

นิตยสาร ฟ้าวกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

HALAL CICOT

ปีที่ 10 ฉบับที่ 2 ประจำเดือนมีนาคม 2554

*Enjoy delicious
halal cuisine
at 35,000 feet*



All THAI non-stop flights to Bangkok serve certified halal cuisine.



All THAI flights to Bangkok from Karachi, Lahore and Islamabad now serve certified halal cuisine* guaranteeing lawful observance and quality. And, for all THAI's international routes beyond Bangkok, halal meals can be requested in advance, at time of flight reservation. For business or pleasure, fly THAI non-stop to Bangkok.

*Hal-Q Certificate by the Halal Science Center Chulalongkorn University.

*Halal Kitchen Certificate by Islamic Committee of Samutprakarn.

*Halal Emblem Certificate by the Central Islamic Committee of Thailand.

 **THAI**
Smooth as silk

นมถั่วเหลืองปรุงสำเร็จชนิดผง

ตราดีอินวัน

Din1

ซองประโยชน์ดีๆ ให้ชีวิต



นมถั่วเหลืองซองร้อนแคลเซียมสูง

ทุกครั้งที่ชง...แคลเซียมมีให้คุณถึง 60 %

พร้อมประโยชน์จากถั่วเหลืองเต็มเมล็ด

ให้คุณอิ่มอร่อยง่ายๆ แบบไม่มีคอเลสเตอรอล

C o n t e n t s

บทบรรณาธิการ

P. 4

รศ.ดร.อิสมาแอ อาลี
จากนักวิชาการสู่ ปร.ฝ่ายกิจการฮาลาล



P. 12

การบินไทย
เปิดตัว 'ครัวอาหารฮาลาล'
เจาะกลุ่มลูกค้ามุสลิม

P. 22

เพชร ชินบุตร
ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร
กับการนำ 'ยุทธศาสตร์' ฮาลาลสู่สากล



"Halal Cicot" ฉบับนี้เป็นฉบับปฐมฤกษ์ของฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

เกิดจากความตั้งใจจริงของคนะทำงานที่จะให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมฮาลาล ผลิตภัณฑ์ฮาลาล และ บริการ จะได้ใช้เป็นช่องทางในการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสาร ประชาสัมพันธ์องค์กรและนำผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ในนามคณะผู้จัดทำหวังว่านิตยสารฉบับนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับผู้ประกอบการและผู้บริโภคทั้งยังเป็นการรวมกิจกรรมต่างๆ ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย การบริหารองค์กรศาสนาอิสลามมารวมไว้ในเล่มเดียวกัน ทำให้ผู้อ่านได้รับข้อมูลข่าวสารในเรื่องฮาลาลและการบริหารองค์กรศาสนาอิสลามไปพร้อมๆ กัน

คณะผู้จัดทำต้องขอขอบคุณผู้ประกอบการที่ให้การสนับสนุนในการจัดพิมพ์ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคงได้รับการสนับสนุนเช่นนี้ตลอดไป

ดร.ปรีชา อนุรักษ์

เลขาธิการ

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

รศ.ดร.อิสมาแอ อาลี

จากนักวิชาการสู่ ปร.ฝ่ายกิจการฮาลาล

หากจะเอ่ยชื่อ “รศ.ดร. อิสมาแอ อาลี” ในแวดวงการศึกษาจะรู้จักเขาดี เพราะเขาเป็นอาจารย์สอนที่วิทยาลัยอิสลามศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ตั้งแต่มีการจัดตั้งวิทยาลัยเป็นต้นมา นอกจากนั้นยังเป็น ผู้อำนวยการของวิทยาลัยดังกล่าวอีกหลายสมัย

ดร. อิสมาแอ จบปริญญาตรี สาขา ชารีอะฮ์ (เกียรตินิยม) มหาวิทยาลัยอิสลามแห่งมะดีนะฮ์ ซาอุดีอาระเบีย ก่อนจะจบปริญญาโท สาขาอัลฟิกฮ์ (ดีเยี่ยม) และปริญญาเอก สาขาอัลฟิกฮ์ (เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง) มหาวิทยาลัยอิสลามแห่งมะดีนะฮ์ ซาอุดีอาระเบีย เช่นเดียวกัน

หลังจบจากมหาวิทยาลัยมาดะนีฮ์กลับมาเป็นอาจารย์สอนพิเศษ อยู่ที่โรงเรียนอัสตังเกียะห์อิสลามียะห์ อยู่ประมาณปีเศษๆ ก่อนจะมาเป็นอาจารย์สอน ที่ มอ.ปัตตานี ซึ่งขณะนั้นเป็นสาขาวิชาอิสลามศึกษา ภาควิชาปรัชญาและศาสนา คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์

ดร.อิสมาแอ กล่าวถึงบทบาทการเป็นนักการศึกษาในปัจจุบันว่า ถ้าจบปริญญาเอก โอกาสก็มีพอสมควร แต่ประเทศไทยยังไม่มีหน่วยงานรองรับที่ชัดเจน ไม่เหมือนประเทศเพื่อนบ้าน อย่างเช่น มาเลเซีย จบมาโอกาสมีงานรองรับตามหน่วยงานต่างๆ มีสูงเพราะคนเรียนชารีอะฮ์ มาแล้วก็เหมือนกับคนเรียนด้านสังคมศาสตร์ คนที่เรียนศาสนาก็จะมีแนวคิดในกรอบของศาสนาเป็นหลักคิดที่ชัดเจน

ดร. อิสมาแอ บอกว่า ก่อนที่จะมาเป็นกรรมการกลางก็ได้รับเกียรติจากอดีตจุฬาสวัสดิ์ สุมาลัยศักดิ์ ให้ช่วยมาเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ

หลังจากนั้นก็ได้รับการทาบทามให้มา

เป็นคณะกรรมการกลางโดยที่ท่านจุฬาราชมนตรีเป็นผู้แต่งตั้ง และได้รับการแต่งตั้งเป็นประธานฝ่ายฮาลาล ตั้งแต่ ปี 2551

“หน้าที่ฝ่ายฮาลาล จะต้องกำกับนโยบาย ทั้งดูแลในเรื่องของความถูกต้องในการให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล การได้รับมอบหมายให้ทำงานด้านนี้ อาจจะมีเพราะมองว่าผมมีความตั้งใจในการทำงาน บวกกับประสบการณ์จากการเป็นผู้อำนวยการวิทยาลัยอิสลามศึกษา “

ดร. อิสมาแอ กล่าวว่า แม้ว่าจะระบบฮาลาลจะดีอยู่แล้ว แต่ก็ต้องมีการพัฒนาปรับเปลี่ยนไปตามสถานการณ์ เช่น ระบบข้อมูล กฎระเบียบต่างๆ ในการตรวจสอบฮาลาลให้ได้มาตรฐานที่มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

“เวลาที่เหลืออีกประมาณหนึ่งปีก็พยายามที่จะทำสิ่งต่างๆ ที่จำเป็นในการพัฒนาที่จะยกเครื่องของระบบฮาลาลในประเทศไทยให้ดีที่สุดก่อนที่จะส่งมอบให้คนอื่นในโอกาสต่อไป”

ดร. อิสมาแอ บอกว่า บทบาทการทำหน้าที่ฝ่ายฮาลาล จะต้องตรวจสอบการติดตามตามกระบวนการตามขั้นตอน ขณะเดียวกันผู้ประกอบการก็ต้องปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ตามเงื่อนไขที่เรากำหนดไว้ ทั้งนี้เมื่อให้ใช้เครื่องหมายแล้ว ต้องมีคนของเราที่จะต้องกำกับดูแลและให้คำปรึกษากับทางสถานประกอบการด้วย

ทั้งนี้ท่านจุฬาราชมนตรีคนปัจจุบัน ให้ความสำคัญเรื่องการละเมิดฮาลาล ซึ่งเรามีการประชุมคณะผู้ตรวจการฮาลาล เพื่อที่จะไปตรวจสอบในท้องตลาดว่า มีการละเมิดการใช้เครื่องหมายฮาลาลหรือไม่ เพื่อดำเนินตามขั้นตอนของกฎหมายต่อไป

ถ้าโครงการนี้บรรลุผลสำเร็จก็จะทำให้ฮาลาลของบ้านเราได้รับความน่าเชื่อถือมากขึ้น เหมือนกับมาเลเซีย ที่มีกฎหมายรุนแรงเกี่ยวกับการละเมิดฮาลาล คือถ้าใครฝ่าฝืนระบบฮาลาลบทลงโทษ ก็จะปรับหนักมากจนอาจถึงขั้นการปิดโรงงาน ดังนั้นคนที่ใช้เครื่องหมายฮาลาล ก็จำเป็นจะต้องระมัดระวัง

แต่ในบ้านเรา กฎหมายที่มีอยู่และกฎระเบียบเท่าที่มีอยู่ จากการศึกษารายละเอียดเห็นว่า สามารถที่จะดำเนินการเอาผิดกับผู้ฝ่าฝืนกฎระเบียบการใช้เครื่องหมายฮาลาลได้

ดร.อิสมาแอ กล่าวอีกว่า การดำเนินการ เพื่อให้เครื่องหมายฮาลาลของเราได้รับการยอมรับ และทำให้เกิดความน่าเชื่อถือเพิ่มขึ้น แนวนอนการยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศก็ยอมรับที่จะต้องเพิ่มขึ้นโดยอัตโนมัติ

และนี่ถือว่าเป็นอีกบทบาทหนึ่ง ในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ฮาลาลโดยทางอ้อม ซึ่งเหมือนเป็นการประชาสัมพันธ์เครื่องหมายฮาลาล ทำให้มีความน่าเชื่อถือ ผู้บริโภค ก็จะยิ่งมีความเชื่อมั่นกับเครื่องหมายฮาลาล ของเรามากขึ้น



เวลาที่เหลืออีกประมาณหนึ่งปีก็
พยายามที่จะทำสิ่งต่างๆ ที่จำเป็น
ในการพัฒนาที่จะยกเครื่องของ
ระบบฮาลาลในประเทศไทยให้ดี
ที่สุด ก่อนที่จะส่งมอบให้คนอื่นใน
โอกาสต่อไป



