



การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล
ใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย

**A Food Shop Management under Certified Halal Food Standard
in Three Southernmost Provinces of Thailand**

ณัจยา แก้วนุ้ย

คุณนิตินิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสยาม

พุทธศักราช 2562

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยสยาม



ใบรับรองคุณวุฒิ
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสยาม
ปริญญาปรัชญาคณะบัณฑิต

สาขาการจัดการ

คณะบัณฑิตวิทยาลัย

ชื่อเรื่อง (ภาษาไทย)

การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล
ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

(ภาษาอังกฤษ)

A Food Shop Management under Certified Halal Food Standard
in Three Southernmost Provinces of Thailand

นามผู้วิจัย (ภาษาไทย)

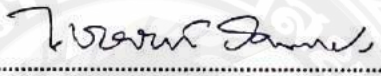
นางสาวณัจยา แก้วนุ้ย

(ภาษาอังกฤษ)

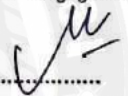
Miss Natjaya Kaewnui

คณะกรรมการสอบคุณวุฒิเห็นชอบคุณวุฒิตั้งนี้แล้ว

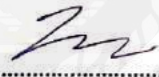
ประธานกรรมการ

 เมื่อวันที่ 31 / ๗.๓. / ๒56๒
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไชยนันท์ ปัญญาศิริ)

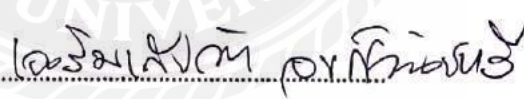
กรรมการ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุญอยู่ ขอพรประเสริฐ)

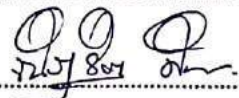
กรรมการ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริธานี ศรีใส)


อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมเกียรติ วงศ์วนิชทวี)

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม


(ดร.ณัฐจิรา ศีลาอาย)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสยาม อนุมัติให้รับคุณวุฒิตั้งนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาคาม
หลักสูตรปริญญาปรัชญาคณะบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยสยาม



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไชยนันท์ ปัญญาศิริ)

รักษาการคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย สาขาการจัดการ
วันที่ 31 เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒56๒

(ก)

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล
ใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย

โดย : นางสาวณัจยา แก้วนุ้ย

ชื่อปริญญา : ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขา : การจัดการ

อาจารย์ที่ปรึกษาประจำตัวนักศึกษา :

ดร.เฉลิมเกียรติ วงศ์นิชทิว

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมเกียรติ วงศ์นิชทิว)

ดร.ณัฐกานา ศีลาถาย

(ดร.ณัฐกานา ศีลาถาย)

31 / ๓๓ / ๒๕๖๒

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ คือ (1 เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล (2 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย (3 เพื่อเสนอแนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย (4 เพื่อเสนอแนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล ใน จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย 3 การศึกษานี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายในการให้ข้อมูลประกอบด้วย ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ต่อเนื่องกันอย่างน้อย 3 ปี จำนวน 13 คน ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล จำนวน คน 15 ด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกและกลุ่มนักวิชาการหรือผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน ทางด้านสาธารณสุขศาสตร์ และกรรมการสมาคมธุรกิจอาหาร ด้วยการจัดทำประชุมกลุ่มผ่านการทำเวทีรับฟังความคิดเห็น)Expert Forum) ทำวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา และผลการศึกษานำเสนอแนวทาง POLC มาใช้ในการวิเคราะห์ปัญหา และเพื่อหาแนวทางในการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานฮาลาล

ผลจากการศึกษาปัญหาและอุปสรรค พบว่า สถานที่ที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล วัตถุประสงค์บางประเภทไม่มีเครื่องหมายฮาลาล ความสามารถและคุณสมบัติเฉพาะด้านของพนักงานไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่ผู้ประกอบการกำหนด ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ได้ให้ความสำคัญกับการมีเครื่องหมายฮาลาลมีทัศนคติว่าตนเองเป็นมุสลิม ไม่ทราบรายละเอียดเกี่ยวกับระบบและขั้นตอนต่างๆ ในการขอรับรอง ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล พบว่า ผู้ประกอบการมีการวางแผนในด้านทำเลที่ตั้ง ที่จอดรถ สภาพแวดล้อม กลุ่มเป้าหมายผู้บริโภค การจัดการได้จัดหาวัตถุดิบฮาลาลจากแหล่งที่น่าเชื่อถือได้ มีกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานที่ชัดเจน ผู้ประกอบการมีการพัฒนาศักยภาพด้านทักษะต่างๆ ให้แก่พนักงาน มีการควบคุมแหล่งที่มาของวัตถุดิบ ขบวนการผลิต การจัดเก็บ การขนส่งและบริการ มีการปฏิบัติตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามและข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาลอย่างเคร่งครัด และผู้บริโภคความเชื่อมั่นเลือกร้านอาหารที่เจ้าของเป็นมุสลิม แนวทางในการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ดังนี้คือ ด้านการวางแผน ควรมีการศึกษาสภาพแวดล้อม ทำเลที่ตั้ง กลุ่มเป้าหมาย แหล่งวัตถุดิบ พนักงาน เงินทุนหมุนเวียน ด้านการจัดการ ควรมีการจัดโครงสร้างและข้อกำหนดของร้านที่เป็นระบบ การจัดหาวัตถุดิบฮาลาลที่มีคุณภาพ พนักงานมีทักษะกับหน้าที่ที่รับผิดชอบ และมีเงินทุนหมุนเวียนเพียงพอ ด้านการนำควรมีการสร้างแรงจูงใจให้แก่พนักงานด้านสวัสดิการต่าง ๆ และพัฒนาศักยภาพ ด้านการควบคุมควรมีการควบคุมเพื่อให้กระบวนการจัดหาวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และการบริการถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม และข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล ควรให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักฮาลาล กระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาลที่กระชับ ระยะเวลาการรับรองมาตรฐานจาก 1 ปี เป็น 5 ปี ลดค่าใช้จ่ายในการขอรับรอง ภาครัฐควรมีกฎไกและมาตรการในการส่งเสริมประชาสัมพันธ์ ยกระดับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล เพื่อให้ร้านอาหารฮาลาลได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของเครื่องหมายฮาลาลมากขึ้น

คำสำคัญ: การจัดการ POLC, มาตรฐานฮาลาล, มาตรฐานอาหาร, จังหวัดชายแดนใต้

Abstract

Title : A Food Shop Management under Certified Halal Food Standard
in Three Southernmost Provinces of Thailand

By : Miss Natjaya Kaewnui

Degree : Doctor of Philosophy

Major : Management

Advisor : W. Chalermkiat
(Assistant Professor Dr.Chalermkiat Wongvanichtawee)

Nattiga Silalai
(Dr.Nattiga Silalai)

31 / Aug / 2019

The objectives of this research were: 1) to study food shop management problems under Halal food standards, 2) to study factors affecting the success of food shop management under Halal food standards in three Southernmost provinces of Thailand, 3) to recommend guidelines for managing food shop under Halal food standards in the three Southernmost provinces of Thailand, 4) to propose policy guidelines for the public sector in promoting food shop management under Halal food standards in the three Southernmost provinces of Thailand. This study used qualitative research method where the target groups providing information consisted of 13 informants from food shop entrepreneurs requesting Halal brand certification for food standards for at least 3 years, 15 informants from food shop entrepreneur that do not have a Halal brand with an in-depth interview technique, and a group of 5 experts with a focus group through the expert forum for data analysis. For results of the study, POLC theory was used to analyze the problems and find the ways to manage a food shop under the Halal standard. The result analysis indicated that the location was not conducive to compliance with the Halal standard requirements. Some types of raw materials did not have Halal

marks and the ability and specific qualifications of the employees did not follow the owner of a food shop. The owners of the food shop do not pay attention to the Halal brand because they have the attitude that they are Muslims. They did not know details about the system and the process for requesting a certificate. In addition, the food shops did not give attention to the Halal brand in the store due to the social and cultural context in the three Southern border provinces and that the shop owners were Muslim. Therefore, they were trusted by consumers in these specific areas. Factors affecting the success of a food shop management under the Halal standard consisted of the owner of food shop having a plan about the location, such as, parking area and the environments, target groups of consumers, organization management providing Halal raw materials from reliable water sources, as well as clear assignments for employees. Moreover, the owner has potential development in various skills for the employees, such as the control of raw material sources, production and storage, transport and service processes which were done by Muslim employees. These processes were strictly complying with Islamic law and the Halal standard requirements. The guidelines for food shops management in the three Southern border provinces have been provided in order to create confidence among consumers in general. The planning perspective should involve environmental study covering location, target customers, raw material, resources, employees and working capital in order to be sufficient to manage smoothly in the organizational management. In organizing perspective, there should be a systematic structure of the shop including clear management and coexistence requirements in the organization. In control perspective, it should have a regulation regarding halal food standards in order to provide the raw material, production and service according to Islamic provisions Halal food standards as well as personal hygienic requirements. Knowledge and understanding about halal standards should be also provided to food shop owners. The process of requesting a Halal certification should be convenient. Period of the Halal certification should be extended from 1 year to 5 years and the cost for the certification should be reduced. The government should also have systems and mechanisms to promote the business related to halal food so that the halal food shops gives more attention for the importance of halal branding.

Keyword: POLC management, certified halal, food standard, southernmost provinces



กิตติกรรมประกาศ

คุษฎีนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความร่วมมือของผู้มีพระคุณหลายท่าน และความช่วยเหลือแนะนำของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมเกียรติ วงศ์นิชทวิ ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาคุษฎีนิพนธ์ และ ดร.ณัฐิกา ศิลาฉาย อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมที่ได้กรุณาที่ให้คำแนะนำข้อคิดเห็น ตรวจสอบ และสนับสนุนอย่างสม่ำเสมอด้วยดี มาโดยตลอด ผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไชยนันท์ ปัญญาศิริที่กรุณาให้เกียรติเป็นประธาน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุญอยู่ ขอพรประเสริฐ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริมาศรีไธ เป็นกรรมการในการสอบคุษฎีนิพนธ์ ที่ได้เสียสละเวลาอันอันทรงคุณค่า ซึ่งได้กรุณาตรวจแก้ไขคุษฎีนิพนธ์ฉบับนี้ให้ถูกต้องสมบูรณ์ยิ่งขึ้น รวมถึงเจ้าหน้าที่บัณฑิตวิทยาลัย สาขาการจัดการ มหาวิทยาลัยสยาม ขอขอบคุณนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา ผู้อำนวยการสำนักสนับสนุนการผลิตและธุรกิจฮาลาลจังหวัดชายแดนภาคใต้ (สสส.) ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (สอ.บต.) ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จังหวัดปัตตานี นายกษามคมธุรกิจอาหารจังหวัดปัตตานี คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปัตตานี อาจารย์สุวรา แก้วนุ้ย อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และเครือข่ายผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้บริโภคในสามจังหวัดชายแดนใต้ทุกท่านที่ให้ความสะดวกด้านการให้ข้อมูล อำนวยการ และประสานงาน ในการทำคุษฎีนิพนธ์ให้ผู้วิจัย ตลอดจนค้นคว้าหาข้อมูลในการจัดทำคุษฎีนิพนธ์ของผู้เขียนครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี และขอบคุณคุณแม่และครอบครัวที่เป็นกำลังใจคอยอยู่เคียงข้างตลอดมา

ท้ายนี้ผู้วิจัยขอน้อมรำลึกถึงอำนาจบารมีของคุณพระศรีรัตนตรัย และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลายที่อยู่ในสากลโลก อันเป็นที่พึ่งให้ผู้วิจัยมีสติปัญญาในการจัดทำคุษฎีนิพนธ์ให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ผู้วิจัยขอให้เป็นกตเวทิตาแต่บิดา มารดา ครอบครัวของผู้วิจัย ตลอดจนผู้เขียนหนังสือ และบทความต่างๆ ที่ให้ความรู้แก่ผู้วิจัยจนสามารถให้คุษฎีนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี

ณัจยา แก้วนุ้ย

สิงหาคม 2562

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(ก)
ABSTRACT.....	(ค)
กิตติกรรมประกาศ.....	(จ)
สารบัญ.....	(ฉ)
สารบัญตาราง.....	(ช)
สารบัญรูปภาพ.....	(ฉ)
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาของปัญหา.....	1
1.2 ความสำคัญของปัญหา.....	3
1.3 โจทย์วิจัย.....	6
1.4 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	6
1.5 ขอบเขตของการวิจัย.....	7
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	10
1.7 คำนิยามศัพท์.....	10
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดการ.....	12
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพ.....	24
2.3 บทบัญญัติเกี่ยวกับศาสนาอิสลาม.....	29
2.4 แนวคิด และข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล.....	32
2.5 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค.....	58
2.6 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจร้านอาหาร.....	62
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	70
2.8 กรอบแนวคิดการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล.....	76

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
3.1 รูปแบบและวิธีการศึกษา.....	78
3.2 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ.....	81
3.3 การพัฒนาเครื่องมือในการวิจัย.....	82
3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	82
3.5 การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย.....	83
3.6 วิธีการเก็บข้อมูล.....	83
3.7 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	84
3.8 การนำเสนอผลการวิจัย.....	85
บทที่ 4 ผลการวิจัย	
4.1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารฮาลาล.....	86
4.2 ปัญหาและอุปสรรคการจัดการร้านอาหารมาตรฐานฮาลาล.....	89
4.3 ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานฮาลาล ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้.....	102
4.4 แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้.....	119
4.5 แนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหาร ภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย.....	125
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	136
5.2 อภิปรายผลการวิจัย.....	149
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	154
บรรณานุกรม.....	156
ภาคผนวก.....	162
ประวัติผู้วิจัย.....	193

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1.1 สถิติจำนวนมัสดิที่จดทะเบียนจัดตั้ง พ.ศ. 2559	8
2.1 อัตราค่าธรรมเนียมขอรับรองมาตรฐานฮาลาล	49
2.2 ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรม อาหารทั่วไป	56
4.1 ข้อมูลที่ตั้งร้านอาหาร	86
4.2 ข้อมูลทั่วไปร้านอาหาร	87
4.3 ข้อมูลหน่วยงานที่รับรองฮาลาล	88
4.4 ปัญหาและอุปสรรคการจัดการร้านอาหาร	89
4.5 ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหาร ภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้	102
4.6 แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย	119
4.7 แนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหาร ภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย	133

สารบัญญภาพ

ภาพที่	หน้า	
2.1	โครงสร้างความสัมพันธ์กระบวนการจัดการ	14
2.2	กิจกรรมหลักในการจัดการ	17
2.3	แสดงระยะต่างๆ ในการควบคุมคุณภาพ	28
2.4	ตราเครื่องหมายฮาลาล	43
2.5	ขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล	47
2.6	แผนภูมิจำลองความร่วมมือของหน่วยงาน	53
2.7	การคู่มือประกอบเครื่องหมายฮาลาล	53
2.8	หนังสือรับรองฮาลาลของไทย	55
2.9	กรอบแนวคิดการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล	76
3.1	ขั้นตอนและวิธีการศึกษา	80
4.1	สรุปแนวทางการจัดการร้านอาหารมาตรฐานอาหารฮาลาล	134
5.1	ปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐาน อาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย	139
5.2	ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้ มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย	143
5.3	แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย	145
5.4	แนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหาร ภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย	148

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของปัญหา

จากการศึกษาข้อมูลสถิติเกี่ยวกับจำนวนประชากรของโลกจาก สำนักวิจัยพิวของสหรัฐอเมริกา (Pew Research Center, 2560) ซึ่งเป็นองค์กรที่ค้นคว้าเกี่ยวกับประเด็นทางสังคม พบว่า ในระหว่างปี ค.ศ.2010 ถึงปี ค.ศ.2050 จำนวนประชากรโลกที่นับถือศาสนาอิสลามจะเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 73 จากแนวโน้มดังกล่าวทำให้สามารถประเมินได้ว่า เมื่อสิ้นสุดศตวรรษที่ 21 นี้ ศาสนาอิสลามจะเป็นศาสนาที่มีผู้นับถือมากที่สุดในโลก ในปัจจุบันประเทศที่มีจำนวนชาวมุสลิมมากที่สุดคืออินโดนีเซีย ตามมาด้วยอินเดีย, ปากีสถาน, บังกลาเทศ, ไนจีเรีย, อียิปต์, อิหร่าน และตุรกี สำหรับประเทศไทยประชากรที่เป็นชาวมุสลิม คือ นับถือศาสนาอิสลามเป็นประชากรขนาดใหญ่เป็นอันดับที่ 2 ของประเทศ จากข้อมูลประชากรมุสลิมมีประมาณ ร้อยละ 4.60 ของประชากรทั้งหมด เมื่อคำนวณจากจำนวนประชากรทั้งหมดของประเทศไทย ณ วันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2560 มีจำนวนทั้งสิ้น 65,931,550 คน พบว่า ประเทศไทยมีประชากรชาวมุสลิมทั้งสิ้น ประมาณ 3,030,000คน (กรมการปกครอง, 2560) พื้นที่ที่มีความหนาแน่นของประชากรชาวมุสลิมมากที่สุดคือ บริเวณสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ตลอดจนบางส่วนของจังหวัดสงขลาและชุมพร (สำนักงานสถิติแห่งชาติ กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร, 2560) จากการเปิดกว้างในการนับถือศาสนาของประชาชนในประเทศ ส่งผลให้ประเทศไทยมีประเพณีและวัฒนธรรมประจำศาสนาที่หลากหลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนของประเพณีความเชื่อและวัฒนธรรม รวมถึงข้อบัญญัติของชาวมุสลิมซึ่งมีข้อปฏิบัติที่แตกต่างจากผู้นับถือศาสนาอื่นๆ โดยข้อบัญญัติที่สำคัญประการหนึ่ง คือ การรับประทานอาหารของชาวมุสลิมที่จะต้องรับประทานอาหารฮาลาล คือ อาหารที่ผลิตขึ้นเพื่อชาวมุสลิมบริโภค โดยผ่านกระบวนการตามบทบัญญัติของศาสนาที่ยึดหลักของโภชนาการ ความสะอาด ถูกหลักอนามัยและมีผลดีต่อสุขภาพร่างกาย

จากจำนวนประชากรชาวมุสลิมที่มีจำนวนมากในประเทศไทยนี้เอง ทำให้อาหารฮาลาลกลายเป็นช่องทางในการดำเนินธุรกิจที่สำคัญ และประกอบกับรูปแบบการดำเนินชีวิตของประชากรชาวมุสลิมที่มีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป ตามยุคสมัย เปลี่ยนจากการปรุงประกอบอาหารรับประทานกันในครัวเรือน ซึ่งทำให้สามารถควบคุมสภาพแวดล้อมในกระบวนการผลิต ขั้นตอนการเตรียม และการปรุงอาหารได้ เป็นการซื้ออาหารปรุงสำเร็จ หรือรับประทานจากแหล่งผลิตภายนอก เช่น

ร้านอาหาร หรือ แผงลอยจำหน่ายอาหารทั่วไป ในอดีตชาวมุสลิมจะประกอบอาหารให้สมาชิกในครอบครัวรับประทาน โดยอาศัยวัตถุดิบที่ได้มาจากแหล่งธรรมชาติ เช่น เนื้อไก่ที่เลี้ยงเอง เนื้อปลาหาจากลำคลอง จากบ่อ จากนาและพืชผักผลไม้ที่ได้จากสวนที่ปลูกรอบบ้าน โดยมีผู้ใหญ่ผู้สูงอายุ และถ่ายทอดวิธีการประกอบอาหารจากรุ่นสู่รุ่นจึงทำให้อาหารฮาลาล ของชาวมุสลิมในอดีตมีความถูกต้องตามข้อกำหนด ซึ่งแตกต่างจากในสังคมปัจจุบันที่วิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนชาวมุสลิมมีการเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพของสังคมและสิ่งแวดล้อม โดยพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของชาวมุสลิมเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงจากการรับประทานอาหารที่ปรุงขึ้นเองในบ้านไปเป็นการรับประทานอาหารนอกบ้านตามแหล่งให้บริการอาหารต่างๆ โดยการผลิตอาหารฮาลาลในระยะแรกนั้นส่วนใหญ่ผู้ผลิต หรือจำหน่ายอาหารฮาลาลจะเป็นผู้ประกอบการชาวมุสลิม ดังนั้นธุรกิจร้านอาหารฮาลาล จึงไม่จำเป็นต้องมีการรับรองอาหารฮาลาล แต่ต่อมาเมื่อจำนวนประชากรมุสลิมมีมากขึ้น ความต้องการอาหารฮาลาลเพิ่มขึ้น ส่งผลทำให้มีผู้ประกอบการที่ไม่ใช่ชาวมุสลิมเข้ามาทำธุรกิจเกี่ยวกับการให้บริการอาหารฮาลาลมากขึ้น ซึ่งส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล หรืออาหารฮาลาลสำเร็จรูปในประเทศไทยมีความล่อแหลมต่อการปนเปื้อนกับสิ่งต้องห้าม (หะรอม) คือ อาหารที่ไม่มีความปลอดภัยเพื่อสุขภาพตามบัญญัติคำสอนของศาสนาอิสลาม

จากสถานการณ์ดังกล่าวส่งผลทำให้รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล และมีนโยบายเพื่อใช้เป็นแนวทางการปฏิบัติอย่างจริงจังของผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล ทั้งทางด้านการคัดสรรวัตถุดิบ การปรับปรุงสถานที่ การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ การควบคุมการผลิตและการให้บริการ การแสวงหาตลาดและการพัฒนากลไกการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ให้เป็นที่น่าเชื่อถือยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ โดยสถาบันอาหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้ร่วมกันวางยุทธศาสตร์การส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพธุรกิจสินค้าและบริการอาหารฮาลาล โดยโครงการดังกล่าวมีระยะเวลา 5 ปี โดยเริ่มตั้งแต่พ.ศ. 2553 - 2557 ซึ่งโครงการยุทธศาสตร์หลัก 5 ข้อ ได้แก่

1. การเสริมสร้างศักยภาพการผลิตสินค้าและบริการฮาลาล
 2. การเสริมสร้างศักยภาพการตรวจรับรองฮาลาล
 3. การพัฒนาศักยภาพการตลาดฮาลาลสู่สากล
 4. การพัฒนาศักยภาพการวิจัยพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาล เพื่อสร้างความเข้มแข็งของอุตสาหกรรมฮาลาลของประเทศ
 5. การบริหารจัดการเพื่อสร้างความเข้มแข็งในการพัฒนาอุตสาหกรรมธุรกิจและการค้าฮาลาล
- ในการพิจารณาคุณภาพของธุรกิจอาหารฮาลาลนั้น หน่วยงานที่รับผิดชอบในการดูแลและกำกับควบคุมสภาพแวดล้อมในการผลิตให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด คือ สำนักสุขาภิบาล

อาหารและน้ำ กรมนอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีหน้าที่ในการควบคุมดูแล การสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในด้านการเตรียมปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร ให้ สะอาดปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค หนองพยาธิ และสารเคมี ที่มีพิษต่าง ๆ ตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารจากสาเหตุปัจจัย 5 ด้าน ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่เตรียมปรุงอาหาร และสัตว์แมลงพาหะนำโรค โดยจัดทำแบบประเมินสุขอนามัยร้านอาหารจำนวน 15 ข้อ เพื่อใช้ในการให้คำแนะนำและประเมินการได้มาตรฐานของร้านอาหารเช่นเดียวกันทั้งประเทศ (สะหลัน สามี, 2560)

ผู้บริโภคชาวมุสลิมมีวิธีที่ง่ายที่สุดในการเลือกสรรร้านอาหารฮาลาลที่มีความปลอดภัย ได้มาตรฐานตามหลักศาสนา คือ การซื้อ เลือกรับประทานอาหารที่ร้านอาหารฮาลาลได้รับเครื่องหมายฮาลาล และมีโลโก้ตราเครื่องหมายฮาลาล (Shafie & Othman, 2006) การที่จะได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายตราฮาลาลนั้น ผู้ประกอบการจะต้องผ่านการตรวจสอบจากคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่างๆ และอนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับ หรือแสดงเครื่องหมายฮาลาล ลงบนสลาก หรือผลิตภัณฑ์หรือกิจการใดๆ

จากการทำการสนับสนุนและส่งเสริมเรื่องคุณภาพมาตรฐานของร้านอาหารฮาลาลทั้งด้านการส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลในการปรับปรุงร้านให้ถูกต้องตามหลักศาสนาและผ่านการตรวจรับรองจากคณะกรรมการกลางอิสลาม จึงนำมาซึ่ง โครงการร่วมของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล และธนาคารอิสลามแห่งประเทศไทย เพื่อช่วยเหลือเรื่องเงินทุนในการปรับปรุงร้านผ่านวงเงิน 300 ล้านบาทในพ.ศ. 2559 ผลที่ได้คือ มีการตอบรับมากกว่า 4,000 ร้านค้าฮาลาล จากทั่วประเทศในการเข้าร่วมโครงการ ซึ่งจากการศึกษาข้อมูลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย รายงานว่า ปัจจุบันมีร้านอาหารที่ได้รับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลกว่า 5,000 ร้าน ซึ่งเพิ่มขึ้นจากในพ.ศ. 2554 ที่มีสถานประกอบการในประเทศขอรับการรับรองฮาลาล 2,188 ร้าน ซึ่งอัตราการเพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 40 ต่อปี และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นต่อเนื่องร้อยละ 20 ต่อปี ดังนั้นสำหรับประเทศไทยแล้วจึงถือเป็นสัญญาณที่ดีของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล (ประชาชาติธุรกิจ, 2560)

1.2 ความสำคัญของปัญหา

จากความหมายและความสำคัญของอาหารฮาลาลที่ข้างต้นสรุปได้ว่า อาหารฮาลาลถือเป็นปัจจัยสำคัญในการดำเนินชีวิตของชาวมุสลิมในประเทศไทย และชาวมุสลิมทั่วโลก อาหารฮาลาล (Halal Food) ไม่เพียงแต่เป็นปัจจัยสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการวิถีการดำรงชีวิตของชาวมุสลิม โดยชาวมุสลิมทุกคนจะต้องบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม หรือ ที่เรียกว่าอาหารฮาลาล

โดยพิจารณาจากแหล่งที่มาของวัตถุดิบจะต้องได้มาอย่างถูกต้องหลักการศาสนาอิสลามและถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสากล ตลอดจนการคำนึงถึงความถูกต้องในกระบวนการปรุงแต่งกระบวนการผลิตอย่างถูกต้องในทุกขั้นตอนแล้วนั้น หลักการผลิตอาหารฮาลาลยังเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการด้านอาหารฮาลาลจะต้องให้ความสำคัญ และมีความรู้ความเข้าใจ รวมถึงปฏิบัติตามหลักและกฎเกณฑ์ตามหลักการศาสนาอิสลามที่กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด และปฏิบัติตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ.2552 โดยจะต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณีและหากผู้ขอรับรองฮาลาล ประสงค์จะใช้ “เครื่องหมายรับรองฮาลาล” ซึ่งถึงแม้ว่าประเทศไทยเล็งเห็นและให้ความสำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล แต่ปัจจุบันเครื่องหมายฮาลาล ของไทยยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในตลาดมุสลิมมากนัก เนื่องจากขาดการณรงค์และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อย่างจริงจังจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องส่วนหนึ่ง และอีกส่วนหนึ่ง คือ การไม่ให้ความสำคัญกับเครื่องหมายฮาลาล ของตัวผู้บริโภค (วิวัฒน์ หวังเจริญ, 2559) ดังนั้นจึงเป็นหน้าที่ของภาครัฐและเอกชนของไทยที่จะต้องร่วมมือกันสร้างความคุ้นเคยและการยอมรับในตราฮาลาล ของไทย (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล, 2554) นอกจากนี้สิ่งที่สำคัญที่สุด คือ การสร้างแนวทางในการปฏิบัติให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล เพื่อให้ผู้ประกอบการยึดถือเป็นข้อปฏิบัติในการดำเนินธุรกิจให้ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม และหลักปฏิบัติของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ.2552 เพื่อให้ก่อประโยชน์สูงสุดแก่ชาวมุสลิมในการรับประทานอาหารสำเร็จรูปที่ร้านอาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐานตามหลักศาสนาที่ตนเองยึดถือปฏิบัติ ซึ่งปัจจุบันถึงแม้ว่าหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะให้การส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการร้านอาหาร ด้านต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง แต่ปัญหาที่พบในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารฮาลาล คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลไม่สนใจเครื่องหมาย และ ฮาลาล ไม่ให้ความสำคัญในการเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงาน เพื่อให้ได้รับเครื่องหมายฮาลาล โดยวินัย ณะหัตถ์ (2559) ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้กล่าวไว้ในตอนหนึ่งของการบรรยายในโครงการรับรองร้านอาหารว่า งานที่ยากที่สุดในการยกระดับร้านอาหารมุสลิมให้เป็นร้านอาหารฮาลาล คือ การที่ผู้ประกอบการคิดว่าเป็นมุสลิมอยู่แล้ว จึงไม่จำเป็นต้องขอรับรองฮาลาล เพราะรู้สึกว่ามีปัญหา และปลอดภัย แต่อย่างไรก็ดี จากการทำการตรวจสอบร้านอาหารฮาลาล ของผู้ประกอบการที่เป็นชาวมุสลิมของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2559) จำนวน 100 ร้าน โดยการสุ่มตรวจจาก ร้านอาหารมุสลิมทั่วประเทศ พบว่า ร้านอาหารมุสลิม 100 ร้านที่ศูนย์ฯ เข้าไปตรวจสอบมีจำนวนร้อยละ 0.13 เท่านั้น ที่เป็นร้านที่มีการขอรับรองฮาลาล และ ร้านอาหารจำนวนกว่าร้อยละ 95 เป็นร้านอาหารที่มีกระบวนการประกอบอาหารที่ไม่ถูกต้องตามหลักหลักการ

ศาสนาอิสลาม หลักปฏิบัติของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และหลักสุขอนามัยตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด โดยพบว่า มีการใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล รวมทั้งไม่ผ่านการตรวจสอบเรื่องความสะอาดตามสุขอนามัยตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด และยังไม่มีการปรากฏการณ์ใดที่ทำให้ผู้ประกอบการมุสลิมรู้สึก หรือให้ความสนใจว่าต้องขอรับรองฮาลาล นอกจากร้านอาหารฮาลาลบางร้านเท่านั้นที่ถูกคัดค้านจากนักท่องเที่ยวต่างประเทศที่ต้องการเข้าร้านอาหารที่มีการรับรองฮาลาลเท่านั้น ถ้าไม่มีการรับรองฮาลาลนักท่องเที่ยวเหล่านั้นก็จะไม่เข้ามาใช้บริการ ซึ่งจากการศึกษาปัญหาของคุณภาพของธุรกิจร้านอาหารฮาลาลในประเทศไทย สามารถสรุปปัญหาในประเด็นที่สำคัญได้ดังนี้ (คณะอนุกรรมการศึกษาแนวทางในการสนับสนุนส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาล, 2560)

1. ด้านนโยบายและยุทธศาสตร์ โดยชี้ให้เห็นว่า การขาดผู้นำในการดำเนินการเรื่องฮาลาลเป็นรูปธรรม และจากการเปลี่ยนแปลงรัฐบาลบ่อยครั้งจึงเกิดความไม่ต่อเนื่องในการบูรณาการเชื่อมโยงการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อขับเคลื่อนธุรกิจฮาลาล

2. ด้านการบริหารจัดการ ภาครัฐขาดหน่วยงานรับผิดชอบหลักและเชื่อมโยงการพัฒนาฮาลาลทุกภาคส่วน ได้ดำเนินไปอย่างสอดคล้องมีประสิทธิภาพ ทั้งยังขาดระบบการจัดเก็บข้อมูลสินค้าและบริการฮาลาล ของประเทศ

3. ด้านกฎหมาย ภาครัฐขาดกฎหมายเฉพาะด้านฮาลาล และการคุ้มครองผู้บริโภคฮาลาล ของประเทศจึงส่งผลต่อความเชื่อมั่นทั้งในตลาดโลกและตลาดภายในประเทศ รวมทั้งยังไม่มีกำหนดบทบาทที่ชัดเจน และการถ่วงดุลกันของหน่วยงานรับรอง (Certification Body: B) หน่วยงานตรวจสอบ (Accreditation: AB) และหน่วยงานสนับสนุน (Supporting Body) ที่จะทำให้การพัฒนาธุรกิจฮาลาลมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นเป็นทางปฏิบัติ

4. ด้านการประชาสัมพันธ์ การสร้างความรู้ ความเข้าใจและการตลาด ภาครัฐขาดการประชาสัมพันธ์ และสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของธุรกิจฮาลาล การโฆษณามาตรฐานเครื่องหมายฮาลาล ของประเทศ เพื่อให้ผู้ประกอบการในประเทศได้ปรับเปลี่ยนและพัฒนาสู่ตลาดฮาลาล โลก และยังขาดการสนับสนุนผู้ประกอบการ SMEs มุสลิม ในประเทศให้มีศักยภาพมากขึ้น

5. ด้านการรับรองและพัฒนามาตรฐานระบบรับรองฮาลาล ของไทยขาดแนวปฏิบัติที่สอดคล้องกัน รวมถึงการขาดการปรับปรุงกฎหมาย ให้มีความเหมาะสมกับการเปิดเสรีการค้า หรือเพื่อกำหนดโทษอาญาแก่ผู้ละเมิดการรับรองฮาลาล

6. ด้านการส่งเสริมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สถานประกอบการและบุคลากร ขาดการพัฒนาผู้ประกอบการฮาลาล และขาดลำดับความสำคัญผลิตภัณฑ์ ที่จะพัฒนาสินค้าฮาลาล หลักของประเทศ การดำเนินการในจังหวัดชายแดนภาคใต้ เกิดปัญหาความไม่สงบในพื้นที่ชายแดนภาคใต้ทำ

ให้การจัดตั้งนิคมอุตสาหกรรมยังไม่ประสบความสำเร็จ ประกอบกับขาดการบริหารจัดการระบบโลจิสติกส์ ที่มีประสิทธิภาพ และปัจจัยสนับสนุนการลงทุนด้านต่างๆ

จากที่มาและความสำคัญดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ของร้านอาหารฮาลาลและศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารฮาลาล เพื่อที่จะได้นำข้อมูลที่ได้ไปเสนอกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ประกอบในการวางแผนและปรับปรุงวิธีการดำเนินงานร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน สำหรับการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย โดยผู้ประกอบการฮาลาลจะต้องมีความรู้อย่างแท้จริงในคัมภีร์แหล่งวัตถุดิบและกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและปฏิบัติ ตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ.2558 ซึ่งในปัจจุบันมีร้านอาหารฮาลาลเป็นจำนวนมากที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานฮาลาลที่มีตราสัญลักษณ์แต่ยังขาดการยอมรับในกลุ่มของผู้บริโภคในวงกว้างจึงเป็นเรื่องที่สำคัญที่หน่วยงานราชการ และหน่วยงานที่มีความเกี่ยวข้องต้องให้การสนับสนุน และเพิ่มพูนองค์ความรู้ พัฒนาร้านอาหารฮาลาล ให้เกิดการบริหารจัดการที่มีมาตรฐานตามแบบของอาหารฮาลาลที่ดีแก่สังคมส่วนรวม พร้อมทั้งเป็นการส่งเสริมด้านการท่องเที่ยว เพื่อการบริโภคอาหารฮาลาล ที่มีคุณภาพอันได้มาตรฐานแก่ผู้บริโภค นักท่องเที่ยว อีกทั้งยังสามารถสร้างรายได้ เศรษฐกิจชุมชน ช่วยกระตุ้นการหมุนเวียนรายได้ทางเศรษฐกิจ ทั้งในระดับท้องถิ่น

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจในการศึกษา การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย เพื่อประโยชน์ต่อประชากรชาวมุสลิมในประเทศไทย และผู้ประกอบการร้านอาหาร ภาครัฐที่จะใช้ประกอบกำหนดนโยบายการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ให้เป็นที่น่าเชื่อถือของผู้บริโภคชาวมุสลิมที่อาศัยในประเทศไทย และชาวมุสลิมทั่วโลกต่อไป

1.3 วัตถุประสงค์

การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยควรเป็นอย่างไร

1.4 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

3. เพื่อเสนอแนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

4. เพื่อเสนอแนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

1.5 ขอบเขตของการวิจัย

1.5.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาถึงแนวทางในการจัดการร้านอาหารใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยให้ได้มาตรฐานตามหลักการศาสนาอิสลาม ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ.2558 และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

1.5.2 ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ

1. ร้านอาหารฮาลาลที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Food) ต่อเนื่อง 3 ปี จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดในประเทศไทย และร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานฮาลาล (HAL-Q เป็นสัญลักษณ์แห่งคุณภาพสินค้าฮาลาล คือ ระบบการบริหารจัดการเพื่อการผลิตอาหารฮาลาล โดยการบูรณาการมาตรฐานฮาลาล เข้ากับระบบความปลอดภัยอาหาร โดยเน้นความสะอาด และปลอดภัยตามมาตรฐานสากล) จากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และมาตรฐานฮาลาล (HAL-Q) จากจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยทำการคัดเลือกจากพื้นที่ที่มีชุมชนชาวมุสลิมอาศัยอยู่จำนวนมาก ซึ่งทำให้ร้านอาหารในพื้นที่นั้นๆ ต้องให้ความสำคัญกับการควบคุมคุณภาพของร้านอาหารฮาลาล โดยพื้นที่ที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วย จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส

2. ผู้บริโภคอาหารในร้านอาหารฮาลาลที่ได้ขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และมาตรฐานฮาลาลจากจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ใน 3 จังหวัดชายแดนใต้

3. นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง คือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดในเขตพื้นที่จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ปัตตานี) ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) และสมาคมธุรกิจอาหารจังหวัดปัตตานี

1.5.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ที่ศึกษา

เกณฑ์ในการคัดเลือกในพื้นที่ที่ใช้ในการศึกษาค้างนี้ คือ

1. คัดเลือกจากพื้นที่ที่มีชุมชนชาวมุสลิมอาศัยอยู่จำนวนมาก โดยทำการวัดจากสถิติจำนวนมัสยิดที่จดทะเบียนจัดตั้งในพื้นที่ของแต่ละจังหวัด จะต้องมีจำนวนมัสยิดไม่ต่ำกว่า 400 แห่ง ในจังหวัด ซึ่งจำนวนมัสยิดจำนวนมาก ย่อมสะท้อนให้เห็นถึงความหนาแน่นของประชากรชาวมุสลิม ส่งผลทำให้ร้านอาหารในพื้นที่นั้นๆ ต้องให้ความสำคัญกับการควบคุมคุณภาพของร้านอาหารฮาลาล โดยผู้วิจัยได้คัดเลือกพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา นราธิวาส เนื่องจากเป็นจังหวัดที่มีมัสยิดเป็นจำนวนมาก และมีประชากรนับถือศาสนาอิสลามมากที่สุดในประเทศไทย ดังตารางที่ 1.1 สถิติจำนวนมัสยิดที่จดทะเบียนจัดตั้ง พ.ศ. 2559

ตารางที่ 1.1 สถิติจำนวนมัสยิดที่จดทะเบียนจัดตั้ง พ.ศ. 2559

ที่	จังหวัด	จำนวนมัสยิด	ที่	จังหวัด	จำนวนมัสยิด	ที่	จังหวัด	จำนวนมัสยิด
1	กระบี่	201	25	บุรีรัมย์	2	49	เลย	1
2	กรุงเทพมหานคร	183	26	ปทุมธานี	30	50	ศรีสะเกษ	1
3	กาญจนบุรี	6	27	ประจวบคีรีขันธ์	13	51	สกลนคร	1
4	กำแพงเพชร	1	28	ปราจีนบุรี	2	52	สงขลา	392
5	กาฬสินธุ์	2	29	ปัตตานี	691	53	สตูล	229
6	ขอนแก่น	6	30	พระนครศรีอยุธยา	62	54	สมุทรปราการ	13
7	จันทบุรี	1	31	พะเยา	1	55	สมุทรสงคราม	1
8	ฉะเชิงเทรา	66	32	พังงา	105	56	สมุทรสาคร	1
9	ชลบุรี	39	33	พัทลุง	98	57	สระบุรี	4
10	ชัยนาท	1	34	พิจิตร	1	58	สิงห์บุรี	1
11	ชัยภูมิ	3	35	พิษณุโลก	1	59	สุพรรณบุรี	1

ตารางที่ 1.1 สถิติจำนวนมัธยมที่จดทะเบียนจัดตั้ง พ.ศ. 2559 (ต่อ)

ที่	จังหวัด	จำนวนมัธยม	ที่	จังหวัด	จำนวนมัธยม	ที่	จังหวัด	จำนวนมัธยม
12	ชุมพร	7	36	เพชรบุรี	14	60	สุราษฎร์ธานี	48
13	เชียงราย	7	37	เพชรบูรณ์	3	61	สุรินทร์	1
14	เชียงใหม่	13	38	แพร่	1	62	หนองคาย	1
15	ตรัง	147	39	ภูเก็ต	56	63	หนองบัวลำภู	2
16	ตราด	13	40	แม่ฮ่องสอน	3	64	อ่างทอง	3
17	ตาก	5	41	ยะลา	494	65	อุตรธานี	2
18	นครนายก	27	42	ร้อยเอ็ด	2	66	อุตรดิตถ์	1
19	นครปฐม	1	43	ระนอง	32	67	อุบลราชธานี	1
20	นครราชสีมา	2	44	ระยอง	9	68	มหาสารคาม	1
21	นครศรีธรรมราช	124	45	ราชบุรี	4	69	อุทัยธานี	2
22	นครสวรรค์	5	46	ลพบุรี	5			
23	นนทบุรี	19	47	ลำปาง	2			
24	นราธิวาส	655	48	ลำพูน	1			
	รวม	1,525		รวม	1,632		รวม	707
				รวมทั้งสิ้น				3,864

ที่มา: กิจการความมั่นคงภายใน กรมการปกครอง (2559)

จากสถิติจำนวนมัธยมที่จดทะเบียนจัดตั้ง พ.ศ. 2559 ผู้วิจัยได้คัดเลือกรายชื่อจังหวัดที่มีจำนวนมัธยมไม่ต่ำกว่า 400 แห่ง เพื่อคัดเลือกกลุ่มพื้นที่ที่มีจำนวนมัธยมมากที่สุดและรองลงมาตามลำดับใช้ในการศึกษา จำนวนทั้งสิ้น 3 แห่ง ได้แก่

1. จังหวัดปัตตานี มีจำนวนมัธยม 691 แห่ง
2. จังหวัดนราธิวาส มีจำนวนมัธยม 655 แห่ง
3. จังหวัดยะลา มีจำนวนมัธยม 494 แห่ง

2. เป็นพื้นที่ที่ได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ เช่น พาณิชยจังหวัด ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ หรือ ศอบต. (Southern Border Provinces Administration Centre) โดยการยกระดับให้เป็นแหล่งผลิตอาหารฮาลาลที่มีมาตรฐาน ตามหลักของอาหารการบริโภคเพื่อชาวมุสลิมและสร้างความเชื่อมั่นและความน่าเชื่อถือในตัวสินค้าให้ได้มากยิ่งขึ้น

1.5.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา

การศึกษาวิจัยนี้ มีระยะเวลาในการศึกษาทั้งสิ้น 1 ปี โดยเริ่มตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2560 ถึงเดือนตุลาคม พ.ศ. 2561


1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย ซึ่งถือเป็นปัญหาที่ควรได้รับการปรับปรุงแก้ไขจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2. ได้แนวทางในการปฏิบัติให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล เพื่อให้ผู้ประกอบการยึดถือเป็นข้อปฏิบัติในการดำเนินธุรกิจให้ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม และหลักปฏิบัติของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558 เพื่อให้ก่อประโยชน์สูงสุดแก่ชาวมุสลิมในการรับประทานอาหารสำเร็จรูปที่ร้านอาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐานตามหลักศาสนาที่ตนเองยึดถือปฏิบัติ

3. นำผลการวิจัยไปต่อยอดให้ผู้ประกอบการและผู้สนใจในด้านของการพัฒนาร้านอาหารฮาลาล ให้มีระบบ การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล

1.7 คำนิยามศัพท์

1. ฮาลาล (Halal) หมายถึง ข้อบัญญัติของศาสนาอิสลามว่าด้วยเรื่อง การอนุญาตหรืออนุมัติ ในที่นี้หมายความว่า การผลิต การบริการหรือการจำหน่ายใดๆที่ไม่ขัดต่อบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ที่มีการใช้ตราสัญลักษณ์เครื่องหมายมาตรฐานฮาลาล ) ภายในกรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนหลังกรอบเป็นลายเส้นแนวตั้ง ได้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า”สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย” เป็นตราเครื่องหมายที่ติดบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อบ่งบอกว่าผลิตภัณฑ์อาหารนั้นอนุญาตให้ชาวมุสลิมบริโภคได้ โดยไม่มีสิ่งเจือปนที่ขัดต่อหลักศาสนาอิสลาม (หะรอม)

2. การจัดการร้านอาหาร หมายถึง การดำเนินการทำงานของเจ้าของสถานที่ปรุงอาหารให้สำเร็จโดยผ่านกระบวนการต่างๆเพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายของเจ้าของสถานประกอบการ โดยใช้การวางแผน (Planning) การจัดองค์การ (Organizing) ภาวะผู้นำ/การชักนำ (Leadership/ Leading) และการควบคุม (Controlling) โดยในการศึกษาครั้งนี้ หมายถึง การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

3. ร้านอาหารฮาลาล หมายถึง สถานที่ที่จำหน่ายอาหาร หรืออาหารที่ผลิตขึ้นเพื่อชาวมุสลิม บริโภคใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย โดยผ่านในกระบวนการประกอบอาหารนั้น จะต้องมีการควบคุมการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ทั้งร้านที่ได้รับรองมาตรฐานร้านอาหารหรือไม่ได้รับรองก็ตาม

4. มาตรฐานร้านอาหารฮาลาล หมายถึง ข้อกำหนดหรือเงื่อนไขที่ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลต้องปฏิบัติตามคือกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุด จะต้อง “ฮาลาล” คือถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่ง “ฮารอม” คือสิ่งที่ต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม อาทิ วัตถุเป็นส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง สารพิษ สิ่งปนเปื้อนต่างๆ เป็นต้น

5. ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล หมายถึง เจ้าของร้านหรือผู้มีอำนาจในการจัดการร้านอาหารฮาลาล

6. ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานร้านอาหารฮาลาล คือ สถานที่ที่ปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย และได้รับการรับรองมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และมาตรฐานฮาลาลจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

7. ร้านอาหารที่ไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานร้านอาหารฮาลาล คือ สถานที่ที่ปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายที่ไม่ได้ขอรับการรับรองมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และมาตรฐานฮาลาลจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์

บทที่ 2

แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเรื่อง“การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย” เพื่อใช้เป็นแนวทางในการศึกษา มีดังนี้

- 2.1 แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดการ
- 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพ
- 2.3 บทบัญญัติเกี่ยวกับศาสนาอิสลาม
- 2.4 แนวคิด และข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
- 2.5 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค
- 2.6 แนวคิดการจัดการธุรกิจร้านอาหาร
- 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2.8 กรอบแนวคิดในการวิจัย

2.1 แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดการ

การจัดการ คือ ศิลปะในการใช้คน เงิน วัสดุอุปกรณ์ขององค์กรและนอกองค์กร เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กรอย่างมีประสิทธิภาพ โดยจากการศึกษาข้อมูล สามารถสรุปสาระสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาวิจัยครั้งนี้ได้ดังนี้

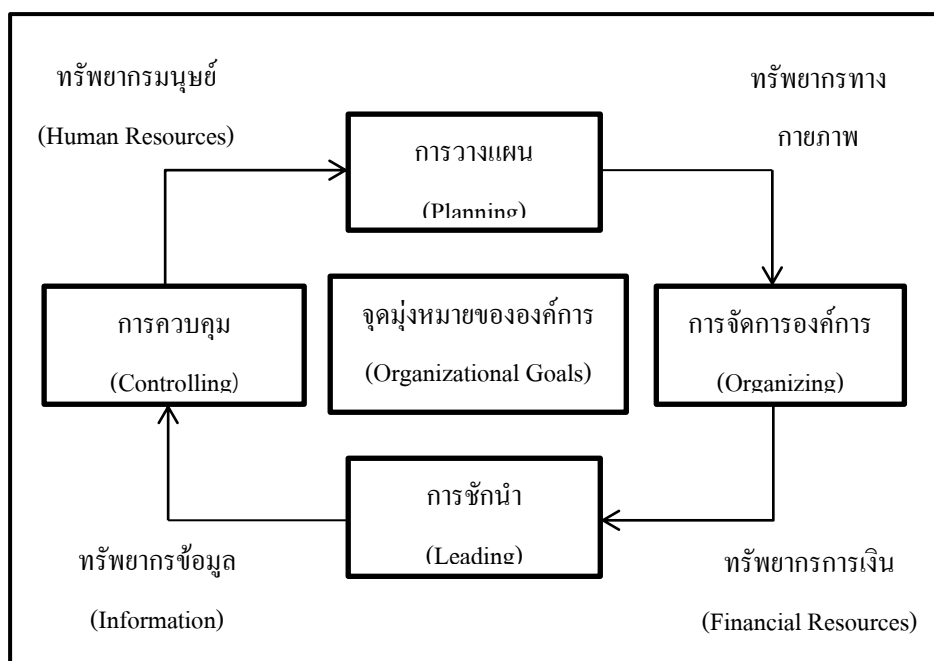
2.1.1 ความหมายของการจัดการ

การจัดการ (Management) หมายถึง กระบวนการที่ผู้บริหารปฏิบัติเพื่อนำไปสู่การบรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมายขององค์กร อาศัยบุคลากรและทรัพยากรทางการบริหาร (เนตร์พัฒนา ยาวีราช, 2546, หน้า 2) ซึ่งมีความสำคัญในเรื่องของการดำเนินงานขององค์กรบรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ (Kooontz, 1972) ในกระบวนการจัดการที่มีคุณภาพนั้นจะต้องประกอบด้วยปัจจัยทั้งหลายได้แก่ คน เงิน วัสดุสิ่งของเป็นอุปกรณ์การจัดการ (Drucker, 1979, p.142) ผ่านกระบวนการที่ได้ทำการออกแบบไว้เป็นขั้นเป็นตอน มีเป้าหมายสูงสุด คือ การทำให้องค์กรประสบความสำเร็จผ่านหน้าที่หลัก 4 อย่าง คือ การวางแผน การจัดองค์กร การใช้ภาวะผู้นำ และการควบคุม (Bartol & Martin, 1991, p. 6) สอดคล้องกับผลการศึกษาของนัตรชัย พลฤกษ์อำนาจ (2557) ทำการศึกษาแนวทางการบริหารธุรกิจ กรณีศึกษา บริษัท อาร์เอส จำกัด (มหาชน) ที่พบว่า การบริหารธุรกิจภายในบริษัทอาร์เอส จำกัด (มหาชน) จึงประกอบไปด้วยปัจจัยสำคัญ คือ การบริหารจัดการองค์การเพื่อการทำงานที่มี

ประสิทธิภาพของบริษัท รวมถึงการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในการทำงานอย่างเป็นระบบ โดยใช้รูปแบบโครงสร้างหน้าที่การงานเฉพาะ นอกจากนั้นจะต้องมีกระบวนการเพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายขององค์กร โดยใช้การวางแผน (Planning) การจัดองค์การ (Organizing) การชักนำ (Leading) และการควบคุม (Controlling) มนุษย์ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิด วิลาวรรณ ทรัพย์พิศาล (2554) กล่าวว่า เป็นการดำเนินงานขององค์กรย่อมต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์เป็นพื้นฐาน เพื่อสามารถควบคุมการดำเนินงานให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงด้านต่างๆ รวมไปถึงต้องมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพ การเงิน ทรัพยากรข้อมูลขององค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยสอดคล้องกับแนวคิดของ Athos & Pascal (1970) ที่ได้เสนอตัวตัวแปร McKinsey's Seven Model ซึ่งมีเนื้อหาเกี่ยวกับการบริหารองค์กรว่าควรจะต้องสอดคล้องกับการปรับเปลี่ยนทั้ง 7 ประการ ดังกล่าวต่อไปนี้

1. กลยุทธ์การดำเนินงานขององค์กร (Strategy) คือ การกำหนดกลยุทธ์และแผนในการดำเนินงานในการจัดองค์การก่อน เพื่อเลือกรูปแบบโครงสร้างที่เหมาะสมต่อการจัดองค์การ
2. โครงสร้างองค์กร (Structure) คือ การกำหนดรูปแบบการทำงานของโครงสร้างองค์กรในรูปแบบที่เหมาะสมกับองค์กรทำให้การดำเนินงานไปได้อย่างสม่ำเสมอและมีประสิทธิภาพ
3. ระบบกระบวนการงาน (System) คือ เป็นการรวมกันขององค์ประกอบย่อยๆ ที่ทำหน้าที่ของตนเองและมีปฏิสัมพันธ์กันเพื่อดำเนินงานให้บรรลุจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้
4. การจัดอัตรากำลัง (Staff) คือ การจัดเตรียมบุคลากรที่มีความสามารถในการทำงานเข้าบริหารในองค์กร
5. ทักษะความชำนาญ (Skill) คือ การมีองค์ความรู้และความชำนาญในการปฏิบัติที่ดีเลิศ ซึ่งองค์กรจะต้องมีการคัดบุคลากรเข้าทำงาน โดยการดูประวัติและประสบการณ์ทำงาน หลังจากได้ทดสอบเข้าทำงานแล้ว จะมีการดูแลความประพฤติอีก 4 เดือน เพื่อให้แน่ใจว่าบุคลากรเหมาะสมกับตำแหน่งหน้าที่ในบริษัท
6. แบบแผนวัฒนธรรม (Style) คือ การสร้างวัฒนธรรมในองค์กร ควรจะมีการกำหนดภาพของวัฒนธรรมองค์กรที่สะท้อนผ่านพฤติกรรมคนออกมาให้ชัดเจน
7. เป้าหมาย ค่านิยม หรือวิสัยทัศน์ร่วม (Super-ordinate Goals, Shared values or Shared Vision) คือ การกำหนดทิศทางเป้าหมาย ค่านิยม และวิสัยทัศน์ร่วม เพื่อให้บุคลากรมองไปในทิศทางเดียวกัน และมีเป้าหมายเดียวกัน

กระบวนการจัดการสามารถสรุป และแสดงเป็นโครงสร้างความสัมพันธ์ได้ดังภาพที่ 2.1 (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, ปริญ ลักขิตานนท์และศุภร เสรีรัตน์, 2552, หน้า 19)



ภาพที่ 2.1 โครงสร้างความสัมพันธ์กระบวนการจัดการ
(ที่มา: ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ, 2552, หน้า 20)

จากแผนภาพโครงสร้างความสัมพันธ์กระบวนการจัดการ เมื่อพิจารณาโครงสร้างแล้วพบว่า มีความสอดคล้องกับแนวคิดของ ชงชัย สันติวงษ์ (2556) ได้ให้ความหมายของการบริหารจัดการในองค์การไว้ว่าหมายถึงภาระหน้าที่ของผู้นำกลุ่ม ซึ่งจะต้องจัดการให้ทรัพยากรทั้งที่เป็นตัวคนและวัสดุสามารถประสานเข้าด้วยกันเพื่อร่วมกันทำงานเป็นองค์กรที่มีประสิทธิภาพ ได้พอสรุปได้ดังนี้คือ

1. การบริหารย่อมมีวัตถุประสงค์
2. การบริหารอาศัยปัจจัยบุคคลเป็นองค์ประกอบสำคัญ
3. การบริหารต้องใช้ทรัพยากรการบริหารเป็นองค์ประกอบพื้นฐาน
4. การบริหารมีลักษณะการดำเนินการเป็นกระบวนการ และ
5. การบริหารอาศัยความร่วมมือร่วมใจของบุคคลจะนั้นจึงต้องอาศัย ความร่วมมือ (Collective Mind) เพื่อให้เกิดความร่วมมือของกลุ่ม (Group Cooperation) อันจะนำไปสู่พลังรวมของกลุ่ม (Group Effort) ที่จะทำให้ภารกิจบรรลุวัตถุประสงค์
6. การบริหารมีลักษณะเป็นการร่วมมือกันดำเนินการอย่างมีเหตุผล (Rational)
7. การบริหารเป็นการตรวจสอบผลการปฏิบัติงานกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้
8. การบริหารไม่มีตัว (Intangible) แต่มีอิทธิพลต่อความเป็นอยู่ของมนุษย์นอกจากนั้นจากการศึกษางานวิจัย เรื่อง แนวทางการบริหารจัดการของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ของ พุทธิพงษ์ เอี่ยมสินธร (2552) พบว่า ยุทธศาสตร์ในการดำเนินการประกอบด้วย หลักการบริหารจัดการ 12 ประการ ได้แก่

1. มีความมุ่งมั่นที่ชัดเจน พบว่า ร้านอาหารทุกแห่งมีการวางแผนกำหนดเป้าหมายในการดำเนินงานก่อนลงมือปฏิบัติ
2. ตั้งอยู่บนความไม่ประมาทมีความเชื่อในการเปลี่ยนแปลง พบว่า ผู้บริหารกิจการร้านอาหารทุกแห่งทำงานอย่างมีสติ ขอมรับเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลง โดยใช้การจัดการเชิงบวก
3. มีและใช้แผนยุทธศาสตร์ พบว่า ผู้บริหารร้านอาหารต้องมีจุดยืนในการดำเนินงานมีการประชุมพนักงาน เพื่อวางแผนงาน ติดตามประเมินผล และสรุปผล เพื่อแก้ไขข้อบกพร่อง และพัฒนาสิ่งที่ดีให้มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น
4. มีและใช้ภาวะผู้นำ พบว่า ร้านอาหารทุกแห่งมีผู้นำ และพนักงานส่วนใหญ่ได้รับการฝึกให้เป็นผู้นำกล้าตัดสินใจในการแก้ปัญหาเร่งด่วน โดยไม่ให้เกิดความเสียหายต่อร้านอาหาร
5. จัดการความสัมพันธ์ระหว่างคน พบว่า ความสัมพันธ์หรือความผูกพันของพนักงานในร้านอาหารทำให้การขับเคลื่อนในการทำงานมีพลังมากขึ้น การดำเนินงานบรรลุเป้าหมายได้รวดเร็ว ทั้งนี้ผู้บริหารต้องมีวิสัยทัศน์กว้างไกล
6. ทักษะพื้นฐานของพนักงาน พบว่า การคัดเลือกพนักงานก่อนเข้าทำงานมีความจำเป็นอย่างยิ่งต้องทดสอบความรู้พื้นฐานให้เหมาะสมกับงานที่จะทำ
7. ทักษะในการใช้ตัวช่วย พบว่า ร้านอาหารบางแห่งใช้พนักงานน้อยแต่การดำเนินงานได้แบ่งเป็นแผนกเช่นเดียวกันกับร้านอาหารทั่วไปเพียงแต่ลดจำนวนพนักงานลง โดยนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วย
8. ไร่กำแพง ซึ่งหมายถึงกำแพงใจ พบว่า มีการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างพนักงานแต่ละแผนกในร้านอาหาร โดยให้พนักงานได้มีโอกาสเข้าร่วมกิจกรรมพบปะพูดคุย ปฏิสัมพันธ์แลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน เพื่อช่วยกันแก้ปัญหาเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่เกิดขึ้น หรือเพื่อให้พนักงานในร้านอาหารมีความตระหนักว่าเป็นสมาชิกในครอบครัวเดียวกัน มีความรักความสามัคคีเป็นเหมือนญาติพี่น้องกันตลอดไป
9. อีสราภาพรรยากาศเชิงบวก พบว่าร้านอาหารบางแห่งในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเปิดโอกาส พนักงาน ได้ลองผิดลองถูกในการทำงานด้วยตนเอง และให้ทุกคนได้มีโอกาสฝึกการเป็นผู้กล้าคิดที่จะเปลี่ยนแปลงวิธีการทำงานที่ตนรับผิดชอบตลอดเวลา ทำให้การทำงานมีความสุข พนักงานทุกคนมีความสุขกับการทำงาน
10. มีและใช้การจัดการคนเก่ง การจัดการชุมทรัพย์ทางปัญญา พบว่า การนำชุมทรัพย์ทางปัญญาที่มีอยู่ในองค์กร หรือการจัดพนักงานในร้านอาหารที่มีความชำนาญงานทำงานในแผนกที่ตรงกับความสามารถของเขาจะทำให้การดำเนินงานมีพลังขับเคลื่อน ไม่ได้เร็วประสบความสำเร็จตาม

เป้าหมายที่กำหนดไว้ และสามารถนำมาเป็นแนวทางพัฒนาการจัดการทรัพยากรมนุษย์ขององค์กรต่อไป

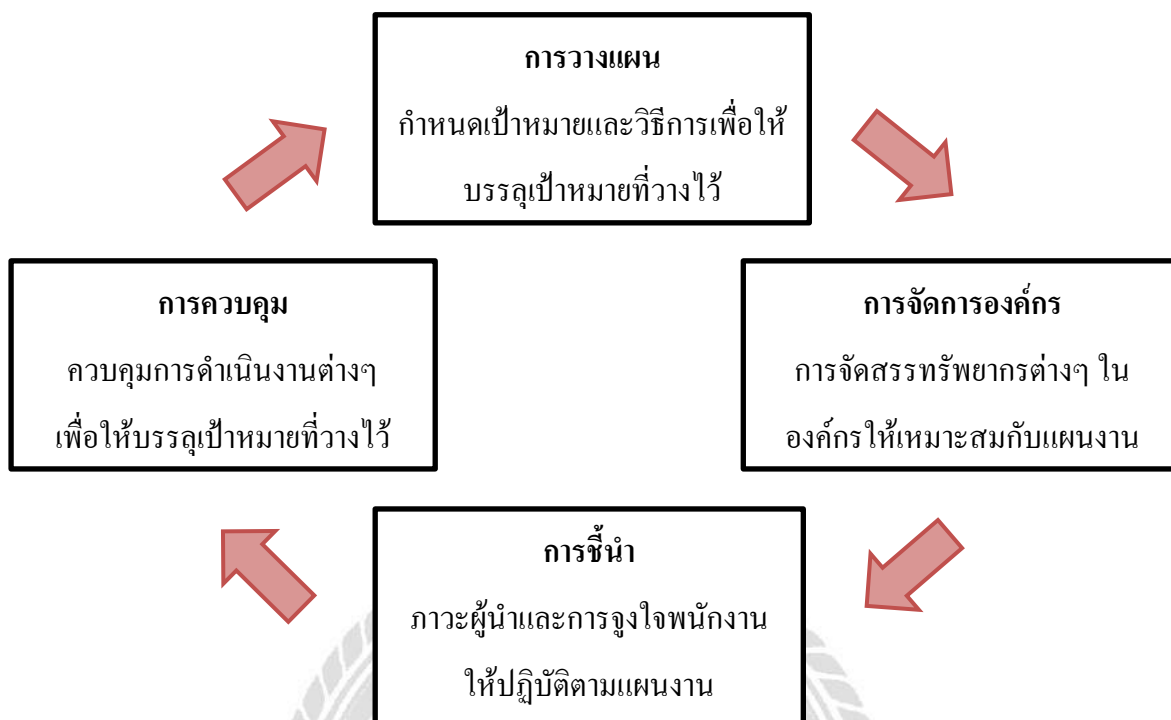
11. มีและใช้ระบบบันทึก ขุมทรัพย์หรือคลังปัญญา พบว่า การจดบันทึกสิ่งที่เกิดขึ้นในขณะทำงาน ไม่ว่าจะเป็นสิ่งที่ดีหรือไม่ดี เป็นการเรียนรู้จากหน้างาน นำเสนอผู้บริหารหรือนำเสนอในที่ประชุม เพื่อการอภิปรายหาข้อสรุปให้เกิดองค์ความรู้ใหม่เพื่อเป็นแนวทางนำไปพัฒนางานในร้านอาหารให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น

12. มีและใช้ระบบ ICT (Information Communication Technology) พบว่า องค์กรใดที่มีฐานความรู้ ภูมิปัญญา ฉลาดฟัง ฉลาดคิด และฉลาดทำ เป็นต้นกำเนิดขององค์กรอัจฉริยะ ทำให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ก่อให้เกิดฐานพลังความรู้อันจะเป็นพลังขับเคลื่อนไปสู่ความเป็นเลิศ 3 ประการ ได้แก่ ความเป็นเลิศด้านวิชาการ วิชาชีพ และความเป็นเลิศในวิถีการดำเนินชีวิต

บาร์โทลและมาร์ติน (Bartol and Martin, 1998 อ้างถึงในหนังสือ สาคร สุขศรีวงศ์, 2560, หน้า 25) กล่าวไว้ว่า การจัดการเป็นกระบวนการในการดำเนินการให้บรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กร โดยการทำหน้าที่หลัก 4 ประการ ได้แก่ การวางแผน การจัดการองค์กร การชี้นำและการควบคุมองค์กร

