

กลยุทธ์การจัดการโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทย: กรณีศึกษา อุตสาหกรรมอาหารทะเล

The Halal Supply Chain Strategies for the Thai Halal Food Industry: A Case Study of the Seafood Industry

ปิยะพงศ์ เสนีย์รัตน์ประยูร¹ นิกอร์ ศิริวงศ์ไพศาล¹ และเสกสรร สุธรรมานนท์^{1*}

Piyapong Saneratanaproyul, Nikorn Sirivongpaisal, and Sakesun Suthummanon

Abstract

At present, the halal food industry is a crucial business. Since the population of Muslim who consume the halal food is more than 1,654 million, accounting for US\$150,000 million per year. Thailand, a leading food manufacturing country, exports only 0.1% of the halal food. Therefore, it is an opportunity to increase the market share for Thai halal food. This research is attempted to analyze the strengths, weaknesses, threats and opportunities of Thailand's seafood industry logistically by comparing its halal food industry with Malaysia's halal food industry. Finally, significant halal supply- chain strategies are proposed to improve the Thai seafood industry.

Keywords: *halal logistics, halal food, strategy*

บทนำ

อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเป็นภาคธุรกิจที่มีความสำคัญอย่างมากในปัจจุบัน เนื่องจากทั่วโลกมีชาวมุสลิมมากกว่า 1,654 ล้านคน มีความต้องการอาหารฮาลาลมูลค่าสูงถึง 150,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐต่อปี ซึ่งนับว่าเป็นจำนวนเงินมหาศาล แต่ประเทศไทยซึ่งเป็นผู้นำด้านการผลิตอาหาร ส่งออกอาหารฮาลาลเพียงปีละ 0.1% ของ

¹ ศึกษานิพนธ์ Business Logistic and Supply Chain ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90112

* ผู้ให้การติดต่อ (Corresponding e-mail: sakesun.s@psu.ac.th)

มูลค่าทั้งหมดซึ่งเป็นสัดส่วนที่น้อยมาก จึงนับได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลของไทยยังมีศักยภาพในการขยายตลาดต่างประเทศ งานวิจัยนี้เป็นกรณีศึกษาถึงจุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส ของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทยในมุมมองของกิจกรรมโลจิสติกส์ โดยทำการเปรียบเทียบกับกรณีงานฮาลาลโลจิสติกส์ของประเทศมาเลเซีย รวมถึงพัฒนากลยุทธ์ในการปรับตัวของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทยให้เติบโตอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: ฮาลาล โลจิสติกส์, อาหารฮาลาล, กลยุทธ์

บทนำ

ฮาลาลโลจิสติกส์เป็นกระบวนการจัดการไหลของสินค้าและข้อมูลตลอดห่วงโซ่อุปทานให้ เป็นไปตามกระบวนการที่ไม่ขัดกับหลักการที่กำหนดในวิธีมุสลิม การไหลของสินค้าที่ครอบคลุมตั้งแต่ผู้ผลิตจนถึงมือผู้บริโภค มีการไหลของข้อมูลที่ครอบคลุมในห่วงโซ่อุปทาน เช่น ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ข้อมูลความต้องการและระบบการขนส่งสินค้า โดยต้องมีป้ายชื่อหรือรหัสติดไว้ที่สินค้าฮาลาลนั้น ๆ ซึ่งเป็นระบบพื้นฐานที่มีการตรวจสอบแหล่งที่มาของสินค้าได้ (นันทิยา กัมพลานนท์, 2543) แนวคิดของฮาลาล โลจิสติกส์ มี 2 องค์ประกอบ คือ 1) ผู้ผลิตสามารถตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้มีการออกแบบห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) ถูกต้องตามข้อกำหนดด้านฮาลาล และ 2) ผู้บริโภคสามารถตรวจสอบห่วงโซ่อุปทานได้จากมุมมองของฮาลาล เช่นเดียวกับการตรวจสอบอื่น ๆ (เลวียน วิทยา และคณะ, 2552)

กิจกรรมสนับสนุนกระบวนการไหลของสินค้าฮาลาลตามแนวคิดของฮาลาลโลจิสติกส์ คือ กิจกรรมที่มีกระบวนการกระจายสินค้าฮาลาล ได้แก่ การจัดการคลังสินค้า การขนส่ง การบรรจุหีบห่อ การจัดซื้อจัดหา การจัดการรายสินค้า และการจัดการด้านสินค้า ซึ่งมีการแยกสินค้าฮาลาลและสินค้าไม่ฮาลาลออกจากกัน เพื่อที่จะรักษามาตรฐานของสินค้าไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับสินค้าไม่ฮาลาล ทำให้ในปัจจุบันการขนส่งฮาลาลจึงมีความสำคัญ

และเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เป็นมุสลิม จึงมีการเปิดตัวรถขนส่งสินค้าฮาลาลเกิดขึ้น (ไพรัช วัชรพันธุ์ และคณะ, 2554)

สิ่งสำคัญในฮาลาลโลจิสติกส์ ควรคำนึงถึงผลิตภัณฑ์ฮาลาล ที่ต้องมีการแยกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อน (วินัย ตะห์ลัก และคณะ, 2542) เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่เป็นมุสลิม ซึ่งการปนเปื้อน หมายถึงการจัดเก็บการขนส่งและการจัดการ ผลิตภัณฑ์ฮาลาลไม่เหมาะสม คือ นำสินค้าฮาลาลมาดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ในบริเวณเดียวกันกับสินค้าไม่ฮาลาล ซึ่งมีนะยิสปนเปื้อนอยู่โดยไม่มีการดำเนินการให้สอดคล้องกับหลักศาสนาอิสลาม (วนิดา ศักดิ์, 2550)

จิตติมา วงศ์อินตาและคณะ (2558) ได้เสนอแนวทางในการยกระดับห่วงโซ่คุณค่าของอาหารฮาลาลไทย โดยผู้ประกอบการควรมีการรวมกลุ่มเพื่อเพิ่มจำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองตราฮาลาล และมีการใช้ทรัพยากรร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพตลอดห่วงโซ่ ส่วนหน่วยงานที่ให้การรับรอง หน่วยงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบและผู้กำกับตรวจตราควรแยกกันทำงานอย่างชัดเจนเพื่อให้เกิดความโปร่งใสรวดเร็วและเพิ่มความน่าเชื่อถือ นอกจากนี้ ระบบวิทยาศาสตร์ฮาลาล เป็นระบบที่มีส่วนสำคัญในการเพิ่มความน่าเชื่อถือ ทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ

ในช่วงระยะเวลา 5 ปีที่ผ่านมา มูลค่าการ

ส่งออกสินค้าอาหารฮาลาลของไทยมีการขยายตัวในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 10.89 โดยเพิ่มขึ้นจาก 7.2 หมื่นล้านบาท ในปี พ.ศ.2546 เป็น 10.73 หมื่นล้านบาท ในปี พ.ศ.2550 ซึ่งสินค้าอาหารฮาลาลส่งออกที่สำคัญของไทย ได้แก่ อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป ผัก ผลไม้กระป๋อง และแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวสาลี และอาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ (สถาบันฮาลาลมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2558) นอกจากนี้ ทิศทางและแนวโน้มสินค้าอาหารฮาลาลไทย และตลาดฮาลาลโลก ในปี พ.ศ.2563 ประเมินว่า อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลมีขนาดใหญ่มากในตลาดโลก ซึ่งมีขนาด 1 ใน 4 ของประชากรโลก และหากรวมถึงกลุ่มประชากรที่ไม่นับถือศาสนาอิสลาม แต่มีความเชื่อมั่นว่าอาหารฮาลาลนั้นสะอาด ปลอดภัย ซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าแฝง ก็เชื่อได้ว่าตลาดอาหารฮาลาลนั้นน่าจะมีมูลค่ามากกว่า 1 ใน 3 ของตลาดอาหารโลก (สถาบันอาหาร, 2558) ดังนั้น เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย จึงจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรคและ โอกาส รวมถึงกำหนดกลยุทธ์ โดยทำการศึกษาเปรียบเทียบกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลของประเทศมาเลเซีย ซึ่งเป็นผู้นำด้านอาหารฮาลาล และมีลักษณะภูมิประเทศใกล้เคียงกับประเทศไทย

วัตถุประสงค์

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส รวมถึงกำหนดกลยุทธ์ สำหรับอุตสาหกรรมอาหารทะเลฮาลาลของไทย

วิธีการดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาสำหรับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง โดยทำการเปรียบเทียบระหว่างอุตสาหกรรมของประเทศไทยกับประเทศมาเลเซีย เนื่องจากมาเลเซีย

เป็นประเทศมุสลิมที่มีอาณาเขตติดต่อกับประเทศไทย และมีศักยภาพในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารทะเลฮาลาลสูง งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) ศึกษาการจัดการโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารทะเลของประเทศไทย ซึ่งทำการศึกษาข้อมูล การแปรรูป กระบวนการผลิต การจัดการท่าเรือ และระบบการขนส่งสินค้า โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกและการจัดทำประชุมกลุ่มย่อยกับสถานประกอบการผู้ผลิตอาหารฮาลาล 7 แห่ง ผู้ประกอบการการขนส่ง 1 แห่ง และ ผู้ประกอบการท่าเรือ 1 แห่ง

2) ศึกษาการจัดการโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารทะเลของประเทศมาเลเซีย โดยทำการศึกษาข้อมูลพื้นฐานของประเทศ ข้อมูลอุตสาหกรรม การจัดการท่าเรือ และระบบการขนส่งสินค้า โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ผลิตอาหารฮาลาล 2 แห่ง ผู้ประกอบการการขนส่ง 1 แห่ง และ ผู้ประกอบการท่าเรือ 1 แห่ง และนักวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล 1 ท่าน

3) วิเคราะห์ความแตกต่าง (Gap Analysis) ระหว่างการจัดการโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารทะเลประเทศไทยกับประเทศมาเลเซีย โดยทำการศึกษาครอบคลุมตั้งแต่การจัดการวัตถุดิบ การผลิต กิจกรรมฮาลาล โลจิสติกส์ การตลาด และด้านการวิจัย โดยหลักการวิเคราะห์ความแตกต่างเริ่มจากการกำหนดตัวชี้วัดสมรรถภาพการดำเนินงานในแต่ละประเด็น แล้วทำการเปรียบเทียบผลการดำเนินงานของทั้งสองประเทศ เมื่อพบผลการดำเนินงานที่แตกต่างกัน จะทำการวิเคราะห์ถึงสาเหตุที่ทำให้เกิดการแตกต่าง และกำหนดมาตรการในการดำเนินการเพื่อลดช่องว่างดังกล่าว

4) วิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis) ข้อมูลที่รวบรวมมาจากการสืบค้นข้อมูลทุติยภูมิ การสำรวจจากสนาม และ

การวิเคราะห์ความแตกต่าง นำมาประกอบการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรคและโอกาสของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการกำหนดยุทธศาสตร์ต่อไป

5) กำหนดยุทธศาสตร์การจัดการโซ่อุปทานอาหารฮาลาล และนำเสนอหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดทำเป็นข้อเสนอแนวทางการดำเนินงานให้แก่ภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะช่วยเสริมสร้างให้อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทยสามารถปรับตัวเพื่อรองรับการแข่งขันได้อย่างยั่งยืน

ในการศึกษานี้มีการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลของประเทศไทย ซึ่งประกอบด้วย ผู้ผลิตอาหาร 2 แห่ง ผู้ประกอบการการขนส่ง 1 แห่ง ผู้ประกอบการท่าเรือ 1 แห่ง และนักวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล 1 ท่าน ในส่วนของประเทศมาเลเซีย ประกอบด้วย ผู้ผลิตอาหาร 2 แห่ง ผู้ประกอบการการขนส่ง 1 แห่ง ผู้ประกอบการท่าเรือ 1 แห่ง และนักวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล 1 ท่าน ซึ่งเป็นการกำหนดตัวอย่างแบบเจาะจง ทั้งนี้เนื่องจากข้อจำกัดด้านการติดต่อประสานงานเพื่อขอความร่วมมือ อย่างไรก็ตามผลการวิจัยในงานวิจัยนี้สามารถสะท้อนภาพรวมของอุตสาหกรรมได้ เนื่องจากบุคคลที่เข้าร่วมแสดงความคิดเห็นในการประชุมกลุ่มย่อยและการสัมภาษณ์เชิงลึกเป็นผู้บริหารระดับสูงขององค์กร ที่มีประสบการณ์ในการดำเนินงานสูง และนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมนี้ ซึ่งในการรวบรวมข้อมูลดังกล่าวเน้นการวิเคราะห์ภาพรวมของอุตสาหกรรม

ผลการศึกษา

ผลการดำเนินงานแบ่งออกเป็น 3 ส่วนคือ

1) การวิเคราะห์ช่วงห่างผลการดำเนินงานของการ

จัดการโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลระหว่างประเทศไทยกับประเทศมาเลเซีย 2) การวิเคราะห์ SWOT อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในประเทศไทย และ 3) การกำหนดกลยุทธ์สำหรับอุตสาหกรรมอาหารทะเลฮาลาลของไทย

การวิเคราะห์ช่วงห่างผลการดำเนินงานของการจัดการโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลระหว่างประเทศไทยกับประเทศมาเลเซีย

จากการศึกษาข้อมูลและเปรียบเทียบอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในประเทศไทยกับประเทศมาเลเซีย มีประเด็นที่สำคัญทำให้การดำเนินงานของทั้งสองประเทศมีความแตกต่างกัน ดังนี้

1. ด้านวัตถุดิบ ประเทศไทยยังต้องอาศัยการนำเข้าปลาจากต่างประเทศเป็นหลัก เนื่องจากไม่มีกองเรือในการจับปลาเป็นของตัวเอง และไม่ได้พัฒนาแหล่งเพาะพันธุ์ปลา ในขณะที่ประเทศมาเลเซียมีการเพาะเลี้ยงพันธุ์ปลา ซึ่งสามารถควบคุมต้นทุนการผลิตและคุณภาพได้ดีกว่าประเทศไทย