กอท. ฝ่ายฮาลาล สัมมนา “การพัฒนาศักยภาพที่ปรึกษาฮาลาล ประจำปี 2554”

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ฝ่ายกิจการฮาลาล ได้จัดสัมมนา “การพัฒนาศักยภาพที่ปรึกษาฮาลาล ประจำปี 2554” โดยฝ่ายกิจการฮาลาล กรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ระหว่างวันที่ 21-23 มกราคม 2554 ณ โรงแรม ชาลีนา รามคำแหง การสัมมนาในครั้งนี้ จัดทำขึ้นโดยฝ่ายกิจการฮาลาล ของ กอท. โดยมีผู้เข้าร่วมสัมมนาจากทั่วประเทศกว่า 80 ท่าน นายอาศิส พิทักษ์คุมพล จุฬาราชมนตรี เป็นประธานเปิดงาน

ผู้เข้าร่วมสัมมนาได้รับความรู้ต่างๆมากมายดังเช่น ข้อกำหนดมาตรฐานสากลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (GMP/HACCP/ISO 9001:2008/ISO 22000:2005), การรับรองฮาลาลและการจัดทำเอกสารเพื่อการรับรอง/การประยุกต์ใช้ E-Number, แนวทางการจัดทำเอกสารเพื่อการรับรองฮาลาลสำหรับสถานประกอบการ รูปแบบใหม่ และอื่นๆ

โดยคาดว่าจะการสัมมนานี้วิชาการครั้งนี้ ผู้ตรวจสอบโรงงานและที่ปรึกษาโรงงานสามารถนำความรู้ต่างๆ ไปประยุกต์ใช้ในการทำงานต่อไปในอนาคต



STK FARM

63/1 หมู่ 3 ต.ทับสะแก อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77130
โทร. 032-671193 , 032-671580 , 081-9145814



STK FARM

บริหารงานโดย กำนันสวาท เพ่าประภาณ

ฟาร์มโคขุนมาตรฐานที่ได้รับการรับรอง
จากกรมปศุสัตว์ไทยและมาเลเซีย
จำหน่ายโคขุนคุณภาพและอาหารสำหรับโคขุน



คณะผู้ตรวจการผลิตภัณฑ์ฮาลาล เข้าตรวจสอบร้านอาหารในสนามบินสุวรรณภูมิ

เมื่อไม่นานมานี้ ฝ่ายฮาลาล กอท. ได้รับเรื่องร้องเรียนหลายครั้ง ว่ามีร้านอาหารทำตราฮาลาลปลอม โดยในร้านจำหน่ายอาหารและสินค้ามากมาย ดังนั้นทางคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จึงได้มอบหมายให้คณะผู้ตรวจการผลิตภัณฑ์ฮาลาล เข้าดำเนินการตรวจสอบหาข้อเท็จจริงตามที่ได้มีการร้องเรียน

จากการเข้าตรวจสอบ พบร้านอาหารเป้าหมาย ซึ่งปรากฏว่าหน้าร้านมีการติดป้ายประกาศอย่างชัดเจน พร้อมทั้งแสดงสัญลักษณ์รูปดาวเดือน และเขียนว่า Halal

Food available here (อาหารฮาลาลมีจำหน่ายที่นี่) โดยในร้านอาหารดังกล่าวก็ขายอาหารทั่วไป ดังเช่น อาหารจานเดียว กาแฟ เบอร์กเกอร์ และที่น่าสนใจคือในตู้แช่ดังกล่าวมีเบียร์อยู่มากมายหลายยี่ห้อนั่นเอง

พนักงานในร้านเผยว่า มีผู้แนะนำให้ทำป้ายลักษณะดังกล่าว ซึ่งทางร้านก็ไม่ทราบ และไม่เข้าใจถึง ความหมายที่แท้จริงของป้ายดังกล่าว แต่ที่ทำเพราะทราบว่าจะทำให้ขายดีขึ้น ทั้งนี้คณะผู้ตรวจสอบก็ได้ให้ทางร้านดำเนินการปลดป้ายต่างๆที่เกี่ยวข้องออก ทั้งหมดโดยด่วน

ร้านดังกล่าวนี้มีผู้หวังดีแจ้งไปยังฝ่ายกิจการฮาลาล กอท. ว่ามีร้านอาหารในสุวรรณภูมิ มีการติดป้ายโฆษณาว่าเป็นอาหารฮาลาล แต่ภายในร้านมีอาหารนานาชนิด ซึ่งคาดว่าจะมีสินค้าหลายอย่างไม่ถูกต้องตามหลักการอิสลาม และที่สำคัญมีการขายสิ่งมีนเมามากมาย จึง



อยากให้ฝ่ายกิจการฮาลาล เข้าไปตรวจสอบโดยด่วน จึงเป็นที่มาของการแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อตรวจสอบเรื่องนี้นั่นเอง

ทั้งนี้หากมุสลิมท่านใด ได้เห็น หรือมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการใช้ตราฮาลาลในทางที่ไม่ถูกต้อง ก็สามารถส่งข้อมูล ดังเช่นรูปถ่ายสินค้า ร้านอาหาร รวมไปถึงสถานที่ติดต่อ มาได้ที่ฝ่ายกิจการฮาลาล กอท. โทรศัพท์: 0-2949-4114 , 0-2949-4079, 0-2949-4215 เพื่อดำเนินการต่อไป





HBD Habedah Rice

Thai Jasmine Rice, Thai White Rice, Parboiled Rice

HBD Habedah Rice

a means to quality Thai rices trading so as to upgrade the quality of life of Thai farmers.



ชมรมผู้ค้าข้าวภาคเหนือ

สื่อกลางการค้าขายข้าวคุณภาพของไทย
เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชาวนาไทยอย่างยั่งยืน

ชนิดของข้าวที่จำหน่าย

ข้าวหอมมะลิ, ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 1, ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 2, ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์
ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์, ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์, ข้าวขาว 25 เปอร์เซ็นต์ Super, ข้าวขาว 25 เปอร์เซ็นต์
ข้าวขาว 35 เปอร์เซ็นต์, ปลายข้าวขาว A1 Super, ปลายข้าวขาว A1, ข้าวหอมกล้อง, ข้าวขาวกล้อง
ข้าวเหนียว, ข้าวเหนียวชนิดสีอ่อน (Super Sotex), ข้าวเหนียวชนิดสีอ่อน (Sotex)

HBD HABEDAH CO., LTD.

สำนักงานใหญ่ : 88/11 ถ.เลียบคลองสอง แขวงบางซ้น เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ

โทร. 02 548 0330 แฟกซ์. 02 548 0362

สำนักงานขาย : 519/1 ถ.พระราม 1 แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ

โทร. 02 548 0330 แฟกซ์. 02 548 0362

website : <http://www.hbdhabedah.com>



กอท. ฝ่ายฮาลาล เข้าอบรม แนวทางการตรวจรับรองฮาลาลรูปแบบใหม่

เมื่อวันที่ 11-12 มกราคม พ.ศ.2554 ณ โรงแรมรีเจนท์ งามคำแหง คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยฝ่ายกิจการฮาลาล จัดการอบรมหลักสูตร AUDITOR/ LEAD AUDITOR TRAINING COURSE " แนวทางการตรวจรับรองฮาลาลรูปแบบใหม่(ส่วนกลาง)" ให้แก่ คณะกรรมการอิสลามฯ ส่วนกลาง

โดยมี รศ.ดร.อิสมาแอล อาลี ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย บรรยายเรื่อง "ทิศทางการบริหารจัดการด้านฮาลาลคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย ปี 2554" และ ดร.ปรีชา อนุรักษ์ รองเลขาธิการ คณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย บรรยายเรื่อง "การพัฒนาระบบการตรวจรับรองฮาลาลของประเทศไทย"

โดยวัตถุประสงค์ในการอบรมครั้งนี้ เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดมาตรฐานสากลต่างๆ เช่น GMP HACCP ISO9001:2008 ทำความเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบใหม่การรับรองฮาลาลสำหรับผู้ตรวจรับรองฮาลาล และยกระดับมาตรฐานในการรับรองฮาลาลในประเทศไทย





ธนาคารอิสลามแห่งประเทศไทย (IBank) นำสื่อมวลชนมุสลิม ร่วมงานรับรางวัล Islamic Finance News Awards 2010

ธนาคารอิสลามแห่งประเทศไทย (IBank) นำสื่อมวลชนมุสลิม อาทิ สำนักข่าวมุสลิมไทย หนังสือพิมพ์พัลลภโพสต์ นิตยสารนิตา นิตยสารสันติชน หนังสือพิมพ์กัมปง หนังสือพิมพ์ทางนำ เว็บไซต์ข่าวอะลามี่ วิทยุสันติชน รายการทีวีรวมภอนไนท์ และวิทยุเพื่อศูนย์กลางอิสลามแห่งประเทศไทย ร่วมงานรับรางวัล Islamic Finance News Awards 2010 จัดขึ้น ณ โรงแรมแชงกรีลา กรุงเทพมหานคร ประเทศมาเลเซีย โดยคุณธีรศักดิ์ สุวรรณยศ กรรมการผู้จัดการธนาคารอิสลามแห่งประเทศไทย เป็นตัวแทนของธนาคารฯ ขึ้นรับรางวัล The Best Islamic Bank By Country เมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2554

Islamic Finance News Awards เป็นรางวัลที่จัดขึ้นโดยสื่อที่เน้นด้านอุตสาหกรรมการเงินแบบอิสลามโดยเฉพาะ โดยมีการเปิดให้สาธารณชนทั่วไปลงคะแนนให้ธนาคาร และสถาบันการเงินรูปแบบต่างๆ ทั้งที่ดำเนินงานโดยเอกชน และรัฐบาล ที่ดำเนินธุรกรรมการเงินแบบอิสลาม รวมทั้งมีรางวัลสำหรับผู้บริหารดีเด่นอีกด้วย

การเปิดให้ลงคะแนนเริ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2548 นับตั้งแต่นั้นมา รางวัลนี้ได้รับความนิยมเชื่อถือ และมีผู้สนใจเพิ่มมากขึ้นทุกปี