รูและเบอร์ (Rue and Byars, 2002 อ้างถึงใน สาคร สุขศรีวงศ์, 2560, หน้า 25) กล่าวไว้ว่า การจัดการคือรูปแบบของงานซึ่งเกี่ยวข้องกับการประสานทรัพยากรต่างๆขององค์กรอัน ได้แก่ ที่ดิน แรงงานและทุนเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ขององค์กร

ดริคเกอร์ (Drucker, 2006 อ้างถึงใน สาคร สุขศรีวงศ์, 2560, หน้า 25) กล่าวไว้ว่าการจัดการหมายถึง การทำงานให้สำเร็จตามวัตถุประสงค์ขององค์กรผ่านกิจกรรมต่าง ๆ ทางการจัดการซึ่งรวมถึงกิจกรรม 4 ประการ ได้แก่ การวางแผน การจัดการองค์กร การชี้นำ และการควบคุมองค์กร นอกจากนี้กิจกรรมการจัดการให้เป็นอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การตัดสินใจในการบริหารจัดการ การจัดการเชิงกลยุทธ์ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การบริหารกลุ่ม และการจัดการในสภาพแวดล้อมระหว่างประเทศ ดังภาพที่ 2.2



ภาพที่ 2.2 กิจกรรมหลักในการจัดการ
(ที่มา: (Dalf, 2006 อ้างถึงใน สาคร สุขศรีวงศ์, 2560, หน้า 26)

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับจัดการ สาคร สุขศรีวงศ์ (2560, หน้า 45) กล่าวถึง แนวคิดการจัดการสามารถแบ่งได้ ดังนี้

1. แนวคิดการจัดการเชิงวิทยาศาสตร์ (Scientific Management Approach)
2. แนวคิดการจัดการเชิงบริหาร (Administrative Management Approach)
3. แนวคิดการจัดการเชิงพฤติกรรม (Behavioral Management Approach)
4. แนวคิดการจัดการเชิงปริมาณ (Quantitative Management Approach)
5. แนวคิดการจัดการร่วมสมัย (Contemporary Management Approach)

แนวคิดการจัดการแต่ละแนวคิดมีเป้าหมายไปในทิศทางเดียวกัน คือ การทำงานให้สำเร็จตามวัตถุประสงค์ขององค์กร แต่ละแนวคิดต่างๆ เหล่านี้มีจุดมุ่งเน้นหรือวิธีในการจัดการเพื่อไปให้ถึงเป้าหมายต่างกันไป

1. แนวคิดการจัดการเชิงวิทยาศาสตร์ มอนทานา และชาร์เนาว์ (Montana and Charnov, 2000 อ้างถึงใน สาคร สุขศรีวงศ์, 2560, หน้า 46) ได้กล่าวถึง แนวคิดการจัดการเชิงวิทยาศาสตร์ ว่าเกิดขึ้นในยุคปฏิวัติอุตสาหกรรม จากความพยายามของ นักวิทยาศาสตร์ และนักคิด ในยุคนั้น ที่

ต้องการพัฒนาประสิทธิภาพการทำงานของแรงงาน โดยอาศัยวิธีการที่ได้ศึกษาในเชิงวิทยาศาสตร์ โดยแนวคิดการจัดการเชิงวิทยาศาสตร์ มีการตั้งสมมติฐาน กำหนดตัวแปร ทดลอง แล้วจึงวัดผล ทดลองตามกระบวนการซ้ำจนค้นพบวิธีการทำงานที่มีประสิทธิภาพสูงขึ้น กระทั่งค้นพบวิธีที่ดีที่สุดในการทำงานผู้ค้นพบการพัฒนาประสิทธิภาพในการทำงาน จนได้รับชื่อว่าเป็นบิดาแห่งการจัดการเชิงวิทยาศาสตร์คือ เฟรดเดอริก เทอร์เลอร์ ผลงานที่มีชื่อเสียงที่สุดในการจัดการผลผลิตในการขนเหล็กของคณงานในโรงงานหลอมเหล็ก โดยค้นหาวิธีการที่ดีที่สุดในการขนเหล็ก เทย์เลอร์ จึงได้กำหนดหลักการที่สำคัญในการจัดการ 4 ประการ คือ

- 1) ในการทำงานแต่ละงานให้ใช้วิธีการทางวิทยาศาสตร์ในการคิดค้นและกำหนด วิธีที่ดีที่สุด สำหรับงานนั้น
- 2) ให้จัดหมวดหมู่ในการทำงานให้เหมาะสม พร้อมแบ่งงาน และความรับผิดชอบระหว่างฝ่ายบริหาร และคณงานอย่างเหมาะสม
- 3) คัดเลือกคณงานที่เหมาะสมแล้วฝึกอบรมและพัฒนาตามวิธีการที่กำหนด
- 4) ให้ฝ่ายบริหารประสานงาน และทำความเข้าใจกับคณงานในเรื่องต่างๆ อย่างใกล้ชิด

2. แนวทางการจัดการเชิงบริหาร เกิดจากความพยายามของนักคิด และนักวิชาการที่คิดค้น กำหนดหลักการบริหารให้ชัดเจน ผู้มีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาแนวคิดการจัดการเชิงบริหาร คือ ฟาโยล์ (Fayol, 1949 อ้างถึงใน สาคร สุขศรีวงศ์, 2560, หน้า 47) ได้แก่

กิจกรรมหลักในองค์กรธุรกิจ ได้แก่

- 1) เทคนิคและการผลิต (Technical and production)
- 2) การพาณิชย์ (Commercial)
- 3) การเงิน (Financial)
- 4) ความมั่นคง (Security)
- 5) การบัญชี (Accounting)
- 6) การจัดการ (Management)

หน้าที่ทางการจัดการ ได้แก่

- 1) การวางแผน (Planing)
- 2) การจัดองค์กร (Organization)
- 3) การบังคับบัญชา (Commanding)
- 4) การประสานงาน (Coordinating)

5) การควบคุม (Controlling)

3. แนวคิดการจัดการเชิงพฤติกรรมศาสตร์ศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมมนุษย์ได้แก่ ความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกขององค์กรความรู้สึกและความคาดหวังของคณงานตลอดจนเป้าหมาย และแรงจูงใจในการทำงานของคณงาน เมโย (Mayo, 1933 อ้างถึงใน สาคร สุขศรีวงศ์, 2560 หน้า 49) เป็นการศึกษาที่มีอิทธิพลและวางรากฐานการศึกษาพฤติกรรมของมนุษย์ในเวลาต่อมา การศึกษามีวัตถุประสงค์เริ่มแรกเพื่อหาความสัมพันธ์ของแสงสว่างในที่ทำงานกับผลผลิต โดยแบ่งคณงานออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มทดลอง (Experimental group) และควบคุม (Control group) จนได้ข้อสรุปว่า นอกจากปัจจัยการผลิตตามปกติซึ่งได้แก่ ค่าแรง แสงสว่าง และระยะเวลาการหยุดพัก แล้วปริมาณผลผลิตขึ้นอยู่กับปัจจัยอื่นๆ ด้วย ปัจจัยเหล่านั้นรวมถึง ความรู้สึกของคณงานว่ากำลังอยู่ในการทดลอง การแบ่งกลุ่มการทำงาน การสื่อสารระหว่างหัวหน้างาน ความสัมพันธ์ระหว่างคณงานด้วยกัน ตลอดจนความคาดหวัง เป้าหมาย และแรงจูงใจในการทำงาน ปัจจัยต่างๆ เหล่านี้รวม เรียกว่า ปัจจัยเชิงพฤติกรรม

4. แนวคิดการจัดการเชิงปริมาณ ฟาโยล์ (Fayol, 1949 อ้างถึงใน สาคร สุขศรีวงศ์, 2560 หน้า 50) กล่าวว่า เป็นการนำหลักคณิตศาสตร์ สถิติ ตลอดจนคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประมวลผลใช้การบริหารจัดการ ต่อมาได้มีการพัฒนาวิธีการและระบบต่างๆ และเป็นระบบที่ใช้งานอยู่ทั่วไป เช่น ระบบสนับสนุนเพื่อการตัดสินใจ และระบบสนับสนุนเพื่อผู้บริหาร และการจัดการเชิงปริมาณสามารถแตกสาขาออกเป็นวิทยาศาสตร์การจัดการ (Management science) การจัดการดำเนินงาน (Operation management) และระบบสารสนเทศทางการจัดการ (Management information system)

5. แนวคิดทางการจัดการร่วมสมัย กล่าวถึง แนวคิดเรื่องระบบ (System approach) เป็นการมองว่าองค์กรทุกองค์กรเป็นระบบขนาดใหญ่ ซึ่งประกอบด้วยระบบย่อยต่างๆ ภายในองค์กร อาทิ การวางแผน การบริหารทรัพยากรบุคคล การประเมินผล การจ่ายค่าตอบแทน การควบคุมตลอดจนการเงิน และการผลิต ที่มีผลกระทบซึ่งกัน และกันอยู่ตลอดเวลา แนวคิดการจัดการตามสถานการณ์ (Situational approach)

จากการศึกษาความหมายของการจัดการ สามารถกล่าวโดยสรุปได้ว่า การจัดการ คือ ศิลปะในการใช้คน เงิน วัสดุอุปกรณ์ขององค์กรและนอกองค์กร หรือศาสตร์ของการกระทำสิ่งต่างๆ โดยผ่านการกระทำของบุคลากร และเป็นกระบวนการที่ทำให้เป้าหมายขององค์กรประสบความสำเร็จ โดยผ่านหน้าที่หลัก 4 อย่าง คือ การวางแผน การจัดองค์การ การชี้นำ (ภาวะผู้นำ) และการควบคุม

2.1.2 ปัจจัยสำคัญของการจัดการ

การจัดการทุกประเภทจำเป็นต้องอาศัยปัจจัยหรือทรัพยากรทางการจัดการที่สำคัญ ได้แก่ บุคลากร (Man) เครื่องจักร (Machine) งบประมาณ (Money) และวัสดุอุปกรณ์ (Material) หรือที่เรียกว่า 4M's ถือเป็นปัจจัยพื้นฐานที่ใช้ในการบริหาร เพราะการบริหารจะประสบผลสำเร็จตามเป้าหมาย ต้องอาศัยบุคลากรที่มีคุณภาพมีปริมาณเพียงพอ ต้องได้รับงบประมาณสนับสนุนการดำเนินการเพียงพอ ต้องมีวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับความต้องการของแผนงานและโครงการและต้องมีระบบการจัดการที่ดีมีประสิทธิภาพเพื่อให้ทรัพยากรที่มีอยู่จำกัดให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยจากการศึกษาพบว่า มีผู้กล่าวถึง ปัจจัยสำคัญของการจัดการ ไว้ดังนี้

ปัจจัยในการจัดการที่เป็นมูลเหตุที่สำคัญและผู้บริหารทุกคนต้องสนใจในงานด้านการจัดการ คือ (ซงซัย สันตวิงษ์, 2543 และสมคิด บางโม, 2545)

1. คน (Man) ทรัพยากรบุคคลที่ถือได้ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญยิ่งที่จะก่อผลสำเร็จให้กับกิจการได้อย่างมาก ทั้งนี้ในแง่ของปริมาณและคุณภาพ สอดคล้องกับผลศึกษา เรื่อง การจัดการร้านอาหาร มังสวิรัติตามแนวคิดเพื่อสุขภาพ ผลกำไรและจิตวิญญาณ ของพรรณพิมล ศิลปะรัตนานนท์ (2555) ที่พบว่า การจัดการด้านการบริหารทรัพยากรบุคคลควรมีการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรและการประเมินผลงานของพนักงานอยู่ตลอดเวลาซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัย เรื่อง การวิเคราะห์การจัดการร้านอาหารญี่ปุ่นในอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ของอัจฉรา อันสมศรี (2557) ที่พบว่า มีหลักในการจัดการวัสดุอุปกรณ์ 2 หลักการ คือ นโยบายการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ภายในร้าน และการวางระบบการบริหารจัดการวัสดุอุปกรณ์ซึ่งในนโยบายการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ภายในร้านจะมีเกณฑ์การจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับธุรกิจร้านอาหารที่มีความคงทนในการใช้งาน โดยมีแหล่งในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์จากร้านค้าทั่วไปในท้องถิ่น และในการวางระบบการบริหารจัดการวัสดุอุปกรณ์มีการวางระบบการบริหารด้วยการดูแล รักษาวัสดุอุปกรณ์โดยการดูแลและซ่อมบำรุงจากตัวเจ้าของร้านเอง และพนักงานในร้านซึ่งมีส่วนในการดูแลรักษาด้วยการทำความสะอาด และตรวจสอบสภาพวัสดุอุปกรณ์เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งานอยู่เสมอ

2. เครื่องจักร (Machine) คือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่จัดหาและซื้ออย่างพิถีพิถัน เพื่อใช้ปฏิบัติงานให้เกิดประโยชน์สูงสุดและคุ้มค่า สอดคล้องกับผลศึกษา เรื่อง การจัดการร้านอาหาร มังสวิรัติตามแนวคิดเพื่อสุขภาพ ผลกำไรและจิตวิญญาณ ของพรรณพิมล ศิลปะรัตนานนท์ (2555) ในด้านการจัดการวัสดุอุปกรณ์พบว่า ร้านอาหารมังสวิรัตินี้มีแนวคิดเพื่อหวังผลกำไรร้านอาหารมังสวิรัตินี้มีแนวคิดเพื่อสุขภาพ และร้านอาหารมังสวิรัตินี้มีแนวคิดทางจิตวิญญาณ มีหลักในการจัดการวัสดุอุปกรณ์ 2 หลักการ คือ นโยบายการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ภายในร้าน และการวางระบบการบริหารจัดการวัสดุอุปกรณ์ ซึ่งในนโยบายการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ภายในร้านพบว่า ร้านอาหารมังสวิรัตินี้มี 3

ร้าน มีเกณฑ์การจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับธุรกิจมีความคงทนในการใช้งาน โดยมีแหล่งในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์จากร้านค้าทั่วไป

3. เงินทุน (Money) นับเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้การสนับสนุนในการจัดหาทรัพยากรเพื่อหล่อเลี้ยงและเอื้ออำนวยให้กิจกรรมขององค์กรดำเนินไปโดยไม่ติดขัด ซึ่งสอดคล้องกับผลศึกษาเรื่อง การจัดการร้านอาหารมังสวิรัตตามแนวคิดเพื่อสุขภาพ ผลกำไรและจิตวิญญาณ ของพรหมพิมล ศิลปะรัตนานนท์ (2555) ที่พบว่า ในด้านการจัดการเงินทุน พบว่า ร้านอาหารมังสวิรัตทั้ง 3 ร้านมีการจัดการเงินทุนใน 3 ด้าน คือ ด้านเงินทุนจัดตั้งร้าน ด้านเงินทุนเริ่มต้นธุรกิจ และด้านเงินทุนในการดำเนินการ

4. วัสดุสิ่งของ (Material) ถือเป็นปัจจัยที่มีปริมาณและมูลค่าสูงไม่ต่างไปจากปัจจัยตัวอื่น ๆ เพราะวัตถุดิบและสิ่งของเหล่านี้จะต้องมีการจัดหาใช้ดำเนินการผลิตซึ่งสอดคล้องกับผลศึกษาเรื่อง การจัดการร้านอาหารมังสวิรัตตามแนวคิดเพื่อสุขภาพ ผลกำไรและจิตวิญญาณ ของพรหมพิมล ศิลปะรัตนานนท์ (2555) ที่พบว่า การจัดการวัสดุอุปกรณ์ควรมีวางแผนด้านกำลังคนในการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ภายในกิจการเพื่อให้มีการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่เป็นระบบซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัย เรื่องการวิเคราะห์การจัดการร้านอาหารญี่ปุ่นในอำเภอแม่สอด จังหวัดตากของ อัจฉรา อันสมศรี (2557) ที่พบว่า ในส่วนของการจัดการร้านอาหารญี่ปุ่น ด้านการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบในการผลิตอาหารทางร้านได้แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนแรกจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น วัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ต้องจัดซื้อจัดหาจะเป็นสินค้าที่หาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไปสำหรับอาหารสด เช่น กุ้ง ปลาหมึก หมูไก่ ผักสด เจ้าของร้านจะซื้อวัน ต่อวัน เพื่อความสดใหม่ของวัตถุดิบไม่ซื้อตุนไว้เป็นจำนวนมาก สำหรับวัตถุดิบในการผลิตที่เป็นของแห้งที่สามารถเก็บไว้ได้นานเจ้าของร้านจะซื้อตุนไว้ให้เพียงพอสำหรับใช้ในหนึ่งอาทิตย์เท่านั้น

จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยการจัดการประกอบด้วย บุคลากร (Man) เครื่องจักร (Machine) งบประมาณ (Money) และวัสดุอุปกรณ์ (Material) หรือที่เรียกว่า 4M's

2.1.3 กระบวนการจัดการ

จากที่กล่าวไว้ในข้างต้นว่า การจัดการจะเป็นการออกแบบรูปแบบการดำเนินงานแบบเป็นขั้นตอน ซึ่งสอดคล้องกับสมยศ นาวิการ (2544, หน้า 24-25) ที่ได้กล่าวว่า กระบวนการบริหาร ควรประกอบด้วย 4 ประการ คือ

1. การวางแผน (Planning) หมายถึง การกำหนดเป้าหมายที่ต้องการพิจารณาถึงความพร้อมขององค์กรตลอดจนปัจจัยที่ช่วยให้องค์กรหรือหน่วยงานบรรลุเป้าหมาย และจัดทำแผนงานขึ้นมา

เพื่อดำเนินงาน โดยการวางแผน หน้าที่ส่วนใหญ่จะรับผิดชอบโดยผู้บริหาร ซึ่งผลการศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์การจัดการร้านอาหารญี่ปุ่นในอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ของอัจฉรา อันสมศรี (2558) ที่พบว่า เจ้าของกิจการ (Owners) ผู้ประกอบการหรือเจ้าของกิจการมีอิทธิพลต่อการดำเนินธุรกิจหากธุรกิจมีกระบวนการที่รัดกุมและมีแบบแผนย่อมทำให้ธุรกิจมีความเจริญเติบโต ก้าวหน้าแต่ถ้าหากเจ้าของกิจการไม่มีการวางแผนหรือไม่มีการควบคุมอย่างเป็นระบบก็อาจทำให้ธุรกิจล้มเหลว และไม่สามารถดำเนินธุรกิจต่อไปได้ดังนั้นคุณสมบัติของผู้ประกอบการเป็นสิ่งสำคัญ ที่จะต้องมีการพัฒนาตนให้เหมาะสมกับอาชีพอย่าง เช่น การประกอบธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นจำเป็นต้องอาศัยเจ้าของกิจการที่มีความรู้ความชำนาญในการประกอบอาหารญี่ปุ่นรวมถึงในด้านอื่นด้วย เช่น ด้านสภาพเศรษฐกิจคู่แข่งขั้นความเปลี่ยนแปลงของผู้บริโภคจะต้องมีลักษณะความเป็นผู้นำเป็นผู้รอบรู้ใฝ่รู้ใฝ่เรียนหาเทคนิค และเมนูอาหารใหม่ๆ ให้กับลูกค้าอยู่เสมอ มีความมานะอดทน และความพยายามมีการตัดสินใจที่เฉียบขาด ถูกต้อง และรวดเร็ว มีความทันสมัยมีความคิดสร้างสรรค์สามารถนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ประกอบธุรกิจให้มีความเจริญก้าวหน้า เพื่อเพิ่มศักยภาพทางธุรกิจให้ดียิ่งขึ้น

2. การจัดการองค์การ (Organizing) หมายถึง การให้รายละเอียดงานทุกอย่างที่ต้องกระทำ เพื่อความสำเร็จของเป้าหมายขององค์การ การแบ่งปริมาณงานทั้งหมดเป็นกิจกรรมต่างๆ ที่สามารถปฏิบัติได้โดยบุคคลคนเดียวและการกำหนดกลไก ของการประสานงาน ของสมาชิกขององค์การ เพื่อให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน

3. การสั่งการ (Leading) หมายถึง กระบวนการของการสั่งการและการใช้อิทธิพลต่อกิจกรรมต่างๆ ของสมาชิกของกลุ่ม

4. การควบคุม (Controlling) หมายถึง ความพยายามอย่างมีระบบเพื่อกำหนดมาตรฐานของการปฏิบัติงานการออกแบบระบบข้อมูลย้อนกลับ การเปรียบเทียบผลการปฏิบัติงานที่เกิดขึ้นจริงกับมาตรฐานที่กำหนดไว้ล่วงหน้า พิจารณามีข้อแตกต่างหรือไม่ และทำการแก้ไขใด ๆ ที่ต้องการ เพื่อเป็นหลักประกันว่าทรัพยากรทุกอย่าง ขององค์การได้ถูกใช้อย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุดเพื่อความสำเร็จของเป้าหมายขององค์การ ซึ่งสอดคล้องกับ ศิริวรรณ เสรีรัตน์, สมชาย หิรัญกิตติ และ ธนวรรษ ตั้งสินทรัพย์ศิริ (2555, หน้า 19) ได้กล่าวถึงกระบวนการจัดการ โดยแบ่งหน้าที่ของการจัดการออกเป็น 4 หน้าที่ คือ

1) การวางแผน เป็นขั้นตอนในการกำหนดวัตถุประสงค์และพิจารณาถึงวิธีการที่ควรปฏิบัติ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์นั้น ดังนั้น ผู้บริหารจึงต้องตัดสินใจว่า บริษัทมีวัตถุประสงค์อะไรใน

อนาคต และจะต้องดำเนินการอย่างไรเพื่อให้บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์นั้น ลักษณะการวางแผนคือ

- 1.1 การดำเนินการตรวจสอบตัวเองเพื่อกำหนดสถานภาพในปัจจุบันขององค์กร
- 1.2 การสำรวจสภาพแวดล้อม
- 1.3 การกำหนดวัตถุประสงค์
- 1.4 การพยากรณ์สถานการณ์ในอนาคต
- 1.5 การกำหนดแนวทางปฏิบัติงานและความจำเป็นในการใช้ทรัพยากร
- 1.6 การประเมินแนวทางการปฏิบัติงานที่วางไว้
- 1.7 การทบทวนและปรับแผนเมื่อสถานการณ์เปลี่ยนแปลงและผลลัพธ์ของการควบคุมไม่เป็นไปตามที่กำหนด
- 1.8 การติดต่อสื่อสารในกระบวนการของการวางแผนเป็นไปอย่างทั่วถึง
- 2) การจัดองค์กร เป็นขั้นตอนในการจัดบุคคลและทรัพยากรที่ใช้ในการทำงาน เพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายในการทำงานนั้น หรือเป็นการจัดแบ่งงานและจัดสรรทรัพยากรสำหรับงานเพื่อให้งานเหล่านั้นสำเร็จ การจัดองค์กรประกอบด้วย
 - 2.1 การระบุและอธิบายงานที่จะถูกนำไปดำเนินการ
 - 2.2 การกระจายงานออกเป็นหน้าที่
 - 2.3 การรวมหน้าที่ต่างๆ เข้าเป็นตำแหน่งงาน
 - 2.4 การอธิบายสิ่งที่จำเป็นหรือความต้องการของตำแหน่งงาน
 - 2.5 การรวมตำแหน่งงานต่าง ๆ เป็นหน่วยงานที่มีความสัมพันธ์อย่างเหมาะสม และสามารถบริหารจัดการได้
 - 2.6 การมอบหมายงานความรับผิดชอบและอำนาจหน้าที่
 - 2.7 การทบทวนและปรับโครงสร้างขององค์กรเมื่อสถานการณ์เปลี่ยนแปลง และผลลัพธ์ของการควบคุมไม่เป็นไปตามที่กำหนด
 - 2.8 การติดต่อสื่อสาร ในกระบวนการของการจัดองค์กรเป็นไปอย่างทั่วถึง
 - 2.9 การกำหนดความจำเป็นของทรัพยากรมนุษย์
 - 2.10 การสรรหาผู้ปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพ
 - 2.11 การคัดเลือกจากบุคคลที่สรรหามา
 - 2.12 การฝึกอบรมและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ต่าง ๆ
 - 2.13 การทบทวนและปรับคุณภาพและปริมาณของทรัพยากรมนุษย์ เมื่อสถานการณ์เปลี่ยนแปลงและผลลัพธ์ของการควบคุมไม่เป็นไปตามที่กำหนด

2.14 การติดต่อสื่อสารในกระบวนการของการจัดคนเข้าทำงานเป็นไปอย่างทั่วถึง

3) การนำ เป็นขั้นตอนในการกระตุ้นให้เกิดความกระตือรือร้น และชักนำความพยายามของพนักงานให้บรรลุเป้าหมายขององค์กร ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับการใช้ความพยายามของผู้จัดการที่จะกระตุ้นให้พนักงานมีศักยภาพในการทำงานสูง ดังนั้นการนำจะช่วยให้งานบรรลุผลสำเร็จ เสริมสร้างขวัญ และจงใจผู้ได้บังคับบัญชา การนำประกอบด้วย

3.1 การติดต่อสื่อสารและอธิบายวัตถุประสงค์ให้แก่ผู้ได้บังคับบัญชาได้ทราบ

3.2 การมอบหมายมาตรฐานของการปฏิบัติงานต่างๆ

3.3 การให้คำแนะนำและคำปรึกษาแก่ผู้ได้บังคับบัญชา ให้สอดคล้องกับมาตรฐานของการปฏิบัติงาน

3.4 การให้รางวัลแก่ผู้ได้บังคับบัญชาบนพื้นฐานของผลการปฏิบัติงาน

3.5 การยกย่องและสรรเสริญและการดำเนินคดีอย่างยุติธรรมและถูกต้องเหมาะสม

3.6 การจัดหาสภาพแวดล้อมมากระตุ้นการจูงใจ โดยการติดต่อสื่อสารเพื่อสำรวจ ความต้องการและสถานการณ์การเปลี่ยนแปลง

3.7 การทบทวนและปรับวิธีการของภาวะความเป็นผู้นำ เมื่อสถานการณ์เปลี่ยนแปลง และผลลัพธ์ของการควบคุมไม่เป็นไปตามที่กำหนด และ

3.8 การติดต่อสื่อสารโดยทั่วทุกแห่งในกระบวนการของภาวะความเป็นผู้นำ

4) การควบคุม เป็นการติดตามผลการทำงานและแก้ไขปรับปรุงสิ่งที่จำเป็นหรือเป็นขั้นตอนของการวัดผลการทำงานและดำเนินการแก้ไขเพื่อให้บรรลุผลที่ต้องการ ซึ่งประกอบด้วย

4.1 การกำหนดมาตรฐาน

4.2 การเปรียบเทียบและติดตามผลการปฏิบัติงานกับมาตรฐาน

4.3 การแก้ไขข้อบกพร่อง

4.4 การทบทวนและปรับวิธีการควบคุมเมื่อสถานการณ์เปลี่ยนแปลง และผลลัพธ์ของการควบคุมไม่เป็นไปตามที่กำหนด และ

4.5 การติดต่อสื่อสารในกระบวนการของการควบคุมเป็นไปอย่างทั่วถึง

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพ

ในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการควบคุมคุณภาพในการดำเนินงาน เพื่อให้การดำเนินงานสามารถบรรลุเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ทำการศึกษาถึงการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้หลักของการควบคุมคุณภาพมาใช้

เป็นแนวทางในการศึกษา โดยจากการศึกษารวบรวมข้อมูล พบว่า มีผู้กล่าวถึง การควบคุมคุณภาพไว้ ดังนี้

การควบคุม หมายถึง กิจกรรมจำเป็นต่างๆ ที่จะต้องกระทำเพื่อให้บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพและได้ผลตลอดไป (เชิธรไชย จิตต์แจ่ม, 2550, หน้า 666) และสามารถดำเนินการได้ตามกระบวนการที่วางไว้ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายการผลิตที่มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพสูงสุดกล่าวว่าการควบคุม หมายถึง การบังคับให้กิจกรรมต่าง ๆ ได้ดำเนินการตามแผนที่วางไว้ (เปรี๊อง กิจรัตน์ภร, 2557, หน้า 202)

ในขณะที่ความหมายของคำว่า คุณภาพ สรุปได้ว่า คุณภาพคือ ผลิตภัณฑ์ที่มีความคงทน มั่นคง มีสภาพดีสามารถใช้และทำงานได้ดีรวมทั้งมีรูปร่างสวยงามเรียบร้อยกลมกลืน ทำให้น่าใช้ด้วย กล่าวโดยสรุปแล้ว คุณภาพหมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบได้เหมาะสมในงานได้ดี กระบวนการผลิตมีความคงทน สวยงามเรียบร้อย และมีรายละเอียดเป็นไปตามข้อกำหนดของผู้สั่งซื้อที่กำหนดไว้ นอกจากนี้ยังจะต้องมีความปลอดภัยในการใช้งานด้วย (วิชัย แหวนเพชร, 2556, หน้า 111) โดยการที่ผลิตภัณฑ์จะมีคุณภาพที่ดี จะต้องมัลักษณะดังต่อไปนี้

1. การปฏิบัติงานได้ (Performance) ผลิตภัณฑ์ต้องสามารถใช้งานได้ตามหน้าที่ที่กำหนดไว้
2. ความสวยงาม (Aesthetics) ผลิตภัณฑ์ต้องมีรูปร่าง, ผิวสัมผัส, กลิ่น, รสชาติ, สี สัน ที่ดึงดูดใจ
3. คุณสมบัติพิเศษ (Special features) ผลิตภัณฑ์ควรมีลักษณะพิเศษที่โดดเด่นแตกต่างจากผู้อื่น
4. ความสอดคล้อง (Conformance) ผลิตภัณฑ์ควรมีความเสี่ยอันตรายในการใช้น้อยที่สุด
5. ความปลอดภัย (Safety) ผลิตภัณฑ์ควรมีความเสี่ยอันตรายในการใช้น้อยที่สุด
6. ความเชื่อถือได้ (Reliability) ผลิตภัณฑ์ควรใช้งานได้อย่างสม่ำเสมอ
7. ความคงทน (Durability) ผลิตภัณฑ์ควรมีอายุใช้งานที่ยาวนานในระดับหนึ่ง
8. คุณค่าที่รับรู้ (Perceived Quality) ผลิตภัณฑ์ควรสร้างความประทับใจ และมีภาพพจน์ที่ดี

ในสายตาลูกค้า

9. การบริการหลังการขาย (Service after sale)

ดังนั้น ความหมายของ คำว่า “การควบคุมคุณภาพ” จึงหมายถึง การจัดการควบคุมวัตถุดิบ และการควบคุมการผลิต เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปมีข้อบกพร่องและเกิดการเสียหาย (เสรี ยูนิพันธ์, 2558, หน้า 12) โดยสามารถดำเนินการได้ด้วยการจัดกิจกรรมต่างๆ ที่ทำให้ผลผลิตอันได้แก่ สินค้า บริการ มีความเหมาะสมที่จะนำไปใช้งานได้ดีกิจกรรมดังกล่าวนี้ ได้แก่ การควบคุมวัตถุดิบ การออกแบบ และกระบวนการผลิต (เปรี๊อง กิจรัตน์ภร, 2557, หน้า 202) กล่าว

โดยสรุป การควบคุมคุณภาพ คือ การบังคับให้กิจกรรมต่าง ๆ ดำเนินการให้ผลผลิตของส่วนต่างๆ ได้มาตรฐานตามกำหนด เพื่อบรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

2.2.1 ความจำเป็นในการควบคุมคุณภาพ

ในกระบวนการผลิตสินค้าใดๆ ส่วนประกอบที่สำคัญ ที่ทำให้เกิดผลผลิตที่ดี คือ คน เครื่องจักร วัตถุดิบ ถ้าส่วนประกอบทั้ง 3 ไม่บกพร่อง สินค้าที่ผลิตได้ ก็อยู่ในระดับมาตรฐานที่น่าเชื่อถือ สำหรับผู้บริโภค แต่ความเป็นจริง ส่วนประกอบเหล่านี้ จะมีความผันแปร จึงจำเป็นต้องมีการควบคุม ความผันแปรที่เกิดขึ้น ดังนี้ (เปลื้อง กิจรัตน์ภร, 2557)

1. คน (People) เป็นองค์ประกอบหนึ่ง ที่ทำให้เกิดความผันแปรในกระบวนการผลิต ส่วนของความผันแปรจากคน ได้แก่ ความผันแปรเนื่องมาจากการจัดการ (Management) เช่น ขาดการวางแผนที่ดี มีการเปลี่ยนแปลงการจัดการอยู่เสมอ คนงาน (Worker) เป็นความผันแปรที่เกิดจากแรงงานที่ขาดความรู้ ความชำนาญ ความเบื่อหน่าย ซึ่งสิ่งเหล่านี้ส่งผลให้ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ขาดคุณภาพ

2. เครื่องจักร (Machine) เป็นส่วนประกอบ ที่ทำให้เกิดความผันแปรในการผลิตได้ เพราะเครื่องจักรที่ใช้ไปนานๆ จะทำให้เกิดการสึกหรอ การทำงานขาดความแม่นยำ ผลผลิตที่ได้ก็ขาดคุณภาพ

3. วัตถุดิบ (Material) เป็นส่วนประกอบของการผลิต กล่าวคือ ถ้าวัตถุดิบขาดคุณภาพ ผลผลิตที่ได้ก็จะขาดคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ จึงถือว่าเป็นความจำเป็นของกระบวนการผลิต เพื่อให้ผลผลิตได้มาตรฐานตามต้องการ

ในขณะที่กริฟฟิน (Griffin, 1999, pp. 643-644) กล่าวว่า ความสำคัญของการควบคุมคุณภาพ คือ ลูกค้านั้นมีบทบาทสำคัญมาก เพราะเป็นผู้อุปโภคและบริโภคผลิตภัณฑ์และบริการขององค์กรด้านอุตสาหกรรมต่างๆ องค์กรจะอย่างไร ลูกค้าจึงจะต้องการผลิตภัณฑ์และบริการขององค์กรนั้น ๆ ซึ่งความสำคัญของการควบคุมคุณภาพนั้นมีดังนี้

1. การแข่งขัน (Competition) คุณภาพเป็นความได้เปรียบในเชิงแข่งขันที่สำคัญที่สุดในธุรกิจปัจจุบัน เพราะในปัจจุบันนี้องค์กรอุตสาหกรรมที่ผลิตสินค้า บริการ มีมากมายทั้งในรูปแบบเดียวกันและต่างรูปแบบ ตลอดจนถึงระดับของการแข่งขันเช่น ระดับท้องถิ่น ระดับประเทศ และระดับโลก โดยเฉพาะอุตสาหกรรมและเทคโนโลยีได้ เจริญก้าวหน้า การสื่อสารที่ไร้พรมแดนทำให้อิงเกิดการแข่งกันสูงขึ้น อุตสาหกรรมใดที่ไม่ได้ เปรียบเชิงการแข่งขันก็อาจประสบปัญหาและอยู่ไม่ได้

2. ผลิตภาพ (Productivity) ในปัจจุบันนี้ผู้บริหารหรือผู้จัดการองค์การทางด้านอุตสาหกรรมจะต้องตระหนักถึงคุณภาพ และผลิตภาพควบคู่กัน ไปจะคำนึงถึงแต่การเพิ่มผลผลิตอย่างเดียวไม่ได้แล้ว เนื่องจากกระแสแห่งคุณภาพกำลังเข้ามามีบทบาทสำคัญ ทั้งผู้ผลิตและผู้ใช้ ดังนั้นการผลิตและบริการต่าง ๆ จึงต้องนำระบบคุณภาพเข้ามาใช้ในทุกระดับของกระบวนการผลิตและบริการ ซึ่งจะทำให้ผลิตภักดิ์เสียหายน้อยลง ทรัพยากรที่ใช้ไปอนเข้าก็จะมีประสิทธิผล ทำให้ผลผลิตโดยรวมคือผลิตภาพของธุรกิจด้านอุตสาหกรรมเพิ่มขึ้น

3. ต้นทุน (Cost) การดำเนินงานด้วยระบบคุณภาพจะทำให้ต้นทุนลดลง เพราะต้นทุนที่สูงอาจเป็นเพราะความเสียหายของสินค้าที่ผลิตและถูกลูกค้าส่งคืน ต้นทุนการ ประกัน สินค้าสูง ถูกฟ้องร้องเรียกค่าชดเชยของสินค้าและบริการ เมื่อปรับปรุงระบบการดำเนินงานให้มีคุณภาพมากขึ้น ต้นทุนก็จะลดลงหลาย ๆ ด้าน เป็นการช่วยให้เกิดการปรับลด ต้นทุนขององค์การ โดยที่ วิชัย แหวนเพชร (2554, หน้า 144) ได้ทำการสรุปความสำคัญและประโยชน์ของการควบคุมคุณภาพไว้ว่า สามารถช่วยลดค่าใช้จ่าย เช่น ลดการทำให้ผลผลิตเสียหาย ลดการทำงานซ้ำซ้อน ลดการซ่อมแซม หรือแก้ไขผลผลิตใหม่ ลดค่าใช้จ่ายในการคัดเลือกผลิตภักดิ์ที่ดีไม่ได้ออกจากกัน และลดเวลาเนื่องจากหยุดทำการผลิตได้ รวมถึงสามารถช่วยลดค่าใช้จ่ายภายนอกใน โรงงาน เช่น ค่าโฆษณา ลดการต่อว่าหรือตำหนิจากลูกค้า และทำให้ขายผลผลิตได้ในราคาที่ตั้งไว้ หากผลผลิตไม่มีคุณภาพย่อมไม่ได้รับความนิยมน่าจะช่วยให้ลดราคาถึงจะขายได้

2.2.2 ขั้นตอนการควบคุมคุณภาพ

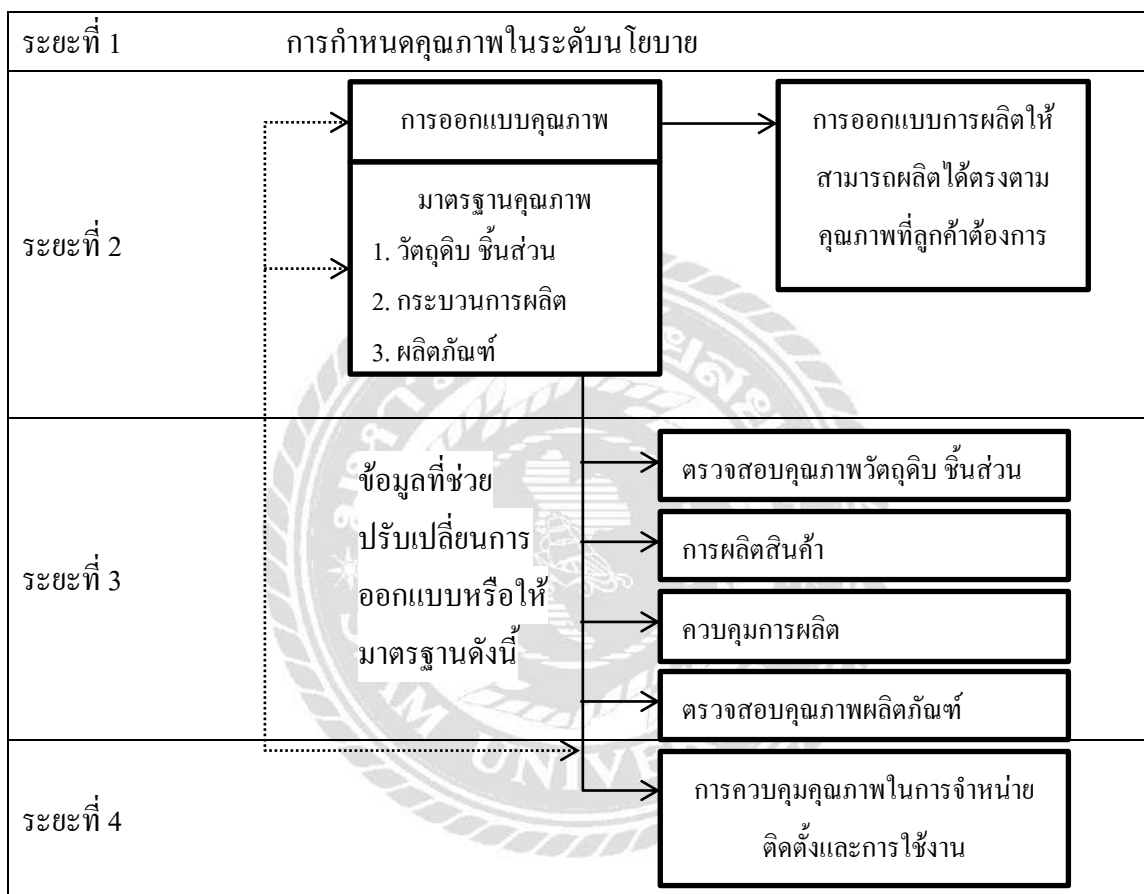
เรื่องคุณภาพของผลผลิตนั้นเป็นเรื่องที่ฝ่ายผลิตต้องคำนึงถึงและให้ความสนใจ ทั้งนี้เพื่อให้ผลผลิตนั้นออกมาดี มีความเหมาะสมในการใช้งานทั้งผลิตภักดิ์และการบริการ ฉะนั้นในขั้นตอนต่างๆ ของการควบคุมคุณภาพนั้นจึงไม่จำกัดอยู่แค่วิธีการต่าง ๆ ภายในสถานประกอบการเท่านั้น แต่จะคลุมไปถึงการออกแบบการกำหนดมาตรฐาน การผลิต การตลาด รวมทั้งการบริหารลูกค้า โดยบัฟฟา (Buffa, 1975, p. 70) ได้เสนอแนวทางการควบคุมคุณภาพเป็นขั้นตอน 4 ขั้นตอนดังนี้

ขั้นที่ 1 การกำหนดคุณภาพในระดับนโยบายในเรื่องนี้บริษัทหรือผู้บริหารระดับสูง จะต้องประกาศเป็นนโยบายให้ชัดเจนที่เกี่ยวกับคุณภาพ ซึ่งจะนำไปสู่แนวทางการปฏิบัติทุกขั้นตอนและนำไปสู่การส่งเสริมการลงทุน

ขั้นที่ 2 การออกแบบผลิตภักดิ์ให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนดนั้น

ขั้นที่ 3 การควบคุมคุณภาพในการผลิต ในขั้นนี้ถือว่าเป็นขั้นดำเนินการต่อจากขั้นที่ 1 และขั้นที่ 2 เมื่อกำหนดนโยบายออก หรือได้รูปแบบที่แน่นอนแล้วดำเนินการผลิตในกระบวนการให้เป็นไปตามแบบกำหนด

ขั้นที่ 4 การควบคุมคุณภาพสินค้าสำเร็จรูปก่อนส่งจำหน่าย เป็นขั้นตอนหลังจากกระบวนการผลิต การควบคุมขั้นนี้ ก็ต้องระมัดระวัง เช่น การตรวจสอบคุณภาพ (Inspection) การคัดเลือกผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป (Selection products) การบรรจุ (Packing) และการขนส่ง (Transportation) ต่างๆ เป็นต้น เพื่อให้สินค้าและบริการถึงมือลูกค้าตามเงื่อนไขและข้อกำหนดที่ซึ่งสามารถสรุปเพื่อให้เกิดความเข้าใจขั้นตอนการควบคุมคุณภาพ ตามแนวคิดของ บัฟฟา ได้ดังนี้



ภาพที่ 2.3 แสดงระยะต่างๆ ในการควบคุมคุณภาพ

(ที่มา: เรียร์ไชย จิตต์แจ้ง, 2550, หน้า 668)

ในขณะที่ สุรศักดิ์ นานานุกูล (2552, หน้า 15-16) กล่าวว่า การดำเนินงานทางด้านธุรกิจอุตสาหกรรม หรือองค์กรต่างๆ หากต้องการให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุผลตามเป้าหมาย หรือมีการเจริญเติบโตภายในองค์กรอย่างเต็มที่ จำเป็นต้องมีกระบวนการในด้านการควบคุมคุณภาพเข้ามามีส่วนร่วมในทุกๆ ขั้นตอนของการปฏิบัติเพื่อความชัดเจน จึงขอแบ่ง

กระบวนการควบคุมคุณภาพเป็น 2 ลักษณะคือ กระบวนการควบคุมคุณภาพขององค์กร และ กระบวนการควบคุมคุณภาพของฝ่ายผลิต ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. กระบวนการควบคุมคุณภาพขององค์กร

เรื่องคุณภาพของผลผลิตนั้นเป็นเรื่องที่ทุกฝ่ายขององค์กร ต้องคำนึงถึงและให้ความสนใจ ทั้งนี้เพื่อให้ผลผลิตนั้นเหมาะสมในการใช้งานทุกรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์หรือการบริการ ฉะนั้นในขั้นตอนต่าง ๆ ของการควบคุมคุณภาพนั้นจึงไม่จำกัดอยู่แต่เพียงวิธีการต่าง ๆ ภายในสถานประกอบการเท่านั้น แต่จะครอบคลุมตั้งแต่ต้นนโยบายคุณภาพขององค์กรไปจนถึงการออกแบบ การกำหนดมาตรฐาน การผลิต การตลาด รวมทั้งการบริการลูกค้าอีกด้วย

2. กระบวนการควบคุมคุณภาพฝ่ายผลิต

การควบคุมคุณภาพฝ่ายผลิต เป็นการทำให้สินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่จะผลิตออกมาอยู่ในเกณฑ์ มาตรฐานที่กำหนดไว้ หรือสมบูรณ์พร้อมตามเงื่อนไขที่ได้กำหนดไว้ล่วงหน้า โดยการกระทำของ กระบวนการต่างๆ ของหน่วยควบคุมนั้นๆ การควบคุมคุณภาพการผลิตกระทำโดยหลายอย่าง เช่น ฝ่าย ออกแบบจะทำหน้าที่ออกแบบผลิตภัณฑ์เลือกรูปทรง สี สัน ของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสูงสุด รวมทั้ง การเลือกวัสดุในการผลิตให้มีคุณภาพสูงสุดด้วย ฝ่ายผลิตและฝ่ายควบคุมคุณภาพจะทำหน้าที่ควบคุม กระบวนการผลิตและทำหน้าที่ต่างๆ ในการตรวจสอบคุณภาพ เช่น การทดสอบชิ้นงานเทียบกับ มาตรฐาน เป็นต้น

กล่าวโดยสรุป การควบคุมคุณภาพถือเป็นสิ่งที่มีความสำคัญในการดำเนินงานของธุรกิจทุก ประเภท ในการควบคุมคุณภาพนั้นได้นำแนวคิดของโดยบัฟฟา (Buffa, 1975, p. 70) สามารถ ดำเนินการได้ โดยมีแนวทางการควบคุมคุณภาพเป็นขั้นตอน 4 ขั้นตอน คือ ขั้นที่ 1 การกำหนด คุณภาพในระดับนโยบาย ขั้นที่ 2 การออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนด ขั้นที่ 3 การ ควบคุมคุณภาพในการผลิต และขั้นที่ 4 การควบคุมคุณภาพสินค้าสำเร็จรูปก่อนส่งจำหน่ายมาใช้เป็น แนวทางในการวางแผนการควบคุมคุณภาพของธุรกิจร้านอาหารศาลาลในประเทศไทย

2.3 บทบัญญัติเกี่ยวกับศาสนาอิสลาม

ในการศึกษารั้วนี้เป็นการศึกษาปัจจัย และแนวทางในการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐาน อาหารศาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ประเทศไทย ดังนั้นเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจอย่างถ่อง แท้ในการศึกษาผู้วิจัยจึงทำการศึกษามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม โดยสามารถสรุปสาระสำคัญจาก การศึกษาได้ดังนี้

2.3.1 ศาสนาอิสลาม

ศาสนาอิสลาม (Islam) เป็นศาสนาเอกเทวนิยม (Monotheism) บัญญัติไว้ในคัมภีร์อัลกุรอ่าน คัมภีร์ศักดิ์สิทธิ์ของอิสลามซึ่งสาวกถือว่าเป็นพระวจนะคำต่อคำของพระเป็นเจ้า (อัลลอฮ์) และสำหรับสาวกส่วนใหญ่ เป็นคำสอนและตัวอย่างเชิงบรรทัดฐาน (เรียกว่า สุนัต และประกอบด้วยหะดีษ) ของมุฮัมมัด ซึ่งสาวกมองว่าเป็นศาสดา (นบี) องค์สุดท้ายของพระเป็นเจ้า สาวกของศาสนาอิสลาม เรียกว่า มุสลิม โดยมุสลิม เชื่อว่า พระเจ้าเป็นหนึ่งและหาที่เปรียบไม่ได้ และจุดประสงค์ของการดำรงอยู่ คือ เพื่อรักและรับใช้พระเป็นเจ้า มุสลิมยังเชื่อว่า ศาสนาอิสลาม เป็นบรรพศรัทธาฉบับสมบูรณ์และเป็นสากลที่สุดซึ่งได้ประจักษ์มาหลายครั้งก่อนหน้านั้น

2.3.2 หลักคำสอน

แนวคิดอิสลามก็คือหลักปรัชญาในการทำให้ชีวิตมีความสุข ด้วยความมุ่งมั่นศรัทธาไม่ฟุ้งเฟ้อลุ่มหลง ถือสันติให้อภัย มีระเบียบมีวินัยและไม่ประมาท คำว่า อิสลาม แปลว่า การยอมจำนน การปฏิบัติตาม การนอบน้อม เชื่อฟังและสันติภาพ เป็นศาสนาแห่งการยอมนอบน้อมต่อพระเจ้า โดยยึดถือหลักการในคัมภีร์อัลกุรอ่าน (วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, 2560)

1) หลักการศรัทธา คือ สติปัญญาและสามัญสำนึกจะพบว่า จักรวาลและมวลสรรพสิ่งทั้งหลายที่มีอยู่ มิได้อุบัติขึ้นมาด้วยตัวเอง เป็นที่แน่ชัดว่า สิ่งเหล่านี้ได้ถูกอุบัติขึ้นมาโดยพระเจ้า ผู้ทรงสูงสุดเพียงพระองค์เดียว

2) หลักจริยธรรม โดยศาสนาสอนว่า ในการดำเนินชีวิตจงเลือกสรรเฉพาะสิ่งที่ดี อันเป็นที่ยอมรับของสังคม จงทำตนให้เป็นผู้ดำรงอยู่ในศีลธรรม พัฒนาตนเองไปสู่การมีบุคลิกภาพที่ดี

2.3.3 ศาสนวินัย นิติศาสตร์และการพิพากษา

1) วาญิบ คือ หลักปฏิบัติภาคบังคับที่มุกลัฟ (มุสลิมผู้อยู่ในศาสนานิติภาวะ) ทุกคนต้องปฏิบัติตาม ผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามจะต้องถูกลงทัณฑ์ (อัลกุรอ่าน, 2557)

2) ฮะรอม คือ กฎบัญญัติห้ามที่มุกลัฟทุกคนต้องละเว้น ผู้ที่ไม่ละเว้นจะต้องถูกลงทัณฑ์ (อัลกุรอ่าน, 2557)

3) ฮะลาล คือ กฎบัญญัติอนุญาติให้มุกลัฟกระทำได้ อันได้แก่ การนึกคิด วาจา และการกระทำที่ศาสนาได้อนุมัติให้ (อัลกุรอ่าน, 2557)

4) มุสตะฮับ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ซุนนะฮ์ (ซุนนะฮ์, ซุนนัต) คือกฎบัญญัติชักชวนให้มุสลิม และมุกลัฟกระทำ หากไม่ปฏิบัติก็ไม่ได้เป็นการฝ่าฝืน ศาสนวินัย โดยทั่วไปจะเกี่ยวข้องกับหลักจริยธรรม เช่น การใช้น้ำหอม การขริบเล็บให้สั้นเสมอ (อัลกุรอ่าน, 2557)

5) มักรูสุ คือ กฎบัญญัติอนุมติให้มุกัลล์ฟกระทำได้ แต่พึงละเว้น คำว่า มักรูสุ ในภาษาอาหรับมีความหมายว่า น่ารังเกียจ โดยทั่วไปจะเกี่ยวข้องกับหลักจริยธรรม (อัลกรุอาน, 2557)

6) มุบาสุ คือ สิ่งที่กฎบัญญัติไม่ได้ระบุเจาะจง จึงเป็นความอิสระสำหรับมุกัลล์ฟที่จะเลือกกระทำหรือละ (อัลกรุอาน, 2557)

ฐานบัญญัติอิสลาม (รูกุน) ของซุนนีย์ประกอบด้วย (วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, 2560)

1) การปฏิญาณตนว่าไม่มีพระเจ้าอื่นใดนอกจากอัลลอฮ์ และมุฮัมมัดเป็นศาสนทูตของอัลลอฮ์

2) คำรณรงค์ละหมาด วันละ 5 เวลา

3) จ่ายซะกาต

4) ถือศีลอดในเดือนรอมะฎอนทุกปี

5) บำเพ็ญฮัจญ์ หากมีความสามารถ

2.3.4 บทบัญญัติที่เกี่ยวกับอาหารฮาลาล

บทบัญญัติที่เกี่ยวกับอาหารเพื่อการบริโภคนั้นมี 3 ประเภท คือ

1) อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่อนุมัติ

2) อาหารหะรอม หมายถึง อาหารที่ไม่อนุมัติ

3) อาหารมัชบูฮ์ หรือ ชุบฮาท หมายถึง อาหารที่ยังมีข้อเคลือบแคลงหรือน่าสงสัย ที่ยังไม่สามารถระบุได้ว่าฮาลาลหรือหะรอม จนกว่าจะผ่านการตรวจสอบ พิสูจน์ และวินิจฉัย ซึ่งตามหลักการแล้วให้หลีกเลี่ยง

2.3.5 หลักการต่างๆ เกี่ยวกับอาหารฮาลาล

1) ฮาลาลด้วยตัวของมันเอง ลักษณะฮาลาล ณ ที่นี้ หมายถึง

1.1) ต้องไม่เป็นนะญิส (สิ่งสกปรก) ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ประเภท

- นะญิสมุค็อฟพะอะฮ์ (เบา) ได้แก่ ปัสสาวะเด็กชายอายุไม่เกินสองปีที่กินแต่นมแม่

- นะญิส มุตะวัสตีฎะฮ์ (ปานกลาง) ได้แก่ อุจจาระ ปัสสาวะ เลือด มูลสัตว์ซากสัตว์ และอื่นๆ

- นะญิสมุฆ็อลละเซาะฮ์ (หนัก) ได้แก่ สุกรและสุนัข

1.2) ต้องไม่เป็นสัตว์ที่มีเขี้ยว งา และกรงเล็บที่แข็งแรง และใช้อวัยวะดังกล่าวนี้ในการหาอาหาร เช่น สิงโต เสือ หมี ช้าง และสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกันนี้รวมถึงนกทุกชนิดที่มีกรงเล็บ เช่น แร้ง เหยี่ยว เป็นต้น

1.3) ต้องไม่เป็นสัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่าตามหลักการศาสนาอิสลาม เช่น มด และนกหัวขวาน

1.4) ต้องไม่เป็นสัตว์ที่พิจารณาโดยทั่วไปแล้วว่าเป็นสัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น เหา แมลงวัน หนอน ค้างคาว และสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกัน

1.5) ต้องไม่เป็นสัตว์เลื้อยคลานหรือมีพิษร้าย เช่น กิ้งก่า งู และสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกัน

1.6) ต้องไม่เป็นสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ

2) วิธีการได้มาอาหารดังกล่าวก็ต้องฮาลาล

3) ต้องเป็นสิ่งที่มีประโยชน์

4) ต้องมีความสะอาด ไม่มีสิ่งเจือปนจากนะญิส

5) ต้องผ่านกระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการ

6) อุปกรณ์ ภาชนะที่บรรจุอาหารและสถานที่ในการผลิตต้องสะอาดเช่นกัน

7) ผู้ประกอบอาหารควรเป็นมุสลิมหรือผู้ที่มีความเข้าใจในหลักการอิสลาม

8) ต้องคำนึงถึงความประหยัดหรือความพอดี

9) ต้องซุกูร (ขอบคุน) ต่ออัลลอฮฺพระผู้เป็นเจ้าที่ได้ทรงประทานอาหารให้

10) รู้จักใช้หลักการ รุกเศาะฮฺ (การผ่อนปรน) ในภาวะจำเป็นเพื่อรักษาชีวิต

2.4 แนวคิดและข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

ฮาลาล (Halal: **حلال**) เป็นศัพท์นิติศาสตร์อิสลามจากภาษาอาหรับ หมายถึงสิ่งของหรือการกระทำใดๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม (คณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย, 2559) ซึ่งในเมืองไทย คำว่า "ฮาลาล" เป็นที่รู้จักในความหมาย อาหารหรือสิ่งเจือปนที่ไม่ขัดกับหลักศาสนาอิสลาม หากบริโภครอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกันและมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยิบ) หรือเรียกตามคำเต็มว่า “ฮาลาลตอยิบัน” คือไม่ขัดต่อบทบัญญัติศาสนาอิสลาม สะอาดปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ ถูกหลักอนามัยและรักษาสีเงาแวดล้อม (สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล, 2554)

2.4.1 ความสำคัญและความหมายของอาหารฮาลาล

มุสลิมมีความศรัทธาว่า "ไม่มีพระเจ้าอื่นใดนอกจากอัลลอฮ์นบีมูฮัมมัดเป็นผู้สื่อ (รอซูล) ของอัลลอฮ์" และมุสลิมมีความเชื่ออย่างมั่นใจว่า อัลลอฮ์ คือผู้สร้างมนุษย์และสรรพสิ่งในจักรวาล ดังนั้น คำบัญชาของอัลลอฮ์ (อัล-กุรอาน) คำสอนและแบบอย่างของนบีมูฮัมมัด (ซุนนะห์) จึงเป็นเรื่องที่มุสลิมจะต้องปฏิบัติตามด้วยความจริงใจและจริงจัง กล่าวคือ ปฏิบัติในสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) และไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ห้าม (ฮารอม) ด้วยความ เต็มใจและยินดี (สถาบันมาตรฐานฮาลาล แห่งประเทศไทย, 2559)

2.4.2 หลักพื้นฐานของฮาลาล-ฮารอมตามข้อบัญญัติอิสลาม

การอนุมัติ (Halal) และการห้าม (Haram) เป็นสิทธิของอัลลอฮ์เท่านั้น บรรดานักกฎหมายอิสลามแน่ใจว่า อัลลอฮ์ (ซ.บ.) พระองค์เดียวเท่านั้นมีสิทธิอนุมัติหรือห้ามสิ่งใด โดยผ่านคัมภีร์ของพระองค์และหรือผ่านการพูดของรอซูล (ผู้สื่อสารของพระองค์) โดยการห้ามสิ่งต่างๆ นั้น เนื่องมาจากความไม่บริสุทธิ์และการเป็นอันตรายของมัน อิสลามห้ามสิ่งต่างๆ ก็เพราะว่ามันไม่บริสุทธิ์และมีพิษภัย สิ่งใดที่เป็นอันตราย สิ่งนั้นก็ฮารอม แต่สิ่งใด เป็นประโยชน์สิ่งนั้นก็ฮาลาล

2.4.3 ผลิตภัณฑ์ฮารอม

สำหรับผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ ดังต่อไปนี้ (คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2559)

1. สุกร หมูป่า และสุนัข
2. งูและลิง
3. สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี สัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
4. นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่นๆ ที่คล้ายกัน
5. สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
6. สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน และนกฮูกไป
7. สัตว์ที่นำรังเกียจ เช่น เหยี่ยว ไรเทาแมลงวัน หนอน และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
8. สัตว์ที่อาศัยอยู่ใต้พื้นดินและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่นๆ ที่คล้ายกัน
9. ลา และล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน
10. สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด
11. สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนา

อิสลาม

12. เลือดที่มาจาก การเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย
13. อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีนเมาหรือเป็นอันตราย
14. อาหาร และเครื่องดื่มน้ำที่ก่อให้เกิดความมีนเมา
15. เครื่องดื่มแร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและอยู่ในปริมาณที่ก่อให้เกิดอันตราย
16. อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการตัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Modified Organism: GMOs)
17. วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้น ตั้งแต่ข้อ 1-16

2.4.4 การเชือดสัตว์ (คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2559)

1. การเชือดสัตว์ที่อนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามต้องแยกจากสัตว์ที่ไม่อนุญาตอย่างเด็ดขาดตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- 1.1 การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- 1.2 สัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
- 1.3 สัตว์จะต้องมีชีวิต ขณะเวลาที่เชือด
- 1.4 การเชือดต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว
- 1.5 ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำว่า “Bismillah, **بِسْمِ اللّٰهِ**”
- 1.6 การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คม สะอาด และไม่ควรรยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือด สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน
- 1.7 ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด (Stunning) เว้นแต่กรณีที่เป็นจำเป็น
- 1.8 ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่เป็น การกระทำดังกล่าวต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอิสลามกลางแห่งประเทศไทย

2.4.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับเรื่องนะญิส และวิธีชำระล้าง (คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2559)

1. นะญิส มี 3 ชนิด คือ

1.1 ภาวะพิษชนิดเบา ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กผู้ชายซึ่งอายุไม่ถึง 2 ขวบ ไม่ได้กินหรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้อิ่ม นอกจากน้ำนม

1.2 ภาวะพิษชนิดปานกลาง ได้แก่ สิ่งที่ไม่อยู่ภายใต้ภาวะพิษชนิดเบา หรือภาวะพิษชนิดหนัก โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง อาเจียน อุจจาระ ปัสสาวะ ซากสัตว์ที่ไม่ได้เชือด (ยกเว้นปลา และ ตั๊กแตน) แต่ต้องไม่ใช่ซากสัตว์ภาวะพิษชนิดหนัก และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทานเหล่านี้ สิ่งที่ทำให้มีนิเม

1.3 ภาวะพิษชนิดหนัก ได้แก่ สุกร สุนัข หรือสัตว์ที่เกิดมาด้วยการผสมพันธุ์กับสุนัข หรือสุกร และทุกสิ่งอื่น เนื่องมาจากสัตว์ดังกล่าวนี้

2. วิธีล้างภาวะพิษ

2.1 วิธีล้างภาวะพิษชนิดเบา ให้ชำระภาวะพิษออกให้หมดเสียก่อน แล้วใช้น้ำพรมบนรอยที่เปื้อนนิเมนั้นให้ทั่ว โดยไม่จำเป็นต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้

2.2 วิธีล้างภาวะพิษชนิดปานกลาง ให้ชำระภาวะพิษออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้งเพื่อให้ สี กลิ่น รส หมดไปและในทางที่ดีให้ล้างเพิ่มเป็น 3 ครั้ง

2.3 วิธีล้างภาวะพิษชนิดหนัก ให้ชำระภาวะพิษออกให้หมดเสียก่อน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้ง แต่ 1 ใน 7 ครั้งนั้น ต้องเป็นน้ำดินที่สะอาดตามศาสนาบัญญัติอิสลาม และมีสภาพชุ่มแฉวนลอย หรือน้ำดินสอพอง และแนะนำให้ใช้น้ำดินล้างในครั้งแรก

หมายเหตุ คำว่า “น้ำสะอาดให้ไหลผ่านอย่างน้อย 1 ครั้ง” หมายถึง การล้างทั่วถึงทุกส่วนที่เปื้อนนิเม โดยต้องทำให้ สี กลิ่น รส ของนิเมนั้นหมดไป และคำว่า “น้ำสะอาดให้ไหลผ่าน 7 ครั้ง” การปฏิบัติแต่ละครั้งให้ดำเนินการในลักษณะเช่นเดียวกัน

จากการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับนโยบาย และบทบัญญัติศาสนาอิสลาม และข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้วิจัยได้นำแนวคิดดังกล่าวมาใช้เป็นแนวทางและความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการร้านอาหารฮาลาล ซึ่งเพื่อให้ได้ข้อมูลและการจัดการร้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎระเบียบข้อบังคับ และได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกำหนด ผู้วิจัยจึงทำการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเพิ่มเติม โดยมีรายละเอียดดังนี้

จัดการด้านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, 2557 อ้างถึงใน วรรณคดี มหรรณพกุล, 2558)

1. ผู้กำหนดมาตรฐาน

1.1 อัลลอฮฺ (ช.บ.) พระผู้เป็นเจ้า

1.2 ศาสดามูฮัมมัด (ช.ล.)

