

## มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจ อาหารในจังหวัดนนทบุรี\*

### Food production standard under Hallal markof manufacturer in nonthaburi.

อารยา आयुบเคน (Araya Aryubken)<sup>\*\*</sup>

วิโรจน์ เจษฎาลักษณ์ (Viroj Jadesadalug)<sup>\*\*\*</sup>

#### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษารูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี 2) เพื่อศึกษามาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี เก็บรวบรวมข้อมูลโดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มผู้ให้ข้อมูลได้แก่ รองประธานฝ่ายกิจการฮาลาลในคณะกรรมการอิสลามจังหวัดนนทบุรี ผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตอาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรีโดยธุรกิจการผลิตอาหารฮาลาลที่มีการดำเนินงานเกี่ยวกับเครื่องหมายฮาลาลมากกว่า 2 ปี ขึ้นไปและผู้บริโภคสินค้าที่มีเครื่องหมายฮาลาลบนผลิตภัณฑ์โดยที่ผู้บริโภคเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามและนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เนื้อหา สรุปผลการศึกษาและนำเสนอผลการศึกษาในรูปแบบการพรรณนาความ

ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล จัดทะเบียนเป็นรูปแบบบริษัท โดยลักษณะเป็นธุรกิจที่ผลิตอาหารในการจัดจำหน่ายและเป็นผู้รับจ้างผลิต การบริหารการดำเนินงานเป็นระบบและแบบแผนตามโครงสร้างของบริษัท ซึ่งควบคุมการทำงานโดยผู้บริหารและหัวหน้างานฝ่ายต่างๆ ซึ่งการดำเนินงานอาหารฮาลาลเป็นการบริหารจัดการที่เน้นถึงกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ โดยเป็นการจัดการและควบคุมกระบวนการผลิต ซึ่งพบว่ามีเตรียมความพร้อมในด้านการวางแผนการดำเนินงาน การดำเนินงานกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของการผลิตอาหารฮาลาลและเป็นการดำเนินงานตามหลักมาตรฐานอาหารฮาลาลทุกประการโดยมีการปฏิบัติตามคู่มือ กฎระเบียบการดำเนินงานของพนักงานภายในองค์กรอย่างเคร่งครัดโดยเป็นความร่วมมือทั้งผู้ประกอบการและพนักงานเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลโดยมาตรฐาน ฮาลาลเป็นการดำเนินงานเหมือนกับมาตรฐานคุณภาพอื่นๆเพียงแต่มีข้อกำหนดการตามบทบัญญัติ

\* บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่งานวิจัย

This Article Aimed to Publish Research

\*\* นักศึกษาหลักสูตรปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร  
โทรศัพท์ 08-7004-4274, E-mail: araya.reen@gmail.com

Student's Master of Business Administration Program of Entrepreneurship Faculty of Management Science  
Silpakorn University. Tel : 08-7004-4274 E-mail : araya.reen@gmail.com

\*\*\* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์วิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, E-mail: viroj\_jade@hotmail.com  
Assistant Professor. Ph.D. in Faculty of Management Science Silpakorn University. E-mail : viroj\_jade@hotmail.com

ของศาสนาอิสลามเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้อง ซึ่งจากการศึกษาผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาเป็นแนวทางในการพิจารณาด้านการบริหารจัดการในการวางกลยุทธ์การนำผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเข้าสู่ตลาด โดยที่เน้นถึงคุณภาพและประโยชน์ในการบริโภคทั่วไปโดยที่อาจไม่จำกัดเฉพาะชาวมุสลิมเท่านั้น

**คำสำคัญ :** รูปแบบและลักษณะธุรกิจ, การดำเนินงาน, ฮาลาล

### Abstract

The purpose of this research 1) to study pattern and characteristic of food business under the use of hallal mark in nonthaburi 2) to study the production standard of food under hallal mark in nonthaburi, to collect the information for this research, the interview of vice president of hallal industry in committee of Islamic of nonthaburi, trader under the mark of hallal in nonthaburi for those who run the business for more than 2 years and the consumer of hallal product whose religious is Islamic are conducted. and analyzing the gathered information, sum it up and present it in the form of description

The result shows patterns and characteristics of businesses under the hallal trade, registered as a company in the form of trader and as an product manufacturer, work management undergoes according to system of the company, controlled by manager and supervisor of each department, since the work process of hallal focus on production priotize for quality by control the process during the manufacturing, found that it is prepared for the work process of hallal procuction meet the hallal standard and work according to the manual, regulation of hallal by the valuntary of owner and employees makes the product meet the standard of hallal which is similar to other standard the only different is that it is contain the statute of islamic hence from this research manufacturer can use this information to consider make an input into marketing plan priortize the quality and nutrition of consumers not only muslim.

**Key words:** pattern and characteristic of business, work process, hallal

### บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีศักยภาพประเทศหนึ่งในด้านอาหารสามารถที่จะเป็นศูนย์กลางของธุรกิจอาหารฮาลาล เนื่องจากประเทศไทยมีความได้เปรียบในด้านวัตถุดิบมีหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนเป็นที่ยอมรับพร้อมที่จะผลักดันด้านมาตรฐานการผลิตสินค้าอาหารฮาลาล อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการอาหารของไทยยังขาดความรู้ความเข้าใจอย่างแท้จริงในสินค้าอาหารฮาลาลอีกทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องยังขาดทิศทางที่ชัดเจนในการกำหนดยุทธศาสตร์ที่จะผลักดันให้ธุรกิจอาหารฮาลาลของไทยสามารถแข่งขันได้ในระดับสากลและมุ่งไปสู่การเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารฮาลาลต่อไป (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2548)

อาหารฮาลาลจึงเป็นหนึ่งในหัวข้อที่สังคมไทยกล่าวถึงมากในระยะหลายปีที่ผ่านมาแต่ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลของคนไทยหลายคนเป็นความเข้าใจที่ค่อนข้างแคบ ส่วนใหญ่รู้เพียงว่าอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่มุสลิมบริโภคได้ซึ่งหมายถึงอาหารที่ไม่มีส่วนผสมที่เป็นหมูและสุรา (อิศรา ศานติศาสน์, 2557) โดยวิถีชีวิตประจำวันของชาวมุสลิมนั้นได้ถูกกำหนดวิถีการดำเนินชีวิตโดยคัมภีร์อัลกรุอันและอัลหะดีษ ซึ่งจุดนี้ถือเป็นกรอบในการทำกิจกรรมต่างๆในชีวิตประจำวันโดยผลิตภัณฑ์ต่างๆจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ฮาลาล ฮาลาลเป็นคำในภาษาอาหรับ หมายถึง อนุมัติ สินค้าที่ฮาลาลจึงหมายถึง สินค้าที่อนุมัติให้ใช้ได้และถือเป็นจุดกำเนิดของอุตสาหกรรมฮาลาล (สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2557)

