

**ปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาล
ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย**
**Restaurant Management Problems under Certified Halal
Food Standard in Three Southernmost Provinces of Thailand.**

ณัจยา แก้วนัย¹ และ เฉลิมเกียรติ วงศ์วนิชทวี²

Natjaya Kaewnui and Chalermkiat Wongvanichtawe

Received: April 22, 2019

Revised: May 16, 2019

Accepted: May 17, 2019

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้การศึกษาทบทวนข้อมูลเอกสาร บทความ และการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง โดยเก็บข้อมูลจาก ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลต่อเนื่อง 3 ปี จำนวน 15 ร้าน ร้านอาหารที่ไม่ได้ขอรับรอง จำนวน 15 ร้าน ผู้บริโภค จำนวน 45 ราย และเวทีแสดงความคิดเห็นนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส มีผลการวิจัยดังนี้ (1) สภาพแวดล้อมและสถานที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล (2) วัตถุดิบบางชนิดที่มีเครื่องหมายฮาลาลมีราคาค่อนข้างสูง (3) เมนูอาหารไม่ตรงกับความต้องการและไม่สามารถควบคุมการรองรับงานที่เข้ามาเร่งด่วนของผู้บริโภคได้ (4) พนักงานบางรายไม่ใช่ชาวมุสลิมจึงไม่ปฏิบัติตามบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม (5) ความสามารถและคุณสมบัติเฉพาะด้านของพนักงานไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่ผู้ประกอบการกำหนด (6) มีผู้ประกอบการร้านอาหารบางรายเป็นบุคคลต่างศาสนามาร่วมหุ้น ยังขาดความรู้ ความเข้าใจในกฎระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (7) ผู้ประกอบการ ร้านอาหารเป็นชาวมุสลิม มักคิดว่าไม่จำเป็นต้องขอรับรองตราฮาลาล (8) ผู้ประกอบการได้รับผลกระทบจากปัญหาเศรษฐกิจตกต่ำอันเนื่องมาจากสาเหตุความไม่สงบใน 3 จังหวัดภาคใต้ และ (9) การขอใบรับรองเครื่องหมายฮาลาลมีขั้นตอนการขอรับรองยุ่งยาก ใช้ระยะเวลานาน อัตราค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายในการดำเนินการสูง จากปัญหาทั้งหลายที่พบจากการศึกษาได้นำไปสู่ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางการปรับปรุงมาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทยต่อไป

คำสำคัญ: การจัดการ มาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านอาหารใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

¹ นักศึกษา หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาการจัดการ มหาวิทยาลัยสยาม
e-Mail: ji.food@hotmail.com

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดอกเตอร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสยาม (อาจารย์ที่ปรึกษา)
e-Mail: pommy90@hotmail.com

Abstract

This research aims to study restaurant management problems under the Halal food standards in the three southern border provinces of Thailand. This research was a qualitative by using a review of document data, articles and in-depth interviews from the restaurant owners who requested Halal certification for continues of 3 years for 15 restaurants. Also the restaurant owners who do not requested Halal certification for 15 restaurants, 45 customers were interviewed as key informants. The expert forum was set among related academics and stakeholder in Pattani, Yala and Narathiwat. The research results are as follows: (1) The environment is not supported to Halal standard requirement. (2) Some Halal raw materials are more expensive. (3) The food menu does not meet the requirement and cannot control order of customers. (4) Some employees are not Muslims. They do not follow religious rules. (5) Specialized capabilities and features of employees are not following criterions. (6) Some of the restaurant owner is different religion. They are not understanding of rules and standard of Halal certification. (7) The Muslims restaurant owner think that it is not necessary to request certification. (8) Restaurant owners are affected by economic problems from unrest in the three southern border provinces and (9) Requesting a Halal certificate is a difficult process, take a long time and high service rate. From all problems, it can be considered as enhancing guideline to Halal standard in three southern border provinces of Thailand.