2. หลักการสำคัญ

2.1 ฮาลาล (อนุมัติ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

2.2 ปราศจากสิ่งฮารอม (สิ่งต้องห้าม)

2.3 ตอยยิบ (ดี) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

- ความสะอาด
- ความปลอดภัยจากสารพิษและสิ่งปนเปื้อน
- คุณค่าทางโภชนาการ
- รักษาสิ่งแวดล้อม

3. การบริหารมาตรฐาน

3.1 องค์กรศาสนาอิสลามเป็นผู้รับผิดชอบตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐานต้องเป็นมุสลิมที่ดีและมีความรู้ความสามารถ ในการปฏิบัติหน้าที่

4. ระบบมาตรฐาน

4.1 เป็นระบบเฉพาะมาตรฐานฮาลาล ซึ่งครอบคลุมทั้งความถูกต้อง (ฮาลาล) และที่ดี (ตอยยิบ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

4.2 ชื่อระบบมาตรฐาน คือ ฮาลาล (Halal)

5. ปัจจัยการผลิต

5.1 วัตถุดิบ ส่วนผสม และสารปรุงแต่งมีที่มาซึ่งพิสูจน์ได้ว่า “ฮาลาล” ปราศจากสิ่ง “ฮารอม”

5.2 กระบวนการผลิตจะต้อง “ฮาลาล” ทุกขั้นตอน

5.3 สถานที่ผลิตจะต้องสะอาด ปลอดภัย จากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกันสัตว์ทุกชนิด และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล

5.4 เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาดและไม่ได้ร่วมกับการผลิต สิ่งที่ไม่ฮาลาล

5.5 การเก็บรักษา การขนส่ง และวางจำหน่ายจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหาร ฮาลาล ไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล เพื่อป้องกันการสับสนและเข้าใจผิดของผู้บริโภค

5.6 การล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล มาก่อน จะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

5.7 พนักงาน

(1) พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล ควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ และสุนัข

(2) พนักงานเชือดสัตว์ต้องเป็นมุสลิมมีสุขภาพจิตสมบูรณ์ไม่เป็นโรคที่สังกรรมรังเกียจ และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

อัสมัน แตอาลี (2552) กล่าวถึงอาหารฮาลาลในบทบัญญัติอิสลาม เรื่องข้อกำหนดในมาตรฐานอาหารฮาลาล ที่ให้ความสำคัญ 4 ด้าน คือ

1. วัตถุประสงค์
2. กระบวนการผลิต
3. การบรรจุภัณฑ์และการขนส่ง
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล

1. วัตถุประสงค์ ได้แก่ พืช สัตว์และน้ำ

1.1 แนวทางการเลือกอาหารฮาลาลที่มาจากพืช

อิสลามมิได้ห้ามอาหารที่มาจากพืช ยกเว้นสิ่งต่อไปนี้

- 1) พืชที่มีอันตราย เช่น พืชที่มีพิษที่มีภัยต่อร่างกาย
- 2) พืชที่ปนเปื้อนสิ่งสกปรก (นะญิส)
- 3) พืชที่มีสารเสพติด

พืชทั้งสามชนิดที่กล่าวมาข้างต้นนี้ ที่จริงแล้วการห้ามไม่ให้บริโภค อันเนื่องมาจากอันตราย และนะญิสสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อนอยู่ในตัวของมัน ซึ่งถ้าหากสามารถชำระล้างหรือดึงสารพิษเสพติดออกจากมัน ก็จะทำให้พืชทั้งสามชนิดนี้เป็นฮาลาลได้เพราะฮารอม (ห้าม) ไม่ให้บริโภคเป็นการห้าม

ด้วยเหตุนี้ พืชทุกชนิดจึงเป็นวัตถุประสงค์ที่เป็นอาหารฮาลาลที่ไม่มีกระบวนการกำกับของศาสนาเหมือนสัตว์ ซึ่งผู้ผลิตวัตถุประสงค์สามารถนำพืชสดๆ หรือมาแปรเป็นสินค้าป้อนโรงงานอุตสาหกรรม อาหารฮาลาลในรูปแบบที่เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือสารปรุงแต่ง เช่น

1. Jelly (เยลลี่) ที่เตรียมจากพืช
2. Diglyceride (ไดกลีเซอไรด์) ที่เตรียมจากไขมันพืช ซึ่งนิยมใช้ทำสารอิมัลซิฟายเออร์ ทำให้ไขมันแขวนลอยในน้ำได้
3. Enzyme (เอนไซม์) ที่เตรียมจากพืช ซึ่งเป็นสารช่วยเร่งปฏิกิริยา
4. Fatty Acid (กรดไขมัน) ที่เตรียมจากไขมันพืช
5. Lecithin (เลซิทิน) ที่เตรียมจากถั่วเหลือง
6. Maltodextrin (มอลโตเด็คตริน) ที่ได้จากพืช

7. Monoglyceride (โมโนกลีเซอไรด์) ที่เตรียมจากไขมันพืช ซึ่งเป็นสารที่นิยมใช้ทำเป็น สารอิมัลซิฟายเออร์ทำให้ไขมันแขวนลอยในน้ำได้

8. Phospholipids (ฟอสโฟลิปิด) ที่เตรียมจากพืช หรือสารอื่น ๆ ที่สามารถเตรียมจากพืช ได้ก็เป็นสิ่งที่มีคุณค่าที่เป็นส่วนประกอบและสารปรุงแต่งของผลิตภัณฑ์ของอาหารฮาลาลได้ แต่สิ่งที่ ต้องคำนึงถึงก็คือต้องไม่ปนเปื้อนหรือปะปนกับสิ่งที่ต้องห้ามจะเป็นสิ่งสกปรก หรือการเตรียมการ ที่ต้องห้าม เช่น แยกกับสุรา

1.1.1 ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบที่มาจากพืช

1) นำผักใส่ภาชนะที่มีรู (ตะแกรงหรือกระชอน) เปิดน้ำ หรือราดน้ำใส่ผัก ในภาชนะ ให้น้ำชำระล้างให้ทั่ว และไหลผ่านออกไป

2) นำผักที่ล้างแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำ อย่างนำไปใส่ในภาชนะที่ไม่มีรูเพราะน้ำ ที่ไหลออกมาขังอยู่ นั่น คือ ะณูสี เมื่อถูกกับผักก็จะทำให้ผักเป็นะณูสีไปด้วย

ข้อควรระวัง การล้างผักที่มีกลิ่นใบเป็นชั้นๆ เช่น ผักกาดขาว กะหล่ำ ให้แกะใบแต่ ละกลีบออกเสียก่อน คัดส่วนที่ไม่ต้องการทิ้งไป แล้วจึงนำมาทำการล้างตามขั้นตอนที่ได้กล่าว มาแล้ว

1.2 แนวทางการเลือกวัตถุดิบที่มาจากสัตว์

1.2.1 การเตรียมวัตถุดิบที่มาจากสัตว์ทะเล

เนื้อสัตว์ทะเลไม่ต้องผ่านกระบวนการเชือดเหมือนกับสัตว์บก และสัตว์ ทะเลที่ตายแล้วก็สามารถนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้แต่การเตรียมวัตถุดิบที่ มาจากสัตว์ทะเลก็ควร ปฏิบัติเพื่อชำระล้างจากะณูสี และทำให้เนื้อสัตว์ทะเลสะอาดถูกต้องตาม หลักการอิสลามมีดังต่อไปนี้

1) สัตว์ประเภทปลา ให้ขอดเกล็ด หรือขูดเมือกออกให้สะอาดแล้ว ผ่าท้อง เอาเครื่องในออก ให้หมด

2) สัตว์ประเภทหอย ปูถ้าจะนำมาประกอบอาหารทั้งเปลือกให้ทำความสะอาดเปลือก จน แน่ใจว่าสะอาดแล้วเสียก่อน

3) สัตว์ประเภทกุ้ง ให้ตัดส่วนที่แหลมออก แล้วผ่าหัวดึงเส้นดำทิ้งเสียก่อน

4) นำเนื้อสัตว์ต่างๆ ที่กล่าวมาแล้วข้างต้นนี้ ใส่ในภาชนะที่มีรู (ตะแกรง หรือกระชอน) ทำการล้างให้เลือดหรือสิ่งสกปรกออกให้หมด

5) เปิดน้ำ หรือราดน้ำใส่เนื้อสัตว์ในภาชนะนั้นอีกครั้ง ให้น้ำชำระล้างให้ทั่ว และไหลผ่านออกไป

6) นำเนื้อสัตว์ที่ล้างแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำ อ่อนนำไปใส่ในภาชนะที่ไม่มีรู เพราะน้ำที่จะไหลออกมาขังอยู่นั้น คือ น้ำเน่าเน่า เมื่อถูกกับเนื้อสัตว์ก็จะทำให้เนื้อสัตว์นั้นเป็นเน่าเน่าไปด้วย

ข้อควรระวัง การนำเนื้อสัตว์ทะเลแช่แข็ง ไปแช่น้ำ เพื่อให้เนื้อสัตว์นั้นอ่อนตัวลง ไม่ถือเป็นการล้าง และน้ำนั้นไม่สามารถนำมาทำการล้างเนื้อสัตว์ได้อีก เพราะได้มีการปนเปื้อนเน่าเน่าแล้ว

1.2.2 การเตรียมวัตถุดิบที่มาจากสัตว์บก

สัตว์บกและสัตว์ปีกทุกชนิดที่ได้รับการอนุมัติให้บริโภคได้ต้องผ่านกระบวนการเชือดก่อนจะนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้

หลักเกณฑ์ในการเชือดสัตว์ตามหลักการอิสลาม ประกอบด้วย

1) สัตว์ที่นำมาเชือด

- ก) เป็นสัตว์ที่ศาสนาอนุมัติให้บริโภคได้เมื่อผ่านกระบวนการเชือด
- ข) ไม่มีการทรมานหรือทารุณสัตว์ก่อนการทำการเชือด
- ค) สัตว์ต้องตายเพราะการเชือดก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น

2) ผู้เชือด

- ก) ต้องเป็นมุสลิม หรือชาวคัมภีร์ที่เชือดสัตว์ตามวิธีการอิสลาม
- ข) มีสติสัมปชัญญะที่สมบูรณ์
- ค) ไม่เป็นโรคติดต่อที่ส่งคมรังเกียจ

3) วิธีเชือด

- ก) ให้กล่าวนามของอัลลอฮ์เมื่อเริ่มเชือด (บิสมิลลาฮ์อัลลอฮุอักบัร)
- ข) ควรหันหน้าไปทางกิบลัต
- ค) ควรเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียวกัน โดยไม่ควรยกมีดขึ้นขณะทำการเชือด
- ง) เชือดให้หลอดลมขาด หลอดอาหารและเส้นเลือดสองข้างของลำคอขาดจาก

กัน

4) อุปกรณ์การเชือด เป็นของมีคมที่คมกริบ

ส่วนตักเตนและสัตว์อื่นที่มีลักษณะเดียวกัน เป็นสัตว์ที่ถูกยกเว้นไม่ต้องผ่านกระบวนการเชือด โดยเป็นสัตว์ที่อนุมัติสามารถบริโภคได้โดยไม่ต้องทำการเชือด

ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบที่มาจากสัตว์บก

- 1) ให้หัน หรือสับ เป็นขนาดที่ต้องการจะปรุงเสียก่อนหรือหันเป็นก้อนพอประมาณ จึงจะนำมาทำการล้าง การล้างเนื้อสัตว์ทั้งก้อนหรือทั้งตัวก่อนจะนำมาหันหรือสับ
- 2) สัตว์ประเภทไก่ เป็ด หรือนก เมื่อเอาเครื่องในออกแล้ว ให้ถึงหลอดลม หลอดอาหาร ปอด และเมือกเหนียว ๆ ที่มีอยู่ข้างปีกออกด้วย
- 3) นำเนื้อใส่ในภาชนะที่มีรู (ตะแกรง หรือกระชอน) ทำการล้างให้เลือดหรือสิ่งสกปรกออกให้หมด
- 4) เปิดน้ำ หรือราดน้ำใส่เนื้อในภาชนะอีกครั้ง ให้น้ำชำระล้างให้ทั่ว และไหลผ่านออกไป
- 5) นำเนื้อสัตว์ที่ล้างแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำ อย่างนำไปใส่ในภาชนะที่ไม่มีรู เพราะน้ำที่จะไหลออกมาขังอยู่นั้น คือ น้ำเน่าเสีย เมื่อถูกกับเนื้อสัตว์จะทำให้เนื้อสัตว์เป็นเน่าเสียไปด้วย

1.3 การเลือกใช้น้ำ

ศาสนาอิสลามได้บัญญัติถึงน้ำประเภทต่าง ๆ ดังนี้ คือ

- 1) น้ำสะอาด คือ น้ำที่สะอาด และสามารถนำไปทำความสะอาดอื่น ๆ ได้ทุกอย่าง น้ำประเภทนี้มี 7 ชนิด คือ
 - 1.1) น้ำฝน
 - 1.2) น้ำทะเล
 - 1.3) น้ำคลอง แม่น้ำ ห้วยน้ำ หรือแหล่งน้ำที่คล้ายกัน
 - 1.4) น้ำบ่อ
 - 1.5) น้ำจากตาน้ำ น้ำบาดาล
 - 1.6) น้ำจากหิมะ
 - 1.7) น้ำจากลูกเห็บ
- 2) น้ำที่ใช่แล้ว คือ น้ำที่สะอาดแต่ถูกนำไปใช้ชำระล้างสิ่งอื่นก่อนแล้วจะนำมาใช้ทำความสะอาดอีกไม่ได้
- 3) น้ำสะอาดที่เปลี่ยนสภาพ คือ น้ำสะอาดที่สามารถนำมาใช้ทำความสะอาดสิ่งอื่น ๆ ได้ แต่ไม่สมควรใช้ เช่น น้ำที่ถูกแดดเผาจนร้อนอยู่ในสภาพที่อาจเกิดสนิมได้
- 4) น้ำสกปรก (เน่าเสีย) คือ น้ำที่มีสิ่งสกปรกเจือปนอยู่และน้ำนั้นมีจำนวนไม่ถึง 196 ลิตร หรือ ประมาณ 11 ปีบ

- ถ้าน้ำนั้นมีจำนวนมากกว่า 196 ลิตร และมีสิ่งสกปรกปนเปื้อนอยู่และทำให้เปลี่ยนสีเปลี่ยนกลิ่น หรือรสเดิม ถือว่าเป็นนะญิส ห้ามนำไปทำความสะอาด

- ส่วนน้ำชา กาแฟ น้ำส้ม น้ำหวาน น้ำดอกไม้ น้ำใส่ยาอุทัย หรืออื่นๆ ที่มีลักษณะเดียวกัน เป็นน้ำสะอาด สามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารได้แต่จะเอาไปชำระล้างทำความสะอาดสิ่งอื่นไม่ได้

2. กระบวนการผลิต

กระบวนการผลิตอาหารฮาลาล จะต้องฮาลาล ทุกๆ ขั้นตอน และอาหารที่ถือว่าผ่านกระบวนการฮาลาลได้ต่อเมื่อเข้าเงื่อนไขดังต่อไปนี้

1) วัตถุดิบหรือองค์ประกอบของอาหารฮาลาลไม่มีสารปรุงแต่ง สารประกอบวัตถุดิบที่ต้องห้ามตามหลักการอิสลาม

2) อาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับนะญิสไม่ว่ามากหรือน้อย

3) อาหารที่เตรียม ผ่านกระบวนการ หรือผ่านการผลิตโดยสถานที่ผลิตอุปกรณ์เครื่องมือ ปราศจากการปนเปื้อนด้วยนะญิส

4) การเก็บรักษาต้องไม่ปะปนหรือต้องไม่สัมผัสกับภาชนะบรรจุที่ต้องห้าม

ข้อเสนอแนะ

1) พนักงานผลิตอาหารฮาลาล ควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล ในขณะที่ผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ และสุนัข เป็นต้น

2) ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีไม่มุสลิมก็ควรมีผู้ควบคุมที่เป็นมุสลิม

3) การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ควรแยกเก็บรักษาในสภาพที่เฉพาะไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ฮาลาล

4) ภาชนะบรรจุที่เก็บรักษาอาหารฮาลาลจะต้องสะอาดปราศจากนะญิส

3. อุปกรณ์สถานที่การบรรจุภัณฑ์และการขนส่ง

ด้วยอาหารฮาลาล จะต้องผ่านกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นเตรียมการผลิต เลือกว่าวัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง การปรุงอาหาร ตลอดจนสายโซ่การผลิต เช่น สถานที่ผลิต อุปกรณ์ภาชนะบรรจุภาชนะเก็บรักษา จะต้องฮาลาล ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งหะรอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

แนวปฏิบัติต่อสถานที่ผลิต อุปกรณ์การผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล มีดังนี้

1) สถานที่ผลิต จะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนที่เป็นเน่าเสีย มีระบบป้องกันสัตว์ ต้องห้ามเช่น สุนัข สุนัข เข้าในบริเวณสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล

2) เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาด และไม่ได้อยู่ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล

3) การขนส่งจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

4) การล้างสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ และการขนส่งจะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติ ศาสนาอิสลาม เช่น

4.1) น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่อนุญาตให้ใช้ได้

4.2) เปิดน้ำ หรือรดน้ำให้น้ำไหลผ่านให้ทั่วบริเวณสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือรถขนส่ง ต้องให้น้ำไหลผ่านออกได้เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำขัง

ในกรณีที่สถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลให้เช็ดเศษอาหาร ที่ติดอยู่ในสถานที่ผลิต หรือติดอยู่กับเครื่องมือ อุปกรณ์ออกให้หมดเสียก่อน แล้วทำการล้างเหมือนที่ได้อธิบายข้างต้นหากสถานที่ผลิต มีสุนัขและสุนัขเข้ามาปนเปื้อน เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้กับเนื้อสุนัข เนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสุนัขและสุนัข รถขนส่งผ่านการบรรทุกสุนัข หรือสุนัข ให้ทำการล้าง ด้วยน้ำสะอาด 7 ครั้ง โดยให้หนึ่งในนั้นเป็นน้ำผสมดิน

4. สุขลักษณะส่วนบุคคล

4.1 การแต่งกายของพนักงานจะต้องมีความสะอาด โดยไม่ก่อให้เกิดความสกปรกที่จะเป็นเหตุให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารที่ผลิต

4.2 ผู้ปฏิบัติงานควรล้างมืออย่างสม่ำเสมอ เช่น

1) ก่อนการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหาร

2) ทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ

3) หลังรับประทานอาหาร โดยเฉพาะเมื่ออาหารที่พนักงานรับประทานนั้นมีส่วนผสมของสิ่งที่หะรอม

4) หลังสัมผัสสิ่งที่หะรอมหรือสิ่งปนเปื้อนเน่าเสีย ซึ่งอาจจะนำไปสู่การปนเปื้อนอาหารในกระบวนการผลิตได้

- ควรสวมถุงมือในการประกอบอาหาร

- ควรสวมหมวกคลุมศีรษะกันเส้นผมตกลงในอาหาร

โดยสำหรับประเทศไทย อาหารฮาลาลที่มีความปลอดภัย คือ อาหารที่ได้รับตราฮาลาล คือ ตราที่ติดบนสลากผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อบ่งบอกว่าผลิตภัณฑ์นั้นเป็นที่ฮาลาล (อนุมัติ) สำหรับมุสลิม ใช้บริโภค โดยจะมีคำว่า "ฮาลาล" (อาหรับ: **حلال**) เป็นภาษาอาหรับประทับอยู่ ผู้ออกตราฮาลาล ในประเทศไทยคือคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติอาหารฮาลาล (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวง เกษตรและสหกรณ์, 2550)



ภาพที่ 2.4 ตราเครื่องหมายฮาลาล
(ที่มา: คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย, 2560)

2.4.6 กระบวนการขอรับรองฮาลาล

ในประเทศไทยการขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาลและหนังสือรับรองการผลิตอาหารฮาลาล ผู้ผลิตจะต้องติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบคือ “สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท)”

ขั้นตอนการรับรองฮาลาล

ขั้นที่ 1 เตรียมการ

- 1.1 ผู้ประกอบการยื่นความจำนงขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
- 1.2 ที่ปรึกษาโครงการตรวจประเมินและให้คำปรึกษาแนะ
- 1.3 จัดอบรมผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของสถานประกอบการ
- 1.4 ผู้ประกอบการจัดทำระบบเอกสารและกระบวนการผลิตตามมาตรฐานอาหารฮาลาล
- 1.5 ผู้ประกอบการเตรียมเอกสารตามที่สถาบันฯ กำหนด
- 1.6 ที่ปรึกษาจัดทำรายงานสรุปการปรึกษาโครงการฯ

ขั้นที่ 2 ยื่นคำขอและพิจารณาคำขอ

2.1 ผู้ประกอบการยื่นคำขอรับการตรวจรับรองต่อสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (สกอท.) หรือสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด (สกอจ.) แล้วแต่กรณี

เอกสารเพื่อขอรับรองฮาลาล

บุคคลธรรมดา (มีแรงม้ารวม 5-20 แรงม้า และ/หรือมีคนงาน 7-20 คน ยกเว้นโรงงานที่มีมลภาวะ)

- สำเนาบัตรประชาชน
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน
- คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คท.1)
- คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สบ.3 หรือ สำเนาการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1
- แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.5)
- หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต, ขั้นตอน, วัตถุดิบ, ส่วนผสม
- ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- แผนที่ตั้งโรงงาน

นิติบุคคล

- ใบสำคัญแสดงการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนบริษัท
- หนังสือรับรองจากสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท (อายุไม่เกิน 6 เดือน)
- ใบอนุญาตตั้งโรงงานแบบ รง.2 หรือ รง.4 (ขึ้นอยู่กับขนาดของโรงงาน)
- ใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.2)
- คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.17)
- ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (อ.18)
- หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า (คท.1)
- คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สบ.3 หรือ สำเนาการใช้ฉลากอาหาร แบบ ฉ.1
- แบบจดทะเบียนอาหาร (สบ.5)
- หนังสือแสดงรายละเอียดวิธีการผลิต, ขั้นตอน, วัตถุดิบ, ส่วนผสม
- ผลิตภัณฑ์ตัวอย่างเพื่อประกอบการพิจารณาเบื้องต้น
- แผนที่ตั้งโรงงาน

2.2 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารที่ประกอบคำขอแล้วนำเสนอสถาบัน
มาตรฐานอาหารฮาลาล หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

2.3 เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

2.4 จ่ายค่าธรรมเนียม

2.5 นัดหมายการตรวจสอบสถานประกอบการ

ขั้นที่ 3 การตรวจสอบสถานประกอบการ

1) คณะผู้ตรวจสอบ ไปตรวจโรงงาน/สถานประกอบการ ตามที่นัดหมาย
2) ประชุมชี้แจงร่วมกันระหว่าง คณะผู้ตรวจสอบของฝ่าย กิจการฮาลาล กับฝ่าย
สถานประกอบการ ก่อนดำเนินการ ตรวจสอบ ใช้เวลาประมาณ 30 นาที โดยมีขั้นตอนดังนี้

2.1) แนะนำตัวเพื่อทำความรู้จักกัน

2.2) หัวหน้าคณะผู้ตรวจสอบชี้แจง หลักการ ระเบียบฯ เหตุผล และความ
จำเป็นในการตรวจพิจารณา ก่อนให้การรับรอง ฮาลาล

2.3) ฝ่ายสถานประกอบการบรรยายสรุป เกี่ยวกับกระบวนการผลิต วัตถุดิบ
ส่วนผสม หรือสารปรุงแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา การขนส่ง ฯลฯ ให้คณะผู้ตรวจสอบทราบ อนึ่ง
คณะผู้ตรวจสอบ ประกอบ ด้วย หัวหน้าคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านศาสนาอิสลาม ผู้ทรงคุณวุฒิด้าน
วิทยาศาสตร์ และผู้มีประสบการณ์ด้าน การผลิต ส่วนฝ่ายประกอบการ จะต้องประกอบด้วย ผู้จัดการ
โรงงาน ผู้บริหาร ผู้จัดการฝ่ายผลิต ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ เป็นสำคัญ หากจะมีผู้จัดการฝ่ายอื่นร่วมประชุม
ชี้แจงด้วยก็ได้

3) ฝ่ายสถานประกอบการ นำคณะผู้ตรวจสอบพิจารณา กระบวนการ ผลิต วัตถุดิบ
สถานที่ผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา สถานที่จำหน่าย ฯลฯ ตามที่บรรยายสรุป

4) คณะผู้ตรวจสอบให้คำแนะนำแก่ผู้ยื่นคำขอ เมื่อเห็นว่า ผู้ประกอบการ ดำเนินการ
ไม่ถูกต้อง หรือมีข้อบกพร่อง เพื่อจะได้ ดำเนินการให้ถูกต้องต่อไป

5) คณะผู้ตรวจสอบรายงานผลให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลพิจารณา

ขั้นที่ 4 พิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรอง

คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการพิจารณา ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่ง
ประเทศไทย หรือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพิจารณาอนุญาต

1) เรียกเอกสารหรือผลวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เพิ่มเติมในกรณีที่เป็น

2) คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล แจ้งผลพิจารณาของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือ คณะกรรมการ อิสลามประจำจังหวัดให้ผู้รับรองฮาลาลทราบ

3) ในกรณีที่คณะกรรมการฯให้การรับรอง เมื่อผู้รับรอง ฮาลาล ทำสัญญายอมรับปฏิบัติตามเงื่อนไข การรับรอง และการชำระค่าธรรมเนียมแล้ว คณะกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทย หรือ คณะกรรมการอิสลาม ประจำจังหวัดจึงออกหนังสือรับรองฮาลาล ให้แก่ผู้ขอ โดยมีอายุการรับรองไม่เกินหนึ่งปี

4) ผู้ขอซึ่งได้หนังสือรับรองฮาลาลแล้ว และมีความประสงค์ ขอให้เครื่องหมายรับรองฮาลาล คณะกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทยจะ ออกหนังสือสำคัญ ให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผู้ขอ เมื่อผู้ขอชำระ ค่าธรรมเนียมแล้ว

ขั้นที่ 5 การติดตามและประเมินผล

1) ดำเนินการติดตามและกำกับดูแลสถานประกอบการ ซึ่งได้รับรองฮาลาล และหรือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้ปฏิบัติตามสัญญาและระเบียบอย่างเคร่งครัด โดยใช้กลไกการ ตรวจสอบดังนี้

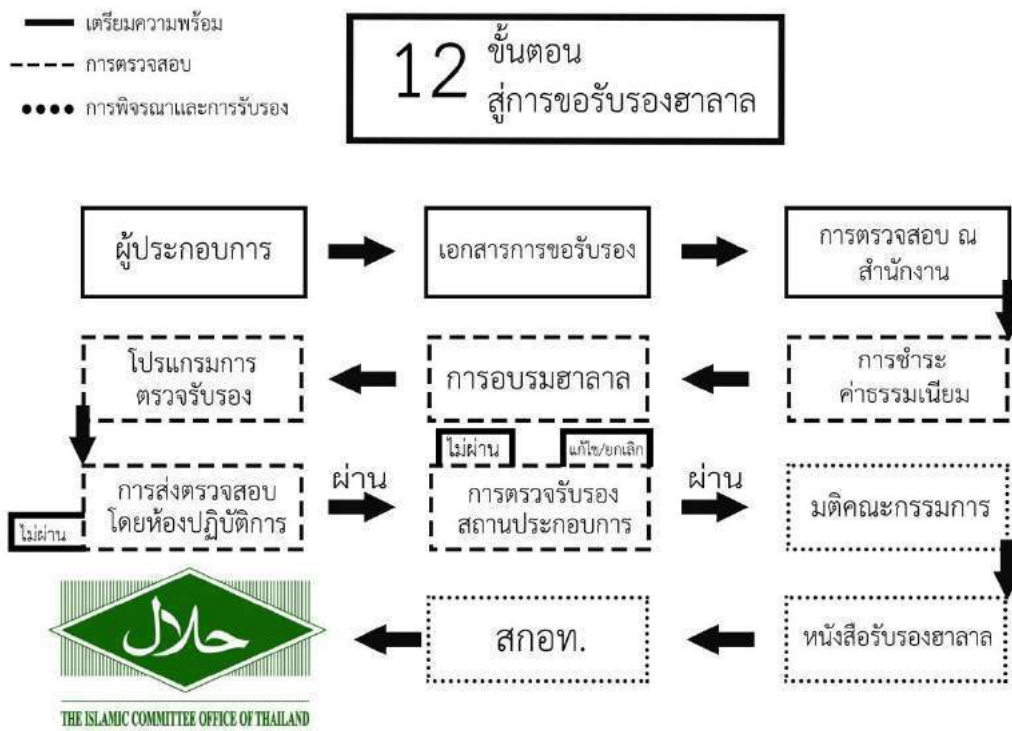
1.1) ให้มีผู้ตรวจการอาหารฮาลาล เพื่อตรวจสอบสินค้าอาหาร ฮาลาลในตลาด

1.2) ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน การปฏิบัติงานของ ที่ปรึกษาสถาน

ประกอบการ

2) ฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สถานประกอบการ และการให้บริการ ที่ได้รับ อนุญาตแล้ว โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้า เป็นระยะตามความเหมาะสม

3) ฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการตรวจสอบ ให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพิจารณา



ภาพที่ 2.5 ขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานตราฮาลาล

(ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ฝ่ายกิจการฮาลาล, 2559)

2.4.7 ข้อปฏิบัติสำหรับสถานประกอบการที่ขอรับรองฮาลาล (สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย)

1. สถานประกอบการ

1.1 สถานประกอบการที่มีความประสงค์จะขอรับรองฮาลาล ต้องสะอาดตามมาตรฐานอุตสาหกรรม และมาตรฐานอื่น ๆ ที่ควบคุมสถานประกอบการ

2. วัตถุดิบ/ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษา

2.1 วัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นสิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภคได้และไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค โดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาลหรือคุณสมบัติยืนยัน

2.2 วัตถุดิบที่เตรียมไว้ใช้ในการผลิตต้องเก็บรักษาไว้ในสถานที่ที่สะอาดไม่มีสัตว์เข้าไปเกี่ยวข้องด้วย เช่น สุนัข แมว และอื่น ๆ

2.3 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องเก็บรักษาแยกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

3. การล้างวัตถุดิบและน้ำที่ใช้ล้าง

3.1 การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตเมื่อล้างน้ำโดยการจุ่ม หรือน้ำซังในภาชนะ และต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่านวัตถุดิบ

4. การล้างอุปกรณ์ในการผลิต

4.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทุกชนิดถ้าใช้ในการผลิตที่ไม่ฮาลาลมาก่อน ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามหลักการศาสนาอิสลามก่อน

4.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาลจะใช้ และเก็บรักษาปะปนกับอุปกรณ์ในการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลไม่ได้โดยเด็ดขาด

5. สถานที่ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์

5.1 สถานที่ผลิตอาหารผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล โดยแยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน เช่น มีกำแพงกั้น หรือแยกโรงงาน

5.2 สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องในบริเวณการผลิต หรือนำอาหาร เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลเข้าไปอย่างเด็ดขาด

6. พนักงาน

6.1 พนักงานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล โดยเด็ดขาด เช่น เนื้อสุกร และแอลกอฮอล์หรือสัมผัสกับสุนัขขณะหยุดพักผ่อน

6.2 สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องในบริเวณการผลิต หรือนำอาหาร เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลเข้าไปอย่างเด็ดขาด

7. การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์/การขนส่ง

7.1 ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้วต้องเก็บรักษาออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

7.2 การขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาลต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

8. การจัดจำหน่าย

8.1 ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแล้วต้องเก็บรักษาแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด

8.2 การจัดจำหน่ายโดยการไม่มีบรรจุภัณฑ์ หรือนำบรรจุภัณฑ์ออก ต้องแจ้งให้ฝ่ายกิจการฮาลาลสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานครทราบ ในฐานะผู้ควบคุมดูแลการให้การรับรองฮาลาล โดยจะต้องให้พนักงานขายที่เป็นมุสลิมดูแลให้ถูกต้องตลอดเวลา

9. การให้บริการอาหารฮาลาล สำหรับร้านอาหาร หรือครัวอาหารฮาลาล

9.1 สถานที่บริการอาหารศาลากลางไม่ปะปนกับการบริการสิ่งที่ไม่ศาลากลางทุกชนิด เช่น ไม่บริการอาหารร่วมกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ หรือการแสดงอนาจารต่างๆ เป็นต้น

2.4.8 อัตราค่าธรรมเนียมการขอรับรองมาตรฐานศาลากลาง

ตารางที่ 2.1 อัตราค่าธรรมเนียมการขอรับรองมาตรฐานศาลากลาง(แหล่งที่มาข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย 2559)

รายการ	ค่าธรรมเนียม (เดิม)	ค่าธรรมเนียม/ปรับใหม่			หมายเหตุ
		ขนาดเล็ก	ขนาดกลาง	ขนาดใหญ่	
1. การตรวจสอบ					
1.1 ขอใหม่	10,000	10,000	15,000	20,000	
1.2 ขอต่ออายุ	8,000	10,000	15,000	20,000	
1.3 ขอเพิ่มผลิตภัณฑ์	5,000	5,000	7,500	10,000	
1.4 เมื่อมีการร้องเรียน หรือการตรวจสอบติดตามผล	5,000	5,000	7,500	10,000	
1.5 การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์	ให้ผู้ขอเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น				
1.6 ค่าพาหนะ	2,000	2,500	2,500	2,500	
1.7 ให้สถานประกอบการ เป็นผู้จ่ายค่าตอบแทนที่ปรึกษา ประจำสถานประกอบการชั้น ต่ำเดือนละ	1,500	1,500	1,500	1,500	ปีละ 18,000

หน่วยเป็น:บาท

2.4.9 สถาบันที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล

1) สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



المجلس المركزي الإسلامية تايلاند
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
The Central Islamic Council of Thailand

1.1) ความหมายของกิจการฮาลาล

- การให้การรับรองระบบงานฮาลาล
- การควบคุมมาตรฐานฮาลาล
- การตรวจและรับรองฮาลาล
- การอนุญาตการยกเลิกให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์
- การประชาสัมพันธ์หรือการให้บริการตามที่คณะกรรมการกำหนด

1.2) พันธกิจ

- กำหนดมาตรการและการตรวจสอบเพื่อรับรองผลิตภัณฑ์และการดำเนินการตามคำขอของผู้ประกอบการวินิจฉัยเบื้องต้นในการออกคำรับรองฮาลาลเสนอต่อคณะกรรมการเพื่อเห็นชอบ
- ประสานงานกำกับดูแลการดำเนินงานกิจการฮาลาล
- พิจารณาเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์การเชือดสัตว์การให้บริการรับรองวัตถุดิบหรือสิ่งที่เป็นข้อสงสัยกำหนดมาตรการแก้ไข
- เสนอแต่งตั้งคณะกรรมการ คณะทำงานที่ปรึกษาประจำสถานประกอบการที่ปรึกษาพิเศษผู้ตรวจสอบผู้ตรวจการผลิตภัณฑ์ฮาลาลผู้ควบคุมการเชือดสัตว์
- จัดทำข้อมูลสถานประกอบการและผลิตภัณฑ์ที่ได้รับคำรับรองฮาลาล
- ติดตามตรวจสอบสถานประกอบการและผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองฮาลาล เสนอยกเลิกการรับรองและการอนุญาตแก่ผลิตภัณฑ์ที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามศาสนา

2) สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

ตามระเบียบการบริหารกิจการฮาลาลฉบับปัจจุบันข้อ 14 วรรค 1 กำหนดให้ “คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเป็นหน่วยตรวจและรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์หรือการให้บริการฮาลาลของผู้ประกอบการภายในจังหวัดนั้น” โดยในปัจจุบันประเทศไทยมีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดรวม 39 จังหวัด ประกอบด้วย ภาคเหนือ จำนวน 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัด

เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ภาคอีสาน จำนวน 2 จังหวัด ได้แก่ ขอนแก่น ชัยภูมิ ภาคกลาง จำนวน 11 จังหวัด ได้แก่ กรุงเทพมหานคร นครนายก นครสวรรค์ นนทบุรี ปทุมธานี อุทัย เพชรบูรณ์ ลพบุรี สมุทรปราการ สระบุรี และอ่างทอง ภาคตะวันตก จำนวน 5 จังหวัด ได้แก่ กาญจนบุรี ตาก ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี และราชบุรี ภาคตะวันออก จำนวน 4 จังหวัด ได้แก่ ฉะเชิงเทรา ตราด ชลบุรี และระยอง ภาคใต้ จำนวน 14 จังหวัด ได้แก่ ชุมพร นครศรีธรรมราช กระบี่ ตรัง นราธิวาส ปัตตานี ภูเก็ต ยะลา ระนอง สงขลา สตูล พังงาพัทลุง และสุราษฎร์ธานี

3) ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 مركز العلوم الحلال، جامعة شولالونγκورن
 THE HALAL SCIENCE CENTER CHULALONGKORN UNIVERSITY

3.1) พันธกิจ

- วิจัยและพัฒนางานด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมฮาลาลเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค โภคมุสลิมและมิชมุสลิมและเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของประเทศไทย
- ใช้วิทยาศาสตร์ฮาลาลเป็นเครื่องมือในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สาขาต่างๆนำไปสู่การพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจตลอดจนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ
- สรรค์สร้างวิชาการด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลให้เป็นที่ยอมรับในสังคมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ
- ให้การสนับสนุนด้านวิทยาศาสตร์แก่สถาบันมาตรฐานฮาลาลและองค์กรศาสนาอิสลามที่ดำเนินการรับรองฮาลาลแก่ผลิตภัณฑ์ต่างๆ

3.2) การบริการตรวจวิเคราะห์ความบริสุทธิ์ของผลิตภัณฑ์โดยใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์

- การทดสอบการปนเปื้อนเจลาติน
 - การทดสอบสัดส่วนกรดไขมัน
 - การทดสอบปริมาณเอทิลแอลกอฮอล์
 - การทดสอบการปนเปื้อนดีเอ็นเอสุกรและสัตว์ต้องห้ามในอาหารฮาลาล
- และสิ่งตัวอย่างทางชีวภาพ
- การทดสอบหาโปรตีน
 - การทดสอบหาปริมาณโลหะหนักในอาหาร

3.3) HAL-Q ระบบบริหารจัดการด้านคุณภาพสินค้าฮาลาล

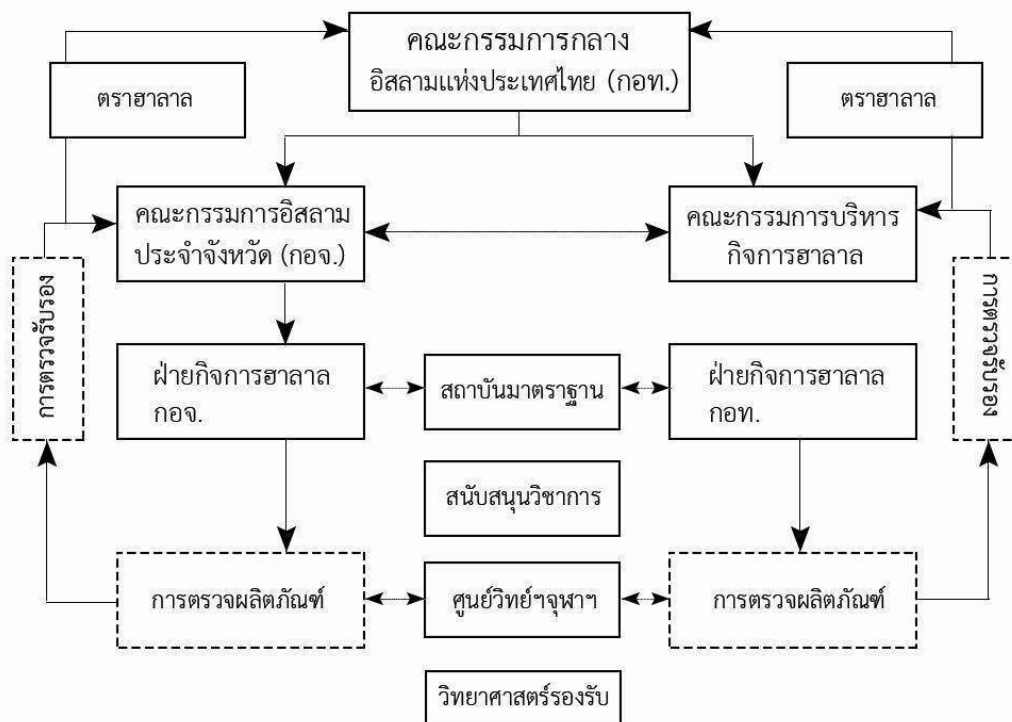


H – hygiene	หมายถึง	ความสะอาดปลอดภัย
A – assurance	หมายถึง	การสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค
L – liability	หมายถึง	ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการต่อ ผลิตภัณฑ์ของตน
Q – quality	หมายถึง	คุณภาพด้านฮาลาลปลอดภัยของ ผลิตภัณฑ์

4) สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งประเทศไทย

4.1) พันธกิจ

- ศึกษาวิจัยพัฒนา และสร้างมาตรฐานให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ศึกษาปัญหาอุปสรรค และแนวทางแก้ไขรับรองมาตรฐานฮาลาลให้เป็นที่
เชื่อถือ และยอมรับของผู้ผลิตผู้บริโภคองค์กรภาครัฐ และเอกชนทั้งในและต่างประเทศ
- พัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานฮาลาลเพื่อให้มีสมรรถนะในการ
สนับสนุนการผลิต และการส่งออก
- ติดตาม และตรวจสอบผลิตภัณฑ์ฮาลาลให้คงคุณภาพตามมาตรฐานฮาลาล
- เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาล และการรับรอง
มาตรฐานเพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ และการยอมรับ
- ประชาสัมพันธ์การรองรับ และการอนุญาตให้ผลิตภัณฑ์ใช้เครื่องหมาย
รับรองมาตรฐานฮาลาล
- ส่งเสริม และพัฒนาศักยภาพบุคลากรที่เป็นที่ปรึกษาสถานประกอบการ
ที่ปรึกษาพิเศษผู้ตรวจการผลิตภัณฑ์ฮาลาล และผู้ควบคุมการเชือดสัตว์
- ส่งเสริมการตลาดเพื่อสร้างความเชื่อถือในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ฮาลาล



ภาพที่ 2.6 แผนภูมิจำลองความร่วมมือของหน่วยงาน

(ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ฝ่ายกิจการฮาลาล, 2559)

2.4.10 เครื่องหมายฮาลาลที่ถูกต้องตามระบบการรับรอง

“เครื่องหมายฮาลาล” คือเครื่องหมายที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่าง ๆ ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับ หรือแสดงลงบนสลาก หรือผลิตภัณฑ์หรือกิจการใด ๆ โดยใช้สัญลักษณ์ที่เรียกว่า “ฮาลาล” เครื่องหมายฮาลาลที่ถูกต้องตามระบบการรับรองของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลักดังภาพที่ 2.6



ภาพที่ 2.7 การดูองค์ประกอบเครื่องหมายฮาลาล

(ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ฝ่ายกิจการฮาลาล, 2559)

1) คำว่า “ฮาลาล” ภาษาอาหรับ ในที่นี้หมายถึงขนมเป็ยกปุ่นซึ่งมีพื้นหลังเป็นแถบเส้นตรงคิง

2) ชื่อองค์กรรับรอง "สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย" หรือ "The Central Islamic Committee of Thailand" หรือเป็นภาษาอาหรับ (เป็นได้ทั้ง 3 ภาษา) ถ้าเป็น “สำนักจุฬาราชมนตรี” แสดงว่า เป็นเครื่องหมายฮาลาลที่ไม่ผ่านการตรวจรับรอง เนื่องจากทางสำนักจุฬาราชมนตรีได้มอบหน้าที่การตรวจรับรองฮาลาลแก่คณะกรรมการกลางอิสลามตั้งแต่ปีพ.ศ. 2544 แล้ว

3) หมายเลขผลิตภัณฑ์ 12 หลัก ที่ได้จากการรับรองฮาลาลถ้าเป็นตัวเลขในระบบเก่า (ซึ่งผ่านการตรวจรับรองเช่นเดียวกัน) จะใช้ลำดับที่ของบริษัทตามด้วยปีที่เริ่มขอรับรอง "ที่ ฮ.ล. 025/2547" ในส่วนของ เลข 12 หลักนั้น มีความหมายดังนี้

- เลข 2 ตัวแรก คือ หมวดผลิตภัณฑ์ตามที่ปรากฏในฐานข้อมูลการรับรองฮาลาลของคณะกรรมการกลางฯ จากภาพ เลข 74 หมายถึงผลิตภัณฑ์เกลือ พริกไทยแป็ง ทำอาหาร น้ำตาล

- เลขตัวที่ 3-5 คือ ลำดับที่ของบริษัทในทะเบียนการขอรับรอง จากรูปเป็นบริษัทลำดับที่ 69

- เลขตัวที่ 6-8 คือ ลำดับที่ของผลิตภัณฑ์ในรายการที่ทางบริษัทยื่นขอรับรองฮาลาล จากรูป เป็นผลิตภัณฑ์แรกของบริษัทนี้

- เลข 4 ตัวสุดท้าย คือ เดือนและปีที่เริ่มขอรับรองจาก 09 41 หมายถึง บริษัทนี้เริ่มขอรับรองผลิตภัณฑ์นี้ตั้งแต่เดือนกันยายน พ.ศ. 2541 ซึ่งการที่เราจะทราบว่าเป็นเครื่องหมายฮาลาล นี้หมดอายุหรือไม่มีนั้นก็มีเพียงวิธีการเดียว คือสอบถามโดยตรงจากฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางฯ

ส่วนเรื่องสีของเครื่องหมายฮาลาลไม่ว่า จะเป็นสีอะไรไม่มีผลใด ๆ (สีเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ขึ้นกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารนั้นๆ) เช่น อาจเป็นสีขาว เขียว หรือแดง แต่ถ้าเงื่อนไขครบสามข้อข้างต้น ถือว่าถูกต้อง

2.4.11 หนังสือรับรองฮาลาล ของไทย

1. หนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลให้ผู้ประกอบการซึ่งมีอายุไม่เกิน 2 ปี
2. ผู้ประกอบการต้องยื่นคำขอก่อนหนังสือรับรองหมดอายุอย่างน้อย 60 วัน

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กทม. 10110
โทรศัพท์ 02-2580-433, 02-2580-434, 02-2580-435 โทรสาร 02-2580-436, 02-2580-437
Fax: 02-2580-438 E-Mail: www.cic.or.th

THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND
45 MOO 3 SOXUMWIT RD. KLONG TOEY SUBDISTRICT, KLONG TOEY DISTRICT, BANGKOK 10110
TEL: 02-2580-433, 02-2580-434, 02-2580-435 FAX: 02-2580-436, 02-2580-437
E-mail: www.cic.or.th

หนังสือสำคัญ
ให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล
หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ผู้ประกอบการ _____

สำนักงาน _____

ผลิตภัณฑ์ / เครื่องหมายการค้า _____

ณ โรงงานตั้งอยู่ที่ _____

ได้ดำเนินการตามทรวินิจฉัยถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยให้ ผลิตภัณฑดังกล่าว
ใช้เครื่องหมายรับรอง "ฮาลาล"



เลขทะเบียนที่ กอท.ฮอ. _____

ตั้งแต่วันที่ _____ ถึงวันที่ _____
ออกให้ ณ วันที่ _____

หนังสือรับรองฮาลาลฉบับนี้ออกตามหมวด 3 มาตรา 18 (9)
แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์การศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540
No. 030770

ภาพที่ 2.8 หนังสือรับรองฮาลาล ของไทย

(ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย ฝ่ายกิจการฮาลาล, 2558)

2.4.12 ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นระบบเชิงบูรณาการ (Integrated Standard System) โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุด ตลอด “สายโซ่การผลิต” จะต้อง “ฮาลาล” คือถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่ง “ฮารอม” คือสิ่งที่ต้องห้ามตามบัญญัติศาสนาอิสลาม อาทิวัตถุดิบส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง สารพิษ และสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้ได้

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ถือถูกสุขอนามัย มีคุณค่า อาหารเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (ตอยยิบ) ซึ่งความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไปดังตารางที่ 2.4 (สถาบันมาตรฐานฮาลาล แห่งประเทศไทย, 2559)

ตารางที่ 2.2 ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป

มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
1. ผู้กำหนดมาตรฐาน 1.1 อัลลอฮ (ช.บ.) พระผู้เป็นเจ้า 1.2 ศาสดามูฮัมหมัด(ช.ล.)	1. ผู้กำหนดมาตรฐาน 1.1 องค์กรระหว่างประเทศ 1.2 องค์กรเอกชน
2. หลักการสำคัญ 2.1 ฮาลาล (อนุมัติ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม 2.2 ปราศจากสิ่งฮารอม (สิ่งต้องห้าม) 2.3 ตอยยิบ (ดี) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม - ความสะอาด - ความปลอดภัยจากสารพิษและสิ่งปนเปื้อน - คุณค่าทางโภชนาการ - รักษาสิ่งแวดล้อม	2. หลักการสำคัญ 2.1 มาตรฐานตามที่องค์กรกำหนด 2.2 การประกันคุณภาพ (Q.A.) - ความสะอาด - ความปลอดภัย - คุณค่าทางโภชนาการ
3. การบริหารมาตรฐาน 3.1 องค์กรศาสนาอิสลามเป็นผู้รับผิดชอบตาม บัญญัติศาสนาอิสลาม 3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐานต้องเป็นมุสลิมที่ดี และมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่	3. การบริหารมาตรฐาน 3.1 หน่วยงานภาครัฐหรือองค์กรเอกชนที่มีหน้าที่รับผิดชอบ 3.2 เจ้าหน้าที่ตรวจรับรองไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่
4. ระบบมาตรฐาน 4.1 เป็นระบบเฉพาะมาตรฐานฮาลาล ซึ่งครอบคลุมทั้งความถูกต้อง (ฮาลาล) และที่ดี (ตอยยิบ) ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม 4.2 ชื่อระบบมาตรฐาน คือ ฮาลาล (Halal)	4. ระบบมาตรฐาน 4.1 เป็นระบบมาตรฐานที่แยกย่อยหลายลักษณะ เช่น มาตรฐาน โรงงาน มาตรฐานการบริหารการผลิต เป็นต้น 4.2 ชื่อระบบมาตรฐานมีหลากหลายเช่น มอก. GMP , ISO, HACCP

ตารางที่ 2.2 ความแตกต่างระหว่างมาตรฐานอาหารฮาลาลกับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป (ต่อ)

มาตรฐานอาหารฮาลาล	มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารทั่วไป
<p>5. ปัจจัยการผลิต</p> <p>5.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมและสารปรุงแต่งมีที่มา ซึ่งพิสูจน์ได้ว่า “ฮาลาล” ปราศจากสิ่ง “ฮารอม”</p> <p>5.2 กระบวนการผลิตจะต้อง “ฮาลาล” ทุกขั้นตอน</p> <p>5.3 สถานที่ผลิตจะต้องสะอาดปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกันสัตว์ทุกชนิดและไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล</p> <p>5.4 เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาดและไม่ได้ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล</p> <p>5.5 การเก็บรักษาการขนส่งและวางจำหน่ายจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาลไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล เพื่อป้องกันการสับสนและเข้าใจผิดของผู้บริโภค</p> <p>5.6 การล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน จะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p>	<p>5. ปัจจัยการผลิต</p> <p>5.1 เป็นไปตามมาตรฐานอุตสาหกรรมโดยไม่คำนึงว่าฮาลาล หรือไม่</p> <p>5.2 การล้างวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตมุ่งเน้น ความสะอาดเป็นสำคัญ</p>
<p>6. พนักงาน</p> <p>6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล ควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล ในขณะที่ผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ และสุนัข เป็นต้น</p> <p>6.2 พนักงานเชือดสัตว์ต้องเป็นมุสลิมมีสุขภาพจิตสมบูรณ์ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม</p>	<p>6. พนักงาน</p> <p>6.1 พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาลไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม</p> <p>6.2 พนักงานเชือดสัตว์ไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิม</p>

2.5 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

พฤติกรรมผู้บริโภค คือ การกระทำของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการได้รับและการใช้สินค้าและบริการ รวมไปถึงกระบวนการตัดสินใจใช้บริการตัดสินใจใช้บริการอย่างใดอย่างหนึ่ง จากการศึกษาข้อมูล พบว่า มีผู้ให้ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภคไว้ ดังนี้

2.5.1 ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค

ศิริรัตน์ ณ ปทุม (2550) ให้ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภคว่า เป็นการกระทำของบุคคลที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการได้รับ และการใช้สินค้าและบริการ รวมไปถึงกระบวนการตัดสินใจที่มีอยู่ก่อน และมีส่วนในการกำหนดให้มีการกระทำดังกล่าว

ธีรรงค์ อุดมไพจิตรกุล (2551) ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมของผู้บริโภคไว้ว่าเป็นพฤติกรรมที่ผู้บริโภคแสดงออกไม่ว่าจะเป็นการเสาะหา ซื้อ ใช้ ประเมินผล หรือการบริโภคผลิตภัณฑ์ บริการ และแนวคิดต่าง ๆ ซึ่งผู้บริโภคคาดว่าจะสามารถตอบสนองความต้องการของตนได้เป็นการศึกษาการตัดสินใจของผู้บริโภคในการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ ทั้งเงิน เวลา และกำลังเพื่อบริโภคสินค้าและบริการต่างๆ อันประกอบด้วย ซื้ออะไร ทำไมจึงซื้อ ซื้อเมื่อไร อย่างไร ที่ไหน และบ่อยแค่ไหน

โดยศึกษาถึงพฤติกรรมผู้บริโภคต้องมีการวิเคราะห์ พฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อค้นหาหรือวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรม การซื้อและการใช้ของผู้บริโภคเพื่อทราบถึงลักษณะความต้องการและพฤติกรรม การซื้อและการใช้ของผู้บริโภคคำตอบที่ได้ จะช่วยให้นักการตลาดสามารถจัดกลยุทธ์การตลาดที่สามารถสนองความพึงพอใจของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสมมากขึ้น โดยคำถามที่ใช้ในการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคจะประกอบด้วย 6Ws และ 1H ซึ่งประกอบด้วย Who What Why Who When Where และ How เพื่อค้นหาคำตอบ 7 ประการ ดังนี้

1. ใครอยู่ในตลาดเป้าหมาย (Who is in the target market?)
2. ผู้บริโภคซื้ออะไร (What does the consumer buy?)
3. ทำไมผู้บริโภคจึงซื้อ (Why does the consumer buy?)
4. ใครมีส่วนร่วมในการตัดสินใจใช้บริการ (Who participates in the buying?)
5. ผู้บริโภคซื้อเมื่อใด (When does the consumer buy?)
6. ผู้บริโภคซื้อที่ไหน (Where does the consumer buy?)
7. ผู้บริโภคซื้ออย่างไร (How does the consumer buy?)

2.5.2 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคของผู้บริโภค

การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค เป็นการค้นหาว่าลักษณะของผู้ซื้อ และ ความรู้สึกนึกคิดในการเกิดพฤติกรรมของผู้บริโภค ได้รับอิทธิพลมาจากสิ่งใดบ้าง โดยการศึกษา ถึงลักษณะของผู้ซื้อที่เป็นเป้าหมายจะมีประโยชน์สำหรับนักการตลาด คือ ทราบความต้องการและ ลักษณะของลูกค้า เพื่อที่จะจัดส่วนประสมทางการตลาดบริการต่าง ๆ กระตุ้นและสนองความต้องการ ของผู้ซื้อที่เป็นเป้าหมายได้ถูกต้อง จากการศึกษาข้อมูลพบว่า ได้มีผู้กล่าวถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อ ผู้บริโภคไว้ดังนี้

Kotler (1997) ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคของผู้บริโภคซึ่งมี 4 ประการ ได้แก่ ปัจจัย ด้านวัฒนธรรม ปัจจัยด้านสังคม ปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านจิตวิทยา สำหรับการวิจัยครั้งนี้ ได้ เลือกรับศึกษาเฉพาะลักษณะทางประชากรศาสตร์ และกลุ่มอ้างอิง ที่ส่งผลกระทบต่อทัศนคติและพฤติกรรม การบริโภคของผู้บริโภคอย่างไรก็ตามก็จะขอกล่าวโดยภาพรวมของปัจจัยทั้ง 4 ประการ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ปัจจัยด้านวัฒนธรรม (Culture factor) เป็นสัญลักษณ์และสิ่งที่มีมนุษย์สร้างขึ้น โดยเป็นที่ ยอมรับจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง โดยเป็นตัวกำหนดและควบคุมพฤติกรรมของมนุษย์ในสังคมหนึ่ง ค่านิยมในวัฒนธรรมจะกำหนดลักษณะของสังคม และกำหนดความแตกต่างของสังคมหนึ่งจากสังคม อื่น วัฒนธรรมเป็นสิ่งกำหนดความต้องการและพฤติกรรมของบุคคล โดยวัฒนธรรมแบ่งออกเป็น วัฒนธรรมพื้นฐาน วัฒนธรรมย่อย และชั้นของสังคม โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1 วัฒนธรรมพื้นฐาน (Culture) เป็นลักษณะพื้นฐานของบุคคลในสังคมเช่นลักษณะนิสัย ของคนไทยซึ่งเกิดจากการหล่อหลอมพฤติกรรมของสังคมไทยทำให้มีลักษณะพฤติกรรมที่คล้ายคลึง กัน

1.2 วัฒนธรรมกลุ่มย่อย (Subculture) หมายถึง วัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มที่มีลักษณะเฉพาะ และแตกต่างกันซึ่งมีอยู่ภายในสังคมขนาดใหญ่และสลับซับซ้อน วัฒนธรรมย่อยเกิดจากพื้นฐานทาง ภูมิศาสตร์และลักษณะพื้นฐานของมนุษย์

1.3 ชั้นของสังคม (Social class) มีดังนี้ (1) บุคคลภายในชั้นสังคมเดียวกันมีแนวโน้มจะ ประพฤติเหมือนกัน และบริโภคคล้ายคลึงกัน (2) บุคคลจะถูกจัดลำดับสูงหรือต่ำตามตำแหน่งที่ยอมรับ ในสังคมนั้น (3) ชั้นของสังคมแบ่งตามอาชีพ รายได้ฐานะตระกูล ตำแหน่งหน้าที่ หรือบุคลิกลักษณะ (4) ชั้นสังคมเป็นลำดับขั้นตอนที่ต่อเนื่องกัน และบุคคลสามารถเปลี่ยนชั้นของสังคมให้สูงขึ้น หรือ ต่ำลงได้ ลักษณะชั้นของสังคมแบ่งออกเป็นกลุ่มใหญ่ได้ 3 ระดับและเป็นกลุ่มย่อยได้ 6 ระดับ

2. ปัจจัยด้านสังคม (Social factor) เป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน และมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค ลักษณะทางสังคมประกอบด้วยกลุ่มอ้างอิง ครอบครัว บทบาท และสถานะของผู้ซื้อ

3. ปัจจัยส่วนบุคคล (Personal factors) การตัดสินใจของผู้ซื้อ ได้รับอิทธิพลจากลักษณะส่วนบุคคลของคนทางด้านต่างๆ ได้แก่ อายุ ขั้นตอนวัฏจักรชีวิตครอบครัว อาชีพ โอกาสทางเศรษฐกิจ การศึกษา รูปแบบการดำรงชีวิต บุคลิกภาพ เป็นต้น

4. ปัจจัยทางจิตวิทยา (Psychological factor) การเลือกซื้อของบุคคล ได้รับอิทธิพลจากปัจจัยด้านจิตวิทยา ซึ่งถือว่าเป็นปัจจัยภายในตัวผู้บริโภค ที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคและการใช้สินค้าปัจจัยภายในประกอบด้วย (1) การรับรู้ (2) การรับรู้ (3) การเรียนรู้ (4) ความเชื่อถือ (5) ทักษะ (6) บุคลิกภาพ (7) แนวความคิดของตนเอง โดยมีรายละเอียดดังนี้ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ, 2550, หน้า 138-144)

ในขณะที่เดียวกันทิวา พงษ์ธนไพบุลย์ (2554, หน้า 34) ได้กล่าวถึง ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้บริการของผู้บริโภคว่า สามารถแบ่งเป็นหัวข้อใหญ่ๆ โดยพิจารณาจากสิ่งแวดล้อมภายนอกจนถึงสิ่งที่อยู่ภายในจิตใจของผู้บริโภค ซึ่งสามารถสรุปได้เป็น 6 ปัจจัยสำคัญดังนี้

1. อายุ โดยจะเป็นตัวกำหนดความต้องการในสินค้านั้นๆ เช่น คนที่อายุน้อยๆ มักชอบซื้อเสื้อผ้าแนวแฟชั่น ทันสมัย แต่เมื่อมีอายุมากขึ้นมักจะชอบซื้อสินค้าเสื้อผ้าที่เหมาะสมกับตนเองมากกว่าจะซื้อเสื้อผ้าตามแฟชั่นนิยม เป็นต้น

2. วัฏจักรของผู้บริโภค โดยวัฏจักรแต่ละช่วงชีวิตจะหมุนเวียนเปลี่ยนไปตามอายุและบทบาทที่ดำรงอยู่ เช่น ช่วงเป็นเด็ก ช่วงวัยศึกษา ช่วงวัยทำงาน เป็นต้น

3. อาชีพของผู้บริโภค หากผู้บริโภคเป็นผู้ใช้แรงงาน ก็อาจไม่จำเป็นต้องสนใจในวิถีความเป็นอยู่นอกจากเรื่องข้าวปลาอาหารและปัจจัย 4 แต่หากผู้บริโภคเป็นพนักงานของบริษัทเอกชนอาจมีความจำเป็นต้องแต่งกายให้ดูดีสมสถานภาพ

4. สถานะการเงิน ในการศึกษารั้วนี้ หมายถึง เงินเดือนจากการทำงาน ยังรวมถึงรายได้อื่นๆ เช่น เงินค่าจ้างพิเศษ เงินโบนัส เงินออม ผู้บริโภคที่มีสถานะการเงินที่มั่นคงย่อมมีโอกาสเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้มากกว่าผู้ที่มีสถานะทางการเงินไม่มั่นคง

5. รูปแบบการดำเนินชีวิต ซึ่งมีอิทธิพลทำให้เกิดความต้องการผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกัน รูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้หญิงโสดทำงาน ย่อมต้องการผลิตภัณฑ์แตกต่างจากคุณแม่ทำงาน

6. บุคลิกภาพ หมายถึง ปัจจัยด้านอุปนิสัยใจคน ซึ่งมีผลกระทบต่อการใช้บริการ เช่น เป็นคนมีความเชื่อมั่นในตัวเอง เป็นคนโอนอ่อนยอมรับการเปลี่ยนแปลงได้ เมื่อทราบบุคลิกภาพของผู้บริโภคเป้าหมายแล้วก็สามารถกำหนดภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกันได้

2.5.3 พฤติกรรมการตัดสินใจของผู้บริโภค

การตัดสินใจใช้บริการ หมายถึง การที่ผู้บริโภคตัดสินใจเลือกซื้อสินค้า หรือเลือกใช้บริการ อย่างใดอย่างหนึ่งจากสินค้าหรือบริการหลาย ๆ ตัวเลือก โดยจากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการตัดสินใจใช้บริการของผู้บริโภคพบว่า ได้มีนักวิชาการหลายท่าน ได้ให้ความหมายของการตัดสินใจใช้บริการไว้ ดังนี้

ดารา ทีปะปาล (2552, หน้า 10-12) ได้กล่าวไว้ว่า การตัดสินใจ เป็นกระบวนการคิดโดยใช้เหตุผลในการเลือก หรือตัวเลือก สิ่งใดสิ่งหนึ่งจากหลายทางที่มีอยู่ โดยใคร่ตรงอย่างรอบคอบ ที่จะนำไปสู่การบรรลุเป้าหมายให้มากที่สุด เพื่อให้ได้ทางเลือกที่ดีที่สุดและตอบสนองความต้องการของตนเองให้มากที่สุด

ในขณะที่อัครกุล จาตุรงค์กุล (2550, หน้า 445) ได้กล่าวถึงความหมายของการตัดสินใจใช้บริการไว้ว่า เป็นกระบวนการที่ผู้บริโภค การตระหนักถึงปัญหาของตนเอง และการแสวงหาทางเลือกต่างๆ โดยมีการประเมินค่าทางเลือกต่างๆ และตัดสินใจเลือกทางเลือกใดทางเลือกหนึ่ง นอกจากนั้น Dalton (1970, p. 251) กล่าวว่า การตัดสินใจ หมายถึง การกระทำเกี่ยวกับการเลือก โดยบุคคลจะตัดสินใจเลือกทางที่ดีที่สุด

กล่าวโดยสรุปการตัดสินใจ หมายถึง การที่บุคคลทราบปัญหาและแสวงหาวิธีในการแก้ปัญหา หรือตอบสนองความต้องการของตนเอง โดยบุคคลจะตัดสินใจเลือกทางเลือกใดทางเลือกหนึ่งจากหลายๆ ทางเลือก โดยจะต้องเป็นทางเลือกที่ดีและเหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละบุคคล ซึ่งการตัดสินใจของบุคคลจะมีความแตกต่างกันออกไปโดยขึ้นอยู่กับความต้องการของแต่ละบุคคล

2.5.4 กระบวนการและขั้นตอนในการตัดสินใจใช้บริการ

จากที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้นว่า การตัดสินใจของบุคคลแต่ละบุคคลนั้นจะมีความแตกต่างกันออกไป ทั้งนี้เนื่องจากมาจากว่า ความต้องการของบุคคลมีความแตกต่างกันออกไป โดยพบว่ามีนักวิชาการหลายท่าน ได้กล่าวถึงขั้นตอนในการตัดสินใจไว้ดังนี้

Simon (1960, p. 226) ได้กล่าวว่า ขั้นตอนของการตัดสินใจประกอบด้วยขั้นตอนหลัก 3 ประการ ดังต่อไปนี้

