⁴, โรสลาวาตี โต๊ะแอ⁵

¹อาจารย์, คณะโลจิสติกส์, มหาวิทยาลัยบูรพา E-mail: t_wonginta@hotmail.com@hotmail.com

²อาจารย์, คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน E-mail: fengpak@ku.ac.th

³อาจารย์, สำนักวิชาการจัดการ, มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ E-mail: nhussen@wu.ac.th

⁴อาจารย์, สำนักวิชาการจัดการ, มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ E-mail: boontaree@gmail.com

⁵นักวิจัย, ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน
E-mail: wateebanana@hotmail.com

บทคัดย่อ

อาหารฮาลาลเป็นอาหารที่สามารถบริโภคทั้งผู้บริโภคมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม เนื่องจากอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่สะอาด และปลอดภัย แต่ผู้ประกอบการจำนวนมากในประเทศไทยยังไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล งานวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ภาพรวมทั่วไปของการจัดการโซ่คุณค่าของสินค้าฮาลาลเพื่อใช้เป็นแนวทางในการหารูปแบบการจัดการโซ่คุณค่าที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตสินค้าฮาลาลงานวิจัยนี้ได้ทำการสำรวจข้อมูลทั้งผู้บริโภคอาหารฮาลาลและผู้ผลิตอาหารฮาลาล ผลการสำรวจข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารฮาลาลพบว่าผู้บริโภคมุสลิมยังขาดความเชื่อมั่นในเครื่องหมายฮาลาล ในขณะที่ผลการสำรวจผู้ประกอบการอาหารฮาลาลพบว่า ค่าใช้จ่ายในการได้มาซึ่งเครื่องหมายรับรองฮาลาลค่อนข้างสูง

คณะผู้วิจัยได้เสนอแนวทางในการยกระดับห่วงโซ่คุณค่าของอาหารฮาลาลไทย โดยผู้ประกอบการควรมีการรวมกลุ่มเพื่อเพิ่มจำนวนผู้ประกอบการที่รับการรับรองตราฮาลาลและมีการใช้ทรัพยากรร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนห่วงโซ่ ส่วนหน่วยงานที่ให้การรับรอง หน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจรับรองและผู้กำกับตรวจตรา ควรแยกกันทำงานอย่างชัดเจนเพื่อให้เกิดความโปร่งใส รวดเร็วและเพิ่มความน่าเชื่อถือ นอกจากนี้ระบบวิทยาศาสตร์ฮาลาล เป็นระบบที่มีส่วนสำคัญในการเพิ่มความน่าเชื่อถือ ทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ

คำสำคัญ: อาหารฮาลาล, โซ่คุณค่า

ABSTRACT

Halal food can be consumed by Muslim and non-Muslim because halal food is considered sanitarian and safe. However, most entrepreneurs in Thailand have limited knowledge in producing halal food. This research aims to analyze value chain of halal food in order to determine the road map for an appropriate value chain management. The research has done the survey for both halal consumers and halal producers. The results show that most halal consumers feel that halal certification in Thailand is not reliable. For the halal producers, they feel that cost of acquiring halal certificate is high.

Recommendations are proposed to improve the Halal value chain in Thailand as follows. Clustering together of halal entrepreneur in order to increase the number of the entrepreneur with halal certification and increase the facility utilization throughout the supply chain. For the halal certification, Accreditation body, Certification body and Monitoring body should work separately in different organizations to insure that the system of halal certification is first and reliable. Moreover, the halal science center with the system of Hygiene assurance liability quality is the important organization that can improve the halal reliability locally and internationally.

Key Words: Halal Food, Value Chain

1. บทนำ

ฮาลาล เป็นคำมาจากภาษาอารบิก หมายความว่า การผลิต การให้บริการ หรือการจำหน่ายใดๆ ที่ไม่ขัดต่อบัญญัติของศาสนา ดังนั้น เราจึงอาจกล่าวได้ว่า “อาหารฮาลาล” คือ อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำ ผสมปรุง ประกอบ หรือแปรรูป ตามศาสนบัญญัตินั่นเอง เป็นการรับประกันว่า ชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหาร หรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่างๆ ได้โดยสนิทใจ เราสามารถสังเกตผลิตภัณฑ์ว่าเป็น “ฮาลาล” หรือไม่นั้น ได้จากการประทับตรา “ฮาลาล” ที่ข้างบรรจุภัณฑ์นั้นเป็นสำคัญ¹ การประทับตราเครื่องหมายฮาลาลได้รับอนุญาตโดยคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่างๆ ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับ หรือแสดงลงบนสลาก หรือผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใดๆ โดยใช้สัญลักษณ์ที่เรียกว่า “ฮาลาล” ซึ่งเขียนเป็นภาษาอาหรับ ภายในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หลังกรอบเป็นลายเส้นแนวตั้ง ได้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า “สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย” โดยเครื่องหมายดังกล่าวนี้จะออกให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร และเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ฮาลาล และหรือเนื้อสัตว์ฮาลาลที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ เป็นต้น²

อาหารฮาลาลเป็นอาหารที่สะอาด และปลอดภัย แต่ผู้ประกอบการส่วนมากยังไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตอาหาร ฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักของศาสนาอิสลาม เพราะผู้ประกอบการบางรายเพียงแค่ว่า ไม่มีหมูก็เป็นอาหารฮาลาลแล้ว ซึ่งในความจริงแล้วต้องรวมถึงขั้นตอน กระบวนการ และสถานที่ รวมทั้งภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นด้วย นอกจากนี้ในขั้นตอนการขนส่งสินค้าฮาลาล ยังควรคำนึงถึงในแต่ละกระบวนการผลิตอาหาร คือ ต้องมีการแยกผลิตภัณฑ์ฮาลาล ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่เป็นมุสลิม ซึ่งหมายถึงการจัดเก็บ การขนส่งและการจัดการผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่ดีและเหมาะสม รวมทั้งความซื่อสัตย์ของเจ้าของแบรนด์ที่ไม่นำสินค้าฮาลาลมาปนเปื้อนกับสินค้าไม่ฮาลาลซึ่งมีนะยิสปนเปื้อนอยู่ โดยครอบคลุมกับการจัดหาและการจัดจำหน่ายสินค้าที่เชื่อมโยงเข้าด้วยกัน