Keywords: management, Halal Food Standard, restaurant in three southern border provinces of Thailand

ความเป็นมา/บทนำ

อาหารฮาลาล (Halal Food) ถือเป็นปัจจัยสำคัญในการดำเนินชีวิตของชาวมุสลิมในประเทศไทย และชาวมุสลิมทั่วโลก ทั้งนี้ ชาวมุสลิมทุกคนจะต้องบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม หรือที่เรียกว่าอาหารฮาลาล โดยพิจารณาจากแหล่งที่มาของวัตถุดิบว่าจะต้องได้มาอย่างถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลามและถูกสุลักษณะตามมาตรฐานสากล ตลอดจนคำนึงถึงความต้องการกระบวนการปรุงแต่ง และกระบวนการผลิตอย่างถูกต้องในทุกขั้นตอน หลักการผลิตอาหารฮาลาลเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการด้านอาหารฮาลาลจะต้องให้ความสำคัญ และมีความรู้ความเข้าใจ รวมถึงปฏิบัติตามหลักและกฎเกณฑ์ตามหลักการศาสนาอิสลามที่กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด และปฏิบัติตามระเบียบคณะกรรมการ

กลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ.2552 โดยจะต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี หากผู้ขอรับรองฮาลาล ประสงค์จะใช้ “เครื่องหมายรับรองฮาลาล” แม้ว่าประเทศไทยเล็งเห็นและให้ความสำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล แต่ปัจจุบันเครื่องหมายฮาลาลของไทยยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในตลาดมุสลิมในไทยมากนัก เนื่องจากขาดการรณรงค์และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อย่างจริงจังจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องส่วนหนึ่ง และอีกส่วนหนึ่งคือ การไม่ให้ความสำคัญกับเครื่องหมายฮาลาลของผู้บริโภค (วิวัฒน์ หวังเจริญ, 2559) ดังนั้น จึงเป็นหน้าที่ของภาครัฐและเอกชนที่จะต้องร่วมมือกันสร้างความคุ้นเคยและการยอมรับในตราฮาลาลของไทย (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล, 2554) นอกจากนี้สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ การสร้างแนวทางในการปฏิบัติให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาล เพื่อให้ผู้ประกอบการยึดถือเป็นข้อปฏิบัติในการดำเนินธุรกิจให้ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม และหลักปฏิบัติของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ.2552 เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ชาวมุสลิมในการรับประทานอาหารสำเร็จรูปจากร้านอาหารที่ปลอดภัย ได้มาตรฐานตามหลักศาสนาที่ตนเองยึดถือปฏิบัติ ซึ่งปัจจุบันถึงแม้ว่าหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะให้การส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลด้านต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง แต่ปัญหาที่พบในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารฮาลาลคือ ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลไม่สนใจเครื่องหมาย “รับรองฮาลาล” ไม่ให้ความสำคัญในการเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงาน เพื่อให้ได้รับเครื่องหมายฮาลาล วินัย ดะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้กล่าวไว้ในตอนหนึ่งของการบรรยายในโครงการรับรองร้านอาหารว่า งานที่ยากที่สุดในการยกระดับร้านอาหารมุสลิมให้เป็นร้านอาหารฮาลาลคือ การที่ผู้ประกอบการคิดว่าเป็นมุสลิมอยู่แล้ว จึงไม่จำเป็นต้องขอรับรองฮาลาล เพราะรู้สึกว่ามีปัญหาและปลอดภัย (โรงเรียนนักข่าวชายแดนใต้, 2558) แต่อย่างไรก็ดี จากการทำการตรวจสอบร้านอาหารฮาลาลของผู้ประกอบการที่เป็นชาวมุสลิมของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2554) จำนวน 100 ร้าน โดยการสุ่มตรวจจากร้านอาหารมุสลิมทั่วประเทศพบว่า ร้านอาหารมุสลิม 100 ร้านที่ศูนย์ฯ เข้าไปตรวจสอบ มีจำนวนร้อยละ 0.13 เท่านั้น ที่เป็นร้านที่มีการขอรับรองฮาลาล และร้านอาหารจำนวนกว่าร้อยละ 95 เป็นร้านอาหารที่มีกระบวนการประกอบอาหารที่ไม่ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม หลักปฏิบัติของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และหลักสุขอนามัยตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด โดยพบว่า มีการใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล รวมทั้งไม่ผ่านการตรวจสอบเรื่องความสะอาดตามสุขอนามัยตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด และยังไม่มีปรากฏการณ์ใดที่ทำให้ผู้ประกอบการมุสลิมรู้สึก หรือให้ความสนใจว่าต้องขอรับรองฮาลาล นอกจากร้านอาหารฮาลาลบางร้านเท่านั้นที่ถูกกดดันจากนักท่องเที่ยวต่างประเทศที่ต้องการเข้าร้านอาหารที่มีการรับรองฮาลาลเท่านั้น ถ้าไม่มีการรับรองฮาลาลนักท่องเที่ยวเหล่านั้นก็จะไม่เข้ามาใช้บริการ

สำหรับในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ถึงแม้จะเป็นพื้นที่ส่วนใหญ่ที่มีผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้บริโภคเป็นชาวมุสลิมอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก แต่ก็มีสภาพปัญหาที่ไม่ต่างไปจากปัญหาภาพรวมในระดับประเทศ ดังนั้น จากสภาพปัญหาดังกล่าวข้างต้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจในการศึกษา

ปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย เพื่อจะรับรู้ถึงปัญหาการจัดการร้านอาหาร และนำไปสู่การแก้ไขปัญหาดังกล่าวต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ทางสังคมศาสตร์ แบบไม่มีการทดลอง (Non-experimental Design) โดยผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนในการดำเนินงานวิจัย ดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลเอกสาร (Documentary Research) โดยศึกษาค้นคว้าจากเอกสารทางวิชาการ บทความ วารสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยเป็นการรวบรวมข้อมูลระดับทุติยภูมิมาวิเคราะห์ และสังเคราะห์เพื่อสร้างกรอบแนวคิด

2. ร่างกรอบแนวคิดมาจัดทำสนทนากลุ่ม (Focus Group) ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน โดยวิธีเจาะจงเชิญผู้เชี่ยวชาญ ที่มีความรู้ความสามารถและเกี่ยวข้อง ได้แก่ ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ปัตตานี) ผู้อำนวยการสำนักงานสนับสนุนการผลิต และธุรกิจฮาลาล จังหวัดชายแดนใต้ ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.), ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา นายกสมาคมธุรกิจอาหาร จังหวัดปัตตานี และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปัตตานี เพื่อพิจารณาปรับปรุงจนได้กรอบแนวคิดการวิจัย (Conceptual Framework)

3. สร้างแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างซึ่งเป็นเครื่องมือที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants)

4. ตรวจสอบเชิงเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญและได้ให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไข

5. สัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูลสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้

6. สัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูลสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้บริโภคที่มาใช้บริการในร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง (ตามข้อ 5)

7. ประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ใช้ในการศึกษารั้งนี้ ประกอบด้วย

1. ผู้ประกอบการหรือตัวแทนของร้านอาหารฮาลาลที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปีขึ้นไป จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด โดยทำการคัดเลือกจากพื้นที่ที่มีชุมชนชาวมุสลิมอาศัยมากกว่าร้อยละ 80 ของประชากรทั้งหมดใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส โดยการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง

แบบเฉพาะเจาะจง การลงพื้นที่เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ในการศึกษาครั้งนี้ จังหวัดละ 5 ร้าน รวมทั้งสิ้น 15 ร้าน

2. ผู้ประกอบการหรือตัวแทนของร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจงการลงพื้นที่เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ในการศึกษาครั้งนี้ จังหวัดละ 5 ร้าน รวมทั้งสิ้น 15 ร้าน (จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส)

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

4. นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง อันได้แก่ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดในเขตพื้นที่จังหวัดปัตตานี ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ปัตตานี) ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา ศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.) และนายกสมาคมธุรกิจอาหารจังหวัดปัตตานี รวมทั้งหมด จำนวน 5 คน โดยใช้วิธีจัดเวทีรับฟังความคิดเห็น (Expert Forum) ในการเก็บข้อมูล 1 ครั้ง

เครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

ประเภทที่ 1 แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) เพื่อใช้เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานในร้าน และปัญหาและอุปสรรคการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย จากผู้ประกอบการร้านอาหาร

ประเภทที่ 2 การจัดเวทีประชุมรับฟังความคิดเห็น (Expert Forum) จาก นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญ และผู้ที่มีส่วนที่เกี่ยวข้อง จำนวน 5 ราย