1. การใช้ความคิดประกอบเหตุผล (Intelligence) เป็นขั้นตอนที่ผู้ตัดสินใจจะรับรู้ถึงโอกาสหรือปัญหาที่เกิดขึ้น จากนั้นผู้ทำการตัดสินใจเริ่มเก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากทั้งตัวปัญหา และสิ่งแวดล้อม หรือโอกาสนั้น

2. การออกแบบ (Design) เป็นขั้นตอนที่ผู้ตัดสินใจจะวิเคราะห์และพัฒนาทางต่างที่เป็นไปได้ในการแก้ปัญหา เพื่อนำไปใช้ประกอบตัดสินใจเลือกทางเลือกในการปฏิบัติที่เหมาะสม

3. การคัดเลือก (Choice) เป็นขั้นตอนที่ผู้ทำการตัดสินใจจะทำการคัดเลือกแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมกับสถานการณ์ที่สุด

ในขณะที่ อคูล์ จาตรงกุล (2543, หน้า 58) ได้กล่าวไว้ว่า ขั้นตอนในการตัดสินใจประกอบไปด้วยขั้นตอนทั้งหมด 5 ขั้นตอนด้วยกัน ดังนี้

1. ผู้ตัดสินใจรับรู้ถึงโอกาส หรือปัญหาที่เกิดขึ้น
2. ผู้ตัดสินใจรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา ศึกษาและวิเคราะห์ปัญหา และกำหนดทางเลือกที่เป็นไปได้ เพื่อการวิเคราะห์ทางเลือกในการตัดสินใจ
3. ผู้ตัดสินใจจะทำการตัดสินใจเลือกทางเลือกที่คิดว่าเหมาะสมกับลักษณะของปัญหาและสถานการณ์ เพื่อนำไปปฏิบัติต่อไป
4. ผู้ตัดสินใจจะดำเนินการ เพื่อนำผลการตัดสินใจไปปฏิบัติ
5. ภายหลังจากนำผลการตัดสินใจไปดำเนินงาน ต้องทำการติดตามผลของการปฏิบัติ เพื่อตรวจสอบว่าการดำเนินงานมีประสิทธิภาพเพียงใด และต้องปรับปรุงให้สอดคล้องกับสถานการณ์อย่างไร

2.6 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจร้านอาหาร

การจัดการร้านอาหารสามารถจำแนกตามการบริการ เช่น ลักษณะของการให้บริการ และลักษณะของอาหารที่ให้บริการ โดยร้านอาหารแต่ละประเภทมีเอกลักษณ์เฉพาะ ซึ่งปัจจัยที่กำหนดรูปแบบของการให้บริการของร้านอาหารแต่ละประเภท ได้แก่ ลักษณะของอาหาร เวลาที่ใช้ในการรับประทานอาหาร จำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ และทำเลที่ตั้ง ซึ่งการดำเนินธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จได้เกิดจากแผนธุรกิจที่ดี ที่ครอบคลุมสาระสำคัญ มีประสิทธิภาพและเพิ่มศักยภาพให้ธุรกิจร้านอาหาร โดยรวมถึงการตั้งวิสัยทัศน์ของธุรกิจและการใช้ส่วนประสมทางการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ (ดวงพร ทรงวิสระ, 2559)

การจัดการร้านอาหาร แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. แบ่งตามหน่วยงานของรัฐ

1.1 กระทรวงพาณิชย์ โดยจำแนกตามการตกแต่งเป็นหลัก ได้แก่

- ร้านอาหารระดับหรู (Fine dining) หมายถึง ร้านอาหารที่มีการตกแต่งอย่างประณีต สวยงาม ใช้วัสดุอุปกรณ์ราคาแพง จัดอาหารอย่างหรูหราและการบริการตามมาตรฐานสากล

- ร้านอาหารระดับกลาง (Casual dining) หมายถึง ร้านอาหารที่มีการออกแบบตกแต่งพอสมควร เน้นบรรยากาศสบายๆ เป็นกันเอง ราคาอาหารปานกลางและบริการไม่มีพิธีรีตองมากนัก
- ร้านอาหารทั่วไป (Fast dining) หมายถึง ร้านอาหารที่มีการออกแบบตกแต่งแบบเรียบง่าย สะดวก รวดเร็ว ทันสมัย เน้นบริการอาหารจานด่วน มีรายการอาหารจำกัด และหมุนเวียนลูกค้าได้ปริมาณมาก
- ร้านริมบาทวิถี (Kisok) หมายถึง ร้านอาหารที่มีการออกแบบตกแต่งแบบง่ายๆ เน้นอาหารจานเดียว สามารถปรุงได้ง่ายและรวดเร็ว โดยเป็นธุรกิจขนาดย่อมที่เจ้าของร้านเป็นพ่อครัวเอง

1.2 กระทรวงสาธารณสุข

- ห้องอาหารในโรงแรม หมายถึงร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในโรงแรม
- ภัตตาคาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ 2 คูหาขึ้นไป ที่อยู่ในอาคาร พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบ
- สวนอาหาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ ส่วนใหญ่รับประทานอาหารภายนอกอาคาร บรรยากาศแบบธรรมชาติ
- ร้านอาหารทั่วไป หมายถึง ร้านอาหารขนาดเล็ก 1-2 คูหา ที่รับประทานอยู่ในอาคาร ส่วนใหญ่เป็นอาหารประจำถิ่นหรืออาหารเฉพาะอย่าง เช่น ข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ส้มตำ
- ร้านเครื่องดื่ม ขนมหวาน ไอศกรีม หมายถึงร้านที่จำหน่ายเครื่องดื่ม ขนมหวาน หรือไอศกรีมเท่านั้น

2.แบ่งตามลักษณะของการให้บริการ จำแนกออกได้เป็น 4 ประเภท คือ

2.1 ร้านอาหารที่มีการบริการแบบเต็มรูปแบบ (Fine dining) เป็นร้านที่ให้บริการตามมาตรฐานสากล ลักษณะอาหารเป็นอาหารของชาติใดก็ได้ ทั้งการบริการและอาหารในร้านประเภทนี้จะบ่งบอกถึงคุณภาพที่ดี โดยจะตกแต่งแบบหรูหรา วัสดุอย่างมีคุณภาพ ราคาจะค่อนข้างสูง และมีคิดค่าบริการ (Service charge) ร้อยละ 10 เนื่องจากมีต้นทุนการดำเนินงานที่สูง และใช้บุคลากรจำนวนมาก ส่วนใหญ่ร้านอยู่ในโรงแรม

2.2 ร้านอาหารที่มีการบริการแบบกึ่งเต็มรูปแบบ (Casual dining) มีพนักงานบริการที่เป็นกันเอง ไม่เคร่งครัด การแต่งร้านจะทำให้เกิดความรู้สึกสบายและเข้าถึงได้ง่าย ราคาอาหารอยู่ระดับปานกลางได้แก่ สวนอาหาร หรือร้านอาหารที่อยู่ตามห้างสรรพสินค้า

2.3 ร้านอาหารแบบบริการอย่างรวดเร็ว (Quick service) เป็นร้านอาหารที่ตกแต่งแบบพื้นๆ ส่วนใหญ่ลูกค้าจะเดินไปสั่งอาหารที่เคาน์เตอร์ รายการอาหารจะมีจำนวนค่อนข้างจำกัด ลักษณะเด่น คือความรวดเร็วในการปรุงอาหาร ราคาอาหารไม่แพง เช่น ร้านขายข้าวแกง ร้านขายก๋วยเตี๋ยว

2.4 ร้านอาหารแบบเคลื่อนย้ายได้ (Mobile restaurant) เป็นร้านอาหารให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่ยึดติดกับสิ่งปลูกสร้างถาวร เช่นร้านริมบาทวิถี รถบรรทุกขายอาหาร (Food truck)

3. แบ่งตามลักษณะของอาหารที่บริการ มี 5 ประเภท ดังนี้

3.1 ร้านอาหารที่ขายอาหารทั่วไปของแต่ละชาติ เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น

3.2 ร้านอาหารประจำถิ่น (Ethnic cuisine) จะเน้นอาหารประจำถิ่น อาหารพื้นเมือง เช่นร้านอาหารปักษ์ใต้ ร้านอาหารเมืองเหนือ

3.3 ร้านอาหารพิเศษเฉพาะทาง (Specialty food) จะเน้นอาหารที่มีการจัดเตรียมตกแต่งจากอาหารทั่วไป เช่น มังสวิรัต อาหารเจ อาหารทะเล

3.4 ร้านอาหารที่แบ่งตามวิธีการปรุงอาหาร เช่น สุกี้ ร้านปิ้งย่าง

3.5 ร้านอาหารนานาชาติ เป็นร้านอาหารมักจะเลือกการบริการแบบบุฟเฟต์ บริการตนเอง และคิดราคาเหมาจ่าย ราคาเดียวให้กับลูกค้า

การจัดการทรัพยากรบุคคลในร้านอาหารและภัตตาคาร

โครงสร้างของการบริหารในร้านอาหารและภัตตาคารอาจจะแบ่งได้เป็น 3 ระดับดังนี้

1. ระดับการจัดการ บุคลากรในระดับนี้จะเป็นผู้กำหนดนโยบายและเป้าหมายของหน่วยงานให้สอดคล้องกัน งานระดับนี้จะทำโดยเจ้าของกิจการหรือผู้บริหารอาวุโส

2. ระดับหัวหน้างาน บุคลากรในระดับนี้จะเป็นผู้รับนโยบายและเป้าหมายของหน่วยงาน โดยจะดูแลให้การดำเนินงานอยู่ในทิศทางที่จะนำไปสู่เป้าหมายดังกล่าว ตำแหน่งงานระดับนี้ ได้แก่ ผู้จัดการร้านอาหาร หัวหน้าพ่อครัว

3. ระดับปฏิบัติงาน เป็นผู้ที่ลงมือดำเนินงานที่หัวหน้าได้มอบหมายไว้ให้ ได้แก่ ผู้ช่วยพ่อครัว พนักงานบริการ พนักงานล้างจาน

หน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรในร้านอาหารและภัตตาคาร

การกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรในร้านอาหารอย่างชัดเจนจะทำให้การดำเนินงานของธุรกิจบรรลุเป้าหมายได้ด้วยดี "ได้ดังต่อไปนี้"

1. **เจ้าของกิจการหรือผู้บริหารอาวุโส** มีหน้าที่ความรับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดกับทุกแผนก ประสานงานกับทุกหน่วยที่อยู่ในร้านอาหาร รวมถึงการวางแผนและกำหนดนโยบาย ไม่มีผู้บังคับบัญชาโดยตรงแต่ต้องดูแลผลประโยชน์ของผู้ถือหุ้นหรือผู้ร่วมลงทุน และต้องมีความสัมพันธ์กับทุกแผนก

2. **หัวหน้าพ่อครัว** มีหน้าที่รับผิดชอบในการกำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดเกี่ยวกับการผลิต

3. **ผู้จัดการร้านอาหาร** มีหน้าที่ดูแลและรับผิดชอบส่วนงานการบริการทั้งหมด

4. **พนักงานบาร์เทนเดอร์** มีหน้าที่ดูแลและปฏิบัติหน้าที่ในการเตรียมและการบริการเครื่องดื่มทุกชนิด

5. **พนักงานบริการ** มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการบริการลูกค้าตามนโยบายของร้าน

6. **พนักงานล้างจาน** มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ ทำความสะอาดพื้นที่บริเวณครัว อุปกรณ์ครัว ภาชนะที่ใช้

ปัจจัยที่กำหนดรูปแบบของการให้บริการของร้านอาหารแต่ละประเภท

การเลือกลักษณะการบริการให้กับธุรกิจเพื่อให้ประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืนต้องคำนึงถึงปัจจัยดังต่อไปนี้

1. **ลักษณะของอาหาร** รายการอาหารที่ให้บริการในร้านเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญที่เป็นตัวกำหนดลักษณะและรูปแบบการบริการ

2. **เวลาที่ใช้ในการรับประทานอาหาร** ส่วนใหญ่อาหารมื้อเช้าและมื้อกลางวันลูกค้าจะใช้เวลาในการรับประทานอาหารไม่นานมาก รูปแบบการบริการจะเน้นความรวดเร็วเพื่อให้ทันต่อเวลาที่มืออยู่อย่างจำกัด

3. **จำนวนลูกค้าที่มารับบริการ** ภัตตาคารที่มีรูปแบบการบริการที่หรูหราผู้ให้บริการจะต้องใช้เวลาในการบริการแต่ละโต๊ะตามสมควร เหมาะกับการให้บริการแบบเต็มรูปแบบ ลูกค้าจำนวน

มากเข้ามาใช้บริการพร้อม ๆ กัน ผู้ประกอบการควรปรับเปลี่ยนรูปแบบให้เหมาะสม เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่น

4. ทำเลที่ตั้ง ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในทำเลที่มีราคาแพง เช่น อยู่บนอาคาร มีทิวทัศน์ที่สวยงาม เป็นหนึ่งในปัจจัยที่ทำให้ผู้ประกอบการสามารถกำหนดราคาอาหารที่สูงได้ ลักษณะการบริหารก็ควรเป็นไปในทางเดียวกัน

สรุปร้านอาหารควรมีแนวคิดและแนวทางการปฏิบัติที่ชัดเจนที่จะสามารถกำหนดประเภทของธุรกิจการให้บริการอาหารให้มีความเฉพาะตัวเพื่อสร้างความแตกต่างในตลาด สิ่งที่สำคัญที่สุดคือการกำหนดรูปแบบลักษณะการบริการเพียงแบบใดแบบหนึ่งเท่านั้น เพื่อให้เกิดความสม่ำเสมอในการดำเนินงานและสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้า

การควบคุมคุณภาพอาหาร คุณภาพบริการ และควบคุมเงิน

ธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคารถือเป็นธุรกิจที่เกิดขึ้นได้ง่าย จึงทำให้การแข่งขันในตลาดสูง เพราะมีร้านอาหารใหม่เกิดขึ้นตลอดเวลา การควบคุมทั้งคุณภาพของอาหารและคุณภาพของบริการให้มีความสม่ำเสมอและคงที่ จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้ลูกค้าวางใจและกลับมาใช้บริการ มีคำพูดว่า “ความยั่งยืนของธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคารจะเกิดขึ้นได้ก็จากการกลับมาใช้บริการของลูกค้ามากกว่าจะเกิดจากลูกค้ารายใหม่ที่เข้ามาใช้บริการ” ร้านอาหารละภัตตาคารจึงต้องมีแผนปฏิบัติการด้านการควบคุมคุณภาพอาหารที่ดี

1. การควบคุมคุณภาพอาหาร

ในแผนการปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหารควรจะต้องกล่าวถึงสิ่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

1.1 การคัดเลือกบุคลากรด้านงานครัวที่มีประสบการณ์สูงและมีทัศนคติที่ดี เปิดใจรับนโยบายของทางร้าน มีการจัดทำคู่มือสำหรับการปรุงอาหารอย่างละเอียดพร้อมรูปภาพประกอบเพื่อการจัดการและมีคู่มืออยู่ในครัวอยู่เสมอ

1.2 จัดให้มีทดลองปรุงอาหารรายการอาหารใหม่และจัดประชุมเพื่อติชม ลงความเห็นถึงรสชาติอาหารและการตกแต่งจานอาหาร

1.3 ให้มีการทำอาหารให้พนักงานส่วนบริการชิมและได้เห็นรูปแบบการจัดจาน เพราะพนักงานบริการเป็นบุคคลที่จะต้องนำอาหารไปบริการ เมื่อมีความเปลี่ยนแปลงหรือแตกต่างจากอาหารที่เคยได้เห็นหรือชิม สามารถตัดท้วงก่อนอาหารถึงมือลูกค้าได้

1.4 จัดให้มีการสุ่มชิมจากทางผู้บริหารอยู่เรื่อย ๆ เพื่อกระตุ้นให้ผ่านครัวตื่นตัวอยู่เสมอ

1.5 จัดให้มีการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่ส่งเข้ามาใช้ในร้านอาหารเป็นประจำ ตรวจสอบขั้นตอนการเก็บรักษาวัตถุดิบให้ถูกต้องตามมาตรฐานอยู่เสมอ

1.6 หัวหน้าพ่อครัวควรจะนำนโยบายมาปฏิบัติ ติดตามผลและตรวจผลงานอย่างสม่ำเสมอ

2. การควบคุมคุณภาพด้านการบริการ

คุณภาพบริการเป็นที่สิ่งควบคุมได้ยาก เนื่องจากงานบริการมีความไม่แน่นอนในการผลิตงานออกมาให้ได้มาตรฐาน ทั้งนี้เพราะงานบริการส่วนมากเป็นสิ่งที่จับต้องได้ยาก ไม่สามารถจับเก็บไว้ได้ ต้องทำการผลิตขณะที่ลูกค้ามาซื้อบริการ ในขณะที่ลูกค้ามาซื้อบริการและมีการส่งมอบบริการ ลูกค้ามักจะไม่สามารถจับต้องตัวสินค้าบริการได้อย่างแท้จริง ดังนั้นลูกค้ามักจะใช้เกณฑ์ในการวัดระดับคุณภาพการบริการก่อนการตัดสินใจซื้อบริการ 4 ข้อหลักดังนี้

2.1 ความน่าเชื่อถือและไว้วางใจ ผู้ให้บริการจะต้องแสดงความน่าเชื่อถือและไว้วางใจได้ โดยให้บริการได้อย่างถูกต้องตามที่ได้ตกลงกันไว้ตามความต้องการของลูกค้าอย่างตรงต่อเวลา

2.2 การให้ความมั่นใจ ผู้ให้บริการต้องสร้างความมั่นใจให้ลูกค้าโดยปราศจากความเลื่องอันตราย โดยการสื่อสารการบริการที่มีความสุภาพอ่อนน้อม และมีความรู้ในงานที่บริการ

2.3 การตอบสนองลูกค้า ต้องมีความตั้งใจและเต็มใจให้บริการเพื่อแสดงถึงการเอาใจใส่ในงานบริการอย่างเต็มที่ ผ่านการให้บริการอย่างรวดเร็วด้วยความยินดี

2.4 การดูแลเอาใจใส่ การจัดเตรียมดูแลงานทั้งก่อนการขาย ระหว่างขาย และหลังการขาย โดยเข้าใจถึงความต้องการของลูกค้าและถือผลประโยชน์สูงสุดของลูกค้าเป็นสำคัญ

แผนปฏิบัติการด้านการควบคุมคุณภาพการบริการที่ดีควรจะปฏิบัติดังนี้

1. จัดทำคู่มือขั้นตอนการให้บริการ และธรรมเนียมปฏิบัติที่ทางร้านยึดถืออย่างละเอียด เผยแพร่ให้พนักงานบริการทำความเข้าใจ

2. จัดอบรมด้านการบริการอยู่เสมอ ควรจะควบคุมถึงขั้นตอนการให้บริการ ความรู้ของอาหารและเครื่องดื่มที่มีให้บริการในร้าน การจัดอบรมด้านภาษา ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศเพื่อภาพพจน์และการสื่อสารที่สุภาพ มีไมตรีจิตให้กับลูกค้า การอบรมด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล รวมถึงการสอนแต่งหน้า การอบรมเรื่องบุคลิกภาพในสถานที่ทำงานและการประพฤติตนให้เหมาะสม

3. ติดตั้งกล้องวงจรปิด เป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุดในการปลูกจิตสำนึกของพนักงานบริการ โดยใช้ร่วมกับกลยุทธ์การให้รางวัลเมื่อพนักงานบริการสามารถให้บริการได้อย่างดี

4. จัดทำแบบตรวจสอบการเตรียมร้านก่อนเปิดให้บริการ เพราะการเตรียมตัวเปิดร้านที่ดีจะทำให้การบริการเป็นไปอย่างราบรื่น และอยู่ภายใต้ความควบคุมของผู้ปฏิบัติงานได้

3. การควบคุมการเงิน

การควบคุมการเงินเป็นสิ่งที่ช่วยรักษาผลประโยชน์ของธุรกิจได้ และมีผลกระทบต่อผลประกอบการของร้านอาหารและภัตตาคาร การควบคุมแบ่งออกเป็นด้านต่าง ๆ คือ การควบคุมการเงิน โดยใช้ข้อมูลทางบัญชี การควบคุมเงินสด และการควบคุมต้นทุนวัตถุดิบ

3.1 การควบคุมการเงินโดยใช้ข้อมูลทางบัญชี เป็นการมองภาพรวมของการใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในธุรกิจ การมองภาพรวมนี้จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถประเมินสถานภาพด้านรายจ่ายได้

3.2 การควบคุมเงินสด การควบคุมการเงินในธุรกิจอาหารเป็นเรื่องที่สำคัญมาก เพราะเป็นธุรกิจที่ใช้เงินสดมากกว่าสินเชื่อ ทำให้ต้องมีการรักษาสภาพคล่องทางการเงินเพื่อให้การดำเนินงานอย่างราบรื่นและรายได้ที่ธุรกิจร้านอาหารจะได้รับเป็นรายได้ที่เป็นเงินสด ดังนั้นจึงจะต้องมีระเบียบและวิธีปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

3.3 การควบคุมต้นทุนวัตถุดิบ วัตถุดิบและเครื่องปรุงเป็นต้นทุนแปรผันที่มีสัดส่วนสูง การที่ธุรกิจสามารถดูแลควบคุมต้นทุนวัตถุดิบได้ก็จะทำให้สามารถควบคุมต้นทุนที่ใช้ในร้านอาหารได้

3.3.1 การตรวจสอบต้นทุนวัตถุดิบและสินค้าคงคลัง การซื้อจากผู้จัดส่งสินค้าควรกำหนดให้มีการเสนอราคาอย่างน้อย 2-3 รายเพื่อเปรียบเทียบคุณภาพราคา ตลอดจนเงื่อนไขการจัดส่งระยะเวลาเครดิต

3.3.2 การควบคุมปริมาณอาหารที่ควรจะใช้ในอาหารหนึ่งจาน การกำหนดน้ำหนักของเนื้อสัตว์และปริมาณต่ออาหารสำหรับบริการลูกค้าต้องเป็นไปอย่างละเอียดและชัดเจน

เนื่องจากวัตถุประสงค์เป็นรายจ่ายหลักของธุรกิจประเภทนี้ ความคลาดเคลื่อนที่เกิดขึ้นบ่อยครั้งอาจจะกระทบกับผลกำไรของผู้ประกอบการได้

ปัญหา อุปสรรคและแนวทางแก้ไข

ลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของธุรกิจร้านอาหารอาจจะก่อให้เกิดปัญหาและอุปสรรคต่างๆ ดังนี้

1. ปัญหาทรัพยากรบุคคล คุณภาพของการให้บริการและการผลิตขึ้นอยู่กับคุณภาพของทรัพยากรบุคคล และในธุรกิจร้านอาหารการจัดหาพนักงานที่มีคุณภาพทำได้ยาก เนื่องจากมักเลือกที่จะทำงานโรงแรมโดยอาจจะเห็นว่ามีความมั่นคงมากกว่า การเข้าออกของพนักงานในธุรกิจร้านอาหารที่มีแนวโน้มที่จะเป็นไปได้อีก เพราะไม่มีความจงรักภักดีกับร้านอาหารและภัตตาคาร และมีทัศนคติที่คิดว่างานร้านอาหารง่าย การเข้าออกของตนไม่ได้กระทบต่อร้านอาหารและภัตตาคาร แนวทางการปฏิบัติสำหรับปัญหาทรัพยากรบุคคล คือ การจ้างงานที่เหมาะสม ฝึกอบรมเสริมทักษะการทำงานเพื่อลดปริมาณการเข้าออกของพนักงาน

แนวทางการแก้ไข ต้องสร้างทัศนคติที่ดีต่อตำแหน่งงาน วางนโยบายการให้ผลประโยชน์ตอบแทนที่จะเป็นแรงจูงใจให้บุคลากรทำงานอย่างเต็มความสามารถ และสร้างวัฒนธรรมร้านอาหารและภัตตาคารในเรื่องของความจงรักภักดี ด้วยโอกาสในการก้าวหน้าในหน้าที่การงาน

2. ปัญหาการเงินและเงินทุนหมุนเวียน เรื่องเงินทุนหมุนเวียนเป็นความท้าทายที่เกิดขึ้นกับธุรกิจหลายประเภท แต่ธุรกิจร้านอาหารมีต้นทุนคงที่ค่อนข้างสูง และรายจ่ายส่วนใหญ่เป็นรายจ่ายที่ต้องใช้เงินสด และยังมีข้อจำกัดในการเก็บรักษาสินค้าคงคลัง เนื่องจากไม่สามารถเก็บไว้ได้ ทั้งในเรื่องของวัตถุประสงค์และเรื่องของที่นั่งที่จะขายได้ต่อรอบการเปิดบริการเท่านั้น

แนวทางการแก้ไข ต้องมีการวางแผนเรื่องเงินทุนหมุนเวียนที่ดี และมีแผนสำรองเมื่อเงินสดขาดสภาพคล่อง คำนึงทางเลือกต่างๆ ในการกู้เงินและอัตราดอกเบี้ย นอกจากนี้ผู้ประกอบการยังจะต้องหมั่นอ่านรายงานทางบัญชี และวิเคราะห์ปัจจัยต่างๆ ทางบัญชีอย่างเป็นระยะ วางแนวทางป้องกัน พร้อมทั้งแนวปฏิบัติการแก้ไขตามสถานการณ์ต่างๆ

3. ปัญหาการจัดการเอกสาร บุคคลทั่วไปจะมองว่าธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่ทำได้ง่าย ไม่ต้องมีประสบการณ์หรือความสามารถในการบริการ จึงเป็นผลให้ผู้ประกอบการไม่ใส่ใจกับงานเอกสารต่างๆ มากนัก นอกจากนี้ร้านอาหารยังเป็นธุรกิจที่ต้องลงมือปฏิบัติเป็นส่วนใหญ่ จึงทำให้ผู้ประกอบการหมดเวลาไปกับการปฏิบัติงานในการผลิตและบริการ ทำให้ละเลยในการทำและจัดการเอกสารต่างๆ ตั้งแต่ เอกสารบัญชี เอกสารการตลาด และเอกสารบุคคล เมื่อเอกสารเหล่านี้ไม่ได้รับการจัดการและบริหาร จะนำความยุ่งยากมาให้กับธุรกิจได้ และยังทำให้การบริหารจัดการร้านอาหารเป็นไปได้อย่างยากลำบาก เพราะไม่มีข้อมูลหรือผลประกอบการที่ชัดเจน

แนวทางการแก้ไข ผู้ประกอบการจะต้องจัดสรรเวลาหรือนุเคราะห์เพื่อการบริหารจัดการงานเอกสารและมีทัศนคติที่ถูกต้องในการจัดเก็บเอกสารเพื่อใช้เป็นฐานข้อมูล หรือข้อมูลอ้างอิงในการตัดสินใจที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจต่อไป

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กัทสมิรัตน์ มะลูลิม (2557) ทำการศึกษา ปัจจัยความตระหนักในเครื่องหมายฮาลาล คุณภาพอาหาร ตราสินค้าของชาวมุสลิม และส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ของผู้บริโภคชาวมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 20 - 25 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรี มีสถานภาพโสด มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 15,001-25,000 บาทประเภทอาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ที่เคยบริโภค คือ อาหารว่าง ผู้ที่ตัดสินใจเลือกซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ คือ ตนเอง และผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ปัจจัยตราสินค้าของชาวมุสลิม ส่งผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาล บนบรรจุภัณฑ์ของชาวมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานครมากที่สุด รองลงมา คือ ปัจจัยคุณภาพอาหาร ด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค ปัจจัยคุณภาพอาหาร ด้านประสาทสัมผัส ปัจจัยส่วนผสมของผลิตภัณฑ์และปัจจัยความตระหนักในเครื่องหมายฮาลาล ตามลำดับ โดยร่วมกันพยากรณ์ความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ของชาวมุสลิม ในเขตกรุงเทพมหานคร ได้ร้อยละ 43.1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

สาริกา คำสุวรรณ (2554) ทำการศึกษา ภาพลักษณ์อาหารฮาลาลไทยในกลุ่มผู้บริโภคชาวมุสลิม ตะวันออกกลาง ผลการศึกษาพบว่า ประเทศไทยมีศักยภาพและโอกาสอีกมากในการขยายตลาดส่งออกสินค้าอาหาร ฮาลาลไปยังภูมิภาคตะวันออกกลาง อาหารฮาลาลไทยได้รับการยอมรับเรื่องคุณภาพ มีเอกลักษณ์โดดเด่น เรื่องรสชาติ และการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อีกทั้งชาวตะวันออกกลางยังให้ความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยอาหารการรับรองฮาลาล และเครื่องหมายฮาลาล

จากประเทศไทย แต่จากการที่นักธุรกิจไทยไม่ให้ความสำคัญกับการทำตลาดเชิงรุก ขาดการสร้างตราสินค้าของตนเอง อาหารฮาลาลไทยจึงไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย นอกจากนี้ยังพบว่าจากต้นทุนการผลิตที่สูง สินค้าอาหารฮาลาลไทยจึงมีราคาสูงกว่าประเทศคู่แข่ง ส่งผลให้การนำเข้าสินค้าอาหารฮาลาลไทยในตลาดตะวันออกกลางมีปริมาณน้อย

พระกานต์ วสุธรพิพัฒน์ (2553) ทำการศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหาร “ฮาลาล” ของผู้บริโภคคนไทยในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคชาวไทยในเขตกรุงเทพมหานครส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย มีอายุ 36-45 ปี เป็นผู้นับถือศาสนาพุทธ มีระดับการศึกษาต่ำกว่าระดับปริญญาตรี มีอาชีพพนักงานเอกชนและมีรายได้ 20,001 บาทขึ้นไป มีค่าเฉลี่ยพฤติกรรมในด้านความถี่และค่าใช้จ่ายในระดับมากที่สุด กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจมากในระดับบัญญัติศาสนาขั้นพื้นฐาน ปัจจัยด้านราคามีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมความถี่และค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารฮาลาล ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์และด้านค่านิยมในวัฒนธรรม พบว่าไม่มีความสัมพันธ์

อารยา อายุบเคน (2558) ทำการศึกษา มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบและลักษณะของธุรกิจอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล จัดทะเบียนเป็นรูปแบบบริษัทโดยลักษณะเป็นธุรกิจที่ผลิตอาหารในการจัดจำหน่ายและเป็นผู้รับจ้างผลิต การบริหารการดำเนินงานเป็นระบบและแบบแผนตามโครงสร้างของบริษัทซึ่งควบคุมการทำงานโดยผู้บริหารและหัวหน้างาน ฝ่ายต่างๆ ซึ่งการดำเนินงานอาหารฮาลาลเป็นการบริหารการจัดการที่เน้นถึงกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ โดยเป็นการจัดการและควบคุมกระบวนการผลิต ซึ่งพบว่ามีเตรียมความพร้อมในด้านการวางแผนการดำเนินงาน การดำเนินงานกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของการผลิตอาหารฮาลาลและเป็นการดำเนินงานตามหลักมาตรฐานอาหารฮาลาลทุกประการ โดยมีการปฏิบัติตาม คู่มือ กฎระเบียบการดำเนินงานของพนักงานภายในองค์กรอย่างเคร่งครัด โดยเป็นความร่วมมือทั้งผู้ประกอบการและพนักงานเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล โดยมาตรฐานฮาลาลเป็นการดำเนินงานเหมือนกับมาตรฐานคุณภาพอื่นๆ เพียงแต่มีข้อกำหนดการตามบทบัญญัติ

สราวรรณ์ เรื่องกัลปวงศ์ และอรรรนพ เรื่องกัลปวงศ์ (2558) ทำการศึกษา ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมปรุงพร้อมทานแช่แข็งภายใต้เครื่องหมายรับรองฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิมในกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมปรุงพร้อมทานแช่แข็งภายใต้เครื่องหมายรับรองฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิมในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ ความเชื่อถือที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ความเชื่อถือต่อ

ผู้ประกอบการ ความเชื่อถือต่อสถาบันรับรองฮาลาล ครอบครัว และการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม ซึ่งปัจจัยทั้ง 5 ด้านอธิบายการผันแปรของความตั้งใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมปรุงพร้อมทานแช่แข็งภายใต้เครื่องหมายรับรองฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิมได้ร้อยละ 42.90 โดยเรียงค่าสัมประสิทธิ์การถดถอยมาตรฐานจากมากไปน้อยตามลำดับ แสดงเป็น สมการ ได้ดังนี้ ความตั้งใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมปรุงพร้อมทานภายใต้เครื่องหมายรับรองฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิมในกรุงเทพมหานคร = $0.703 + 0.250$ (ความเชื่อถือต่อผลิตภัณฑ์) + 0.192 (ความเชื่อถือต่อผู้ประกอบการ) + 0.131 (ความเชื่อถือต่อสถาบันรับรองฮาลาล) + 0.127 (ครอบครัว) + 0.096 (ปัจจัยด้านการรับรู้ความสามารถ ในการควบคุมพฤติกรรม)

นุรมี หะสา (2559) ทำการศึกษา ส่วนประสมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทยสำเร็จรูป ในประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย ผลการศึกษาพบว่า พฤติกรรมผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทยสำเร็จรูปในประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย มีปริมาณที่ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทยสำเร็จรูป 3 ชิ้น เหตุผลที่ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทยสำเร็จรูปส่วนใหญ่ คือ รสชาติอร่อย ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลสำเร็จรูปที่ชื่นชอบมากที่สุด ส่วนใหญ่เป็นน้ำผลไม้/ผลไม้ กระจ่าง และชอบผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลสำเร็จรูปจากประเทศคือประเทศไทยเป็นส่วนใหญ่ ระดับความสำคัญของส่วนประสมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทยสำเร็จรูป ในประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย พบว่าผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทยสำเร็จรูป ในประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย ให้ความสำคัญด้านผลิตภัณฑ์ และด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ในขณะที่ให้ความสำคัญด้านราคา และด้านการส่งเสริมทางการตลาด ในระดับปานกลาง ความต้องการเพิ่มเติมต่อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทยสำเร็จรูป ในประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย พบว่า ด้านผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภคต้องการให้เพิ่มความหลากหลายของรสชาติ ผลิตภัณฑ์ต้องการให้มีตราเครื่องหมายฮาลาลที่ออกโดยหน่วยงานรับรองฮาลาลของประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย (MUI) ด้านราคา ผู้บริโภคต้องการให้มีการตั้งราคาที่หลากหลาย ตามปริมาณ ของสินค้า และตั้งราคาไม่แพงจนเกินไป ด้านการจัดจำหน่าย ผู้บริโภคต้องการให้มีสินค้าวางจำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป และด้านการส่งเสริมทางการตลาด ผู้บริโภคต้องการให้มีการจัดบูทผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทยสำเร็จรูปตามพื้นที่ต่าง ๆ ที่มีคนสัญจรไปมา และต้องการให้มีการจัดโปรโมชั่นทุกเทศกาลสำคัญ

พิบูล ไวจิตรกรรม (2559) ทำการศึกษา การสร้างอัตลักษณ์สินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ฮาลาลในประเทศไทย ผลการศึกษาพบว่า สามารถสร้างอัตลักษณ์ สินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ฮาลาลโดยใช้กลยุทธ์ทางการตลาดด้วยจุดเด่น 4 ด้าน คือ 1) ด้านคุณประโยชน์ของสินค้าที่เน้นเรื่องคุณค่า ทางโภชนาการ วัตถุดิบที่สดและสะอาด 2) ด้านรูปร่างหน้าตาของสินค้า สิ่งตกแต่งภายนอก ตัวบรรจุภัณฑ์ต้องดึงดูดความสนใจ ใช้วลีหลายภาษาที่ระดับตกแต่ง มีภาพสินค้า มีเครื่องหมายรับรองฮาลาล

ลาด 3) ด้านคุณค่าของสินค้าที่มีผลต่อความรู้สึกของผู้บริโภค สร้างการรับรู้ให้ผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นสินค้าที่ดีต่อสุขภาพ มีคุณภาพชีวิตที่ดีเชื่อถือได้ 4) ด้านบุคลิกภาพของสินค้าที่สะท้อนไปถึงผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นคนใส่ใจตัวเอง ดูแลร่างกายและสุขภาพ เป็นคนมีเหตุผล มีศีลธรรม เป็นคน รอบคอบ ช่างคิด ชอบวางแผน และเป็นคนก้าวหน้า มองการณ์ไกล คิดถึงอนาคต

ไอลา หริมเพ็ง (2559) ทำการศึกษา ความต้องการพระราชบัญญัติว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานคร มีความต้องการพระราชบัญญัติว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ผู้บริโภคมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานครมีความต้องการพระราชบัญญัติว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาลในหมวด คณะที่ปรึกษาระบบงานฮาลาลมากที่สุด รองลงมา คือ หมวดทั่วไป และน้อยที่สุด คือ หมวดกองทุนพัฒนามาตรฐานฮาลาลและมาตรการทางการปกครอง เมื่อเปรียบเทียบระดับความต้องการพระราชบัญญัติ จำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่อเดือน พบว่า ผู้บริโภคที่มีเพศและอาชีพต่างกัน โดยรวม และรายด้านไม่แตกต่างกัน ผู้บริโภคที่มีอายุการศึกษา และรายได้ต่อเดือนต่างกัน โดยรวมและรายด้านแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

มาเรียม นะมิ (2552) ทำการศึกษา การตัดสินใจส่งออกของผู้ผลิตอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารฮาลาลในประเทศไทย ผลการศึกษาพบว่า 1) ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของผู้ผลิตอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารฮาลาล ประกอบด้วย ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายในองค์กร ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายนอกประเทศ ปัจจัยการส่งออกขององค์กร ปัจจัยความพร้อมทางทรัพยากร ปัจจัยความเชื่อที่มีต่อผลิตภัณฑ์ฮาลาล ปัจจัยการเชื่อมโยงเครือข่ายพันธมิตรธุรกิจ และปัจจัยการสร้างความสำเร็จในการแข่งขัน 2) เมื่อนำทุกปัจจัยมาทดสอบด้วยการวิเคราะห์ปัจจัยเชิงยืนยัน พบว่า ทุกปัจจัยที่นำมาประยุกต์ใช้มีความเหมาะสมและแม้ว่าจะมีการปรับลดจำนวนตัวแปรลงลงความตรงและความเที่ยงเชิงโครงสร้างยังอยู่ในระดับที่ยอมรับได้และสามารถนำมาประยุกต์ใช้กับสภาพแวดล้อมใหม่ตามบริบทของสังคมไทยได้อย่างเหมาะสม และ 3) การวิเคราะห์รูปแบบที่อธิบายเส้นทางความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยตามสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์โมเดลการสร้างเชิงเส้น พบว่า สมมติฐานเกี่ยวกับอิทธิพลทางตรง (4 ข้อ 9 เส้นทางความสัมพันธ์) และสมมติฐานเกี่ยวกับอิทธิพลทางอ้อม (4 ข้อ 9 เส้นทางความสัมพันธ์) สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ 17 เส้น ส่วน 2 เส้นทางที่เหลือไม่สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ ผลสรุปการวิจัยสรุปว่า ในการตัดสินใจส่งออกอาหารฮาลาล ของผู้ประกอบการในประเทศไทยมีความเชื่อมั่นว่าเครื่องหมายฮาลาลที่ได้รับการรับรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย มีความน่าเชื่อถืออยู่ในระดับสูงทำให้ผู้ประกอบการมีความมั่นใจในสินค้าที่ส่งออกไปขายยังประเทศต่างๆ

ทั่วโลก โดยเฉพาะในประเทศมุสลิมมีผู้ประกอบการมีความเชื่อมั่นในเครื่องหมายฮาลาลจากประเทศไทยมากถึงร้อยละ 90 แสดงให้เห็นว่าหากประเทศไทยสามารถสร้างความเข้มแข็งให้กับเครื่องหมายฮาลาลของไทยได้มากเพียงใดย่อมส่งผลต่ออัตราการส่งออกของประเทศสูงตามไปด้วย

วุฒิชัย วีระมาชา (2553) ทำการศึกษา ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ผลการศึกษาพบว่า โดยภาพรวมกลุ่มโรงแรมตัวอย่างที่มีความต้องการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยวจำนวน 36 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 28.70 จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด โดยแบบสอบถามเชิงทดสอบที่ใช้วัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความเข้าใจเกี่ยวกับคำจำกัดความของสถานประกอบการอาหารฮาลาลน้อยที่สุด และมีผู้ตอบแบบสอบถามอีกจำนวนมากที่ไม่ทราบว่ามิโรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่ได้รับการรับรองการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว สำหรับความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว กลุ่มโรงแรมตัวอย่างมีความพร้อมระดับปานกลางในด้านความสามารถในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว ด้านค่านิยมทางสังคมและวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว ด้านมุมมองต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว ด้านสภาพแวดล้อมของโรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว ด้านเวลาที่เหมาะสมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ด้านความเป็นภาระหน้าที่ของโรงแรมในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว ด้านแรงดันในองค์กรของโรงแรมที่ส่งผลต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว และด้านผลที่ได้รับจากการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว

ฉัตรชัย พุกภัยอำนาจ (2557) ทำการศึกษาแนวทางการบริหารธุรกิจ กรณีศึกษา บริษัท อาร์เอส จำกัด (มหาชน) ที่พบว่า การบริหารธุรกิจภายในบริษัทอาร์เอส จำกัด (มหาชน) จึงประกอบไปด้วยปัจจัยสำคัญ คือ การบริหารจัดการองค์การเพื่อการทำงานที่มีประสิทธิภาพของบริษัท รวมถึงการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในการทำงานอย่างเป็นระบบ โดยใช้รูปแบบโครงสร้างหน้าที่การทำงานเฉพาะ นอกจากนั้นจะต้องมีกระบวนการเพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายขององค์การ โดยใช้การวางแผน (Planning) การจัดองค์การ (Organizing) การชักนำ (Leading) และการควบคุม (Controlling)

Postrel (2009) กล่าวว่า การจัดการถูกนิยามว่าเป็นสิ่งที่ทำให้องค์กรประสบความสำเร็จโดยใช้ทรัพยากรบุคคลที่มีอยู่ ซึ่งถือเป็นทรัพยากรที่มีค่าที่สุด โดยใช้กระบวนการจัดการ 4 ด้านหลัก ๆ

คือ การวางแผน การจัดการองค์กร การชี้แนะ และการควบคุม เพื่อให้องค์กรดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ ซึ่งความสำเร็จนั้น เกิดจากการบูรณาการทรัพยากรที่มีอยู่ นำไปสู่ความสามารถในการดำเนินการที่สูงขึ้น

Ramirez and Zamora (2014) ศึกษาสมรรถนะในการจัดการของผู้บริหารการศึกษาโดยใช้หลักการวางแผน การจัดการองค์กร การชี้แนะและการควบคุม (P-O-L-C) มาใช้ในการบริหารมหาวิทยาลัย MIMAROPA State Universities and Colleges (SUCs) 3 ด้านหลักๆคือ ด้านการเรียน การสอน การวิจัย และการพัฒนา ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริหารมีความสามารถสูงในการใช้หลัก P-O-L-C โดยให้ความสำคัญกับด้านการชี้แนะ(ภาวะผู้นำ)มากที่สุด ส่วนด้านการจัดการองค์กรถูกให้ความสำคัญน้อยที่สุด ในขณะที่พันธกิจหลักทั้ง 3 ด้านนั้น ด้านการเรียนการสอนมีความสำคัญเป็นอันดับแรก รองลงมาคือการพัฒนา และการวิจัยเป็นอันดับสุดท้าย ความรู้ความสามารถของผู้บริหารในด้าน P-O-L-C ส่งผลอย่างมากกับการประสบความสำเร็จของการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย

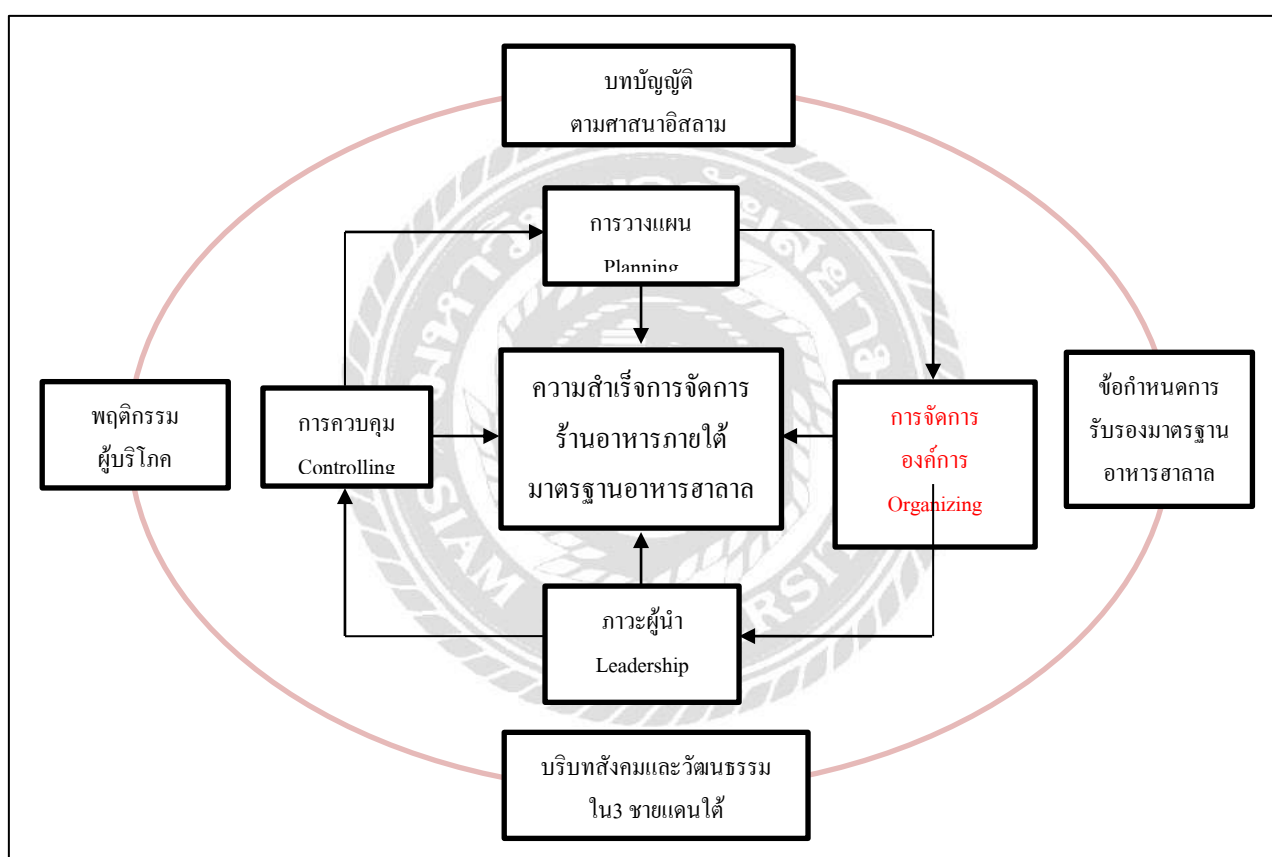
Abdul (2014) เกี่ยวกับมุมมองของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมประเภทร้านอาหาร จำนวน 100 ราย ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ต่อการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 มิติ คือ มิติด้านส่วนแบ่งการตลาดและการแข่งขันทางการตลาด มิติด้านการสนับสนุนและการตรวจสอบของภาครัฐ และสารสนเทศเกี่ยวกับศูนย์กลางฮาลาล ผลการศึกษา พบว่า วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในประเทศไทยให้ความสำคัญกับการได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เนื่องจากช่วยให้ผู้บริโภคเกิดความความไว้วางใจ เชื่อมั่น แต่ไม่พึงพอใจต่อการเผยแพร่ข้อมูลของสารสนเทศเกี่ยวกับศูนย์กลางฮาลาล และมีความตั้งใจในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลในอนาคต ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับฮาลาล จึงควรปรับปรุงการกระจายข้อมูล โดยเฉพาะด้านคุณภาพของเนื้อหา การเข้าถึงสื่อ การใช้งานและความสม่ำเสมอของการประกาศใช้ นอกจากนี้ เพศและสถานภาพการแต่งงานยังส่งผลต่อความตั้งใจในการขอการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและความต้องการให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล

Marzuki, Hall, and Ballantine (2011) พบว่า ส่วนใหญ่ในประเทศมาเลเซียมีความคาดหวังต่อการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เนื่องจากแสดงให้เห็นว่าร้านอาหารนั้นมีความน่าเชื่อถือ ปลอดภัย และดีต่อสุขภาพ ดังนั้นผู้จัดการร้านอาหารจึงคำนึงถึงความสำคัญของการรับรองมาตรฐานฮาลาลในอุตสาหกรรมอาหาร จากการสำรวจข้อมูลจากเจ้าของธุรกิจ SMEs ชาวมาเลเซีย จำนวน 136 คน ซึ่งเป็นเจ้าของธุรกิจร้านอาหารในประเทศมาเลเซีย

Abdul et al. (2009) พบว่า มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยยะสำคัญระหว่างการนับถือศาสนาของเจ้าของธุรกิจ SMEs และการขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล แต่การขอการรับรองมาตรฐาน

ฮาลาลและการร่วมลงทุนระหว่างประเทศสัมพันธ์กันอย่างไม่มีความสำคัญทางสถิติ นอกจากนี้เจ้าของธุรกิจส่วนใหญ่ลงความเห็นว่าประเทศมาเลเซียมีศักยภาพที่จะเป็นผู้นำในการรับรองฮาลาล และเป็นศูนย์กลางของฮาลาลของภูมิภาคในอนาคต แต่อย่างไรก็ตามรัฐบาลมาเลเซียจำเป็นต้องปรับปรุงกลไกการตรวจสอบการขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล เนื่องจากมีความเป็นไปได้ที่จะไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด หลังจากได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ดังที่เกิดขึ้นกับบางรายจากการรายงานของ Malaysia Islamic Development Department (JAKIM) (Talib et al., 2010)

2.8 กรอบแนวคิดการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล



ภาพที่ 2.9 กรอบแนวคิดการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล

จากกรอบแนวคิดการวิจัย ผู้วิจัยได้ทำการเลือกทำการศึกษา การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย โดยทำการศึกษาจากลักษณะทั่วไป และสภาพการจัดการร้านอาหารฮาลาลของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับเครื่องหมายฮาลาล โดยนำแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดการ การบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร และการ

ควบคุมคุณภาพ รวมไปถึงบทบัญญัติศาสนาอิสลาม พฤติกรรมผู้บริโภค ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลบริบทสังคม วัฒนธรรมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ และพฤติกรรมผู้บริโภคมาใช้เป็นกรอบในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ เพื่อการศึกษาถึง กระบวนการจัดการ และการควบคุมคุณภาพของผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ได้รับเครื่องหมายฮาลาล เพื่อให้ทราบว่าร้านอาหารฮาลาลที่ได้รับการรับรอง มีกระบวนการจัดการร้านอาหารอย่างไร มีหลักการควบคุมคุณภาพของอาหารอย่างไร จึงได้รับเครื่องหมายฮาลาลจากนั้นผู้วิจัยสรุปผลการศึกษาที่ได้มาเพื่อใช้เป็นข้อค้นพบในการพัฒนา ทำแนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคอาหารฮาลาลมากขึ้น และกำหนดแนวทาง ในการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ต่อไป

การจัดการองค์การหรือการจัดการธุรกิจ (Management) ได้นำหลักการจัดการแนวคิดของ Drucker (1979) ที่ผ่านกระบวนการได้ทำการออกแบบไว้เป็นขั้นเป็นตอน โดยมีเป้าหมายสูงสุดคือการให้องค์การประสบความสำเร็จ ผ่านหน้าที่หลักสี่อย่างคือ

การวางแผน (Planning) คือกำหนดเป้าหมายในการหาแหล่งสถานที่ตั้งของร้านอาหาร การคิดหาเมนูหรือประเภทของอาหารที่นำมาจำหน่าย และการตลาดหรือกลุ่มผู้บริโภคที่จะมาใช้บริการ

การจัดองค์การ (Organizing) คือการจัดหาทรัพยากร และมีจัดการให้เกิดประโยชน์สูงสุดเช่น พนักงาน วัตถุดิบ เงินทุนและสถานประกอบการ

การชี้นำ (Leading) คือการสร้างจูงใจพนักงาน และการพัฒนาศักยภาพเพิ่มขีดความสามารถของพนักงาน

การควบคุม (Controlling) คือการควบคุมการจัดการ การผลิตและการบริการ

มีปัจจัยภายนอกในการทำให้การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลโดยมีบทบัญญัติตามหลักศาสนาอิสลาม ข้อกำหนดการรับรองตามมาตรฐานอาหารฮาลาล บริบทสังคม และวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้และพฤติกรรมผู้บริโภค

บทที่ 3

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง “การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย” ในครั้งนี้เป็นการวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัญหาการจัดการร้านอาหารและ ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารประกอบด้วย การจัดการร้านอาหาร ภาวะผู้นำของผู้บริหารร้านอาหาร การควบคุมคุณภาพของร้านอาหาร บทบัญญัติเกี่ยวกับศาสนาอิสลาม ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อให้ได้แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลและแนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยมีวิธีการดำเนินการวิจัยในหัวข้อดังต่อไปนี้

- 3.1 รูปแบบและวิธีการศึกษา
- 3.2 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informant)
- 3.3 การพัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.4 เครื่องมือที่ใช้วิจัย
- 3.5 การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย
- 3.6 วิธีการเก็บข้อมูล
- 3.7 การวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.8 การนำเสนอผลการวิจัย

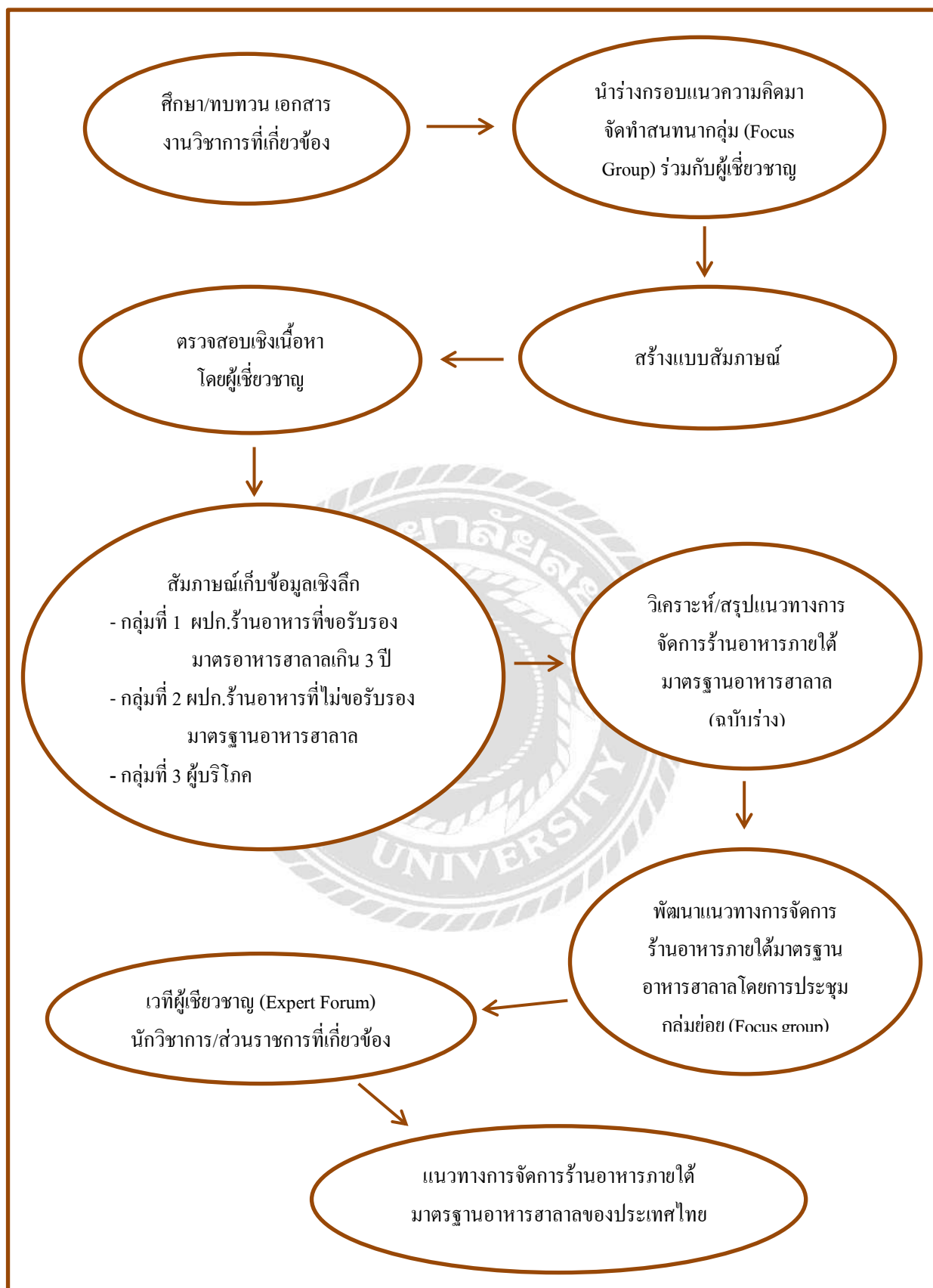
3.1 รูปแบบและวิธีการศึกษา

สำหรับการดำเนินการศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ทางสังคมศาสตร์ แบบไม่มีการทดลอง (Non-experimental Design) ผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนในการดำเนินงานวิจัยไว้ ดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลเอกสาร (Documentary Research) โดยศึกษาค้นคว้าจากเอกสารทางวิชาการ บทความ วารสาร วิทยานิพนธ์ คุชชีนิพนธ์ต่างๆ รวมทั้งรายงานการวิจัย ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยเป็นการรวบรวมข้อมูลระดับทุติยภูมิมาวิเคราะห์และสังเคราะห์เพื่อสร้างร่างกรอบแนวความคิด

2. นำร่างกรอบแนวความคิดมาจัดทำสนทนากลุ่ม (Focus Group) ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คนเพื่อพิจารณาปรับปรุงจนได้กรอบแนวคิดการวิจัย (Conceptual Framework)

3. สร้างแบบสัมภาษณ์ซึ่งเป็นเครื่องมือสำคัญที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
4. ตรวจสอบเชิงเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญและได้ให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไข หลังจากนั้นผู้วิจัยได้ดำเนินการปรับแก้ไขตามคำแนะนำจนได้แบบสัมภาษณ์ที่มีความเหมาะสม
5. สัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูลสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ของผู้ประกอบการร้านอาหารในกลุ่มตัวอย่าง คือ 1) ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และมาตรฐานฮาลาล (HAL-Q) เป็นสัญลักษณ์แห่งคุณภาพสินค้าฮาลาล คือ ระบบการบริหารจัดการเพื่อการผลิตอาหารฮาลาล โดยการบูรณาการมาตรฐานฮาลาล เข้ากับระบบความปลอดภัยอาหารอาหาร โดยเน้นความสะอาด และปลอดภัยตามมาตรฐานสากล) จากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อเก็บข้อมูลมาสังเคราะห์เป็นตัวแบบ และ 2) ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และมาตรฐานฮาลาลจากจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
6. สัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูลสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ของผู้บริโภคในร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง (แบบกึ่งโครงสร้าง) คือ ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีและร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลแล้วนำข้อมูลที่ได้มาสังเคราะห์เพื่อมาเสริมข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร
7. ประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลการดำเนินงานด้านการจัดการร้านอาหารฮาลาล และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทย จากผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานฮาลาลจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ประมวลผลและวิเคราะห์การดำเนินงานด้านการจัดการร้านอาหารที่ไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อนำมาเปรียบเทียบการจัดการร้านอาหาร ร่วมกับการวิเคราะห์ข้อมูลผู้บริโภคเกี่ยวกับความต้องการและพฤติกรรมการใช้บริการร้านอาหารที่ได้จากการรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
8. พัฒนาแนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย โดยจัดการประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group)
9. ตรวจสอบแนวทางการจัดการร้านอาหารจากผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการที่เกี่ยวข้องด้านการจัดการร้านอาหารผ่าน เวทีรับฟังความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญ (Expert Forum) เพื่อหาแนวทางเงินโยบาย
10. ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะแล้วนำไปเขียนเป็นแนวทางต่อไป(ดังภาพที่ 3.1)



ภาพที่ 3.1 ขั้นตอนและวิธีการศึกษา

3.2 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informant)

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ใช้ในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ คือ แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1. ร้านอาหารฮาลาลที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Food) ต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปีขึ้นไป จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดโดยทำการคัดเลือกจากพื้นที่ที่มีชุมชนชาวมุสลิมอาศัยอยู่จำนวนมาก ซึ่งทำให้ร้านอาหารในพื้นที่นั้นๆ ต้องให้ความสำคัญกับการควบคุมคุณภาพของร้านอาหารฮาลาลโดยพื้นที่ที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ประกอบด้วย จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส

โดยการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง ลงพื้นที่เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Food) และร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานฮาลาล ในการศึกษาครั้งนี้ จำนวนทั้งสิ้น 15 ร้าน ร้านละ 1 ราย แบ่งเป็นดังนี้

- ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล จังหวัดปัตตานี จำนวน 5 ราย
- ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล จังหวัดยะลา จำนวน 5 ราย
- ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล จังหวัดนราธิวาส จำนวน 5 ราย

2. ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Food) และมาตรฐานฮาลาล โดยทำการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจงการลงพื้นที่เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ในการศึกษาครั้งนี้ จากกลุ่มตัวอย่างจำนวนทั้งสิ้น 15 ร้าน ร้านละ 1 ราย แบ่งเป็นดังนี้

- ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล จังหวัดปัตตานี จำนวน 5 ราย
- ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล จังหวัดยะลา จำนวน 5 ราย
- ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล จังหวัดนราธิวาส จำนวน 5 ราย

3. ผู้บริโภคอาหารในร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่ผู้วิจัยได้คัดเลือกไว้ในสามจังหวัดชายแดนใต้ (จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส) จังหวัดละ 15 ราย รวมทั้งสิ้น 45 ราย

4. นักวิชาการผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องอันได้แก่ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดในเขตพื้นที่จังหวัดปัตตานี ซึ่งเป็นผู้ตรวจและให้การรับรองร้านอาหารฮาลาล ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ปัตตานี) ผู้มีหน้าที่สนับสนุนบทบาทของหน่วยงานที่ทำหน้าที่เป็นผู้ตรวจรับรองมาตรฐานฮาลาล (Certification Body) ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลาเป็นผู้รับผิดชอบด้านสุขอนามัยและสิ่งแวดล้อมของร้านอาหาร ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) มีหน้าที่เกี่ยวกับการบูรณาการแผนงาน โครงการขับเคลื่อนธุรกิจฮาลาลในจังหวัด

ชายแดนภาคใต้ และนายกสมาคมธุรกิจอาหารจังหวัดปัตตานีมีหน้าที่ส่งเสริมและสนับสนุนสมาชิกร้านอาหารให้เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ เช่นการอบรมทักษะพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ รวมทั้งหมัดจำนวน 5 คน โดยใช้วิธี จัดเวทีรับฟังความคิดเห็น (Expert Forum) ในการเก็บข้อมูล 1 ครั้ง

3.3 การพัฒนาเครื่องมือในการวิจัย

กระบวนการพัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ ประกอบด้วย 3 ขั้นตอน ดังต่อไปนี้

1. วิเคราะห์และสังเคราะห์จากเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
2. ทำการกำหนดประเด็นคำถามให้ตรงกับวัตถุประสงค์การวิจัย
3. จัดกลุ่มประเด็นคำถาม และลักษณะประเภทของข้อคำถาม ดังนี้

3.1 จัดกลุ่มประเด็นคำถามที่ใกล้เคียงกัน หรืออยู่ในกลุ่มเดียวกันไว้ด้วยกัน

3.2 กำหนดว่าข้อคำถามแต่ละข้อควรมีลักษณะคำถามแบบใด โดยประกอบด้วยคำถามแบบเลือกตอบ คำถามแบบประมาณค่า และคำถามแบบปลายเปิด

3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพ

ประเภทที่ 1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยที่ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์ข้อคำถามกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) เพื่อใช้เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานในร้านและปัจจัยการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย จากผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยข้อดีของการใช้แบบสอบถามแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) คือ ผู้สัมภาษณ์สามารถปรับเปลี่ยนหรือยืดหยุ่นหัวข้อคำถามให้เหมาะสมกับเนื้อหาในการสัมภาษณ์ หรือเพิ่มเติมข้อคำถามในหัวข้อที่น่าสนใจในขณะที่ทำการสัมภาษณ์ ซึ่งจะทำได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ที่มีความชัดเจนมากขึ้น โดยผู้ศึกษาแบ่งแบบสัมภาษณ์ออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ประกอบการ

ส่วนที่ 2 ปัจจัยการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานฮาลาล ของผู้ประกอบการ