การบินไทย

เปิดตัว ‘ครัวอาหารฮาลาล’ เจาะกลุ่มลูกค้ามุสลิม

โดย...คุณมนัส สืบสันติกุล

ผู้จัดการแผนกควบคุมงบประมาณและต้นทุน (CB-U) ฝ่ายครัวการบิน

สาเหตุของการขอการรับรองครัวอาหารฮาลาลของการบินไทย ณ สนามบินสุวรรณภูมิ

เนื่องจากลูกค้าของสายการบินส่วนหนึ่ง เป็นกลุ่มลูกค้ามุสลิมจากทางตะวันออกกลาง และจากภูมิภาคอื่น เมื่อเป็นดังนั้นแล้ว การให้ความสำคัญในการประกอบอาหารฮาลาล จึงเป็นจุดขายที่ดีที่สุด เราสามารถบอกกับ ผู้โดยสารได้ว่า อาหารฮาลาลของเรา เป็นอาหารฮาลาล 100% ลูกค้าพี่น้องมุสลิมสามารถรับประทานได้อย่างสบายใจ ส่งผลให้เราสามารถขยายตลาดได้มากยิ่งขึ้นด้วย เป็นการมองการณ์ไกล เพราะถ้าหากมองไปทาง ยุโรป ตลาดก็เต็มหมดแล้ว แต่ทางตะวันออกกลาง ยังมีการขยายธุรกิจด้านการบินรองรับผู้โดยสารอีกเยอะมากครับ

การเตรียมความพร้อมสำหรับครัวอาหารฮาลาล

ก่อนอื่นต้องแยกครัวออกมาเป็นสัดส่วนก่อน ไม่ให้ปะปนกับครัวอื่น เนื่องจาก

ว่า ครัวฮาลาลจะมีเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการผลิตอาหารฮาลาลโดยเฉพาะ และอุปกรณ์ที่เราเตรียมไว้ผลิตอาหารฮาลาล เราก็จะไม่นำไปผลิตอาหารอื่น ที่เป็น





ที่ต้องห้ามทางศาสนา เช่น ผลิตภัณฑ์ของสุกร เลือดสัตว์ต่างๆ และส่วนผสมที่เป็นแอลกอฮอล์

จากนั้นก็จะไปตรวจสอบพนักงานผู้ทำงานในครัวฮาลาล ซึ่งพนักงานที่อยู่ในครัวฮาลาลของเราก็เป็นมุสลิมด้วยเช่นกัน แต่สำหรับคนที่ไม่ใช่มุสลิมที่ทำงานในครัวฮาลาล ก็จะได้รับกรอบรมโดยผู้ทรงคุณวุฒิทางศาสนาอิสลาม

วัตถุดิบที่ใช้ต้องได้รับการรับรองฮาลาล และมีการแยกรับและจัดเก็บวัตถุดิบให้เป็นพิเศษของอาหารฮาลาล โดยไม่ให้ปะปนกับสิ่งที่เป็นฮารอม (สิ่งที่พระเจ้าไม่อนุมัติหรือสิ่งต้องห้ามของพี่น้องมุสลิม) กระทั่งถึงกระบวนการจัดบรรจุ เก็บรักษา และจัดส่งอาหารขึ้นเครื่องบิน ซึ่งทุกกระบวนการเรามีการจัดแยกเอาไว้ทั้งหมด

และมีเจ้าหน้าที่ที่เป็นมุสลิม ดูแลประจำอยู่ในทุกขั้นตอนอีกเช่นเดียวกัน

ปีที่ฝ่ายครัวการบิน สุวรรณภูมิ ขอการรับรองระบบ HAL-Q หนังสือรับรองครัวอาหารฮาลาล และหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

โดยที่ฝ่ายครัวการบินมีนโยบาย มุ่งมั่นจัดทำระบบการผลิตอาหารฮาลาล ให้ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย สำหรับผู้บริโภค และเป็นไปตามบทบัญญัติการผลิตอาหารฮาลาลของศาสนาอิสลาม โดยได้รับการวางระบบ HALAL – GMP / HACCP จัดอบรมผู้บริหารและผู้ปฏิบัติงาน ให้คำปรึกษาการจัดทำคู่มือการปฏิบัติ ประชุมและติดตามผลเป็นระยะ รวมถึงการตรวจประเมินการ

ประยุกต์ใช้ระบบ HALAL – GMP / HACCP จากศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และได้หนังสือรับรองระบบ HAL-Q เมื่อเดือนกันยายน 2550 เป็นครั้งแรกของโลก

สำหรับขั้นตอนของการขอใบรับรองจากคณะกรรมการอิสลาม มีอยู่ 2 ฉบับ ฉบับแรก เราต้องขอการรับรองจากคณะ



กรรมการอิสลาม ประจำจังหวัดสมุทรปราการ เนื่องจากสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลของเราตั้งอยู่ที่สนามบินสุวรรณภูมิ ในเขตรับผิดชอบของจังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งมีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเป็นผู้ดูแลออกหนังสือรับรองครัวอาหารฮาลาล

หลังจากที่เราได้หนังสือรับรองครัวฮาลาลจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการแล้ว เราก็จะต้องขอหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย เพราะเป็นองค์กรแห่งเดียวในประเทศไทยที่สามารถออกตรารับรองฮาลาลให้เราใช้ได้ โดยได้รับเมื่อ 1 มกราคม 2551

การตรวจสอบครัวอาหารฮาลาลของการบินไทย

เราได้ทำการติดต่อประสานไปยังคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการ เพื่อขอทราบระเบียบในการขอการรับรองอาหารฮาลาลหรือครัวฮาลาลว่า จะต้องดำเนินการอย่างไรบ้าง ทางคณะกรรมการก็ให้ระเบียบเรามาศึกษา รวมไปถึงรายละเอียดเรื่องค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีในการขอใบรับรองดังกล่าวด้วย โดยเริ่มจากการเตรียมความพร้อมของครัวฮาลาลให้เรียบร้อย จากนั้นทางคณะกรรมการจะเข้ามาตรวจสอบสถานที่ ซึ่งในเบื้องต้นเค้าจะดูว่า ครัวของเรามีการจัดระเบียบให้



เป็นไปตามขั้นตอนที่ได้แจ้งมาแล้ววียัง

ต่อไปเป็นการตรวจสอบดูว่า วัตถุดิบที่เรานำเข้ามาสู่ครัวฮาลาลนั้น ได้รับการรับรองฮาลาลมาหรือไม่ รวมไปถึงส่วนประกอบต่างๆ ด้วยครับ

ระยะเวลาในการตรวจสอบ

การบินไทยเราใช้เวลาในการเตรียมการประมาณ 3 เดือน เมื่อได้รับการรับรองแล้ว จะมีเจ้าหน้าที่ของฝ่ายครัวฮาลาลตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลทุกวันและในทุกๆ อาทิตย์ เจ้าหน้าที่จากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการ จะเข้ามาทำการตรวจสอบครัวฮาลาลของเราตลอด เป็นการเข้ามาพบปะกับพนักงานผู้ปฏิบัติงานที่ พร้อมให้คำปรึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับวัตถุดิบ ที่ใช้ประกอบเมนูในการผลิตอาหารฮาลาลให้แก่



ผู้โดยสารมุสลิมของเราด้วย โดยจะทำการตรวจสอบเช่นนี้ไปตลอดจนกระทั่งครบอายุของใบรับรอง ซึ่งมีระยะเวลา 1 ปี ก่อนจะหมดอายุสัญญา 2 เดือน เราก็จะต้องยื่นเรื่องขอต่อใบรับรองฉบับเดิมต่อไปเรื่อยๆ ครับ

วัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับครัวอาหารฮาลาล

สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารฮาลาล จะต้องมีการตรวจสอบว่า วัตถุดิบเหล่านั้นเป็นฮาลาลหรือไม่ มีการตรวจสอบสถานที่จัดส่งว่า ไม่มีการปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามศาสนาอิสลาม นอกจากนั้น อุปกรณ์ที่ใช้ในครัว ฮาลาลทุกชิ้นจะมีข้อชี้บ่งว่า เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ทำอาหารฮาลาลโดยเฉพาะ ด้วยการทำสัญลักษณ์เป็นสีเขียว เพื่อป้องกันการปะปนรวมกับอุปกรณ์ครัวอื่นๆ อีกด้วย

ส่วนขั้นตอนการทำอาหาร อย่างเช่น การล้างวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ต่างๆ นั้น เราทำ



เรามีการตรวจสอบสถานที่
จัดสงว่า ไม่มีการปะปน
กับสิ่งต้องห้ามตามศาสนา
อิสลาม นอกจากนั้น อุปกรณ์
ที่ใช้ในครัว ฮาลาลทุกชิ้น
จะมีข้อชี้บ่งว่า เป็นอุปกรณ์
สำหรับใช้ทำอาหารฮาลาล
โดยเฉพาะ ด้วยการทำ
สัญลักษณ์เป็นสีเขียว เพื่อ
ป้องกันการปะปนร่วมกับ
อุปกรณ์ครัวอื่นๆ อีกด้วย



ตามแบบฮาลาลทั้งหมด เราจะล้างผักและ
ผลไม้ด้วยเครื่องล้างที่มีน้ำไหลผ่าน รวมถึง
ภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร เราก็มีกรรมวิธีการ
ทำความสะอาดที่แตกต่างออกไปตามข้อ
กำหนดของอิสลามด้วยครับ คือ เราจะมี
เครื่องล้างอุปกรณ์หรือภาชนะที่ใช้กับอาหาร
ฮาลาลโดยเฉพาะ ซึ่งมีขั้นตอนการล้าง
ภาชนะด้วยกรรมวิธีตามหลักศาสนาอิสลาม

กลุ่มลูกค้าที่มาใช้บริการครัวอาหาร ฮาลาล

ยอดการผลิตอาหารฮาลาลมีจำนวน
เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เพราะเรามีสายการบินมุสลิม
ที่สั่งอาหารฮาลาลจากเราทั้งสิ้น 10 สาย
การบินด้วยกัน โดยปกติเราจะผลิตวันละ
ประมาณ 5,000 ชุดต่อวัน แต่ในปัจจุบันหลัง
จากที่เรามีครัวฮาลาลขึ้น คาดว่าจะผลิตมาก