อุตสาหกรรมฮาลาลที่ได้รับการจับตามองและพูดถึงมากที่สุด คือ อุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากมุสลิมจะบริโภคอาหารที่ฮาลาลเท่านั้นซึ่งอาหารที่ฮาลาลมีหลักการในการผลิตที่ผู้ผลิตจะต้องศึกษาประเทศไทยมีการผลิตอาหารฮาลาลโดยผู้ประกอบการมุสลิมผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างไรก็ตามประเทศไทยถือเป็นประเทศส่งออกอาหารไปยังหลายประเทศ หากมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน ฮาลาล ประเทศไทยก็จะสามารถจับตลาดฮาลาลในต่างประเทศได้ ซึ่งจะก่อให้เกิดรายได้จากการส่งออกมูลค่ามหาศาลโดยส่วนใหญ่เป็นอาหารแปรรูป เครื่องปรุงรส โรงเชือดต่างๆ และอาหารทะเล โดยในส่วนของมาตรฐานอาหารฮาลาลนั้นรัฐบาลได้กำหนดลงในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ โดยครอบคลุมการจัดหาวัตถุดิบ การจัดเตรียมกระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การนำเสนอการจัดจำหน่ายและเครื่องหมายและฉลาก (สถาบัน ฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2557)

อย่างไรก็ตามผลการศึกษาในอดีตชี้ว่าการส่งออกอาหารฮาลาลของเราอาศัยการขยายตัวของตลาดโลกมุสลิมเป็นหลัก ประเทศไทยไม่ได้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดอาหารฮาลาลโลกเมื่อเทียบกับคู่แข่งของเราความสามารถในการแข่งขันไม่ได้มีแต่เพียงรสชาติของอาหารและต้นทุนการผลิตเท่านั้นแต่ยังรวมถึงความเชื่อมั่นในประเทศผู้ส่งออก การออกแบบบรรจุภัณฑ์และระยะทางระหว่างจุดส่งออกไปตลาดหรือต้นทุนในการขนส่งสินค้าไปยังจุดกระจายสินค้ากับผู้บริโภคและผนวกกับปัญหาในกระบวนการตรวจสอบรับรองมาตรฐานฮาลาลของเราได้ทำให้เอกชนจำนวนหนึ่งย้ายฐานการผลิตอาหารฮาลาลของตนไปยังประเทศอื่น เช่น มาเลเซีย และตุรกี เพื่อเข้าไปใกล้ตลาดและอาศัยความได้เปรียบจากการเป็นประเทศมุสลิมของประเทศเหล่านั้น (อิศรา ศานติศาสน์, 2557)

ดังนั้นจากการที่ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารมีการขยายตัวที่มากขึ้น การแข่งขันที่เพิ่มขึ้น มีความน่าสนใจและน่าลงทุน ขณะเดียวกันผู้บริโภคก็มีความต้องการอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพที่เป็นไปตามมาตรฐาน ทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษารูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล สภาพการแข่งขันธุรกิจอาหารฮาลาล เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาธุรกิจ การได้รับประโยชน์ในระยะยาวและทำให้สามารถขยายตลาดได้ทั้งในประเทศต่างประเทศและเพื่อเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง

#### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษารูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี
2. เพื่อศึกษามาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี

## การทบทวนวรรณกรรม

ในการศึกษครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้องและทบทวนทฤษฎีต่างๆเพื่อนำมาเป็นกรอบในการศึกษาซึ่งมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

ความหมายของอาหารฮาลาลเป็นอาหารทั่วไปที่สามารถบริโภคได้ทั้งมุสลิมและไม่มุสลิม เพียงแต่อาหารฮาลาลจะถูกกำหนดไว้ในบทบัญญัติของอิสลามว่าด้วยเรื่องสิ่งต้องห้ามและสิ่งที่ได้รับอนุมัติว่ารับประทานได้ ดังนั้น อาหารฮาลาล คือ อาหารที่ได้รับการอนุมัติจากพระเจ้า(อัลลอฮ์) ว่าสามารถนำไปบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ ความสะอาด มีการควบคุมการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกตั้งแต่การคัดเลือก ขั้นตอนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา จนกระทั่งขั้นตอนการวางจำหน่าย อาหารที่มุสลิมสามารถบริโภค ได้แก่ สัตว์น้ำทุกชนิด (สัตว์ที่ไม่สามารถมีชีวิตอยู่บนบกได้ เช่น ปลา กุ้ง หอยและปลาหมึก) ส่วนสัตว์ที่อนุญาตก็ต้องผ่านการเชือดอย่างถูกต้องตามหลักศาสนา เช่น ไก่ เป็ด วัว แกะ เป็นต้น เครื่องดื่มจากสัตว์ ได้แก่ นมจากสัตว์ เช่น นมวัว นมแพะ พืช ผัก ที่ไม่เกิดโทษหรือมีพิษต่อร่างกาย ส่วนสัตว์ที่อิสลามไม่อนุญาตให้บริโภคหรือห้ามใช้เป็นผลิตภัณฑ์ฮาลาลเด็ดขาด มีดังนี้ สัตว์ต้องห้าม ได้แก่ สุนัข ลิง แมว สัตว์กินเนื้อเป็นอาหาร และมีกรเล็บ เช่น เสือ สัตว์มีพิษหรือนำเชื้อโรค เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง สัตว์ที่ไม่อนุญาตฆ่าตามศาสนบัญญัติ เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน สัตว์ที่มีลักษณะน่ารังเกียจหรือเลื้อยคลาน เช่น แมลงวัน หนอน สัตว์ที่ลักษณะคล้ายลา เช่น ล่อ สัตว์ที่ถูกรัดคอตายหรือถูกตี ถูกขว้างจนตาย สัตว์ที่ตายเองหรือตกจากที่สูงลงมาตาย สัตว์ที่ถูกเชือดเพื่อบูชายัญ นอกจากนี้ศาสนาอิสลามยังห้ามรับประทานเลือดสัตว์ รวมถึงเครื่องดื่มทุกชนิดที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ ส่วนกระบวนการการเก็บรักษาอาหารและการขนส่ง หากมีการปนเปื้อนกับอาหารที่ไม่ฮาลาล อาหารนั้นก็ไม่สามารถบริโภคได้ เช่น เก็บใกล้กับเนื้อสุกรหรือเนื้อสัตว์ที่อิสลามไม่อนุญาตให้รับประทานแม้มีการแบ่งสัดส่วนพื้นที่ในการเก็บแล้วก็ตาม องค์การศาสนารับรองฮาลาลให้กับสินค้า ทั้งนี้การรับรองฮาลาลและการขอใช้เครื่องหมายฮาลาล โดยใช้กับกิจการดังต่อไปนี้ 1) ผลิตภัณฑ์อุปโภคบริโภค 2) การเชือดสัตว์ 3) การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 4) ผลิตภัณฑ์ฮาลาล ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป วัตถุดิบ ส่วนผสม และ/หรือเนื้อสัตว์ฮาลาลนำเข้าจากต่างประเทศ (สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล, 2554) ซึ่งมีคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัด เป็นองค์กรหลักในการรับรองและออกเครื่องหมายฮาลาลแก่ผู้ผลิตอาหารฮาลาลที่ผ่านการตรวจสอบ หลักฐานจากผ่านการตรวจสอบแล้วจะประทับตราฮาลาลลงบนฉลากผลิตภัณฑ์หรือออกใบรับรองฮาลาลให้กับองค์กรหรือกิจการที่ร้องขอ (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2558)