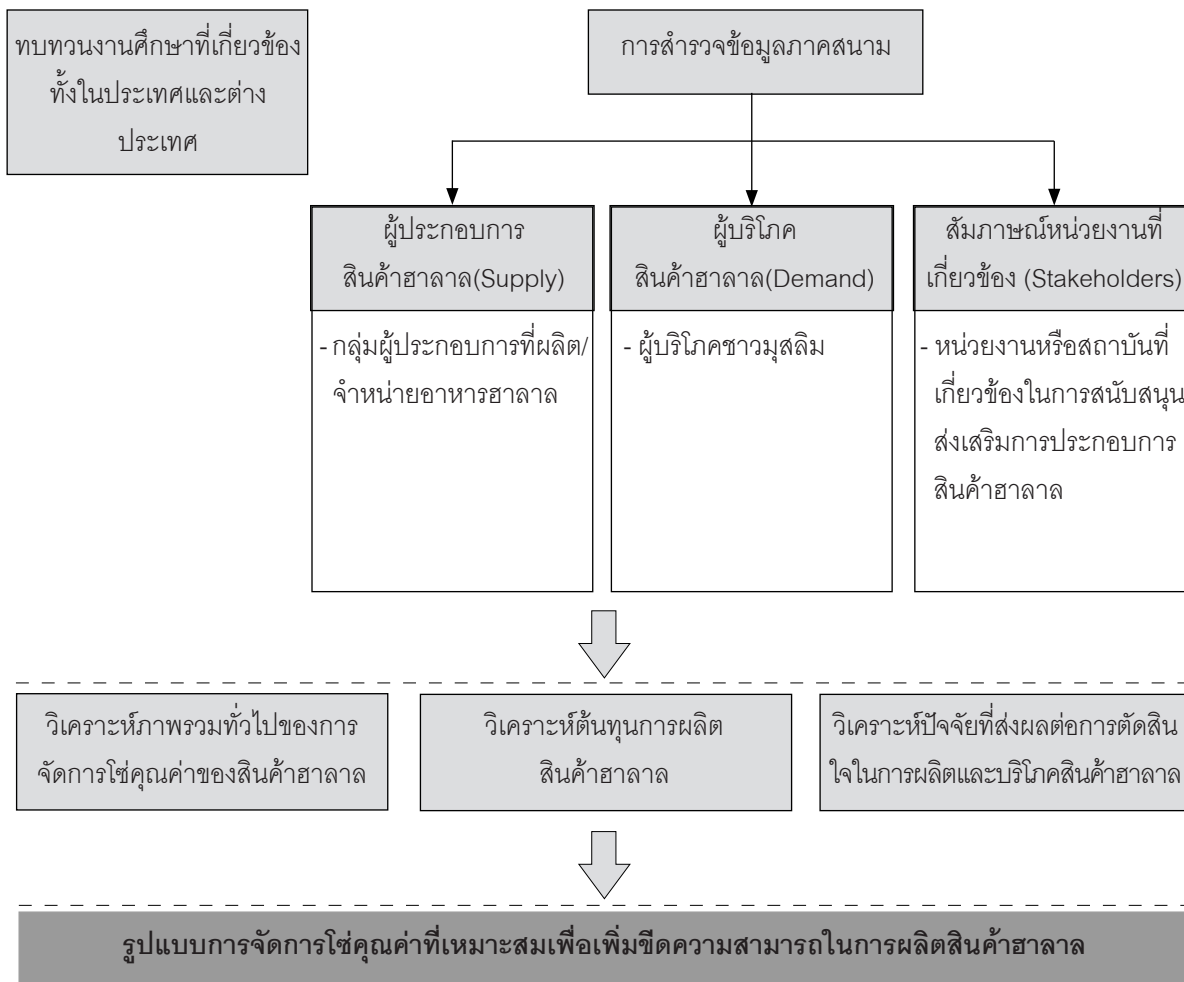
การที่จะพัฒนารูทกิจสินค้าฮาลาลในประเทศไทยเพื่อให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องเร่งพัฒนาประสิทธิภาพในการบริหารจัดการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันเพื่อเตรียมความพร้อมในการขยายตลาดและสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าในตลาดโลกทั้งนี้ ระบบมาตรฐานไม่ได้มีเฉพาะกระบวนการการผลิตเท่านั้น แต่ยังรวมถึงกระบวนการโลจิสติกส์ด้วยเพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นในการส่งออกสินค้าฮาลาล จำเป็นต้องผลักดันให้มีการพัฒนาระบบโลจิสติกส์ฮาลาลที่ได้มาตรฐานควบคู่กันไปด้วยโดยที่การขยายศักยภาพในตลาดการผลิตสินค้าฮาลาลต้องสร้างความมั่นใจแก่ผู้ซื้อสินค้า ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำว่าไม่มีอะไรปนเปื้อน

¹<http://www.halal.or.th>

²<http://www.acfs.go.th/halal/general.php>



ดังนั้นงานวิจัยในครั้งนี้จึงได้ทำการวิเคราะห์สายโซ่คุณค่า (Value Chain) ซึ่งเป็นขั้นตอนการวิเคราะห์กิจกรรมของกิจการที่มีความเชื่อมโยงกันทั้งภายในและภายนอกกิจการตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำของสินค้าฮาลาล น่าจะเป็นวิธีหนึ่งที่ช่วยให้เห็นถึงปัญหาที่เกิดขึ้นและแนวทางปรับปรุงที่เหมาะสม เพราะการวิเคราะห์โซ่คุณค่าคือการวิเคราะห์ลำดับของการเชื่อมต่อ (Chain) ของกิจกรรมที่สร้างมูลค่า (Value Added) ทั้งหมดที่เกิดขึ้นภายในโซ่คุณค่า ซึ่งนำสินค้าหรือบริการจากจุดต้นทางไปยังปลายทาง คือ ลูกค้ารายสุดท้าย (Kapinsky, 2000) โดยภายในโซ่คุณค่าประกอบด้วยผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) ตั้งแต่ผู้ผลิต ผู้กระจายสินค้า จนถึงผู้บริโภค มูลค่าที่เพิ่มขึ้นแต่ละลำดับของกิจกรรมในโซ่คุณค่า เป็นการสร้างมูลค่าที่เกิดขึ้นในมุมมองของลูกค้าและการเพิ่มความได้เปรียบต่อคู่แข่งในตลาดโดยคณะผู้วิจัยได้กำหนดกรอบการศึกษาไว้ดังรูปที่ 1



