



**ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมิน
โรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล**

**Opinions of relevant parties on the evaluation form for halal inspection
of hospital canteens**

อาทิตย์ มาลีณี

Aphat Maliner

**สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาค้นคว้าหลักสูตรปริญญาเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเภสัชศาสตร์สังคมและการบริหาร
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์**

**A Minor Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
The Degree of Master of Pharmacy in Social and Administrative Pharmacy
Prince of Songkla University**



ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมิน
โรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล

Opinions of the relevant parties on the evaluation form for halal inspection
of hospital canteens

อภัย มาลีณี
Aphai Malinee

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเภสัชศาสตร์สังคมและการบริหาร
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

A Minor Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
The Degree of Master of Pharmacy in Social and Administrative Pharmacy
Prince of Songkla University

๒

2553

เลขหมู่	TX 725.M8 ๐64 9553
Bib Key	321751
	20.00.2553

ชื่อสารนิพนธ์

ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมิน
โรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล

ผู้เขียน

นายอภัย มาลีณี

สาขาวิชา

เภสัชศาสตร์สังคมและการบริหาร

อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์

คณะกรรมการสอบ

.....
.....

.....
.....ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร. สงวน ลิ้อเกียรติบัณฑิต) (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กร ศรีเลิศล้ำวาณิช)

.....
.....กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร. สงวน ลิ้อเกียรติบัณฑิต)

.....
.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ณรงค์ศักดิ์ สิงห์ไพบูลย์พร)

.....
.....

(รองศาสตราจารย์ ดร. สงวน ลิ้อเกียรติบัณฑิต)

ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาเภสัชศาสตร์สังคมและการบริหาร

ชื่อสารนิพนธ์	ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมิน โรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล
ผู้เขียน	นายอาภัย มาลินี
สาขาวิชา	เภสัชศาสตร์สังคมและการบริหาร
ปีการศึกษา	2552

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล และศึกษาปัญหาจากการใช้แบบประเมินโรงครัวฮาลาล รูปแบบวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูล 3 วิธี คือ 1) การสนทนากลุ่มของผู้ประเมินโรงครัวฮาลาลและผู้ปฏิบัติงานในโรงครัว 2) การสังเกตแบบมีส่วนร่วมของผู้วิจัยในการประเมินโรงครัวฮาลาล 8 แห่ง ในจังหวัดแห่งหนึ่ง 3) การสัมภาษณ์เชิงลึกในผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลโดยคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลแบบจำเพาะเจาะจง ประกอบด้วย นักวิชาการทางด้านกฎหมายอิสลาม คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเจ้าหน้าที่สาธารณสุขผู้เกี่ยวข้องกับโรงครัวฮาลาลและผู้แทนองค์กรมุสลิมที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการพัฒนาสังคมมุสลิมในจังหวัดสตูล สงขลา ยะลา และปัตตานีรวมทั้งสิ้น 8 ราย

ผลวิจัยจากการเก็บข้อมูลทั้ง 3 วิธี มีความสอดคล้องกัน สรุปได้ ดังนี้ (1) ผู้ให้ข้อมูลมีความเห็นตรงกันว่า ต้องให้ความสำคัญกับเกณฑ์ประเมินข้อที่เป็นหลักการทางศาสนา ได้แก่ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิตอาหารจะต้องพิสูจน์ได้ว่าฮาลาล กระบวนการล้างต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติอิสลาม และจะต้องมีบุคลากรมุสลิมในสถานที่ผลิตอาหารฮาลาลตลอดเวลาทำการอย่างน้อย 1 คน (2) เกณฑ์ประเมินบางส่วนมีรายละเอียดปลีกย่อยมากเกินไป เช่น การจัดซื้อเนื้อสัตว์ให้เอาด้ามขึ้นการมีเครื่องล้างจาน (3) เนื้อหาที่สำคัญในเกณฑ์ประเมินบางส่วนยังไม่ครบถ้วน เช่น การอบรมพนักงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล (4) เกณฑ์ประเมินบางส่วนยังไม่จำเพาะกับการประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล เช่น การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ซึ่งไม่เกี่ยวกับโรงครัวฮาลาล (5) ควรมีคำอธิบายเกี่ยวกับเกณฑ์ประเมินแต่ละข้อ แยกออกมาเพื่อให้เข้าใจได้ง่ายขึ้น (6) ควรมีการบูรณาการระหว่างสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารฮาลาลให้มากขึ้น (7) ควรนำระบบ HACCP มาใช้ในการพัฒนาแบบประเมิน (8) เกณฑ์ประเมินบางข้อไม่สามารถทำได้ในปัจจุบัน เช่น การมีใบรับรองวัตถุดิบฮาลาล (9) มีเกณฑ์บางข้อที่ไม่เกี่ยวข้องกับการกระบวนการผลิตและไม่เกี่ยวกับการประเมินฮาลาล เช่น การติดสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี (10) การใช้ภาษาในแบบประเมินไม่ชัดเจน (11) ควรจัดหมวดหมู่หรือเรียงข้อใหม่ให้ดูง่ายและเป็นขั้นตอน (12) แบบ