2. ด้านองค์ความรู้ ผู้ประกอบการไทยมีความรู้ความสามารถในการผลิตสูง เนื่องจากมีการพัฒนาองค์ความรู้และปรับปรุงเทคโนโลยีการผลิตที่มีประสิทธิภาพมาเป็นเวลานาน ซึ่งได้รับการยอมรับจากต่างประเทศถึงคุณภาพสินค้าจากประเทศไทย ในขณะที่รัฐบาลมาเลเซีย มีการสนับสนุนให้เกิดการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ด้านฮาลาล และปรับปรุงเพิ่มมาตรฐานอาหารฮาลาลให้ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การผลิต การเก็บรักษา จนถึงการส่งมอบให้ลูกค้า ทำให้ประเทศมาเลเซียเกิดความเชื่อมั่นในมาตรฐานอาหารฮาลาลของประเทศมาเลเซีย

3. ด้านการลงทุน ไทยและมาเลเซียมีความสามารถในการระดมทุนไม่แตกต่างกัน

ลงทุนของไทยเป็นการลงทุนของผู้ประกอบการรายใหญ่และการระดมทุนจากตลาดหลักทรัพย์ ส่วนในมาเลเซียนอกจากสามารถระดมทุนจากภายในประเทศแล้ว ยังมีการลงทุนจากนักลงทุนต่างประเทศหากปัญหาความไม่สงบชายแดนภาคใต้ของไทยไม่สามารถแก้ไขได้ จะส่งผลให้ภาคเอกชนไม่สนใจลงทุนประกอบกิจการอาหารฮาลาลในพื้นที่ ทำให้เสียโอกาสในการขยายฐานการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก

4. ด้านการขนส่งสินค้าอาหารฮาลาล ประเทศไทยยังเป็นรองประเทศมาเลเซีย ด้วยประชากรส่วนใหญ่ในมาเลเซียเป็นชาวมุสลิมและมีการผลิตอาหารฮาลาลเป็นส่วนใหญ่ ทำให้มีบริษัทขนส่งสินค้าฮาลาลโดยเฉพาะ ซึ่งเป็นการขนส่งสินค้าฮาลาลในตู้คอนเทนเนอร์เดียวกัน แม้ประเทศไทยจะมีบริษัทขนส่งสินค้าฮาลาลโดยเฉพาะ แต่ก็ยังไม่ได้รับความนิยมนจากผู้ประกอบการเท่าที่ควร จึงทำให้ความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนในระหว่างการขนส่งมีมากกว่าในประเทศมาเลเซีย

5. ด้านการพัฒนาท่าเรือ รัฐบาลมาเลเซียมีการสนับสนุนการพัฒนาท่าเรือ เพื่อรองรับสินค้าฮาลาลตามยุทธศาสตร์ฮาลาลโลจิสติกส์ โดยมีการลงทุนด้านโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวก มีการแยกพื้นที่จัดเก็บสินค้าฮาลาลซึ่งท่าเรือ North Port ถือว่าเป็นท่าเรือที่ผ่านการรับรองฮาลาลแล้ว ทำให้ได้รับความเชื่อถือความเป็นฮาลาลจากลูกค้าชาวมุสลิม ในขณะที่ประเทศไทยยังไม่มี การกำหนดแผนพัฒนาท่าเรือเพื่อรองรับสินค้าฮาลาลที่ชัดเจน

6. ด้านคุณภาพและมาตรฐานอาหารฮาลาล สินค้าอาหารฮาลาลของมาเลเซียถือว่าได้รับความน่าเชื่อถือจากลูกค้าประเทศมุสลิมมากกว่าไทย เนื่องจากเป็นประเทศมุสลิม และผู้ประกอบการ

มีความตระหนักถึงความสำคัญของมาตรฐานฮาลาล

การวิเคราะห์ SWOT อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในประเทศไทย

การวิเคราะห์ปัจจัยภายใน (จุดแข็งและจุดอ่อน) และวิเคราะห์ปัจจัยภายนอก (โอกาสและอุปสรรค) ของการดำเนินการของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทย สรุปได้ดังนี้

จุดแข็ง

1. ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตและส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารที่สำคัญของโลก ซึ่งถือว่าเป็นปัจจัยและวัตถุดิบที่สนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลที่สำคัญ

2. ผู้ประกอบการของไทยมีความเชี่ยวชาญในการผลิตอาหารทะเลแปรรูปมาเป็นเวลานาน มีประสบการณ์และองค์ความรู้ จึงทำให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ

3. มีการจัดตั้งองค์กรที่สนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล เพื่อทำหน้าที่ดูแลและกำกับการดำเนินงานในด้านการผลิตและการตลาด และการกำหนดมาตรฐานฮาลาลแห่งชาติ ซึ่งทำให้เกิดความร่วมมือทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรศาสนา ในการดำเนินงานร่วมกันอย่างบูรณาการ เช่น คณะกรรมการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล และสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล สถาบันฮาลาลมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เป็นต้น

4. ภาคใต้เป็นพื้นที่ที่มีความเหมาะสมในการประกอบอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล โดยเฉพาะจังหวัดปัตตานีซึ่งมีประชากรส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิม และมีวิถีชีวิตที่สอดคล้องกับประเทศมุสลิม มีภูมิประเทศที่เหมาะสมเนื่องจากอยู่ใกล้ชายทะเล และมีโครงสร้างพื้นฐานรองรับการพัฒนา ซึ่งจะช่วยการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของประเทศไทย

ให้มีศักยภาพมากขึ้น

5. มีความร่วมมือในการพัฒนาฮาลาลร่วมกับประเทศเพื่อนบ้านและประเทศต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง ได้แก่ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลและสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย กับองค์กรมุสลิมในต่างประเทศ เช่น องค์กรมุสลิมของประเทศเยอรมัน ภายใต้ Association Culturelle des Musulmans d'Ile de France – Mosque D'Evry และ Muslim Council of Britain – MCB ของ สหราชอาณาจักร

จุดอ่อน

1. ความไม่มั่นใจในอาหารฮาลาลของไทย เนื่องจากประเทศไทยมีประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ จึงถูกมองว่าเป็นเมืองพุทธ ทำให้ผู้บริโภคในต่างประเทศไม่เชื่อถือความเป็นอาหารฮาลาลของไทย ประกอบกับประเทศไทยมีระบบคุ้มครองผู้บริโภคที่ไม่เข้มแข็ง จึงมีปัญหาการปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามในอาหารฮาลาลไทยที่เกิดขึ้นบ่อยครั้ง ซึ่งส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของอาหารฮาลาลไทยในสายตาของลูกค้าต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศมุสลิม

2. การประชาสัมพันธ์อาหารฮาลาลให้กับตลาดต่างประเทศยังไม่แพร่หลายและทั่วถึง เพื่อทำให้เกิดความเข้าใจและรู้จักผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลของไทยมากยิ่งขึ้น รวมทั้งยังขาดการสร้างตราสินค้า (Brand Name) อาหารฮาลาลของไทย

3. การพัฒนาอาหารฮาลาลของไทยยังอยู่ในระยะเริ่มต้น ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องยังขาดความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค และไม่ได้ตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดขึ้น

4. ขาดบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในการตรวจรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เนื่องจากในการตรวจรับรองอาหารฮาลาลจำเป็นต้องให้ผู้มีความรู้

เกี่ยวกับหลักการทางศาสนาอิสลามและหลักการทางวิทยาศาสตร์เป็นผู้ตรวจสอบ ซึ่งปัจจุบันยังไม่มีหน่วยงานที่ดูแลรับผิดชอบด้านการพัฒนาองค์ความรู้ฮาลาลและหลักการทางศาสนาอิสลามให้แก่บุคลากรผู้ทำหน้าที่ตรวจสอบรับรองอาหารฮาลาลอย่างชัดเจน

5. ขาดการจัดการข้อมูลอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลที่เป็นระบบ และยังไม่มีการบูรณาการข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับองค์ความรู้ด้านอาหารฮาลาลเข้าด้วยกัน ความรู้ต่าง ๆ จึงกระจัดกระจายตามหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น มาตรฐานข้อกำหนดอาหารฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล (HAL-Q) ของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หรือหลักการพัฒนาอาหารฮาลาลของคณะกรรมการยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เป็นต้น ทำให้ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องไม่สามารถค้นหาข้อมูลได้จากแหล่งเดียวกัน

6. มีองค์กรศาสนาและหลายหน่วยงานเข้ามาเกี่ยวข้องกับการบริหารอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล แต่ขาดการเชื่อมโยงประสานงานและกำกับดูแล จึงทำให้การดำเนินงานไม่มีประสิทธิภาพ ในปัจจุบันมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายองค์กร เช่น สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย กรมปศุสัตว์ กรมประมง สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เป็นต้น ซึ่งแต่ละหน่วยงานดำเนินการกิจของตนเอง โดยไม่มีการประสานงานที่ดีระหว่างหน่วยงาน ทำให้

การดำเนินธุรกิจในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลไม่มีประสิทธิภาพเท่าที่ควร

7. ประเทศไทยไม่มีบทบาทเชิงรุกในด้านการกำหนดมาตรฐานฮาลาลในเวทีการค้าโลก (WTO) การมีเวทีการค้า WTO ทำให้ประเทศต่าง ๆ โดยเฉพาะกลุ่มประเทศมุสลิมให้ความสนใจด้านมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อให้ถูกต้องตามหลักศาสนา จึงส่งผลกระทบต่อผู้นำเข้าจากต่างประเทศและผู้ส่งออกของไทย เพราะสินค้าที่ส่งไปยังประเทศผู้นำเข้าเหล่านั้น จะถูกตรวจสอบอย่างเข้มข้น การตอบโต้มาตรการต่าง ๆ เหล่านี้ของไทยก็ยังไม่อยู่ในระดับที่น่าพอใจสำหรับกลุ่มผู้ผลิต เนื่องจากขาดเจ้าภาพที่ชัดเจนในการแก้ปัญหา มีกระบวนการทำงานที่ล่าช้า เช่น ขาดการวิจัยและพัฒนาในเรื่องอาหารฮาลาล ความปลอดภัยของอาหาร และขาดความร่วมมือในการสร้างระบบฐานข้อมูล และจัดเก็บหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ของผลิตภัณฑ์ส่งออก

8. ขาดการสร้างตราผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไทย ผู้ประกอบการไม่มีประสิทธิภาพในการทำการตลาดเชิงรุกเนื่องจากที่ผ่านมารูปแบบการผลิตเพื่อการส่งออกโดยมากจะอยู่ในรูปของการรับจ้างผลิต จากการที่ผู้ประกอบการไทยไม่สามารถสร้างตราสินค้าเป็นของตนเอง ทำให้สินค้าที่ส่งออกทั่วไปไม่มีเอกลักษณ์ของไทย

9. ธุรกิจสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลขาดแคลนวัตถุดิบและปัจจัยสนับสนุนบางประการ เนื่องจากความต้องการวัตถุดิบของอุตสาหกรรมอาหารที่เพิ่มขึ้น ทำให้ปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอต่อความต้องการและเกิดการขาดแคลนวัตถุดิบบางอย่าง ทำให้อุตสาหกรรมฮาลาลต้องมีการพึ่งพาการนำเข้าวัตถุดิบดังกล่าวจากต่างประเทศ ทำให้ต้นทุนทั้งจากการขนส่งและภาษีนำเข้า การ

บริหารปริมาณและต้นทุนวัตถุดิบจึงยากขึ้น เช่น ปลาทูน่า ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตทูน่า กระป๋องปัจจุบันนำเข้าจากต่างประเทศร้อยละ 80 ส่งผลให้การบริหารต้นทุนมีความยากลำบาก

10. ความยุ่งยากซับซ้อนในกระบวนการและขั้นตอนของหน่วยงานราชการ การผลิตอาหารฮาลาลในประเทศไทยปัจจุบันอยู่ภายใต้การควบคุมของกฎหมายหลายฉบับ ซึ่งกฎหมายเหล่านี้มีข้อกำหนดครอบคลุมในเรื่องที่ต่างกันออกไป โดยกฎหมายหลักของอุตสาหกรรมนี้คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ซึ่งมีบทบาทในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร การควบคุมอาหารเริ่มตั้งแต่การจัดตั้งโรงงานผลิต ตลอดจนการนำเข้าและการส่งออกสินค้าของประเทศไทย โดยเฉพาะกระบวนการขอหนังสือรับรองแต่ละประเภทจากแต่ละหน่วยงาน ซึ่งส่วนใหญ่จะต้องผ่านหลายหน่วยงาน เกิดการซ้ำซ้อนในบางขั้นตอน อันส่งผลให้ผู้ประกอบการเสียเวลา และต้นทุนไปกับการติดต่อหน่วยงานราชการ นอกเหนือจากพระราชบัญญัติอาหารแล้ว ประเทศไทยยังมีมาตรการ กฎระเบียบข้อบังคับสำหรับอุตสาหกรรมอาหารอยู่มาก เช่น GMP HACCP เป็นต้น แต่กฎระเบียบเหล่านี้ยังไม่เคร่งครัด อีกทั้งยังค่อนข้างล้าสมัยไม่ทันต่อความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและการเติบโตของตลาดอาหารทั่วโลก ทำให้บทบัญญัติในกฎหมายนั้นไม่ทันต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว นอกจากนี้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารแต่ละฉบับนั้นไม่มีความเชื่อมโยงกันและไม่มีการประชุมงานที่ดีระหว่างกัน

11. ขาดการติดตามตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานแล้ว เมื่อคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยได้รับรองมาตรฐานฮาลาลแก่ผู้ผลิตแล้ว ไม่ได้ดำเนินการติดตาม

ตรวจสอบผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ทำให้เมื่อเกิดความผิดพลาดในกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่ปนเปื้อนเป็นสิ่งที่ไม่ใช่ฮาลาลอาจถึงมือผู้บริโภค ส่งผลให้ลูกค้าลดความน่าเชื่อถือมาตรฐานฮาลาลของไทย

12. หน่วยงานและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบเพื่อออกเครื่องหมายรับรองฮาลาลไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้ประกอบการ โดยเฉพาะในสถานะที่มีการแข่งขันและต้องขยายตลาดเพื่อการส่งออกอาหารฮาลาลสูง

13. การพัฒนานิคมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลแบบครบวงจรที่จังหวัดปัตตานียังไม่สามารถดำเนินการให้มีความก้าวหน้าได้อย่างเต็มที่ ซึ่งเป็นผลมาจากความไม่สงบในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ทั้งนี้ การตั้งฐานการผลิตในปัตตานีอาจส่งผลที่ติดต่อกาพลักซ์และความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากปัตตานีเป็นที่รู้จักอย่างดีในกลุ่มลูกค้าชาวมุสลิมว่าเป็นอาณาจักรที่ยิ่งใหญ่ตั้งแต่อดีตกระทั่งปัจจุบันก็ยังคงเป็นชุมชนมุสลิมอย่างเคร่งครัด

14. ความไม่มีเอกภาพของสถาบันศาสนาในด้านการรับรองอาหารฮาลาล ทำให้ผู้ประกอบการดำเนินการได้ล่าช้า และเกิดความซับซ้อน เช่น คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ให้การรับรองตราฮาลาล ซึ่งจะพิจารณาเฉพาะตัวผลิตภัณฑ์ ส่วนศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทำหน้าที่รับรองกระบวนการฮาลาล (HAL-Q) ในขณะที่คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ให้การสนับสนุนงานวิจัยผลิตภัณฑ์ฮาลาล

15. การบริหารห่วงโซ่อาหาร (Food Chain Management) ขาดประสิทธิภาพการบริหารห่วงโซ่อาหาร ซึ่งเป็นการจัดการการไหลของผลิตภัณฑ์และข้อมูลข่าวสาร ตั้งแต่ผู้จัดจำหน่ายวัตถุดิบ โรงงานแปรรูป ผู้กระจายสินค้าและผู้บริโภค ซึ่งจะ

ครอบคลุมผู้ที่เกี่ยวข้องมากมาย ตั้งแต่ชาวประมง แพปลา โรงงานผลิต ผู้กระจายสินค้า ผู้ขนส่ง ท่าเรือ และผู้บริโภค พบว่า ปัญหาของอุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่ที่เกิดขึ้นนั้นมักเกิดจากการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหารที่ไม่ดีพอ ขาดการประสานงานหรือมีความร่วมมือกันระหว่างกลุ่มกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมตนเอง ทำให้เกิดผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารโดยรวม เช่น ต้นทุนการขนส่งสินค้าตลอดห่วงโซ่อาหารที่มีราคาที่สูงเกินไป คุณภาพของวัตถุดิบที่ไม่ได้มาตรฐานหรือไม่มีความแน่นอน เป็นต้น

16. การบริหารโรงงานผู้ผลิตอาหาร การวางแผนและควบคุมการผลิต การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย การกำจัดและทิ้งของเสีย และสินค้าย้อนกลับ (Return Goods) ยังไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ เนื่องจากส่วนใหญ่เป็นสถานประกอบการขนาดกลางถึงเล็ก หรือมีรูปแบบธุรกิจในครอบครัวที่มีการผลิตรับช่วงกัน การปรับรูปแบบของโรงงานเพื่อให้ได้มาตรฐานสากล เช่น Halal GMP จึงเป็นสิ่งที่ก่อให้เกิดต้นทุนสูงและต้องใช้ระยะเวลาในการปรับตัว นอกจากนี้ การเลือกซื้อวัตถุดิบของโรงงานเหล่านี้จะไม่มีสัญญาโดยตรงกับผู้ผลิต (Contract Farming) แต่จะเป็นการจัดซื้อตามราคาตลาดที่เปลี่ยนแปลงตามฤดูกาล และการจัดซื้อเหล่านี้ ทำให้ผู้ผลิตตรวจสอบย้อนกลับไปถึงแหล่งวัตถุดิบได้ยาก

17. การคุ้มครองผู้บริโภคยังไม่เข้มแข็ง เนื่องจากกฎหมายข้อบังคับในการคุ้มครองผู้บริโภคไม่เข้มงวด ทำให้ผู้ผลิตไม่ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างกระบวนการผลิต จึงเกิดปัญหาการปนเปื้อนสิ่งไม่ฮาลาล ซึ่งส่งผลกระทบต่อระดับความเชื่อมั่นของชาวมุสลิมในต่างประเทศต่ออาหารฮาลาลของไทย

18. ระบบการนำเข้า และส่งออกของ

ประเทศไทยยังขาดเขตปลอดภาษีและการจัดการคลังสินค้าฮาลาล ซึ่งจำเป็นต้องมีเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการ

โอกาส

1. สินค้าอาหารฮาลาลไทยยังมีโอกาสทางการตลาดสูง เนื่องจากมีผู้บริโภคที่เป็นประชากรมุสลิมทั่วโลกถึงร้อยละ 25 ของประชากรโลก และมีความต้องการอาหารฮาลาลคิดเป็นมูลค่าสูงถึง 150,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐต่อปี แต่ประเทศไทยส่งออกอาหารฮาลาลเพียงปีละ 0.1% ของมูลค่าทั้งหมด (คณะกรรมการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล, 2550) ดังนั้น หากไทยมีการวางแผนการพัฒนาอย่างบูรณาการและเป็นระบบ ย่อมจะส่งผลให้ไทยมีโอกาสในการเพิ่มส่วนแบ่งตลาดโลกได้มากขึ้น

2. มีเครือข่ายการค้ากับประเทศมุสลิมที่เกิดจากการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน โดยไทยมีการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไปยังประเทศมุสลิมทั่วโลก และมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง

3. จากตัวเลขและประเภทอาหารที่ส่งออกไปยังประเทศมุสลิม พบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลของไทยมีหลายชนิดที่เป็นที่ต้องการและได้รับการยอมรับจากประเทศมุสลิมหลายประเทศ ได้แก่ อาหารแช่แข็งต่าง ๆ อาหารทะเลแปรรูปบรรจุกระป๋องผลไม้กระป๋อง ผลไม้สด เป็นต้น ซึ่งอาหารเหล่านี้ไทยมีความได้เปรียบในเรื่องวัตถุดิบ ดังนั้น โอกาสในการขยายตลาดรวมถึงการรักษาตลาดเดิมไว้จึงมีอยู่สูงมาก

