

บทคัดย่อ

อาหารฮาลาลเป็นอาหารที่สามารถบริโภคทั้งผู้บริโภคมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม เนื่องจากอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่สะอาด และปลอดภัย แต่ผู้ประกอบการส่วนมากในประเทศไทยยังไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล งานวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ภาพรวมทั่วไปของการจัดการโซ่คุณค่าของสินค้าฮาลาล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการหารูปแบบการจัดการโซ่คุณค่าที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตสินค้าฮาลาล งานวิจัยนี้ได้ทำการสำรวจข้อมูลทั้งผู้บริโภคมุสลิมและผู้ผลิตอาหารฮาลาล ผลการสำรวจข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภคมุสลิมพบว่าผู้บริโภคมุสลิมยังขาดความเชื่อมั่นในเครื่องหมายฮาลาล ในขณะที่ผลการสำรวจผู้ประกอบการอาหารฮาลาลพบว่า ค่าใช้จ่ายในการได้มาซึ่งเครื่องหมายรับรองฮาลาลค่อนข้างสูง

คณะผู้วิจัยได้เสนอแนวทางในการยกระดับห่วงโซ่คุณค่าของอาหารฮาลาลไทย โดยผู้ประกอบการควรมีการรวมกลุ่มเพื่อเพิ่มจำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองตราฮาลาลและมีการใช้ทรัพยากรร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพตลอดห่วงโซ่ ส่วนหน่วยงานที่ให้การรับรอง หน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจรับรองและผู้กำกับตรวจตรา ควรแยกกันทำงานอย่างชัดเจนเพื่อให้เกิดความโปร่งใส รวดเร็วและเพิ่มความน่าเชื่อถือ นอกจากนี้ระบบวิทยาศาสตร์ฮาลาล เป็นระบบที่มีส่วนสำคัญในการเพิ่มความน่าเชื่อถือ ทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ

Abstract

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

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