ประเมินมีความซ้ำซ้อนหรือมีข้อกำหนดเกินความจำเป็น (13) ควรตัดบางข้อที่ไม่จำเป็นออก เช่น การเก็บวัตถุดิบแยกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล (14) แบบประเมินบางข้อไม่ได้ระบุชัดในมาตรฐานฮาลาลแต่มีความสำคัญ เช่น การกำจัดขยะ (15) แบบประเมินข้อที่ทำได้ยาก ต้องปรับเกณฑ์หรือวิธีการในการประเมินเพื่อให้ปฏิบัติได้ เช่น การตรวจสอบความสะอาดภาชนะด้วยการตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์

ปัญหาที่พบจากการนำแบบประเมินไปใช้คือ (1) ในการประเมินจริงไม่สามารถบูรณาการระหว่างสุขาภิบาลอาหารและฮาลาลได้ เพราะผู้ประเมินที่มาจากองค์กรสาธารณสุขและองค์กรศาสนา มีความรู้และทักษะในการประเมินไม่เหมือนกัน จำเป็นต้องออกประเมินร่วมกันเสมอ (2) เกณฑ์บางข้อสำคัญ แต่โรงครัวไม่สามารถปฏิบัติได้ จึงไม่สามารถประเมินเคร่งครัดตามเกณฑ์ได้ (3) โรงพยาบาลแต่ละแห่งมีศักยภาพในการปฏิบัติตามเกณฑ์ไม่เท่ากัน แต่ต้องประเมินด้วยแบบประเมินเดียวกัน

ผลการวิจัยครั้งนี้ สามารถนำไปใช้ในการปรับปรุงแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลตามความเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ควรศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ป่วยต่อการรับรองโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล เพื่อพัฒนาแบบประเมินตามข้อเสนอแนะของผู้ป่วยด้วย

Minor thesis title	Opinions of the relevant parties on the evaluation form for halal inspection of hospital canteens
Author	Apai Malinee
Major Program	Social and Administrative Pharmacy
Academic Year	2009

Abstracts

The objectives of this research were to study the opinions among relevant parties on the evaluation form for halal inspection of hospital canteens and to collect the problems associated with its use in practice. This qualitative research was collected data through 3 techniques; 1) focus group discussion among halal assessors and staff of the hospital canteens 2) participant observation by the researcher working as a team member for halal inspection in 8 hospitals within one province 3) in-depth interview in 8 halal relevant informants in Satun, Songkla, Yala and Pattani, selected by purposive sampling including Islamic law scholars, members of provincial Islamic committee, public health workers with responsibility related to halal canteens and the representatives of Islamic social development organization

The results from three approaches of data collection were consistent. The results showed that (1) all parties gave a central role to the religious criteria such as halal status of raw materials must be ascertained, cleaning process must conform to Islamic rules or at least one staff in the canteens must be Muslim. (2) some evaluation criteria contained unnecessary detail such as keeping spoons and forks with the handle staying up or having a dishwasher. (3) some important issues within the evaluation criteria was not complete such as staff training on halal food production. (4) Some evaluation criteria were not specific to halal inspection of hospital canteens such as the sales of the product. (5) The meaning of each statement in the criteria should be described. (6) more integration between food sanitation and halal standards was needed. (7) HACCP system should be integrated into the criteria. (8) at present, some evaluation criteria were not practical such as having a certificate for halal material. (9) some evaluation criteria were not relevant to food production and halal determination such as having culturally inappropriate pictures or printing media. (10) wording in some criteria can not convey clear meaning. (11) the

criteria should be re-ordered and categorized to be more understandable. (12) some of the evaluation criteria were redundant or unnecessary for inspection. (13) some unnecessary criteria should be removed such as the separation of storage of non-halal and halal products. (14) some important criteria were missing such as disposal of waste. (15) some criteria at their present form were hard to achieve without the adjustment such as the inspection of microbiological contamination in food containers.

The problems encounter when the evaluation forms were used in practice were: (1) it was hard to integrate the inspection of food sanitation and halal status by same inspectors because those form public health office or religious organizations possessed different domains of skill and knowledge. The inspection had to be complete by both inspectors. (2) there were some important criteria which could not be achieved by the hospital canteens. (3) different hospitals had a different potential to follow the evaluation criteria. However, there was only one set of the criteria.

The results of this research can use to improve the evaluation form for the halal inspection of hospital canteens on the points raised and suggested by relevant parties. Further research is needed on the opinions of patients on halal inspection of hospital canteens in order to incorporate their viewpoint into the criteria.