4. ความร่วมมือในระดับภูมิภาคภายใต้กรอบ ASEAN IMT-GT จะทำให้กลุ่มประเทศสมาชิกได้ร่วมกันกำหนดแนวทางในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและการขยายตลาดในต่างประเทศ ซึ่งจะเอื้อประโยชน์ต่อประเทศไทย

5. ประเทศไทยมีบทบาทด้านอาหารฮาลาล

ใน IMT-GT เนื่องจากประเทศไทยได้รับการยอมรับด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาลและเทคโนโลยีการผลิตจากประเทศอินโดนีเซีย และประเทศมาเลเซีย ทำให้เกิดแรงผลักดันในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและการสร้างความร่วมมือระหว่างประเทศ

6. ภาครัฐให้การสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและมีการส่งเสริมให้ไทยเป็นครัวของโลก ประกอบกับตามยุทธศาสตร์ฮาลาลของจังหวัดชายแดนภาคใต้ ที่กำหนดให้มีการพัฒนาธุรกิจและอุตสาหกรรมฮาลาล เพื่อเพิ่มขีดความสามารถส่งออกครบวงจร ผลักดันให้เป็นผลิตภัณฑ์หลักที่สำคัญของภาคใต้

อุปสรรค

1. การที่ประเทศไทยไม่ใช่ประเทศมุสลิมส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์และความน่าเชื่อถือของสินค้า รวมทั้งการยอมรับจากประเทศมุสลิมบางกลุ่ม ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับผู้ผลิตที่เป็นประเทศชาวมุสลิมแล้วจะมีความเสียเปรียบ

2. ความไม่สงบในพื้นที่ที่มีศักยภาพในการพัฒนาและการลงทุนในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล โดยเฉพาะบริเวณ 3 จังหวัดภาคใต้

3. การกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารนำเข้าของผู้นำเข้าแตกต่างกัน ทำให้มาตรฐานฮาลาลที่ใช้ได้กับประเทศหนึ่ง ไม่สามารถใช้กับอีกประเทศหนึ่งได้ จำเป็นต้องมีการปรับการผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาลของแต่ละประเทศ

4. การแข่งขันด้านอาหารฮาลาลมีแนวโน้มรุนแรงเนื่องจากหลายประเทศให้ความสนใจตลาดอาหารฮาลาล จึงมีกลยุทธ์สร้างความแตกต่างเพื่อเป็นจุดแข็งของประเทศของตน โดยเฉพาะประเทศมาเลเซียที่มียุทธศาสตร์ที่จะเป็น Halal Logistics Hub และดำเนินการด้านตลาดในเชิงรุก ดังนั้น หากประเทศไทยต้องการแข่งขันในตลาดอาหาร

ฮาลาล ก็จำเป็นต้องพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลอย่างจริงจัง

การกำหนดกลยุทธ์เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล

การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลมีหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนและผลักดันให้เกิดระบบฮาลาลโลจิสติกส์ขึ้นใน

ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องมีการปรับตัวตามกลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงานเพื่อรองรับสถานการณ์ที่จะเกิดขึ้น จากการวิเคราะห์สถานการณ์และแนวโน้มของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลข้างต้นสามารถกำหนดยุทธศาสตร์ระดับอุตสาหกรรมสำหรับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในระยะต่อไปได้ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 กลยุทธ์สำหรับอุตสาหกรรมอาหารทะเลฮาลาลของไทย

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินงาน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ด้านวัตถุดิบ	เผยแพร่ข้อมูลและอบรมความรู้ความเข้าใจมาตรฐานอาหารฮาลาลให้ชาวประมงผู้ประกอบการบริษัทขนส่ง และผู้ที่เกี่ยวข้องรับทราบและตระหนักถึงความสำคัญ ผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารฮาลาล	- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย - กรมประมง - สถาบันอาหาร - สมาคมด้านอาหาร - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร - กระทรวงอุตสาหกรรม
	ปรับปรุงแพปลา องค์การสะพานปลา ด้านตรวจให้สามารถรองรับสินค้าฮาลาล	- กรมประมง - สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
	ควบคุมการนำเข้าวัตถุดิบ โดยกำหนดหลักเกณฑ์การตรวจคุณภาพวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหลักการของศาสนาอิสลาม พร้อมทั้งจัดทำระบบฐานข้อมูลตลอดห่วงโซ่อุปทาน เพื่อรองรับการจัดทำระบบติดตามสินค้า	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กระทรวงอุตสาหกรรม - กระทรวงสาธารณสุข - กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร - สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
	ลดภยันตรายนำเข้าวัตถุดิบสำหรับผลิตอาหารสัตว์เพื่อลดต้นทุนการผลิตของผู้ประกอบการ	- สำนักงานเศรษฐกิจการคลัง - คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน
	พัฒนาระบบฐานข้อมูลและระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อตรวจสอบข้อมูลย้อนกลับไปยังแหล่งวัตถุดิบ	- ผู้ประกอบการ

การจัดการโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทย

ปิยะพงศ์ เสนีย์รัตนประยูร และคณะ

37

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินงาน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ด้านการผลิตและแปรรูป	พัฒนาระบบตรวจสอบโรงงานผลิตอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานฮาลาล และสนับสนุนด้านการเงินในการพัฒนาและปรับปรุงโรงงานแก่ภาคเอกชนให้ได้รับมาตรฐานฮาลาล	<ul style="list-style-type: none"> - กระทรวงอุตสาหกรรม - สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย - สำนักงานเศรษฐกิจการคลัง - สถาบันอาหาร
	ลดภยันตรายนำเข้าเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต และส่งเสริมการผลิตเครื่องจักรเพื่อทดแทนแรงงาน	<ul style="list-style-type: none"> - สำนักงานเศรษฐกิจการคลัง - สภาอุตสาหกรรมฯ - คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน
	ควบคุมมาตรฐานฮาลาลและคุณภาพการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่ประเทศมุสลิมยอมรับ	<ul style="list-style-type: none"> - กรมประมง - สถาบันอาหาร - สมาคมอาหาร - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร - กรมโรงงานอุตสาหกรรม - สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
จัดระบบน้ำใช้ในอุตสาหกรรมให้เพียงพอ การควบคุมและกำหนดกระแสไฟฟ้าให้เหมาะสมกับอุตสาหกรรม		<ul style="list-style-type: none"> - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร - การประปาส่วนภูมิภาค - การไฟฟ้าฝ่ายผลิต - กระทรวงอุตสาหกรรม - สภาอุตสาหกรรมฯ
	อบรมความรู้ด้านมาตรฐานฮาลาลแก่ภาคเอกชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ให้เกิดความรู้ความเข้าใจ และตระหนักถึงผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นในกรณีที่ดินค้าไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานฮาลาล	
สนับสนุนให้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีระหว่างผู้ผลิตอาหารฮาลาลภายในประเทศและต่างประเทศ และการสร้างความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา กับบริษัทผู้ผลิตเครื่องจักรและพัฒนาเครื่องจักร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต		<ul style="list-style-type: none"> - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร - สถาบันอาหาร - สภาอุตสาหกรรมฯ - สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย - สถาบันการศึกษา