รูปที่ 1 กรอบแนวคิดการศึกษา

2. การวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจในการบริโภคอาหารฮาลาล

คณะผู้วิจัยได้ทำการสำรวจข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภคโดยใช้แบบสอบถามผู้บริโภคชาวมุสลิม จำนวน 381 ราย ประกอบด้วยกลุ่มตัวอย่างเพศหญิงร้อยละ 67.98 และเพศชายร้อยละ 32.02 โดยผลสำรวจชี้ให้เห็นว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการตรวจสอบเครื่องหมายฮาลาลก่อนการบริโภคสินค้า โดยผลการสำรวจพบว่า กลุ่มตัวอย่างถึงร้อยละ 74.2 ทำการตรวจสอบเครื่องหมายฮาลาลก่อนทุกครั้งที่มีการซื้อสินค้า

ซึ่งสอดคล้องกับผลการสำรวจปัจจัยสำคัญที่ผู้บริโภคใช้ในการพิจารณาเลือกซื้ออาหารฮาลาล 5 ลำดับแรก คือ 1) ต้องมีเครื่องหมายฮาลาลรับรอง 2) การบอกรายละเอียดส่วนประกอบของวัตถุดิบบนฉลากสินค้า 3) ถูกหลักโภชนาการอาหาร 4) สามารถตรวจสอบการปนเปื้อนอาหาร และ 5) รสชาติอาหาร อย่างไรก็ตามแม้ว่าจะมีการตรวจสอบเครื่องหมายฮาลาลบนฉลากสินค้าแล้ว ผู้บริโภคบางส่วนกว่าร้อยละ 30 ยังมีความเชื่อว่าการมีหรือไม่มีเครื่องหมายฮาลาลนอกจากนี้ประเทศไทยยังไม่มีระบบฐานข้อมูลผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองฮาลาลที่ชัดเจน และตรวจสอบได้ ยิ่งส่งผลให้ผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่นที่ไม่สามารถตรวจสอบว่าอาหารที่ตนเองบริโภคอยู่นั้นได้รับการรับรองและมีการตรวจสอบอย่างต่อเนื่องหรือไม่

เมื่อพิจารณาความพึงพอใจในการบริโภคอาหารฮาลาล พบว่าปัจจัยที่ผู้บริโภคพึงพอใจน้อยที่สุด คือ สามารถพิสูจน์ได้ว่าส่วนผสมไม่ได้มาจากเนื้อสุกร ซึ่งชี้ให้เห็นว่าผู้บริโภคยังขาดความเชื่อมั่นในอาหารฮาลาล แม้ว่าอาหารนั้นจะมีส่วนผสมหลักที่ไม่ได้มาจากเนื้อสุกร แต่ผู้บริโภคยังมีความกังวลการปนเปื้อนในระหว่างกระบวนการผลิต ทั้งนี้อาจสืบเนื่องจากการที่ยังมีข่าวเกี่ยวกับการปนเปื้อนของอาหารที่มาจากส่วนหนึ่งของสุกร ทำให้ผู้บริโภคเกิดความไม่มั่นใจว่าอาหารที่ตนเองบริโภคมีส่วนผสมมาจากสุกรหรือไม่ เนื่องจากผู้บริโภคไม่สามารถพิสูจน์ได้จากบรรจุภัณฑ์ภายนอก สอดคล้องกับปัจจัยที่พึงพอใจน้อยสุดในลำดับถัดมาคือ ปัจจัยอาหารที่ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสุกร แต่ไม่ได้รับเครื่องหมายฮาลาล ซึ่งถึงแม้ว่าอาหารฮาลาลนั้นจะไม่ได้มีส่วนผสมมาจากส่วนใดส่วนหนึ่งของสุกร แต่ผู้บริโภคก็ยังไม่เชื่อมั่นในขั้นตอนการผลิตว่าจะมีการปนเปื้อนหรือไม่

นอกจากนี้ ผู้บริโภค โดยเฉพาะผู้บริโภคในภาคอื่นๆ ที่มีโอกาสได้ยังประสบปัญหาและอุปสรรคสำคัญในการเลือกซื้ออาหารฮาลาล กล่าวคือ แหล่งจำหน่ายสินค้าฮาลาลค่อนข้างมีน้อย ไม่สามารถหาซื้อได้ทั่วไป ซึ่งแหล่งซื้อที่สำคัญได้แก่ ห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อ อีกทั้งสินค้ายังไม่มีหลากหลาย การบริโภคอาหารซ้ำๆ ทำให้เกิดความเบื่อหน่าย สอดคล้องกับผลการวิเคราะห์ค่าคู่อันดับ (Quadrant Analysis) พบว่าปัจจัยที่ผู้ประกอบการอาหารฮาลาลควรให้ความสำคัญและปรับปรุงแก้ไขอย่างเร่งด่วน คือ ความสามารถในการตรวจสอบการปนเปื้อน และรสชาติอาหาร อย่างไรก็ตามประเด็นที่น่าสนใจจากผลสำรวจคือ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 63.3 ยังไม่เชื่อมั่นในเครื่องหมายฮาลาลที่อยู่บนฉลากสินค้าเท่าที่ควร เมื่อสอบถามถึงสาเหตุที่ผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่นในตราสินค้าพบว่ากลุ่มตัวอย่างถึงร้อยละ 72.3 เชื่อว่าน่าจะมีการปลอมแปลงเครื่องหมายฮาลาลบนฉลากสินค้า