กิตติกรรมประกาศ

สารนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาจากรองศาสตราจารย์ ดร. สงวน ลือเกียรติบัณฑิต อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ที่ได้ให้คำแนะนำ ข้อเสนอแนะ ที่เป็นประโยชน์ในการวิจัยครั้งนี้ ตลอดจนช่วยตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่พร้อมทั้งให้กำลังใจแก่ผู้วิจัยด้วยดีเสมอมา ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของท่านเป็นอย่างยิ่ง จึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอกราบขอบพระคุณผู้ให้ข้อมูลทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ และกรุณาสละเวลาให้ข้อมูลแก่ผู้วิจัย ขอบคุณเพื่อนร่วมงานจากกลุ่มงานเภสัชกรรม โรงพยาบาลโคกโพธิ์ ที่ได้สนับสนุน ให้กำลังใจ และความช่วยเหลือด้วยดีเสมอมา ขอบพระคุณอาจารย์ และเจ้าหน้าที่ทุกท่านในภาควิชาบริหารเภสัชกิจ รวมทั้ง พี่ ๆ เพื่อน ๆ น้อง ๆ ที่ให้กำลังใจและความช่วยเหลือในทุกด้าน

สุดท้ายนี้ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา ญาติพี่น้องทุกคน ที่ให้ความรัก ความห่วงใย ให้กำลังใจ และให้ความช่วยเหลือในทุกด้านจนงานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

อาภัย มาลินี

มีนาคม 2553

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	(3)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(5)
กิตติกรรมประกาศ	(7)
สารบัญ	(8)
รายการตาราง	(10)
รายการรูปภาพ	(11)
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาและปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำวิจัย	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	14
รูปแบบการวิจัย	14
การจัดสนทนากลุ่ม	15
การสังเกตแบบมีส่วนร่วม	16
การสัมภาษณ์เชิงลึก	17
วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล	18
การวิเคราะห์ข้อมูล	20
ความน่าเชื่อถือของงานวิจัย	21
บทที่ 4 ผลการวิจัยและการอภิปรายผล	22
ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล	22
ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัว	
ฮาลาลและการอภิปรายผลการวิจัย	26
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	56
ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องต่อแบบประเมินฮาลาลในโรงพยาบาล	56
ปัญหาที่พบจากการนำแบบประเมินไปใช้	61
ข้อเสนอแนะจากการทำวิจัย	63
ประสบการณ์ที่ได้จากการเรียนรู้	63

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บรรณานุกรม	65
ภาคผนวก	
- ภาคผนวก ก : แบบเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัย	68
- ภาคผนวก ข : แบบให้ความคิดเห็นต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาล	69
- ภาคผนวก ค : แบบประเมินโรงครัวฮาลาลที่ควรจะเป็นตามข้อเสนอแนะ ของผู้ให้ข้อมูล	75
- ภาคผนวก ง : หนังสือรับรองการผ่านคณะกรรมการจริยธรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	81
ประวัติผู้เขียน	82

รายการตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล	25

รายการรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 1 แสดงการรับรองและขอใช้เครื่องหมายฮาลาล	11

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารฮาลาลเป็นสิ่งสำคัญสำหรับมุสลิม เพราะมีข้อกำหนดในคัมภีร์อัลกุรอาน ให้มุสลิมบริโภคแต่สิ่งที่ยาฮาลและมีประโยชน์ (อัลกุรอาน 2:168) โดยหลักการแล้วมุสลิมจะต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติแห่งอิสลามอย่างเคร่งครัด (อรุณ บุญชม, 2549) ในการเข้ามารักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาลของผู้ป่วย พยาบาลหรือเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลมักได้รับคำถามจากผู้ป่วยว่า อาหารที่ผลิตโดยโรงครัวของโรงพยาบาลฮาลาลหรือไม่ เจ้าหน้าที่ให้คำตอบได้แต่เพียงว่า ไม่มีหมู จากประสบการณ์ของผู้วิจัย เคยได้รับการร้องเรียนจากญาติผู้ป่วย เรื่องผู้ป่วยไม่ยอมกินอาหารและต้องเอาอาหารมาจากบ้าน เพราะไม่แน่ใจว่า อาหารที่ผลิตโดยโรงครัวของโรงพยาบาลฮาลาลหรือไม่ ตลอดจนมีข้อคิดเห็นจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่และผู้นำศาสนาในชุมชนว่าโรงพยาบาลควรให้บริการอาหารฮาลาลแก่ผู้ป่วย ประเด็นเหล่านี้เกิดขึ้นในหลายโรงพยาบาลซึ่งตั้งอยู่ในชุมชนที่มีชาวมุสลิมอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก

ประชากรในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นมุสลิมมากกว่า ร้อยละ 70 การดูแลรักษาสุขภาพ และการให้บริการทางการแพทย์ของสถานพยาบาลเป็นไปตามเกณฑ์ที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด แต่การให้บริการอาหารสำหรับผู้ป่วยมุสลิมที่รับไว้รักษาในโรงพยาบาลกลับได้รับความสนใจไม่มากนัก จากการสำรวจข้อมูลการให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยในของโรงพยาบาลในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ในปีงบประมาณ 2550 โดยศูนย์บริหารการพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศบ.สต.) พบว่า จากโรงพยาบาลทั้งหมด 54 แห่ง มีโรงพยาบาลที่จัดให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยร้อยละ 88 (44 แห่ง) มีการจัดให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยมุสลิมโดยเฉพาะ ร้อยละ 85 (41 แห่ง) โดยที่มีเพียงร้อยละ 4.8 (2 แห่ง) มีโรงครัวซึ่งได้รับมาตรฐานอาหารฮาลาล ทั้งนี้จากการสำรวจ พบว่า ร้อยละ 85 ของโรงพยาบาลในพื้นที่มีความต้องการที่จะพัฒนาโรงครัวเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อให้เกิดความมั่นใจแก่ผู้รับบริการ เป็นการคุ้มครองผู้บริโภคด้านจิตวิญญาณให้กับประชาชน และให้สอดคล้องกับบริบททางวัฒนธรรมมุสลิม ศูนย์บริหารการพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศบ.สต.) จึงมีนโยบายให้ทุกจังหวัดจัดทำระบบโรงครัวฮาลาลของโรงพยาบาล (ศูนย์บริการพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้, 2551)

จากนโยบายที่ให้มีการพัฒนาโรงครัวฮาลาล จึงเกิดการตื่นตัวของโรงพยาบาล ใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ เพื่อให้ได้การรับรองโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล คณะผู้ประเมิน มาตรฐานโรงครัวฮาลาลจึงได้จัดทำแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลขึ้นมา เพื่อใช้เป็น แนวทางในการประเมิน ซึ่งแต่เดิมไม่เคยมีเกณฑ์ที่ชัดเจน แบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรง พยาบาลเป็นสิ่งที่เริ่มมีการพัฒนาและนำไปใช้อย่างรวดเร็วเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย และ จะต้องนำไปใช้ในหลายพื้นที่ ผู้ประเมินประกอบด้วยบุคลากร 2 ส่วน คือ ผู้ที่มีความรู้ทางศาสนา และผู้มีความรู้ทางด้านสุขาภิบาลอาหารในแต่ละจังหวัดจะมีคณะประเมินที่แตกต่างกันไป ดังนั้น เกณฑ์ที่ใช้จะต้องมีความครอบคลุมด้านเนื้อหา (ความตรงเชิงเนื้อหา) ต้องบ่งชี้คุณภาพได้จริง (ความตรงเชิงโครงสร้าง) และต้องทำนายคุณภาพการปฏิบัติงานได้จริง (ความตรงเชิงทำนาย) สะดวกต่อการนำไปใช้และผู้ประเมินแต่ละคนมีความเข้าใจตรงกัน ตลอดจนการประเมินในต่าง เวลากันควรได้ผลสอดคล้องกัน (ความเที่ยง) ทั้งนี้เพื่อสร้างความเชื่อมั่นต่อการรับรองแก่ผู้บริโภค และเพื่อให้เกิดความเข้าใจเกณฑ์ที่ตรงกันของผู้ปฏิบัติงานและผู้ประเมิน ในปี 2551 ศูนย์บริหาร การพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้ ประเมินโรงครัวใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้จำนวน ทั้งสิ้น 36 แห่ง โดยใช้เกณฑ์การประเมินที่สร้างขึ้น พบว่า มีโรงครัวของโรงพยาบาลที่ผ่านการ ประเมินทั้งสิ้น 24 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 66.67 และจะต้องมีการประเมินใหม่เพื่อต่ออายุทุกปี

ในปัจจุบัน การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคที่เกษตรกรเข้ามามีบทบาท มุ่งเน้นให้ การคุ้มครองทางด้านสุขภาพทางกาย เช่น การคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหาร และติดตามเฝ้า ระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพ แต่ในด้านสุขภาพทางจิตใจหรือจิตวิญญาณยังไม่มีแนวทางในการดำเนิน การอย่างชัดเจน อาหารฮาลาลเป็นตัวอย่างการคุ้มครองผู้บริโภคด้านจิตวิญญาณในบริบทของพื้นที่ ที่มีประชากรมุสลิมจำนวนมาก เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจอันดีระหว่างชุมชนและหน่วยงานภาครัฐ ตามบริบททางวัฒนธรรม