แนวคิดเกี่ยวกับการบริหารจัดการเป็นกระบวนการการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายขององค์กรอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลโดยอาศัยหน้าที่ในการบริหาร (วิโรจน์ สารรัตนะ, 2555) และเป็นกระบวนการที่ทำให้บรรลุเป้าหมายขององค์กรโดยใช้การวางแผน โดยมียึดหลักตามโครงสร้างอย่างมีระเบียบแบบแผนแน่นอนในการจัดการ การจัดองค์กรและการมอบหมายงาน การใช้ทักษะความเป็นผู้นำเพื่อเป็นผู้พัฒนาในการหาช่องทางการตลาดที่มากขึ้นและสามารถที่จะแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นและการสร้างแรงจูงใจแก่พนักงานเพื่อที่จะสามารถสร้างทีมงานที่จะเป็นกำลังเสริมหรือหลักให้เป็นแรงผลักดันในการดำเนินงานที่ลุล่วงไปได้ด้วยดีแต่ควรคำนึงถึงด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการติดตามและการควบคุมโดยยึดหลักการบริหารองค์กรเข้ามาเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้องค์กรมุ่งสู่ความสำเร็จ จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับการบริหารจัดการทำให้ผู้วิจัยนำไปประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลลักษณะการดำเนินงานการบริหารจัดการของผู้ประกอบการ

ธุรกิจผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลเพราะมีความสำคัญต่อการดำเนินงานให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักการที่มีการกำหนด

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ เป็นการวิเคราะห์สภาพองค์กรในปัจจุบันโดยแบ่งเป็นสภาพแวดล้อมภายในและสภาพแวดล้อมภายนอก เรียกว่า SWOT Analysis การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในเพื่อให้ทราบถึงจุดแข็งและจุดอ่อน การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกเพื่อให้ทราบถึงโอกาสและอุปสรรค สภาพแวดล้อมภายนอกแบ่งออกเป็นสภาพแวดล้อมทั่วไปและสภาพแวดล้อมการดำเนินงาน สภาพแวดล้อมทั่วไป เช่น เศรษฐกิจ การเมือง กฎหมาย เป็นต้น สภาพแวดล้อมการดำเนินงาน คือการคุกคามของผู้มาใหม่ คู่แข่งขัน ผลิตภัณฑ์ทดแทน อำนาจต่อรองของผู้ซื้อผู้ขาย การวิเคราะห์นี้ช่วยให้ผู้บริหารทราบถึงการเปลี่ยนแปลงและแนวทางแก้ไข จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ ทำให้ผู้วิจัยนำไปประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจของผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลเพราะสามารถนำไปเปรียบเทียบผลการดำเนินงานทางธุรกิจในการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล (ธัญพร ช่างเสนาะ, 2557)

### วิธีดำเนินการวิจัย

1. **ระเบียบวิธีวิจัย** การศึกษาเรื่องมาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ แบบปรากฏการณ์วิทยา โดยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากภาคสนามโดยตรงด้วยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก เป็นการศึกษาเฉพาะที่จากเอกสาร ตำราที่เกี่ยวข้อง

2. **การเลือกพื้นที่** เลือกศึกษาเฉพาะผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตอาหารที่เลือกใช้เครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรีจากการรับรองของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ทำการศึกษาระหว่างเดือนตุลาคม 2557 ถึงเดือนพฤษภาคม 2558

3. **ผู้ให้ข้อมูลหลักและเกณฑ์การคัดเลือก** เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก 3 กลุ่ม คือ รองประธานฝ่ายกิจการฮาลาลในคณะกรรมการอิสลามจังหวัดนนทบุรีจำนวน 1 ราย ผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตอาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรีโดยธุรกิจการผลิตอาหารฮาลาลที่มีการดำเนินงานเกี่ยวกับเครื่องหมายฮาลาลมากกว่า 2 ปีจำนวน 4 ราย ขึ้นไปและผู้บริโภคสินค้าที่มีเครื่องหมายฮาลาลบนผลิตภัณฑ์โดยที่ผู้บริโภคเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามจำนวน 7 ราย

4. **เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล** ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์ในการสร้างแนวคำถามสำหรับรองประธานฝ่ายกิจการฮาลาลในคณะกรรมการอิสลามจังหวัดนนทบุรี ผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตอาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรีและผู้บริโภคสินค้าที่มีเครื่องหมายฮาลาลบนผลิตภัณฑ์ เป็นเครื่องมือสำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูล จากนั้นทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ทำการวิเคราะห์ จัดแยกหมวดหมู่ สังเคราะห์เพื่อหาข้อสรุป

5. **การสร้างเครื่องมือวิจัย** เริ่มต้นศึกษาจากตำรา บทความ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเครื่องหมายฮาลาล เอกสารต่างๆเพื่อนำมาสร้างแนวคำถาม เพื่อทำการกำหนดประเด็นหลักและประเด็นย่อยเพื่อให้อ้างอิงประเด็นความสำคัญหลักในการสัมภาษณ์และครอบคลุมเนื้อหา

**6. การเก็บรวบรวมข้อมูล** 1) ข้อมูลจากแหล่งปฐมภูมิ แหล่งข้อมูลจากการสัมภาษณ์ การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก โดยมีกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลจากคำถามที่ผู้วิจัยเป็นผู้กำหนด 2) จากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ ศึกษาจากเอกสาร หนังสือต่างๆเกี่ยวกับเครื่องหมายฮาลาล

**7. การวิเคราะห์ข้อมูล** นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์ทำการวิเคราะห์ โดยทำการจัดแยกตามประเด็นต่างๆ จากนั้นทำการวิเคราะห์ข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลตามแนวคิดหาข้อสรุป นำข้อสรุปไปปรึกษาอาจารย์เพื่อที่จะทำเป็นรายงานที่สมบูรณ์

**8. การตรวจสอบความเชื่อมั่นของข้อมูล** หลังจากเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ จะนำมาตรวจสอบความครบถ้วนความสมบูรณ์ของข้อมูลด้วยการตรวจสอบร่วมกับผู้ให้ข้อมูลและจากแหล่งเอกสารเพิ่มเติม และทำการศึกษาผู้ให้ข้อมูลอีกครั้งด้วยข้อมูลชุดเดิมเพื่อหาข้อสรุปที่แน่นอน

**9. การพิทักษ์สิทธิกลุ่มผู้ให้ข้อมูล** มีการแนะนำตัวก่อนเริ่มทำการสัมภาษณ์ และขอความกรุณาร่วมมือในการให้ข้อมูล พร้อมทั้งแจ้งผู้ให้ข้อมูลในการสนทนากลุ่มเป็นการสัมภาษณ์เป็นความลับ และจะนำข้อมูลในการเผยแพร่ที่ชัดเจนถูกต้องและน่าเชื่อถือได้เท่านั้น