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

1. การวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) โดยทำการวิเคราะห์เนื้อหาที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึก เกี่ยวกับสภาพปัจจุบัน และปัจจัยการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศไทย จากผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้บริโภค และจากเวทีรับฟังความคิดเห็นของนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีส่วนที่เกี่ยวข้องจำนวน 5 ราย โดยในการวิเคราะห์เนื้อหาจะแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน คือ

- 1.1 การจัดหมวดหมู่ของข้อมูลตามวัตถุประสงค์
- 1.2 การจำแนกหัวข้อของเนื้อหาออกเป็นหัวข้อๆ
- 1.3 การจัดหมวดหมู่และวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อมูล
- 1.4 ทำการสรุปข้อค้นพบที่จากการวิเคราะห์เนื้อหา

2. นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเชิงคุณภาพ มาทำการสังเคราะห์ร่วมกับแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ซึ่งผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้ทำการตรวจสอบความเหมาะสม

โดยการประเมินความเหมาะสมจากผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง จำนวน 5 ราย โดยจัดเวทีรับฟังความคิดเห็น เพื่อหาความเหมาะสมและความเป็นได้ของรูปแบบโดยเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการตรวจสอบการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย

ผลการวิจัย

ผลจากการศึกษาพบว่าปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย มีสภาพปัญหาดังต่อไปนี้

1. สภาพแวดล้อมและสถานที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล เนื่องจากสถานที่จะต้องเป็นสถานที่เฉพาะ ไม่ปะปนกับสถานที่ที่ใช้ประกอบอาหารหรือสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม โดยแยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลอย่างชัดเจน เช่น มีกำแพงกัน ช่องทางการลำเลียงวัตถุดิบสดกับอาหารที่ปรุงสุกต้องแยกออกจากกัน และต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องในบริเวณการผลิต แต่ด้วยร้านอาหารส่วนใหญ่ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นร้านอาหารที่เป็นธุรกิจไนคริวเรือนสี่บทอดรุ่มรุ่ม ใช้ที่อยู่อาศัยเป็นร้านอาหารจำหน่ายให้กับคนในชุมชน สอดคล้องกับข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์ ว่า “...ร้านเราเป็นธุรกิจของครอบครัวใช้บ้านเป็นร้านขายอาหาร แม่เปิดมา 26 ปีแล้วเป็นร้านที่คนในจังหวัดปัตตานีรู้จักดีถึงแม้ทางเราไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล แต่เรามีลูกค้าประจำที่แวะเวียนทานตลอด...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 10, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

2. วัตถุดิบบางชนิดที่มีเครื่องหมายฮาลาลราคาค่อนข้างสูง เนื่องจากการสั่งซื้อวัตถุดิบบางชนิดที่มีเครื่องหมายฮาลาล จะต้องสั่งมาจากต่างประเทศหรือประเทศใกล้เคียง เช่น ประเทศมาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย ทำให้ต้นทุนวัตถุดิบมีราคาที่สูงขึ้น ดังนั้น อาจจะทำให้บางร้านใช้วัตถุดิบที่มีในพื้นที่แต่ไม่มีเครื่องหมายฮาลาล อาจทำให้อาหารปนเปื้อน มีพิษ ไม่บริสุทธิ์ และเป็นสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) ขัดต่อบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ส่งผลให้ผู้บริโภคขาดความมั่นใจได้ ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “...วัตถุดิบเบเกอร์รี่เจลาตินต่าง ๆ ต้องมีฮาลาล ต้องหาซื้อจากมาเลเซีย ซึ่งร้านเบเกอร์รี่ทั่วไปหายากมากที่มีฮาลาล ถ้ามีตราฮาลาลราคาก็สูงมาก...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

3. เมนูอาหารไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และผู้ประกอบการไม่สามารถควบคุมการวางแผนรองรับงานที่เข้ามาอย่างเร่งด่วนได้เพียงพอกับความต้องการของผู้บริโภค ในการเปิดร้านอาหารในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้ซึ่งเป็นพื้นที่เสี่ยง สาเหตุมาจากความไม่สงบที่เกิดขึ้น ทำให้ร้านอาหารไม่สามารถวางแผนการบริการอาหารให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคได้ เนื่องจากพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้เป็นพื้นที่ปลายทางของการขนส่งหรืออาจต้องไปซื้อวัตถุดิบจากหาดใหญ่ ในช่วงที่เกิดความไม่สงบ มีผู้มาใช้บริการน้อย ทำให้วัตถุดิบเหลือค้าง หรือในบางครั้งมีการมาใช้บริการในการประชุมเร่งด่วนทางร้านมีวัตถุดิบไม่เพียงพอกับความต้องการได้เช่นกัน ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “บางทีในพื้นที่เกิดเหตุการณ์ไม่สงบ ก็มีการประชุมหน่วยงานต่างๆ เร่งด่วน ทำให้ไม่สามารถรองรับการบริการได้ทันเพราะทางเราไม่ได้ทุนวัตถุดิบ คิดว่าขายแค่คนในชุมชน” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

4. พนักงานในร้านอาหารบางรายไม่ใช่คนมุสลิม ส่งผลให้พนักงานไม่ปฏิบัติตามบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม ทำให้ผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่นในการมาใช้บริการ และพนักงานบางรายมีคุณสมบัติและความสามารถไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่ผู้ประกอบการกำหนดเนื่องจากพื้นที่ในสามจังหวัดชายแดนใต้ เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม มีประชากรชาวมุสลิม 80% ของประชากรทั้งหมด และเป็นพื้นที่ที่มีความหนาแน่นของประชากรชาวมุสลิมมากที่สุด (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2560) สำหรับพนักงานในร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นพนักงานในท้องถิ่น มีความรู้ความสามารถไม่ตรงกับความต้องการของร้านอาหาร ทำให้ผู้ประกอบการสูญเสียเวลาและงบประมาณในการฝึกฝนและพัฒนาความสามารถของพนักงานเพื่อให้พร้อมที่จะทำงานอย่างมืออาชีพและมีประสิทธิภาพในการบริการ

5. ผู้ประกอบการขาดความรู้ ความเข้าใจในกฎระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยเฉพาะในกรณีที่ผู้ประกอบการเป็นคนต่างศาสนาซึ่งมักจะขาดการศึกษาและการอบรมด้านกฎระเบียบ ข้อบังคับมาตรฐานอาหารฮาลาล ทำให้การจัดการร้านอาหารไม่เป็นตามมาตรฐานอาหารฮาลาล ส่งผลให้ผู้บริโภคขาดความมั่นใจในการมาใช้บริการเช่นกัน กรณีร้านอาหารบางแห่ง มีหุ้นส่วนที่เป็นคนต่างศาสนามาร่วมดำเนินกิจการด้วย ส่งผลให้ขาดความเชื่อมั่นจากคนในชุมชนเนื่องจากในสามจังหวัดชายแดนใต้เป็นพื้นที่แบบพหุวัฒนธรรม มีประชากรจากต่างศาสนาเข้าไปทำธุรกิจ ซึ่งส่วนใหญ่จะเข้าไปเป็นหุ้นส่วนในการทำธุรกิจร้านอาหาร ผู้บริโภคในพื้นที่ที่เป็นชาวมุสลิมอาจจะขาดความเชื่อมั่นในการมาใช้บริการเกรงว่าอาหารที่รับประทานจะเป็นฮารอม (มีสิ่งอื่นเจือปน) และผู้ประกอบการร้านอาหารที่เป็นมุสลิมเองจำนวนมากก็ไม่สนใจเครื่องหมายฮาลาล ไม่ให้ความสำคัญในการเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงาน เพื่อให้ได้รับเครื่องหมายฮาลาล เพราะคิดว่าเป็นมุสลิมอยู่แล้ว จึงไม่จำเป็นต้องขอรับรองฮาลาล รู้สึกว่าไม่มีปัญหา และอาหารปลอดภัยอยู่แล้ว ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “...เราเป็นคนอิสลามอยู่ที่นี่มายาวนานลูกค้าเชื่อความเป็นมุสลิมของเรา ไม่ได้ถามหาป้ายรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 13, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