นอกจากนี้ในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล สิ่งสำคัญ คือ การปฏิบัติตามหลัก การในบทบัญญัติอย่างเคร่งครัด ซึ่งผู้ปฏิบัติจะต้องมีความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง เนื่องจากผลของการไม่ ปฏิบัติตามบทบัญญัติไม่สามารถมองเห็นได้ในทางกายภาพ และไม่มีบทลงโทษทางกฎหมาย จึง อาจมีการละเมิดได้โดยง่าย หลักการทางศาสนาเป็นเรื่องที่ลึกซึ้ง จะต้องอาศัยการตีความเป็นหลัก ผู้ประเมิน ผู้ปฏิบัติ และผู้รับบริการอาจให้ความหมายที่แตกต่างกัน จึงต้องมีการค้นหาจุดที่จะทำ ให้เกิดการยอมรับหรือคิดเห็นตรงกัน จากประสบการณ์ของผู้วิจัยที่เคยรับการประเมินมาตรฐานฮา ลาลโรงครัวของโรงพยาบาล พบว่าในการตรวจประเมินยังมีบางมาตรฐานที่ผู้ปฏิบัติและผู้ประเมิน มีความเข้าใจในความหมายที่ไม่ตรงกัน หรือผู้ประเมินด้วยกันเองก็ยังเข้าใจต่างกัน เช่น ความเห็น ต่อข้อปฏิบัติในการล้างมือด้วยน้ำดิน

เกณฑ์การประเมินจะต้องถูกนำมาใช้ในการประเมินเพื่อต่ออายุหรือเพื่อการตรวจรับรองทุกปี ผู้ประเมินอาจไม่ได้เป็นคนเดิมที่ประเมิน แบบประเมินจึงต้องมีมาตรฐานที่เชื่อถือได้ และเป็นที่ยอมรับ ดังนั้นจึงต้องมีการสอบถามความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลได้แก่นักวิชาการอิสลาม คณะกรรมการอิสลามผู้รับรองอาหารฮาลาล ประจำจังหวัด และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขผู้รับผิดชอบโรงครัวโรงพยาบาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล เพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ตรงกันหาแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงแบบประเมินเพื่อให้สะดวกต่อการนำไปใช้ และเกิดความเชื่อมั่นของผู้ป่วยในการรับบริการอาหารฮาลาลของโรงพยาบาล ในการวิจัยนี้ศึกษาแบบประเมินที่ศูนย์บริหารการพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศบ.สต.) ร่วมกับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด 5 จังหวัด และ บุคลากรด้านสาธารณสุขของกรมอนามัยที่ 12 เขตฯ ร่วมกันจัดทำขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล และนำข้อเสนอแนะของผู้เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาปรับปรุงแบบประเมิน
2. เพื่อศึกษาปัญหาที่พบในการนำแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลมาใช้และรวบรวมแนวทางการแก้ไขปัญหามาจากการใช้แบบประเมินจากบุคคลที่เกี่ยวข้อง

ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำวิจัย

1. สามารถนำผลการศึกษาไปเสนอแนะเพื่อปรับปรุงแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลให้มีความครอบคลุมด้านเนื้อหา สะดวกต่อการนำไปใช้ ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นต่อการรับรองและผู้ปฏิบัติเกิดความเข้าใจตรงกันในการปฏิบัติตามเกณฑ์
2. สามารถนำผลจากการศึกษาเป็นแนวทางในการพัฒนาแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือโรงแรมได้

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อิสลามเป็นระบอบการดำรงชีวิตของมุสลิมที่ผูกพันอยู่กับศาสนาตั้งแต่เกิดจนตาย การกระทำทุกอย่างของมุสลิมต้องดำเนินอยู่ในกรอบตามที่ศาสนากำหนดในทุกกรณี ทั้งเรื่องความผูกพันระหว่างมนุษย์กับพระเจ้า มนุษย์กับมนุษย์ และระหว่างมนุษย์กับสัตว์ (ศูนย์บริการพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้, 2551) ดังนั้นมุสลิมทุกคนจะต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติแห่งอิสลามซึ่งมาจากแม่บทที่ประกอบด้วย โองการจากพระเจ้า (อัลกุรอาน) จริยวัตรของศาสดา (อ็ชชุนนะห์) มติแห่งปวงปราชญ์ (อิญมาอ์) และการเปรียบเทียบ (กียาส) ซึ่งในบทบัญญัติจะมีเป้าหมายหลักอยู่ 5 ประการ คือ รักษาชีวิต รักษาสติปัญญา รักษาเกียรติยศ รักษาทรัพย์ และรักษาศาสนา อิสลามส่งเสริมให้กระทำการสิ่งที่จะรักษาเป้าหมายหลักเหล่านี้ (อรุณ บุญชม, 2549)

ความหมายและความสำคัญของอาหารฮาลาล

ในการดำเนินชีวิตของมุสลิม จะต้องเป็นไปตามบทบัญญัติทุกเรื่อง การบริโภคอาหารก็เช่นเดียวกัน มุสลิมจะต้องเลือกรับประทานแต่อาหารที่ฮาลาล (ฮาลาล) และมีคุณค่าทางโภชนาการ (ตอยยิบ) ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากไม่น้อยเกินไป