เป็น 6,000 ถึง 8,000 ชุดต่อวันเลยทีเดียว
ซึ่งในขณะเดียวกันเราก็ผลิตอาหารฮาลาลให้
ผู้โดยสารที่สั่งอาหารมุสลิมสำหรับลูกค้า
สายการบินอื่นๆ และสายการบินไทยของเรา
เองด้วยอีกวันละ 800-900 ชุด รวมถึง
ให้เที่ยวบินการบินไทยที่บินไปยังประเทศ
มุสลิมด้วย อย่างเที่ยวบินไปยังเมืองละฮอร์
เมืองอิสลามาบัด และกรุงการาจี ประเทศ
ปากีสถาน และกรุงมัสกัต ประเทศโอมาน
โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับผู้แสวงบุญใน
เที่ยวบินฮัจญ์ ในขณะที่โดยติดตราสัญลักษณ์
ฮาลาล บนภาชนะบรรจุอาหารให้เห็นเด่นชัด

ผลตอบรับของลูกค้าสายการบินจาก การเปิดครัวอาหารฮาลาล

มีการตอบรับดีมาก โดยเฉพาะที่มี
ลูกค้าสายการบินมุสลิมมาเดินดูครัวเรามาก



ขึ้น เมื่อได้เวลามัสการพระเจ้า (ละหมาด)
ก็จะแวะทำความสะอาดร่างกายและเข้าร่วม
ทำพิธีละหมาดในห้องละหมาดที่จัดเตรียมไว้
ให้กับผู้เป็นมุสลิม เป็นที่ประทับใจสำหรับ
ลูกค้าและผู้ติดตามเป็นอย่างยิ่ง เมื่อดูจบก็มี
คำชม และก็ยินดีที่จะสั่งอาหารจากครัว
ฮาลาลของเราไปให้บริการในเที่ยวบิน คือเรา
สามารถตอบได้อย่างเต็มปากเต็มคำว่า
อาหารที่เราทำผ่านกระบวนการที่ถูกต้อง
ทั้งหมด ฟันธงมุสลิมทานแล้วสนิทใจ

ฝ่ายครัวการบิน บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ทำอากาศยานสุวรรณภูมิ

เลขที่ 333/4 หมู่ 1 ตำบลหนองปรือ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540 โทร : 0-2137-2400 แฟกซ์ : 0-2137-2467

ไส้กรอกไก่‘ฮาลาล’ในฝรั่งเศส มี‘หมู’เป็นส่วนผสม



เว็บไซต์ไทม์-ข่าวที่ทำให้นักกินไส้กรอกต้องถือส้มค่าง และเจ้าของซูเปอร์มาร์เก็ตต้องรีบวิ่งไปย้ายสินค้าออกจากชั้นโดยทันที ปรากฏขึ้นเมื่อเดือนที่ผ่านมา โดยเว็บไซต์ De'bat Halal ได้อ้างว่ามีหลักฐานที่แสดงว่า ไส้กรอกไก่ฮาลาลชื่อดังของฝรั่งเศสมีหมูเป็นส่วนผสม

ข่าวนี้ทำให้มุสลิมฝรั่งเศสตั้งคำถามว่า จะให้เชื่อมั่นได้อย่างไรว่า สินค้าอาหารติดตราฮาลาลที่วางขายอยู่บนซูเปอร์มาร์เก็ต ได้ผ่านการตรวจมาตรฐานที่ถูกต้องแล้ว ในขณะที่ที่ยังไม่มีการตั้งองค์กร หรือหน่วยงานในการตรวจฮาลาลขึ้นแม้แต่แห่งเดียวในฝรั่งเศส

รายละเอียดในรายงานของ De'bat Halal ตีพิมพ์เมื่อวันที่ 16 มกราคม 2554 ว่า

ตรวจพบว่า มีหมูปนเปื้อนในไส้กรอก Knacki Halal ที่ผลิตโดย Herta ซึ่งเป็นผู้ผลิตในเครือของบริษัทเนสท์เล่ และในสัปดาห์ต่อมา Herta ได้ออกมาปฏิเสธในเรื่องนี้ โดยมีการนำผลตรวจมาแสดงเช่นกัน

อย่างไรก็ตาม ซูเปอร์มาร์เก็ตคาซิโน ซึ่งเป็นแม่ข่ายใหญ่สุดในฝรั่งเศสได้นำไส้กรอกทั้งหมดที่วางขายมาทำการตรวจพิสูจน์เอง เพื่อรับรองให้ผู้บริโภคมุสลิมมีความเชื่อมั่นในไส้กรอกฮาลาลที่ขายในห้าง แต่ผู้บริโภคมุสลิมก็ยังคงแสดงความไม่ไว้วางใจในเรื่องนี้

เรื่องไส้กรอกไก่ปนหมูนี้ไม่ได้เป็นเพียงเรื่องเดียวที่ปูดออกมา โดยหลายเดือนที่ผ่านมา มีการเปิดเผยว่า ร้อยละ 90 ของเนื้อสัตว์ปีกที่วางขายโดยติดตราฮาลาล ไม่

ได้ผ่านการเชือดที่ฮาลาลจริง จากการที่ยังไม่มีหน่วยงานกลางที่จัดตั้งขึ้นมาเพื่อตรวจฮาลาล ทำให้โรงเชือดของบริษัทต่างๆ ทำการเชือดสัตว์โดยได้รับการดูแลจากชุมชนมุสลิมที่ใกล้ที่สุดเท่านั้น

เหตุที่ทำให้เกิดความหวั่นเกรงว่าจะผิดหลักศาสนาของผู้บริโภคมุสลิม อาจมีผลเป็นการกดดันให้มุสลิมฝรั่งเศสหาหนทางจัดตั้งสถาบันตรวจฮาลาลขึ้นได้ในที่สุด และหากความหวังนั้นได้เกิดเป็นความจริงขึ้นมา ก็จะเป็นการปฏิวัติครั้งยิ่งใหญ่ในวงการอาหารฮาลาลฝรั่งเศส ซึ่งผู้บริโภคมุสลิมจะมีอำนาจต่อรอง และมีพลังทางเศรษฐกิจ ซึ่งจะมีผลทั้งในด้านการตลาด และกิจการด้านอื่นๆ ของรัฐที่เกี่ยวข้อง

ฮาลาลโลกเติบโต ‘Market Valued’ 42 พันล้านบาท

HOTELIERMIDDLEEAST.COM - บริษัทจัดหาข้อมูลทางธุรกิจ และวิเคราะห์ยุทธศาสตร์ด้านการตลาดทั่วโลก Euromonitor International เปิดเผยว่า สัดส่วนตลาดอาหารฮาลาลมีอยู่ประมาณ 1 ใน 5 ของมูลค่าตลาดอาหารทั่วโลก โดยบริษัทที่ผลิตอาหาร และเครื่องดื่มทั่วโลกตระหนักดีว่า สามารถมีส่วนร่วมในตลาดอาหารฮาลาลที่เติบโตปีละ 17,500 ล้านบาท และในปีที่ผ่านมาเพียงปีเดียวมีมูลค่าถึง 42 พันล้านล้านบาท

ผู้บริโภคอาหารฮาลาลทั่วโลกมีอยู่กว่า 1.8 พันล้าน และ International Halal



Integrity Alliance คาดหมายว่า ในอีก 10 ปีข้างหน้า อาหารฮาลาลจะขยายตัวกว่าร้อยละ 20 ทั่วโลก

ศูนย์ประชุมและนิทรรศการนานาชาติ คูไบ จัดงาน Gulfood 2011 ซึ่งจะเริ่มในวันที่ 27 กุมภาพันธ์ ถึง 2 มีนาคม ศกนี้ โดยมีบริษัท

ต่างๆ จากกว่า 100 ประเทศทั่วโลกมาร่วมงาน ซึ่งจะมีการรวบรวมสินค้าจากอุตสาหกรรมฮาลาลทั้งจากภูมิภาคต่างๆ ทั่วโลก รวมทั้งในภูมิภาคอาหรับ และในประเทศ ที่มีบริษัทเช่นนี้เพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ มาจัดแสดงในงานนี้

Khazan Foods ซึ่งเป็นหนึ่งในบริษัทผู้ผลิตเนื้อแช่แข็ง และอาหารที่เปี่ยมคุณภาพในตลาด FMCG และยังเป็นผู้สนับสนุนรายใหญ่ของงานนี้ จะถือโอกาสเปิดตัวสินค้าฮาลาลใหม่ล่าสุดหลายรายการในงานนี้ด้วย ซึ่งนอกจากบรรดาผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากเนื้อฮาลาลชนิดต่างๆ แล้ว ยังมีผลิตภัณฑ์อาหารไขมันต่ำอีกหลายรายการ

นักศึกษาอ็อกซ์ฟอร์ดโกรธจัดหลังกินเนื้อฮาลาล

SWNS - นักศึกษามหาวิทยาลัยอ็อกซ์ฟอร์ดหลายร้อยคนแสดงความโกรธเคือง หลังมีการเปิดเผยว่ามหาวิทยาลัยใช้เนื้อฮาลาลทำอาหาร

โดยกลุ่มสิทธิเพื่อสัตว์ได้ประมาณว่าอิสลามเชือดสัตว์ทั้งเป็นด้วยความป่าเถื่อนและทารุณโหดร้าย โดยไม่ใช้วิธีทำให้สัตว์สลบก่อนฆ่า

องค์กรเสรีภาพแห่งข่าวสาร “Freedom of Information” ร้องขอให้เปิดเผยความจริงที่ว่า อาหารที่ทำขึ้นเพื่อบริการนักศึกษาในมหาวิทยาลัยอ็อกซ์ฟอร์ด ใช้วัตถุดิบเป็นเนื้อสัตว์ที่ผ่านการเชือดแบบฮาลาล