ทั้งนี้ผู้บริโภคได้เสนอแนวทางในการสร้างความน่าเชื่อถือของเครื่องหมายฮาลาลไว้หลากหลายประเด็น โดยประเด็นที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่แนะนำ คือ

- ควรมีการตรวจสอบสินค้าที่มีเครื่องหมายฮาลาล กรรมวิธีในการผลิตอย่างสม่ำเสมอ
- ควรมีการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องหมายฮาลาลที่ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน
- เครื่องหมายฮาลาลควรมีแบบเดียวกันทั่วประเทศ

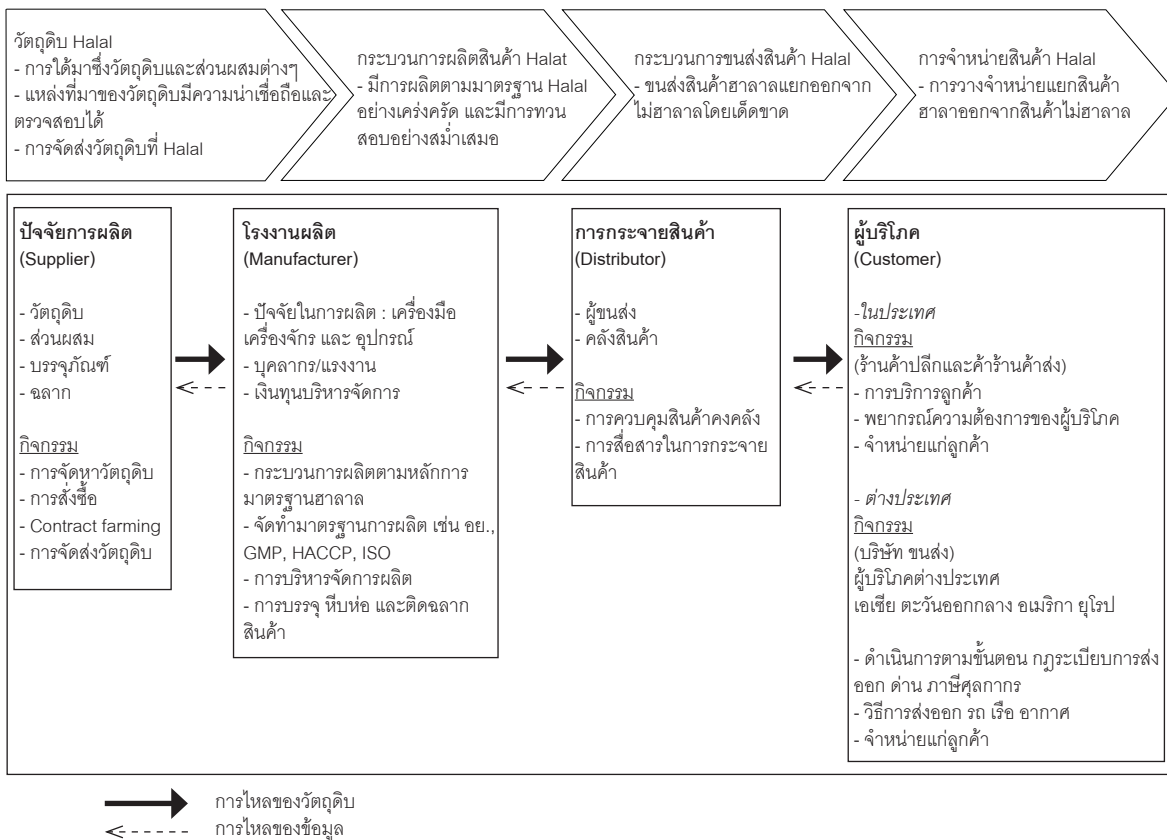


3. การวิเคราะห์ภาพรวมการจัดการโซ่คุณค่าของอาหารฮาลาล

การศึกษานี้ครั้งนี้คณะผู้วิจัยได้ทำการสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการอาหารฮาลาลจำนวน 17 ราย โดยแบ่งเป็นผู้ประกอบการอาหารฮาลาลจากภาคใต้ จำนวน 11 ราย และผู้ประกอบการจากภาคอื่นๆ จำนวน 6 ราย โดยพบว่าผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียในโซ่อุปทานอาหารฮาลาลโดยทั่วไปประกอบด้วย

- ผู้ผลิต/จำหน่ายวัตถุดิบ (Suppliers)
- ผู้ประกอบการอาหารฮาลาล
- คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
- ผู้ค้าส่ง
- ผู้ค้าปลีก
- ผู้บริโภค

จากการวิเคราะห์ภาพรวมรูปแบบโซ่คุณค่าอาหารฮาลาลตามชนิดของสินค้าสามารถสรุปภาพรวมรูปแบบโซ่คุณค่าในปัจจุบันได้ดังรูปที่ 2 โดยมีกิจกรรมที่ช่วยสร้างคุณค่าในโซ่อุปทานของอาหารฮาลาลเริ่มตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพและไม่มีสารปนเปื้อนภายใต้ข้อกำหนดของมาตรฐานอาหารฮาลาล จากนั้นวัตถุดิบถูกนำเข้าสู่กระบวนการผลิตและแปรรูปเป็นอาหารฮาลาลที่ถูกหลักอนามัยและไม่มีสารปนเปื้อน โดยที่กระบวนการผลิตจะต้องฮาลาลทุกขั้นตอน การบรรจุหีบห่อบนฉลากที่มีความน่าเชื่อถือและมีเครื่องหมายรับรองฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด จากนั้นสินค้าจะถูกกระจายโดยไม่มีสารปนเปื้อนตามมาตรฐานอาหารฮาลาลไปยังผู้ค้าส่ง ค้าปลีก ก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคต่อไป