6. ผู้ประกอบการได้รับผลกระทบจากปัญหาเศรษฐกิจตกต่ำอันเนื่องมาจากสาเหตุความไม่สงบในภาคใต้ ทั้งนี้หากช่วงเวลาใดที่มีเหตุความไม่สงบ ผู้บริโภคก็มักจะไม่ออกจากบ้าน ทำให้ผลประกอบการรายรับของร้านอาหารลดลง แต่รายจ่ายเท่าเดิม ส่งผลให้ผู้ประกอบการไม่กล้าที่จะลงทุนหรือพัฒนาระดับร้านอาหารให้รับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “...คนมุสลิมเติบโตขึ้นมาท่ามกลางเหตุการณ์ความไม่สงบ ผู้คนจะอยู่แต่ในบ้านทำอาหารทานเอง พวกเราร้านอาหารก็เลยบอยคอตตกกัน แต่ค่าใช้จ่ายก็ยังเท่าเดิม...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 7, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

7. ระยะเวลาในการดำเนินการออกใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลใช้ระยะเวลานาน จากการที่ผู้ประกอบการบางร้านได้ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล แสดงความคิดเห็นตรงกันว่า การขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลในแต่ละปีใช้ระยะในการขออนุญาต และเมื่อได้รับการรับรองแล้ว เอกสารการรับรองก็ล่าช้า บางรายได้ใบรับรองมาสามเดือนก็หมดอายุ ต้องเริ่มขั้นตอนการขอใหม่ ทำให้ผู้ประกอบการบางร้านไม่ขอต่ออายุใบรับรองอีก ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “...ส่งเอกสารไปแล้ว แต่เปลี่ยนชุดกรรมการใหม่

ทำให้ดำเนินการหลายขั้นตอนและใช้เวลานาน...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 5, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561) และสอดคล้องกับข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์อีกรายที่กล่าวว่า “...กรรมการมาติดต่อเอง ไม่เคยไปขอ แต่เจียบไปเลย ส่งเอกสารไปแล้ว รับการตรวจสอบแล้ว...” (ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 6, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

8. การขอรับรองเครื่องหมายฮาลาลมีขั้นตอนการขอรับรองที่ซับซ้อน และยุ่งยาก อัตราค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายในการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลค่อนข้างสูง เนื่องจากผู้ประกอบการร้านอาหารบางรายในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้เป็นร้านอาหารเล็กๆ ร้านขนาดห้องแถว เจ้าของร้านเป็นผู้ปรุงอาหารเองเป็นส่วนใหญ่ แต่การขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มีกฎระเบียบข้อบังคับและมาตรฐานที่สถานประกอบการต้องปฏิบัติตามเป็นจำนวนมาก จึงเกิดความท้อแท้และขาดความมุ่งมั่นที่จะดำเนินการ ถ้าหากทางเจ้าของร้านเป็นผู้ดำเนินการในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลเองก็ทำให้ขาดรายได้ และในการดำเนินการแต่ละครั้งก็มีค่าใช้จ่ายที่สูงพอสมควร รวมถึงอัตราค่าธรรมเนียมที่สูง ดังคำสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูลว่า “...การขอฮาลาลยุ่งยากและมีค่าใช้จ่ายสูงเป็นหลักหมื่นต่อปี...” (ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ร้านที่ 9, สัมภาษณ์ มีนาคม 2561)

การอภิปรายผล

จากผลการศึกษา ปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ของประเทศไทย จะเห็นว่าผู้ประกอบการไม่ได้คำนึงถึงสภาพแวดล้อม และสถานที่ตั้งของสถานประกอบการที่ต้องเอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานฮาลาล คุณสมบัติ และความสามารถของพนักงานไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่ผู้ประกอบการกำหนด รวมถึงการไม่ปฏิบัติตามบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และหลักสุชนามัยตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด เนื่องจากพนักงานในร้านบางรายไม่ใช่คนมุสลิม รวมถึงผู้ประกอบการร้านอาหารขาดความรู้ ความเข้าใจในกฎระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และผู้ประกอบการใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลเป็นส่วนประสมในการปรุงอาหาร เนื่องจากวัตถุดิบบางชนิดที่มีเครื่องหมายฮาลาลมีราคาสูงซึ่งสอดคล้องกับศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2554) ได้ทำการตรวจสอบร้านอาหารฮาลาล ของผู้ประกอบการที่เป็นชาวมุสลิม จำนวน 100 ร้าน โดยการสุ่มตรวจจากร้านอาหารมุสลิมทั่วประเทศ พบว่า มีเพียงร้อยละ 0.13 เท่านั้น ที่เป็นร้านที่มีการขอรับรองฮาลาล และร้านอาหารจำนวนกว่าร้อยละ 95 เป็นร้านอาหารที่มีกระบวนการประกอบอาหารที่ไม่ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม หลักปฏิบัติของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย และหลักสุชนามัยตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด โดยพบว่า มีการใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล รวมทั้งไม่ผ่านการตรวจสอบเรื่องความสะอาดตามสุชนามัยตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ในกรณีที่มีปัญหาเมนูอาหารไม่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และผู้ประกอบการร้านอาหารไม่สามารถควบคุมและวางแผนรองรับงานที่เข้ามาอย่างเร่งด่วนได้เพียงพอกับความต้องการของผู้บริโภค ประกอบกับผู้ประกอบการร้านอาหารได้รับผลกระทบจากปัญหาเศรษฐกิจตกต่ำอันเนื่องมาจากสาเหตุความไม่สงบในภาคใต้ การขอรับรอง