บริษัทจัดส่งอาหาร Field Fresh Farms ซึ่งส่งอาหารให้คณะวิชาต่างๆ รวมทั้งที่ St Catherine's และ Brasenose ยืนยันว่าวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์ผ่านกรรมวิธีเชือดแบบฮาลาลจริง

นักศึกษาแสดงความโกรธเคืองเมื่อรู้ว่าถูกหลอกให้กินเนื้อฮาลาล โดยไม่มีการบอกกล่าว หลายคนไม่ได้โกรธเพราะถูกให้กินเนื้อฮาลาล แต่โกรธเพราะไม่มีการบอกที่มาของเนื้อมากกว่า บางคนกล่าวว่า มีแต่เพียงมุสลิมเท่านั้นหรือที่มีสิทธิ์จะได้รับการบอกกล่าวถึงที่มาของเนื้อว่าฮาลาลหรือไม่ เพราะพวกเขามีสิทธิ์ที่จะรู้ที่มาที่ไปของอาหารที่กิน



เข้าไปเช่นกัน และบางคนที่ไม่สามารถกินเนื้อฮาลาลได้เพราะสาเหตุต่างๆ ก็สามารถหาทางเลือกอื่นได้ หากได้รู้ล่วงหน้า

สภาสวัสดิการปศุสัตว์ ซึ่งเป็นที่ปรึกษาของสภาท้องถิ่น เรียกร้องให้ทางการสั่งห้ามขายเนื้อฮาลาลในประเทศอังกฤษ โดยอ้างว่าสัตว์ที่เชือดด้วยวิธีฮาลาลต้องทนทุกข์ทรมานอย่างมาก

PIA INFORMATION SERVICES - อุตสาหกรรมฮาลาลอาจเป็นหลักในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจในเมืองมินดาเนา ประเทศฟิลิปปินส์ แต่ทั้งนี้ต้องขึ้นอยู่กับความตระหนักของผู้บริโภคมุสลิมที่นี่และผู้ประกอบการว่าจะสามารถพัฒนาอุตสาหกรรมที่กำลังบูมทั่วโลกนี้ได้

ดร. นูรุดดีน เอ.คูต จากคณะกรรมการมาตรฐานฮาลาลมุสลิมมินดาเนา กล่าวว่าสินค้าและบริการฮาลาลมีมูลค่าทั่วโลกถึง 1,323 พันล้านดอลลาร์ และประเทศอื่นๆ โดยเฉพาะประเทศที่ไม่ได้มีประชากรส่วนใหญ่เป็นมุสลิมกำลังมุ่งลงทุนในอุตสาหกรรมนี้ ซึ่งเขายกตัวอย่างประเทศไทยซึ่งขณะนี้กำลังเป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่ง และได้รับการขนานนามว่าเป็น “ครัวของโลก”

ประเทศไทยมีคณะกรรมการฮาลาลเป็นองค์กรที่รวมเป็นหนึ่งเดียว โดยมีสำนักงานกระจายไปใน 33 จังหวัดทั่วประเทศ มหาวิทยาลัย 11 แห่งในไทยมีการเรียนการสอนเกี่ยวกับฮาลาล โดยเฉพาะจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีการจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลขึ้นตรงกับมหาวิทยาลัย ซึ่งลงทุนในการจัดตั้งห้องปฏิบัติการ และเครื่องมือในการตรวจฮาลาลผลิตภัณฑ์ต่างๆ รัฐบาลไทยยังทุ่มเม็ดเงิน 4 หมื่นล้านในการ

‘ฟิลิปปินส์’ เป็นปลื้ม ‘ฮาลาล’ ของประเทศไทย



พัฒนาจังหวัดปัตตานีให้เป็นศูนย์อุตสาหกรรมฮาลาลของประเทศไทย

ดร.คูต กล่าวว่า ขณะนี้ฟิลิปปินส์ โดยเฉพาะในเขตปกครองตนเองมุสลิมมินดาเนา (ARMM) กำลังศึกษาต้นแบบในประเทศต่างๆ เพื่อนำมาพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาล

ในประเทศ เนื่องจากอุตสาหกรรมนี้ยังสามารถเติบโตได้เรื่อยๆ

ในการประชุมเชิงปฏิบัติการฮาลาลครั้งที่ 3 ซึ่งจัดขึ้นที่ Lamitan บาซิลัน ดร.โรจิลีโอ เอ็ม.บาฮินดิง เจ้าหน้าที่ด้านเกษตรกรรมของโอไอซี.เร่งเร้าให้ผู้เกี่ยวข้องเร่งกระจายความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมฮาลาล ซึ่งจะช่วยพัฒนาเศรษฐกิจให้ดีขึ้น ที่ผ่านมาฟิลิปปินส์เคยริเริ่มพัฒนาด้านฮาลาลตั้งแต่ปี 2003 แต่ยังคงขาดการเชื่อมโยงที่จะขยายให้เติบโตเป็นอุตสาหกรรมใหญ่

ในการนี้ ดร.บาฮินดิงกล่าวว่า ต้องหันกลับไปสำรวจ การประชุมครั้งที่ผ่านๆ มาว่า ได้มีการตอบโต้ และสร้างพันธมิตรใดๆ ให้เกิดขึ้นบ้าง โดยเฉพาะการออกข้อกำหนดที่ส่งเสริม และพันธมิตรที่อุลมะมะอะฮ์ต้องเป็นผู้เผยแพร่ความรู้เรื่องฮาลาล รวมทั้งฝ่ายปกครองท้องถิ่นที่จะต้องสร้างนโยบายสนับสนุนอุตสาหกรรมนี้ด้วย ซึ่งจะต้องดำเนินการให้เป็นรูปธรรมต่อไป

ผู้นำศาสนาคริสต์ ออกโรงต่อต้านอาหาร‘ฮาลาล’

DAILYMAIL.COM - ฝ่ายศาสนาของอังกฤษได้แจ้งให้โรงเรียนในเครือระมัดระวังเกี่ยวกับการซื้อวัตถุดิบในการทำอาหารว่าต้องให้แน่ใจว่าไม่ได้เป็นฮาลาล เนื่องจากปัจจุบันซูเปอร์มาร์เก็ตหรือบริษัทที่จัดส่งวัตถุดิบบางแห่ง ใช้น้ำมันสัตว์ที่ผ่านการเชือดแบบฮาลาลเพียงอย่างเดียว

คำแนะนำครั้งนี้เกิดขึ้นหลังจากสมาชิกของโบสถ์ได้แสดงความเห็นว่า การใช้เนื้อฮาลาลมีผลในการช่วยเผยแพร่กฎหมายชาโรอ์ฮ์อังกฤษ และฝ่ายการลงทุนของคริสต์ศาสนิกนิกายเชิร์ช ออฟ อิงแลนด์ ของอังกฤษยังถูกกดดันให้ถอนหุ้นที่มีมูลค่าหลายล้านปอนด์ ออกจากการลงทุนในซูเปอร์มาร์เก็ตที่ไม่ยอมติดป้ายระบุแยกแยะระหว่างสินค้าฮาลาล กับไม่ฮาลาล

หลังจากนั้นผู้บริโภครวมคริสเตียนกว่า 1 หมื่นคน ได้ลงชื่อร้องเรียนให้มีการติดป้ายฉลากแยกแยะสินค้าให้ชัดเจน กลุ่มปกป้องสิทธิสัตว์ได้ออกมาแสดงความโกรธเคืองโดยว่าอิสลามเชือดสัตว์อย่างโหดร้ายโดยไม่ทำให้มันสลบเสียก่อน

อาลีสัน รุออฟ สมาชิกสภาโบสถ์



General Synod กล่าวว่า ทางโบสถ์เพิ่งออกมาเคลื่อนไหวในเรื่องนี้ และยอมรับว่ามีความหวั่นเกรงว่าอาจจะทำให้ชาวมุสลิมไม่พอใจ แต่ในฐานะที่เป็นชาวคริสต์ ก็ควรต้องยืนหยัดในหลักการเช่นกัน เพราะในขณะที่บริโภคอาหารโดยไม่รู้ว่า เป็นฮาลาล ก็เหมือนกับกำลังช่วยเผยแพร่ชาโรอ์ฮ์ออกไปโดยไม่รู้เช่นกัน

ผู้นำองค์กรมุสลิม และคริสเตียนมีความเห็นตรงกันว่า ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมก็ไม่ควรถูกบังคับให้ต้องกินอาหารฮาลาล อารคิบิซ็อบแห่งแคนเทอเบอรี โรแวน วิลเลียมส์ กล่าวว่า มีความกังวลเกี่ยวกับการบริการอาหารในโรงเรียน และสถาบันการ



ศึกษาของรัฐบาลหลายแห่ง ที่ใช้เฉพาะวัตถุดิบฮาลาลในการทำอาหาร มีการออกแถลงการณ์ให้ร้านค้า บริษัทจัดส่งอาหาร และหน่วยงานรัฐติดป้ายฉลากระบุที่มาของวัตถุดิบให้ถูกต้อง เพื่อผลประโยชน์ของผู้บริโภคทั้งที่เป็นมุสลิมและศาสนิกอื่น

โดยบาทหลวง Patrick Sookhdeo แห่งโบสถ์แองกลิคัน ผู้บริหารกองทุนการกุศลบาร์นาบัส ซึ่งทำงานด้านช่วยเหลือผู้ต้องโทษชาวคริสต์ กล่าวว่า กลุ่มอิสลามสุดโต่งบางกลุ่มเห็นว่า การแพร่หลายหลักการเกี่ยวกับอาหารฮาลาล เป็นความพยายามส่วนหนึ่งในการเผยแพร่ศาสนาอิสลามเข้าสู่ตะวันตก

พนักงาน KFC ในซิดนีย์โดนสั่งพักงาน เหตุตะโกนใส่ลูกค้า

THE CONSUMERIS - พนักงานขาย KFC ฮาลาลในเมือง Punchbowl ใกล้ซิดนีย์ ประเทศออสเตรเลีย ถูกสั่งพักงานหลังจากตะโกนใส่ลูกค้าที่สั่งเบอร์เกอร์โปะหน้าด้วยเบคอนหมู