## การสรุปผลการวิจัย

จากการศึกษา มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการอาหารในจังหวัดนนทบุรี โดยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก ร่วมกับการสังเกตการณ์ ด้วยแนวคำถามการวิจัยที่มีรายละเอียดของคำถามเกี่ยวกับลักษณะการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล สอบถามรองประธานคณะกรรมการอิสลามฝ่ายกิจการฮาลาลประจำจังหวัดนนทบุรี ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี รวมถึงผู้บริโภคสินค้าที่มีเครื่องหมายฮาลาล และยังศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร ข้อมูลทางวิชาการ ทฤษฎีและหลักการที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ได้ข้อมูลและเนื้อหาที่จะสามารถนำมาวิเคราะห์และเป็นแนวทางในการอธิบายและวิเคราะห์เพื่อครอบคลุมประเด็น ในการทำวิจัยครั้งนี้

### 1. รูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี

#### 1.1 รูปแบบและลักษณะของธุรกิจผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

รูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล พบว่าผู้ประกอบการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีช่วงอายุประมาณ 30 ปีขึ้นไป จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีระยะเวลาในการดำเนินงานเกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาลมากกว่า 3 ปีขึ้นไป โดยลักษณะของธุรกิจเป็นธุรกิจที่ผลิตอาหารเพื่อการบริโภคและจัดจำหน่ายทั้งในประเทศและนอกประเทศรวมถึงเป็นผู้รับจ้างผลิตให้กับบริษัทหรือเรียกว่า OEM หรือย่อมาจาก Original Equipment Manufacturer จัดทะเบียนเป็นรูปแบบบริษัท หรือห้างหุ้นส่วนจำกัด การบริหารการดำเนินงานเป็นการบริหารแบบเป็นระบบและแบบแผนตามโครงสร้างการดำเนินงานของบริษัท คือมีการควบคุมการทำงานโดยหัวหน้างานแต่ละฝ่ายต่างๆในการดำเนินงาน เช่น ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายผลิต ฝ่ายบรรจุภัณฑ์ ฝ่ายสินค้าคงคลัง เป็นต้น ซึ่งสามารถที่จะควบคุมดูแลได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

## 1.2 สภาพแวดล้อมการดำเนินงานผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

**ด้านคู่แข่ง** การดำเนินงานเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารฮาลาลไม่ใช่งานแข่งขันแต่เป็นเพียงมาตรฐานหนึ่งในการดำเนินงานเกี่ยวกับโลกของธุรกิจและโลกของศาสนาที่มนุษย์ทำให้การดำเนินงานออกมาในรูปแบบที่มีความสอดคล้องกันในลักษณะของข้อกำหนดกฎเกณฑ์ที่เป็นลายลักษณ์อักษร และมีความคล้ายคลึงในการดำเนินงาน ไม่ว่าจะเป็นมาตรฐาน GMP หรือ HACCP แต่เป็นการเพิ่มข้อกำหนดที่มากขึ้นในด้านของการปฏิบัติงานการดำเนินงานของอีกศาสนาหนึ่ง เป็นมาตรฐานที่ดีแสดงให้เห็นถึงผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพได้และทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในตัวผลิตภัณฑ์ที่มากขึ้นและเป็นการบริหารการดำเนินงานของบริษัทให้คงไว้ซึ่งคุณภาพของผลิตภัณฑ์และเป็นการสร้างการจดจำในเรื่องของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาลติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์ที่จะสร้างเอกลักษณ์ในตัวสินค้าของทางผู้ประกอบการ

**ด้านทางสังคม** การดำเนินการผลิตอาหารเป็นการทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่จะเข้าไปในสังคมของชาวมุสลิม จากการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลและเป็นการตอบรับของผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายฮาลาลที่ดีและเป็นการทำให้มีการสร้างงาน การจ้างงาน

**ด้านกฎหมาย** โดยที่สัญลักษณ์เครื่องหมายฮาลาลที่ผ่านการรับรองจะเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการตรวจสอบพิจารณาถึงความถูกต้องตามข้อกำหนดของกฎระเบียบของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ถ้ามีการละเมิดลิขสิทธิ์โดยการใช้เครื่องหมายโดยไม่ได้รับรองจากหน่วยงานก็จะมีตรวจสอบจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพราะโลโก้เครื่องหมายฮาลาลของประเทศไทยได้มีการจดลิขสิทธิ์ในด้านทรัพย์สินทางปัญญา

## 2. มาตรฐานการดำเนินการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี

### 2.1 ขั้นตอนการวางแผนการดำเนินการผลิตอาหารฮาลาล

ด้านการเตรียมความพร้อมในการดำเนินงานโดยการเตรียมความพร้อมของผู้ประกอบการ จะทำการศึกษาหาความรู้ก่อนที่จะทำเรื่องของรับรองระบบการดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล โดยการสืบค้นข้อมูลจากทางอินเทอร์เน็ต วารสาร เอกสาร สื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ จากนั้นจะทำการไปปรึกษากับหน่วยงานคณะกรรมการอิสลามจังหวัดนนทบุรีฝ่ายกิจการฮาลาล เพื่อเตรียมความพร้อมในการดำเนินงานให้ถูกต้องเป็นไปตามหลักการของบทบัญญัติศาสนาอิสลาม โดยมีกฎระเบียบ กฎเกณฑ์ การปฏิบัติ การกำหนดที่ชัดเจน จึงเป็นการปฏิบัติตามของผู้ประกอบการในการดำเนินงานให้มีความถูกต้องตามหลักการของบทบัญญัติของศาสนาซึ่งผู้ประกอบการก็จะให้ความสำคัญในเรื่องของมาตรฐานฮาลาลโดยมีการให้พนักงานปฏิบัติงานอย่างถูกวิธีในแนวทางที่มีการกำหนด ปฏิบัติตามคู่มืออย่างเคร่งครัด

**ด้านบุคคล** เนื่องจากระบบการบริหารงานเป็นไปในรูปแบบของบริษัทซึ่งมีการทำงานเป็นระบบและมีโครงสร้างการทำงานของแต่ละฝ่ายอย่างชัดเจนและเนื่องจากผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารมีการผ่านรับการรับรองการอนุมัติของมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) หรือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตทางผู้ประกอบการจะมีการประชุมตามวาระแบบแผนของทุกเดือนอยู่เป็นประจำจะทำการยกเรื่องว่าด้วยการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลในวาระการประชุมไม่ว่าจะเป็นเรื่องกระบวนการผลิต การปฏิบัติงาน ประชุมถึงผลิตภัณฑ์ที่จะต้องทำการต่ออายุ หรือเพิ่มการขออนุมัติการใช้เครื่องหมายฮาลาลของผลิตภัณฑ์ภายในบริษัทเพิ่มมากขึ้น โดยจะเน้นถึงกระบวนการผลิตเป็นหลัก

**ด้านสถานที่การผลิต** ผู้ประกอบการจัดทำประกาศนโยบายและระเบียบปฏิบัติที่เป็นเอกสารสำหรับการควบคุมวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการและการผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปโดยที่ผู้ประกอบการการผลิตอาหารจะมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎระเบียบของหน่วยงานสาธารณสุขและเน้นถึงเรื่องการอบรมพนักงานให้ปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ที่กำหนดเพื่อเป็นการสอดคล้องกับมาตรฐานการดำเนินงานอื่นๆที่ทางบริษัทได้รับอีกด้วย