ฮาลาล (Halal) เป็นภาษาอาหรับปรากฏอยู่ในคัมภีร์อัลกุรอาน มีความหมายว่าเป็นที่อนุมัติให้ใช้ประโยชน์ได้ ฮาลาลมิได้ใช้เฉพาะอาหารเท่านั้น แต่หมายถึงทุกกิจการของมุสลิม ตั้งแต่เรื่องอาหาร เครื่องอุปโภค กิจกรรมบุคคล การแต่งกาย ความประพฤติ ปฏิบัติซึ่งชาวมุสลิมได้รับการอนุมัติจากศาสนาให้ทำได้โดยไม่เป็นโทษ คำในภาษาอาหรับที่มีความหมายตรงกันข้ามกับฮาลาล คือ ฮารอม ในเรื่องนี้มีหลักฐานในอัลกุรอาน ความว่า

“โอ้มนุษย์ทั้งหลาย จงกินและจงดื่मสิ่งที่ยอนุมัติ (ฮาลาล) และดี (ตอยยิบ) จากสิ่งที่มิอยู่บนหน้าแผ่นดิน และพวกท่านจงอย่าตามแนวทางของชัยฏอน (มารร้าย) แท้จริงชัยฏอนนั้นเป็นศัตรูอันชัดแจ้งสำหรับสูเจ้า”

(อัลกุรอาน 2:168)

"โอ้บรรดาผู้ศรัทธาทั้งหลาย ! จงอย่าทำสิ่งที่ชั่วทั้งหลายที่พระเจ้า (อัลลอฮ) ได้ทรง
 ซาลา(อนุมัติ) ให้แก่ผู้เจ้าเป็นของฮะรอม (ต้องห้าม) และผู้เจ้าของยาละเมิด แท้จริงอัลลอฮไม่รัก
 บรรดาผู้ละเมิดทั้งหลายและพวกเจ้าทั้งหลายจงบริโภคสิ่งที่อนุมัติที่ดี (มีคุณค่า) จากสิ่งที่อัลลอฮได้
 ทรงให้เป็นปัจจัยยังชีพแก่พวกเจ้าและพึงยำเกรงอัลลอฮผู้ซึ่งพวกเจ้าศรัทธาต่อพระองค์เถิด"
 (อัลกุรอาน 5:90)

"จงบริโภคในสิ่งที่ดี และ ห้ามในสิ่งที่ไม่ดี..."
 (อัลกุรอาน 7:157)

"เขาทั้งหลายถามเจ้า (โอ้ มุฮัมมัด) อันใดที่ถูกอนุมัติแก่พวกเขาจึงกล่าวเถิดที่ถูก
 อนุมัติ แก่พวกท่าน คือสิ่งที่ดีทั้งหลาย."
 (อัลกุรอาน 5:4)

อาหารฮาลาลไม่ได้หมายถึงเฉพาะอาหารของชาวมุสลิมหรืออาหารมุสลิม คนทั่วไป
 ไปมักจะนึกถึงอาหารไม่กี่ชนิด เช่น ข้าวหมกไก่ ซุปหางวัว สลัดแขก เท่านั้น อาหารของทุกชนชาติ
 ทุกภาษาก็เป็นอาหารฮาลาลได้ หากถูกเตรียมด้วยวิธีการที่ถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม
 (วิวัฒน์ หวังเจริญ, 2549) ได้มีผู้ให้ความหมายของอาหารฮาลาลไว้ ดังนี้

ฮาลาล หมายถึง อนุมัติหรือถูกต้องตามกฎหมาย ไม่ใช่เฉพาะเนื้อสัตว์ แต่หมายถึงผลิต
 ภัณฑ์อาหารอื่น ๆ เครื่องสำอาง ผู้ดูแลผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงพฤติกรรมของบุคคลที่ปฏิบัติในสังคม
 ด้วย (N.Riaz, Chaudry, 2004)

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
 ได้ให้ความหมายของคำว่า อาหารฮาลาล ไว้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติว่าด้วย
 อาหารฮาลาลว่า เป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมาย
 เช่นเดียวกันและมีคุณสมบัติครบถ้วน ตามข้อกำหนดในมาตรฐาน พ.ศ. 2550

ฮาลาล หมายถึง อนุมัติ ขอมให้นำไปใช้ประโยชน์ ซึ่งชาวมุสลิมมีแนวทางปฏิบัติ
 ว่า จะต้องบริโภคอาหารเฉพาะที่อนุมัติหรือฮาลาล ดังนั้นอาหารสำหรับชาวมุสลิมทุกคนจึงมีความ
 เข้าใจว่าต้องเป็นอาหารฮาลาล จะอยู่ในวัฒนธรรมใดก็ได้ แต่อย่าให้มีสิ่งต้องห้าม (ฮะรอม) ปะปน
 (คารณี หมู่ขจรพันธ์, 2550)