เนื่องจากในร้าน KFC ฮาลาล ไม่มีเมนูที่ประกอบด้วยเนื้อหมู ซึ่งบางครั้งผู้ให้บริการที่ไม่ได้เป็นมุสลิม มักจะสอบถามกับพนักงานถึงอาหารที่มีบริการในร้าน



โฆษกของ KFC ออสเตรเลียออกมาแถลงว่า พนักงานคนดังกล่าวถูกสั่งพักงาน

และถูกส่งตัวไปปรับคำแนะนำจากนักจิตวิทยา

อย่างไรก็ตาม KFC ยังคงสอบสวนลึกลงไปในเรื่องนี้ว่า ลูกค้าได้กล่าวสิ่งใดที่เป็นการทำให้พนักงานรู้สึกลำบากใจ หรือกระตุ้นให้เกิดพฤติกรรมดังกล่าวหรือไม่ เพราะ KFC ตระหนักดีถึงความสำคัญของการได้รับข้อมูลทั้ง 2 ด้านในการพิจารณาความขัดแย้งต่างๆ



Condotel PATTANI PLACE

ใกล้ มอ. ปัตตานี

ภาพบรรยากาศห้องพัก



เริ่ม 7 แสน

พร้อมข้อเสนอพิเศษแห่งปีจาก DRS



แบบจำลองโครงการ Pattani Place



ภาพถ่ายจากสถานที่จริง

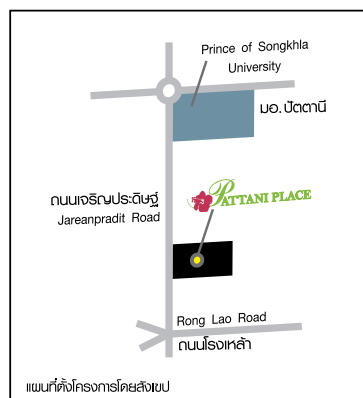


พื้นที่ก่อสร้าง Pattani Mall
ถ่ายจากสถานที่จริง

กรุงเทพฯ 02-543-7285

ปัตตานี 073-334-227
080-602-0534
087-995-3100

www.pattaniplace.com
www.facebook.com/pattaniplace
e-mail: info.pattaniplace@gmail.com



- Home Office

เหลือ 2 ยูนิต สุดท้าย (หลุดดาวน์)

- Condotel C4 / วิวทะเล

เริ่ม 7 แสนบาท (เหลือเพียง 44 ยูนิตเท่านั้น)

- ศูนย์การค้า Pattani Mall

เปิดตอกเสาเข็ม 13 มีนาคม 2554

คาดว่าจะก่อสร้างแล้วเสร็จ

พร้อม **Grand Opening** ธันวาคม 2554

พร้อมเปิดจองพื้นที่ให้กับผู้สนใจลงทุน ณ วัน ดังกล่าว

เพชร ชินบุตร

ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร

กับการนำ‘ยุทธศาสตร์’ฮาลาลสู่สากล

เส้นทางนักบริหารอย่างผู้อำนวยการ “เพชร ชินบุตร” ก่อนจะมาถึงวันนี้เขาไม่ธรรมดา โดยก่อนเข้ามาทำงานในตำแหน่ง ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม เขาทำงานในระดับผู้อำนวยการบริหาร สถาบันวิทยาการตลาดทุน (วตท.) ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย

“ตอนนั้นได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการบริหารให้มาทำในเรื่องการพัฒนาคุณภาพองค์กรให้แข็งแกร่งขึ้น ให้สร้างความเข้มแข็งสู่การแข่งขันในระดับสากล นำพาอุตสาหกรรมอาหารเข้าสู่การผลิตอาหารที่มีพื้นฐานจากนวัตกรรม(Innovation Industry) ที่สมบูรณ์ขึ้น และจะปรับตัวสู่การผลิตสมัยใหม่ เป็นอุตสาหกรรมทันสมัย (Modern Organization) โดยมีการผลิตและการจัดการบนฐานจากองค์ความรู้ (Knowledge Based) โดยสถาบันอาหารนั้น เป็นองค์กรอิสระภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงอุตสาหกรรม ถูกสร้างขึ้นมาเพื่อเป็นเครื่องมือของกระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อพัฒนาคุณภาพของอุตสาหกรรมอาหารทั้งระบบ เป็นองค์กรการบริหารที่ไม่หวังผลกำไร”

“งานแรกที่ทำเมื่อรับตำแหน่งผู้อำนวยการสถาบันอาหารก็คืองานฮาลาล ซึ่งผมเป็นเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนา

ศักยภาพธุรกิจและสินค้าฮาลาล โดยมีรองนายกรัฐมนตรี (นายไทรรงค์ สุวรรณศิริ) ปฏิบัติหน้าที่ประธานกรรมการฯ ได้ร่วมกันจัดทำยุทธศาสตร์การส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพธุรกิจสินค้าและบริการฮาลาล โดยกำหนดยุทธศาสตร์ไว้ จำนวน ๕ ยุทธศาสตร์ คือ ๑. การเสริมสร้างศักยภาพการผลิตสินค้าและบริการฮาลาล ๒. การเสริมสร้างศักยภาพการตลาดฮาลาล ๓. การพัฒนาศักยภาพการตลาดฮาลาลสู่สากล ๔. การพัฒนาศักยภาพการวิจัยพัฒนาวิทยาศาสตร์ฮาลาลเพื่อ สร้างความเข้มแข็งของอุตสาหกรรมฮาลาลของประเทศ ๕.การบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งในการพัฒนาอุตสาหกรรมธุรกิจและการค้าฮาลาล ในแผนการระยะเวลา ๕ ปี โดยมีมติเห็นชอบให้นำเสนอคณะรัฐมนตรี พร้อมนำเสนอโครงการที่มีความเร่งด่วน ร่วมกับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ในยุทธศาสตร์ดังกล่าว ประกอบด้วย

1. โครงการปรับปรุงพัฒนาศักยภาพโรงเชือดสัตว์และแปรรูปเนื้อสัตว์ฮาลาลเพื่อการส่งออก (ยุทธศาสตร์ที่ 1)
2. โครงการสร้างเสริมศักยภาพการตลาดฮาลาล (ยุทธศาสตร์ที่ 2)
3. โครงการรักษาสถานะ SMEs สู่สากล (Know Halal How Halal)

(ยุทธศาสตร์ที่ 2)

ผอ.เพชร บอกว่า อุตสาหกรรมฮาลาลในประเทศไทยสามารถที่จะแข่งขันในตลาดอาหารฮาลาลโลกได้ โดยสถาบันอาหารมีงานวิจัยอยู่หนึ่งชิ้นที่ชี้ให้เห็นว่า ประเทศไทยมีศักยภาพและมีจุดแข็งที่จะสู้กับคู่แข่งได้

โดยผลการวิจัยที่ได้นั้นออกมาว่า มาเลเซีย นั้นมีความได้เปรียบเพียงแค่เป็นประเทศมุสลิมแล้วส่งออกเท่านั้น แต่ประเทศไทยมีทักษะ มีฝีมือ มีแรงงาน มีความสามารถ มีความเชี่ยวชาญ ผลิตอาหารได้ตรงกับความต้องการ

ส่วนประเทศอินโดนีเซีย มีวัตถุดิบ ถ้าต้องการเข้าสู่ตลาดฮาลาล กลุ่มประเทศ OIC สามประเทศนี้จำเป็นที่จะต้องสร้างความร่วมมือกัน แม้ว่าทุกวันนี้ยังตกลงกันไม่ได้ก็ไม่เป็นไร

ผอ.เพชร บอกว่า หลักการผลิตอาหารมาตรฐานสากล กับหลักการผลิตของอาหารฮาลาล มีทั้งความต้องการพื้นฐานที่เหมือนกันและข้อกำหนดเฉพาะบางอย่างที่มีมุมมองต่างกัน นักวิจัยของเราก็ทำให้เห็นว่าเมื่อหลักของศาสนาอิสลามนั้นเป็นแบบนี้แล้ว มาตรฐานควรจะเป็นแบบไหน ขอให้ผู้ประกอบการปฏิบัติทั้งตามหลักของศาสนาและหลักของมาตรฐานสากลแล้วทุกอย่างก็จะควบคู่และไปด้วยกันได้เอง

A portrait of a middle-aged man with dark hair, wearing a dark grey suit, a white shirt, and a patterned tie. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is blurred, showing what appears to be an outdoor setting with some greenery and a blue sign.

“ทุกวันนี้ประเทศไทยของเราถือว่าเรา
ส่งออกไม่ได้เพราะเราไม่ใช่ประเทศมุสลิม
(Non – Muslim country) ซึ่งข้อนี้ถือว่าเป็น
ความเชื่อบางส่วน แต่จากงานวิจัยที่ผ่านมา
สถาบันอาหารยังพบว่าประเทศไทย ต้อง
ทำให้เกิดความแข็งแกร่งของตลาดอาหาร
ฮาลาลภายในประเทศและสร้างส่วนแบ่ง
ตลาดอาหารฮาลาล โลกขึ้นได้ โดยให้ทาง
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
ช่วยเป็นหลักในเรื่องของศาสนา ถ้าเรา
สามารถที่จะทำให้องค์กรเข้มแข็งได้ เราก็
สามารถที่จะสู้ และ ชนะมาเลเซีย ได้อย่าง
แน่นอน”

ผอ.เพชร บอกว่า คณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพธุรกิจและสินค้าฮาลาล เป็นความร่วมมือของหลายหน่วยงาน เพื่อผลักดันยุทธศาสตร์ฮาลาลของประเทศ เช่น กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงต่างประเทศ ฯลฯ

หากยุทธศาสตร์นี้เข้าสู่ภาครัฐ ก็จะเป็นแบบแผนเป็นแม่บทในการพัฒนาสินค้าและบริการฮาลาล ได้อย่างเป็นรูปธรรม โดยเราเชื่อว่าตลาด OIC ตลาดตะวันออกกลาง ถือว่าเป็นตลาดใหญ่มาก และไม่ใช่เพียงแค่ตลาดตะวันออกกลางเท่านั้น แต่คนทั้งโลก ที่