**ด้านวัสดุอุปกรณ์ในการทำการผลิต** รูปแบบการดำเนินงานอยู่ในลักษณะเชิงอุตสาหกรรมดังนั้นด้านวัสดุและอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตส่วนใหญ่จะใช้เครื่องจักรในการดำเนินงานโดยมีระบบในกระบวนการทำงานไว้อย่างชัดเจนและมีการควบคุมการทำงานอย่างเป็นระบบ

**ด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ** เนื่องจากมาตรฐานสากลได้มีข้อกำหนดในเรื่องของศาสนาเข้ามาเกี่ยวข้องมีการสั่งห้ามตามบทบัญญัติที่กล่าวไว้ตามหลักศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารจึงเลือกแนวทางในการสั่งซื้อวัตถุดิบโดยจะเลือกสั่งซื้อวัตถุดิบจากซัพพลายเออร์ที่มีการเสนอสินค้าและมีเอกสารแนบมาตรฐานความปลอดภัยในการบริโภคและมีเอกสารการรับรองวัตถุดิบที่มีเครื่องหมายฮาลาลและสามารถนำเอกสารนี้ไปขอการรับรองการอนุมัติการใช้เครื่องหมายฮาลาลที่เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทได้ถ้าหากวัตถุดิบในการผลิตมีเอกสารการรับรองเครื่องหมายฮาลาลทุกตัววัตถุดิบ

## 2.2 การดำเนินงานกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล

**ด้านการจัดการวัตถุดิบ** ด้านวัตถุดิบก็จะมีการแยกรายผลิตอย่างชัดเจน วัตถุดิบจากเนื้อสัตว์ เช่น ไก่ กุ้ง ปลาหมึก ทางผู้ประกอบการใช้ทำตามขั้นตอนกระบวนการผลิตโดยไม่ว่าเป็นการหัน การใส่ภาชนะจะทำตามข้อกำหนด ส่วนวัตถุดิบไม่ใช่เนื้อสัตว์ จะทำการผสม ซึ่ง ตามขั้นตอนของการดำเนินงานที่มีการกำหนดไว้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและความปลอดภัยให้ถึงมือผู้บริโภค

**ด้านวิธีการชำระล้างวัตถุดิบ** จากการที่ผู้ประกอบการบางรายจะต้องทำการชำระล้างวัตถุดิบก่อนที่จะทำการแปรรูปเพื่อความสะดวกของวัตถุดิบด้วยวิธีการชำระล้างวัตถุดิบตามข้อกำหนดของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลนั้นจะเป็นการชำระล้างวัตถุดิบโดยการไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้งให้ทั่วถึงทุกส่วนที่เปื้อนสิ่งสกปรกโดยการทำให้สิ่งสกปรกของสี กลิ่น รส ของสิ่งสกปรกหายไป จึงทำให้ผู้ประกอบการทำตามขั้นตอนกระบวนการล้างโดยการปล่อยก๊อกน้ำไหลผ่าน เมื่อชำระล้างวัตถุดิบเสร็จก็จะแยกไม่ให้ปนเปื้อนกับสิ่งสกปรกที่ชำระออกไปหรือในส่วนที่เป็นวัตถุดิบที่ไม่ใช่เนื้อสัตว์ วัตถุดิบที่สามารถนำไปประกอบการทำในขั้นตอนการผลิตได้เลยผู้ประกอบการจะนำวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการทำงานทันทีโดยไม่ต้องชำระล้างวัตถุดิบ

**ด้านการควบคุมการใช้น้ำ** เนื่องจากการดำเนินงานในรูปแบบของบริษัทได้ผ่านมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) หรือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต จึงมีการอ้างอิงในเรื่องของการใช้น้ำภายในโรงงานผลิต ดังนั้นผู้ประกอบการจึงทำการส่งตรวจวิเคราะห์น้ำของทางบริษัทให้แก่หน่วยงานตรวจหาเชื้อที่มีการรับรองของกฎกระทรวงและนำเชื้อถือได้และทางผู้ประกอบการจะมีห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการตรวจเชื้อที่จะต้องทำเป็นประจำจะทำการตรวจวิเคราะห์น้ำด้วย และมีเครื่องกรองน้ำที่ได้มาตรฐานกรองการใช้น้ำภายในโรงงาน

**ด้านการผลิต** ด้านการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเป็นปัจจัยสำคัญหลักในการของรับรองเครื่องหมายฮาลาลโดยทางผู้ประกอบการจะมีการแจกจ่ายคู่มือในการปฏิบัติงานให้แก่พนักงาน โดยคู่มือนั้นจะมี

การปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามมาตรฐานในทุกๆปีเพื่อให้ทันกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปตามที่หน่วยงาน  
ฮาลาล มีการกำหนดจุดของการรักษามาตรฐานและมีการทำงานในส่วนของการผลิตตามโครงสร้างของ  
บริษัทที่เป็นผู้กำหนดโดยทำให้มีการสอดคล้องกันกับมาตรฐานฮาลาล

**ด้านการประเมินการดำเนินงานการผลิต** การประเมินด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร  
ฮาลาล เพื่อให้เกิดความมั่นใจในการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ดังนั้นผู้ประกอบการจึงควรอบรม ควบคุม  
พนักงานในการปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามหลักการของมาตรฐานอาหารฮาลาลและมีการควบคุมการตรวจสอบตาม  
มาตรฐานการดำเนินงานของบริษัทด้วยโดยจะมีการสุ่มตรวจผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลจากพนักงานฝ่ายควบคุม  
คุณภาพ (Quality Control) ทำการตรวจสอบทุกรอบในแต่ละวันของการดำเนินงานที่เป็นแบบแผนในทุกๆครั้ง  
ก่อนออกสู่ตลาดโดยผลผลิตที่ได้จากการดำเนินงาน ทำให้ผู้ประกอบการเกิดความพึงพอใจในด้านของเนื้องานใน  
ระดับหนึ่งแต่จะต้องให้ขึ้นอยู่กับพนักงานในสายการผลิตอาหารฮาลาลที่มีการปฏิบัติตามคู่มือ แต่ถ้าหากมี  
พนักงานบางรายที่ไม่ได้ปฏิบัติตามการดำเนินงานจะมีการลงโทษแต่ก็ต้องขึ้นอยู่กับสิ่งที่พนักงานกระทำลงไปมาก  
หรือน้อยเพียงใด

### 2.3 การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของการผลิตอาหารฮาลาล

**ด้านการบรรจุ** การดำเนินงานด้านการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลทางผู้ประกอบการจะใช้  
วิธีการบรรจุโดยเครื่องจักรอัตโนมัติโดยมีพนักงานควบคุมการดูแลระบบการดำเนินงานของเครื่องจักรทั้งหมด  
มีการแยกการบรรจุเป็นขั้นตอน และจะมีการดำเนินงานตามใบสั่งซื้อของลูกค้าเพื่ออำนวยความสะดวกในการดำเนินงานใน  
ขั้นตอนต่อไปและไม่ต้องเก็บรักษาต็อกสินค้าไว้เยอะเกินกำลังของทางผู้ประกอบการ