รูปที่ 2 รูปแบบโซ่อุปทานอาหารฮาลาล

4. การวิเคราะห์ปัจจัยสู่ความสำเร็จของโซ่คุณค่าอาหารฮาลาล

ผู้ที่มีบทบาทสำคัญในโซ่คุณค่าอาหารฮาลาล คือ ผู้บริโภคอาหารฮาลาล โดยเฉพาะผู้บริโภคชาวมุสลิม เนื่องจากการเลือกบริโภคอาหารได้ถูกเชื่อมโยงเข้ากับหลักศาสนา ซึ่งอาหารฮาลาลจะต้องผลิตขึ้นถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม มุสลิมสามารถบริโภคได้ โดยคำนึงถึงความสะดวก มีคุณค่าตามหลักโภชนา ส่วนผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมหากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกัน เพราะอาหารฮาลาลมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) โดยความเชื่อมั่นในอาหารฮาลาลในมุมมองของผู้บริโภคเป็นสิ่งสำคัญ หากผู้บริโภคชาวมุสลิมขาดความเชื่อมั่นในตัวสินค้า ผู้ประกอบการก็ไม่สามารถขายสินค้าให้กับผู้บริโภคในกลุ่มนี้ได้ ในทางกลับกันผู้บริโภคชาวมุสลิมทั่วโลกถือเป็นกลุ่มตลาดขนาดใหญ่ หากผู้ประกอบการสามารถสร้างความเชื่อมั่นในตัวสินค้าของตนเองได้ ก็ถือเป็นโอกาสของช่องทางการตลาดที่มีศักยภาพ

นอกจากผู้บริโภคแล้ว ผู้ที่มีบทบาทสำคัญในโซ่คุณค่าของอาหารฮาลาล คือ องค์กรทางศาสนา ที่มีอำนาจหน้าที่ในการกำหนด ตรวจสอบ รับรองและบังคับใช้มาตรฐานฮาลาลเพื่อเป็นการรับประกันว่าอาหารที่ได้รับการรับรองฮาลาลเป็นอาหารที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการและหลักศาสนา อันจะส่งผลโดยตรงต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่ออาหารฮาลาล

การวิเคราะห์โซ่คุณค่าที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการอาหารฮาลาล ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบหลักดังแสดงนี้



รูปที่ 3 รูปแบบการวิเคราะห์โซ่คุณค่าอาหารฮาลาล

โดยในแต่ละองค์ประกอบหลักนั้นจะต้องมีปัจจัยความสำเร็จที่เป็นกลไกสำคัญที่จะช่วยผลักดันให้อาหารฮาลาล เป็นอาหารที่มีคุณภาพ มีความน่าเชื่อถือในสายตาของผู้บริโภคและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ยังเป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสามารถส่งออกสินค้าฮาลาลไปยังต่างประเทศได้โดยรายละเอียดของปัจจัยความสำเร็จและตัวชี้วัดสามารถแสดงได้ดังตารางที่ 1



ตารางที่ 6.1 รูปแบบใช้คุณค่าและปัจจัยความสำเร็จของอาหารฮาลาล

กระบวนการ	ปัจจัยความสำเร็จ (CSF)
วัตถุดิบหรือปัจจัยการผลิต	<ul style="list-style-type: none"> เลือกใช้วัตถุดิบที่อยู่ใกล้แหล่งผลิต จัดหาวัตถุดิบผ่านผู้รวบรวม หรือพ่อค้าคนกลาง ที่มีความเชี่ยวชาญในการจัดหา มากกว่าผู้ประกอบการ จะทำให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและมีความสม่ำเสมอ วัตถุดิบที่เข้าสู่กระบวนการผลิตต้องได้รับรองตราฮาลาล สำหรับวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล ต้องมีการสต็อกวัตถุดิบไว้เพื่อให้เพียงพอต่อการผลิตตลอดทั้งปี เลือกการจัดเก็บวัตถุดิบที่เหมาะสมเพื่อให้สามารถเก็บได้ระยะยาว
การผลิต	<ul style="list-style-type: none"> ขั้นตอนการผลิตสะอาดถูกหลักอนามัย ไม่มีการปนเปื้อนตามมาตรฐานอาหารฮาลาล การใช้ทรัพยากรการผลิตมีประสิทธิภาพ อาจมีการรวมกลุ่มการผลิตสินค้าประเภทเดียวกัน การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง
การสร้างมูลค่าเพิ่ม	<ul style="list-style-type: none"> การบรรจุหีบห่อต้องแน่ใจว่าสามารถป้องกันสินค้าจากการปนเปื้อนได้ ต้องศึกษาหลักศาสนาในการออกแบบฉลากสินค้า เช่น ฉลากไม่ควรเกี่ยวข้องกับแอลกอฮอล์ หรือรูปภาพที่ไม่เหมาะสม การรับรองเครื่องหมายฮาลาลต้องมีความน่าเชื่อถือ ความเพียงพอของบุคลากรที่ทำหน้าที่ตรวจสอบและรับรองเครื่องหมายฮาลาล ให้ความสำคัญกับการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของอาหารฮาลาลให้กับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ การรับรองเครื่องหมายฮาลาลควรดำเนินการควบคู่กับวิทยาศาสตร์ฮาลาล
การขนส่งและกระจายสินค้า	<ul style="list-style-type: none"> การกระจายสินค้าไม่ให้เกิดการปนเปื้อนด้วยต้นทุนที่เหมาะสม เพิ่มการใช้ประโยชน์ (Utilization) ของรถขนส่ง ควบคุมระดับสินค้าคงคลังให้เหมาะสม ใช้หลักการ Transportation Management
การตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> เก็บข้อมูลผู้บริโภค ศึกษาอุปสงค์ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพยากรณ์ความต้องการ ศึกษาพฤติกรรม ความชอบของผู้บริโภคทั้งและต่างประเทศ ในแต่ละประเทศเป้าหมายที่ต้องการส่งออก ศึกษากฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกในแต่ละประเทศ อาจให้ผู้แทนการค้า (Trading) เป็นผู้ทำการส่งออกแทน ในกรณีที่ผู้ประกอบการต้องการ มุ่งเน้นที่การผลิตเท่านั้น หรือไม่มีความเชี่ยวชาญในการส่งออก