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินงาน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ด้านการผลิตและแปรรูป (ต่อ)	ผู้บริหารระดับสูงของสถานประกอบการควรมีการกำหนดนโยบายฮาลาลอย่างชัดเจนโดยมีการจัดอบรมองค์ความรู้ด้านฮาลาลให้แก่พนักงานที่เกี่ยวข้อง	- ผู้ประกอบการ
	สนับสนุนการพัฒนาและการลงทุนด้านระบบขนส่ง การเก็บรักษาสินค้า การกระจายสินค้าและบริการบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าอาหารฮาลาล	- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย - สำนักงานเศรษฐกิจการคลัง - สภาอุตสาหกรรมฯ
ด้านฮาลาลโลจิสติกส์	สนับสนุนให้เกิดองค์การร่วมระหว่างภาครัฐกับภาคเอกชน เพื่อเพิ่มศักยภาพในการสร้างอำนาจต่อรองกับประเทศลูกค้าชาวมุสลิม	- สภาอุตสาหกรรมฯ - สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม
	เร่งการพัฒนาท่าเรือน้ำลึกเพื่อรองรับการขนส่งสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล	- กรมประมง - คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย - กรมเจ้าท่า
	สนับสนุนงบประมาณให้องค์การสะพานปลาในการจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐานเพื่อทำการปรับปรุงแพปลาให้สอดคล้องตามมาตรฐานฮาลาล	- กรมประมง - กรมเจ้าท่า - สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
	พัฒนาตลาดชายแดนใต้ให้เป็นเมืองการค้าชายแดน มีการจัดการพื้นที่ตลาด คลังสินค้า และระบบการขนส่งที่เป็นสากลสอดคล้องตามหลักการฮาลาล โลจิสติกส์	- กรมการค้าภายใน - สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
	พัฒนาเทคโนโลยีการติดตามสินค้า (Cargo Traceability) เพื่อให้ทราบเส้นทางการเดินทางและสถานะของสินค้า ซึ่งจะสามารถติดตามและสืบทราบผู้ที่มีส่วนรับผิดชอบในแต่ละจุดที่สินค้ามีการเคลื่อนไหวตั้งแต่ผู้ผลิต วัตถุดิบ ผู้บริโภค	- ผู้ประกอบการ - บริษัทขนส่ง - ผู้กระจายสินค้า

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินงาน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ด้านฮาลาล โลจิสติกส์ (ต่อ)	พัฒนาด้านระบบขนส่ง กระจายสินค้าและบริการ	- ผู้ประกอบการ
	บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการขนส่งอาหารฮาลาล	- บริษัทขนส่ง - ผู้กระจายสินค้า
	พัฒนาหลักสูตรและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหาร โลจิสติกส์สำหรับอาหารฮาลาล	- สถาบันการศึกษา - สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
ด้านการตลาด	ผลักดันการสร้างตราผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลแห่งชาติขึ้น โดยจุดเด่นของตราสัญลักษณ์ คือ ถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามตลอดห่วงโซ่อาหาร	- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย - กรมการค้าระหว่างประเทศ
	ส่งเสริมการส่งออกอาหารฮาลาล โดยการจัดคณะผู้แทนทางการค้าซึ่งประกอบด้วยภาครัฐและเอกชนไปแสวงหาตลาด และคู่ทางการค้าในประเทศเป้าหมาย	- กรมส่งเสริมการส่งออก - สำนักงานผู้แทนการค้า - กรมการค้าระหว่างประเทศ
	การพัฒนาการตลาดอาหารฮาลาลในประเทศมุสลิม โดยมีการวิจัยตลาดเพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคของลูกค้าน	- สถาบันการศึกษา - ผู้ประกอบการ
แพร่หลาย	มีการขยายตลาดภายในประเทศ และสนับสนุนให้เกิดระบบการขนส่งสินค้าอาหารฮาลาลอย่างแพร่หลาย	- กรมส่งเสริมการส่งออก - สำนักงานผู้แทนการค้า - สมาคมขนส่งสินค้าและโลจิสติกส์ไทย
	สร้างภาพลักษณ์ตราฮาลาลของไทยให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย	- กรมส่งเสริมการส่งออก - สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย - ผู้ประกอบการ
	การสร้างตลาดถาวร โดยความร่วมมือกับประเทศที่เป็นตลาดส่งออกที่สำคัญของไทย	- กรมส่งเสริมการส่งออก - สำนักงานผู้แทนการค้า
เจรจา	สนับสนุนให้เกิดการลดหย่อนภาษี โดยดำเนินการเจรจาลดภาษีนำเข้ากลุ่มประเทศที่มีภาษีนำเข้าสูง	- กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินงาน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ด้านการตลาด (ต่อ)	มีการกำหนดค่าบริการขนส่งที่เหมาะสม ดำเนินการ ผลักดันให้กฎหมายพาณิชย์นาวีมีอำนาจต่อรอง การเก็บค่าใบตราสาร เก็บภาระหน้าที่ตามความจริง และสนับสนุนให้มีการจัดตั้งกองพาณิชย์ของไทย	- สำนักงานพาณิชย์นาวี - สภาผู้ส่งออกสินค้าทางเรือ
	เพิ่มศักยภาพในการสร้างอำนาจต่อรองในเวทีโลก โดยร่วมกันสร้างเครือข่ายที่เข้มแข็งในการวิจัย พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล และจัดตั้ง หน่วยงานเจรจาการค้าระหว่างประเทศ	- สถาบันอาหาร - สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม - กรมส่งเสริมการส่งออก - กรมประมง - กระทรวงพาณิชย์ - สมาคมอาหารที่เกี่ยวข้อง
	ดำเนินการศึกษาวิจัยพัฒนาและรวบรวมข้อมูล ทางวิชาการ เพื่อเป็นฐานสนับสนุนการเจรจาการค้า โลก และเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการดำเนิน ธุรกิจ	- สถาบันการศึกษา - สถาบันอาหาร - สำนักงานคณะกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทย
	จัดตั้งศูนย์ข้อมูลเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารฮาลาล และกฎระเบียบของประเทศต่างๆ โดยสนับสนุน ให้มีหน่วยงานกลางที่ให้บริการด้านการแลกเปลี่ยน ข้อมูลและให้ความรู้ และทำการเชื่อมโยงข้อมูล ของหน่วยงานต่าง ๆ ในลักษณะเครือข่าย โดย ผู้ใช้ข้อมูลสามารถเข้าถึงข้อมูลที่ทันสมัยได้ ตลอดเวลาในทุกหน่วยงาน	- สถาบันอาหาร - สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม - กรมส่งเสริมการส่งออก - องค์การอาหารและยา - สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร - สำนักงานคณะกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทย - สถาบันการศึกษา
	สร้างความร่วมมือการทำงานร่วมระหว่างภาครัฐ และเอกชนให้เกิดความเข้าใจกัน เพื่อสนับสนุน บทบาทของภาครัฐที่มีต่อภาคธุรกิจเพื่อการแก้ไข ปัญหาและการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล ของประเทศ	- สถาบันอาหาร - กระทรวงอุตสาหกรรม - กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - กระทรวงพาณิชย์
	เน้นการสร้างผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลให้มีความ แตกต่างและมีคุณลักษณะเฉพาะให้มากขึ้น	- ผู้ประกอบการ - สถาบันการศึกษา