**ด้านการเก็บรักษา** ผู้ประกอบการผลิตอาหารฮาลาลจึงมีวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร  
ฮาลาลโดยมีการจัดเก็บให้เป็นระเบียบเรียบร้อยตามข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์  
ฮาลาล ซึ่งทางผู้ประกอบการจะเป็นโรงงานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลอย่างเดียวจึงไม่ต้องแยกผลิตภัณฑ์ที่  
ฮาลาลและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลเพียงแต่จัดเก็บรักษาสินค้าให้เป็นระเบียบตามโครงสร้างการดำเนินงานของ  
บริษัท

**ด้านการขนส่ง** ด้านการขนส่งผลิตภัณฑ์เครื่องหมายฮาลาล ทางผู้ประกอบการจะแบ่ง  
ออกเป็น 2 กรณี 1) ลูกค้ามารับสินค้าด้วยตนเอง โดยลูกค้าจะมีการแจ้งกับทางผู้ประกอบการล่วงหน้าและ  
กำหนดวันและเวลาในการมารับผลิตภัณฑ์กับบริษัทด้วยตนเอง 2) บริษัทไปส่งสินค้าให้กับลูกค้า โดยทางลูกค้า  
แจ้งกับทางบริษัทให้มีการไปส่งผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้าและกำหนดวัน เวลา และสถานที่ส่งสินค้า และเป็นไปตาม  
ข้อกำหนดของมาตรฐานฮาลาล

**ด้านการจัดการช่องทางการจัดจำหน่าย** ผู้ประกอบการได้วางเป้าหมายในการดำเนินงาน  
ตามวัตถุประสงค์เกี่ยวกับเครื่องหมายฮาลาลโดยที่เป็นการเจาะกลุ่มลูกค้าเพื่อที่จะได้กลุ่มลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้นเป็น  
การเพิ่มกลุ่มลูกค้าที่มาจากกลุ่มฐานเดิมและมีการขยายฐานกลุ่มลูกค้าและมีแนวโน้มในการเพิ่มการขอ  
เครื่องหมายฮาลาลที่มากขึ้นจากเดิม

**ด้านการแสดงฉลากเครื่องหมายฮาลาล** ผู้ประกอบการธุรกิจผลิตอาหารกับการสื่อสารกับ  
ลูกค้าในเรื่องผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายฮาลาลนั้น ผู้ประกอบการเองก็จะขอเอกสารการรับรองเครื่องหมาย  
ฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยให้ก่อนเมื่อได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์แล้วได้มีการใส่เครื่องหมายฮา

ลาลในสื่อโฆษณาโดยการเลือกช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ การสื่อสารที่ทันสมัยในระบบอินเทอร์เน็ตที่เป็นช่องทาง การสื่อสารที่รวดเร็วและมีค่าใช้จ่ายเหมาะสม

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานการผลิตอาหารฮาลาล ด้านการดำเนินงานการผลิตอาหารฮาลาล ในด้านการดำเนินงานจะพบปัญหาในการใช้มาตรฐานฮาลาลในเรื่องของค่าธรรมเนียมที่สูงและต้องมีการต่ออายุการรับรองเครื่องหมายฮาลาลในทุกปีและไม่สามารถที่จะรับลูกค้าเพิ่มได้ในส่วนของลูกค้าที่ต้องการมาผลิตอาหารที่มีส่วนผสมที่ต้องห้ามในบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม

## การอภิปรายผล

### 1. รูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี

#### 1.1 รูปแบบและลักษณะของธุรกิจผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

จากการศึกษาพบว่ารูปแบบและลักษณะของธุรกิจผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลโดยลักษณะของธุรกิจเป็นธุรกิจที่ผลิตอาหารเพื่อการบริโภคและจัดจำหน่ายทั้งในประเทศและนอกประเทศ จัดทะเบียนเป็นรูปแบบบริษัท การบริหารการดำเนินงานเป็นการบริหารแบบเป็นระบบและแบบแผนตามโครงสร้างการดำเนินงานของบริษัท คือมีการควบคุมการทำงานโดยหัวหน้างานแต่ละฝ่ายต่างๆในการดำเนินงาน ซึ่งสามารถที่จะควบคุมดูแลได้อย่างมีระบบ ซึ่งการดำเนินงานในรูปแบบบริษัทจะมีระบบขั้นตอนและเวลาในการดำเนินงานที่ชัดเจน ดังนั้นการตัดสินใจในเรื่องต่างๆ ต้องเข้าวาระการประชุมมีการแสดงความคิดเห็นทั้งผู้บริหารและหัวหน้างานฝ่ายต่างๆ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นอำนาจการตัดสินใจเด็ดขาดเป็นของผู้บริหารฝ่ายเดียวจึงอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดได้ง่าย และเนื่องจากความสามารถในการด้านความคิดและบริหารงานมีขีดจำกัดเพราะผู้บริหารเป็นผู้ตัดสินใจเด็ดขาด

#### 1.2 สภาพแวดล้อมการดำเนินงานผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

มาตรฐานฮาลาลเป็นมาตรฐานการดำเนินงานที่เน้นถึงคุณภาพและกระบวนการผลิตเพราะถ้าหากผลิตภัณฑ์มีคุณภาพที่ดีก็สามารถบ่งบอกถึงการทำงานที่เป็นระบบเป็นไปตามมาตรฐานหรือข้อกำหนดและสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้าและเป็นการสร้างการจดจำ สร้างเอกลักษณ์ในตัวสินค้าของทางผู้ประกอบการ โดยเป็นการเข้าถึงสังคมมุสลิมในด้านการตัดสินใจซื้อและการตอบรับผลิตภัณฑ์ เนื่องจากอาหารฮาลาลจะยึดหลักความเชื่อและความศรัทธาในเรื่องของศาสนาเป็นหลัก โดยดูที่สัญลักษณ์เครื่องหมายฮาลาลที่ผ่านการรับรองจะสามารถกล่าวถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการตรวจสอบพิจารณาถึงความถูกต้องตามข้อกำหนดของกฎระเบียบของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยไม่ว่าจะเป็นสถานที่การผลิต วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การเก็บรักษา รวมถึงการขนส่งที่ถูกต้อง ซึ่งมีความสอดคล้องกับงานวิจัยของมาเรียน นะมิ (2554) เรื่องการศึกษาความต้องการและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารแปรรูปของชาวมลายูเซีย พบว่าปัจจัยความต้องการและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารแปรรูปชาวมลายูเซีย ประกอบด้วย ปัจจัยความเชื่อทางวัฒนธรรม ปัจจัยด้านการรับรู้ส่วนผสมทางการตลาด ปัจจัยด้านพฤติกรรมในอดีต ปัจจัยด้านความไว้วางใจในคุณภาพและความตั้งใจในการซื้อสินค้าอาหารแปรรูปจากประเทศไทย