ส่วนที่ 3 ปัญหาและอุปสรรคในการทำธุรกิจร้านอาหารภายใต้มาตรฐานฮาลาล ของผู้ประกอบการ

ส่วนที่ 4 แนวทางการแก้ไข พัฒนาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล

ประเภทที่ 2 จัดเวทีประชุมรับฟังความคิดเห็นจาก นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีส่วนที่เกี่ยวข้อง (Expert Forum) จำนวน 5 ราย

3.5 การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย

เพื่อให้เครื่องมือที่ใช้ในการสัมภาษณ์ครั้งนี้มีคุณภาพ ผู้ศึกษาจึงได้ดำเนินการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำหนดรูปแบบ และเนื้อหาของเครื่องมือ พร้อมทำการร่างแบบสัมภาษณ์ จากนั้นจึงนำไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาพิจารณาความถูกต้อง ความชัดเจนของภาษา และให้สอดคล้องกับกรอบแนวคิด โดยหลังจากที่ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ราย ประกอบด้วย

1. ดร.วิญญู วีรยางกูร ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบริหารธุรกิจดุสิตบัณฑิต สำนักงานบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
2. รศ.ดร.สุกัญญา บุรณะเดชาชัย อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา
3. ดร.ทัศนีย์ อัครธิตพิงศ์ ประธานกรรมการบริหารบริษัท ที เอ็น เค บิวเดอร์ จำกัด ได้ทำการตรวจสอบความชัดเจน ด้านเนื้อหาภาษาเพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัยและให้ผู้ถูกสัมภาษณ์เข้าใจในคำถามแล้ว ผู้ศึกษาจึงนำบทสัมภาษณ์ไปปรับปรุงเนื้อหาให้สมบูรณ์ถูกต้อง ก่อนนำแบบสัมภาษณ์ไปทำการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างต่อไป

3.6 วิธีการเก็บข้อมูล

กระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาวิจัย ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและสมาคมธุรกิจอาหารจังหวัดปัตตานี ในการร่วมลงพื้นที่ในการเก็บข้อมูล เพื่อความสะดวก และการให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้ขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ต่อเนื่อง 3 ปีจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และมาตรฐานฮาลาลจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และมาตรฐานฮาลาลจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในส่วนการทำการสนทนากลุ่ม (Focus Groups Discussion) นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีส่วนที่เกี่ยวข้องทางผู้วิจัยทำหนังสือขอความอนุเคราะห์ไปยังผู้บริหารของแต่ละหน่วยงานเพื่ออนุญาตให้ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมสนทนากลุ่ม และ

แบบสัมภาษณ์ผู้บริโภคร้านอาหารฮาลาลผู้วิจัยได้ไปยังสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงจำนวน 45 ราย โดยสัมภาษณ์ในร้านอาหารที่ได้ขอรับรองเครื่องหมายมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ทั้งสามจังหวัดชายแดนใต้ จึงนำมาทำการวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

3.7 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

1. การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) โดยทำการวิเคราะห์เนื้อหาที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) เกี่ยวกับสภาพปัจจุบัน และปัจจัยการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทย ได้แก่ 1) ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้ขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ต่อเนื่อง 3 ปีจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และมาตรฐานฮาลาลจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่สุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง จำนวน 15 ราย 2) ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และมาตรฐานฮาลาลจากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จำนวน 15 ราย 3) ผู้บริโภค ที่มีทำการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงจาก 3 จังหวัดชายแดนใต้ จำนวน 45 ราย ประกอบด้วยผู้บริโภคอาหารจังหวัดปัตตานี จำนวน 15 ราย ผู้บริโภคอาหารฮาลาล จังหวัดยะลา จำนวน 15 ราย ผู้บริโภคอาหารฮาลาลจังหวัดนราธิวาสจำนวน 15 ราย 4) นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีส่วนที่เกี่ยวข้องจำนวน 5 ราย โดยในการวิเคราะห์เนื้อหาจะแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน

1. การจัดหมวดหมู่ของข้อมูลตามวัตถุประสงค์
2. การจำแนกหัวข้อของเนื้อหาออกเป็นข้อๆ
3. การจัดหมวดหมู่และวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อมูล
4. ทำการสรุปข้อค้นพบที่จากการวิเคราะห์เนื้อหา

2. นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเชิงคุณภาพ มาทำการสังเคราะห์ร่วมกับแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ซึ่งผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้ไปสร้างแนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย และทำการตรวจสอบความเหมาะสมของแนวทางที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยการประเมินความเหมาะสมจากผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง จำนวน 5 ราย โดยจัดเวทีรับฟังความคิดเห็น (Expert Forum) เพื่อหาความเหมาะสมและความเป็นได้ของรูปแบบโดยเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการตรวจสอบการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของ

ประเทศไทย และทำการปรับปรุงพัฒนาแนวทางการข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิทั้ง 5 ราย และจัดทำเป็นแนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย สำหรับผู้ประกอบการ และเสนอแนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย

3.8 การนำเสนอผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการจัดการร้านอาหาร ภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย (จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส) โดยผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางในการจัดการร้านอาหาร ให้ถูกต้องภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยเพื่อนำเสนอผลการวิจัย ดังนี้คือ

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยแบบสัมภาษณ์เชิงลึก แล้วเขียนบรรยาย
2. ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นในการจัดการปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยจากการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสนทนากลุ่ม แล้วอธิบายเป็นความเรียง
3. ผลการวิเคราะห์เนื้อหาและสรุปสิ่งที่ค้นพบอย่างละเอียดและชัดเจน โดยจะไม่มี การนำทฤษฎีไป ควบคุมปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น พร้อมทั้งยกตัวอย่างคำพูดประกอบคำหลักสำคัญที่ได้เพื่อแสดง ความชัดเจนของปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น
4. ผลที่ได้จากการทำเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็น (Expert Forum)

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง “การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารสากลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้” เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยมีผลวิจัยดังนี้

4.1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสากลต่อเนื่อง 3 ปี ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสากลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารสากลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารสากล

ผลการศึกษาเป็นการรวบรวมข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารสากลทั้งหมด 28 ร้าน แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ประเภทที่ 1 คือ ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสากลจากหน่วยงานที่รับรองมาตรฐานอาหารสากลต่อเนื่อง 3 ปี มีจำนวน 13 ร้านตั้งอยู่ในจังหวัดปัตตานี 5 ร้าน (ห้องอาหารในโรงแรม 3 ร้าน) จังหวัดยะลา 4 ร้าน และจังหวัดนราธิวาส 4 ร้าน (ห้องอาหารในโรงแรม 1 ร้าน) และประเภทที่ 2 คือ ร้านอาหารสากลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารสากล จำนวน 15 ร้าน ตั้งอยู่ในจังหวัดปัตตานี 5 ร้าน จังหวัดยะลา 5 ร้าน และจังหวัดนราธิวาส 5 ร้าน ดังแสดงในตารางที่ 4.1 และ 4.2

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลที่ตั้งร้านอาหาร

จังหวัด	ร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสากล (ร้าน)	ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสากล (ร้าน)	ร้านอาหารสากลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารสากล (ร้าน)
- จังหวัดปัตตานี	3	2	5
- จังหวัดยะลา	-	4	5
- จังหวัดนราธิวาส	1	3	5
รวมทั้งสิ้น	4	9	15

ที่มา: สรุปลวิเคราะห์โดยผู้วิจัย

ตารางที่ 4.2 ข้อมูลทั่วไปร้านอาหาร

ข้อมูลบุคคล	ร้านอาหารใน โรงแรมที่ให้บริการ รับรองมาตรฐาน อาหารฮาลาล (ร้าน)	ร้านอาหารที่ได้รับ การรับรอง มาตรฐาน อาหารฮาลาล (ร้าน)	ร้านอาหารฮาลาล ที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหาร ฮาลาล (ร้าน)
1. เพศ			
- ชาย	3	6	3
- หญิง	1	3	12
2. อายุ			
- ต่ำกว่า 31 ปี	-	1	3
- 31 – 40 ปี	2	1	3
- 41 – 50 ปี	2	3	3
- 51 – 60 ปี	-	3	3
- 60 ปี ขึ้นไป	-	1	3
3. ศาสนา			
- พุทธ	-	5	0
- อิสลาม	4	4	15
4. ภูมิลำเนา			
- ปัตตานี	2	4	3
- ยะลา	-	3	4
- นราธิวาส	1	2	4
- อื่น ๆ	1	0	4
5. ระดับการศึกษา			
- มัธยมศึกษาตอนต้น	-	2	0
- มัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวช.	-	1	4
- ประกาศนียบัตรชั้นสูง	1	0	4
- ปริญญาตรี	2	3	7
- ปริญญาโท	1	2	0
- ปริญญาเอก	-	1	0
6. ประสบการณ์ธุรกิจร้านอาหาร			
- น้อยกว่า 10 ปี	1	3	5
- 10 ปีขึ้นไป	3	6	10

หน่วยงานที่รับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ประกอบด้วย 4 หน่วยงาน คือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด¹ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย² มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว³ และ Hal-Q⁴ ซึ่งต้องรับรองอย่าง 1 หน่วยงาน ต่อเนื่องกันเป็นเวลา 3 ปี จากผลการศึกษาพบว่า ร้านอาหารที่ได้การรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล จากหน่วยงานครบทั้ง 4 หน่วยงาน คือร้านอาหารในโรงแรม ซึ่งมีจำนวน 1 ร้าน เท่านั้น ที่เหลือส่วนใหญ่จะได้รับการรับรองจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเพียงเท่านั้น (ดังแสดงในตารางที่ 4.3)

ตารางที่ 4.3 ข้อมูลหน่วยงานที่รับรองฮาลาล

ข้อมูลหน่วยงานที่รับรองฮาลาล	ร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (ร้าน)	ร้านอาหารที่ได้รับ การรับรอง มาตรฐาน มาตรฐานอาหารฮาลาล (ร้าน)	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (ร้าน)
คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ¹	1	-	-
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ²			
มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ³			
Hal-Q ⁴			
คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ¹	1	2	-
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ²			
มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ³			
คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ¹	-	2	-
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ²			
คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ¹	1	-	-
มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ³			
คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ¹	-	1	-
Hal-Q ⁴			
คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ¹	-	3	-

ตารางที่ 4.3 ข้อมูลหน่วยงานที่รับรองฮาลาล (ต่อ)

ข้อมูลหน่วยงานที่รับรองฮาลาล	ร้านอาหารใน โรงแรมที่ได้รับการ รับรองมาตรฐาน อาหารฮาลาล (ร้าน)	ร้านอาหารที่ได้รับ การรับรอง มาตรฐาน อาหารฮาลาล (ร้าน)	ร้านอาหารฮาลาล ที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหาร ฮาลาล (ร้าน)
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ²	1	1	-
รวม	4	9	-

ที่มา: สรุปลวิเคราะห์โดยผู้วิจัย

4.2 ปัญหาและอุปสรรคการจัดการร้านอาหารมาตรฐานอาหารฮาลาล

ผลการศึกษาปัญหาและอุปสรรคการจัดการร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี จำนวน 4 ร้าน ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี จำนวน 9 ร้าน และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลจำนวน 15 ร้าน โดยใช้กรอบการศึกษา ประกอบด้วย การวางแผน การจัดองค์การ ภาวะผู้นำของผู้บริหารร้านอาหาร การควบคุมคุณภาพของร้านอาหาร บทบัญญัติเกี่ยวกับศาสนาอิสลาม ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและพฤติกรรมผู้บริโภค (ดังตารางที่ 4.4)

ตารางที่ 4.4 ปัญหาและอุปสรรคการจัดการร้านอาหาร

ปัญหาและอุปสรรค การจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ ได้รับการรับรองมาตรฐาน ฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการ รับรองมาตรฐานฮาลาล ต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ ขอรับรองมาตรฐานอาหาร ฮาลาล
ด้านการวางแผน (Planning)	-เมนูอาหารไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค -ผู้ประกอบการไม่สามารถควบคุมและวางแผนรองรับงานที่เข้ามาอย่างเร่งด่วนได้เพียงพอกับความต้องการของผู้บริโภค เช่น งานประชุม เป็นต้น	-เมนูอาหารไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค	-สถานที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล -สภาพแวดล้อมของสถานประกอบการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล -ผู้ร่วมทุนต่างศาสนาไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล

ตารางที่ 4.4 ปัญหาและอุปสรรคการจัดการร้านอาหาร (ต่อ)

ปัญหาและอุปสรรค การจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ ได้รับการรับรองมาตรฐาน สากลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการ รับรองมาตรฐานสากล ต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารสากลที่ไม่ ขอรับรองมาตรฐานอาหาร สากล
<p>ด้านการจัดองค์การ (Organizing)</p>	<p>วัตถุดิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบบางประเภทไม่มี เครื่องหมายสากล - วัตถุดิบบางชนิดที่มี เครื่องหมายสากลมีราคาสูง และเป็นสินค้านำเข้าจาก ต่างประเทศ - วัตถุดิบบางชนิดที่มี เครื่องหมายสากลไม่มี จำหน่ายในพื้นที่ จำเป็นรอ การสั่งซื้อ <p>พนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความสามารถและ คุณสมบัติเฉพาะด้านของ พนักงานที่เป็นไปตามเกณฑ์ ที่ผู้ประกอบการกำหนดมี จำนวนน้อย - ค่าตอบแทนและ สวัสดิการสูงกว่าร้าน ทั่วไป <p>เงินทุนหมุนเวียน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการได้รับ ผลกระทบจากปัญหา เศรษฐกิจตกต่ำจากเหตุ ความไม่สงบ 	<p>วัตถุดิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบบางประเภทไม่มี เครื่องหมายสากล - วัตถุดิบบางชนิดที่มี เครื่องหมายสากลมีราคาสูง และเป็นสินค้านำเข้าจาก ต่างประเทศ - วัตถุดิบบางชนิดที่มี เครื่องหมายสากลไม่มี จำหน่ายในพื้นที่ จำเป็นรอ การสั่งซื้อ - ไม่มั่นใจในคุณภาพของ วัตถุดิบบางชนิดที่มีความ แตกต่างด้านเครื่องหมายสา ลกาลทั่วไปที่ได้นำเข้าจาก ต่างประเทศ <p>พนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความสามารถและ คุณสมบัติเฉพาะด้านของ พนักงานที่เป็นไปตาม เกณฑ์ที่ผู้ประกอบการ กำหนดมีจำนวนน้อย <p>เงินทุนหมุนเวียน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการได้รับ ผลกระทบจากปัญหา เศรษฐกิจตกต่ำจากเหตุ ความไม่สงบ 	<p>วัตถุดิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบบางประเภทไม่มี เครื่องหมายสากล - วัตถุดิบบางชนิดที่มี เครื่องหมายสากลมีราคา สูงและเป็นสินค้านำเข้าจาก ต่างประเทศ - วัตถุดิบที่ใช้ไม่ได้คุณภาพ <p>พนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความสามารถและ คุณสมบัติเฉพาะด้านของ พนักงานที่เป็นไปตาม เกณฑ์ที่ผู้ประกอบการ กำหนดมีจำนวนน้อย - พนักงานประจำลาออก บ่อย - พนักงานไม่ปฏิบัติตาม บทบัญญัติทางศาสนา อิสลาม <p>เงินทุนหมุนเวียน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการได้รับ ผลกระทบจากปัญหา เศรษฐกิจตกต่ำจากเหตุ ความไม่สงบ

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ปัญหาและอุปสรรค การจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ ได้รับการรับรองมาตรฐาน ฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการ รับรองมาตรฐานฮาลาล ต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ ขอรับรองมาตรฐานอาหาร ฮาลาล
ด้านภาวะผู้นำ (Leading)	- เกิดค่าใช้จ่ายและทำให้ เสียเวลา ในการส่ง พนักงานไปอบรมให้มี ศักยภาพตามที่ร้านต้องการ	- ไม่สามารถควบคุมหรือ สั่งงานได้เนื่องจากส่วน ให้พนักงานเป็นเครือ ญาติกัน	- ไม่สามารถควบคุมหรือ สั่งงานได้เนื่องจากส่วนให้ พนักงานเป็นเครือญาติกัน - มีทัศนคติว่าตนเองเป็น มุสลิมอยู่แล้ว
ด้านการควบคุม (Controlling)	ไม่มีปัญหา เนื่องจากมี โครงสร้างการบริหารที่ ชัดเจนและยังมีการอบรม อย่างต่อเนื่อง	- ไม่สามารถควบคุม คุณภาพของอาหารที่ผลิต และการบริการเนื่องจาก พนักงานขาดความ ชำนาญและขาดการ อบรม	- ไม่สามารถควบคุม คุณภาพของอาหารที่ผลิต และการบริการเนื่องจาก พนักงานขาดความชำนาญ และขาดการอบรม - ผู้บริโภครายนำ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์เข้ามา ภายในร้านอาหาร
ด้านบทบัญญัติทาง ศาสนาอิสลาม	ไม่มีปัญหา เนื่องจากผ่าน การตรวจรับรองจาก คณะกรรมการอิสลามแล้ว	ไม่มีปัญหา เนื่องจาก ผ่านการตรวจรับรองจาก คณะกรรมการอิสลาม แล้ว	- ไม่เป็นไปตามบทบัญญัติ ทางศาสนาอิสลาม เนื่องจาก พนักงานในร้านบางราย ไม่ใช่คนมุสลิม
ด้านข้อกำหนดการ รับรองมาตรฐาน อาหารฮาลาล	- มีกฎระเบียบข้อบังคับและ มาตรฐานที่สถาน ประกอบการต้องปฏิบัติ ตามเป็นจำนวนมาก - อัตราค่าธรรมเนียมและ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ ขอรับรอง มาตรฐานอาหาร ฮาลาลสูง	- มีกฎระเบียบข้อบังคับ และมาตรฐานที่สถาน ประกอบการต้องปฏิบัติ ตามเป็นจำนวนมาก - อัตราค่าธรรมเนียมและ ค่าใช้จ่ายในการ ดำเนินการขอรับรอง มาตรฐานอาหาร ฮาลาลสูง	- มีกฎระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานที่สถาน ประกอบการต้องปฏิบัติตาม เป็นจำนวนมาก - อัตราค่าธรรมเนียมและ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ ขอรับรองมาตรฐานอาหาร ฮาลาลสูง

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ปัญหาและอุปสรรค การจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ ได้รับการรับรองมาตรฐาน ฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการ รับรองมาตรฐานฮาลาล ต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ ขอรับรองมาตรฐานอาหาร ฮาลาล
	<ul style="list-style-type: none"> - ระยะเวลาในการดำเนินการออกไปรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลใช้เวลานาน - ความไม่ชัดเจนขององค์กรของราชการและองค์กรศาสนาในการออกไปรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล - ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาลในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ไม่ทราบยุทธศาสตร์พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและทิศทางการพัฒนา 	<ul style="list-style-type: none"> - ระยะเวลาในการดำเนินการออกไปรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลใช้เวลานาน - ความไม่ชัดเจนขององค์กรของราชการและองค์กรศาสนาในการออกไปรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล - ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาลในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ไม่ทราบยุทธศาสตร์พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและทิศทางการพัฒนา 	<ul style="list-style-type: none"> - ระยะเวลาในการดำเนินการออกไปรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลใช้เวลานาน - ความไม่ชัดเจนขององค์กรของราชการและองค์กรศาสนาในการออกไปรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล - ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาลในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ไม่ทราบยุทธศาสตร์พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและทิศทางการพัฒนา - ผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจในกฎระเบียบข้อบังคับ และมาตรฐานการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล - ผู้ประกอบการมีความคิดว่าตนเองเป็นมุสลิม มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักฮาลาล และปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดและถูกต้อง จึงไม่จำเป็นต้องขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ปัญหาและอุปสรรค การจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ ได้รับการรับรองมาตรฐาน ฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการ รับรองมาตรฐานฮาลาล ต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ ขอรับรองมาตรฐานอาหาร ฮาลาล
ด้านบริบทสังคมและ วัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนใต้	ไม่มีปัญหา เนื่องจาก ผู้บริหารโรงแรมมีนโยบาย สร้างความสัมพันธ์กับ ชุมชนโดยรอบ	ไม่มีปัญหา เนื่องจาก เจ้าของร้านเป็นคน ดั้งเดิมในชุมชนนั้นๆ และได้รับการเชื่อมั่นจาก ชุมชน	- หุ่นส่วนที่เป็นต่างศาสนา มาร่วมหุ้นด้วย ส่งผลให้ขาด ความเชื่อมั่นจากคนใน ชุมชนนั้นๆ
ด้านพฤติกรรม ผู้บริโภค	ไม่มีปัญหา เนื่องจากมี ใบรับรองมาตรฐานอาหาร ฮาลาล	ไม่มีปัญหา เนื่องจากมี ใบรับรองมาตรฐาน อาหารฮาลาล	ไม่มีปัญหาเนื่องจาก ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นชาว มุสลิม

ที่มา: สรุปลวิเคราะห์โดยผู้วิจัย

4.2.1 ปัญหาและอุปสรรคด้านการวางแผน (Planning)

จากตารางที่ 4.4 จะเห็นได้ว่า ร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี จะมีปัญหาและอุปสรรคด้านการวางแผนมีน้อย เนื่องจากทางผู้ประกอบการได้มีการวางแผนการทำธุรกิจร้านอาหารภายในโรงแรม หลังการเปิดให้บริการที่פקได้สักระยะ จึงมีปัญหาและอุปสรรคในเรื่องของรายการอาหารฮาลาล ที่ไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งในระยะเริ่มแรกที่มีการประชุมจะสั่งอาหารฮาลาลมาจากร้านอาหารข้างนอกที่ตั้งอยู่ใกล้กับโรงแรมเป็นร้านอาหารของชาวมุสลิม ในขณะที่เดียวกันในโรงแรมก็เป็นครัวผลิตอาหารทั่วไป ทำให้ผู้บริโภคไม่มั่นใจ ต่อมาทางผู้บริหารจึงได้ปรับเป็นครัวเดียวคือครัวฮาลาล ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...เจ้าของโรงแรมเป็นคนไทยพุทธ ในช่วงเปิดใหม่ทางโรงแรมยังไม่มีครัวฮาลาล ได้สั่งอาหารฮาลาลมาจากร้านอาหารข้างนอกที่คนรู้จักกัน แต่ทางโรงแรมได้เปิดบริการอาหารทั่วไปแต่เนื่องจากลูกค้าที่มาใช้บริการส่วนใหญ่เป็นลูกค้าใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ทำให้ลูกค้าที่มาใช้บริการเกิดความไม่มั่นใจ ต่อมาทางเจ้าของจึงเปลี่ยนเป็นครัวฮาลาลจนถึงปัจจุบันและขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นที่เรียบร้อย ...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และผู้ประกอบการไม่สามารถวางแผนรองรับงานที่เข้ามาอย่างเร่งด่วนได้เพียงพอกับความต้องการของผู้บริโภคในช่วงที่มีการประชุมของหน่วยงานต่างๆ เนื่องจากพื้นที่ใน 3 จังหวัดเป็นพื้นที่พิเศษเป็นพื้นที่เกิดความไม่สงบเกิดขึ้นบ่อยครั้งทำให้กิจกรรมหรือการประชุมบางครั้งอาจจะเข้ามาอย่างเร่งด่วนดังคำสัมภาษณ์

ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...บางทีในพื้นที่ที่เกิดเหตุการณ์ไม่สงบ ก็มีการประชุมหน่วยงานต่าง ๆ เร่งด่วน ทำให้ไม่สามารถรองรับการบริการได้ทัน...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สำหรับร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรอง มีปัญหาและอุปสรรคด้านการวางแผนน้อยมากจะมีบ้างในเรื่องของเมนูอาหารบางประเภทที่ผู้ประกอบการไม่มี เนื่องจากการขาดแคลนวัตถุดิบหรือวัตถุดิบมีน้อยเพราะวัตถุดิบมาจากตลาดไม่มี ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลดังนี้ “...ไม่ค่อยมีปัญหา ถ้ามีบ้างก็ในเรื่องเมนูอาหารบางที่เขามาสั่งอาหารที่เราไม่มีบ้าง หรือวัตถุดิบหมดบ้างเพราะร้านเราขายอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอาหารมุสลิม...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 5, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล จะมีปัญหาและอุปสรรคในเรื่อง สถานที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล สภาพแวดล้อมของสถานประกอบการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล และผู้ร่วมทุนต่างศาสนาไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ดำเนินธุรกิจมาเป็นเวลานานจนมีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคในพื้นที่และมีลูกค้าประจำติดใจในรสชาติอาหารและแวะเวียนมาอุดหนุนที่ร้านอย่างสม่ำเสมอ ทั้งยังมีการบอกต่อกันจนทำให้ธุรกิจดำเนินไปด้วยดี จนทำให้ผู้ประกอบการขาดการปรับตัวและมองอนาคตธุรกิจเนื่องจากพึงพอใจในผลการดำเนินธุรกิจในปัจจุบัน รายได้ที่ได้รับมีความเพียงพอในการหล่อเลี้ยงธุรกิจให้ดำเนินไปได้ และไม่ต้องการยกระดับและพัฒนาให้ได้มาตรฐานมากกว่าที่เป็นอยู่เพราะมีมุมมองว่าตนเองเป็นมุสลิมอยู่แล้วและอาหารที่จำหน่าย ผู้บริโภคมีความไว้วางใจว่าอาหารในร้านต้องเป็นอาหารฮาลาล ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ร้านเป็นธุรกิจครอบครัว แม่เปิดมา 26 ปีแล้ว และไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลแต่มีลูกค้าประจำที่แวะเวียนทานตลอด...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 10, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์อีกรายที่ กล่าวว่า “...ไม่ได้วางแผนเป็นทางการด้วยความที่ไม่มีประสบการณ์เลย เป็นมือใหม่ เลยหาประสบการณ์จากการเปิดร้าน ลองผิดลองถูก พอเริ่มรู้จักปรับปรุงเรื่อย ๆ ยังเป็นช่วงหาประสบการณ์...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 9, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) ในด้านสภาพแวดล้อมของสถานประกอบการยังไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล จึงขาดคุณสมบัติในการได้รับการรับรองมาตรฐาน และหากจะปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลต้องใช้งบประมาณสูง ทำให้ผู้ประกอบการล้มเลิกความตั้งใจในการขอรับรอง ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ขอรับรองฮาลาลแต่ยังไม่ผ่าน เพราะสถานที่แคบ ถ้าขยายต้องใช้เงินเยอะ ก็เลยอยู่ไปก่อนก็พอขายได้” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 15, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และผู้ร่วมทุนต่างศาสนาไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล ดังคำ

สัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...หุ้นส่วนที่ไม่ใช่มุสลิมทั้งหมด บางทีก็มีลูกค้าถือเหล้าเข้ามา ...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าร้านอาหารที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล 3 ปีขึ้นไปทั้งในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปกับร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มีปัญหาและอุปสรรคที่แตกต่างกันในด้านสถานที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล สภาพแวดล้อมของสถานประกอบการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล และผู้ร่วมทุนต่างศาสนาไม่ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล จึงทำให้ร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลไม่สามารถขอรับรองได้ แต่สามารถดำเนินธุรกิจได้จากการไว้วางใจและเชื่อมั่นในการเป็นชาวมุสลิม

4.2.2 ปัญหาและอุปสรรคด้านการจัดการ (Organizing)

จากตารางที่ 4.4 จะเห็นได้ว่าร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีและร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง มีปัญหาและอุปสรรคที่ไม่แตกต่างกันในด้านการจัดการในด้านต่างๆเช่นการจัดหาวัตถุดิบ ผู้ประกอบการจัดหาวัตถุดิบจากร้านจำหน่ายสินค้าปลีกที่เจ้าของสถานประกอบการนับถือศาสนาอิสลาม ทำให้เข้าใจว่าวัตถุดิบทุกประเภทมีเครื่องหมายฮาลาล แต่เมื่อกรรมการได้ตรวจรับรองมาตรฐานฮาลาลกลับพบว่าวัตถุดิบบางประเภทไม่มีเครื่องหมายฮาลาล ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...คณะกรรมการอิสลามมาตรวจ ฝ่ายจัดซื้อได้ซื้อวัตถุดิบจากร้านค้าอิสลาม เราเคยซื้อเมื่อก่อนมีฮาลาล แต่วันนั้นเกิดไม่มีฮาลาล เราอธิบายให้กรรมการเข้าใจ แต่กรรมการต้องไปตรวจที่ร้านขายเนื้อสดร้านนั้นอีกครั้ง...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และวัตถุดิบบางชนิดที่มีเครื่องหมายฮาลาลมีราคาสูงและเป็นสินค้านำเข้าจากต่างประเทศ ทำให้ไม่สามารถหาวัตถุดิบที่มีรสชาติและคุณภาพใกล้เคียงที่มีเครื่องหมายฮาลาลในพื้นที่ทดแทนได้ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...วัตถุดิบเบเกอร์รี่เจลาตินต่าง ๆ ต้องมีฮาลาล ต้องหาซื้อจากมาเลย์ ซึ่งร้านเบเกอร์รี่ทั่วไปหายากมากที่มีฮาลาล...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)และดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...วัตถุดิบแห้งสิ่งที่ร้านประจำ ต้องมีสัญลักษณ์ฮาลาล บางวัตถุดิบก็ใช้ตราสัญลักษณ์ของประเทศไม่เหมือนกับประเทศไทย บางวัตถุดิบที่มีสัญลักษณ์ตราฮาลาล แต่คณะกรรมการอิสลามประเทศไทยไม่ยอมรับ เช่น อาหารกระป๋องที่มีตราสัญลักษณ์ฮาลาล ของประเทศจีน ทางคณะกรรมการอิสลามได้แจ้งว่าไม่สามารถใช้ได้ ทางร้านก็ต้องเปลี่ยนวัตถุดิบ...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 10, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...หากจะต้องการทำอาหารขึ้นใจ แต่ไม่มีวัตถุดิบที่สามารถทำได้ หรือ ทดแทนได้ ก็จะไม่ทำ เช่น พิซซาหน้าไส้

กรอกกติดาเลียน (เปเปอร์โรนี) ใ้สักรอกฮาลาดแพงมาก และนำเข้ามาเลเซียมีปัญหาอยู่ วัตถุประสงค์ที่ทดแทนยังไม่ได้...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาดที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาดร้านที่ 5, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สำหรับพนักงานจะมีปัญหาและอุปสรรคในด้านความสามารถและคุณสมบัติเฉพาะด้านของพนักงานไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่ผู้ประกอบการกำหนดเพราะส่วนใหญ่เป็นพนักงานในท้องถิ่น ทำให้ผู้ประกอบการสูญเสียเวลาและงบประมาณในการฝึกฝนและพัฒนาความสามารถของพนักงานเพื่อให้พร้อมที่จะทำงานอย่างมืออาชีพและประสิทธิภาพในการบริการและหากรับพนักงานที่มีประสบการณ์หรือการศึกษาที่สูงและค่าตอบแทนและสวัสดิการสูงกว่าร้านทั่วไปดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...รับบุคลากรในท้องถิ่นมาทำงาน ไม่ใช่มืออาชีพและไม่ได้จบการศึกษาด้านอาหาร เมื่อทำงานค่อยพัฒนาความสามารถ...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาด ร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และในเรื่องเงินทุนหมุนเวียนผู้ประกอบการบางรายได้รับผลกระทบจากปัญหาเศรษฐกิจตกต่ำจากเหตุความไม่สงบในภาคใต้ ทำให้ผลประกอบการรายรับลดลง แต่รายจ่ายเท่าเดิม ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ปัญหาคือต้องกู้จากบริษัทแม่ตลอด ส่วนของครัวมีปัญหาบ่อยเพราะใช้ระบบเครดิต 45 วัน ปีที่แล้วเสียค่าใช้จ่ายเพื่อทำระบบ GMP เป็นแสน มีค่าใช้จ่ายมาก...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาดร้านที่ 13, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ใช้เงินส่วนตัวหมุนรายได้มีปัญหา ใน 2-3 ปีที่ผ่านมา เพราะเศรษฐกิจแย่ เกษตรกรชาวสวนยางไม่ค่อยใช้เงินเพื่อกินอาหาร...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาดร้านที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

4.2.3 ปัญหาและอุปสรรคด้านภาวะผู้นำ (Leading)

จากตารางที่ 4.4 จะเห็นได้ว่าร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาดต่อเนื่อง 3 ปีและร้านอาหารฮาลาด ที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาด มีปัญหาและอุปสรรคด้านภาวะผู้นำที่ความแตกต่างกัน กล่าวคือร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองทางโรงแรมไม่มีทรัพยากรบุคคลที่เป็นวิทยากรประจำเพื่อให้พัฒนาศักยภาพ จึงมีจำเป็นต้องส่งพนักงานไปอบรมให้มีศักยภาพตามที่ทางผู้บริหารโรงแรมต้องการ ซึ่งส่งผลให้เกิดค่าใช้จ่ายและเสียเวลา ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ถึงแม้ว่าโรงแรมเราจะได้ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาดมาแล้วทุก ๆ ปี แต่เราก็ยังจำเป็นต้องส่งพนักงานไปอบรมอยู่เรื่อย ๆ เพื่อให้พนักงานมีศักยภาพในการทำงานเพื่อรองรับกับนวัตกรรมใหม่ๆ และเพิ่มประสิทธิภาพในการบริการลูกค้าที่เกิดขึ้นในอนาคต ทำให้เกิดค่าใช้จ่าย...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงแรมที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาดร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สำหรับร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองไม่สามารถควบคุม

หรือสั่งงานได้เนื่องจากพนักงานส่วนใหญ่เป็นเครือญาติ และผู้ประกอบการร้านอาหารคิดว่าตนเองเป็นมุสลิมอยู่แล้ว จึงไม่จำเป็นต้องขอรับรองตราฮาลาล เพราะรู้สึกว่าจะไม่มีปัญหา และปลอดภัย ลูกค้าประจำที่มาใช้บริการมีความมั่นใจและเชื่อถือในอาหารของร้านว่าเป็นอาหารฮาลาลอย่างแน่นอน เนื่องจากผู้ประกอบการและพนักงานแต่งกายตามแบบมุสลิม ทั้งยังอาศัยอยู่ในพื้นที่เป็นเวลานาน จนมีความคุ้นเคยกัน ดังที่ผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ กล่าวว่า “..ลูกค้าเชื่อความเป็นมุสลิม และเราก็นับถือศาสนาอิสลาม ลูกค้าไม่ได้ถามหาป้ายตราฮาลาล เราเป็นคนท้องที่และรับราชการด้วยค่ะ ...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารร้านที่ 10, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และผู้ประกอบการไม่สามารถควบคุมพนักงานให้อยู่ในกฎระเบียบได้เนื่องจากพนักงานส่วนใหญ่เป็นเครือญาติกัน และไม่ค่อยได้มีการพัฒนาหรืออบรมเพิ่มเติม ดังที่ผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ กล่าวว่า “...ที่ร้านเราส่วนใหญ่เป็นลูกหลานมาช่วยกันค้าขาย แต่ปัญหาคือเด็กพวกนี้ไม่ค่อยเชื่อฟัง สั่งอะไรก็ไม่ทำตามบางทีก็เหนียว ไม่ค่อยอยู่ในกฎระเบียบ ในช่วงที่ทางสสจ.มีการอบรมเราก็ไม่ได้ส่งไปเนื่องจากร้านเราเล็ก ๆ พนักงานน้อยหากส่งไปก็จะไม่มีคนช่วยทำงาน...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารร้านที่ 12, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับ คำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ลูกค้าเชื่อความเป็นมุสลิม ไม่ได้ถามหาป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และเจ้าของเป็นคนท้องที่ เชื่อมมั่นเพราะเป็นคนอิสลามในพื้นที่ที่รู้จักและเห็นกันมานาน..” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 13, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

4.2.4 ปัญหาและอุปสรรคด้านการควบคุม (Controlling)

จากตารางที่ 4.4 จะเห็นได้ว่าร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีและร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมีปัญหาและอุปสรรคด้านภาวะการควบคุมที่ความแตกต่างกัน กล่าวคือร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลไม่มีปัญหาด้านการควบคุม เนื่องจากมีโครงสร้างการบริหารที่ชัดเจนและยังมีการอบรมอย่างต่อเนื่อง มีการควบคุมวัตถุดิบและรสชาติอาหารตามสูตรอาหาร เพื่อให้รสชาติที่เป็นมาตรฐานสากล หากมีการเปลี่ยนแปลงผู้ปรุงอาหาร ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...เมื่อเปลี่ยนแม่ครัวรสชาติอาจจะเปลี่ยนบ้างแต่ไม่มาก เนื่องจากปรุงตามสูตรอาหารและเจ้าของร้านจะควบคุมวัตถุดิบและการปรุงด้วยตัวเอง...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สำหรับร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีไม่สามารถควบคุมปรุงอาหารไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่ร้านอาหารกำหนด และไม่ค่อยเชื่อฟังสั่งการหรือแนะนำได้เนื่องจากส่วนใหญ่พนักงานเป็นเครือญาติกัน ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า

“...พนักงานในร้านส่วนใหญ่เป็นเครือญาติ จึงยากที่จะควบคุมเรื่องการผลิตและการบริการดูแลลูกค้าบางครั้งเราต้องออกมาดูแลลูกค้าเองหรือไม่ก็เข้าครัวเอง...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 6, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มีปัญหาในเรื่องผู้บริโภครายนำเครื่องเค็มแอลกอฮอล์เข้ามาภายในร้านอาหาร ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...หุ้นส่วนร้านไม่ใช่มุสลิมทั้งหมด บางทีก็มีลูกค้าถือเหล้าเข้ามาเราเองก็อึดอัดเหมือนกันพูดไม่ได้เพราะค่านำเงินมาให้ก็ต้องทน แต่ก็คุยกับหุ้นส่วนอยู่ว่าเราควรปิดประกาศห้ามนำเครื่องแอลกอฮอล์เข้ามาในร้าน...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้าน 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

4.2.5 ปัญหาและอุปสรรคด้านบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม

จากตารางที่ 4.4 จะเห็นได้ว่าร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง มีปัญหาและอุปสรรคด้านบทบัญญัติทางศาสนาอิสลามที่มีความแตกต่างกัน กล่าวคือร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารที่ได้รับการรับรองต่อเนื่อง 3 ปี ไม่มีปัญหาและอุปสรรคด้านบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม เนื่องจากทุกคนจะต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม หากไม่ปฏิบัติตามถือว่าละเมิดหรือกระทำผิดต่อศาสนาอย่างร้ายแรง ส่วนร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง มีปัญหาและอุปสรรค พนักงานบางรายไม่ปฏิบัติตามบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม เนื่องจากพนักงานในร้านบางรายไม่ใช่คนมุสลิม ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...พนักงานในร้านไม่ใช่คนมุสลิมทั้งหมด บางคนก็ไม่ปฏิบัติตามบทบัญญัติบ้างพอเราคุยก็บอกว่าลืมบ้าง บางคนก็แอบบ้างก็เลยเป็นปัญหาที่เราจะไปขอตราฮาลาล...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้าน 5, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

4.2.6 ปัญหาและอุปสรรคด้านข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

จากตารางที่ 4.4 จะเห็นได้ว่าร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง มีปัญหาและอุปสรรคด้านข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลมีความแตกต่างเพียงเล็กน้อย กล่าวคือมีกฎระเบียบข้อบังคับและมาตรฐานที่สถานประกอบการต้องปฏิบัติตามเป็นจำนวนมาก อัตราค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายในการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลสูง ระยะเวลาในการดำเนินการออกใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลใช้เวลานาน ความไม่ชัดเจนขององค์กรของราชการและองค์กรศาสนาในการออกใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาลใน

พื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ไม่ทราบยุทธศาสตร์พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและทิศทางการพัฒนา ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...การรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลละเอียด กว่าจะได้มาตรฐานเกือบ 10 ปี...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 10, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ฮาลาลมีปัญหาเยอะ เครื่องหมายฮาลาลเป็นลิขสิทธิ์ของคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทยซึ่งไม่ใช่เจ้าหน้าที่ราชการ และนักธุรกิจอาหารชายแดนใต้เองไม่รู้ทิศทางในการทำธุรกิจ เพราะไม่มีการสร้างความเข้มแข็งให้พื้นที่ร้านอาหารในพื้นที่ไม่มีฮาลาลเยอะมาก เงินกู้ยืมกองทุนฮาลาลก็ไม่มี ไม่มีต้นทุนในการทำธุรกิจ...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 7, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สถานประกอบการร้านอาหารขนาดเล็กคิดว่า การขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มีกฎระเบียบข้อบังคับและมาตรฐานที่สถานประกอบการต้องปฏิบัติตามเป็นจำนวนมาก จึงเกิดความท้อแท้และขาดความมุ่งมั่นที่ดำเนินการเพื่อขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “...การขอตราฮาลาลยุ่งยากและมีค่าใช้จ่ายสูงเป็นหลักหมื่นต่อปี...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 9, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สำหรับร้านอาหารที่ไม่ขอรับรอง ผู้ประกอบการร้านอาหารขาดความรู้ความเข้าใจในกฎระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยผู้ประกอบการไม่ทราบรายละเอียดมาตรฐานฮาลาล ไม่มีความรู้ด้านฮาลาลไม่ทราบขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและต้องขอจากหน่วยงานใด มีเพียงความรู้เรื่องฮาลาลหลักศาสนาที่เน้นความสะอาด การปฏิบัติในชีวิตประจำวัน และปฏิบัติตามหลักศุขอนามัย ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ไม่รู้หลักการขอเครื่องหมายฮาลาล ไม่รู้จะเริ่มต้นตรงไหน ต้องขอจากหน่วยงานใด ไม่ทราบรายละเอียดมาตรฐานอาหารฮาลาล รู้เพียงหลักการฮาลาลในแบบศาสนา และปฏิบัติตามหลักศุขอนามัย...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 8, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์อีกรายที่ กล่าวว่า “...ไม่รู้ว่ามีใครขอเครื่องหมายฮาลาล ไม่รู้ขั้นตอนการดำเนินงาน คิดเอาน่าจะต้องไปขอเครื่องหมายฮาลาลที่มีสยิด...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 10, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และมีความคิดว่าตนเองเป็นมุสลิม มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักฮาลาล และปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดและถูกต้อง จึงไม่จำเป็นต้องขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล อาหารที่ทางร้านปรุงและจำหน่ายเป็นอาหารฮาลาลอยู่แล้ว มีความเชื่อว่าตนเองนับถือศาสนาอิสลาม มีการปฏิบัติตามหลักศาสนาในชีวิตประจำวัน อยู่ในพื้นที่ที่มีประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามเป็นจำนวนมาก และผู้บริโภคมีความเชื่อใจ มั่นใจในการเลือกบริโภคอาหารที่ผู้ประกอบการมุสลิมดำเนินการ รวมถึงบริบทสิ่งแวดล้อมเสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค เช่น การแต่งกายแบบมุสลิม ภาษาสื่อสารที่ใช้ภาษามลายูท้องถิ่นในการสื่อสารกับผู้บริโภค ป้ายบทรสจากอัลกุรอานในร้าน เป็นต้น

ดังกล่าว คำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ร้านมุสลิมไม่จำเป็นต้องมีฮาลาล จะขอฮาลาลเมื่อมีเจ้าของร้านเป็นต่างศาสนา แต่มีพนักงานและคนปรุงอาหารเป็นมุสลิมเพื่อดึงดูดให้ชาวมุสลิมเข้าไปทานในร้าน...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 10, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์อีกรายที่ กล่าวว่า “...อิสลามทำไมจึงไม่ต้องขอฮาลาล เพราะโดยพฤตินัย มีบทบัญญัติในตัวแล้ว การละหมาด 5 เวลา และมีความรับผิดชอบในการประกอบอาหาร...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 15, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

4.2.7 ปัญหาและอุปสรรคด้านบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้

จากตารางที่ 4.4 จะเห็นได้ว่าร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีและร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง มีปัญหาและอุปสรรคด้านบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้มีความแตกต่างกัน กล่าวคือร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรอง ไม่มีปัญหา เนื่องจากผู้บริหารโรงแรมมีนโยบายสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน โดยรอบมีการทำกิจกรรมในวันสำคัญต่างร่วมกัน เช่น ในช่วงวันรอมฎอนทางผู้บริหารได้นำวัตถุดิบในการปรุงอาหารช่วงถือศีลไปมอบให้ชุมชนและร่วมกิจกรรมรับซื้อผักจากชุมชนใกล้เคียง และเจ้าของร้านเป็นคนดั้งเดิมในชุมชนนั้นๆ และได้รับการเชื่อมั่นในการมาใช้บริการจากคนในชุมชน ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...เรามาทำธุรกิจชุมชนเราต้องช่วยเหลือเกื้อกูลกันพึ่งพาอาศัยกัน ดังนั้นในวันรอมฎอนเป็นวันสำคัญของคนมุสลิมเราจะต้องเตรียมอาหารที่เค้าจำเป็นไปมอบให้ในช่วงเดือนถือศีลอดเช่น น้ำตาล อินทผาลัม และเราให้ทางครัวรับซื้อผักจากคนในชุมชนที่เค้าปลูกเองอีกด้วย...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์อีกรายที่ กล่าวว่า “...เราเกิดที่นี่แม่เราเป็นคนสร้างร้านนี้มา แลวันนี้เป็นชุมชนไม่ใหญ่ไม่รู้จักกันหมด ยิ่งเราขอตราฮาลาลก็ทำให้เค้ามั่นใจในการมากินที่ร้านเรา...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 9, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สำหรับร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง บางร้านที่มีผู้ร่วมหุ้นเป็นคนต่างศาสนาก็จะทำให้ ผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมขาดความเชื่อมั่นในเรื่องมาตรฐานอาหารฮาลาลและความสะอาดของร้านอาหารเนื่องจากชื่อร้านอาหารไม่ใช่ชื่อมุสลิมและไม่ได้แสดงใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...มุสลิมบางคนไม่เชื่อมั่นว่าสามารถรับประทานได้ เพราะชื่อร้านไม่ได้สื่อความเป็นมุสลิมมีเพียงการบอกปากต่อปากเท่านั้น...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

4.2.8 ปัญหาและอุปสรรคด้านพฤติกรรมผู้บริโภค

จากตารางที่ 4.4 จะเห็นได้ว่าร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีและร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง มีปัญหาและอุปสรรคพฤติกรรมผู้บริโภคมีความแตกต่างกัน กล่าวคือ ร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารที่ขอรับรองไม่มีปัญหาเนื่องจากมีใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “..ห้องอาหารเราจะให้ความสำคัญกับการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล และเราจะวางไว้ในสถานที่ที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัดเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับคนที่มาใช้บริการ เมื่อเห็นว่าเจ้าของร้านเป็นมุสลิมก็จะกล้าเข้ามา ไม่ต้องมีใบรับรองมาตรฐานครัวฮาลาลก็ได้...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงแรมขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สำหรับร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง ผู้บริโภคมีขาดความมั่นใจในการมาใช้บริการร้านอาหารที่มีหุ้นส่วนที่นับถือศาสนาอื่นๆเกรงว่าจะไม่เป็นฮาลาล ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “..ที่ร้านเรามีหุ้นส่วนที่นับถือศาสนาพุทธเพิ่งเข้าร่วมหุ้นได้ไม่นาน ไม่ได้ขอตราฮาลาลด้วย และเด็กในร้านก็ไม่ใช้คลุมผ้าผมตามหลักศานาอิสลาม ลูกค้าก็ถามว่าฮาลาลหรือเปล่า มีขอตราฮาลาลไหม เราตอบว่ากำลังขอยุ่แต่ร้านเราเป็นร้านฮาลาลบางรายก็ไม่ทาน..” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

ผลการศึกษาปัญหาในการทำธุรกิจร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลของผู้ประกอบการพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีขึ้นไป ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปีขึ้นไป และผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มีความคิดเห็นตรงกันว่าค่าใช้จ่ายในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลสูงและในแต่ละพื้นที่มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายแตกต่างกัน การขอใบรับรองใช้เวลานานและไม่มีกรอบเวลาชัดเจน การมีความเชื่อใจความไว้วางใจร้านอาหารที่มีผู้ประกอบการเป็นมุสลิมและ การตรวจสอบมีรายละเอียดมากและหลายขั้นตอน มีความแตกต่างกันในเรื่องการขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องของการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับผู้ประกอบการร้านที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

4.3 ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้

ผลการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยศึกษาปัจจัยภายในเรื่องการจัดการ ซึ่งประกอบด้วย 1) การวางแผน (Planning) 2) การจัดองค์การ (Organizing) 3) ภาวะผู้นำ/การนำ (Leading) 4) การควบคุม (Controlling) ส่วนปัจจัยอื่นๆ ได้แก่ 1) บทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม 2) ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล 3) พฤติกรรมผู้บริโภคและ 4) บริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ แบ่งผลการศึกษามาตรฐานอาหารฮาลาล ได้แก่ ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (ดังตารางที่ 4.5)

ตารางที่ 4.5 ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จด้านการวางแผน (Planning)	<ul style="list-style-type: none"> - มีเป้าหมายเพื่อเป็นร้านอาหารฮาลาล/ครัวฮาลาล - ทำเลที่ตั้ง ที่จอดรถสะดวก - การตกแต่ง บรรยากาศร้าน - จัดหาวัตถุดิบจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ - มีเงินทุนสำรองในการหมุนเวียน - สืบทอดกิจการต่อจากบรรพบุรุษ - ประเภทอาหารที่แปลกใหม่ - มีการเรียนรู้ใหม่ๆ และใช้ประสบการณ์เดิมประกอบการ 	<ul style="list-style-type: none"> - มีเป้าหมายเพื่อเป็นร้านอาหารฮาลาล/ครัวฮาลาล - ทำเลที่ตั้ง ที่จอดรถสะดวก - การตกแต่ง บรรยากาศร้าน - จัดหาวัตถุดิบจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ - มีเงินทุนสำรองในการหมุนเวียน - สืบทอดกิจการต่อจากบรรพบุรุษ - ประเภทอาหารที่แปลกใหม่ - มีการเรียนรู้ใหม่ๆ และใช้ประสบการณ์เดิมประกอบการ 	<ul style="list-style-type: none"> - มีความตั้งใจที่เปิดจำหน่ายอาหารฮาลาลในชุมชนมุสลิม - ทำเลที่ตั้งที่จอดรถสะดวก - การตกแต่ง บรรยากาศร้าน - จัดหาวัตถุดิบจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ - มีเงินทุนสำรองในการหมุนเวียน - สืบทอดกิจการต่อจากบรรพบุรุษ - คุณภาพอาหารและการบริการเป็นกันเอง

ตารางที่ 4.5 ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ (ต่อ)

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จด้านการจัดองค์การ (Organizing)	<p>- วัตถุประสงค์</p> <p>- มีแผนกจัดซื้อที่สั่งซื้อตามรายการ</p> <p>- มีร้านฮาลาลประจำที่ส่งวัตถุดิบให้ร้านอาหารโดยตรง</p>	<p>- วัตถุประสงค์</p> <p>- เจ้าของสถานประกอบการเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบ จากร้านฮาลาลที่เชื่อถือได้</p> <p>- มีร้านฮาลาลประจำที่ส่งวัตถุดิบให้ร้านอาหารโดยตรง</p>	<p>- วัตถุประสงค์</p> <p>- เจ้าของสถานประกอบการเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบ จากร้านฮาลาลที่เชื่อถือได้</p> <p>- มีร้านฮาลาลประจำที่ส่งวัตถุดิบให้ร้านอาหารโดยตรง</p>
ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จด้านการจัดองค์การ (Organizing)	<p>พนักงาน</p> <p>- มีการแบ่งโครงสร้างบุคลากร โดยมีผู้จัดการร้านหรือหัวหน้าฝ่ายเป็นผู้ดูแลทำงานเป็นทีม</p> <p>- บุคลากรมีทักษะการทำงาน</p> <p>- มีการดูแลพนักงานเหมือนคนในครอบครัว</p> <p>- มีพนักงานมุสลิมที่ประจำอยู่ในครัว</p> <p>- บุคลากรพัฒนาทักษะโดยวิทยากรจากภายนอก</p> <p>- สถานประกอบการร้านอาหารมีกฎระเบียบที่ชัดเจน</p> <p>เงินทุนหมุนเวียน</p> <p>- มีเงินทุนของโรงแรมในการบริหารจัดการหมุนเวียนได้</p>	<p>พนักงาน</p> <p>- เจ้าของสถานประกอบการเป็นผู้ควบคุมดูแลด้วยตนเอง</p> <p>- บุคลากรมีทักษะการทำงาน</p> <p>- มีการดูแลพนักงานเหมือนคนในครอบครัว</p> <p>- มีพนักงานมุสลิมที่ประจำอยู่ในครัว</p> <p>- ส่งบุคลากรพัฒนาทักษะ</p> <p>- มีการอบรมพนักงานโดยเจ้าของสถานประกอบการ</p> <p>- สถานประกอบการร้านอาหารมีกฎระเบียบที่ชัดเจน</p> <p>เงินทุนหมุนเวียน</p> <p>- มีเงินทุนส่วนตัวในการบริหารจัดการหมุนเวียนได้</p>	<p>พนักงาน</p> <p>- เจ้าของสถานประกอบการเป็นผู้ควบคุมดูแลด้วยตนเอง</p> <p>- บุคลากรมีทักษะการทำงาน</p> <p>- มีการดูแลพนักงานเหมือนคนในครอบครัว</p> <p>- มีพนักงานมุสลิมที่ประจำอยู่ในครัว</p> <p>- ส่งบุคลากรพัฒนาทักษะ</p> <p>- มีการอบรมพนักงานโดยเจ้าของสถานประกอบการ</p> <p>เงินทุนหมุนเวียน</p> <p>- มีเงินทุนส่วนตัวในการบริหารจัดการหมุนเวียนได้</p>

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จด้านภาวะผู้นำ (Leading)	<ul style="list-style-type: none"> มีสวัสดิการเช่น - การขึ้นเงินเดือน - การให้โบนัส - การเลี้ยงมืออาหาร - สวัสดิการวันหยุด - สนับสนุนความก้าวหน้า/ส่งเรียนในระดับที่สูงขึ้น - การส่งเสริมต่อยอดความรู้ต่าง ๆ - การสนับสนุนที่พัก - ประกันสังคม - การพาไปท่องเที่ยว - การส่งเสริมให้โอกาสแก่พนักงานไปทำฮัจย์ หรืออุมเราะห์ - กองทุนสวัสดิการพนักงาน - การปรับตำแหน่งที่สูงขึ้น 	<ul style="list-style-type: none"> มีสวัสดิการเช่น - การขึ้นเงินเดือน - การให้โบนัส - การเลี้ยงมืออาหาร - สวัสดิการวันหยุด - สนับสนุนความก้าวหน้า/ส่งเรียนในระดับที่สูงขึ้น - การส่งเสริมต่อยอดความรู้ต่าง ๆ - การสนับสนุนที่พัก - ประกันสังคม - การพาไปท่องเที่ยว - การส่งเสริมให้โอกาสแก่พนักงานไปทำฮัจย์ หรืออุมเราะห์ - กองทุนสวัสดิการพนักงาน 	<ul style="list-style-type: none"> มีสวัสดิการเช่น - การขึ้นเงินเดือน - การให้โบนัส - การเลี้ยงมืออาหาร - สวัสดิการวันหยุด - สนับสนุนความก้าวหน้า/ส่งเรียนในระดับที่สูงขึ้น - การส่งเสริมต่อยอดความรู้ต่าง ๆ - การสนับสนุนที่พัก - ประกันสังคม - การพาไปท่องเที่ยว
ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จด้านการควบคุม (Controlling)	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้วัดดูคิบที่มีเครื่องหมายฮาลาล หรือร้านฮาลาลมีคุณภาพ สด และความสะอาด - รสชาติอาหารและการบริการ - ควบคุมการผลิตโดยพนักงานชาวมุสลิม - มีการควบคุมคุณภาพโดยใช้บทบัญญัติของศาสนาอิสลาม และข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล 	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้วัดดูคิบที่มีเครื่องหมายฮาลาล หรือร้านฮาลาลมีคุณภาพ สด และความสะอาด - รสชาติอาหารและการบริการ - ควบคุมการผลิตโดยพนักงานชาวมุสลิม - มีการควบคุมคุณภาพโดยใช้บทบัญญัติของศาสนาอิสลาม และข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล 	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้วัดดูคิบที่มีเครื่องหมายฮาลาลหรือร้านฮาลาล มีคุณภาพ สด และความสะอาด - รสชาติอาหารและการบริการ - ควบคุมการผลิตโดยพนักงานชาวมุสลิม - มีการควบคุมคุณภาพโดยใช้บทบัญญัติของศาสนาอิสลาม

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
	<ul style="list-style-type: none"> - คิดสูตรอาหารเองเป็นรสชาติเอกลักษณ์เฉพาะของทางร้าน - มีวิธีการหาส่วนผสมที่สามารถทดแทนแอลกอฮอล์ - มีการตรวจสอบรสชาติก่อนเสิร์ฟให้ลูกค้า - ควบคุมต้นทุนอาหาร และ ต้นทุนการผลิต - จัดทำรายการอาหารตามฤดูกาลหรือตามนิยม และ ปรับเมนูทุก ๆ 2-3 เดือน - แปรสภาพของสด 	<ul style="list-style-type: none"> - คิดสูตรอาหารเองเป็นรสชาติเอกลักษณ์เฉพาะของทางร้าน - มีวิธีการหาส่วนผสมที่สามารถทดแทนแอลกอฮอล์ - มีการตรวจสอบรสชาติก่อนเสิร์ฟให้ลูกค้า - ควบคุมต้นทุนอาหาร และ ต้นทุนการผลิต - จัดทำรายการอาหารตามฤดูกาลหรือตามนิยม และ ปรับเมนูทุก ๆ 2-3 เดือน - แปรสภาพของสด 	<ul style="list-style-type: none"> - คิดสูตรอาหารเองเป็นรสชาติเอกลักษณ์เฉพาะของทางร้าน
ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จด้านบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการและพนักงานของร้านที่เป็นมุสลิมรู้และเข้าใจบทบัญญัติศาสนาอิสลาม - ผู้ประกอบการที่นับถือศาสนาพุทธ ได้มีการเรียนรู้บทบัญญัติทางศาสนาอิสลามจากพนักงานของร้าน - นำบทบัญญัติทางศาสนาอิสลามมาใช้ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบที่เป็นของสด ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ ความสะอาด การเลือกวัตถุดิบที่เป็นฮาลาลและไม่มีสิ่งต้องห้ามในการปรุงอาหาร เช่นการทำละหมาด 5 เวลา การนำสบู่อินซาล์ฮ์ล้างมือก่อนเข้าร้าน หรือ ปรุงอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการและพนักงานของร้านที่เป็นมุสลิมรู้และเข้าใจบทบัญญัติศาสนาอิสลาม - ผู้ประกอบการที่นับถือศาสนาพุทธ ได้มีการเรียนรู้บทบัญญัติทางศาสนาอิสลามจากพนักงานของร้าน - นำบทบัญญัติทางศาสนาอิสลามมาใช้ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบที่เป็นของสด ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ ความสะอาด การเลือกวัตถุดิบที่เป็นฮาลาลและไม่มีสิ่งต้องห้ามในการปรุงอาหาร เช่นการทำละหมาด 5 เวลา การนำสบู่อินซาล์ฮ์ล้างมือก่อนเข้าร้าน หรือ ปรุงอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการและพนักงานของร้านที่เป็นมุสลิมรู้และเข้าใจบทบัญญัติศาสนาอิสลาม - ผู้ประกอบการที่นับถือศาสนาพุทธ ได้มีการเรียนรู้บทบัญญัติทางศาสนาอิสลามจากพนักงานของร้าน - นำบทบัญญัติทางศาสนาอิสลามมาใช้ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบที่เป็นของสด ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ ความสะอาด การเลือกวัตถุดิบที่เป็นฮาลาลและไม่มีสิ่งต้องห้ามในการปรุงอาหาร เช่น การทำ

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
	- มีอุซตาซ (ผู้รู้ศาสนา) เป็นที่ปรึกษา	- มีอุซตาซ (ผู้รู้ศาสนา) เป็นที่ปรึกษา	ละหมาด 5 เวลา การนำสบู์ดินชำระล้างมือก่อนเข้าร้าน หรือ ปรุงอาหาร
ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จด้านข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล	ร้านอาหารได้ดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลทุกร้าน โดยได้ดำเนินการ เช่น - การจัดซื้อวัตถุดิบ - การล้างวัตถุดิบ - อบรมเรื่องฮาลาลและสร้าง ความเข้าใจในเรื่องของฮาลาล - สถานประกอบการได้มีกฎระเบียบที่เกี่ยวกับข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล - การวางและการจัดเก็บอุปกรณ์ครัว - ล้างมือด้วยน้ำสบู์ดินก่อนจะเข้าครัว - การขนส่งสินค้า	ร้านอาหารได้ดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลทุกร้าน โดยได้ดำเนินการ เช่น - การจัดซื้อวัตถุดิบ - การล้างวัตถุดิบ - อบรมเรื่องฮาลาลและสร้าง ความเข้าใจในเรื่องของฮาลาล - สถานประกอบการได้มีกฎระเบียบที่เกี่ยวกับข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล - การวางและการจัดเก็บอุปกรณ์ครัว - ล้างมือด้วยน้ำสบู์ดินก่อนจะเข้าครัว - การขนส่งสินค้า	- ผู้ประกอบการศึกษาข้อมูลและมีความตั้งใจที่จะดำเนินกิจการภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลซึ่งสามารถปฏิบัติตามได้เป็นบางประเด็นด้วยปัจจัยด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อมที่ไม่เอื้อ
ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จด้านบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนใต้	- สังคมและพหุวัฒนธรรมที่อบอุ่นมีความสัมพันธ์ที่เป็นหนึ่งเดียว เป็นชุมชนเล็กๆ ทำให้การร้านอาหารฮาลาลสามารถรองรับการให้บริการได้เป็นอย่างดี ไม่มีการแบ่งแยก	- สังคมและพหุวัฒนธรรมที่อบอุ่นมีความสัมพันธ์ที่เป็นหนึ่งเดียว เป็นชุมชนเล็กๆ ทำให้การร้านอาหารฮาลาลสามารถรองรับการให้บริการได้เป็นอย่างดี ไม่มีการแบ่งแยก	- สังคมและพหุวัฒนธรรมที่อบอุ่นมีความสัมพันธ์ที่เป็นหนึ่งเดียว เป็นชุมชนเล็กๆ ทำให้การร้านอาหารฮาลาลสามารถรองรับการให้บริการได้เป็นอย่างดี ไม่มีการแบ่งแยก

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหาร	ร้านอาหารในโรงแรมที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี	ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จด้านพฤติกรรมผู้บริโภค	<ul style="list-style-type: none"> - ทำเลที่ตั้งบรรยากาศของร้านและมีที่จอดรถ - การให้บริการที่ดี รวดเร็ว เอาใจใส่ลูกค้า - ราคาอาหาร/รสชาติของอาหารที่ถูกปาก 	<ul style="list-style-type: none"> - ทำเลที่ตั้งบรรยากาศของร้านและมีที่จอดรถ - การให้บริการที่ดี รวดเร็ว เอาใจใส่ลูกค้า - ราคาอาหาร/รสชาติของอาหารที่ถูกปาก 	<ul style="list-style-type: none"> - ทำเลที่ตั้งบรรยากาศของร้านและมีที่จอดรถ - การให้บริการที่ดี รวดเร็ว เอาใจใส่ลูกค้า - ราคาอาหาร/รสชาติของอาหารที่ถูกปาก

ที่มา: สรุปลวิเคราะห์โดยผู้วิจัย

4.3 ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้

4.3.1 ด้านการวางแผน (Planning)

จากตารางที่ 4.5 จะเห็นได้ว่า ร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารที่ไม่ขอรับการรับรอง มีการวางแผนที่ไม่มีแตกต่าง กล่าวคือ มีเป้าหมายเพื่อเป็นร้านอาหารฮาลาล/ครัวฮาลาล เลือกประเภทอาหารที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภคหรือเลือกอาหารที่มีความแตกต่างจากร้านใกล้เคียง เลือกทำเลที่ตั้งที่มีสถานที่จอดรถได้สะดวก การตกแต่งบรรยากาศภายในร้านให้เป็นที่น่าสนใจ และเหมาะสมกับใช้งานจัดหาวัตถุดิบฮาลาลจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ สำหรับร้านอาหารในโรงแรมมีความตั้งใจอยากทำธุรกิจในพื้นที่ ทั้งในส่วนโรงแรม ห้องอาหาร เป็นโรงแรมที่เปิดบริการได้ทั้งห้องพัก และห้องสัมมนา เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีมุสลิมเกือบร้อยละ 80 ของพื้นที่ จึงทำให้บางสถานประกอบการมีเป้าหมายที่จะทำให้เป็นโรงแรมฮาลาล ห้องอาหาร/ร้านอาหารฮาลาล ซึ่งสามารถบริโภคได้ทุกศาสนา ทุกกลุ่มเป้าหมายของผู้บริโภค ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “..เราเริ่มเปิดปี 2539 ระยะเวลาแรกเวลาที่มีการประชุม สัมมนาเราจะสั่งอาหารมุสลิมมาจากร้านข้างนอก และจัดแยกภายหลังเราก็แยกครัวใน โรงแรมเป็นครัวฮาลาลและครัวทั่วไป โต๊ะอาหารก็จะแยก โต๊ะฮาลาลกับทั่วไป ต่อมาเชิญคณะกรรมการอิสลาม ฯ มาแนะนำเพื่อทำให้เป็นฮาลาลทั้งระบบ จริงๆเรามีหลายครัวแต่ทุกครัวต้องเป็นฮาลาล เช่น อาหารไทย จีน ยุโรป พื้นเมืองเวลาลูกค้ามากก็ไม่ต้องแยก โต๊ะสามารถตั้ง