5. รูปแบบและแนวทางการยกระดับใช้คุณค่าที่เหมาะสม

5.1 รูปแบบใช้คุณค่าที่เหมาะสม

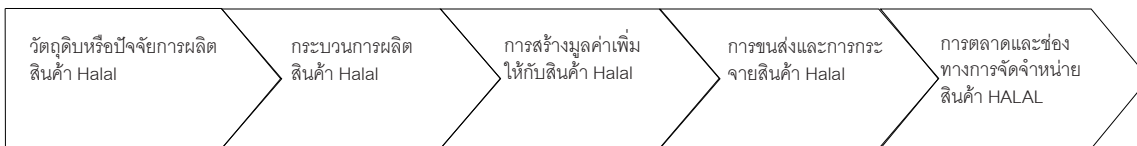
การศึกษานี้ได้นำเสนอรูปแบบและแนวทางการยกระดับใช้คุณค่าที่เหมาะสม เพื่อการเพิ่มจำนวนผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการผลิต และ จำหน่ายอาหารฮาลาลให้ได้รับการรับรองตราฮาลาลมากขึ้น รวมทั้งเพิ่มคุณภาพ และความน่าเชื่อถือให้กับอาหารฮาลาลของประเทศไทยได้ดังรูปที่ 4

องค์กรศาสนา/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อการอำนวยความสะดวกในการขอและรับรองเครื่องหมายฮาลาลได้แก่

- องค์กรให้การรับรอง (Accreditation Body : AB)
- องค์กรตรวจรับรอง (Certification Body : CB)
- การตรวจสอบ (Audit)
- การกำกับตรวจตรา (Monitoring)



การรวมกลุ่มผู้ประกอบการที่มีศักยภาพ



หน้าที่และกิจกรรมเพิ่มคุณค่าของผู้ขับเคลื่อนกลุ่มผู้ประกอบการฮาลาล

- จัดเตรียมสถานประกอบให้ผู้ถูกสุจริตลักษณะ และตรงตามข้อปฏิบัติสำหรับสถานประกอบการที่ขอรับรองฮาลาล
- ให้คำปรึกษาด้านเอกสารหรือช่วยเหลือเพื่อให้สมาชิกในกลุ่มได้รับการรับรอง (โดยทำงานร่วมกับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด)
- ให้คำปรึกษาเรื่องการเงิน และแหล่งเงินทุน
- การจัดหาวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ร่วมกัน ทำให้ต้นทุนวัตถุดิบลดลงได้
- เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า ให้สมาชิกในกลุ่ม
- เมื่อรวมกลุ่มขายสินค้าได้มากขึ้น มีการขนส่งร่วมกันทำให้ลดต้นทุนค่าขนส่ง
- มีการจัดระบบข้อมูลของกลุ่มเพื่อรองรับการตรวจสอบย้อนกลับ เพิ่มความน่าเชื่อถือให้กับสินค้าฮาลาล และเพิ่มความมั่นใจให้กับผู้บริโภค



ภาครัฐสนับสนุนเทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ทันสมัยในการผลิตได้แก่

- กระทรวงอุตสาหกรรมส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาอุตสาหกรรม และผู้ประกอบการภายในประเทศ
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาการปลูกพืชเศรษฐกิจที่ใช้เป็นวัตถุดิบสินค้าฮาลาล
- กระทรวงพาณิชย์ส่งเสริมและพัฒนาอาหารฮาลาลให้เป็นสินค้าส่งออก
- สถาบันอาหารส่งเสริมการขยายตัวด้านการส่งออกเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับผู้ประกอบการธุรกิจภาคอุตสาหกรรม
- ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลการจัดตั้งศูนย์ข้อมูลและบริการทางวิทยาศาสตร์ และห้องปฏิบัติการเพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาหารฮาลาล ภาครัฐสนับสนุนการประชาสัมพันธ์เพิ่มความน่าเชื่อถือ
- จัดงานแสดงสินค้าฮาลาล และนำเสนอถึงข้อมูลมาตรฐานฮาลาลและการรับรองฮาลาลของประเทศไทย ประชาสัมพันธ์ “วิทยาศาสตร์ฮาลาล” ในแง่ความน่าเชื่อถือของประเทศไทย

รูปที่ 4 รูปแบบการยกระดับใช้คุณค่าของอาหารฮาลาลเพื่อเพิ่มจำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองฮาลาล



รูปแบบของการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการ สามารถทำให้เกิดขึ้นได้โดยภาคเอกชนที่มีความพร้อมจัดรวมกลุ่มเอง โดยเป็นผู้นำในการลงทุนด้านโครงสร้าง และสิ่งอำนวยความสะดวก โดยภาครัฐให้การสนับสนุน ให้ความรู้ และอำนวยความสะดวกในเรื่องการรับรองตราฮาลาล รวมถึงสนับสนุนด้านการประชาสัมพันธ์ และการตลาด หรือจะเป็นการรวมกลุ่มแนววิสาหกิจชุมชนโดยรัฐบาลให้การสนับสนุน และให้ความช่วยเหลือในทุกด้าน คล้ายกับนิคมอุตสาหกรรม แต่ทำในขนาดที่เล็กกว่า ที่สามารถดำเนินการได้ทุกภาคของประเทศ

5.2 แนวทางการยกระดับใช้คุณค่าที่เหมาะสม

ในงานวิจัยในครั้งนี้คณะผู้วิจัยได้เสนอแนวทางในการยกระดับใช้คุณค่าของอาหารฮาลาล สามารถสรุปได้ดังนี้

1. การยกระดับผลิตภัณฑ์ (Product Upgrading)