## 2. มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี

### 2.1 ขั้นตอนการวางแผนการดำเนินงานการผลิตอาหารฮาลาล

เนื่องจากประเทศไทยไม่ใช่ประเทศมุสลิมไม่เหมือนกับประเทศมาเลเซีย ประเทศอินโดนีเซีย หรือประเทศบรูไน เป็นต้น ซึ่งอาจจะเป็นข้อเปรียบเทียบได้ในการทำการค้าของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ซึ่งทางประเทศไทยควรมีการเน้นถึงคุณภาพมาตรฐานให้ประเทศอื่นได้มีการรับรู้ถึงจุดนี้ให้มากขึ้นจากการที่ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเรื่อง มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการอาหาร ทำให้ทราบถึงผู้ประกอบการมีการศึกษาในด้านการเตรียมความพร้อมในการดำเนินงาน ด้านบุคคล ด้านสถานที่ การผลิต ด้านวัสดุ อุปกรณ์ในการทำการผลิต ซึ่งในทุกๆด้านของการวางแผนการดำเนินงานการผลิตอาหารฮาลาลให้เป็นตามหลักการข้อกำหนดระเบียบของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย แต่ก็ควรที่จะมีการสนับสนุนจากหน่วยงานของภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้มีการสร้างเครือข่าย มีการจัดอบรม กระจายความรู้เรื่องของอาหารฮาลาลให้เกิดความเข้าใจ ความมั่นใจ และเกิดความรู้ให้มากยิ่งขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยเยาวดี ทรัพย์พลับ (2555) เรื่อง การจัดการความรู้เพื่อความยั่งยืนของกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกผักปลอดสารพิษ ตำบลห้วยพระ อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม พบว่าการจัดการความรู้ด้านดารปลูกผักปลอดภัยจากสารพิษ ประกอบด้วย การจัดการความรู้ด้านการผลิต ด้านการควบคุมคุณภาพ และด้านการควบคุมปริมาณ และแนวทางเพื่อพัฒนาเกษตรกรให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้จะเกิดขึ้นจากปัจจัยภายในกลุ่มเอง ได้แก่ การมีโรงเรียนเกษตรกร จัดให้มีการอบรมถ่ายทอดความรู้อย่างสม่ำเสมอ การสร้างเครือข่ายความรู้ทั้งภายในองค์กร มีการจัดทำเอกสารความรู้ให้เป็นระบบ ทำให้เกษตรกรมีความมั่นคงในอาชีพหลักของตนเอง มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นจากการมีรายได้ต่อเนื่อง มีความยั่งยืนสามารถพึ่งพาตนเองได้และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่นได้

### 2.2 การดำเนินงานกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล

การดำเนินงานกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเป็นหัวใจสำคัญให้ได้มาซึ่งมาตรฐานอาหารฮาลาลจากการรับรองและอนุมัติการใช้เครื่องหมายฮาลาลและในการเป็นหัวใจหลักและมีความสำคัญจึงเป็นการดำเนินงานที่เน้นถึงกระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำที่มีความละเอียดและรอบคอบในแต่ละขั้นตอนซึ่งคล้ายคลึงกับมาตรฐานอื่นๆ เพราะจะมีการควบคุมดูแลจากพนักงาน หัวหน้างาน รวมถึงผู้บริหารองค์กรแต่มาตรฐานฮาลาลจะมีคณะกรรมการอิสลามฝ่ายกิจการฮาลาล ดังนั้นจึงเป็นสิ่งที่สามารถบ่งบอกถึงการดำเนินงานของกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ที่เคร่งครัดในการปฏิบัติการดำเนินงานให้เป็นระบบและเกิดความมั่นใจปลอดภัยในส่วนของผู้บริโภคและผลิตภัณฑ์ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของไชยวรรณ วัฒน จันทร (2555) เรื่องระบบการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์มุ้งสู่ฮาลาล พบว่า ผลจากการขยายตัวของอุตสาหกรรมฮาลาลมีผลทำให้การผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ใช้ผลผลิตจากสัตว์ต้องปรับตัวเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงด้านการตลาดและการขยายตัวจากเดิมซึ่งมุ่งเน้นการบริโภคเฉพาะประเทศเป็นเพื่อการส่งออก และการรองรับอุตสาหกรรมบริการฮาลาล เช่น ท่องเที่ยวฮาลาล โรงพยาบาลฮาลาลและโรงแรมฮาลาล ซึ่งทำรายได้เข้าสู่ประเทศเพิ่มขึ้นการกำหนดมาตรฐานสากลร่วมกับมาตรฐานฮาลาลจะช่วยสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาลว่าวัตถุดิบที่ใช้ในสายการผลิต และกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนปลอดภัยและปราศจากสิ่งที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม ซึ่งจะช่วยเพิ่มโอกาสในการแข่งขันทางการตลาดของประเทศไทยในเวทีโลก

## 2.3 การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของการผลิตอาหารฮาลาล

การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของการผลิตอาหารฮาลาล เป็นการดำเนินงานเกี่ยวกับการรับรองคุณภาพให้ได้มาซึ่งมาตรฐานการดำเนินงานทั้งหมดในการที่ผู้บริโภคทำการตัดสินใจซื้อในผลิตภัณฑ์อันดับแรกจะดูถึงภาพรวมลักษณะภายนอกมีความน่าสนใจมากน้อยเพียงใด ในเรื่องของฉลาก ความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ไม่มีรอยบุบ รอยฉีกขาด การวางของลักษณะผลิตภัณฑ์เป็นไปตามหมวดหมู่ มีการปะปนหรือการปนเปื้อนของสภาพแวดล้อมภายนอกของสินค้าหรือไม่ ซึ่งจะเป็นการดูถึงรูปลักษณ์ภายนอกก่อนที่จะตัดสินใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์และสิ่งเหล่านี้จะเป็นการรับรองถึงกระบวนการที่คุณภาพและมาตรฐานในการดำเนินงานของผู้ประกอบการ ผู้จัดจำหน่ายและผู้บริโภคและเป็นการสร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัวของผลิตภัณฑ์ไม่ว่าจะเป็นการจัดจำหน่ายหรือการแสดงผลที่ได้รับมาตรฐานต่างๆบนผลิตภัณฑ์ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ธนากร ภัทรพูนสิน (2557) เรื่องอิทธิพลของความจงรักภักดีต่อตราสินค้าข่าวสารบรรจุ ผลการวิจัยพบว่า การสร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลคือการเลือกซื้อข่าวสารบรรจุที่มีการรับรองคุณภาพมาตรฐานการผลิต การกำหนดราคาเชิงกลยุทธ์ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลคือผู้บริโภคเลือกซื้อข่าวสารที่มีราคามาตรฐานของกระทรวงพาณิชย์จัดอยู่ในระดับที่มาก ด้านภาพลักษณ์ตราสินค้าในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ปัจจัยที่มีอิทธิพลคือผลิตภัณฑ์ต้องมีความแตกต่างและโดดเด่นกว่ายี่ห้ออื่นในภาพรวมอยู่ในระดับมากและความรับผิดชอบขององค์กรต่อสังคมในภาพรวมจัดอยู่ในระดับมาก ปัจจัยที่มีอิทธิพลคือราคาสินค้าที่เป็นธรรมกับผู้บริโภคจัดอยู่ในระดับมาก ผลการวิจัยสามารถนำไปใช้ในการกำหนดแผนกลยุทธ์ทางการตลาดที่เหมาะสมของธุรกิจข่าวสารบรรจุต่อไป