โต๊ะเดียวกันได้เพราะศาลาลทั้งหมดก็จะสบายใจ เวลาทำงานก็ง่ายขึ้น ไม่ต้องทำป้ายและแยกโต๊ะ ...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารศาลา ร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับ คำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “..ร้านบุฟเฟต์ต้องใช้พื้นที่ที่กว้าง ๆ เนื่องจากลูกค้าแต่ละ ท่านนั่งนาน เลือกรับมาก่อนด้วยมีประสบการณ์จากที่มาเลเซียจึงไม่ยากกับการเปิดร้านบุฟเฟต์ เพราะบุฟเฟต์แค่เตรียมอาหารให้ลูกค้าและลูกค้าบริการด้วยตนเอง เราไม่ต้องบริการลูกค้าการเลือก ทำเลต้องจอดรถสะดวกและร้านเป็นหัวมุม 4 แยก มีที่จอดรถได้ทั้ง 4 ด้าน..” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารศาลา ร้านที่ 8, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “..บ้านอยู่ในท่าเลแถวในเมืองใกล้หน่วยงานราชการ หน้าคน.ยะลา จึงอยาก เปิดร้านอาหาร..” (ผู้ประกอบการร้านอาหารศาลาที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารศาลาร้านที่ 10, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และ “..เนื่องจากทำเลตรงนี้เป็นบ้านของตัวเองและคิดถนนใหญ่ก็อยากจะ เปิดเป็นร้านดื่มชา เพราะยังมีร้านแบบนี้น้อยอยู่ อยากให้คนที่นี้ได้กินเมนูแปลกใหม่ ไม่ต้องไป หาดีใหญ่หรือไกล..” (ผู้ประกอบการร้านอาหารศาลาที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารศาลาร้านที่ 3, สัมภาษณ์ กุมภาพันธ์ 2561)

4.3.2 การจัดองค์การ (Organizing)

จากตารางที่ 4.5 จะเห็นได้ว่า ร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการ รับรองมาตรฐานศาลาต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารที่ไม่ขอรับการรับรอง มีการจัดองค์การที่ แตกต่างกันในบางส่วน กล่าวคือ ร้านอาหารในโรงแรม การจัดหาวัตถุดิบมีแผนการจัดซื้อที่สั่งซื้อตาม รายการหรือมีร้านศาลาประจำที่ส่งวัตถุดิบให้โดยตรง และมีการตรวจรับ ซึ่งจะต้องตรวจสอบ รายการสินค้า ความสด คุณภาพของวัตถุดิบ ตราเครื่องหมายศาลา และฝ่ายจัดซื้อต้องเป็นพนักงาน ที่เป็นมุสลิมร่วมด้วย ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “..การจัดหาวัตถุดิบอุปกรณ์เข้า ครัว เรามีแผนการจัดซื้อ โดยซื้อตามรายการในใบสั่งซื้อของแต่ละแผนก ของสดก็จะมีสั่งซื้อแต่ละวัน ฝ่ายจัดซื้อไปหาซื้อเองและวัตถุดิบมีศาลาทั้งระบบ..” (ผู้ประกอบการในโรงแรมที่ขอรับรองมาตรฐาน อาหารศาลา ร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “..ในครัว มีกระบวนการจัดซื้อ มี Supplier มาส่งของ และมีการตรวจรับ โดยอาหารที่จัดซื้อต้องมี ตราศาลา โดยการขนส่งก็ต้องไม่ปนเปื้อนหะรอม ไม่มีสิ่งต้องห้าม (หมู)..” (ผู้ประกอบการใน โรงแรมที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารศาลา ร้านที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) มีการแบ่งโครงสร้าง บุคลากร โดยมีผู้จัดการร้านหรือหัวหน้าฝ่ายเป็นผู้ดูแล ทำงานเป็นทีม บุคลากรมีทักษะการทำงาน โดยวิทยากรชำนาญการจากภายนอก ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “...ทางร้านได้ส่ง พนักงานไปพัฒนาฝีมือการทำของหวาน บิงซู ที่หาดใหญ่และมีแผนการส่งเสริมทักษะ โดยจะส่ง

พนักงานไปอบรมด้านการบริการเพิ่มเติม...” ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 8, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และสถานประกอบการร้านอาหารมีกฎระเบียบที่ชัดเจน ต่างจากร้านอาหารที่ขอรับรองและร้านอาหารที่ไม่ขอรับรอง กล่าวคือผู้ประกอบการหรือเจ้าของร้านจะพิจารณาคัดเลือกวัตถุดิบเอง โดยการไปซื้อด้วยตัวเองที่ตลาดสด เมื่อถึงระยะเวลาหนึ่งผู้ประกอบการบางร้านได้ไว้วางใจให้ร้านจากตลาดสดจัดส่งวัตถุดิบมาที่ร้าน และมีการตรวจสอบวัตถุดิบ โดยร้านค้าที่มาส่งโดยเฉพาะ เนื้อวัวเนื้อไก่ จะต้องเป็นร้านค้าที่เป็นมุสลิม 100% และมีการเชือดตามศาสนาอิสลาม ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “..ตัวเราไปเลือกวัตถุดิบที่ร้าน ต้องสด มีคุณภาพ และฮาลาล ถึงราคาแพงก็ไม่เป็นไร ไก่เนื้อ อาหารสดไปเลือกที่มีคุณภาพดีถ้าคุณภาพไม่ดีต้องส่งคืน...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 6, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) การบริหาร และพัฒนาทักษะพนักงานเจ้าของร้านจะเป็นผู้ให้ความรู้อบรมด้วยตนเอง เนื่องจากพนักงานบางรายไม่มีประสบการณ์การทำงานหรือเป็นเครือญาติ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “...พนักงานเข้ามาทำงาน 95% ที่ไม่มีความรู้ ขาดประสบการณ์ไม่เคยผ่านงาน ทางร้านจะฝึกให้เอง หรือเรียนงานจากเพื่อนร่วมงาน...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 9, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) แต่ผู้ประกอบการร้านอาหารทุกกลุ่มมีการดูแลพนักงานเหมือนคนในครอบครัวเดียวกันดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “...ทางร้านมีชุดยูนิฟอร์มให้พนักงาน พนักงานบางรายมาตัวเปล่าสามารถทำงานได้เลย ให้พนักงานรู้สึกมั่นคง มีความสุข เจ้าของก็ไม่ต้องปวดหัวหาคนงานเพิ่ม รับนักเรียน นักศึกษาพาร์ทไทม์ตลอดจนสร้างร้านเพื่อประชาชน เพราะเวลาคนไม่มีกินลำบากแค่วันไหนเจ้าของร้านเคยเป็นนักศึกษาทุน...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 7, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) จัดให้มีพนักงานที่เป็นมุสลิมเป็นผู้ปรุง และควบคุมการผลิตที่ประจำอยู่ในครัว ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “...ขั้นตอนของการผลิตในครัว บุคลากรไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิมทั้งหมดแต่ผู้ปรุงอาหารและผู้ควบคุมต้องเป็นมุสลิม...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และมีเงินทุนหมุนเวียนขององค์กรเพียงพอในการบริหารจัดการมีกำไรเพียงพอสำหรับค่าใช้จ่ายในแต่ละวัน สามารถจ่ายค่าแรงซื้อวัตถุดิบเข้าร้านได้ใช้เงินที่ได้จากร้านอาหารเลี้ยงตัวเอง ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ร้านเรามีเงินทุนเพียงพอเรื่องค่าใช้จ่าย มีทุนเดิมไม่มีปัญหาด้านการเงิน พนักงานที่นี่ได้รับเงินเดือนตรงต่อเวลา ในวันที่ 25 ของทุกเดือน ออกเหมือนราชการ...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

ผลการศึกษาสรุปได้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง มีการจัดการองค์การในเรื่องวัตถุดิบ พนักงาน

และเงินทุนหมุนเวียน ดังนี้ การควบคุมวัตถุดิบระหว่างร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองไม่มีความแตกต่างกัน ผู้ประกอบการร้านอาหารทุกร้านมีการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบตามทฤษฎีวิทยาศาสตร์โดยวัตถุดิบที่เป็นของสดจะซื้อจากร้านที่เชื่อถือได้ว่าเนื้อสัตว์มาจากโรงเชือดของมุสลิมของสดแช่แข็งและของแห้งจะพิจารณาวัตถุดิบที่มีเครื่องหมายฮาลาลที่บรรจุภัณฑ์ ซึ่งผู้ประกอบการจะเป็นผู้เลือกซื้อวัตถุดิบด้วยตนเอง หรือมอบหมายให้พนักงานจัดซื้อ หรือ สั่งสินค้าให้ทางร้านจัดส่งสินค้า และมีการตรวจสอบคุณภาพของสินค้าทุกครั้ง

การดูแลพนักงานระหว่างร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง ไม่มีความแตกต่างกัน ผู้ประกอบการอาจจะทำหน้าที่ควบคุมดูแลเอง หรือ มอบหมายหัวหน้าแผนก/ผู้จัดการร้าน ควบคุมดูแลเป็นผู้นำรับผิดชอบ และแบ่งหน้าที่ภาระงานให้แก่พนักงานในแผนก พนักงานที่อยู่ในครัวจำเป็นต้องเป็นมุสลิมอย่างน้อย 1 คน อาจจะเป็นหัวหน้า เพื่อควบคุมดูแลในเรื่องของฮาลาล สถานประกอบการจะกำหนดกฎระเบียบที่ชัดเจนเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานให้แก่พนักงานมีการบริหารแบบครอบครัว ดูแลพนักงานแบบกันเองเหมือนคนในครอบครัว เมื่อพนักงานเข้าทำงานสถานประกอบการมีการอบรมพนักงานสอนงานหรือเรียนรู้จากเพื่อนร่วมงานที่มีประสบการณ์การทำงานมากกว่าส่วนมากไม่มีปัญหาด้านการขาดแคลนพนักงาน และพนักงานทุกคนจะต้องสามารถปฏิบัติหน้าที่แทนเพื่อนพนักงานที่ลาหยุดงาน หรือทำงานทดแทนในตำแหน่งที่พนักงานลาออกได้

เงินทุนหมุนเวียนระหว่างร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง ไม่มีความแตกต่างกัน สถานประกอบการส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาด้านเงินทุนหมุนเวียน เงินลงทุนมาจากเงินเก็บสะสมส่วนตัวจากการทำงานแล้วนำมาลงทุนในธุรกิจร้านอาหาร มีการกู้ธนาคารเมื่อจะมีการขยายสาขา สถานประกอบการยังมีกำไรเมื่อหักลบค่าใช้จ่ายของร้านในแต่ละวัน

4.3.3 การนำ/ภาวะผู้นำ (Leading)

จากตารางที่ 4.5 จะเห็นได้ว่า ร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารที่ไม่ขอรับการรับรอง มีภาวะผู้นำมีความไม่แตกต่างกัน กล่าวคือในเรื่องมีสวัสดิการเช่น การพิจารณาขึ้นเงินเดือนให้ในทุกๆปีหากพนักงานคนใดทำงานผ่านการทดลองงานเกิน 1 ปี มีการจัดสรรให้โบนัสตามความเหมาะสม มีอาหารสำหรับพนักงานทุกคนวันละ 2 มื้อ บางสถานประกอบการมีการเลี้ยงอาหารพนักงาน โดยใช้ผลผลิตที่พนักงานร่วมกันเพาะปลูกมาแปรรูปเป็นอาหารให้พนักงาน ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า

“...มีการเลี้ยงอาหารพนักงานวันละ 2 มื้อ เพื่อลดต้นทุนของพนักงานในการซื้ออาหาร...”
(ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

เมื่อพนักงานผ่านการทดลองงานมีการจัดสรรวันหยุดให้เดือนละ 4 วันหรือจะเก็บวันหยุดไว้เพื่อหยุดยาวก็ได้เช่นกัน มีการจัดสรรที่พักสำหรับพนักงานที่ไม่สะดวกในการเดินทาง มีการดูแลสภาพของพนักงานด้วยทำประกันสังคม ในช่วงวันหยุดยาวหรือวันรายจะมีการนำพนักงานไปพักผ่อนท่องเที่ยวในสถานที่ต่างๆ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “...ทางร้านเราจะดูแลพนักงานในเรื่องของวันหยุด มีเบี้ยขยัน โบนัส โบนัส ใหม่ มีวันฮารีรายอ มีขึ้นเงินเดือนทุกปี พาไปเที่ยวบ้างก็ต้องวัดที่ผลของการทำงาน...”(ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 5, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “...ดูแลกันเหมือนครอบครัว รับประทานเหมือนกัน สงกรานต์ก็ให้กลับบ้าน นอกจากเขาไม่กลับเอง ซื้อตั๋วเครื่องบินให้กลับบ้าน มีอาหารให้ทุกมื้อ มีที่พักให้ สิ้นปีก็จะมีเงินพิเศษให้ หรือช่วงรายอจะซื้ออินทผาลัม น้ำตาลให้...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561 และร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) ส่วนประเด็นของความแตกต่างจากร้านอาหารที่ไม่ขอรับรอง เช่น กรณีที่พนักงานต้องการเรียนต่อในระดับสูงขึ้น เช่น ปริญญาโท บางสถานประกอบการได้จัดส่งให้เรียนต่อ หรือ พนักงานเรียนจบในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และต้องการเรียนต่อระดับปริญญาตรี สถานประกอบการจะสนับสนุนค่าเทอมหรือ ต้องการเรียนต่อเพิ่มเติมเฉพาะหลักสูตร เช่น หลักสูตรการบริหาร หรือหลักสูตรความปลอดภัยอาชีวอนามัย ทางสถานประกอบการสนับสนุนเสมอ ดังคำสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก กล่าวว่า “...พนักงานลาออกเพื่อไปเรียนต่อ ถ้าเรียนจบแล้วไม่มีงานทำก็สามารถกลับมาทำงานที่นี่ได้ จนกว่าจะได้งานทำ ถ้าได้งานใหม่ที่ดีกว่าก็สามารถไปได้...”(ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 10, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) มีการส่งพนักงานไปดูงานเพื่อพัฒนาศักยภาพเพื่อต่อยอดด้านความรู้ต่างๆ มีการส่งเสริมให้โอกาสแก่พนักงานไปประกอบพิธีฮัจย์ หรืออุมเราะห์ มีกองทุนสวัสดิการพนักงานใช้ในยามที่พนักงานมีความจำเป็นดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...หลังเดือนรอมฎอนหากมีพนักงานคนไหนมีความประสงค์จะไปทำฮัจย์เพื่อไปแสวงบุญ ทางเราก็มีการส่งเสริมโดยไม่หักเงินเดือนถือว่าได้บุญร่วมกันและเรามีการตั้งกองทุนสวัสดิการพนักงานเพื่อช่วยเหลือพนักงานในยามฉุกเฉิน...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

ผลการศึกษาสรุปได้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรอง สถานประกอบการได้ส่งเสริม สนับสนุน และสร้างแรงจูงใจให้พนักงานในการทำงาน มีความแตกต่างเพียงบางส่วนส่วนที่ไม่มีแตกต่างกันเช่น ได้มีการสนับสนุน การปรับตำแหน่งที่สูงขึ้น การขึ้นเงินเดือน การให้โบนัส เบี้ยขยัน มีสวัสดิการ

อาหาร สวัสดิการวันหยุด การพาไปท่องเที่ยว การส่งเสริมให้เรียนต่อในระดับที่สูงขึ้น การส่งเสริมอบรมต่อยอดความรู้ต่างๆ บางสถานประกอบการมีการสนับสนุนที่พัก ประกันสังคม ในส่วนที่แตกต่างเช่น มีกองทุนสวัสดิการพนักงานและการสนับสนุนให้เดินทางไปทำอุมเราะห์

4.3.4 การควบคุม (Controlling)

จากตารางที่ 4.5 จะเห็นได้ว่า ร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารที่ไม่ขอรับการรับรอง ด้านการควบคุมมีความแตกต่างกันในบางส่วน กล่าวคือ สำหรับในส่วนที่มีความไม่แตกต่างเช่นการจัดซื้อวัตถุดิบจะต้องเป็นวัตถุดิบที่มีเครื่องหมายฮาลาล หาซื้อได้จากร้านฮาลาลที่น่าเชื่อถือและมีคุณภาพ สำหรับการควบคุมการผลิตต้องเป็นพนักงานชาวมุสลิมเท่านั้นเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสิ่งที่เป็นฮะรอม โดยการนำบทบัญญัติของศาสนาอิสลามมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารหากพนักงานไม่ปฏิบัติตามถือได้ว่าเป็นบาปไม่นับถือพระเป็นเจ้า (อัลลอฮ์) ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...จะเน้นของสดซื้อวันต่อวัน ที่เก็บได้ก็แช่แข็งไว้ เช่น เครื่องในจะซื้อในปริมาณมากที่สุด และแช่แข็งไว้แล้วนำออกเท่าที่จะขายในแต่ละวัน น้ำซุ๊ปต้องทำทุกวันหากขายไม่หมดจะต้องทิ้ง...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 12, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...เจ้าของเป็นมุสลิมจัดซื้อวัตถุดิบเองเป็นหลัก ซึ่งต้องมีตราสัญลักษณ์ฮาลาลอย่างถูกต้อง เช่น ไอศกรีม ช็อคโกแลต การล้างวัตถุดิบก็จะล้างน้ำ 3 ครั้ง ล้างผัก ของสด จานช้อน ก็ตามขั้นตอนที่เรียนมา...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 3, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561 และผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) ในการผลิตอาหารเพื่อให้ธุรกิจไม่ประสบปัญหาการขาดทุนสิ่งสำคัญคือต้องมีการควบคุมต้นทุนวัตถุดิบในการจะนำมาผลิตอาหาร รวมถึงการควบคุมคุณภาพของอาหารควรมีการตรวจสอบรสชาติก่อนออกให้บริการแก่ลูกค้า และการแปรสภาพวัตถุดิบที่เป็นของสดเพื่อให้สูญเสีย น้อยที่สุด ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ทางร้านเราซื้อของที่สด ๆ จากร้านที่เราซื้อเป็นประจำ ต้องสด มีการคำนวณต้นทุนอาหารต่อจาน มีการทดสอบรสชาติอาหารตลอดเวลา และปฏิบัติตามหลักศาสนา ไม่มีสิ่งต้องห้ามเข้ามาในการปรุงอาหาร มีพนักงานที่เป็นมุสลิมคอยดูแล และทางร้านจะไม่ซื้อของที่ต้องห้ามเข้ามาในครัว...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สำหรับความแตกต่างของกลุ่มผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและไม่ขอรับรอง กล่าวคือ การปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล เนื่องจากร้านอาหารที่ขอรับรองจะต้องผ่านการตรวจรับรองจากคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย ก่อนที่จะออกใบรับรองมาตรฐานฮาลาล ดังนั้นผู้ประกอบการต้องมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดอย่าง

เคร่งครัด ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...กว่าจะได้ใบรับรองตราฮาลาลมาต้องปรับปรุงร้านหลายเรื่อง สถานที่ ทางเข้า-ออกของอาหารปรุงและของสดต้องคนละทาง ห้องครัวต้องสะอาด วัตถุดิบทุกชนิดต้องฮาลาลต้องไม่มีสิ่งต้องห้ามเข้ามาปนเปื้อน...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 3, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

ผลการศึกษารูปได้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านที่ไม่ได้รับการรับรอง ไม่มีความแตกต่างกันในเรื่องของการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบที่มาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ พนักงานต้องเป็นมุสลิมเท่านั้นที่เป็นผู้ปรุงและเป็นผู้ควบคุมการผลิต แต่มีความแตกต่างในเรื่องการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาลที่ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามจึงได้การรับรองมาตรฐานฮาลาล

4.3.5 บทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม

จากตารางที่ 4.5 จะเห็นได้ว่าร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารที่ไม่ขอรับการรับรอง ด้านบทบัญญัติทางศาสนาอิสลามไม่มีความแตกต่างกันกล่าวคือ ศาสนาอิสลาม (Islam) เป็นศาสนาเอกเทวนิยม (Monotheism) บัญญัติไว้ในคัมภีร์อัลกุรอาน คัมภีร์ศักดิ์สิทธิ์ของอิสลามที่มีพระเป็นเจ้า (อัลลอฮ์) ที่มุสลิมนับถือจุดประสงค์ของการดำรงอยู่ คือ เพื่อรักและรับใช้พระเป็นเจ้า ดังนั้นผู้ประกอบการและพนักงานที่เป็นมุสลิมรู้และเข้าใจบทบัญญัติศาสนาอิสลาม และผู้ประกอบการที่นับถือศาสนาพุทธ ได้มีการเรียนรู้บทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม นำมาใช้ในทุกขั้นตอนการผลิตอาหาร เช่นการเตรียมวัตถุดิบที่เป็นของสด ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบ ความสะอาด การเลือกวัตถุดิบที่เป็นฮาลาลและไม่มีสิ่งต้องห้ามในการปรุงอาหาร เช่นการทำละหมาด 5 เวลา การนำสบู่อินซาล่าล้างมือก่อนเข้าร้าน หรือ ปรุงอาหาร ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ให้ความสำคัญกับบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม มาก เพราะต้องดูแลผู้บริโภค มีอุซตาซที่เป็นผู้รู้เป็นที่ปรึกษาในเรื่องวัตถุดิบที่ไม่มั่นใจเรื่องฮาลาล ไม่มีการหลอกลวงผู้บริโภค...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ทางร้านเป็นมุสลิมเรานับถืออัลลอฮ์ จัดซื้อวัตถุดิบเองเป็นหลัก ซึ่งต้องมีตราฮาลาลอย่างถูกต้อง เช่น ไอศกรีม ช็อคโกแลต การล้างวัตถุดิบก็จะล้างน้ำ 3 ครั้ง ล้างผัก ของสด จาน ช้อน ก็ตามขั้นตอนที่เรียนมา...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 3, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561 และผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

ผลการศึกษารูปได้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสากล ต่อเนื่อง 3 ปี และร้านที่ไม่ได้รับการรับรอง ไม่มีความแตกต่างในเรื่องของการปฏิบัติตาม บทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม เพื่อให้การจัดการร้านอาหารเป็นอาหารสากล

4.3.6 ข้อกำหนดตามมาตรฐานอาหารสากล

จากตารางที่ 4.5 จะเห็นได้ว่าร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสากลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารที่ไม่ขอรับการรับรอง ในการปฏิบัติตาม ข้อกำหนดตามมาตรฐานอาหารสากล ที่มีความแตกต่างกัน กล่าวคือ ผู้ประกอบการร้านอาหารได้นำข้อกำหนดมาตรฐานอาหารสากลมาปฏิบัติในการดำเนินกิจการธุรกิจร้านอาหาร อาหารหรือ สิ่งเจือปนที่ไม่ขัดกับหลักศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งฮารอม (สิ่งต้องห้าม) หากบริโภคร้านอาหาร ก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพ และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยิบ) หรือเรียกตามคำเต็มว่า “ฮาลาลตอย ยิบน์” คือไม่ขัดต่อบทบัญญัติศาสนาอิสลาม สะอาดปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ ถูกหลักอนามัย และรักษาสภาพแวดล้อม(สถาบันมาตรฐานอาหารสากล, 2554) มีองค์กรศาสนาอิสลามเป็นผู้รับผิดชอบ ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม สถานที่ผลิตจะต้องสะอาด ปลอดภัย จากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกัน สัตว์ทุกชนิด ไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตจะต้อง สะอาดไม่ได้รับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล การเก็บรักษา การขนส่ง และวางจำหน่ายจะต้องแยก สัดส่วนเฉพาะอาหาร ฮาลาลไม่ปะปนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล เพื่อป้องกันการสับสน และเข้าใจผิดของ ผู้บริโภค การล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล มาก่อน จะต้องล้างให้สะอาดตาม บัญญัติศาสนาอิสลามดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ครัวเรามีระบบป้องกันการนำเข้าสู่ สิ่งต้องห้าม ต้องมีการตรวจก่อนเข้าครัว อุปกรณ์ต่างๆล้างก่อนปิดครัวทุกวัน ของสดล้างสะอาดใช้วิธี ล้างน้ำไหลผ่าน อาจจะมีสิ่งแปลกปลอมบ้างเราก็ต้องยอม...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐาน อาหารฮาลาลร้านที่ 8, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) พนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล ควรเป็นมุสลิม มีการ อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับฮาลาลให้แก่พนักงาน หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล ในขณะที่ผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ และสุนัข ผู้ควบคุมต้องเป็นมุสลิม เท่านั้น ดังนั้นพนักงานจะต้องล้างมือด้วยน้ำสบู่ดินก่อนจะเข้าครัว ซึ่งปัจจุบันศูนย์วิทยาศาสตร์ อาหารฮาลาลของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีสบู่ที่ผ่านการสกัดมาแล้ว เป็นสบู่โคลนมาเพื่อล้างมือ โดยพนักงานจะต้องล้างมือ ล้างเท้า ทำความสะอาดรองเท้าบูต ชำระร่างกายให้ปราศจากสิ่งเจือปน เพราะหากมีสิ่งเจือปนจากข้างนอกจะไม่อนุญาตให้เข้าครัว เช่น พนักงานที่นับถือศาสนาพุทธอาจ ไปสัมผัสสุกร หรืออาจเดินผ่านที่มีสุนัข จะต้องมีการทำความสะอาดชำระร่างกายก่อนเดินเข้าครัว ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ก่อนเข้าครัวต้องล้างมือด้วยน้ำสบู่ดิน และในระหว่างการ

ทำงานห้ามดื่มแอลกอฮอล์ มีการกำหนดพื้นที่ในการสูบบุหรี่ ในโรงแรมห้ามเอาแอลกอฮอล์เข้ามา เต็ดขาด มีสติ๊กเกอร์ no alcohol การขนส่งวัตถุดิบ จะมีคนตรวจสอบว่าสินค้าครบหรือไม่ มีอาหารฮาลาลหรือไม่ มีการชั่ง ตรวจจับว่าตรงคุณสมบัติหรือไม่ มีการล้างวัตถุดิบ...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

สำหรับร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลจึงต้องการคำแนะนำ และการสนับสนุนจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลไม่เพียงแต่เกี่ยวข้องกับความต้องการและคุณค่าตามบัญญัติศาสนาอิสลามเท่านั้น แต่เป็นหลักมาตรฐานสากลที่ครอบคลุมทั้งความต้องการ (ฮาลาล) และที่ดี (ตอยิบ) ซึ่งสามารถตรวจสอบด้วยกระบวนการทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล สุขาภิบาลอาหารผ่านวัตถุดิบ ส่วนผสม และสารปรุงรสตรวจสอบกระบวนการผลิต สถานที่ผลิต เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิต ตรวจสอบการเก็บรักษาการขนส่ง วางจำหน่ายการล้างวัตถุดิบ ตรวจสอบพนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล พนักงานเชือดสัตว์ และผ่านการรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่างๆ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...อยากได้ความรู้เรื่องการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ ทางร้านอาหารได้ทำเรื่องขอใบรับรอง ทางคณะกรรมการอิสลามฯ จึงส่งเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบที่ร้านและสอนกระบวนการเตรียมวัตถุดิบที่ถูกต้องตามหลักการฮาลาล...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) “...ร้านจะให้ความสำคัญของบทบัญญัติและความสะอาดตลอดมีการปฏิบัติตามหลักศาสนาเช่น การล้างของสด เน้นความสะอาด เมื่อมีการอบรมบ่อยครั้ง เราก็ให้ความสำคัญมาก และลูกค้าจะชมในเรื่องความสะอาดมาก...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561 และผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 15, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

ผลการศึกษารูปได้ว่า ปัจจัยการดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล มีความแตกต่างกัน โดยร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี จะต้องทำตามข้อกำหนดของมาตรฐานฮาลาลทุกข้อ และมีการตรวจสอบหลายครั้ง หากไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล ทางผู้ประกอบการจะต้องแก้ไขจนกว่าจะผ่าน และได้ใบรับรองมาตรฐานฮาลาล ส่วนร้านที่ไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลจึงต้องการคำแนะนำและการสนับสนุนจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

4.3.7 บริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 ชายแดนใต้

จากตารางที่ 4.5 จะเห็นได้ว่า ร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารที่ไม่ขอรับการรับรอง ปัจจัยด้านบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 ชายแดนใต้ เป็นปัจจัยอย่างหนึ่งที่น่าไปสู่ความสำเร็จในการจัดการร้านอาหาร เนื่องจากพื้นที่ใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ เป็นสังคมและพหุวัฒนธรรมมีทั้งนับถือศาสนาพุทธ คริสต์ และร้อยละ 80 ที่เป็นมุสลิม ที่มีความอบอุ่นและความสัมพันธ์ที่เป็นหนึ่งเดียว เป็นชุมชนเล็กๆ ทำให้ร้านอาหารฮาลาลสามารถรองรับการให้บริการได้เป็นอย่างดี ไม่มีการแบ่งแยก รองรับนักท่องเที่ยวทุกชนชาติ ดังนั้นพหุวัฒนธรรมถือเป็นเสน่ห์และจุดขายที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยือน เรียนรู้ และสัมผัส ทั้งด้านภาษา และอาหาร ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...พื้นที่ 3 จังหวัดมีคนนับถือหลายศาสนา มีการประชาสัมพันธ์ว่าเป็นอาหารฮาลาลร้อยเปอร์เซ็นต์ ให้ความเชื่อมั่นกับลูกค้า ลูกค้าจึงมั่นใจ ซึ่งลูกค้าส่วนใหญ่เป็นมุสลิม มาจากมาเลเซีย อินโดนีเซีย สิงคโปร์บ้าง ซึ่งนักท่องเที่ยวเหล่านั้นไม่ลังเลที่จะใช้บริการ...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ร้านไม่ได้ขอใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเลย ผู้ที่มาใช้บริการเป็นมุสลิม 80-90% คนที่ไม่ใช่มุสลิมก็ไม่มีปัญหาผู้บริโภคสบายใจทั้ง 2 ฝ่าย...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561 และผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

ผลการศึกษาสรุปได้ว่าพบว่าปัจจัยด้านบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 ชายแดนใต้ ด้วยความเป็นพหุวัฒนธรรมถือเป็นเสน่ห์และจุดขายที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยือน เรียนรู้และสัมผัส ทั้งด้านภาษา และอาหาร ซึ่งเป็นผลดีเพราะความเป็นมุสลิมมีความแตกต่างในด้านอาหาร และสามารถรองรับนักท่องเที่ยวทุกชนชาติ กลุ่มลูกค้าที่หลากหลาย คนในพื้นที่มีความหลากหลาย วัฒนธรรม มีทั้งพุทธ คริสต์ และร้อยละ 80 เป็นมุสลิม ทำให้การทำงานของร้านอาหารง่ายขึ้น ร้านไม่ต้องเลือกหรือแยกอาหาร แยกกลุ่มผู้บริโภค การจัดงานเลี้ยงหรืองานสัมมนา

4.3.7 พฤติกรรมผู้บริโภค

จากตารางที่ 4.5 จะเห็นได้ว่าพฤติกรรมผู้บริโภค ร้านอาหารในโรงแรมและร้านอาหารทั่วไปที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี และร้านอาหารที่ไม่ขอรับการรับรอง ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นผู้บริโภคในพื้นที่ เป็นชุมชนดั้งเดิม เล็ก ๆ ที่มีค่านิยมถูกหล่อหลอมให้มีพฤติกรรมในการบริโภคร้านอาหารของผู้ประกอบการในพื้นที่ที่มีทำเลที่ตั้งบรรยากาศของร้าน และมีที่จอดรถ มีสุขอนามัยที่ดี การให้บริการที่ดี รวดเร็ว เอาใจใส่ลูกค้า ราคาอาหาร /รสชาติของอาหาร

ที่ถูกปาก ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ถ้าผู้บริโภคสามารถมองเห็นสถานที่ปรุงอาหารในครัวที่สะอาดจะทำให้มั่นใจมากขึ้นแต่ถ้าร้านทั่วไปก็จะเห็นคนปรุงอาหารจะสร้างความเชื่อมั่น แต่ถ้ามีเครื่องหมายก็มั่นใจขึ้น...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และร้านอาหารของคนมุสลิม ถึงแม้ไม่มีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้บริโภคจะเชื่อถือ และกล้าเข้าไปใช้บริการเพราะผู้บริโภคมั่นใจในร้านอาหารของคนมุสลิม และป้ายรับรองก็ไม่มีผลต่อการใช้บริการ นอกจากนี้การแต่งกาย หรือ พนักงานมุสลิมปรุงอาหารสามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ผู้บริโภคมีวิธีการเลือกร้านอาหาร คือ ดูเมนูและมุสลิมเป็นผู้ปรุงอาหาร หรือเจ้าของร้านต้องเป็นมุสลิมเป็นหลัก นี่คือการที่ไม่ใช่โรงแรม ถ้าเป็น โรงแรมผู้บริโภคจะรู้ว่าเจ้าของไม่ใช่คนมุสลิม แต่มีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ส่วนร้านอาหารทั่วไป แค่เจ้าของเป็นมุสลิมก็พอ...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) ผู้บริโภคมีร้านประจำโดยให้เหตุผลว่าอาหารอร่อยถูกปาก รสชาติดี สะอาดถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยเจ้าของร้านและพนักงานบริการดีเป็นกันเองกับลูกค้า เอาใจใส่ลูกค้าและบริการรวดเร็วเป็นร้านอาหารที่ใหญ่ สะดวกในการรับประทาน เดินทางสะดวก ใกล้บ้าน บรรยากาศร้านดี มีการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นร้านเก่าแก่ เป็นร้านอาหารมุสลิม เป็นร้านของคนรู้จักราคาเหมาะสมกับอาหารราคาย่อมเยา ร้านให้อาหารปริมาณมากและมีความชอบส่วนตัว ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ถ้าทานอาหารนอกบ้านจะเลือกร้านที่เคยทานร้านประจำ ใกล้บ้าน เดินทางสะดวก รสชาติที่ถูกปาก การบริการดีและรวดเร็ว...” (ผู้บริโภคในร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 15, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

อย่างไรก็ตาม ยังมีผู้บริโภคที่เห็นความสำคัญ ความจำเป็นของป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และคิดว่ามีผลต่อการเลือกรับประทานอาหาร เนื่องจากทำให้เกิดความมั่นใจในอาหาร โดยไม่ต้องสอบถามจากทางร้านอีก เพราะป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลจะเป็นช่วยไขข้อสงสัยของผู้บริโภคได้ทั้งหมด ทั้งผู้บริโภคในสามจังหวัดชายแดนใต้ และผู้บริโภคที่เดินทางมาจากต่างจังหวัด ที่ไม่คุ้นเคยทำร้านอาหารในต่างจังหวัด เมื่อได้เห็นป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลสามารถเดินเข้ามาในร้านได้อย่างมั่นใจ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ถ้ามีป้ายฮาลาลก็ดี เพราะเคยมีลูกค้าที่ผ่านไปมาถามว่าร้านนี้มีฮาลาลไหม เคยแก้ปัญหาติดป้ายว่าอาหารฮาลาล...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 9, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...ป้ายฮาลาลสำคัญมาก กลับมาคิดว่าทำไมเราถึงไม่ขอ เพราะลูกค้าจะมองจุดนี้ แต่เราเองคิดว่าเราฮาลาลอยู่แล้ว เหมือนเราไปที่อื่นก็จะมองเครื่องหมายเหมือนกันถ้าเค้าไม่ใส่ผ้าคลุม...” (ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 12, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

ผลจากการศึกษาสรุปได้ว่าพฤติกรรมของผู้บริโภคพบว่าผู้บริโภคเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ถูกหลักอนามัยสะอาด อาหารสดใหม่ ถูกใจรสชาติอาหาร และบรรยากาศภายในร้านสะดวกในการใช้บริการ ราคามาตรฐานเหมาะสมกับอาหาร พนักงานบริการดีเป็นกันเองกับลูกค้า เอาใจใส่ลูกค้า บริการรวดเร็ว และมีการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้บริโภคส่วนมากให้ความสำคัญเห็นร้านอาหารที่ฮาลาลว่าต้องถูกต้องตามหลักการฮาลาลถูกต้องตามหลักศาสนาที่บัญญัติสะอาดถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยไร้สารเคมีไม่มีสิ่งสารออมมารวมในร้านอาหารเดียวกัน อาหารสดใหม่ ใส่ใจการเลือกสรรวัตถุดิบที่ฮาลาลแล้วนำมาประกอบอาหารทุกขั้นตอนตามหลักศาสนาที่แท้จริง เจ้าของร้าน พนักงานเสิร์ฟคนปรุงอาหารเป็นอิสลาม และพนักงานมีมารยาท แต่งกายเรียบร้อยตามหลักศาสนาอิสลามการบริการที่ทำให้ผู้บริโภคประทับใจ ควรให้ข้อมูลแก่ลูกค้าอย่างชัดเจนเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ แหล่งวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหารว่าได้ดำเนินการตามขั้นตอนมาตรฐานฮาลาลหรือไม่ ไม่ควรนำลูกจ้างมุสลิมมาอยู่หน้าร้านเพื่อแสดงว่าร้านนั้นมุสลิมทานได้ และถ้าหากมีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลก็จะสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคที่มาจากต่างถิ่นได้เป็นอย่างดี แต่ถ้าเป็นร้านอาหารของคนมุสลิม ถึงแม้ไม่มีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้บริโภคจะเชื่อถือมากกว่า กล้าเข้าไปใช้บริการเพราะผู้บริโภคมั่นใจในตัวผู้ประกอบการที่เป็นมุสลิม

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาร้านอาหารจากสัมภาษณ์ผู้บริโภค

การจัดการ การตกแต่งภายในร้านควรมีรูปแบบเข้ากันกับอาหารที่จำหน่ายควรมีห้องรับรองเพิ่มเติมสำหรับแขกที่มาประชุมเป็นหมู่คณะ และควรมีที่จอดรถสำหรับผู้มาทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วนเพียงพอแก่ผู้มารับบริการ ควรเป็นมืออาชีพในการบริการทุกด้าน พนักงานบริการควรมีรอยยิ้ม ทักทายลูกค้าอย่างเป็นกันเองควรมีการทักทายด้วยสละม ควรบริการลูกค้าด้วยความกระตือรือร้นอาหาร มีวัตถุดิบที่สด มีความหลากหลาย และทุกวัยสามารถรับประทานได้

การขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้ประกอบการควรตระหนักรับผิดชอบต่อส่วนรวมและความเชื่อทางศาสนา ควรให้หน่วยงานที่ดูแลด้านความสะอาดของอาหารเข้าไปตรวจสอบตามร้านอาหาร ทั้งร้านค้า อุปกรณ์ ผู้ปรุงอาหาร พนักงานบริการ อย่างเคร่งครัด เนื่องจากได้เข้าไปใช้บริการที่ภาชนะไม่สะอาด และหากละเลยข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล ควรมีบทลงโทษอย่างจริงจัง ควรให้ความรู้มาตรฐานอาหารฮาลาล และให้ข้อมูลหลักเกณฑ์การพิจารณาร้านอาหารฮาลาลแก่ผู้บริโภคเพราะทราบแล้วว่าร้านอาหารฮาลาล คือร้านอาหารที่มีผู้ประกอบการเป็นมุสลิมจึงตัดสินใจเลือกบริโภค แต่ผู้บริโภคก็คิดว่าถึงแม้ว่าเจ้าของร้านเป็นมุสลิม มีมุสลิมเป็นผู้ปรุงอาหารแต่มุสลิมบางคนยังไม่เข้าใจถึงหลักการปฏิบัติตามหลักศาสนาที่แท้จริง เช่น การล้างเนื้อสัตว์อย่างถูกหลักวิธี และมี

ความคิดเห็นว่าร้านอาหารฮาลาลคือ ร้านที่ใส่ใจการเลือกสรรวัตถุดิบที่ฮาลาลแล้วนำมาประกอบอาหารทุกขั้นตอนตามหลักศาสนาที่แท้จริง นอกจากนี้ควรลดอัตราค่าขึ้นทะเบียนร้านอาหารฮาลาลให้ลดลง หากค่าใช้จ่ายแพงร้านต่าง ๆ ก็ไม่สนใจจดทะเบียนร้านค้าให้เป็นร้านฮาลาล และควรมีมาตรฐานฮาลาลระดับท้องถิ่น ไม่จำเป็นรับรองฮาลาลระดับประเทศ

4.4 แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้

จากการศึกษาปัญหาและอุปสรรคของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย และผลจากเวทีรับฟังความคิดเห็นจากนักวิชาการ/ผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับแนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย ผู้วิจัยจึงเสนอแนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย ดังแสดงในตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

ปัจจัยและการจัดการร้านอาหาร	แนวทางการจัดการร้านอาหาร
<ul style="list-style-type: none"> ● ด้านการจัดการ (POLC) 	
1. การวางแผน (Planning)	<ul style="list-style-type: none"> - มีการวางแผนในเรื่องของสภาพแวดล้อมทำเลที่ตั้งที่เหมาะสมแก่การประกอบการร้านอาหารตามมาตรฐานฮาลาล - มีการวางแผนในเรื่องของแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล และกลุ่มลูกค้าที่มาใช้บริการให้ชัดเจน การจัดหาพนักงานให้เหมาะสมกับตำแหน่งงานและการบริการ - มีการวางแผนเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล
2. การจัดองค์การ (Organizing)	<ul style="list-style-type: none"> - มีการจัดโครงสร้างของร้าน ข้อกำหนดของการบริหาร และการอยู่ร่วมกันในองค์กรอย่างชัดเจน - มีการหาจัดซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพจากแหล่งที่เชื่อถือได้หรือมีตราฮาลาลให้เพียงพอต่อการผลิตอาหารในแต่ละวัน - มีการจัดสรรทรัพยากรบุคคลให้เพียงพอและเหมาะสมกับการบริการและงานที่ถนัด - มีการอบรมพนักงานก่อนเข้าทำงาน - ควรจัดสรรเงินทุนหมุนเวียนภายในร้านให้เพียงพอในแต่ละวัน

ตารางที่ 4.6 แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย (ต่อ)

ปัจจัยและการจัดการร้านอาหาร	แนวทางการจัดการร้านอาหาร
<p>● ด้านการจัดการ (POLC)</p>	
3. ภาวะผู้นำ (Leading)	<ul style="list-style-type: none"> - มีการอบรมพัฒนาศักยภาพในแต่ละหน้าที่ให้เกิดความชำนาญและพัฒนาความรู้ความสามารถ - สำรวจความต้องการ จัดหาสภาพแวดล้อมมากระตุ้นการจูงใจ - จัดสรรให้มีสวัสดิการและส่งเสริมพนักงานหลาย ๆ ด้าน เช่น เงินเดือน โบนัส ส่งเสริมการศึกษาที่สูงขึ้น เป็นต้น
4. การควบคุม (Controlling)	<ul style="list-style-type: none"> - มีการควบคุมการปฏิบัติตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม การดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล หลักวิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล (ศาสนารับรอง วิทยาศาสตร์รับรอง) และหลักสุขาภิบาล ตั้งแต่ในเรื่องของวัตถุดิบ กระบวนการผลิต พนักงานที่เกี่ยวกับการปรุงหรือผลิตอาหารต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด การขนส่งหรือการเสิร์ฟต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งต้องห้าม และจะต้องมีพนักงานมุสลิมในส่วนการจัดซื้อวัตถุดิบและควบคุมการผลิตหรือปรุงอาหาร
<p>● ด้านอื่นๆ</p>	
5. บทบัญญัติทางศาสนาและข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล	<ul style="list-style-type: none"> - มีการให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักฮาลาล และกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล - ร้านอาหารได้ดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลทุกขั้นตอน เช่น การจัดซื้อวัตถุดิบ การล้างวัตถุดิบ การจัดเก็บอุปกรณ์ครัวการขนส่งสินค้า เป็นต้น - การสร้างภาพลักษณ์ที่ถูกต้อง และให้ความสำคัญให้กับเครื่องหมายฮาลาล - การกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับบริบทใน 3 จังหวัดชายแดนใต้โดยเฉพาะและชัดเจน เช่น ขบวนการดำเนินการที่กระชับ ระยะเวลาการรับรองมาตรฐานจาก 1 ปี เป็น 5 ปี ลดค่าใช้จ่ายในการรับรอง

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

ปัจจัยและการจัดการร้านอาหาร	แนวทางการจัดการร้านอาหาร
	<ul style="list-style-type: none"> - ควรรณรงค์ประชาสัมพันธ์เครื่องหมายฮาลาลของไทยที่ถูกต้องอย่างจริงจังและต่อเนื่อง - เพิ่มคุณค่าให้กับเครื่องหมายฮาลาล
6. การรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมหรือ CSR (Corporate Social Responsibility)	<ul style="list-style-type: none"> - การประกอบการต้องมีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม เช่น มีการจัดการขยะที่ดี ไม่ปล่อยของเสียลงในแม่น้ำลำคลอง ส่งเสริมการเลือกใช้วัตถุดิบจากชุมชน การว่าจ้างงานคนในชุมชน และการไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

จากตารางที่ 4.6 แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1) การวางแผน (Planning)

จากตารางที่ 4.6 จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการต้องมีการวางแผนการประกอบการร้านอาหารในเรื่องปัจจัยพื้นฐาน เช่น สภาพแวดล้อม ทำเลที่ตั้ง ที่จอดรถสะดวก และมีเพียงพอ มีบรรยากาศสภาพแวดล้อมที่ดี กลุ่มเป้าหมาย และประเภทอาหารหรือประกอบธุรกิจอาหารที่มีความแปลกใหม่ ส่งผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหาร แต่จะต้องมีการวางแผนการศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเพิ่มเติม ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “...หากใครจะมาเปิดร้านขายอาหารไม่ว่าจะนับถือศาสนาอิสลามหรือนับถือศาสนาอื่นๆ ควรจะต้องศึกษาบทบัญญัติศาสนาอิสลามรวมถึงข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลให้ท่องแท้ และต้องดูว่าเราจะขายให้ใคร ขายอะไร หากทำเลที่ตั้งให้ตรงกับกลุ่มคนที่เราจะขาย สถานที่ต้องเอื้อต่อการที่จะขอรับตราฮาลาลต่อไป และหาพนักงานที่มีความสามารถที่เราต้องการ...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารร้านที่ 5 และ 6, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

สอดคล้องกับผู้ให้ข้อมูลจากการจัดทำประชุมกลุ่ม (Focus Group) ให้ความคิดเห็นว่า “...ภาครัฐและองค์กรที่เกี่ยวข้องควรให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักการและอาหารฮาลาลแก่ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค สร้างความเข้าใจ และรณรงค์ใช้คำเต็มของคำว่าฮาลาล คือ “ฮาลาล ตอยยิบัน” ซึ่งหมายถึง การบริโภคสิ่งที่ไม่มัจดี (ฮาลาล) ที่ดี มีประโยชน์ (ตอยยิบัน) ...” (ผู้อำนวยการสำนักสนับสนุนการผลิต และธุรกิจฮาลาลจังหวัดชายแดนใต้ ประชุมกลุ่ม, สิงหาคม 2561)

2) การจัดองค์การ (Organizing)

จากตารางที่ 4.6 จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารทุกร้านมีการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบจากแหล่งที่เชื่อถือได้หรือมีเครื่องหมายฮาลาลตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม โดยวัตถุดิบของสดจะซื้อจากร้านที่เชื่อถือได้ว่าเนื้อสัตว์มาจากโรงเชือดของมุสลิมวัตถุดิบของสดแช่แข็ง และของแห้งจะพิจารณาที่มีเครื่องหมายฮาลาลที่บรรจุภัณฑ์ สถานประกอบการกำหนดกฎระเบียบที่ชัดเจน และมีการอบรมให้ความรู้เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานให้แก่พนักงานมีการบริหารแบบกันเองเหมือนคนในครอบครัว พนักงานในครัวจำเป็นต้องเป็นพนักงานที่นับถือศาสนาอิสลามเพื่อควบคุมดูแลในเรื่องของฮาลาล และทางผู้ประกอบการควรมีการจัดสรรเงินทุนหมุนเวียนสำรองไว้ยามฉุกเฉิน ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล กล่าวว่า “..ในครัว มีกระบวนการจัดซื้อ มีผู้จัดหาสินค้า (Supplier) มาส่งของ และมีการตรวจรับ โดยอาหารที่จัดซื้อต้องมีตราฮาลาล โดยการขนส่งก็ต้องไม่ปนเปื้อนหะรอม ไม่มีสิ่งต้องห้าม (หมู)..” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารร้านที่ 4, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับผู้ให้ข้อมูลจากการจัดทำประชุมกลุ่ม (Focus Group) (2561, สิงหาคม 13, ประชุมกลุ่ม) ให้ความคิดเห็นว่า “...ควรมีการอบรมให้ความรู้ข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล และสุขาภิบาลอาหารให้แก่พนักงาน และเจ้าของก่อนที่เปิดให้บริการ ทางร้านควรจัดโครงสร้างของการบริหารงานให้ชัดเจน...” (นักวิชาการสาธารณสุขศูนย์อนามัย 12 ยะลา, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

3) ภาวะผู้นำ (Leading)

จากตารางที่ 4.6 จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการต้องมีภาวะผู้นำส่งเสริมสนับสนุน และสร้างแรงจูงใจให้พนักงานในการทำงาน เพื่อเป็นขวัญ และกำลังใจแก่พนักงาน ด้วยวิธีการต่างๆ มีสวัสดิการให้แก่พนักงาน เช่น วันหยุด การเลี้ยงอาหาร การพาไปท่องเที่ยว เป็นต้น และมีการส่งเสริมให้พนักงานในเรื่องการเลื่อนตำแหน่งสูงขึ้น การขึ้นเงินเดือน การให้โบนัส เบี้ยขยัน การเลี้ยงมืออาหาร การส่งเสริมด้านการศึกษาให้เรียนต่อในระดับที่สูงขึ้น การส่งเสริมอบรมต่อยอดความรู้ เช่น การจัดส่งพนักงานอบรมที่โรงเรียนสอนการประกอบอาหาร เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิตธานี เป็นต้น ดังที่ผู้ให้ข้อมูลจากการจัดทำประชุมกลุ่ม (Focus Group) ให้ความคิดเห็นว่า “...เราควรดูแลพนักงานทุกคนเหมือนลูกหลานของเราเอง และโอกาสต่างๆเช่น ในช่วงเดือนถือศีลอด (รอมฎอน) ทางร้านควรมีข้าวปลาอาหารให้แก่พนักงาน รวมถึงมีเบี้ยขยันบ้าง ช่วงวันหยุดพาไปเที่ยวบ้าง หากพนักงานบางคนอยากเรียนต่อในระดับที่สูงขึ้นเราก็ควรส่งเสริม ซึ่งในจังหวัดปัตตานีมีให้เห็นอยู่ค่ะ...” (นายกสมาคมธุรกิจอาหาร จังหวัดปัตตานี, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

4) การควบคุม(Controlling)

จากตารางที่ 4.6 จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการต้องมีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ กระบวนการผลิตของอาหาร ความสด สะอาด มีการตรวจสอบรสชาติ และคำนึงถึงภาพลักษณ์หน้าตาของอาหาร โดยมีหลักการควบคุมตามหลักสุขาภิบาล การผลิตอาหารที่ถูกต้องบัพัญญูติศาสนาอิสลาม และข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและถูกสุขอนามัย ทั้งนี้ โดยผู้ประกอบการ พนักงานของร้านที่เป็นมุสลิมจะรู้ และเข้าใจบัพัญญูติทางศาสนาอิสลามควรจะเป็นการผู้จัดซื้อวัตถุดิบและควบคุมการผลิตหรือปรุงอาหาร ต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาดรวมถึงการขนส่งหรือการเสิร์ฟต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งต้องห้ามเช่น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สูกร เป็นต้น

หลักการควบคุมการผลิตอาหารตามหลักสุขาภิบาล ถูกสุขอนามัย บัพัญญูติศาสนาอิสลาม และข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มีดังนี้

- แหล่งที่มาวัตถุดิบ การจัดซื้อวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารแปรรูป หรือวัตถุดิบเบเกอรี่ เจลาตินต่าง ๆ ต้องคำนึงถึงเครื่องหมายฮาลาล ของสดประเภทเนื้อสดจะต้องซื้อจากร้านมุสลิม และมีแหล่งที่มาที่ชัดเจน หรือมีใบประกอบจากโรงเชือดเนื้อที่มีมาตรฐาน

- การล้างวัตถุดิบ การล้างวัตถุดิบโดยการจุ่ม หรือน้ำล้างในภาชนะ และต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่านวัตถุดิบเป็นการล้างครั้งสุดท้าย โดยน้ำที่ใช้ไหลผ่านครั้งสุดท้ายจะนำไปใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นอีกไม่ได้ จากนั้นสะเด็ดน้ำให้แห้ง

- กระบวนการผลิต กระบวนการผลิตต้องถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลามคือปราศจากสิ่งต้องห้ามตั้งแต่ต้นทางตามขั้นตอนการประกอบอาหารตามมาตรฐานฮาลาล เช่น การเตรียมห้องครัว การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การปรุงอาหารและถ้าอาหารมีส่วนผสมที่เป็นแอลกอฮอล์

- แหล่งผลิต สถานประกอบการต้องมีกฎระเบียบที่เกี่ยวกับข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล เช่น ห้ามเอาแอลกอฮอล์ และอาหารต้องห้ามเข้ามาในสถานประกอบการอย่างเด็ดขาดห้ามดื่มแอลกอฮอล์ในระหว่างการทำงานสถานประกอบการ ควรมีพื้นที่สำหรับทำละหมาด หรือ ห้องละหมาด เพิ่มเติมตามความเหมาะสม

- เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต การวาง และการจัดเก็บอุปกรณ์ครัวต้องเป็นไปตามที่ข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลกำหนด เช่น การจัดเก็บกระทะ โดยการแขวนและมีช่องว่างให้ระบายอากาศ การกำหนดมาตรฐานความสูงจากพื้นของโต๊ะที่ใช้ปรุงเตรียมอาหาร การใช้อุปกรณ์ในครัวที่ต้องเป็นสแตนเลสไม่ใช้เหล็ก ตู้แช่ความเย็นต้องได้มาตรฐานไม่เสื่อมอายุการใช้งาน เป็นต้น

- การเก็บรักษาและการขนส่ง การเก็บรักษาวัตถุดิบต้องเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อวัตถุดิบแต่ละชนิด และใช้ภาชนะที่สะอาด การขนส่งวัตถุดิบต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้าม (เนื้อสูกร)

- พนักงาน กำหนดให้มีพนักงานที่อยู่ในครัวเป็นมุสลิม อย่างน้อย 1 คน อาจจะเป็นหัวหน้าหรือแม่ครัว เพื่อควบคุมดูแลในเรื่องของฮาลาล ผู้ประกอบการต้องให้พนักงานทุกคนอบรมเรื่องฮาลาล และสร้างความเข้าใจในเรื่องของฮาลาล

ดังที่ผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ กล่าวว่า “...มีการทดสอบรสชาติอาหารตลอดเวลา และปฏิบัติตามหลักศาสนา ไม่มีสิ่งต้องห้ามเข้ามาในการปรุงอาหาร มีพนักงานที่เป็นมุสลิมคอยดูแลและทางร้านจะไม่ซื้อของที่ต้องห้ามเข้ามาในครัว...” ผู้ประกอบการที่ไม่ขอตราฮาลาลรับรองมาตรฐานอาหารร้านที่ 13 ,สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) สอดคล้องกับผู้ให้ข้อมูลจากการจัดทำประชุมกลุ่ม (Focus Group) ให้ความคิดเห็นว่า “...ผู้ประกอบการ และพนักงานต้องปฏิบัติตามต้องสอดคล้องกับหลักศาสนาอย่างเคร่งครัด และควรมีพนักงานมุสลิมเป็นผู้ควบคุมในการผลิต...” (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ปัตตานี) ,ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

5) บทบัญญัติทางศาสนา และข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

จากตารางที่ 4.6 จะเห็นได้ว่าคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ควรมีกลไก และมาตรการมาช่วยส่งเสริมยกระดับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้ เพื่อผู้ประกอบการร้านอาหารมองเห็นคุณค่า ความสำคัญผลกระทบ และผลประโยชน์ของการรับรองมาตรฐานฮาลาล โดยการยกระดับธุรกิจฮาลาลภาครัฐควรร่วมกันวางแผน และผลักดันธุรกิจฮาลาลอย่างเป็นรูปธรรมจนเกิดเป็นโมเดลร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อไปสู่ Halal Tourism และควรทำควบคู่กับการดูแลสังคม และสิ่งแวดล้อมด้วย สำหรับกระบวนการขอการรับรองมาตรฐานฮาลาล ควรกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับบริบทใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ขึ้นมาโดยเฉพาะเพราะถือเป็นพื้นที่พิเศษที่มีจำนวนประชากรมุสลิมอาศัยอยู่มาก โดยอาจลดระยะเวลาในการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานให้สั้นลง และขยายระยะเวลาการรับรองมาตรฐานฮาลาลจาก 1 ปี เป็น 5 ปี ลดค่าใช้จ่ายในการขอรับรอง ดังข้อเสนอในเวทีประชุมกลุ่ม (Focus Group) กล่าวว่า “...การขอฮาลาลในพื้นที่ 3 จังหวัดควรจัดเป็นพื้นที่พิเศษสำหรับพื้นที่หาวิธีปรับระยะเวลาในการขอให้เร็วขึ้น คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดควรเข้ามาช่วยเหลือ ควรขยายเวลาการรับรองจาก 1 ปี เป็น 5 ปี รวมถึงควรลดค่าธรรมเนียมในการขอรับรองด้วย และรณรงค์ประชาสัมพันธ์เครื่องหมายฮาลาลของไทยที่ถูกต้องอย่างจริงจังและต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคได้เห็นความสำคัญของเครื่องหมายฮาลาล สร้างการยอมรับการให้คุณค่า และความคุ้นเคยในกลุ่มผู้บริโภค...” (ผู้อำนวยการสำนักสนับสนุนการผลิต และธุรกิจฮาลาลจังหวัดชายแดนใต้ และนายกสมาคมธุรกิจอาหารจังหวัดปัตตานี, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

4.5 แนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

แนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี ร้านที่ไม่ได้รับการรับรอง ผลจากเวทีรับฟังความคิดเห็นจากนักวิชาการ/ผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้อง (Expert Forum) ซึ่งได้แก่ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ปัตตานี) สำนักสนับสนุนการผลิต และธุรกิจฮาลาลจังหวัดชายแดนใต้ ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา สมาคมธุรกิจอาหาร จังหวัดปัตตานี และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปัตตานี ได้เสนอแนะแนวทางการพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานฮาลาล ดังนี้

4.5.1 ด้านนิติศาสตร์และวิทยาศาสตร์ของอาหารฮาลาล

สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งประเทศไทยควรให้ความรู้ และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักฮาลาลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค เนื่องจากหลักการอาหารฮาลาลเป็นเรื่องบทบัญญัติทางศาสนาที่ทำให้การรับรองและใช้หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นการทำงานโดยลงพื้นที่ตรวจสอบร่วมกันระหว่างคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล เนื่องจากวัตถุประสงค์ต้องการการตรวจสอบ และการรับรองทางวิทยาศาสตร์ หลักการฮาลาลไม่เพียงแต่เป็นเรื่องบทบัญญัติทางศาสนาเท่านั้น แต่เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย สุขอนามัย และสุขภาพของผู้บริโภคด้วยดังข้อเสนอในเวที กล่าวว่า “...เรื่องสุขาภิบาลอาหารจะนำไปสู่หลักการฮาลาลซึ่งสูงกว่า เนื่องจากหลักฮาลาลจะครอบคลุมทั้งหมด ทั้งหลักสุขาภิบาลและฮาลาล...” (นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

“...ผู้ประกอบการที่ต้องการขอการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต้องยื่นเอกสารที่คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หลังจากนั้นกรรมการจะลงไปตรวจสอบเบื้องต้นที่สถานประกอบการ ซึ่งมีงบประมาณสนับสนุน ทั้งองค์การวิทยาศาสตร์และองค์การศาสนา และมีการประชุมกันทั้ง 2 ฝ่าย จึงค่อยออกใบรับรองฮาลาลให้ โดยขั้นตอนการตรวจสอบจะมีความละเอียด...” (คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปัตตานี, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

ซึ่งสอดคล้องกับความคิดเห็นของผู้ประกอบการที่ไม่ทราบรายละเอียดเกี่ยวกับข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล ไม่มีความรู้ด้านฮาลาลไม่ทราบขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและต้องขอจากหน่วยงานใด มีเพียงความรู้เรื่องฮาลาลหลักศาสนาที่เน้นความสะอาด การ

ปฏิบัติในชีวิตประจำวัน และปฏิบัติตามหลักสุชนามัยผู้ประกอบการยังคงกล่าวเพิ่มเติมว่าการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลมีกฎระเบียบมาก และไม่มีกฎชัดเจนไม่มีการยืดหยุ่น มีหลายขั้นตอนเนื่องจากกรรมการแต่ละคนเคร่งครัดไม่เท่ากัน และคำว่าฮาลาลของคณะกรรมการบางคนไม่มีคำอธิบายความที่ชัดเจนทั้งนี้ ผู้ประกอบการยังมีความสับสน เนื่องจากมีหลายแหล่งข่าวให้ข้อมูลว่าไม่สมควรขอใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เนื่องจากค่าใช้จ่ายแพง

เช่นเดียวกันกับผู้บริโภคมีความคิดเห็นว่าควรจัดการให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารฮาลาลหลักเกณฑ์การพิจารณาร้านอาหารฮาลาลแก่ผู้บริโภคเพราะผู้บริโภคทราบเพียงว่าร้านอาหารฮาลาล คือ ร้านอาหารที่มีผู้ประกอบการเป็นมุสลิม และตัดสินใจเลือกบริโภค แต่ผู้บริโภคยังคงแคลงใจว่าถึงแม้เจ้าของร้านเป็นมุสลิม มีมุสลิมเป็นผู้ปรุงอาหารแต่มุสลิมบางคนยังไม่เข้าใจถึงหลักการปฏิบัติตามหลักศาสนาที่แท้จริง เช่น การล้างเนื้อสัตว์ถูกหลักการ และมีความคิดเห็นว่าร้านอาหารฮาลาลคือ ร้านที่ใส่ใจการเลือกสรรวัตถุดิบที่ฮาลาลแล้วนำมาประกอบอาหารทุกขั้นตอนตามหลักศาสนาที่แท้จริง

4.5.2 ด้านการเพิ่มคุณค่าให้กับเครื่องหมายฮาลาล

1) การสร้างภาพลักษณ์

การสร้างภาพลักษณ์ที่ถูกต้องให้กับเครื่องหมายฮาลาล เนื่องจากความเข้าใจของคนทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องหมายฮาลาลมีความคลาดเคลื่อนอยู่มากผู้บริโภคหรือแม้แต่ผู้ประกอบการร้านอาหารยังเข้าใจและคิดว่าอาหารฮาลาลคืออาหารสำหรับชาวมุสลิม และเป็นอาหารที่ไม่มีเนื้อหมูเป็นส่วนประกอบ แต่แท้จริงแล้วอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่เน้นเรื่องความสะอาดถูกสุชนามัยปลอดภัยจากสารพิษ ดีต่อสุขภาพ จึงควรส่งเสริม และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของอาหารฮาลาลให้กับทุกคนทั้งมุสลิมและต่างศาสนา โดยการณรงค์ใช้คำเต็มของคำว่าฮาลาล คือ “ฮาลาลตอยยิบัน” ซึ่งหมายถึง การบริโภคสิ่งที่ดี (ฮาลาล) ที่ดี ๆ มีประโยชน์ (ตอยยิบัน) ที่จะนำไปสู่การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของอาหารฮาลาลดังกล่าวในเวทีประชุมดังนี้

“...ควรมีการสื่อสารให้ผู้บริโภคเห็นถึงด้านความสะอาดของอาหารฮาลาลด้วย ว่าเป็นอาหารที่รับประทานแล้วดีต่อสุขภาพและถูกสุขลักษณะ...” (ผู้อำนวยการสำนักสนับสนุนการผลิตและธุรกิจฮาลาลจังหวัดชายแดนใต้, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

“...ยุทธศาสตร์การส่งเสริมธุรกิจฮาลาลควรส่งเสริมความเข้มแข็งทางธุรกิจ โดยการส่งเสริมภาพลักษณ์ที่แท้จริงของแบรนด์ฮาลาล มุสลิมต้องกินอาหารฮาลาล และทำให้คนที่ไม่ใช่มุสลิมมีมุมมองใหม่โดยพูดถึงอาหารฮาลาลในด้านความสะอาดการรับรอง และเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ...” (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