- ผู้ประกอบการอาหารฮาลาลขนาดเล็กบางราย เริ่มมีปัญหาในเรื่องวัตถุดิบของอาหารฮาลาลโดยเฉพาะวัตถุดิบที่มีลักษณะเฉพาะที่หาได้เฉพาะพื้นที่ที่มีความพิเศษในพื้นที่นั้นๆ เช่น ลูกหยีจากปัตตานี มะขามหวานจากเพชรบูรณ์ ผู้ประกอบการเห็นว่าวัตถุดิบโดยเฉพาะวัตถุดิบที่มีคุณภาพมีปริมาณลดลงเรื่อยๆ และท้ายที่สุดจะไม่มีวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการผลิต ภาครัฐควรมีแนวทางในการส่งเสริมให้มีการปลูกพืชที่มีลักษณะพิเศษเฉพาะพื้นที่นั้นมากขึ้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการอนุรักษ์พืชพิเศษในท้องถิ่นไว้ รวมทั้งป้องกันการขาดแคลนวัตถุดิบและส่งเสริมให้มีการผลิตอาหารฮาลาลที่มีความพิเศษตามลักษณะพื้นที่ได้หลากหลายขึ้น

- ภาครัฐควรมีนโยบายส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในพื้นที่ เพื่อเป็นการลดต้นทุนโลจิสติกส์ โดยส่งเสริมกลไก contract farming ในพื้นที่เพื่อลดต้นทุนการขนส่งวัตถุดิบจากที่ไกลๆ

- ผู้ประกอบการรายย่อยขนาดเล็ก (S) บางรายมีค่าใช้จ่ายเรื่องรับรองตราฮาลาลสูงเกือบแสนบาทต่อปี เนื่องจากมีผลิตภัณฑ์หลายรูปแบบและหลายขนาด ทำให้ต้นทุนสินค้าสูงขึ้น ผู้ประกอบการต้องการให้ภาครัฐเข้ามาช่วยแบ่งเบาค่าใช้จ่ายในการรับรองตราฮาลาล

2. การยกระดับกระบวนการ (Process Upgrading)

แนวทางในการยกระดับกระบวนการของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล คือ การส่งเสริมเทคโนโลยีที่ทันสมัย (Technology) และการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) โดยรายละเอียดในแต่ละแนวทางสรุปได้ดังนี้

แนวทางที่ 1 การส่งเสริมเทคโนโลยีที่ทันสมัย (Technology) ผู้ประกอบการอาหารฮาลาลเอง ควรมีการตื่นตัวในเรื่องของการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ถูกหลักอนามัยและช่วยลดต้นทุน เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้ นอกจากนี้ภาครัฐควรเข้ามาช่วยเหลือในการส่งเสริมให้ความรู้ รวมถึงการจัดโครงการนำผู้เชี่ยวชาญเข้ามาแนะนำความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตให้มีคุณภาพสามารถตรวจสอบการปนเปื้อน อีกทั้งภาครัฐควรสนับสนุนการวิจัยเชิงนวัตกรรม ที่ใช้เทคโนโลยีระดับกลางสำหรับการผลิตสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย เพื่อลดความจำเป็นในการใช้แรงงานลดความเสี่ยงในการขาดแคลนแรงงาน และง่ายต่อการควบคุมคุณภาพของการผลิต

แนวทางที่ 2 การวิจัยและพัฒนา (Research and Develop) สำหรับผู้ประกอบการขนาดเล็ก อาจจะไม่มีความรู้เพื่อใช้ในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งองค์ความรู้ในเรื่องของการถนอมอาหารทำให้อาหารสามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น ดังนั้นภาครัฐควรเข้ามาให้ความรู้การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตและการเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้นเพื่อให้สามารถส่งขายไปยังต่างประเทศได้

3. การยกระดับหน้าที่ (Function Upgrading)

ผู้ที่เกี่ยวข้องในโซ่คุณค่าของอาหารฮาลาลควรมีการปรับตัว (Adaptation) เพื่อให้สามารถสนองตอบต่อความต้องการของผู้บริโภคฮาลาลที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาและมีความหลากหลาย เพื่อให้สามารถแข่งขันได้และดำรงอยู่ได้อย่างยั่งยืน โดยแนวทางในการปรับตัวของผู้ที่เกี่ยวข้องในโซ่คุณค่าของอาหาร เช่น

- ผู้ประกอบการอาหารฮาลาลควรมีการรวมกลุ่มในลักษณะของ Cluster เพื่อเป็นพันธมิตรทางการค้า โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มีความเข้มแข็งแล้ว คอยเป็นที่เลี้ยงให้กับผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็ก ที่เริ่มเข้าสู่อุตสาหกรรมฮาลาล หรือกำลังจะก้าวเข้าสู่อุตสาหกรรมฮาลาล ในการให้คำแนะนำ และข้อเสนอแนะในขั้นตอนการประกอบการตามข้อกำหนดของอาหารฮาลาล เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพ ถูกหลักโภชนาการและศาสนบัญญัติ

- ผู้ประกอบการควรมีการวิจัยและพัฒนาสินค้าของตนเองอย่างต่อเนื่อง ทั้งในเรื่องของคุณภาพของสินค้าและความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นการสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภค นอกจากนี้การวิจัยและพัฒนาเพื่อยืดอายุของอาหารฮาลาลให้ยาวนานขึ้นเพื่อประโยชน์ในการส่งออกไปยังต่างประเทศได้

- ภาครัฐควรสนับสนุนให้มีการรวมกลุ่มของธุรกิจอาหารฮาลาล โดยอาจมีการเตรียมโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อรองรับผู้ประกอบการขนาดเล็กที่มีศักยภาพในการผลิตอาหารฮาลาลที่มีคุณภาพ ที่มีข้อจำกัดในเรื่องสถานที่และความรู้ อาจเป็นรูปแบบนิคมอุตสาหกรรมขนาดเล็กที่ไม่จำเป็นต้องมีการลงทุนสูงมาก สามารถจัดให้มีในหลายภาคหรือในจังหวัดที่มีศักยภาพ โดยสถานที่ที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานสำหรับการผลิตอาหารฮาลาลสำหรับผู้ประกอบการรายเล็กให้เข้ามาเช่าพื้นที่และมีหน่วยงานให้คำปรึกษาด้านมาตรฐานอาหารฮาลาล