อาหารฮาลาลก็เป็นหนึ่งในตลาดที่มีความสำคัญ ทั้งในด้านความปลอดภัย ความมีคุณค่าต่อการบริโภค และมีความสำคัญต่อความเชื่อมั่นในหลักการศาสนาอิสลามต่อการปฏิบัติ และการดำรงชีวิต

ต้องการอาหารปลอดภัย อาหารที่มีคุณภาพ มาตรฐานอาหารฮาลาล และ มาตรฐานอาหารสากล ถือว่าไม่ได้แตกต่างกัน ดังนั้นผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมเมื่อรู้ว่าปลอดภัยได้มาตรฐานก็จะเลือกอาหารฮาลาล มากขึ้น

ผอ.เพชร ยังได้กล่าวด้วยความมั่นใจว่า โดยความเชื่อส่วนตัว และจากการวิจัยที่ผ่านมา อุตสาหกรรมทางอาหารฝีมือของคนไทย มีศักยภาพเป็นอย่างมาก เพียงแค่ปัจจุบันเราไปยึดติดกับคำว่า เราส่งออกไม่ได้ เราทำไม่ได้ ประเทศไทยไม่ใช่ประเทศมุสลิมผมอยากจะให้เราเชื่อในความเป็นพี่น้องมุสลิมของเรา คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจะเป็นหลักในการที่จะดึงศักยภาพของพี่น้องมุสลิมเหล่านี้ขึ้นมา

โดยสถาบันอาหาร จะเป็นส่วนที่จะถ่ายทอดองค์ความรู้ถึงวิธีการและแนวทางที่จะทำให้เกิดถูกต้องตามหลักสากลและสอดคล้องกับหลักการศาสนาเพื่อที่จะแข่งขันได้ หากผู้ที่มีความรู้ความสามารถจากกลุ่มเล็กๆก็อยากจะให้รวมตัวกัน เข้ามาที่คณะกรรมการกลางฯ ทางคณะกรรมการกลางฯ ก็จะช่วยส่งเสริมและทางสถาบันอาหาร ก็จะควรสนับสนุนให้แข็งแกร่งขึ้น

ยกตัวอย่างโรงเชือดสัตว์ หากจำเป็นที่จะต้องให้รัฐบาลเข้ามาส่งเสริมและสนับสนุนเพื่อจะให้แข็งแกร่งขึ้น ทางสถาบันก็มีความยินดีที่จะส่งเสริมและสนับสนุนเพื่อให้สามารถที่จะแข่งขันได้ ทางเรื่องในเทคโนโลยีสมัยใหม่ และในหลักของความเชื่อทางศาสนาเราให้ความสำคัญในเรื่องนี้

เป็นอย่างมาก สิ่งใดทำได้ทำไม่ได้ ในเรื่องของ การวิจัยเรื่องฮาลาล เราก็คิดนักวิจัยที่เป็นมุสลิมเพื่อให้ได้ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องตามหลักการ และที่ผ่านมาคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ก็ได้ขอความร่วมมือมายังสถาบันให้ส่งผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมอาหาร ที่เป็นมุสลิม ซึ่งมีตำแหน่งเป็นนักวิชาการที่ปรึกษาอาวุโส ฝ่ายวิชาการ เข้าร่วมคณะทำงานฝ่ายกิจการฮาลาล เพื่อสนับสนุนข้อมูลการพัฒนากระบวนการตรวจประเมินในการรับรองฮาลาล การสนับสนุนข้อมูลด้านเทคนิค ข้อมูลมาตรฐาน และกฎหมายฮาลาลระหว่างประเทศ

“สถาบันอยากจะให้พี่น้องมุสลิมได้มองเห็นถึงยุทธศาสตร์ที่เราทำมาเพื่ออาหารฮาลาล ไม่ใช่แค่คนมุสลิมเท่านั้นที่ได้ประโยชน์ แต่จริงๆ แล้วเป็นทั้งประเทศทั้งระบบ”

ดังนั้นเรื่องฮาลาลก็ควรจะมีวาระหลักให้รัฐบาลกำหนดเป็นวาระฮาลาลแห่งชาติ เพื่อให้แต่ละหน่วยงานจะได้ตั้งงบประมาณเข้าไป กระทรวงอุตสาหกรรมก็จะได้เข้าไปพัฒนาโครงข่ายโรงงานสอดคล้องตามหลักการศาสนา โดยร่วมกับคณะกรรมการกลางฯ เพื่อวางรากฐานให้เป็นโรงงานฮาลาลต้นแบบของแต่ละกระบวนการผลิตสินค้าส่งออกจากประเทศไทย

นอกจากนี้การทำให้ฮาลาลไม่ใช่แค่กระบวนการผลิตเท่านั้น แต่รวมไปถึงการขนส่ง โลจิสติก หากขนส่งรวมกับสินค้าที่ไม่ฮาลาล ผิดหลักการศาสนา อันนี้ก็ใช้ไม่ได้

ดังนั้นเราจึงต้องพัฒนาระบบฮาลาล โลจิสติกควบคู่ไปเช่นกัน “เราควรมองและเห็นความสำคัญของฮาลาลว่าความรับผิดชอบ ทั้งในส่วนของผู้ผลิต (ต้นน้ำ) ผู้รับรอง(กลางน้ำ) ผู้บริโภค(ปลายน้ำ)โดยต้องมีการจัดการบนฐานจากองค์ความรู้ (Knowledge Management) ให้ความรู้ความเข้าใจทุกด้าน” ซึ่งสถาบันอาหารสามารถช่วยเหลือได้

สถาบันอาหารเป็นเพียงองค์กรเล็กๆ ภายใต้กระทรวงอุตสาหกรรมโดยภารกิจของสถาบันอาหาร กับกระทรวงอาจจะให้ความสำคัญในงานคนละแบบ ตามนโยบายการบริหารสถาบันอาหารนั้นเพื่อขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารในประเทศให้สามารถแข่งขันในตลาดเวทีอาหารโลกได้ อาหารฮาลาลก็เป็นหนึ่งในตลาดที่มีความสำคัญทั้งในด้านความปลอดภัย ความมีคุณค่าต่อการบริโภค และมีความสำคัญต่อความเชื่อมั่นในหลักการศาสนาอิสลามต่อการปฏิบัติ และการดำรงชีวิต หากเราต้องการเป็นครัวโลก (Kitchen of The World) เราคงเป็นไม่ได้หากเราขาดการพัฒนาอาหารฮาลาลซึ่งเป็นตลาดหนึ่งของผู้บริโภค ประมาณ 1800 ล้านคน หรือ 1 ใน 3 ของประชากรโลก

หากพี่น้องมุสลิมมีความคิดว่าจะอะไรที่เป็นแรงผลักดัน และมีความพร้อมอยากจะให้เราเข้าไปช่วย สิ่งนี้มันถือได้ว่ามีความหนักแน่นมากกว่า ซึ่งทางสถาบันอาหาร จะเป็นผู้ช่วยในการเสนอแผนงานที่ดีให้กับผู้ประกอบการในการร่วมมือต่างๆต่อไป



ผักโมโรเฮยะ "ผักพระราชา" Moroheiya

ผักโมโรเฮยะ ผักพระราชา กล่าวว่าเป็นผักของพระราชินีในสมัยอียิปต์โบราณ เป็นผักที่อุดมไปด้วยวิตามิน เกือบจะรวมอยู่ทุกชนิด โดยเฉพาะวิตามินเอ เบต้าแคโรทีน แคดเซียม วิตามินบี1 วิตามินบี2 และผักผลไม้ที่มีเส้นใยอาหารรวมอยู่มาก บริษัทชาโมกซ์ได้พัฒนาเข้ามาศึกษาจากประเทศอียิปต์ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์ ไม่ใช้ยาฆ่าแมลงและสารเคมีทานเป็นประจำวันเพื่อผิวพรรณและสุขภาพของท่าน



Harmony Life Organic Products

บะหมี่ผักโมโรเฮยะ รสเห็ดหอม Moroheiya Noodle Shitake Soup

บะหมี่ที่มีส่วนผสมของเห็ดหอมแห้งและน้ำขอสต็อกปรุงปราศจากสีและกลิ่นสังเคราะห์ ไม่มีสารกันบูด ไม่มีส่วนผสมของผงชูรส เป็นบะหมี่ผักเจียว ไม่มีเนื้อสัตว์แต่อย่างใด เรียกว่าเป็นบะหมี่ผักเจียวแท้ 100% คือกินดีสุขภาพดี รสชาติอร่อย รวบรวมได้คุณค่าประโยชน์จากผักโมโรเฮยะ รสชาติอร่อย สดชื่น (ซอง 20 บาท)



บะหมี่ผักโมโรเฮยะ รสต้มยำ Moroheiya Tom Yam soup

บะหมี่ผักโมโรเฮยะ รสชาติดีมีรสชาติเผ็ดร้อนเป็นอันดับ 3 ของโลก ในความอร่อยพร้อมคุณค่าสมุนไพร เครื่องเทศที่มีประโยชน์ ปราศจากสีและกลิ่นสังเคราะห์ ไม่มีสารกันบูด ไม่มีผงชูรส เป็นบะหมี่ผักเจียวแท้ 100% ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ทั้งชิ้น เป็นอาหารที่มีแคลอรีต่ำ มีคอเลสเตอรอลน้อย เหมาะอย่างยิ่งสำหรับคนรักสุขภาพ อร่อยด้วยซุปเข้มข้นของต้มยำ (ซอง 20 บาท)



บริษัทชาโมกซ์ จำกัด

- ☐ ยับยั้งผมร่วงภายใน 3 สัปดาห์
- ☐ 3 - 4 เดือน กระตุ้นให้เกิดเส้นผมใหม่

ปัญหาหัวล้าน ผมบาง ผมร่วง
จะหมดไปอย่างถาวรและสิ้นเชิง



ก่อนใช้



หลังใช้



ชาโมกซ์
สูตรเข้มข้น



ก่อนใช้



หลังใช้

บำรุงรากผมให้แข็งแรง
ยับยั้งการหลุดร่วงของเส้นผม
กระตุ้นการงอกใหม่ของเส้นผม
สกัดจากลูกมะหาด
สมุนไพร 100%
ปราศจากแอลกอฮอล์
สารเคมีและวัตถุกันเสีย
ไม่มีกลิ่นไม่มีสี