### ประโยชน์จากการวิจัย

#### 1. ประโยชน์เชิงการจัดการธุรกิจ

1.1 ทำให้ทราบเกี่ยวกับรูปแบบและลักษณะของธุรกิจการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบถึงการดำเนินงานของธุรกิจการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลตั้งแต่การวางแผนการดำเนินงานจนถึงมือผู้บริโภค

1.2 ทำให้ทราบถึงมาตรฐานการดำเนินงานของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรีเพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงานการรักษามาตรฐานอาหารฮาลาลตั้งแต่การวางแผนการผลิต กระบวนการผลิต การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลตลอดจนสภาพแวดล้อมการดำเนินงานธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลให้เกิดมาตรฐานตามหลักการที่กำหนด รวมถึงทราบปัญหา อุปสรรคในการดำเนินธุรกิจการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลและเป็นแนวทางให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบถึงการดำเนินงานและแนวทางในแก้ไขปัญหาของมาตรฐานการดำเนินงานของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล ตั้งแต่การวางแผนการดำเนินงานจนถึงมือผู้บริโภค

#### 2. ประโยชน์เชิงทฤษฎี

จากการศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ไม่ว่าจะเป็นข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องหมาย ฮาลาล การขออนุมัติการใช้เครื่องหมายฮาลาล แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการบริหารจัดการและการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม

ทางธุรกิจทำให้ผู้วิจัยสามารถนำมาสร้างวัตถุประสงค์การศึกษาวิจัยและขอบเขตในการศึกษาวิจัยเพื่อให้ได้ผลการศึกษาที่ครบถ้วน รอบด้านทุกประเด็นปัญหาและทำให้งานวิจัยมีคุณภาพ น่าเชื่อถือจากผลการศึกษาครั้งนี้ ผลการวิจัยครั้งนี้พบว่ามาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นมาตรฐานด้านคุณภาพที่มีการยอมรับในสังคมไทย และเรื่องของการปฏิบัติการดำเนินงานในกระบวนการผลิตในเรื่องสิ่งที่ต้องห้ามของบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม เข้ามาเกี่ยวข้อง

### ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต

1. ในการวิจัยครั้งนี้ ได้ศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี ดังนั้นในการวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลในพื้นที่จังหวัดอื่นๆ
2. ในการวิจัยครั้งนี้ได้ศึกษาเพียงผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตอาหาร ซึ่งในการรับรองเครื่องหมายฮาลาล สามารถทำการรับรองได้ถึง ร้านอาหาร ธุรกิจสายการโรงแรมฮาลาลและการเชือดสัตว์ ดังนั้นในการวิจัยครั้งต่อไปควรศึกษาธุรกิจเหล่านี้ในการทำวิจัยต่อยอดได้
3. ในการวิจัยครั้งนี้เป็นงานวิจัยคุณภาพเพื่อมุ่งเน้นในการศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี ในการวิจัยครั้งนี้เป็นการเจาะกลุ่มลูกค้าเฉพาะเจาะจงเกี่ยวกับเครื่องหมายฮาลาล อาจจะนำไปใช้ประโยชน์ต่อหรือประกอบการทำงานวิจัยครั้งต่อไปได้เกี่ยวกับเรื่องเครื่องหมายฮาลาลในด้านอื่นๆ เช่น การดำเนินงานระบบโลจิสติกส์ผลิตภัณฑ์ฮาลาล การส่งออกสินค้าฮาลาลในภูมิภาคต่างๆ เป็นต้น

### กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์และสำเร็จลุล่วงด้วยดี ผู้วิจัยขอขอบพระคุณกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักคือ คือ รองประธานฝ่ายกิจการฮาลาลในคณะกรรมการอิสลามจังหวัดนนทบุรี ผู้ประกอบการธุรกิจการผลิตอาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาลในจังหวัดนนทบุรี และผู้บริโภคสินค้าที่มีเครื่องหมายฮาลาล ที่ให้การอนุเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเป็นอย่างดี ทำให้การดำเนินการวิจัยครั้งนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

### เอกสารอ้างอิง

#### ภาษาไทย

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2558). “มาตรฐานการผลิตอาหารอุตสาหกรรม” [ออนไลน์].

เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.dip.go.th/Portals/0/cluster>  
ไชยวรรณ วัฒนจันทร์.(2555). “ระบบการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์มุ่งสู่ฮาลาล.”

วารสาร KHON KAEN AGR. J. 40 SUPPLEMENT 2: 87-94.

ฐานข้อมูลเพื่อสนับสนุนการพัฒนาฮาลาลไทย. ความหมายของฮาลาล [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2558.

เข้าถึงได้จาก <http://www.thehalalfood.info/TH/about.php?>

ธนากร ภัทรพูนสิน. (2556). “อิทธิพลของความจงรักภักดีต่อตราสินค้าข้างสารบรรจุถุง.”

วารสารวิชาการ Veridian E-Journal SU 6, 3 (กันยายน-ธันวาคม): 363-379.

- ธัญพร ช่างเสนาะ. (2557). “ระบบการดำเนินงานและปัจจัยแห่งความสำเร็จธุรกิจการเพาะเลี้ยงกวางของสมาชิกสหกรณ์กวางแห่งประเทศไทย.” วารสารวิชาการ Veridian E-Journal SU 7, 2 (พฤษภาคม-สิงหาคม): 335-346.
- มาเรียม นะมิ. (2554). “การศึกษาความต้องการและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารแปรรูปของชาวมาเลเซีย” งานวิจัยสนับสนุนเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- เยาวดี ทรัพย์พลับ. (2555). “การจัดการความรู้เพื่อความยั่งยืนของกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกผักปลอดภัยจากสารพิษตำบลห้วยพระ อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สำริกา คำสุวรรณ. (2554). “นโยบายส่งเสริมการส่งออกอาหารฮาลาลไทยและปัจจัยที่ส่งผลต่อภาพลักษณ์อาหารไทยในกลุ่มบริโภคมุสลิมตะวันออกกลาง.” วารสารศรีนครินทร์วิโรฒวิจัยและพัฒนา 3, 6 (กรกฎาคม-ธันวาคม): 137-161.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. “ธุรกิจอาหารฮาลาล” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 17 พฤศจิกายน 2557. เข้าถึงได้จาก [www.dbd.go.th](http://www.dbd.go.th).
- สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. “ภาพรวมของอุตสาหกรรมฮาลาลในประเทศไทย” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 17 พฤศจิกายน 2557. เข้าถึงได้จาก <http://www.halinst.psu.ac.th>.
- อิสรา ศานติศาสน์. “ภาพรวมของอุตสาหกรรมฮาลาลในประเทศไทย” [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.halinst.psu.ac.th/index.php/th>