มาตรฐานฮาลาลยังขาดหน่วยงานหลักที่ให้คำปรึกษา แนะนำ เนื่องจากขั้นตอนการขอรับรองมีความซับซ้อน และยุ่งยาก รวมถึงอัตราค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายสูงในการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ระยะเวลาในการดำเนินการออกใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลใช้เวลานาน ซึ่งสอดคล้องกับคณะอนุกรรมการศึกษาแนวทางในการสนับสนุนส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาล (2560) ได้สรุปปัญหาของคุณภาพของธุรกิจร้านอาหารฮาลาลในประเทศไทย ไว้ว่า ด้านการบริหารจัดการ ภาครัฐขาดหน่วยงานรับผิดชอบหลัก และขาดความเชื่อมโยงการพัฒนาฮาลาลให้ทุกภาคส่วนได้ดำเนินไปอย่างสอดคล้องมีประสิทธิภาพ ทั้งยังขาดระบบการเก็บข้อมูลสินค้า และบริการฮาลาลของประเทศ ปัญหาด้านร้านอาหารบางแห่ง กรณีหุ้นส่วนที่เป็นคนต่างศาสนาร่วมดำเนินกิจการด้วย ส่งผลให้ขาดความเชื่อมั่นจากคนในชุมชน ส่วนผู้ประกอบการที่เป็นชาวมุสลิมมักคิดว่าเป็นมุสลิมอยู่แล้ว จึงไม่จำเป็นต้องขอรับรองฮาลาล เพราะรู้สึกว่ามีปัญหา และปลอดภัยอยู่แล้ว ซึ่งสอดคล้องกับ วินัย ตะห์ลัน ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้กล่าวไว้ในการบรรยายตามโครงการรับรองร้านอาหารว่า งานที่ยากที่สุดในการยกระดับร้านอาหารมุสลิมให้เป็นร้านอาหารฮาลาล คือ การที่ผู้ประกอบการคิดว่าเป็นมุสลิมอยู่แล้ว จึงไม่จำเป็นต้องขอรับรองฮาลาล เพราะรู้สึกว่ามีปัญหา และปลอดภัย (โรงเรียนนักข่าวชายแดนใต้, 2558)

ข้อเสนอแนะ

จากสภาพปัญหาการจัดการร้านอาหารภายใต้มาตรฐานอาหารฮาลาลใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ดังที่กล่าวมาข้างต้น ทางผู้วิจัยได้มีข้อเสนอแนะดังนี้