ตัวแทนจำหน่าย : คุณรุ่งโรจน์ เจริญชัยรักษ์ โทร 081-3920373

ผลิตภัณฑ์ : แชมพู
จุดแจ้งการผลิตกับ อย. เรียบร้อยแล้ว



ติดต่อสั่งซื้อได้ที่

คุณปรางค์ ศิริบุรณพิพัฒน์
081-209-2289

www.chamokee.com

แคตตาล็อกเชว่น ประจำเดือนมีนาคม-เมษายน 2554

> แชมพู 3A รหัสสินค้า 58919701 ราคา 139 บาท

> แฮร์โทนิค + แชมพู 3B รหัสสินค้า 58918601 ราคา 800 บาท

ระบบคุณภาพในโรงงาน กับมาตรฐานฮาลาลในประเทศไทย (ตอนที่ 1)

ระบบคุณภาพในโรงงานกับ มาตรฐานฮาลาลในประเทศไทย

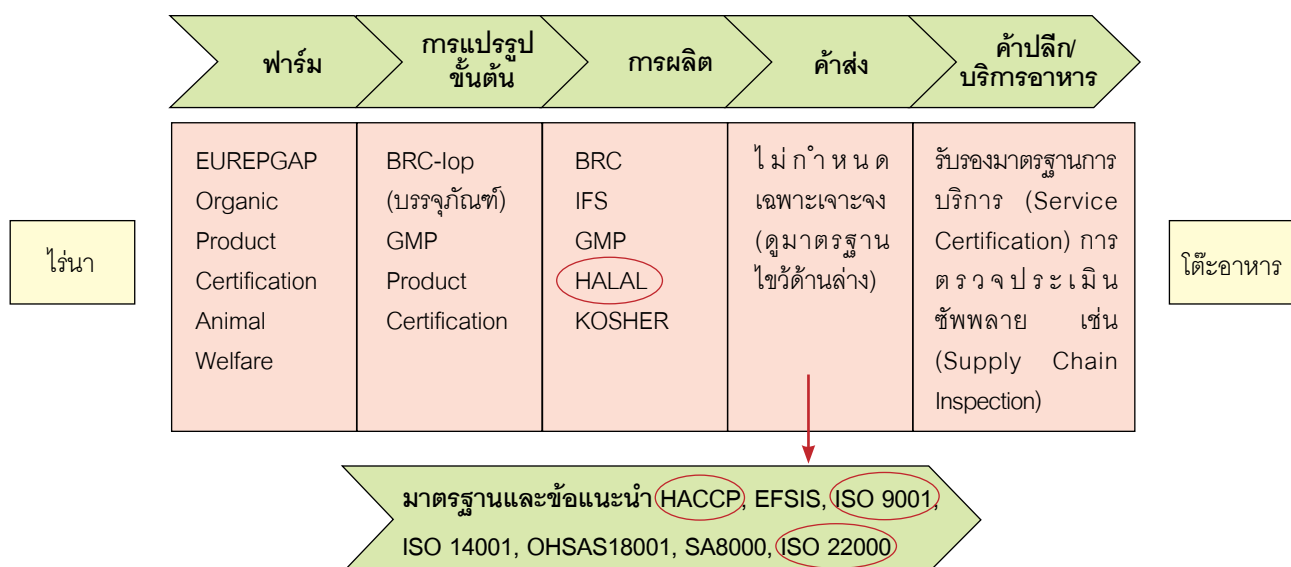
การผลิตอาหารฮาลาลของไทย เพื่อให้เป็นที่ยอมรับ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับประเทศคู่แข่งในกลุ่มอาเซียนด้วยกัน ทั้งมาเลเซีย อินโดนีเซีย และสิงคโปร์ได้นั้น ต้องได้รับการสนับสนุนร่วมกันทั้งจากภาครัฐบาลและองค์กรศาสนา การนำเอาหลักการทางศาสนาอิสลามมาประยุกต์ร่วมกับหลักการระบบคุณภาพในองค์กร/บริษัทก็เป็นเพียงวิธีการหนึ่ง เพื่อใช้ในการทำความเข้าใจที่ถูกต้องของผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ซึ่งเจ้าของกิจการ

ส่วนใหญ่ไม่ได้นับถือศาสนาอิสลามสามารถนำไปปรับปรุงกระบวนการผลิตและการพัฒนามาตรฐานฮาลาลที่ถูกต้องและยั่งยืนในอนาคต สามารถใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินกระบวนการผลิตทุกขั้นตอนที่ต้องสงสัยสำหรับผู้ตรวจประเมินฮาลาล อีกทั้งเป็นวิธีการหนึ่งที่จะช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์และความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคต่อองค์กรศาสนาอิสลาม ทั้งในประเทศและนอกประเทศ และนำไปสู่การเพิ่มส่วนแบ่งตลาดอาหารฮาลาลของไทยในตลาดอาหารฮาลาล โลกได้

ปัจจุบันนี้โรงงานอุตสาหกรรมในประเทศไทย มีระบบคุณภาพเพื่อใช้ประกัน

คุณภาพ และความปลอดภัยสำหรับสินค้ามากมาย เช่น GMP , HACCP , BRC ISO 9001 , ISO22000 ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนข้อกำหนดให้เป็นปัจจุบันทุกๆ 5 – 7 ปี จากองค์การระหว่างประเทศ (Codex/ISO) หรือจากหน่วยงานภาครัฐในประเทศเอง เช่น กรมปศุสัตว์ องค์การอาหารและยา กรมประมง และจากการกำหนดมาตรฐานการผลิตสินค้าจากบริษัทคู่ค้า (Trader/Customer) ทำให้โรงงานอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยที่มีการส่งออกทุกโรงงาน ต้องมีการควบคุมกระบวนการเป็นเอกสารตามที่ข้อกำหนดเหล่านั้นได้กำหนดไว้ เพื่อใช้ในการตรวจประเมินและรับรอง

ระบบคุณภาพและการประยุกต์ใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร



มาตรฐานทุกๆ 1 ปี ทั้งจากภายในบริษัท (Internal Audit) หรือจากหน่วยงานภายนอก (Certification Body/Government) แต่การจัดทำเอกสารเพื่อให้ควบคุมกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลของแต่ละโรงงานไม่มีการกำหนดที่ชัดเจน เช่น คู่มือการผลิตอาหารฮาลาล ระเบียบปฏิบัติ (Procedure) วิธีการปฏิบัติ (Work Instruction) แบบฟอร์มการบันทึกจุดควบคุมฮาลาล (Form) เป็นต้น

ในปัจจุบันตลาดสินค้าอาหารฮาลาล (Halal) ซึ่งเป็นอาหารที่มุสลิมบริโภคได้โดยไม่ผิดต่อบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม เริ่มเข้ามามีบทบาทที่สำคัญ และมีการกำหนดเป็นยุทธศาสตร์ของแต่ละประเทศ ในตลาดการค้ามากขึ้น เช่น ประเทศมาเลเซีย อินโดนีเซีย สิงคโปร์ บรูไน ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องดำเนินการตามที่หน่วยงานตรวจรับรองมาตรฐานฮาลาลประเทศกำหนด เพื่อสร้างภาพลักษณ์ทางการค้า และเพื่อขยายช่องทางทางการค้าระหว่างประเทศในกลุ่มตะวันออกกลางและมุสลิมทั่วโลก แต่สินค้าอาหารฮาลาลในประเทศเหล่านั้นส่วนใหญ่ เป็นร้านอาหารและครัวภัตตาคารในโรงแรม ซึ่งแตกต่างจากอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในประเทศไทย ซึ่งมีมากกว่า 10,000 โรงงานทั่วประเทศ ซึ่งโดยความเป็นจริงแล้วกระบวนการตรวจประเมินฮาลาลในประเทศต่างๆ นั้นไม่ได้กำหนดระเบียบปฏิบัติที่แตกต่างจากประเทศไทยเท่าใดนัก มีเพียงรายละเอียดข้อกำหนดที่ถูกเขียนขึ้น

เพื่อให้ง่ายต่อการตรวจประเมินของผู้ตรวจฮาลาลเท่านั้น

มาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทยยังมีความแตกต่างจากมาตรฐานสากลที่ใช้ในการควบคุมระบบคุณภาพการผลิตอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอย่างเห็นได้ชัดจากตัวอย่างปัญหา ต่อไปนี้

1. โรงงานขาดความเข้าใจในบทบัญญัติศาสนาอิสลามเพื่อควบคุมการผลิตอาหารฮาลาล
2. มาตรฐานฮาลาลไม่ได้ถูกนำไปใช้ในกระบวนการของ บริษัท
3. ผู้ตรวจประเมินฮาลาลไม่สามารถหาข้อมูลจากการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมได้ทั้งหมด

- **GMP** (Good Manufacturing Practice) คือ สุขลักษณะที่ดีในการผลิต

- **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points) คือ การวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต

- **BRC** (British Retail Consultant) คือ มาตรฐานสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งประเทศไทย

- **ISO 9001** (Quality Management System) คือ ระบบบริหารคุณภาพในองค์กร

- **ISO 22000** (Food Safety Management System) คือ ระบบบริหารความปลอดภัยสินค้าอาหาร

- **Halal** คือ อนุญาตหรืออนุมัติตามหลักศาสนาอิสลาม



นัสเซอร์ มลาวัยจันทร์

ตำแหน่ง

นักวิชาการที่ปรึกษาอาวุโส

การศึกษา

ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปริญญาโท : บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาการตลาด มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ประวัติการทำงาน

ปี พ.ศ. 2545 – ปัจจุบัน

ตำแหน่งงาน

- อนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ที่ปรึกษาฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดระยอง
- นักวิชาการที่ปรึกษาอาวุโส ด้านอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

ปี พ.ศ. 2543 – 2545

- หัวหน้าฝ่ายผลิต ห้างหุ้นส่วนจำกัดน้ำพริก แม่ศรี