“...ส่งเสริม และสนับสนุนผู้บริโภคระหนักในสุขภาพมากขึ้น และเลือกกินของที่มีประโยชน์ ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเลือกรับประทานอาหารในร้านที่มีเครื่องหมายฮาลาล เป็นการสร้างความน่าเชื่อถือของแบรนด์ฮาลาล รวมถึงส่งเสริมร้านอาหารฮาลาลในเชิงการท่องเที่ยวฮาลาลจะดีมาก ทำให้ร้านอาหารอยากได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลมากขึ้นในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ยังพอมีโอกาสในเรื่องนี้เนื่องจากที่จังหวัดยะลา มีอำเภอเบตงที่มีแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ และถ้ามีนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียเดินทางมาท่องเที่ยวเมื่อเห็นเครื่องหมายฮาลาลที่ร้านอาหารริมทางจะเกิดความมั่นใจมากขึ้น...” (นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

2) การให้ความสำคัญกับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

ความสำคัญของป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลทำให้ผู้บริโภคมั่นใจ มีความเชื่อมั่น โดยเฉพาะผู้บริโภคมุสลิมมั่นใจว่าอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลแน่นอน ซึ่งจากการสัมภาษณ์ผู้บริโภคให้ความคิดเห็นตรงกัน ดังนี้ ผู้บริโภคจะดูป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเพราะมุสลิมให้ความเชื่อใจ และสบายใจกับร้านที่ได้มาตรฐานอาหารฮาลาลว่าร้านที่ได้มาตรฐานฮาลาลจะปฏิบัติทุกอย่างตามข้อกำหนดที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม สร้างความมั่นใจในการเลือกรับประทานอาหาร มั่นใจในความสะอาดของอาหาร ถูกสุขลักษณะ และเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคจากต่างประเทศที่เป็นมุสลิม หากร้านอาหารไม่มีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้บริโภคจะไม่เชื่อถือเท่าร้านมุสลิม ผู้บริโภคจะไม่กล้าเข้าไปใช้บริการ แม้ว่าวัตถุดิบจะฮาลาลทั้งหมด ทั้งนี้ ผู้ประกอบการให้ความคิดเห็นว่าเป็นร้านอาหารของคนมุสลิม ถึงแม้ไม่มีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้บริโภคจะเชื่อถือมากกว่า และกล้าเข้าไปใช้บริการเพราะผู้บริโภคมั่นใจในตัวมุสลิม เนื่องจากในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ประชากรส่วนใหญ่เป็นมุสลิม อาหารมุสลิมหาทานง่ายเพราะมีชาวมุสลิมเปิดกิจการจำหน่ายอาหารจำนวนมาก และเป็นอาหารท้องถิ่น เมื่อผู้บริโภคตัดสินใจเลือกทานอาหารจะเลือกจากชื่อร้านที่เป็นชื่อมุสลิมและเจ้าของสถานประกอบการเป็นมุสลิมอยู่แล้วในเบื้องต้น เพราะมั่นใจในความเป็นมุสลิมของเจ้าของสถานประกอบการ รวมถึงพนักงานให้บริการในร้านก็เป็นมุสลิม ทำให้ไม่จำเป็นต้องถามหาป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เช่นเดียวกันกับความคิดเห็นจากผู้บริโภค ซึ่งจะไม่ต้องดูป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านอาหารที่อยู่ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารมุสลิม มีมุสลิมเป็นคนบริการ เป็นผู้ปรุงอาหาร ซึ่งเชื่อว่าถูกต้องตามหลักฮาลาล แต่ถ้าเป็นร้านอาหารที่อยู่อื่นๆ ในประเทศไทย และถ้าเป็นร้านที่เปิดใหม่จะต้องดูป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และเจ้าของร้านต้องเป็นมุสลิม

ซึ่งจะทำให้ผู้ประกอบการบางรายไม่เห็นความสำคัญของการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เนื่องจากมีความเชื่อว่าตนเองนับถือศาสนาอิสลาม มีการปฏิบัติตามหลักศาสนาในชีวิตประจำวัน อยู่ในพื้นที่ที่มีประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามเป็นจำนวนมาก และผู้บริโภคมีความเชื่อใจ มั่นใจในการเลือกบริโภคอาหารที่ผู้ประกอบการมุสลิมดำเนินการ รวมถึงบริบทสิ่งแวดล้อม เสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค เช่น การแต่งกายแบบมุสลิม ภาษาสื่อสารที่ใช้ภาษามลายู ท้องถิ่นในการสื่อสารกับผู้บริโภค และป้ายบทรหัสจากอัลกุรอานในร้าน เป็นต้น

4.5.3 ด้านการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

1) กลไกและมาตรการ

ภาครัฐควรมีกลไก และมาตรการช่วยส่งเสริมยกระดับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ และขยายผลไปทั่วประเทศไทย ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลควรได้รับการประชาสัมพันธ์หรือยกระดับให้มีความสำคัญจากภาครัฐมากกว่าร้านที่ไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อให้เห็นความแตกต่างระหว่างร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลกับร้านที่ไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และผู้ประกอบการร้านอาหารมองเห็นคุณค่าของการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ทั้งนี้ การยกระดับร้านอาหารเหล่านั้น ควรนำไปสู่ Halal Tourism จากธุรกิจร้านอาหารฮาลาลระดับท้องถิ่นเป็นระดับประเทศหรืออาเซียน เช่น ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) สร้างแอปพลิเคชันที่ประกอบด้วยแผนที่ และให้ข้อมูลแนะนำเกี่ยวกับร้านฮาลาลที่ผ่านการรับรองมาตรฐานเท่านั้น นอกจากนี้ ภาครัฐควรส่งเสริมให้บริการร้านอาหารเหล่านี้ในการรับรองแขกบ้านแขกเมืองเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารฮาลาล

2) เครือข่ายการทำงานร่วมกัน

กระบวนการทำงานที่เป็นเครือข่ายเพื่อขับเคลื่อน โมเดลร้านอาหารฮาลาลหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และความรับผิดชอบกับการส่งเสริม สนับสนุน และยกระดับธุรกิจฮาลาลควรร่วมกันวางแผน และผลักดันธุรกิจฮาลาลอย่างเป็นรูปธรรมจนเกิดเป็น โมเดลร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อกระตุ้นให้ร้านอาหารที่ยังไม่คำนึงถึงความสำคัญการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลได้รับรู้ผลกระทบ ผลประโยชน์ และความสำคัญของการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

3) การพัฒนาธุรกิจฮาลาล

การขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลมีปัญหา เนื่องจากเครื่องหมายฮาลาลเป็นลิขสิทธิ์ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และผู้ที่ถือเครื่องหมายฮาลาลไม่ได้เป็นเจ้าของที่ของรัฐ ทั้งนี้ นักธุรกิจอาหารในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ไม่ทราบทิศทางพัฒนาฮาลาล

ซึ่งสถาบันมาตรฐานอาหารสากลแห่งประเทศไทยไม่ได้สร้างความเข้มแข็งให้กับพื้นที่ ไม่มีโรงงาน ไม่มีผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ปัจจุบันร้านอาหารในพื้นที่ไม่มีฮาลาลเป็นจำนวนมาก และไม่มีต้นทุนในการทำธุรกิจ ไม่มีเงินกู้ยืมจากกองทุนฮาลาลผู้ประกอบการทำธุรกิจร้านอาหารตามสัญญาสัญญา ทำให้ไม่มีอะไรโดดเด่น และไม่มีการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ดังนั้นควรมีหน่วยงานภาครัฐร่วมกับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดร่วมกันพัฒนาธุรกิจอาหารฮาลาลให้เป็นรูปธรรม และยั่งยืนดังคำกล่าวในเวทีประชุมดังต่อไปนี้

“...ถ้าร้านได้รับสิทธิพิเศษหรือการโปรโมทผู้ประกอบการจะเริ่มหันมาสนใจ ตลาดไปรษณีย์ คนเริ่มตระหนักว่าถ้าได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลจะมีโอกาสทำธุรกิจมากขึ้น เริ่มมีอุตสาหกรรมสนใจและเข้าร่วม เพื่อขยายตลาด ตอนนี้ Halal Tourism ต้องมองหาร้านอาหารที่ได้รับ การรับรองมาตรฐานฮาลาล ซึ่งมีจำนวนน้อย ตอนนี้ทางหน่วยงานของผมได้ทำแผนที่ หากสถานประกอบการใดไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลจะไม่ได้รับการประชาสัมพันธ์ เป็นการสร้าง Ecosystem เป็นการเชื่อมโยงห่วงโซ่ทางคุณค่าของธุรกิจเพื่อเป็นการกระตุ้นสถานประกอบการ ถ้าทำเป็นมาตรฐานเดียวกันใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ก็จะดี...” (ผู้อำนวยการสำนักสนับสนุนการผลิต และธุรกิจฮาลาลจังหวัดชายแดนใต้ , ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

“...ส่วนใหญ่ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลในพื้นที่จะเป็นแบบ Local Market ลูกค้ำที่มาทานอาหารที่ร้านจะมาแบบปากต่อปากพี่น้องเพื่อนบ้านแนะนำกันมา และเป็นเครือข่ายกัน ร้านไม่มีการรับรองมาตรฐานฮาลาลก็ยังมีบริบูรณ์ เพราะแนะนำกันมาและเป็นร้านมุสลิม มีหลายสาขา ทำให้ไม่เห็นความสำคัญของการขอเครื่องหมาย เพราะเป็นกลุ่มลูกค้ำที่คุ้นเคยอยู่แล้ว...” (นายกสมาคมธุรกิจอาหาร จังหวัดปัตตานี , ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

4.5.4 ด้านการประชาสัมพันธ์

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรณรงค์ประชาสัมพันธ์เครื่องหมายฮาลาลของไทยที่ถูกต้องอย่างจริงจัง และต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคได้เห็นความสำคัญของเครื่องหมายฮาลาล สร้างการยอมรับการให้คุณค่า และความคุ้นเคยในกลุ่มผู้บริโภค โดยในปัจจุบันผู้บริโภคใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นมุสลิมร้อยละ 80 และบริโภคร้านอาหารมุสลิมซึ่งไม่ได้คำนึงถึงการมีเครื่องหมายหรือไม่มีเครื่องหมายฮาลาล การประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเห็นความสำคัญของเครื่องหมายฮาลาล และเลือกบริโภคร้านอาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาล ซึ่งเครื่องหมายฮาลาลนั้นไม่ได้มีความสำคัญในเชิงศาสนาเท่านั้น ควรประชาสัมพันธ์ให้เห็นถึงความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และดีต่อสุขภาพเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งต้องใช้เวลาให้ผู้บริโภคได้ปรับตัว และคุ้นเคยโดยสามารถเริ่มในช่วงรอมฎอนซึ่งเป็นช่วงที่ชาวมุสลิมจะมีการบริโภค และใช้จ่ายเงินกับอาหารและเครื่องบริโภคอย่างมากดังคำกล่าวต่อไปนี้

“...ต้องมีการเผยแพร่ยุทธศาสตร์การส่งเสริมอาหารฮาลาล รวมถึงการประชาสัมพันธ์ เครื่องหมายฮาลาลที่ถูกต้อง ที่มีตัวเลข 12 หลักด้วย เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถอ่านและสังเกต เครื่องหมายฮาลาลที่ถูกต้องได้ เพราะมีสถานประกอบการร้านอาหารบางแห่งใช้เครื่องหมายปลอม ...” (ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

“...ใช้การสื่อสารเข้ามาช่วยเปลี่ยนความคิดของคนต่างศาสนิกเรื่องฮาลาล จากที่เคยมองว่าเป็นเรื่องของศาสนาอย่างเดียว โดยการสร้างจุดขายของเครื่องหมายฮาลาล ต้องชูประเด็นความ สะอาดและดีต่อสุขภาพ...” (ผู้อำนวยการสำนักสนับสนุนการผลิต และธุรกิจฮาลาลจังหวัดชายแดน ใต้, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

“...ประชาสัมพันธ์เครื่องหมายฮาลาลในเรื่องมิติสุขภาพ เพื่อสร้างกระแสเรื่องการบริโภค ในช่วงใกล้รอมฎอนสื่อสารให้ผู้บริโภคเห็นว่าฮาลาลเรื่องของความสะอาดด้วย ยกตัวอย่างที่รัฐ กะลันตัน ประเทศมาเลเซีย มีความเข้มงวดมาก อาหารฮาลาลต้องอร่อย ปลอดภัย โดยเอาเรื่อง สุขภาพไปรวมกับหลักฮาลาล เพื่อขับเคลื่อนธุรกิจและกลุ่มประชาชน สร้างจิตสำนึกในกลุ่ม โรงเรียน และชาวบ้าน เมื่อคำนึงเรื่องฮาลาล ก็เป็นการคำนึงถึงความสะอาดด้วย...” (นักวิชาการ สาธารณสุขชำนาญการ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

4.5.5 ด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม หรือ CSR (Corporate Social Responsibility)

การรณรงค์เรื่องเครื่องหมายฮาลาล หรือ การขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ควรทำ ควบคู่กับการดูแลสังคมและสิ่งแวดล้อม ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญ เนื่องจากสังคมและ สิ่งแวดล้อมมีผลกระทบจากการทำอาหาร การประกอบอาหารดังกล่าวต่อไปนี้

“...ใช้หลัก CSR ความรับผิดชอบต่อสังคม และสิ่งแวดล้อมเข้ามาช่วย ให้ผู้ประกอบการได้ ตระหนักถึงการดูแลสังคม และสิ่งแวดล้อม ถือเป็นหลักการของมุสลิมด้วยเนื่องจากอาหารฮาลาล เป็นอาหารอฮ์ลันนิค ทำให้อาหารฮาลาลเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและดีต่อสุขภาพผู้บริโภค...” (ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

“...หน่วยงานภาครัฐควรให้ความสำคัญในการส่งเสริมผู้ประกอบการอาหารฮาลาล เนื่องจาก มีงบประมาณที่ถูกจัดสรรลงมาให้หน่วยงานดำเนินการมาก จึงควรช่วยสนับสนุนและรณรงค์ให้ ผู้ประกอบการร้านอาหารประกอบอาหารที่มีสะอาด มีมาตรฐานฮาลาล และไม่ใช้โฟมเป็นภาชนะใส่ อาหารจำหน่าย เพราะส่งผลต่อสุขภาพผู้บริโภคและทำลายสิ่งแวดล้อม...” (นายกสมาคมธุรกิจอาหาร จังหวัดปัตตานี, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

4.5.6 ด้านกระบวนการขอการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

1) กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลควรกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับบริบทใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ขึ้นมาโดยเฉพาะ เนื่องจากเป็นพื้นที่พิเศษที่มีจำนวนประชากรมุสลิมอาศัยอยู่มาก จากเดิมที่ต้องยื่นเอกสารต่อคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด กว่าจะลงตรวจ อนุมัติ และส่งใบรับรองซึ่งต้องใช้เวลา 4-6 เดือน เมื่อได้ใบรับรองเรียบร้อยแล้วมีระยะเวลาการรับรองเพียง 1 ปีจากวันที่รับรองและค่าธรรมเนียมที่ไม่เท่ากันเช่นบางร้าน 3,000 บาท บางร้าน 2,500 บาท (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) ซึ่งภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรอำนวยความสะดวกและส่งเสริมผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารหรืออุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล โดยอาจจะลดระยะเวลาในการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลให้สั้นลง และขยายระยะเวลาการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลจาก 1 ปี เป็น 5 ปี โดยสถานประกอบการได้รวบรวมเอกสารยื่นขอตามขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล แต่ใช้เวลานาน และไม่ได้รับการตอบรับใด ๆ จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องบางสถานประกอบการมีเจ้าหน้าที่ติดต่อให้ทางร้านขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และขาดหาย ไม่ได้ติดต่อเพิ่มเติม และบางสถานประกอบการขาดความมั่นใจในการต่ออายุใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยกังวลเรื่องค่าใช้จ่ายในการต่ออายุเช่นเดียวกับความคิดเห็นของผู้บริโภค ซึ่งผู้บริโภคให้ความคิดเห็นว่าควรให้มีมาตรฐานอาหารฮาลาลระดับท้องถิ่น ไม่จำเป็นต้องรับรองฮาลาลระดับประเทศดังที่ได้กล่าวต่อไปนี้ “...การขอฮาลาลในพื้นที่ 3 จังหวัด ยึดระเบียบมาตรฐานกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยซึ่งกฎนี้ใช้กับโรงงาน เคยเสนอให้ปรับมาตรฐานที่ใช้ใน 3 จังหวัดเฉพาะไปแล้วปัญหาคือ ไม่มีข้อมูลที่ชัดเจน เคยมีการร่างมา 1 เล่ม แต่หารือกับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแต่ไม่สำเร็จแม้เคยกร่างมาหลายครั้งแล้ว ...” (ผู้อำนวยการสำนักสนับสนุนการผลิต และธุรกิจฮาลาล จังหวัดชายแดนใต้, ประชุมกลุ่ม สิงหาคม 2561)

2) ค่าใช้จ่ายในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

การขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลไม่ควรเป็นเรื่องที่ยุ่งยากและไกลตัวสำหรับการประกอบธุรกิจขนาดเล็กเนื่องด้วยค่าใช้จ่ายในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลสูง ประมาณหมื่นต่อปี และค่าใช้จ่ายในการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลแต่ละจังหวัดมีความแตกต่างกันขาดมาตรฐานที่ชัดเจน ค่าใช้จ่ายแต่ละสถานประกอบการไม่เท่ากัน และสถานประกอบการไม่ทราบ

รายละเอียดของค่าใช้จ่ายที่แน่นอนค่าธรรมเนียม และดำเนินการ แต่ควรมีอัตราเดียวกันที่สถานประกอบการธุรกิจขนาดเล็กสามารถยอมรับได้ ซึ่งจะส่งเสริมให้ร้านอาหารมีฮาลาลมากกว่านี้

3) การลงพื้นที่ตรวจสอบร้านอาหาร

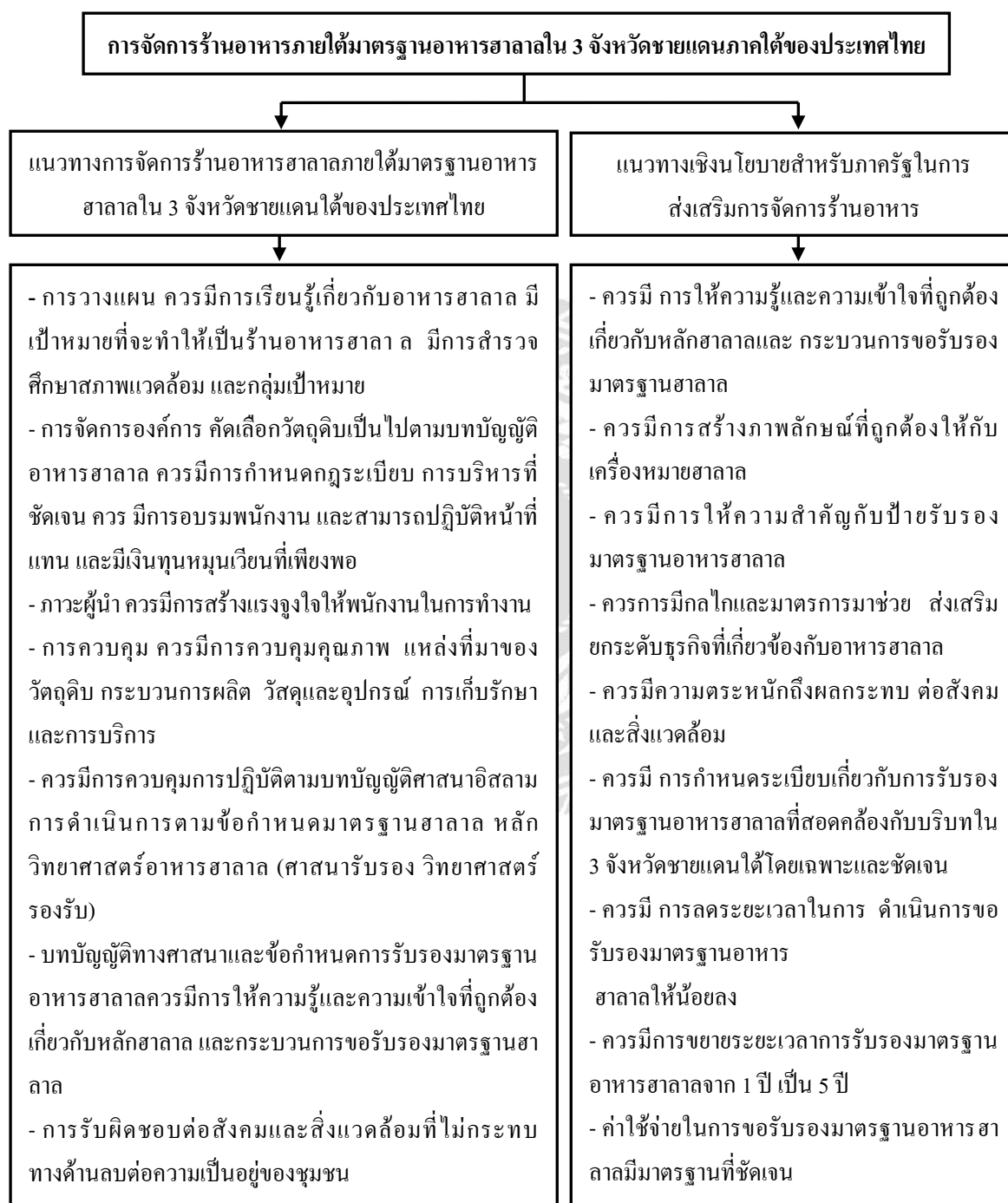
ผู้ประกอบการให้ความเห็นว่าเมื่อร้านอาหารได้รับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ทางหน่วยงานควรมาตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้สถานประกอบการละเลยในการดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล และหากมีการละเลยข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล ควรมีบทลงโทษอย่างจริงจัง

ผลการศึกษาจากการสนทนากลุ่มย่อยพบว่า หน่วยงานภาครัฐ นักวิชาการ และผู้ที่เกี่ยวข้องมีความคิดเห็นตรงกันว่า ภาครัฐ และองค์กรที่เกี่ยวข้องควรให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักการอาหารฮาลาลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค เพื่อเป็นการส่งเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของอาหารฮาลาล โดยหลักการอาหารฮาลาลไม่เพียงแต่เป็นเรื่องบทบัญญัติทางศาสนาเท่านั้น แต่เป็นหลักการของอาหารที่เน้นเรื่องความสะอาดถูกสุขอนามัย ปลอดภัยจากสารพิษ ดีต่อสุขภาพ และรณรงค์ใช้คำเต็มของคำว่าฮาลาล คือ “ฮาลาลตอยยิบน์” ซึ่งหมายถึง การบริโภคสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) ที่ดีๆ มีประโยชน์ (ตอยยิบน์) และควรรณรงค์ประชาสัมพันธ์เครื่องหมายฮาลาลของไทยที่ถูกต้องอย่างจริงจังและต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคได้เห็นความสำคัญของเครื่องหมายฮาลาล สร้างการยอมรับการให้คุณค่า ความคุ้นเคยในกลุ่มผู้บริโภค ควรมีกลไก และมาตรการมาช่วยส่งเสริมยกระดับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้ เพื่อผู้ประกอบการร้านอาหารมองเห็นคุณค่า ความสำคัญ ผลกระทบ และผลประโยชน์ของการรับรองมาตรฐานฮาลาล การยกระดับธุรกิจฮาลาลภาครัฐควรร่วมกันวางแผน และผลักดันธุรกิจฮาลาลอย่างเป็นทางการจากรวมกันเป็นโมเดลร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อไปสู่อุตสาหกรรม Halal Tourism ทั้งนี้ การรณรงค์การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ควรทำควบคู่กับการดูแลสังคม และสิ่งแวดล้อมด้วย นอกจากนี้ให้ความคิดเห็นเรื่องกระบวนการขอการรับรองมาตรฐานฮาลาลว่า ควรกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับบริบทใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ขึ้นมาโดยเฉพาะเพราะถือเป็นพื้นที่พิเศษที่มีจำนวนประชากรมุสลิมอาศัยอยู่มาก โดยอาจจะลดระยะเวลาในการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานให้สั้นลง และขยายระยะเวลาการรับรองมาตรฐานฮาลาลจาก 1 ปี เป็น 5 ปี พอสรุปได้ในตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 แนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

หัวข้อเสนอแนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐ	รายละเอียดจากข้อเสนอ
1. ด้านมิติด้านศาสนาและวิทยาศาสตร์ของอาหารฮาลาล	ควรมีการให้ความรู้ และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักฮาลาล แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค เนื่องจากหลักการอาหารฮาลาลเป็นเรื่องบทบัญญัติทางศาสนาที่ให้การรับรองและใช้หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ดำเนินการรับรอง
2. ด้านการเพิ่มคุณค่าให้กับเครื่องหมายฮาลาล	ควรมีการส่งเสริม และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของอาหารฮาลาลให้กับทุกคนทั้งมุสลิมและต่างศาสนา โดยการรณรงค์ใช้คำเต็มของคำว่าฮาลาล คือ “ฮาลาลตอยยิบัน” ซึ่งหมายถึง การบริโภคสิ่งที่ไม่มอดี (ฮาลาล) ที่ดี ๆ มีประโยชน์ (ตอยยิบัน) ที่จะนำไปสู่การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของอาหารฮาลาล
3. ด้านการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล	ภาครัฐควรมีกลไก และมาตรการช่วยส่งเสริมยกระดับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ จากธุรกิจร้านอาหารฮาลาลระดับท้องถิ่นเป็นระดับประเทศ
4. ด้านการประชาสัมพันธ์	ควรมีการรณรงค์ประชาสัมพันธ์เครื่องหมายฮาลาลของไทยที่ถูกต้องอย่างจริงจัง และต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคได้เห็นความสำคัญของเครื่องหมายฮาลาล สร้างการยอมรับการให้คุณค่า และความคุ้นเคยในกลุ่มผู้บริโภค
5. ด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม	ผู้ประกอบการ ควรมีความตระหนักผลกระทบต่อสังคม และสิ่งแวดล้อม
6. ด้านกระบวนการขอการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล	ควรมีการกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ที่สอดคล้องกับบริบทใน 3 จังหวัดชายแดนใต้โดยเฉพาะและชัดเจน เช่น ขบวนการที่กระชับ ระยะเวลาการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลจาก 1 ปี เป็น 5 ปี ลดค่าใช้จ่ายในการขอรับรอง และควรมีหน่วยงานภาครัฐ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดร่วมกันพัฒนาธุรกิจอาหารฮาลาลให้เป็นรูปธรรมและยั่งยืน

ผลจากการวิจัยเก็บข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร ฮาลาล ผู้บริโภค และการจัดประชุมกลุ่มย่อย นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง แล้วมีการนำข้อมูลมาวิเคราะห์หาแนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย ซึ่งพอจะสรุปได้ ดังภาพที่ 4.1



ภาพที่ 4.1 สรุปแนวทางการจัดการร้านอาหารมาตรฐานอาหารฮาลาล

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัญหาการจัดการร้านอาหารและปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารประกอบด้วยการวางแผน การจัดการร้านอาหาร ภาวะผู้นำของผู้บริหารร้านอาหาร การควบคุมคุณภาพของร้านอาหาร บทบัญญัติเกี่ยวกับศาสนาอิสลาม ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อให้ได้แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล และแนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย มีขั้นตอนในการดำเนินงาน ดังนี้ ศึกษาปัญหาการจัดการร้านอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยและวิเคราะห์แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย โดยการลงพื้นที่เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (Halal Food) และร้านอาหารที่ได้รับมาตรฐานฮาลาล ในการศึกษารั้งนี้ จำนวน 13 คน ร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และมาตรฐานฮาลาล จำนวน 15 คน และผู้บริโภคอาหารในร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่ผู้วิจัยได้ทำการคัดเลือกไว้ในสามจังหวัดชายแดนใต้ (จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส) จังหวัดละ 15 คน รวมทั้งสิ้น 45 คน และเวทีรับฟังความคิดเห็นจากนักวิชาการ/ผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้อง (Expert Forum) กับนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 5 ท่าน ประกอบด้วย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดในเขตพื้นที่จังหวัดปัตตานี ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ปัตตานี) ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) และนายกสมาคมธุรกิจอาหารจังหวัดปัตตานี รวมกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 78 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ 1) แบบสัมภาษณ์ข้อความกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานในร้านอาหารและปัจจัยการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย และ 2) แบบสัมภาษณ์ข้อความกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้บริโภคในการใช้บริการร้านอาหารฮาลาล

เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) และเวทีรับฟังความคิดเห็นจากนักวิชาการ/ผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้อง (Expert Forum) จากนั้นนำผลการวิจัยที่ได้มาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) นำเสนอข้อมูลตามกรอบแนวคิด และนำเสนอผลการวิจัยในรูปแบบรายงานเชิงพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) ซึ่งผู้วิจัยจะนำเสนอรายละเอียดตามลำดับดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.2 อภิปรายผล

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 ปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยที่มีสาเหตุมาจากปัจจัยด้านการจัดการร้านอาหาร ซึ่งประกอบด้วย การวางแผน การจัดองค์การ การซื้อวัตถุดิบหรือภาวะผู้นำ และการควบคุม ปัจจัยอื่นๆประกอบด้วย ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล บริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ และ พฤติกรรมผู้บริโภค มีความจำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล โดยผู้ประกอบการต้องคำนึงถึงปัจจัยเหล่านี้และทำอย่างเป็นระบบ รายละเอียด ดังนี้

5.1.1.1 ด้านการวางแผน เป็นกระบวนการที่สำคัญที่สุดเพื่อให้การดำเนินธุรกิจมีทิศทางที่ชัดเจนเป็นไปตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ แต่พบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มีปัญหาและอุปสรรคในเรื่องสถานที่ สภาพแวดล้อมที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล ในการขอมาตรฐานอาหารฮาลาล สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ขอรับรองมีอุปสรรคในเรื่องเมนูอาหารฮาลาลที่ไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ไม่สามารถรองรับความต้องการของผู้บริโภคที่มีเข้ามามากได้เนื่องจากความไม่แน่นอนของวัตถุดิบที่ร้านต้องการ เพราะการเตรียมวัตถุดิบในสามจังหวัดมีข้อจำกัดในเรื่องต่างๆ เช่น ไม่มีห้างสรรพสินค้า มีเพียงตลาดสดตอนเช้า นอกจากนี้ ไม่สามารถคาดการณ์เรื่องยอดขายได้เนื่องจากความไม่สงบในภาคใต้

5.1.1.2 ด้านการจัดองค์การ ด้านวัตถุดิบมีความสำคัญมาก เนื่องจากเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของอาหาร วัตถุดิบบางประเภทไม่มีเครื่องหมายฮาลาล การไม่ยอมรับวัตถุดิบที่มีเครื่องหมายฮาลาลบางชนิดที่นำเข้าจากต่างประเทศ วัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ ที่มีเครื่องหมายฮา

ตลาดบางชนิดมีราคาสูง พนักงานขาดทักษะและคุณสมบัติเฉพาะด้าน เนื่องจากพนักงานส่วนใหญ่เป็นคนในพื้นที่และพนักงานขาด Service mind (ไม่ค่อยยิ้มแย้ม) ทำให้สิ้นเปลืองเวลาและงบประมาณในการส่งฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทักษะความสามารถ สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองพนักงานบางรายละเลยไม่ปฏิบัติตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามและข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล บางร้านขาดเงินทุนหมุนเวียนในช่วงเกิดความไม่สงบในภาคใต้

5.1.1.3 ด้านการชี้แนะองค์การ/ภาวะผู้นำ เป็นผู้นำแบบมุ่งคน (Consideration) เนื่องจากพนักงานส่วนใหญ่เป็นคนในพื้นที่ ญาติพี่น้อง ต้องดูแลเอาใจใส่ดูแลทุกข์สุข และสร้างความสัมพันธ์อันดีกับผู้ปฏิบัติงาน ส่งผลทำให้ประสิทธิภาพของพนักงานในการทำงานลดลง ทำให้เกิดค่าใช้จ่ายในการส่งพนักงานไปเพิ่มทักษะด้านต่างๆ เกิดการทำงานที่ไม่เป็นระบบ และเชื่อในความเป็นมุสลิมของตนเองที่ต้องบริโภคอาหารฮาลาลอยู่แล้ว

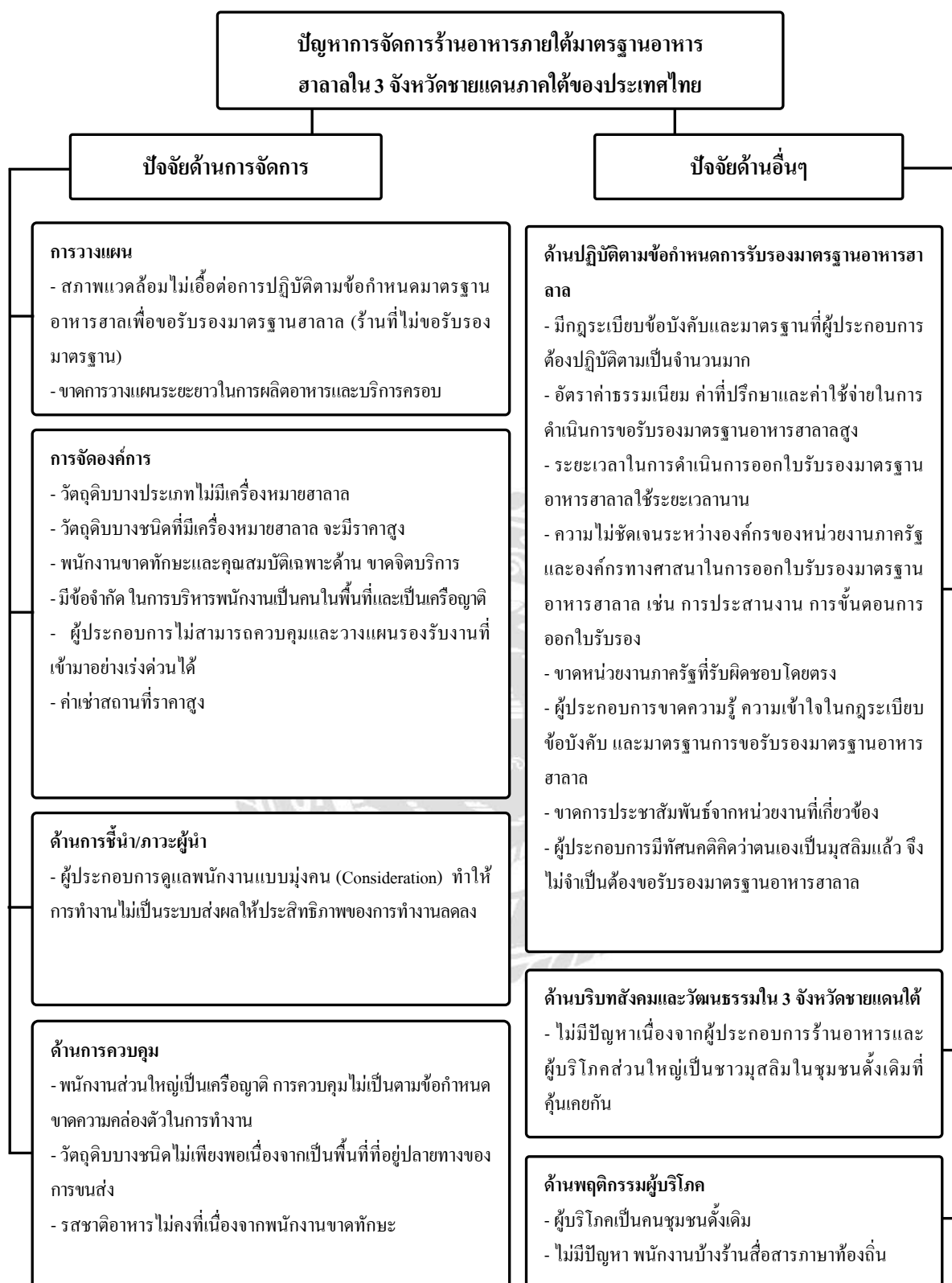
5.1.1.4 ด้านการควบคุม เมื่อร้านอาหารไม่ได้ดำเนินการขอมาตรฐานการรับรองอาหารฮาลาล ผู้ประกอบการจึงไม่ได้มีมาตรการควบคุมสิ่งต้องห้ามตามข้อกำหนดของมาตรฐานอาหารฮาลาลที่ผู้บริโภคนำเข้าร้าน มีข้อจำกัดเรื่องวัตถุดิบ ที่มีให้เลือกไม่มากนักเนื่องจาก มีข้อจำกัดของพื้นที่ที่อยู่ปลายทางของการขนส่ง มีเพียงตลาดเช้า วัตถุดิบไม่สดใหม่ อีกทั้งบุคลากรยังขาดความเชี่ยวชาญในการผลิตอาหารบางประเภท รสชาติอาหารไม่คงที่ ผู้บริโภคบางรายนำเครื่องแอลกอฮอล์เข้ามาภายในร้าน

5.1.1.5 ด้านข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ขอรับรอง ขาดความรู้ ความเข้าใจในกฎระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ผู้ประกอบการร้านอาหารจึงต้องศึกษาให้เข้าใจ และปฏิบัติตามกฎระเบียบ ข้อบังคับที่มีจำนวนมาก การเรียกเก็บค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายในการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานอาหารที่ค่อนข้างสูงสำหรับธุรกิจขนาดเล็กที่มีเงินทุนหมุนเวียนจำกัด ระยะเวลาในการดำเนินการออกไปรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลใช้ระยะเวลานาน ไปรับรองระยะเวลาที่กำหนดครบเพียง 1 ปี และต้องต่ออายุใหม่ ความไม่ชัดเจนระหว่างองค์กรของหน่วยงานภาครัฐและองค์กรทางศาสนาในการออกไปรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เช่น การประสานงาน การขั้นตอนการออกไปรับรอง เป็นต้น ขาดหน่วยงานภาครัฐที่รับผิดชอบโดยตรง และผู้ประกอบการมีทัศนคติคิดว่าตนเองเป็นมุสลิมแล้ว จึงไม่จำเป็นต้อง ขอรับรอง

5.1.1.6 ด้านบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ ไม่มีปัญหา เนื่องจากผู้บริหารโรงแรมและผู้ประกอบการที่ขอรับรองเป็นคนดั้งเดิมชุมชน และมีนโยบายสร้างความสัมพันธ์ในชุมชนโดยรอบ ส่วนที่มีปัญหาเกิดจากร้านอาหารที่ผู้ร่วมหุ้นเป็นต่างศาสนา ผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมบางรายที่เคร่งขาคความเชื่อมั่นในเรื่องอาหารฮาลาล

5.1.1.7 ด้านพฤติกรรมผู้บริโภค ไม่เป็นอุปสรรคและปัญหา เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นคนมุสลิมในชุมชนดั้งเดิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ พนักงานสามารถสื่อสารเป็นภาษา มาลายู ทำให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจและเชื่อถือในร้านอาหารที่มีผู้ประกอบการและพนักงานบริการ เป็นมุสลิม แม้ว่าทางร้านอาหารจะไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยสามารถสรุป ปัญหาได้ดังแผนภาพที่ 5.1





ภาพที่ 5.1 ปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารสากลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

5.1.2 ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย ประกอบด้วย การวางแผน การจัดองค์กร การซื้อนำองค์กร การควบคุม ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล บทบัญญัติศาสนาอิสลาม ด้านบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ และ พฤติกรรมผู้บริโภค รายละเอียดดังนี้

5.1.2.1 ด้านการวางแผน เกิดจากการกำหนดเป้าหมายในด้านการจัดหาแหล่งทำเลที่ตั้งของร้านที่มีความสะดวก สถานที่ที่จอดรถ สภาพแวดล้อมที่ดี กลุ่มเป้าหมายของผู้บริโภค การจัดหาแหล่งวัตถุดิบ นำไปสู่การวางแผนที่เป็นระบบและครอบคลุมทุกปัจจัยที่จะช่วยส่งเสริมให้เกิดความสำเร็จ ศึกษาข้อมูล ข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล สิ่งต้องห้ามของอาหารฮาลาลด้วยตนเอง ผู้ประกอบการบางรายสืบทอดกิจการจากบรรพบุรุษที่ดำเนินกิจการมายาวนาน

5.1.2.2 ด้านการจัดองค์กร มีการจัดการด้านวัตถุดิบ พนักงาน และเงินทุนหมุนเวียนอย่างเป็นระบบ โดยวัตถุดิบของสด ของแห้ง สั่งด้วยตนเองจากร้านฮาลาลที่น่าเชื่อถือที่ใช้บริการอยู่เป็นประจำเช่น เนื้อสัตว์สั่งจากร้านที่เชื่อถือเอง ของสดสั่งซื้อวันต่อวัน ห้องอาหารในโรงแรมมีฝ่ายจัดซื้อ สั่งซื้อตามรายการที่พนักงานในครัวสั่ง มีฝ่ายตรวจรับควบคุมตัวสินค้าวัตถุดิบพนักงานในครัวและผู้ควบคุมต้องเป็นมุสลิม มีการบริหารกิจการแบบครอบครัว บนพื้นฐานความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิด ดูแลเสมือนญาติ แต่ผู้ประกอบการมีการให้นโยบาย กฎเกณฑ์ เพื่อนำทิศทางให้แก่พนักงาน เพื่อนำไปสู่การจัดการภายในสถานประกอบการที่มีประสิทธิภาพ มีการเสริมทักษะและอบรมให้ความรู้แก่พนักงานที่เข้าใหม่ เนื่องจากเป็นพนักงานในท้องถิ่น มีการแบ่งโครงสร้างบุคลากรมีหัวหน้าเป็นผู้ดูแล และทำงานเป็นทีม (Teamwork) และเงินทุนหมุนเวียน ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการจะมีเงินต้นสำรอง กรณีเศรษฐกิจตกต่ำ มีร้านหลักเป็นผู้รับผิดชอบ

5.1.2.3 ด้านการซื้อนำองค์กร ผู้นำหรือเจ้าของสถานประกอบการ มีพฤติกรรมแบบมุ่งไปที่คนหรือพนักงาน เพราะส่วนใหญ่เป็นพนักงานในพื้นที่หรือญาติมิตร ทำให้การเข้าออกของพนักงานน้อยลง และผู้นำมีพฤติกรรมช่วยเหลือซึ่งกัน มีผลประโยชน์ต่างตอบแทน มีการสนับสนุนด้านการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น มีการพัฒนาศักยภาพ การอบรมเสริมทักษะ เช่น ด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ มีสวัสดิการ เช่น โบนัส กองทุนสวัสดิการพนักงาน อาหารวันละ 2 มื้อ และวันหยุดไปเที่ยวพักผ่อน

5.1.2.4 ด้านการควบคุม สถานประกอบการมีการควบคุมโดยใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน สะอาดจากร้านฮาลาล และวัตถุดิบแห้งต้องมีเครื่องหมายฮาลาลรับรอง มีการปฏิบัติตามบทบัญญัติทางศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัดเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และมีการควบคุมคุณภาพเพื่อรักษาระดับมาตรฐานของร้านอาหารให้ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจสูงสุด มีสูตรอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้าน เน้นเรื่องความสะอาดเป็นหลัก มีการควบคุมต้นทุนอาหารและต้นทุนการผลิตแต่ละเมนูแต่ยังคงคุณภาพ เช่น การแปรรูปเมนูอาหารจากวัตถุดิบที่เหลือในแต่ละวัน มีการตรวจรสชาติก่อนเสิร์ฟลูกค้า นอกจากนี้ ภาชนะที่ใส่ต้องดูดีน่ารับประทาน และเน้นการบริการของพนักงานบริการที่เป็นไปตามมาตรฐานการบริการร้านอาหาร

5.1.2.5 ด้านบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการร้านอาหารทุกร้านได้ดำเนินธุรกิจภายใต้บทบัญญัติศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัด ตามที่ได้รับการปลูกฝังและเรียนรู้มาแต่กำเนิด โดยปฏิบัติตามหลักคำสอนบทบัญญัติศาสนาอย่างเคร่งครัด ยึดหลักคำสอนในคัมภีร์อัลกุรอาน นับถืออัลลอฮ์องค์เดียวเท่านั้น พนักงานมุสลิมต้องทำละหมาด 5 เวลาต่อวัน มีการถือศีลอดในเดือนรอมฎอนทุกปี ต้องไม่นำสัตว์เลื้อยที่มีเขี้ยว งา กรงเล็บ มีพิษร้าย มาทำเป็นอาหารเช่น สุนัข ไก่ หมี ช้าง งู กิ้งก่า ไม่นำวัตถุดิบต้องห้าม (ฮะรอม) เข้ามาในร้านเช่นเนื้อสุกร เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เลือดสัตว์หรือสัตว์ต้องเชือดที่ถูกต้องตามหลักศาสนา คือเชือดให้หลุดเลือดขาดออกจากกัน วัตถุดิบต้องสะอาดไม่มีสิ่งสกปรก (นะญิส) เจือปน

5.1.2.6 ด้านการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล สถานประกอบการทุกร้านมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล เช่น ผู้ปรุงอาหารหรือผู้ควบคุมเป็นมุสลิมรับผิดชอบและตรวจสอบทุกกระบวนการ การซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่น่าเชื่อถือได้ว่าเป็นฮาลาล การล้างวัตถุดิบ จะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม โดยล้างผ่านน้ำด้วยวิธีการแบบน้ำไหลผ่านจำนวน 3 ครั้ง การเชือดสัตว์ เชือดขณะยังมีชีวิตและต้องตัดหลอดลมให้ขาด กระบวนการผลิตต้องฮาลาลทุกขั้นตอน สถานที่ผลิตจะต้องสะอาด ปลอดภัย จากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกันสัตว์ทุกชนิด และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิต การเก็บรักษา การขนส่ง และวางจำหน่ายจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหาร ฮาลาล การล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน ไม่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จำหน่ายหรืออนุญาตให้ภายในร้าน อาหารต้องสะอาด มีประโยชน์ต่อร่างกาย พนักงานทุกคนต้องล้างสบู่

ดินก่อนเข้าทำงานในร้าน การล่าเหยื่ออาหารวัตถุดิบสดกับอาหารที่ปรุงสุก ต้องให้แยกช่องทางในการล่าเหยื่อ (ขนส่ง)

5.1.2.7 ด้านบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ การมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและศาสนา รวมถึงความไม่สงบใน 3 จังหวัด ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร สามารถปรุงอาหารที่มีความหลากหลายเมนูได้เพื่อรองรับความเป็นพหุวัฒนธรรมและศาสนา ไม่มีการแบ่งแยกในเรื่องของศาสนา อาหารฮาลาลสามารถบริโภคได้ทุกชาติ ทุกศาสนา การเป็นพหุวัฒนธรรมเป็นเสน่ห์และจุดขายที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยือน เรียนรู้และสัมผัส ทั้งด้านภาษา และอาหาร

5.1.2.8 ด้านพฤติกรรมผู้บริโภค ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับเครื่องหมายมาตรฐานฮาลาล ซึ่งเชื่อว่าถูกต้องตามหลักการฮาลาล ถูกต้องตามหลักศาสนาบัญญัติ ทั้งนี้ ยังมีความเชื่อมั่นเลือกร้านอาหารที่เจ้าของเป็นมุสลิม ใช้บริการร้านเดิม ๆ ที่คุ้นเคยและมั่นใจ เน้นเรื่องความสะอาดทางกายภาพ รสชาติอาหารคงที่ ความหลากหลายของเมนู การบริการโดยสามารถสรุปดังแผนภาพที่ 5.2





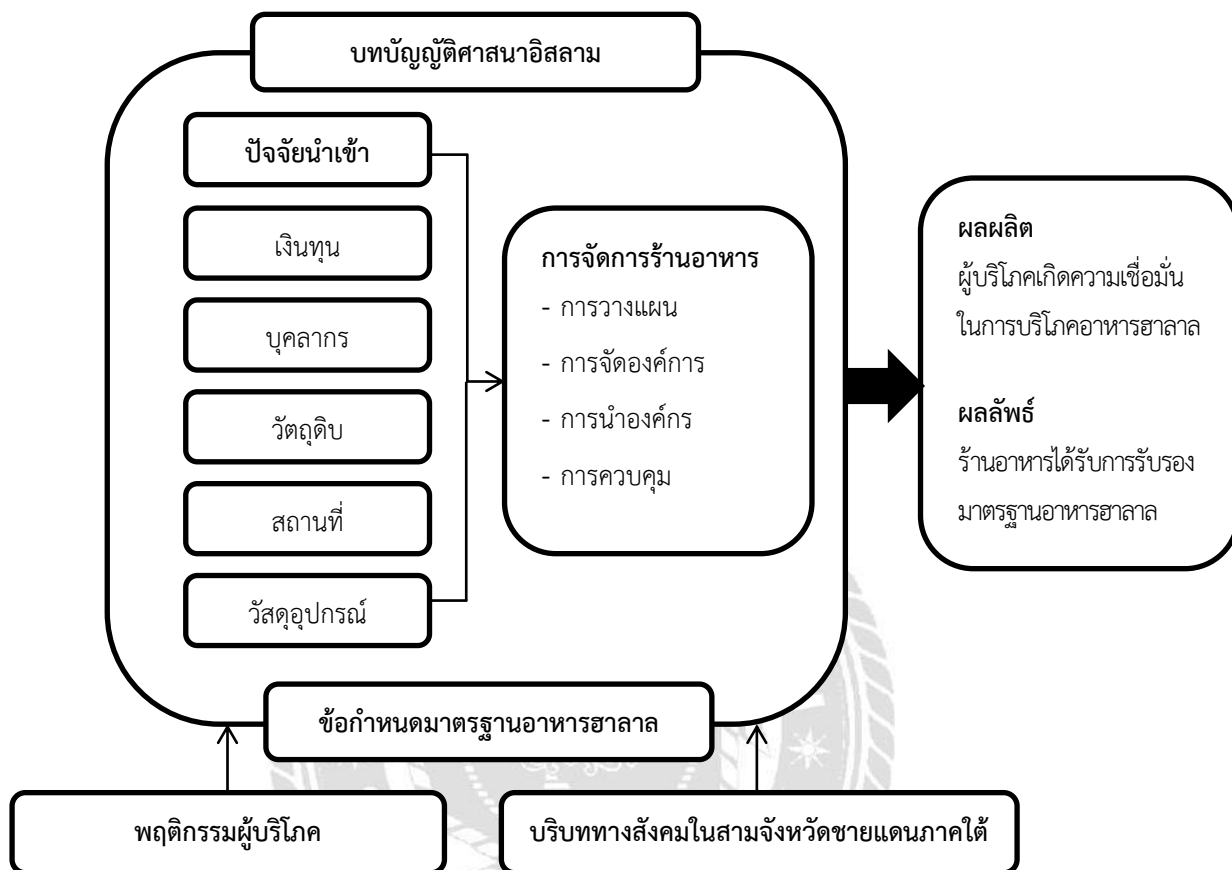
ภาพที่ 5.2 ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

5.1.3 แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย มีส่วนสำคัญ 2 ส่วน คือ แนวทางการจัดการร้านอาหารฮาลาล ที่ประกอบไปด้วยข้อมูลทางด้าน การวางแผน การจัดองค์การ การชี้แนะและการควบคุม และอีกส่วนสำคัญ คือ แนวทางและหลักการควบคุมผลิตอาหารที่ต้องมีการควบคุมการปฏิบัติตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม การดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลหลักวิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล (ศาสนารองรับ วิทยาศาสตร์รับรอง) และหลักสุขาภิบาล รายละเอียดดังนี้

5.1.3.1 แนวทางการจัดการร้านอาหารฮาลาล ประกอบไปด้วยข้อมูลทางด้าน การวางแผน การจัดองค์การ การชี้แนะและการควบคุม ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องศึกษาหาข้อมูลและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล มีการดำเนินการตรวจสอบตัวเองเพื่อกำหนดสถานภาพในปัจจุบันขององค์การ มีการสำรวจสภาพแวดล้อม ทำเลที่ตั้ง ที่จอดรถสะดวกและเพียงพอ มีบรรยากาศสภาพแวดล้อม ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องมีการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม การจัดหาแหล่งวัตถุดิบที่เป็นของสดควรต้องซื้อจากร้านที่เชื่อถือได้ว่าเนื้อสัตว์มาจากโรงเชือดของมุสลิมของสดแช่แข็งและของแห้งควรพิจารณาวัตถุดิบที่มีเครื่องหมายฮาลาลที่บรรจุภัณฑ์ ซึ่งผู้ประกอบการควรเป็นผู้เลือกซื้อวัตถุดิบด้วยตนเอง หรือมอบหมายให้พนักงานจัดซื้อ สถานประกอบการควรกำหนดกฎระเบียบที่ชัดเจนเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานให้แก่พนักงานมีการบริหารแบบครอบครัว มีภาวะผู้นำส่งเสริม สนับสนุน และสร้างแรงจูงใจให้พนักงานในการทำงาน เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจแก่พนักงาน มีการคิดค้นผลผลิตเอง คิดสูตรอาหารเอง เป็นรสชาติเอกลักษณ์เฉพาะของทางร้าน

5.1.3.2 แนวทางและหลักการควบคุมผลิตอาหารที่ต้องมีการควบคุมการปฏิบัติตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม การดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลหลักวิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล (ศาสนารองรับ วิทยาศาสตร์รับรอง) และปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ผู้ประกอบการต้องมีการนำบทบัญญัติทางศาสนาอิสลามมาใช้ในการบริหารจัดการร้านอาหารอย่างเคร่งครัดทุกขั้นตอนและจะต้องทำตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาลทุกข้อ โดยจะต้องควบคุม แหล่งที่มาวัตถุดิบ การล้างวัตถุดิบ กระบวนการผลิต แหล่งผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต การเก็บรักษาและการขนส่งวัตถุดิบ พนักงาน

ดังนั้นจากผลการวิจัยดังกล่าวสามารถนำมาสร้างเป็นแนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย ดังแผนภาพที่ 5.3



ภาพที่ 5.3 แนวทางการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

5.1.4 แนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลให้การสนับสนุนในด้านต่างๆ ประกอบด้วย

5.1.4.1 การให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักฮาลาลและกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล โดยสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งประเทศไทยควรให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักฮาลาลให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค/สร้างจิตสำนึกในกลุ่มโรงเรียนและชาวบ้าน ซึ่งหลักการอาหารฮาลาลเป็นเรื่องบทบัญญัติทางศาสนาที่ให้การรับรอง

และใช้หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ในการรองรับ การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลควรเป็นการดำเนินการร่วมกันระหว่างคณะกรรมการอิสลามและศูนย์วิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเช่นการลงตรวจสอบนอกจากนี้ องค์กรวิทยาศาสตร์และองค์การศาสนา ควรมีการลงนามทั้ง 2 ฝ่ายในการออกใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ทั้งนี้ อาจจะจัดทีมที่ปรึกษา เพื่อลงพื้นที่ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

5.1.4.2 การสร้างภาพลักษณ์ที่ถูกต้องให้กับเครื่องหมายฮาลาล เนื่องจากผู้ประกอบการและผู้บริโภคเชื่อมั่นว่าการแต่งกายเป็นชาวมุสลิมและการนับถือศาสนาอิสลามสามารถนำเครื่องหมายฮาลาลมาติดไว้หน้าร้านแสดงชวนเชื่อได้ว่าร้านตนเองเป็นร้านอาหารฮาลาล และความเข้าใจของคนทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องหมายฮาลาลมีความคลาดเคลื่อนอยู่มากผู้บริโภคหรือแม้แต่ผู้ประกอบการร้านอาหาร ยังเข้าใจและคิดว่าอาหารฮาลาลคืออาหารสำหรับชาวมุสลิมและเป็นอาหารที่ไม่มีเนื้อหมูเป็นส่วนประกอบ แต่แท้จริงแล้วอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่เน้นเรื่องความสะอาดถูกสุขอนามัย ปลอดภัยจากสารพิษ และดีต่อสุขภาพ ดังนั้นควรมีการณรงค์ใช้คำเต็มของคำว่าฮาลาล คือ “ฮาลาลตอยยิบัน” ซึ่งหมายถึง การบริโภคสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) ที่ดีมีประโยชน์ (ตอยยิบัน) (อาหารฮาลาลคืออาหารสำหรับชาวมุสลิมและเป็นอาหารที่ไม่มีหมูเป็นส่วนประกอบ แต่แท้จริงแล้วอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่เน้นเรื่องความสะอาดถูกสุขอนามัย ปลอดภัยจากสารพิษ และดีต่อสุขภาพ) การให้ความสำคัญกับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเลือกรับประทานอาหารในร้านที่มีเครื่องหมาย ฮาลาล เป็นการสร้างคุณค่าของแบรนด์ฮาลาล

5.1.4.3 การมีกลไกและมาตรการมาช่วยส่งเสริมยกระดับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล และการตระหนักถึงผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม โดยภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรประชาสัมพันธ์หรือ ยกย่องให้ความสำคัญร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลมากกว่าร้านที่ไม่ได้รับการรับรองฮาลาล เช่น สร้างแอปพลิเคชัน และประชาสัมพันธ์เครื่องหมายฮาลาลในเรื่องมิติของสุขภาพเช่น สะอาดถูกสุขอนามัย ปลอดภัยจากสารพิษและดีต่อสุขภาพตามหลักโภชนาการควรทำควบคู่กับการดูแลสังคมและสิ่งแวดล้อม ภาครัฐควรมียุทธศาสตร์การส่งเสริมธุรกิจอาหารฮาลาลสร้างความเข้มแข็งทางธุรกิจ โดยการส่งเสริมภาพลักษณ์ที่แท้จริงของแบรนด์ฮาลาล การส่งเสริมร้านอาหารฮาลาลในเชิงการท่องเที่ยวฮาลาล (Halal

Tourism)ให้ร้านอาหารอยากได้รับการรับรองมาตรฐานอาหาร ฮาลาลเพิ่มมากขึ้น และภาครัฐควรมีกลไกและมาตรการมาช่วยส่งเสริมยกระดับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้และขยายผลไปทั้งประเทศไทยให้เป็นรูปธรรมจนเกิดเป็นโมเดล

5.1.4.4 การกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับบริบทใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้โดยเฉพาะและชัดเจน จากเดิมที่ต้องยื่นเอกสารต่อคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด กว่าจะลงตรวจ อนุมัติ และส่งใบรับรองซึ่งต้องใช้เวลา 4-6 เดือน เมื่อได้ใบรับรองเรียบร้อยแล้วมีระยะเวลาการรับรองเพียง 1 ปีจากวันที่รับรองและค่าธรรมเนียมที่ไม่เท่ากัน โดยควรกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับบริบทใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ควรอำนวยความสะดวกในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ควรลดระยะเวลาในการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานให้สั้นลง ขยายระยะเวลาการรับรองมาตรฐานฯ จาก 1 ปี เป็น 5 ปี ควรลดค่าใช้จ่าย ค่าธรรมเนียมในการขอรับรองและมีมาตรฐานที่ชัดเจนร้านอาหารที่ไม่ใช่ร้านอาหารอิสลาม จำเป็นต้องมีเครื่องหมายมาตรฐานอาหารฮาลาลรับรอง ผู้ประกอบการต้องมีการควบคุมการปฏิบัติตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามการดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล หลักวิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล (ศาสนารองรับวิทยาศาสตร์รับรอง) หากละเอียดข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล ควรมีบทลงโทษอย่างจริงจัง มีการควบคุมการปฏิบัติตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม การดำเนินการตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล หลักวิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล และหลักสุขาภิบาล โดยสามารถสรุปผังแผนภาพที่ 5.4



ภาพที่ 5.4 แนวทางเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐในการส่งเสริมการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐาน
อาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

5.2 การอภิปรายผล

5.2.1 การวางแผน ผลการศึกษาปัญหาการวางแผนพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลสถานที่ตั้ง และสภาพแวดล้อมที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการดำเนินการการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ส่งผลกระทบต่อยอดขายในช่วงระยะเริ่มต้นของการดำเนินกิจการ เพราะลูกค้าไม่มีความเชื่อมั่นและไม่มั่นใจในการเลือกใช้บริการ แต่ในกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลมีปัญหาในเรื่องรายการอาหารไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค สอดคล้องกับวุฒิชัย วีระมาชา (2553) ที่ทำการศึกษา ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ผลการศึกษาพบว่า ความพร้อมต่อการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว กลุ่มโรงแรมตัวอย่างมีความพร้อมระดับปานกลางในด้านความสามารถในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว โดยปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล เกิดจากการกำหนดเป้าหมายและผลลัพธ์ที่ชัดเจน นำไปสู่การวางแผนที่เป็นระบบและครอบคลุมทุกปัจจัยที่จะช่วยส่งเสริมให้เกิดความสำเร็จ ด้านเงินทุน หมุนเวียน สอดคล้องกับการศึกษาของพรรณพิมล ศิลปะรัตนานนท์ (2555) จากการศึกษา เรื่อง การจัดการร้านอาหารมังสวิรัตินำแนวคิดเพื่อสุขภาพ ผลกำไรและจิตวิญญาณ ที่มีจัดการวางแผนในด้านการจัดการเงินทุนร้านอาหารมังสวิรัตินำ 3 ร้านมีการจัดการเงินทุนใน 3 ด้าน คือ ด้านเงินทุนจัดตั้งร้าน ด้านเงินทุนเริ่มต้นธุรกิจ และด้านเงินทุนในการดำเนินการ และมีแหล่งเงินทุนจากเงินทุนส่วนตัวในการลงทุนทั้งหมด จึงไม่เป็นปัญหาในการดำเนินกิจการ

5.2.2 การจัดการองค์การผลการศึกษาปัญหาการจัดการ องค์การ ด้านวัตถุดิบมีความสำคัญมาก เนื่องจากเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่วัตถุดิบที่มีเครื่องหมายฮาลาลบางชนิดมีราคาสูง และต้องนำเข้าจากต่างประเทศ สอดคล้องกับสาริกา คำสุวรรณ (2554) ที่ทำการศึกษา ภาพลักษณ์อาหารฮาลาลไทยในกลุ่มผู้บริโภคมุสลิมตะวันออกกลาง ผลการศึกษาพบว่าจากต้นทุนการผลิตสินค้าอาหารฮาลาลในไทยสูง ทำให้อาหารฮาลาลและผลิตภัณฑ์ในประเทศไทยมีราคาสูงกว่าประเทศคู่แข่ง ส่งผลให้ตลาดตะวันออกกลางนำเข้าสินค้าอาหารฮาลาลจากไทยในปริมาณน้อย

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล ด้านการจัดการ องค์การ เช่น บุคลากร วัตถุดิบ โดยผู้ประกอบการมีการให้นโยบาย กฎเกณฑ์ เพื่อนำทิศทางให้แก่พนักงาน เพื่อนำไปสู่การจัดการภายในสถานประกอบการที่มีประสิทธิภาพ โดยปฏิบัติตาม

บทบัญญัติทางศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัดเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และมีการควบคุมคุณภาพเพื่อรักษาระดับมาตรฐานของร้านอาหารให้ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจสูงสุด

ผู้ประกอบการร้านอาหารทุกร้านได้ดำเนินธุรกิจภายใต้บทบัญญัติศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัด ตามที่ได้รับการปลูกฝังและเรียนรู้มาแต่กำเนิด ส่วนร้านอาหารที่เจ้าของกิจการไม่ได้นับถือศาสนาอิสลามจะมอบหมายให้หัวหน้าแม่ครัว/ พ่อครัวที่นับถือศาสนาอิสลามรับผิดชอบและตรวจสอบทุกกระบวนการ เริ่มจากวัตถุดิบ ส่วนผสม สารปรุงแต่ง กระบวนการผลิตต้องฮาลาลทุกขั้นตอน สถานที่ผลิตจะต้องสะอาด ปลอดภัย จากสิ่งปนเปื้อน มีระบบป้องกันสัตว์ทุกชนิด และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิต การเก็บรักษา การขนส่ง และวางจำหน่ายจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหาร ฮาลาล การล้างวัตถุดิบ หรืออุปกรณ์ที่ใช้ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน จะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม และพนักงานที่ผลิตอาหารฮาลาล ควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะที่ผลิตอาหารฮาลาล สอดคล้องกับพรรณพิมล ศิลปะรัตนานนท์ (2555) ที่มีการศึกษา เรื่อง การจัดการร้านอาหารมังสวิรัตินตามแนวคิดเพื่อสุขภาพ ผลกำไรและจิตวิญญาณ โดยพบว่ามีหลักในการจัดการด้านวัสดุอุปกรณ์ 2 หลักการ คือ นโยบายการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ภายในร้าน และการวางระบบการบริหารจัดการวัสดุอุปกรณ์ ซึ่งในนโยบายการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ภายในร้านพบว่า ร้านอาหารมังสวิรัตินทั้ง 3 ร้าน มีเกณฑ์การจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับธุรกิจมีความคงทนในการใช้งาน โดยมีแหล่งในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์จากร้านค้าทั่วไป

