

# การจับเคลื่อนด้านการคุ้มครองผู้บริโภค อาหารฮาลาล-ตอยยิบ Halal Food and Nutrition Alert (HAFANA) ในพื้นที่ชายแดนใต้



เขียนโดย ฟัครุดดิน ตาเปาะโต๊ะ  
Written by Fakrudin Tapohtoh

**อาหารฮาลาล (Halal Food)** หมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุบัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้

ปัจจุบันตลาดโลกมีผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมอยู่ประมาณ 2,000 ล้านคนการค้าขายจำเป็นต้องทำทุกวิถีทางที่จะเข้าไปมีส่วนแบ่งในตลาดอาหารจากประเทศที่มีชาวมุสลิมให้มากขึ้น ประเทศไทยในฐานะที่เป็นประเทศที่ผลิตอาหารที่สำคัญของโลก ผู้ผลิตจึงจำเป็นต้องให้ความสนใจในเครื่องหมายฮาลาลอย่างจริงจัง ผู้ที่เกี่ยวข้องต้องเรียนรู้ และอยู่บนพื้นฐานของความเข้าใจอย่างถูกต้องเพื่อเตรียมความพร้อมของการผลิตที่มีความเจริญก้าวหน้าทางด้านอุตสาหกรรมกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลซึ่งมีการพัฒนาสารเคมีและวัตถุเจือปนอาหารที่ใส่ในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลซึ่งอาจจะมีผลต่อผลิตภัณฑ์ที่อาจมีการปนเปื้อนสิ่งระดมต่างๆ เข้าสู่กระบวนการซึ่งบัพัญญัติในศาสนาอิสลามเรื่องข้อกำหนดมาตรฐานอาหารฮาลาลนั้นชัดเจนตั้งแต่กระบวนการผลิตจนจบครบทุกขั้นตอนอาหาร “ฮาลาล” (Halal) ต้องปลอดจากสิ่งต้องห้าม “ฮารอม” (Haram) ทั้งวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ส่วนประกอบ และสารปรุงแต่งที่เข้าสู่ในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล

จากข้อความข้างต้นศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (สำนักงานปัตตานี) ดำเนินการขับเคลื่อนด้านการคุ้มครองผู้บริโภคอาหารฮาลาล-ตอยยิบ Halal Food and Nutrition Alert (HAFANA) โดยมีการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ฮาลาลที่จัดจำหน่ายในพื้นที่ชายแดน



ภาคใต้ โดยเป็นการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหาร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์และ ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ด้วยวิธีการสุ่มเก็บตัวอย่างแบบทั่วไป (Simple random sampling) ทั้งที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองฮาลาลในประเทศไทย จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (CICOT) และได้รับการรับรองฮาลาลจากประเทศต่างๆ เพื่อส่งตัวอย่างการทดสอบทางห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลซึ่งประกอบด้วย การทดสอบการปนเปื้อนเจลาติน การทดสอบสัดส่วนกรดไขมัน การทดสอบปริมาณเอทิลแอลกอฮอล์ และการทดสอบการปนเปื้อนดีเอ็นเอสุกรในอาหารโดยกำหนดสุ่มตัวอย่างทุกๆ ปีทั้งนี้เพื่อสร้างความเชื่อมั่น และคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่จัดจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ต่อไป



## References

- [1] มาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งชาติ สืบค้นเมื่อ 27 ธันวาคม 2564 จาก <https://www.acfs.go.th/halal>
- [2] การทดสอบตัวอย่างทางห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ สืบค้นเมื่อ 27 ธันวาคม 2564 จาก <https://www.halalscience.org>

# Promoting Halal-Tayyib Food Consumer Protection: Halal Food and Nutrition Alert (HAFANA) in the Southern Border Areas

Halal food means food or food products that are approved under Islamic laws and thus Muslims can consume or utilize it.

Today, global market covers about 2 billion Muslim consumers. Thus, traders need to do everything to gain a bigger share in food markets of Muslim countries. Since Thailand is a significant country in terms of food producers of the world, manufacturers of the country need to seriously pay attention to the Halal certification symbols. Those who are involved in this industry should learn about it and earn the correct understanding about this issue. This is to prepare Thailand for the advancement of Halal food production industry in which chemical substances and food additives are commonly used in the process. As a result, this may cause Haram contamination in the product during the production process. In Islam, all rulings concerning Halal food standard are clear from the beginning to the end of the production process. Halal food must be free from any Haram, be it in raw materials, production process, ingredients, and food additives used in the Halal food production process.

Due to this, the Halal Science Center, Chulalongkorn University (Pattani Office) has been promoting the Halal-Tayyib Food Consumer Protection: Halal Food and Nutrition Alert (HAFANA) by gathering samples of Halal products that are sold in the Southern Border areas to check. The collected samples were processed food, food seasonings, processed meats, and healthy products, all were gathered by simple random sampling. These products received Halal certification in Thailand by the Central Islamic Council of Thailand (CICOT) and received Halal certification in foreign countries. Samples were tested in the Halal Forensic Science Laboratory which consisted of a gelatin test, fatty acid profile test, ethyl alcohol test, and swine DNA contamination in a food test. Every year, samples are randomly collected for these tests to create trust and protect Halal food product consumers in the southern border areas.