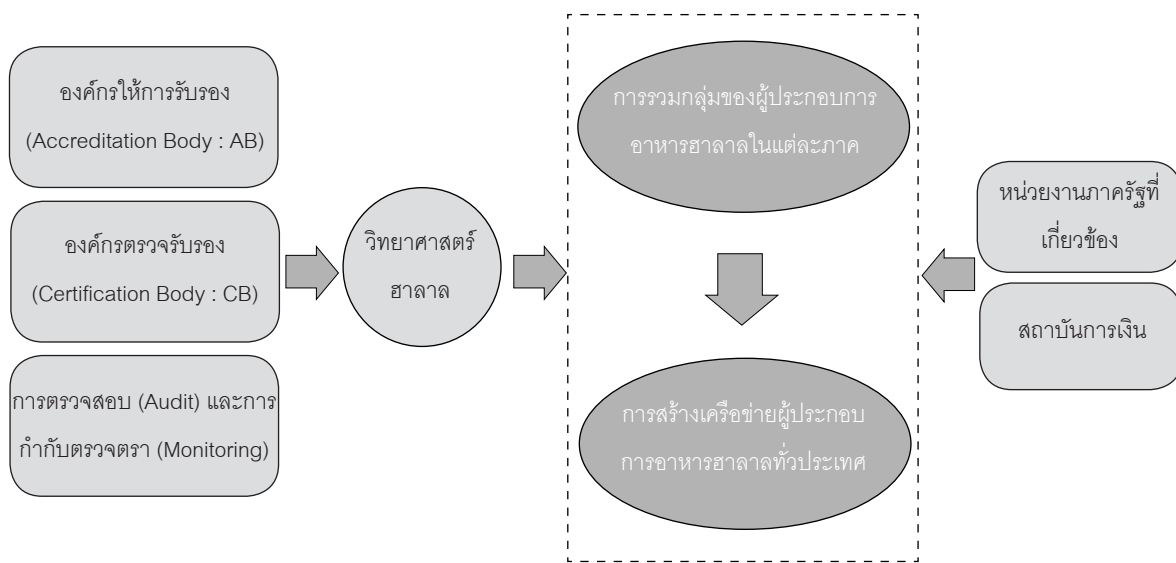
- หน่วยงานที่รับผิดชอบในการให้ตรารับรองฮาลาล ควรมีการนำวิทยาศาสตร์ฮาลาลเข้าร่วมกับกระบวนการตรวจสอบและประเมินสถานประกอบการเพื่อขอรับรองตราฮาลาล เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นในสายตาของผู้บริโภคมากขึ้น

4. การยกระดับห่วงโซ่ (Chain Upgrading)

การยกระดับห่วงโซ่คุณค่าเป็นสิ่งที่ต้องได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง อันได้แก่ ผู้ประกอบการอาหารฮาลาลที่ควรมีการรวมกลุ่มกันในลักษณะของ Cluster ผู้ให้การรับรอง ผู้ตรวจรับรองและผู้กำกับตรวจตรา รวมทั้งหน่วยงานภาครัฐต่างๆ สถาบันการเงิน เป็นต้น เพื่อเกื้อหนุนให้อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลมีศักยภาพเพิ่มมากขึ้น อย่างไรก็ตาม จากผลการสำรวจและรวบรวมข้อมูลของงานวิจัยครั้งพบว่า จุดที่เป็นปัญหาสำคัญของอุตสาหกรรมฮาลาลของไต้หวัน อยู่ที่ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคต่ออาหารฮาลาล ซึ่งปัจจุบัน กิจกรรมฮาลาลของประเทศไทยได้ดำเนินการอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลามพ.ศ. 2540 ที่ได้กำหนดให้เป็นหน้าที่ของ 2 องค์กรคือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และได้กำหนดให้มีคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัดทำหน้าที่พิจารณาให้ความเห็นเกี่ยวกับการรับรองฮาลาล กำหนดมาตรการแนวทางปฏิบัติในการตรวจสอบรับรองฮาลาล ซึ่งจะเห็นได้ว่ามีองค์กรที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับระบบองค์กรให้การรับรอง (Accreditation Body : AB) องค์กรตรวจรับรอง (Certification Body : CB) การตรวจสอบ (Audit) และการกำกับตรวจตรา (Monitoring) เป็นหน่วยงานเดียวกันคือองค์กรศาสนาเป็นผู้ดูแลแนวทางที่เหมาะสมเพื่อแก้ปัญหาในเรื่องของความน่าเชื่อถือของตราฮาลาลและความเชื่อมั่นของผู้บริโภค



คณะผู้วิจัยจึงเสนอว่าควรรีให้ทั้ง 3 หน่วยงานแยกกันทำงานอย่างชัดเจนเพื่อให้เกิดความโปร่งใสในการทำงาน การแยกหน้าที่กันทำงานชัดเจนจะช่วยให้สามารถทำงานได้รวดเร็วขึ้น อันจะเป็นผลในทางอ้อมที่จะทำให้อัตราของผู้ประกอบการที่ได้รับเครื่องหมายรับรองฮาลาลเพิ่มมากขึ้นเช่นกัน อีกทั้งการรับรองเครื่องหมายฮาลาลโดยสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ควรทำงานร่วมกับระบบวิทยาศาสตร์ฮาลาล (ระบบ Hal-Q) เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นได้ว่าอาหารที่ได้เครื่องหมายรับรองฮาลาลนั้นเป็นอาหารที่ชาวมุสลิมสามารถรับประทานได้ ถูกหลักโภชนาการ ปราศจากสิ่งปนเปื้อนตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม เมื่อมองในภาพรวมความร่วมมือของหน่วยงานทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง ที่จะช่วยยกระดับใช้คุณค่าของอาหารฮาลาล สามารถสรุปได้ดังรูปที่ 5



รูปที่ 5 การร่วมมือกันเพื่อยกระดับใช้คุณค่าอาหารฮาลาล

6. การอ้างอิง

Kaplinsky R and Morris (2000), "A handbook for value chain research", IDRC, Canada.

7. Acknowledgement

ขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ในการสนับสนุนทุนวิจัยในครั้งนี้