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินงาน	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ด้านการพัฒนา งานวิจัยและ ฐานข้อมูล	สนับสนุนด้านวิชาการในการศึกษาวิจัย สภาพ ปัญหาและแนวทางการแก้ไข รวมทั้งมีการวาง รากฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมฮาลาล	- สถาบันการศึกษา
	ติดตามตรวจสอบสารตกค้างในผลิตภัณฑ์เพื่อ ส่งออก การเสนอแนะปัญหาและข้อจำกัดที่จะ นำไปสู่การวิจัยและพัฒนา และติดตามความ เปลี่ยนแปลงในการกำหนดเงื่อนไขการกีดกัน ทางการค้า	- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ - สำนักงานมาตรฐานและตรวจ สอบสินค้าเกษตร - กรมปศุสัตว์ - กรมประมง
	ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามมาตรฐานที่ กำหนดร่วมกัน รวมถึงเสนอแนะปัญหาและ ข้อจำกัด เพื่อนำไปสู่การแก้ไขปัญหาที่รวดเร็ว	- ผู้ประกอบการ

อภิปรายผล

จากการขยายตัวของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลที่ผ่านมา ทำให้มูลค่าตลาดอาหารฮาลาลสูงกว่า 150,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐต่อปี ซึ่งนับเป็นจำนวนเงินมหาศาล ประเทศไทยซึ่งมีความพร้อมทั้งด้านแหล่งวัตถุดิบอาหารฮาลาลที่ใหญ่กว่าประเทศอื่น ๆ และมีศูนย์วิทยาศาสตร์อาหารฮาลาลตรวจรับรอง แต่พบว่าอาหารฮาลาลของไทยยังไม่เป็นที่นิยมในต่างประเทศเท่าที่ควร ซึ่งสรุปได้ว่า การดำเนินงานด้านอาหารฮาลาลของไทยมีปัญหาหลักเนื่องจาก หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทยมีหลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง แต่ขาดการประสานงานแบบบูรณาการที่เป็นเอกภาพ ทำให้ผู้ประกอบการดำเนินการได้ล่าช้าและเกิดความซับซ้อน เช่น คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ให้การรับรองตราฮาลาล ซึ่งจะพิจารณาเฉพาะตัวผลิตภัณฑ์ ส่วนศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทำหน้าที่รับรองกระบวนการฮาลาล (HAL-Q) ในขณะที่คณะ

อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ให้การสนับสนุนงานวิจัยผลิตภัณฑ์ฮาลาล นอกจากนี้ประเทศไทยยังมีกฎระเบียบ ข้อบังคับของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องยังไม่เป็นมาตรฐานเดียวกัน ส่วนความไม่สงบในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ก็มีผลกระทบต่อพัฒนานิคมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและภาคเอกชนไม่กล้าลงทุนกิจการในพื้นที่ดังกล่าว

การกำหนดมาตรฐานฮาลาลโลจิสติกส์จะมีผลกระทบต่อผู้ประกอบการรายย่อยมากกว่าผู้ประกอบการรายใหญ่ เนื่องจากสถานประกอบการของผู้ประกอบการรายย่อยส่วนใหญ่มีโครงสร้างพื้นฐานและระบบการผลิตที่ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานการผลิตฮาลาล ดังนั้น ต้องมีการปรับปรุงด้านโครงสร้างพื้นฐาน และการจัดการระบบคุณภาพ ภายในโรงงาน ซึ่งส่งผลให้ต้นทุนสูงขึ้น

สำหรับหน่วยงานที่ควรปรับปรุงเพื่อควบคุมให้สอดคล้องกับหลักการมาตรฐานฮาลาลได้แก่ ในส่วนของท่าเรือรับวัตถุดิบ บริษัทขนส่งและท่าเรือส่งออกสินค้า จำเป็นต้องมีการปรับ

โครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ โดยต้องจัดการแยกการขนส่งพื้นที่จัดเก็บระหว่างสินค้าฮาลาลออกจากสินค้าไม่ฮาลาล ตามหลักการทางศาสนาอิสลาม

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณสถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในการสนับสนุนทุนวิจัย แบบมุ่งเป้าด้านฮาลาล สัญญาเลขที่ ENG 5303H

เอกสารอ้างอิง

- คณะกรรมการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล. 2550. รายงานความก้าวหน้าการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลปี 2544-2549. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. รุติมา วงศ์อินตา, ปันดดา กลสิกิจวิวัฒน์, สุขเชื่น นิยมเดชา, บุญศรี จันทร์กลับ และโรสลาวาตี โต๊ะแอ. 2558. การวิเคราะห์โซ่คุณค่าอาหารฮาลาล. *Journal of Transportation and Logistics* 8(8): 1-11.
- เถวียน วิทยา, ปิยรัตน์ สิริวงศ์ไพศาล และจรรยา สุขจันทร์. 2552. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์โครงการพัฒนาระบบการจัดการความปลอดภัยตามมาตรฐาน GMP และ HACCP แก่อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลระดับชุมชนและขนาดกลางขนาดย่อม. ทุนสนับสนุนจากงบประมาณแผ่นดิน ปีงบประมาณ 2548- 2550
- นันทิยา กัมพลานนท์. 2543. การตลาดอุตสาหกรรมอาหารมุสลิมภายใต้เครื่องหมาย“ฮาลาล”. วิทยานิพนธ์ธุรกิจอุตสาหกรรมมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ไพรัช วัชรพันธุ์, วีรศักดิ์ คุณยาพร และกิตติ เจริญศิริ. 2554. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์การพัฒนาเศรษฐกิจและศักยภาพการขนส่งสินค้าเชื่อมผ่านชายแดนของไทย-มาเลเซีย เพื่อผลักดันยุทธศาสตร์ IMT-GT. ทุนสนับสนุนจากงบประมาณแผ่นดิน ปีงบประมาณ 2550.
- วนิดา สักดี. 2550. การวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของประเทศไทย: กรณีศึกษาอาหารทะเลแปรรูป วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- วินัย คะห์ลัน, สุภสร ชโยวรรณ และอรชุนดา สิมาร์ภัย. 2542. การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตเพื่อจัดเตรียมอาหารฮาลาลในทางอุตสาหกรรมและพาณิชย์ (HALAL-HACCP). กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร
- สถาบันอาหาร. 2558. ยกระดับเอสเอ็มอี-โอท็อป พัฒนาอาหารบุกตลาดฮาลาลโลก. (ออนไลน์). จาก: <http://www.halalscience.org>.
- สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 2558. (ออนไลน์). จาก: <http://dmhost2.psu.ac.th>.