1. ควรมีเจ้าหน้าที่ของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดให้คำปรึกษา แนะนำ และปรับแก้สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อความสะดวกและรวดเร็ว เนื่องจากในการลงพื้นที่เก็บข้อมูล ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่าที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เนื่องจากขั้นตอนในการขอมีความยุ่งยาก ซับซ้อน ทำให้ไม่อยากขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
2. ควรมีการปรับอัตราค่าธรรมเนียมในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลลดลง เนื่องจากผู้ประกอบการให้ความคิดเห็นว่า อัตราค่าธรรมเนียมในการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลมีราคาค่อนข้างสูง
3. ควรมีการจัดการขั้นตอนและกระบวนการขอรับรองในเวลาชัดเจน เพื่อให้ได้ใบรับรองตามที่กำหนด เนื่องจากผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความเห็นว่าที่ไม่ขอรับรองเพราะต้องใช้เวลาในการพิจารณาเอกสารต่างๆ นานกว่า 6 เดือน ในขณะที่ใบรับรองมีอายุเพียง 1 ปี และควรนับอายุใบรับรองโดยเริ่มจากวันที่ได้รับรอง
4. ควรขยายเวลาขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล จาก 1 ปี เป็น 5 ปี เนื่องจากผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่มีความเห็นว่าขั้นตอนในการขอรับรองมีความซับซ้อน ยุ่งยากต้องใช้เวลาในการจัดเตรียมเอกสาร และยื่นเอกสารเพื่อตรวจรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล
5. คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดควรจัดกิจกรรมประชุมอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบ ข้อบังคับ มาตรฐานอาหารฮาลาล และบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม ให้แก่เจ้าของกิจการหรือผู้บริหารและพนักงาน ปีละ 2-3 ครั้ง ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีไม่มุสลิมก็ควรมีผู้ควบคุมที่

เป็นมุสลิม เพื่อแก้ไขปัญหาผู้ประกอบการขาดความรู้ ความเข้าใจในกฎระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐาน การขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล รวมถึงปัญหาพนักงานในร้านอาหารบางรายไม่ใช่คนมุสลิม ส่งผลให้ พนักงานไม่ปฏิบัติตามบทบัญญัติทางศาสนาอิสลาม

6. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยควรมีการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคชาวมุสลิมมีความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาล และทำการประชาสัมพันธ์ให้ร้านอาหารที่มีเครื่องหมายฮาลาล เพื่อแก้ไขปัญหาผู้ประกอบการร้านอาหารที่เป็นมุสลิมไม่สนใจ และไม่ให้ความสำคัญกับเครื่องหมายฮาลาล

เอกสารอ้างอิง

คณะอนุกรรมการการศึกษาแนวทางในการสนับสนุนส่งเสริมอุตสาหกรรมฮาลาล. (2560). รายงานการ พิจารณาศึกษา เรื่อง ร่างพระราชบัญญัติการบริหารกิจการฮาลาล, สำนักกรรมการ 3 สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา, สืบค้นเมื่อ 15 ตุลาคม 2560.

www.thaisenate.org/w3c/senate/pictures/comm/61/file_1337590400.pdf.

ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 2. (2561) สัมภาษณ์, มีนาคม.

ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 7. (2561) สัมภาษณ์, มีนาคม.

ผู้ประกอบการที่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 9. (2561) สัมภาษณ์, มีนาคม.

ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 5. (2561) สัมภาษณ์, มีนาคม.

ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 6. (2561) สัมภาษณ์, มีนาคม.

ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 10. (2561) สัมภาษณ์, มีนาคม.

ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลที่ไม่ขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลร้านที่ 13. (2561) สัมภาษณ์, มีนาคม.

โรงเรียนนักข่าวชายแดนใต้. (2558). ผอ.ศูนย์ฮาลาลเหนือใจ ร้านมุสลิมไม่สนใจรับรองฮาลาล ทั้งที่ทุก แห่งตรวจเจอปนเปื้อนสิ่งผิด, สืบค้นเมื่อ 15 กันยายน 2560.

<https://deepsouthwatch.org/dsj/th/7763>.

วิวัฒน์ หวังเจริญ. (2559). มาตรฐานฮาลาล ออนไลน์, สืบค้นเมื่อ 20 กันยายน 2560.

<http://coursewares.mju.ac.th:81/e-learning2551/FT491/len.htm>.

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2554). เครื่องหมายฮาลาลที่ถูกต้องตามระบบการ รับรอง, สืบค้นเมื่อ 21 กันยายน 2560. <http://www.halalscience.org/archives/36966>.

สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2560). รายงานสถิติรายปีประเทศไทย พ.ศ.2560 (Statistical Yearbook Thailand), สำนักงานสถิติแห่งชาติ กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร, สืบค้นเมื่อ 15 กันยายน 2560. www.nso.go.th/sites/2014/Pages/e-Book/รายงานสถิติรายปี.aspx.