5.2.3 การชี้แจงองค์กรหรือภาวะผู้นำ ผลการศึกษาปัญหาพบว่าผู้ประกอบการไม่เห็นความสำคัญของการดำเนินธุรกิจให้ได้รับมาตรฐานสากล ดำเนินธุรกิจเพียงเพื่อรองรับผู้บริโภคในท้องถิ่น 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้เท่านั้น ไม่เห็นความสำคัญของการดำเนินธุรกิจให้เติบโตขึ้น มีมาตรฐาน และเป็นที่ยอมรับในระดับสากล และเชื่อในความเป็นมุสลิมของตนเองที่ต้องบริโภคอาหารฮาลาลอยู่แล้ว ผู้บริโภคเองก็มีความเชื่อมั่นในความเป็นมุสลิมของผู้ประกอบการ สอดคล้องกับสาริกา คำสุวรรณ (2554) ที่ศึกษา ภาพลักษณ์อาหารฮาลาลไทยในกลุ่มผู้บริโภคมุสลิม ตะวันออกกลาง พบว่า ประเทศไทยมีศักยภาพและโอกาสอีกมากในการขยายตลาดส่งออกสินค้าอาหาร ฮาลาลไปยังภูมิภาคตะวันออกกลาง อาหารฮาลาลไทยได้รับการยอมรับเรื่องคุณภาพ มีเอกลักษณ์โดดเด่น เรื่องรสชาติ และการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อีกทั้งชาวตะวันออกกลางยังให้ความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยอาหารการรับรองฮาลาล และเครื่องหมายฮาลาลจากประเทศไทย แต่จากการที่นักธุรกิจไทยไม่ให้ความสำคัญกับการทำตลาดเชิงรุก ขาดการสร้างตราสินค้าของตนเอง อาหารฮาลาลไทยจึงไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล ด้านบุคลากร ผู้ประกอบการมีการให้นโยบาย กฎเกณฑ์ เพื่อนำทิศทางให้แก่พนักงาน เพื่อนำไปสู่การจัดการภายในสถานประกอบการที่มีประสิทธิภาพ และปฏิบัติตามบทบัญญัติทางศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัดเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล สอดคล้องกับการศึกษาของสุภาภรณ์ พงษ์ตระกูล (2553) ที่ศึกษา เรื่องการพัฒนาการควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมสิ่งทอของบริษัทเหรียญทอง แอพเพอเรล จำกัด อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก โดยมีจัดการประชุมชี้แจงระหว่างผู้บริหารกับพนักงานก่อนเริ่มปฏิบัติงานในชั้นต่อไป จัดให้มีผู้เชี่ยวชาญในด้านการวางแผน เพื่อดูแลและให้ความรู้แก่พนักงาน ด้านการปฏิบัติ แนวทางที่ได้ คือจัดอบรมหัวหน้าแผนกในแต่ละแผนก ให้มีความรู้และความเข้าใจในการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามที่ลูกค้าต้องการ จัดให้มีการกำหนดมาตรฐานการควบคุมคุณภาพการปฏิบัติงานในขั้นตอนต่าง ๆ จัดให้มีกิจกรรมทำร่วมกันระหว่างพนักงาน จัดอบรมหัวหน้าแผนกแต่ละแผนก และมีการดูแลและให้คำแนะนำในการแก้ไขปัญหาขณะปฏิบัติงานของพนักงาน จัดให้มีการระดมสมองระดับหัวหน้าแผนก เพื่อหาทางแก้ไขข้อบกพร่อง และป้องกันมิให้เกิดขึ้นอีก มีการวางแผนปรับปรุงแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น ในแต่ละขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ

5.2.4 การควบคุมผลการศึกษาปัญหาด้านการควบคุม เมื่อร้านอาหารไม่ได้ดำเนินการขอมาตรฐานการรับรองอาหารฮาลาล ผู้ประกอบการจึงไม่ได้มีมาตรการควบคุมสิ่งต้องห้ามตามข้อกำหนดของมาตรฐานอาหารฮาลาลที่ผู้บริโภคนำเข้ามา ผู้ประกอบการมีการควบคุมด้านวัตถุดิบ โดยใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ แต่ส่งผลให้ต้นทุนสูงขึ้น และผู้ประกอบการไม่ได้ควบคุมรสชาติของอาหารตามมาตรฐานสากลของการผลิตอาหาร โดยเน้นความรวดเร็วในการบริการมากกว่า อีกทั้งบุคลากรยังขาดความเชี่ยวชาญในการผลิตอาหารบางประเภท

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล มีการควบคุมคุณภาพเพื่อรักษาระดับมาตรฐานของร้านอาหารให้ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจสูงสุด เช่น การควบคุมวัตถุดิบที่มีสดใหม่ การควบคุมรสชาติอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานของร้าน การควบคุมกระบวนการผลิต โดยปฏิบัติตามบทบัญญัติทางศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัดเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นต้น สอดคล้องกับการศึกษาของไชยวรรณ วัฒนจันทร์ (2555) ที่ศึกษาระบบการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์มุงสู่ฮาลาล พบว่า การกำหนดมาตรฐานสากลร่วมกับมาตรฐานฮาลาลจะช่วยสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาลว่าวัตถุดิบที่ใช้ในสายการผลิต และกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนปลอดภัยและปราศจากสิ่งที่ต้องห้ามตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม ซึ่งจะช่วยเพิ่มโอกาสในการแข่งขันทางการตลาดของประเทศไทยในเวทีโลก สอดคล้องกับการศึกษาของอารยา आयुบเคน (2557) ศึกษามาตรฐานการ

ดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการกิจการอาหารในจังหวัดนนทบุรี พบว่า มีการควบคุมการทำงานโดยผู้บริหารและหัวหน้างานฝ่ายต่างๆ ซึ่งการดำเนินงานอาหารฮาลาลเป็นการบริหารจัดการที่เน้นถึงกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ โดยเป็นการจัดการและควบคุมกระบวนการผลิต ซึ่งพบว่ามีเตรียมความพร้อมในด้านการวางแผนการดำเนินงาน การดำเนินงานกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล การดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปของการผลิตอาหารฮาลาลและเป็นการดำเนินงานตามหลักมาตรฐานอาหารฮาลาลทุกประการโดยมีการปฏิบัติตามคู่มือ ฎระเบียบการดำเนินงานของพนักงานภายในองค์กรอย่างเคร่งครัดโดยเป็นความร่วมมือทั้งผู้ประกอบการ และพนักงานเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาล โดยมาตรฐานฮาลาลเป็นการดำเนินงานเหมือนกับมาตรฐานคุณภาพอื่นๆ เพียงแต่มีข้อกำหนดตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้อง สอดคล้องกับอัจฉรา อันสมศรี (2557) ที่ศึกษา เรื่องการวิเคราะห์การจัดการร้านอาหารญี่ปุ่นในอำเภอแม่สอด จังหวัดตากของ ที่พบว่าการจัดการร้านอาหารญี่ปุ่น ด้านการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบในการผลิตอาหารทางร้านได้แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนแรกจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น วัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ต้องจัดซื้อจัดหาจะเป็นสินค้าที่หาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาดทั่วไปสำหรับอาหารสด เช่น กุ้ง ปลาหมึก หมู ไก่ ผักสด เจ้าของร้านจะซื้อวัน ต่อวัน เพื่อความสดใหม่ของวัตถุดิบไม่ซื้อตุนไว้เป็นจำนวนมาก สำหรับวัตถุดิบในการผลิตที่เป็นของแห้งที่สามารถเก็บไว้ได้นานเจ้าของร้านจะซื้อตุนไว้ให้เพียงพอสำหรับใช้ในหนึ่งอาทิตย์เท่านั้น สอดคล้องกับการศึกษาของสุภาภรณ์ พงษ์ตระกูล (2553) ที่ศึกษา เรื่องการพัฒนาการควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมสิ่งทอของบริษัทเหรียญทอง แอพเพอเรล จำกัด อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ที่มีการควบคุมให้ผู้บริหารมีการจัดระบบควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิต เพื่อให้ตรงตามความต้องการของลูกค้าจัดอบรมบุคลากรของโรงงานให้มีความรู้ในเรื่องการควบคุมคุณภาพในขั้นตอนต่างๆ จัดให้มีการกำหนดมาตรฐานการควบคุมคุณภาพ การปฏิบัติงานในขั้นตอนต่างๆ จัดให้มีผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบคุณภาพในทุกขั้นตอนการผลิต อุตสาหกรรมสิ่งทอ จัดให้มีพนักงานตรวจสอบคุณภาพในแต่ละขั้นตอนนี้ก่อนบรรจุเพื่อส่งออก จัดให้มีพนักงานตรวจสอบคุณภาพในแต่ละขั้นตอนนี้ของคุณภาพเส้นด้าย จัดให้มีพนักงานตรวจสอบชิ้นงานในขั้นตอนการผลิตทุกขั้นตอน และวิชัย แหวนเพชร (2554, น.144) ได้ทำการสรุปความสำคัญและประโยชน์ของการควบคุมคุณภาพไว้ว่า สามารถช่วยลดค่าใช้จ่าย เช่น ลดการทำให้ผลผลิตเสียหาย ลดการทำงานซ้ำซ้อน ลดการซ่อมแซมหรือแก้ไขผลผลิตใหม่ ลดค่าใช้จ่ายในการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่ไม่ดีออกจากกัน และลดเวลา เนื่องจากหยุดทำการผลิตได้ รวมถึงสามารถช่วยลดค่าใช้จ่ายภายนอกในโรงงาน เช่น ค่าโฆษณา ลดการตำหนิจากลูกค้า และทำให้ขายผลผลิตได้ในราคาที่ตั้งไว้ หากผลผลิตไม่มีคุณภาพย่อมไม่ได้รับความนิยมน่าจะทำให้ลดราคาถึงจะขายได้

5.2.5 ด้านบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ และด้านพฤติกรรมผู้บริโภค ผลการศึกษาปัญหาด้านบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ เกิดจากผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมขาดความเชื่อมั่นในเรื่องมาตรฐานอาหารฮาลาลและความสะอาดของร้านอาหารที่ผู้ประกอบการต่างศาสนารายใหม่เข้ามาร่วมหุ้น และปัญหาด้านพฤติกรรมผู้บริโภค ถือได้ว่าเป็นอุปสรรคต่อการประกอบการร้านอาหารฮาลาล เนื่องจากผู้บริโภคในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิมในชุมชนดั้งเดิม จึงมีความมั่นใจและเชื่อถือในร้านอาหารที่มีผู้ประกอบการและพนักงานบริการเป็นมุสลิม แม้ว่าบางร้านอาหารจะไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ทำให้การดำเนินธุรกิจร้านอาหารสามารถดำเนินไปได้ ซึ่งแตกต่างกับการศึกษาของกัสมีร์ตัน มะลูดีม (2557) ที่ศึกษา เรื่อง ปัจจัยความตระหนักในเครื่องหมายฮาลาล คุณภาพอาหาร ตราสินค้าของชาวมุสลิม และส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ของผู้บริโภคชาวมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานคร โดยพบว่า ปัจจัยตราสินค้าของชาวมุสลิม ส่งผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ของชาวมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานครมากที่สุด รองลงมา คือ ปัจจัยคุณภาพอาหาร ด้านความปลอดภัยต่อการบริโภค ปัจจัยคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ปัจจัยส่วนผสมของผลิตภัณฑ์และปัจจัยความตระหนักในเครื่องหมายฮาลาลตามลำดับ โดยร่วมกันพยากรณ์ความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาล บนบรรจุภัณฑ์ของชาวมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานคร ได้ร้อยละ 43.1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5.2.6 การส่งเสริมให้ร้านอาหารฮาลาลได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ต้องอาศัยปัจจัยร่วมทั้งปัจจัยภายในของร้านอาหารและปัจจัยภายนอกที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานต่างๆ คือ 1) การวางแผน 2) การจัดองค์การ 3) การชี้นำองค์กร 4) การควบคุมคุณภาพ ที่จะนำไปสู่กระบวนการจัดการร้านอาหารอย่างมีคุณภาพ เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลให้การสนับสนุนในด้านต่างๆ ประกอบด้วย 1) การให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักฮาลาลและกระบวนการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล 2) จัดทีมที่ปรึกษาเพื่อลงพื้นที่ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการที่ต้องการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล 3) การสร้างภาพลักษณ์ที่ถูกต้องให้กับเครื่องหมายฮาลาล 4) การให้ความสำคัญกับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล 5) การมีกลไกและมาตรการมาช่วยส่งเสริมยกระดับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล 6) การตระหนักถึงผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม 7) การกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับบริบทใน 3 จังหวัดชายแดนใต้โดยเฉพาะและชัดเจน 8) การลดระยะเวลาในการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลให้สั้นลง 9) การขยายระยะเวลาการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลจาก 1 ปี เป็น 5 ปี 10) ค่าใช้จ่ายในการขอรับรองมาตรฐานอาหารมีมาตรฐานที่ชัดเจน 11) มีหน่วยงานภาครัฐร่วมกับ

คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดร่วมกันพัฒนาธุรกิจอาหารฮาลาลให้เป็นรูปธรรมและยั่งยืน สอดคล้องกับพินุล ไวจิตรกรรม (2559) ที่ทำศึกษา การสร้างอัตลักษณ์สินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ฮาลาล ในประเทศไทย โดยพบว่า สามารถสร้างอัตลักษณ์ สินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ฮาลาลโดยใช้กลยุทธ์ทางการตลาดด้วยจุดเด่น 4 ด้าน คือ 1) ด้านคุณประโยชน์ของสินค้าที่เน้นเรื่องคุณค่า ทางโภชนาการ วัตถุประสงค์ที่สดและสะอาด 2) ด้านรูปร่างหน้าตาของสินค้า สิ่งตกแต่งภายนอก ตัวบรรจุภัณฑ์ต้องดึงดูดความสนใจ ใช้ลวดลายกราฟิกประดับตกแต่ง มีภาพสินค้า มีเครื่องหมายรับรองฮาลาล 3) ด้านคุณค่าของสินค้าที่มีผลต่อความรู้สึกของ ผู้บริโภค สร้างการรับรู้ให้ผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นสินค้าที่ดีต่อสุขภาพมีคุณภาพชีวิตที่ดีเชื่อถือได้ 4) ด้านบุคลิกภาพของสินค้าที่ สะท้อนไปถึงผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าเป็นคนใส่ใจตัวเอง ดูแลร่างกายและสุขภาพ เป็นคนมีเหตุผล มีศีลธรรม เป็นคนรอบคอบ ช่างคิด ชอบวางแผน และเป็นคนก้าวหน้า มองการณ์ไกล คิดถึงอนาคต และสอดคล้องกับการศึกษาของไลลา หรีมเพ็ง (2559) ที่ศึกษา ความต้องการพระราชบัญญัติว่าด้วยการบริหารจัดการ ฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานคร โดยพบว่า ผู้บริโภคมุสลิมในเขต กรุงเทพมหานคร มีความต้องการพระราชบัญญัติว่าด้วยการบริหารจัดการฮาลาล โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารอบด้าน พบว่า ผู้บริโภคมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานครมีความต้องการพระราชบัญญัติว่าด้วยการบริหารจัดการฮาลาลในหมวด คณะที่ปรึกษาระบบงานฮาลาลมากที่สุด รองลงมา คือ หมวดทั่วไป และน้อยที่สุด คือ หมวดกองทุนพัฒนามาตรฐานฮาลาลและมาตรการทางการปกครอง เมื่อเปรียบเทียบระดับความต้องการพระราชบัญญัติ จำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่อเดือน พบว่า ผู้บริโภคที่มีเพศและอาชีพต่างกัน โดยรวมและรายได้ไม่แตกต่างกัน ผู้บริโภคที่มีอายุการศึกษา และรายได้ต่อเดือนต่างกัน โดยรวมและรายได้แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอแนะในเชิงนโยบายและเชิงปฏิบัติการ

1) ควรมีเจ้าหน้าที่ของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดให้คำปรึกษา แนะนำ และปรับแก้ สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อความสะดวกและรวดเร็ว เนื่องจากในการลงพื้นที่เก็บข้อมูลผู้ประกอบการส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่าที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เนื่องจากขั้นตอนในการขอมีความยุ่งยาก ซับซ้อน ทำให้ไม่อยากจะรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

บรรณานุกรม

- กัตติญญ หิริญญสมบุรณ์. (2548). *การบริหารอุตสาหกรรม* (พิมพ์ครั้งที่ 8). กรุงเทพฯ: เท็ก แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น.
- กระทรวงพาณิชย์. (2559). *ยุทธศาสตร์การส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพธุรกิจสินค้าและบริการ ฮาลาล (พ.ศ. 2559-2563)*. นนทบุรี: กระทรวงพาณิชย์.
- กระทรวงมหาดไทย. กรมการปกครอง. (2560). *ข้อมูลสถิติเกี่ยวกับจำนวนประชากร*. เข้าถึงได้จาก <http://www.dopa.go.th>.
- กัสมีร์ตัน มะลูลีม. (2557). *ปัจจัยความตระหนักในเครื่องหมายฮาลาล คุณภาพอาหาร ตราสินค้า ของชาวอิสลาม และส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีครา ฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ของผู้บริโภคชาวมุสลิม ในเขตกรุงเทพมหานคร*. (การค้นคว้าอิสระ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- คณะอนุกรรมการศึกษาแนวทางในการสนับสนุนส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาล. (2560). *รายงาน การพิจารณาศึกษา เรื่อง ร่างพระราชบัญญัติการบริหารกิจการฮาลาล*. กรุงเทพฯ: สำนักงาน กรรมการ 3 สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา.
- คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2503). *บันทึกปาฐกถาของคึกฤทธิ์ปราโมช*. พระนครฯ: คลังวิทยา.
- จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล. (2553). *มาตรฐานอาหารฮาลาล*. เข้าถึงได้จาก <http://www.halalscience.org/archives/36976>.
- จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล. (2554). *เครื่องหมายฮาลาลที่ถูกต้องตามระบบ การรับรอง*. เข้าถึงได้จาก <http://www.halalscience.org/archives/36966>.
- ชนันต์ แดงประไพ. (2537). *การควบคุมงานอาคารสูง*. กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).
- ดวงพร ทรงวิศว. (2559). *การจัดบริการอาหารในร้านอาหารและภัตตาคาร ในแบบฝึกหัดปฏิบัติชุด วิชาการจัดบริการอาหารในสถาบัน หน่วยที่ 1-15 (หน้า 9-1 - 9-62)*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ดารา ทีปะปาล. (2552). *พฤติกรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: รุ่งเรืองสาส์นการพิมพ์.
- ทิวา พงศ์ชนไปบุลย์, ศิริจรรยา เครือวิริยะพันธ์ และอมรศรี ดันพิพัฒน์. (2554). *พฤติกรรม ผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: พัฒนาวิชาการ.
- ธงชัย สันติวงษ์. (2543). *กลยุทธ์และนโยบายธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

- ธีรพงศ์ อุดมไพจิตรกุล. (2551). *เศรษฐศาสตร์การจัดการ* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: คณะ
สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- เชียรไชย จิตต์แจ้ง. (2550). “ระบบการผลิต” ใน *เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการการตลาดและ
การผลิต* (พิมพ์ครั้งที่ 9). นนทบุรี: สาขาวิชาวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- นุรมี หะสา. (2559). *ส่วนประสมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทยสำเร็จรูป ใน
ประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย*. (วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต). สงขลา:
มหาวิทยาลัยหาดใหญ่.
- เนตรพัฒนา ขาววิราช. (2546). *การจัดการสมัยใหม่* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เซ็นทรัลเอ็กซ์เพรส.
บุคอรีย และมุสลิม. (2560). *หลักพื้นฐานของฮาลาล-ฮารอม ตามข้อบัญญัติอิสลาม*. เข้าถึงได้จาก
http://www.halal.or.th/?module=content&op=detail&content_id=519.
- ประชาชาติธุรกิจ. (2560). *เทรนด์ "ตลาดฮาลาล" มาแรง ญูมุสลิมชี้... ไทยกระตือรือร้นไม่พอ*.
เข้าถึงได้จาก https://www.prachachat.net/news_detail.php?newsid=1492269959.
- ประสาน หอมพลู และทิพวรรณ หอมพลู. (2540). *จิตวิทยาทั่วไป: จิตวิทยาธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: วัง
อักษร.
- เป็รื่อง กิจรัตน์ภร. (2557). *วิสัยทัศน์ในการบริหารมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร*. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.
- พรรณพิมล ศิลปรัตนานนท์. (2555). *การจัดการร้านอาหารมังสวิรัตินตามแนวคิดเพื่อสุขภาพผลกำไร
และจิตวิญญาณ*. (วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิบูล ไวจิตรกรรม. (2559). *การสร้างอัตลักษณ์สินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ฮาลาลในประเทศไทย*.
วารสารวิชาการ ศิลปะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 7(1), 95-107.
- พีระกานต์ วสุธรพิพัฒน์. (2553). *พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารฮาลาลของผู้บริโภคคนไทยในเขต
กรุงเทพมหานคร*. *วารสารบริหารธุรกิจศรีนครินทรวิโรฒ*, 1(1), 85-102.
- พุดพิงศ์ เอี่ยมสินธร. (2552). *แนวทางการบริหารจัดการของธุรกิจร้านอาหารในจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา*. *วารสารรัชต์ภาคย์ ฉบับพิเศษ ครบรอบ 23 ปี สถาบันรัชต์ภาคย์*, 78-87.
- พล แสงศรี. (2560). *กฎหมายอิสลาม (น่ารู้)*. เข้าถึงได้จาก [http://www.islammore.com/view/
3397](http://www.islammore.com/view/3397)
- มัลลิกา ต้นสอน. (2544). *พฤติกรรมองค์กร*. กรุงเทพฯ: เอ็กซ์เบอร์เน็ท.
- มาเรียม นะมิ. (2552). *แนวโน้มความต้องการบัณฑิตด้านบริหารธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: สำนักงาน
คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

- ไอลา หริ่มเพ็ง. (2559). *องค์ประกอบทางจริยธรรมของนักศึกษามุสลิมในสถาบันอุดมศึกษา*. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต). ปัตตานี: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขต ปัตตานี.
- วรรณดี มหรรณพกุล. (2558). มาตรฐานฮาลาลเพื่อการส่งเสริมศักยภาพอุตสาหกรรมไทยเพื่อการส่งออก. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ*, 61(191), 21-25.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2560). ศาสนาอิสลาม. วันที่สืบค้น 15 กันยายน 2560 จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ศาสนาอิสลาม>.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2560). ฮาลาล. วันที่สืบค้น 15 กันยายน 2560 จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%AE%E0%B8%B2%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%A5>.
- วิชัย แหวนเพชร. (2556). *มนุษย์สัมพันธ์ในการบริหารอุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ: ธรรมมล.
- วินัย ตะห์ลัน. (2559). *อาหารอัตลักษณ์มลายู – ไทย ครั่วมุสลิมชายแดนใต้*. กรุงเทพฯ: ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วินิจ วีรยางกูร. (2553). *การจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิโรจน์ สารรัตน์. (2555). *แนวคิด ทฤษฎี และประเด็นเพื่อการบริหารทางการศึกษา* (พิมพ์ครั้งที่ 8). กรุงเทพฯ: ทิพย์วิสุทธิ.
- วิลาวรรณ รพีพิศาล. (2554). *ความรู้พื้นฐานในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ในการบริหารทรัพยากรมนุษย์*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ วิจิตรหัตถกร.
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. (2559). มาตรฐานฮาลาล. เข้าถึงได้จาก <http://coursewares.mju.ac.th:81/e-learning2551/FT491/len.htm>
- วุฒิชัย วีระมาชา. (2553). *ความพร้อมของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ต่อการรองรับรองมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และสมชาย หิรัญกิตติ. (2545). *องค์การและการจัดการ*. กรุงเทพฯ: ธรรมสาร.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์, ปริญ ลักขิตานนท์ และศุภร เสรีรัตน์. (2552). *การบริหารตลาดยุคใหม่*. กรุงเทพฯ: พัฒนาศึกษา.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์, สมชาย หิรัญกิตติ และชนนวรรธ ตั้งสินทรัพย์ศิริ. (2555). *การจัดการและพฤติกรรมองค์กร*. กรุงเทพฯ: ซีระฟิล์มและไซเท็กซ์.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์, สมชาย หิรัญกิตติ, จิรศักดิ์ จิยะจันทร์, ลัทธิกาล ศรีวะรมย์ และสุดา สุวรรณากิรมย์. (2542). *องค์การและการจัดการ: ฉบับสมบูรณ์*. กรุงเทพฯ: เพชรจรัสแห่งโลกธุรกิจ.
- ศิริศักดิ์ ปานบำรุง. (2545). *รูปแบบการจัดองค์การธุรกิจก่อสร้างในสภาวะเศรษฐกิจถดถอย*. ๖ (ปริญญาานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

- ศิริวัฒน์ ฌ ปทุม, สุรกิจ เทวกุล และปริญ ลักขิตานนท์. (2550). *พฤติกรรมผู้บริโภคชั้นสูง*.
กรุงเทพฯ: โอเชียน บุค มาร์ท.
- สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. (2559). *เรื่อนำรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล*. เข้าถึงได้จาก
http://www.halal.or.th/?module=content&op=detail&content_id=519.
- สมคิด บางโม. (2545). *องค์การและการจัดการ*. กรุงเทพฯ: วิทพัฒนา.
- สมยศ นาวิการ. (2544). *การบริหารเพื่อความเป็นเลิศ*. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ.
- สรารธรรม เรื่องกัลปวงศ์ และอรณพ เรื่องกัลปป์วงศ์. (2558). การจัดการการท่องเที่ยวเชิง
วัฒนธรรมแบบมีส่วนร่วมของชุมชนเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี. *วารสาร
วิจัยสาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 12(3), 113-132.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2550). *มาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งชาติ*.
เข้าถึงได้จาก <http://www.acfs.go.th/halal/general.php>.
- สาริกา คำสุวรรณ. (2554). นโยบายส่งเสริมการส่งออกอาหารฮาลาลไทย และปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ
ภาพลักษณ์อาหาร ฮาลาลไทยในกลุ่มผู้บริโภคมุสลิมตะวันออกกลาง. *วารสารศรี
นครินทร์วิจัยและพัฒนา(สาขามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์)*, 3(6), 137-161.
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2560). *รายงานสถิติรายปีประเทศไทย พ.ศ.2560 (Statistical Yearbook
Thailand)*. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- สุภาภรณ์ พงษ์ตระกูล. (2553). *การพัฒนาการควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมสิ่งทอของบริษัทเหรียญ
ทอง แอพพารเอล จำกัด อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก*. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต).
กำแพงเพชร: มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.
- สุรศักดิ์ นานานุกูล. (2552). *การบริหารบุคคล*. กรุงเทพฯ: ทวีการพิมพ์
- สุรัสวดี ราชกุลชัย. (2543). *การวางแผนและการควบคุมทางการบริหาร (พิมพ์ครั้งที่ 2)*. กรุงเทพฯ:
โรงพิมพ์จามจุรี.
- เสริมศักดิ์ วิศาลาภรณ์. (2536). “ภาวะผู้นำ” ใน *ประมวลสาระชุดวิชาทฤษฎีและแนวปฏิบัติในการ
บริหารการศึกษา หน่วยที่ 5* (หน้า 96-97) นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- เสรี ยูนิพันธ์, จรูญ มหิตชาฟองกุล และดำรง ทวีแสงสกุลไทย. (2558). *เทคนิคการควบคุมคุณภาพ*.
กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อดุลย์ จาตุรงค์กุล. (2550). *พฤติกรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อดุลย์ จาตุรงค์กุล. (2543). *กลยุทธ์การตลาด (พิมพ์ครั้งที่ 2)*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

- อะหมัด. (2560). หลักพื้นฐานของฮาลาล-ฮารอม ตามข้อบัญญัติอิสลาม. เข้าถึงได้จาก http://www.halal.or.th/?module=content&op=detail&content_id=519.
- อัจฉรา อันสมศรี. (2557). *การวิเคราะห์การจัดการร้านอาหารญี่ปุ่นในอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก*. (การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อัสมัน แดอาลี. (2552). *พิกษุณิพนสุขของเชคมุหัมมัด บิน อิสมาอีล อัคคาฎกี อัลพะฎอนีย์ในหนังสือมัญละฮ์ อัลบัคร์รียน์*. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต). ปัตตานี: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.
- อารยา อายุบเคน. (2558). *มาตรฐานการดำเนินงานการผลิตอาหารภายใต้เครื่องหมายฮาลาลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในจังหวัดนนทบุรี*. (วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต). นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- อิมรอน มะลูลีม, กิติมา อมรทัตและจรัญ มะลูลีม. (2550). *ปรัชญาอิสลาม ฉบับสมบูรณ์*. กรุงเทพฯ: อิสลามิก อะเคเดมี.
- Abdul, M. (2014). Perceptions on Halal food certification in Hat Yai, Thailand. *International Journal of Economics and Management*, 8(1), 178–194.
- Bartol, K.M., and Martin, D. C. (1991). *Management*. New York: McGraw-Hill.
- Bovee, C. L., Thill, J. V., Wood, M. B., and Dovel, G. P. (1993). *Management*. New York: Mc Graw – Hill.
- Brown, M. W., and Cudeek, R. (1993). *Alliterative ways of assessing model fit, in texting structural equation model*. New Jersey: Sage.
- Burn, J. M. (1978). *Leadership*. New York: Harper & Row.
- Dalton, G.W., and Lawrence, P. R. (1970). *Organizational change and development*. Homewood, IL: Irwin-Dorsey.
- Drucker, P. F . (1979). *The effective executive*. New York: Harper and Row.
- Fayol, H. (1949). *General and industrial management*. London: Sir Issac Pitman & Sons.
- Gibson, J. L., Ivancevich, J. M., and Donnelly, J. H. (1997). *Organization behavior structure process* (9th ed.). New York: McGraw-Hill.
- Griffin, R. W. (1999). *Management* (6th ed.). Boston, MA: Houghton Mifflin.
- Gulick, L., and Urwick, L. (1939). *Paper on the science of administration*. New York: Columbia University.

- Koontz, H. D., and O'Donnell, C. (1972). *Principles of management: An analysis of managerial functions*. New York: McGraw-Hill.
- Kotler, P. (1997). *Marketing management: Analysis, planning, implementation and control* (9th ed.). New Jersey: A Simon & Schuster.
- Lewin, K. (1951). *Field "Theory and leaning" and cartwright field theory in social science: Selected theoretical*. New York: Harper and Row.
- Marzuki, S.Z.S., Hall, C. M., and Ballantine, P. W. (2011). Restaurant manager expectations toward Halal certification in Malaysia. *Journal of Foodservice Business Research*. Retrieved from http://www.academia.edu/Papers/in/Hospitality_Management
- Mtoday. (2017). การทำลายไร้ผล! งานวิจัยของอเมริกาชี้ชัด อิสลามจะมีจำนวนผู้นับถือมากที่สุด ในศตวรรษนี้. เข้าถึงได้จาก <https://www.mtoday.co.th/7229>
- Shafie, S., and M. N. Othman (2006). Halal certification: An international marketing issues and challenges. CTW Congress. Retrieved from <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.458.2667&rep=rep1&type=pdf>
- Simon, H.A. (1960). *The new science of management decision*. New York: Prentice-Hall.
- Straub, J. T. & Attner R. F. (1985). *Introduction to business* (2nd ed.). Boston, MA: Kent.
- Yamane, T. (1987). *Statistics: An introductory analysis* (3rd ed). New York : Harper and Row.
- Yukl, G. A. (1998). *Leadership in organizations* (4th ed.). Englewood Cliffs, NJ: Prentice- Hall.



ภาคผนวก

ตารางที่ 1 ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

ที่	ชื่อร้าน	เพศ	อายุ	ศาสนา	ภูมิลำเนา	การศึกษา	ประสบการณ์ ธุรกิจอาหาร	รับรองฮาลาลโดย	ระยะเวลาการ ได้รับฮาลาล
1	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 1	ชาย	35 ปี	อิสลาม	ปัตตานี	ปริญญาตรี	12 ปี	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและ มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว	11 ปี
2	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2	หญิง	45 ปี	อิสลาม	ปัตตานี	ปริญญา โท	21 ปี	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด, คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว	13 ปี
3	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 3	ชาย	59 ปี	พุทธ	ปัตตานี	ปริญญา เอก	11 ปี	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด, คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว	15 ปี
4	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 4	ชาย	45 ปี	อิสลาม	นราธิวาส	ปริญญาตรี	6 ปี	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด, คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการ ท่องเที่ยว และ Hal-Q	7 ปี

ตารางที่ 1 ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน	เพศ	อายุ	ศาสนา	ภูมิลำเนา	การศึกษา	ประสบการณ์ ธุรกิจอาหาร	รับรองฮาลาลโดย	ระยะเวลาการ ได้รับฮาลาล
5	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 5	ชาย	43 ปี	พุทธ	ปัตตานี	ปริญญาตรี	10 ปี	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	3 ปี
6	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 6	หญิง	49 ปี	อิสลาม	ยะลา	ม.ปลาย	24 ปี	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด, คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และมาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อ การท่องเที่ยว	20 ปี
7	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 7	ชาย	37 ปี	อิสลาม	ยะลา	ปริญญา โท	3 ปี	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด	3 ปี
8	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 8	หญิง	55 ปี	อิสลาม	ปัตตานี	ปริญญาตรี	33 ปี	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด	5 ปี
9	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 9	ชาย	27 ปี	พุทธ	ยะลา	ปริญญาตรี	4 ปี	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	4 ปี
10	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 10	ชาย	76 ปี	พุทธ	นราธิวาส	ม.ต้น	40 ปี	คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	3 ปี

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน	เพศ	อายุ	ศาสนา	ภูมิลำเนา	การศึกษา	ประสบการณ์ ธุรกิจอาหาร	รับรองฮาลาลโดย	ระยะเวลาการ ได้รับฮาลาล
11	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 11	ชาย	35 ปี	พุทธ	นราธิวาส	ปริญญา โท	7 ปี	คณะกรรมการกลางอิสลามประจำจังหวัด	4 ปี
12	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 12	หญิง	48 ปี	อิสลาม	ปัตตานี	ม.ต้น	19 ปี	คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และ Hal-Q	1 ปีกว่า และ 4 ปี
13	ผู้ประกอบการที่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 13	ชาย	59 ปี	อิสลาม	สมุทร ปราการ	ปวศ.	35 ปี	คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	12 ปี

ตารางที่ 2 ร้านอาหารที่ไม่ได้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

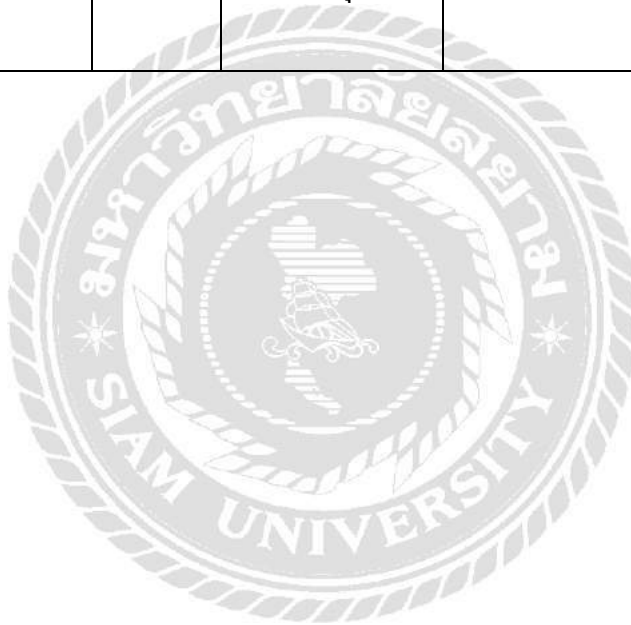
ที่	ชื่อร้าน	เพศ	อายุ	ศาสนา	ภูมิลำเนา	การศึกษา	ประสบการณ์ ธุรกิจอาหาร	รับรองฮาลาลโดย
1	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 1	หญิง	64 ปี	อิสลาม	กรุงเทพมหานคร	ปริญญาตรี	30 ปี	
2	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 2	หญิง	54 ปี	อิสลาม	นราธิวาส	ม.ปลาย/ ปวช.	15 ปี	
3	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 3	หญิง	33 ปี	อิสลาม	ปัตตานี	ปริญญาตรี	3 ปี	
4	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 4	หญิง	50 ปี	อิสลาม	กรุงเทพมหานคร	ปริญญาตรี	30 ปี	
5	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 5	ชาย	27 ปี	อิสลาม	ปัตตานี	ปริญญาตรี	2 ปี	
6	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 6	ชาย	62 ปี	อิสลาม	กรุงเทพมหานคร	ม.ปลาย/ ปวช.	18 ปี	
7	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 7	หญิง	36 ปี	อิสลาม	ยะลา	ปวส.	9 ปี	
8	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 8	หญิง	30 ปี	อิสลาม	ยะลา	ปริญญาตรี	2 เดือน	

ตารางที่ 2 ร้านอาหารที่ไม่ได้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน	เพศ	อายุ	ศาสนา	ภูมิลำเนา	การศึกษา	ประสบการณ์ ธุรกิจอาหาร	รับรองฮาลาลโดย
9	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 9	หญิง	37 ปี	อิสลาม	ยะลา	ปริญญาตรี	4 ปี	
10	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 10	หญิง	25 ปี	อิสลาม	ยะลา	ปริญญาตรี	26 ปี รับช่วงต่อ 2 ปี	
11	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 11	หญิง	62 ปี	อิสลาม	นราธิวาส	ปวส.	33 ปี	
12	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 12	หญิง	41 ปี	อิสลาม	ปัตตานี	ปวส.	15 ปี	
13	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 13	หญิง	53 ปี	อิสลาม	นราธิวาส	ปวส.	14 ปี	
14	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 14	หญิง	50 ปี	อิสลาม	นครศรีธรรมราช	ม.ปลาย/ ปวช.	16 ปี	
15	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 15	ชาย	54 ปี	อิสลาม	นราธิวาส	ม.ปลาย/ ปวช.	20 ปี	
16	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 16	ชาย	53 ปี	อิสลาม	นราธิวาส	ม.ต้น	24 ปี	

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน	เพศ	อายุ	ศาสนา	ภูมิลำเนา	การศึกษา	ประสบการณ์ ธุรกิจอาหาร	รับรองฮาลาลโดย
17	ผู้ประกอบการที่ไม่ขอรับรอง มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 17	หญิง	57 ปี	อิสลาม	พัทลุง	ปวส.	15 ปี	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด 7 เดือน



ตารางที่ 1 จำนวนกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคร้านอาหารในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค	ความถี่
เพศ	
หญิง	30
ชาย	15
อายุ	
ต่ำกว่า 20 ปี	4
20 – 29 ปี	12
30 – 39 ปี	17
40 ขึ้นไป	11
ไม่ระบุ	1
ศาสนา	
พุทธ	3
อิสลาม	41
ไม่ระบุ	1
ระดับการศึกษา	
ปริญญาโท	4
ปริญญาตรี	25
ปวส./อนุปริญญา	4
ม.6	7
ม.3	1
ไม่ระบุ	4
อาศัยอยู่ในพื้นที่	
ปัตตานี	17
ยะลา	7
นราธิวาส	16
ไม่ระบุ	5
ระยะเวลาที่อาศัย	
ต่ำกว่า 10 ปี	7
10 – 19 ปี	11
20 – 29 ปี	10
30 – 39 ปี	10
40 ขึ้นไป	5
ไม่ระบุ	2



แบบสัมภาษณ์เชิงลึก(ผู้ประกอบการร้านอาหาร)

ชื่อเรื่อง ตัวแบบการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน3จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ชื่อ.....นามสกุล.....ชื่อร้าน.....เบอร์โทร.....

1.1 เพศหญิงชาย

1.2 อายุ.....ปี

1.3 นับถือศาสนาพุทธคริสต์อิสลามอื่นๆ (ระบุ)

1.4 ภูมิลำเนาเดิม.....

1.5 ระดับการศึกษา.....(ระบุ)

1.6 ประสบการณ์ด้านการทำธุรกิจด้านอาหาร.....ปี

1.7 ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลหรือไม่ไม่ได้ได้ เป็นเวลาปี

จากหน่วยงานใด.....

ตอนที่ 2 คำถามปลายเปิดเกี่ยวกับปัจจัยด้านการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล

2.1 ด้านการวางแผนร้านอาหาร

2.1.1 ในการบริหารจัดการร้านอาหารของท่าน ท่านมีการวางแผนงานหรือไม่ อย่างไร

.....

2.1.2 ในการวางแผนงาน ท่านพิจารณาจากปัจจัยใดบ้าง

.....

2.1.3 เป้าหมายสำคัญในการจัดการร้านอาหารของท่านเป็นอย่างไร ช่วยอธิบายรายละเอียดให้ทราบด้วย

.....

2.2 ด้านการจัดการองค์กรร้านอาหาร

2.2.1 ปัจจุบันท่านมีพนักงานหรือบุคลากรมากน้อยเพียงใด มีการจัด โครงสร้าง/ระบบบังคับบัญชา หรือไม่/อย่างไร

.....

.....

2.2.2 ปัญหาด้านบุคลากรมีบ้างหรือไม่เช่นการขาดแคลนคนทำงาน การขาดทักษะการทำงานหรืออื่นๆ และท่านมีวิธีการจัดการหรือแก้ไขอย่างไรบ้าง

.....

.....

2.2.3 การบริหารด้านการเงินหมุนเวียน ท่านมีวิธีการจัดการอย่างไร มีปัญหาใดบ้างหรือไม่และท่านมีวิธีการแก้ไขอย่างไร

.....

.....

2.2.4 ด้านวัตถุดิบใครเป็นผู้จัดหา/ มีหลักการในการจัดการเรื่องนี้อย่างไรบ้าง

.....

.....

2.2.5 ท่านจัดการระบวนการทำงานในร้านอย่างไรบ้าง อาศัยหลักการใดในการจัดการ ช่วยอธิบายรายละเอียดหน่อยค่ะ

.....

.....

2.3 ด้านภาวะผู้นำร้านอาหาร

2.3.1 คนงาน/พนักงานของท่านอยู่กับท่านนานเพียงใด มีการลาออกเปลี่ยนงานบ่อยแค่ไหนและท่านมีวิธีการจัดการอย่างไร

.....

.....

2.3.2 ท่านดูแลพนักงานของท่านอย่างไร มีวิธีการจูงใจให้อยู่กับทางร้านไปนานๆหรือไม่ ประการใด

.....

.....

2.3.3 ท่านให้การสนับสนุน/ส่งเสริมความก้าวหน้าในงานของคณงาน/บุคลากรของท่านหรือไม่ อย่างไร

.....
.....

2.3.4 กรณีบุคลากรของท่านขาดแคลนหรือมีปัญหาด้านแรงงาน ท่านมีวิธีการจัดการอย่างไรบ้าง ใช้หลักการใดในการจัดการเรื่องดังกล่าว

.....
.....

2.4 ด้านการควบคุมร้านอาหาร

2.4.1 ท่านมีแนวทางและวิธีการควบคุมคุณภาพของอาหารที่กำหนดอย่างไรบ้าง

.....
.....

2.4.2 หลักการทางศาสนาอิสลามที่ท่านนำมาประกอบในการดำเนินการในร้านอาหารของท่านมีประการใดบ้าง ท่านให้ความสำคัญอย่างไรและมีวิธีการดำเนินการให้สอดคล้องกับหลักศาสนาได้อย่างไร

.....
.....

2.4.3 ท่านทราบถึงมาตรฐานอาหารฮาลาลหรือไม่ประการใดและในการบริหารจัดการร้านอาหาร ท่านได้นำหลักการของข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาลมาปฏิบัติหรือไม่ ประการใดบ้าง ในระดับใด

.....
.....

ตอนที่ 3 คำถามปลายเปิดด้านปัญหาและอุปสรรคในการทำธุรกิจร้านอาหาร

3.1 ท่านได้นำบทบัญญัติตามศาสนาอิสลามมาใช้ในการการบริหารจัดการร้านอาหารหรือไม่ อย่างไร / อุปสรรคและปัญหาหรือไม่ เพราะอะไร

.....
.....

3.2 ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นอย่างไรและมีผลต่อการดำเนินงานของร้านหรือไม่ ประการใด

.....
.....

3.3 ท่านคิดว่าบริบทสังคมและวัฒนธรรมใน จังหวัดของเป็นอย่างไร/ท่านคิดว่ามีผลกระทบต่อ การประกอบกิจการร้านอาหารของท่านหรือไม่ ประการใดบ้าง (ทั้งเชิงบวกและเชิงลบ)

.....

.....

3.4 มีปัจจัยอะไรบ้างที่ทำให้การจัดการร้านของท่านประสบผลสำเร็จ ช่วยอธิบายให้ละเอียด

.....

.....

3.5 มีปัจจัยอะไรบ้างที่เป็นอุปสรรคและปัญหาในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

.....

.....

3.6 แนวทางในการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลควรเป็นอย่างไร

.....

.....

3.7 ท่านคิดว่าข้อกำหนดการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลและข้อบัญญัติตามศาสนาอิสลามมีผลต่อ การเลือกใช้บริการร้านอาหารหรือไม่ เพราะเหตุใด

.....

.....

3.8 ท่านคิดว่าปัจจัยสำคัญอะไรบ้างที่ทำให้ลูกค้าหรือผู้บริโภคมาใช้บริการร้านของท่าน

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ขอบคุณค่ะ



แบบสัมภาษณ์เชิงลึก(ผู้บริโภคร)

ชื่อเรื่อง ตัวแบบการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

1.1 เพศ หญิง ชาย

1.2 อายุปี

1.3 นับถือศาสนา(ระบุ)นับถือศาสนา

พุทธ คริสต์ อิสลาม อื่นๆ (ระบุ)

1.4 ระดับการศึกษา.....(ระบุ)

1.5 คุณอาศัยอยู่ในพื้นที่จังหวัด.....มานาน.....ปี

ตอนที่ 2 คำถามปลายเปิดเกี่ยวกับความพึงพอใจการใช้บริการของผู้บริโภคในร้านอาหารฮาลาล

2.1 ท่านมาใช้บริการร้านนี้บ่อยหรือไม่ เพราะอะไร

.....

2.2 ท่านมีร้านอาหารที่ใช้บริการประจำหรือไม่(ถ้ามีชื่อร้านอะไร) เพราะอะไร

.....

2.3 มีปัจจัยอะไรบ้างที่ทำให้ท่านเลือกใช้บริการร้านอาหารนี้และร้านอาหารอื่นๆ

.....

2.4 ร้านอาหารฮาลาลที่อยู่ในจังหวัดของท่านควรเป็นอย่างไร

.....

2.5 การเลือกใช้บริการร้านอาหารท่านต้องดูป้ายรับรองมาตรฐานสากลประกอบในการตัดสินใจใช้
บริการหรือไม่ เพราะเหตุใด

.....
.....

ข้อเสนอแนะอื่นๆการพัฒนาในร้านอาหาร

.....
.....

ขอบคุณค่ะ



หนังสือขอความอนุเคราะห์ข้อมูลโดยการสัมภาษณ์

ที่ สน 0210.7/18



บัณฑิตวิทยาลัย สาขาการจัดการ
มหาวิทยาลัยสยาม
38 ถนนเพชรเกษม แขวงบางหว้า
เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160

27 มกราคม 2561

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ข้อมูลโดยการสัมภาษณ์
เรียน หัวหน้าร้านมาส์ฟ ๑. นันทธานี

สิ่งที่แนบ แบบสัมภาษณ์งานวิจัย

ด้วย นางสาวณัจยา แก้วนุ้ย เลขทะเบียน 5819200005 นักศึกษาปริญญาเอก หลักสูตร
ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยสยาม ได้รับอนุมัติให้จัดทำดุษฎีนิพนธ์ เรื่อง
"ตัวแบบการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย"
โดยมี ผศ.ดร.เฉลิมเกียรติ วงศ์วิฑูริ เป็นที่ปรึกษาหลัก และ ดร.ณัฐธิกา ศิลาสาย เป็นที่ปรึกษาร่วม

ในการนี้บัณฑิตวิทยาลัยฯ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์มายังท่านเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาต
ให้ นางสาวณัจยา แก้วนุ้ย เข้าพบเพื่อขอสัมภาษณ์เกี่ยวกับงานวิจัยฯ พร้อมทั้งเอกสารที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)
ตามวันและเวลาที่ท่านนัดหมาย ทั้งนี้ข้อมูลที่ได้เพื่อประกอบการจัดทำดุษฎีนิพนธ์ดังกล่าวฯ ให้มีความ
ถูกต้องเที่ยงตรงและมีประสิทธิภาพต่อไป โดยท่านสามารถติดต่อกลับผู้วิจัยได้ที่เบอร์โทรศัพท์ 081-860-
3954 อีเมล j.j.food@hotmail.com

จึงเรียนมาเพื่อโปรดขอความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไชยพันธ์ ปัญญาศิริ)

รักษาการคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย สาขาการจัดการ

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาการจัดการ

โทรศัพท์ 02-867-8070 หรือ 02-867-8000 ต่อ 5311, 5321

โทรสาร 02-868-6661 หรือ 02-868-5022

E-mail: phd_m1@siam.edu

ภาพบรรยากาศสงพื้นที่เก็บข้อมูล



ภาพบรรยากาศสองพื้นที่เก็บข้อมูล (ต่อ)



ภาพบรรยากาศสถานที่เก็บข้อมูล (ต่อ)



ภาพบรรยากาศสถานที่เก็บข้อมูล (ต่อ)



ภาพบรรยากาศสองพื้นที่เก็บข้อมูล (ต่อ)



ภาพบรรยากาศลงพื้นที่เก็บข้อมูล (ต่อ)



ภาพบรรยากาศสองพื้นที่เก็บข้อมูล (ต่อ)



ภาพบรรยากาศลงพื้นที่เก็บข้อมูล (ต่อ)



ภาพบรรยากาศสงพื้นที่เก็บข้อมูล (ต่อ)



หนังสือขอความอนุเคราะห์ข้อมูลโดยการสัมมนาแบบกลุ่ม (Focus Group)

ที่ สน 0210.7/40



บัณฑิตวิทยาลัย สาขาการจัดการ
มหาวิทยาลัยสยาม
38 ถนนเพชรเกษม แขวงบางหว้า
เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160

30 มีนาคม 2561

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ข้อมูลโดยการสัมมนาแบบกลุ่ม (Focus Group)
เรียน คุณธีรวิทย์ เทียรธโรจน์
ผู้อำนวยการสำนักสนับสนุนการผลิตและธุรกิจฮาลาลจังหวัดชายแดนใต้ศูนย์อำนวยการบริหาร
จังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.)

สิ่งที่แนบ แบบสัมภาษณ์งานวิจัย

ด้วย นางสาวณัจยา แก้วนุ้ย รหัสประจำตัว 5819200005 นักศึกษาปริญญาเอก
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยสยาม ได้รับอนุมัติให้จัดทำวิทยานิพนธ์
เรื่อง “ตัวแบบการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้” โดยมี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เฉลิมเกียรติ วงศ์นิขทวิ เป็นที่ปรึกษาหลัก และ ดร.ณัฐกานา ทิลาสาย เป็นที่
ปรึกษาร่วม เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความถูกต้องเที่ยงตรง จึงมีความประสงค์จะขอเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการ
สัมมนาแบบกลุ่ม (Focus Group) เพื่อประกอบการจัดทำวิทยานิพนธ์

ในการนี้บัณฑิตวิทยาลัย จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์มายังท่านเพื่อโปรดเข้าร่วมการสัมมนา
แบบกลุ่ม (Focus Group) ในวันศุกร์ที่ 6 เมษายน 2561 เวลา 08.30-11.30 น. ณ ห้องอานาเรู โรงแรม
ซีเอสปัตตานี อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี โดยท่านสามารถติดต่อสอบถามได้ที่ นางสาวณัจยา แก้วนุ้ย
เบอร์โทรศัพท์ 081-860-3954 อีเมลล์ ji.food@hotmail.com เพื่อเป็นข้อมูลในการจัดทำวิทยานิพนธ์
ดังกล่าวฯ ให้มีประสิทธิภาพต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดขอความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไชยนันท์ ปัญญาศิริ)
รักษาการคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย สาขาการจัดการ

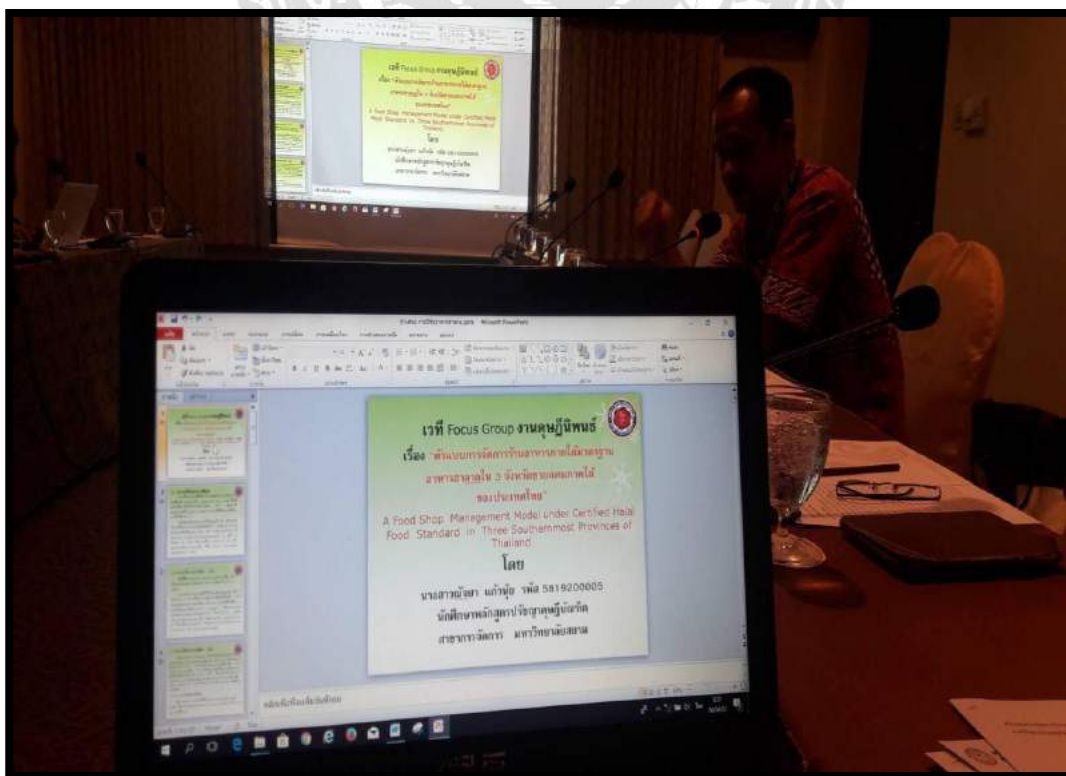
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ

โทรศัพท์ 02-867-8070 หรือ 02-867-8000 ต่อ 5311, 5321

โทรสาร 02-868-6661 หรือ 02-868-5022

E-mail: phd_m1@siam.edu

ภาพบรรยากาศการสัมมนาแบบกลุ่ม (Focus Group)



ภาพบรรยากาศการสัมมนาแบบกลุ่ม (Focus Group) (ต่อ)



ภาพบรรยากาศการสัมมนาแบบกลุ่ม (Focus Group) (ต่อ)



รายงานสรุปผลการสัมมนาแบบกลุ่ม (Focus Group)

หัวข้อ “ตัวแบบการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้”

ในวันศุกร์ที่ 6 เมษายน 2561 เวลา 08.30 – 12.00 น.

ณ ห้องอเนาะรู โรงแรมซีเอสปัตตานี

รายชื่อผู้เข้าร่วมการสัมมนาแบบกลุ่ม

- | | | |
|---------------------|--------------|---|
| 1. อาจารย์บรรจง | ไวทยเมธา | ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ปัตตานี) |
| 2. คุณธีรวิทย์ | เกียรติโรจน์ | ผู้อำนวยการสำนักสนับสนุนการผลิตและธุรกิจฮาลาล
จังหวัดชายแดนใต้ ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัด
ชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) |
| 3. คุณสะหลัน | สามะ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา |
| 4. คุณก้าแก้ว | เมนาคม | นายกสมาคมธุรกิจอาหาร จังหวัดปัตตานี |
| 5. นายอับดุลมุฮิมีน | สาและ | คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปัตตานี |
| 6. อาจารย์สุวรา | แก้วนุ้ย | อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี รับผิดชอบโครงการสนทนา |

ผลจากการสัมมนาแบบกลุ่ม แนวทางในการพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานอาหารฮาลาล สรุปได้ดังนี้

1. ด้านมิติศาสนาและวิทยาศาสตร์ของอาหารฮาลาล

องค์กรที่เกี่ยวข้องควรรู้ให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักฮาลาลแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค เนื่องจากหลักการอาหารฮาลาลเป็นเรื่องบทยุติทางศาสนาที่ให้การรับรองและใช้หลักฐานทางวิทยาศาสตร์ในการรองรับ การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเป็นการทำงานที่ลงพื้นที่ตรวจสอบร่วมกันระหว่างคณะกรรมการอิสลามและศูนย์วิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล เนื่องจากวัตถุประสงค์ต้องการการตรวจสอบและการรับรองทางวิทยาศาสตร์ หลักการฮาลาลไม่เพียงแต่เป็นเรื่องบทยุติทางศาสนาเท่านั้น แต่เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย สุขอนามัย และสุขภาพของผู้บริโภคด้วย

2. ด้านการเพิ่มคุณค่าให้กับเครื่องหมายฮาลาล

การสร้างภาพลักษณ์ที่ถูกต้องให้กับเครื่องหมายฮาลาล เนื่องจากความเข้าใจของคนทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องหมายฮาลาลมีความคลาดเคลื่อนอยู่มาก ผู้บริโภคหรือแม้แต่ผู้ประกอบการร้านอาหาร ยังเข้าใจและคิดว่าอาหารฮาลาลคืออาหารสำหรับชาวมุสลิมและเป็นอาหารที่ไม่มีหมูเป็นส่วนประกอบ แต่แท้จริงแล้วอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่เน้นเรื่องความสะอาดถูกสุขอนามัย ปลอดภัยจากสารพิษ และดีต่อสุขภาพ จึงควรส่งเสริมและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีและใหม่ของอาหารฮาลาลให้กับทุกคน ทั้งมุสลิมและต่างศาสนิก โดยการณรงค์ใช้คำเต็มของคำว่าฮาลาล คือ “ฮาลาลตอยยิบัน” ซึ่งหมายถึง การบริโภคสิ่งที่มีอนมุต (ฮาลาล) ที่ดีๆ มีประโยชน์ (ตอยยิบัน) ที่จะนำไปสู่การสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของฮาลาล

3. ด้านการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

ภาครัฐควรมีกฎไกและมาตรการมาช่วยส่งเสริมยกระดับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้ และขยายผลไปทั่วประเทศไทย ร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลควรได้รับการประชาสัมพันธ์หรือ ยกย่องให้ความสำคัญจากภาครัฐมากกว่าร้านที่ไม่ได้รับการรับรองฮาลาล เพื่อให้เห็นความแตกต่างระหว่างร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาลกับร้านที่ไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานฮาลาล และผู้ประกอบการร้านอาหารมองเห็นคุณค่าของการรับรองมาตรฐานฮาลาล ทั้งนี้ การยกระดับร้านอาหารเหล่านั้น ควรไปสู่ Halal Tourism จากธุรกิจร้านอาหารฮาลาลระดับท้องถิ่นเป็นระดับประเทศหรืออาเซียน เช่น ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) สร้างแอปพลิเคชันที่ประกอบด้วยแผนที่และให้ข้อมูลแนะนำเกี่ยวกับร้านฮาลาลที่ผ่านการรับรองมาตรฐานเท่านั้น นอกจากนี้ ภาครัฐควรส่งเสริมให้บริการร้านอาหารเหล่านี้ในการรับรองแขกบ้านแขกเมืองเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ร้าน

4. ด้านการประชาสัมพันธ์

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรณรงค์ประชาสัมพันธ์เครื่องหมายฮาลาลของไทยที่ถูกต้องอย่างจริงจังและต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคได้เห็นความสำคัญของเครื่องหมายฮาลาล สร้างการยอมรับ การให้คุณค่า และความคุ้นเคยในกลุ่มผู้บริโภค โดยในปัจจุบันผู้บริโภคใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นมุสลิม

ร้อยละ 80 และบริโภคร้านอาหารมุสลิมซึ่งไม่ได้คำนึงถึงการมีเครื่องหมายหรือไม่มีเครื่องหมายฮาลาล การประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเห็นความสำคัญของเครื่องหมายฮาลาล และเลือกบริโภคร้านอาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาล ซึ่งเครื่องหมายฮาลาลนั้นไม่ได้มีความสำคัญในเชิงศาสนาเท่านั้น ควรประชาสัมพันธ์ให้เห็นถึงความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และดีต่อสุขภาพเป็นสำคัญ ซึ่งต้องใช้เวลาให้ผู้บริโภคได้ปรับตัวและคุ้นเคย โดยสามารถเริ่มในช่วงรอมฎอนซึ่งเป็นช่วงที่ชาวมุสลิมจะมีการบริโภคและใช้จ่ายเงินกับอาหารและเครื่องบริโภคอย่างสะพัด

5. ด้านกระบวนการทำงานที่เป็นเครือข่ายเพื่อขับเคลื่อนโมเดลร้านอาหารฮาลาล

หน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องและความรับผิดชอบกับการส่งเสริม สนับสนุน และยกระดับธุรกิจฮาลาล ควรร่วมกันวางแผนและผลักดันธุรกิจฮาลาลอย่างเป็นรูปธรรมจนเกิดเป็นโมเดลร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อกระตุ้นให้ร้านอาหารที่ยังไม่เห็นความสำคัญการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลได้เห็นผลกระทบ ผลประโยชน์ และความสำคัญของการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

6. ด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม หรือ CSR (Corporate Social Responsibility)

การณรงค์เรื่องเครื่องหมายฮาลาล หรือ การขอรับรองมาตรฐานฮาลาล ควรทำควบคู่กับการดูแลสังคมและสิ่งแวดล้อม ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญ เนื่องจากสังคมและสิ่งแวดล้อมมีผลกระทบจากการทำอาหาร การประกอบอาหาร หากผู้ประกอบการได้ตระหนักถึงผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ก็จะเป็นเรื่องที่ดี

7. ด้านกระบวนการขอการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล

กระบวนการขอการรับรองมาตรฐานฮาลาลควรกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับบริบทใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ขึ้นมาโดยเฉพาะ เพราะถือเป็นพื้นที่พิเศษที่มีจำนวนประชากรมุสลิมอาศัยอยู่มาก ซึ่งภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรอำนวยความสะดวกและส่งเสริมผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารหรืออุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับฮาลาล โดยอาจจะลดระยะเวลาในการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานให้สั้นลง และขยายระยะเวลาการรับรองมาตรฐานฮาลาลจาก 1 ปี เป็น 5 ปี

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล นางสาวณัฏยา แก้วนุ่น
วัน/เดือน/ปีเกิด 30 มิถุนายน 2510
สถานที่เกิด จังหวัดพัทลุง
ที่อยู่ 140 ซอยทวีวัฒนา-กาญจนาภิเษก 2/1 แขวงทวีวัฒนา เขตทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร

การศึกษา บช.ม. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี, 2557
ปร.ด. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยสยาม, 2562

ตำแหน่ง ผู้จัดการ โครงการส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัยเพื่อสุขภาพ อร่อยได้...ไว้
แอลกอฮอล์ ภายใต้งานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ(สสส.)
กรรมการผู้จัดการ บริษัท ณัฏยา จำกัด (ณัฏยาไทยสปา นวดเพื่อสุขภาพ)
สถานที่ทำงาน บริเวณห้องโถงชั้น 1 ภายในสนามบินนานาชาติหาดใหญ่ อำเภอคลองหอยโข่ง
จังหวัดสงขลา

การเผยแพร่งานวิจัย

ณัฏยา แก้วนุ่น, เฉลิมเกียรติ วงศ์นิชทวี และณัฏฐิกา ศิลาลา. ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3. 24-25 พฤษภาคม 2561 ณ ลอฟท์ มาเนีย บูทีคโฮเทล อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร.

ณัฏยา แก้วนุ่น, เฉลิมเกียรติ วงศ์นิชทวี และณัฏฐิกา ศิลาลา. การจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้. วารสารวิทยบริการมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. ปีที่ 30 ฉบับที่ 3 (กันยายน-ธันวาคม 2562): หน้า xx-xx.

ณัฏยา แก้วนุ่น และเฉลิมเกียรติ วงศ์นิชทวี. ปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย. วารสารมหาวิทยาลัยพายัพ. ปีที่ 29 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2562): หน้า 155-164.