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ได้ให้ความหมายของฮาลาล
 ไว้ในวารสารอุตสาหกรรมว่า ฮาลาล เป็นภาษาอาหรับ ซึ่งแปลว่า ถูกต้องตามกฎหมาย หรืออนุญาต ใน
 กรณีที่ใช้กับอาหาร หมายถึง อาหารที่ผลิตขึ้นสำหรับชาวมุสลิม (2543)

จากบทบัญญัติและการให้ความหมายของการทบทวนวรรณกรรม จึงกล่าวได้ว่า อาหารฮาลาลหมายถึง อาหารที่ผลิตขึ้นตามบทบัญญัติอิสลาม อนุมัติให้มุสลิมรับประทานได้ โดยคำนึงถึง ความสะอาด ปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการ ปราศจากสิ่งปนเปื้อนที่ต้องห้าม

นอกจากนี้ยังมีคำสำคัญที่ต้องทราบในเรื่องฮาลาล ได้แก่

ฮารอม หรือฮาราม หมายถึง สิ่งต้องห้าม หรือสิ่งที่ไม่อนุมัติตามบทบัญญัติแห่งอิสลาม ในกรณีของอาหาร มุสลิมหรือผู้นับถือศาสนาอิสลาม มีกฎเกณฑ์เคร่งครัดที่บัญญัติไว้ในคัมภีร์อัลกุรอาน และแนวทางคำสั่งสอนของศาสดาที่ได้วางไว้ว่า จะต้องบริโภคอาหารเฉพาะที่ฮาลาลเท่านั้น โดยมีการยกเว้นได้เฉพาะกรณีจำเป็น มุสลิมมีความเชื่อว่า อาหารฮาลาลที่เข้าสู่ร่างกายไปสร้างเป็นเนื้อเยื่อต่าง ๆ จะมีส่วนเสริมสร้างจิตวิญญาณให้บริสุทธิ์ด้วย หากอาหารที่ผ่านเข้าสู่ร่างกายเป็นอาหารฮารอม (สิ่งต้องห้าม) ที่ไม่ได้รับการอนุมัติ การปฏิบัติศาสนกิจตลอดจนภารกิจต่าง ๆ จะเปื้อนด้วยมลทินถึงขั้นที่จะไม่ได้รับการตอบสนองจากพระผู้เป็นเจ้า เหตุนี้เองที่ทำให้อาหารฮาลาลเป็นความปรารถนาของชาวมุสลิม ในขณะที่อาหารฮารอม ได้รับการรังเกียจเป็นอย่างมาก

ตอยยิบ หรือตอยยิบัน หมายถึง สิ่งที่ดี มีคุณค่า ปราศจากอันตราย อิสลามส่งเสริมให้เลือกแต่สิ่งมีประโยชน์และปลอดภัยในการบริโภคซึ่งจะเป็นข้อกำหนดหนึ่งในมาตรฐานอาหารฮาลาล

มัสบูฮ์ หมายถึง สิ่งที่เคยเคลงเคลง สงสัย อิสลามให้งดเว้นหากไม่แน่ใจว่า ฮาลาลหรือไม่

งานวิจัยเกี่ยวกับฮาลาล

จากการทบทวนวรรณกรรมเรื่องฮาลาล พบว่า งานวิจัยเกี่ยวกับฮาลาลยังมีไม่มากนัก ส่วนใหญ่เป็นการศึกษาในเชิงเศรษฐกิจ ในประเทศไทยมีการศึกษาเรื่องการรับรู้ข้อมูล ทักษะคติ และพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่อเครื่องหมายฮาลาลเพื่อผลทางการตลาด ของภาวดี บุญมาเลิศ (2544) ซึ่งศึกษาในกลุ่มประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามและศาสนาพุทธ จำนวน 100 คน ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยพื้นที่ที่ทำการศึกษาคือ เขตบางกะปิและมีนบุรี ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล พบว่า ชาวมุสลิมทุกคนรู้จักเครื่องหมายฮาลาลและมีความเชื่อมั่นในผู้ตรวจสอบ ชาวมุสลิมมองว่าผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเป็นผลิตภัณฑ์ที่คำนึงถึงหลักโภชนาการและความสะอาด ปัจจัยที่ได้เลือกอาหารฮาลาลเพราะถูกต้องตามหลักศาสนา จากการศึกษาของปรีชา มะมิน (2541) เรื่องบทบาทสัญลักษณ์ฮาลาลต่อการตัดสินใจบริโภคของชาวมุสลิมใน

ประเทศไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือ ประชาชนจากชุมชนมุสลิม 3 แห่ง กับอีก 1 สถาบัน จำนวน 160 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลคือการทดสอบค่า Chi-Square ผลการศึกษาพบว่า เพศ ระดับการศึกษา อาชีพ ไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้ความเข้าใจในผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลและไม่มีความสัมพันธ์กับความเชื่อถือในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล นอกจากตัวแปรทางด้านอายุซึ่งมีความสัมพันธ์ กล่าวคือ บุคคลที่มีอายุมากขึ้นยังมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้นเป็นลำดับ ปัจจัยเชิงรุกที่สำคัญและมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคของมุสลิมคือสัญลักษณ์ฮาลาล การศึกษาเรื่อง บทบาทของการบริโภคอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลต่อรูปแบบการบริโภคอาหารของชาวไทยมุสลิมกลุ่มต่าง ๆ ในจังหวัดภาคใต้ตอนล่าง ของสุมาลีกา เปี่ยมมงคลและคณะ (2544) เป็นการศึกษาแบบ Cross-sectional ครึ่งเรือนที่ศึกษาจำนวน 90 ครอบครัวกับสมาชิกในครอบครัวทุกคน สมาชิกในครอบครัวจะถูกถามเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในหนึ่งวันโดยใช้แบบสอบถามการบริโภคอาหารในรอบ 24 ชั่วโมง และร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาล จำนวน 90 ร้านค้า สอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปและความถี่ของปริมาณผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล จำนวน 76 อย่างที่จำหน่ายทุกวัน ทุกสัปดาห์ และทุกเดือน ใน 4-5 อำเภอในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส จากการวิจัยพบว่า ผู้บริโภคให้ข้อเสนอแนะว่า กระบวนการผลิตอาหารฮาลาล ให้ความสำคัญถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม มีประโยชน์ และมีคุณค่าทางอาหารตามหลักโภชนาการ ผู้ปฏิบัติงานและผู้ปรุงอาหารควรเป็นมุสลิมที่มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการอิสลาม

กระบวนการในการผลิตอาหารฮาลาล

อาหารฮาลาลเป็นอาหารที่ผ่านกระบวนการตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม มีข้อกำหนดซึ่งเหมือนจะเป็นข้อจำกัดเฉพาะทางศาสนา แต่แท้จริงแล้ว ข้อบัญญัตินั้นจะเกี่ยวข้องโดยตรงกับโภชนาการ ความสะอาด ถูกสุขอนามัย และปลอดภัยในการบริโภค (คารณี หมู่จรรยาพันธ์, 2550) ดังนั้นอาหารฮาลาลไม่ได้ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมเท่านั้น แต่เป็นอาหารที่ปลอดภัยสำหรับทุก ๆ คน

เนื่องจากประชากรโลกนับถือศาสนาอิสลามมากเป็นอันดับสอง มุสลิมทุกคนปฏิบัติตามความเชื่อตามบทบัญญัติอิสลาม ฮาลาลจึงมีความสำคัญมากต่อการดำรงชีวิตของผู้คนจำนวนมาก (Riaz, Chaudry, 2004) จากการที่ประชากรมุสลิมทั่วโลกมีราว 1.79 พันล้านคนในปี พ.ศ. 2548 ความต้องการอาหารฮาลาลคิดเป็นมูลค่า 150,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐต่อปี (วิวัฒน์ หวังเจริญ, 2549) ทำให้อาหารฮาลาลมีแนวโน้มในการส่งออกมากขึ้น คณะกรรมการอาหารระหว่างประเทศ FAO/WHO หรือ Codex ได้จัดทำ General Guidelines for Use of the term “Halal” CAC

GL-24/1997 เพื่อให้ประเทศสมาชิกได้นำไปใช้ ซึ่งในเอกสารดังกล่าวระบุให้นำแนวทางของมาตรฐาน Codex หลายฉบับมาใช้ร่วมกันในการผลิตอาหาร การส่งออกอาหารฮาลาลของไทยมีจุดแข็งคือ เป็นประเทศผู้ผลิตที่มีความพร้อมทั้งด้านทรัพยากรและเทคโนโลยี และรัฐบาลยังได้ประกาศนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเชื่อมโยงกับนโยบายส่งเสริมให้ไทยเป็นครัวของโลก แต่ยังมีจุดอ่อนคือ ประเทศไทยไม่ใช่ประเทศมุสลิม ซึ่งส่งผลกระทบต่อความน่าเชื่อถือของผู้บริโภคเป็นอย่างมาก

สำหรับประเทศไทย ใช้มาตรฐานของ GMP และ HACCP มาใช้ร่วมในการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออก คือมาตรฐาน Halal-GMP/HACCP โดยมีคู่มือระบบบริหารเพื่อเตรียมอาหารฮาลาล 3 เล่ม คือ Halal-GMP/HACCP 5000:1426 Halal-GMP/HACCP 5001:1426 และ Halal-GMP/HACCP 5004:1426 พัฒนาโดยคณะกรรมการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล แต่ในการออกเครื่องหมายฮาลาล เป็นอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ตามมาตรา 18(9) แห่งพระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ.2540 (อดิศร มุหะหมัด อารี, 2543)

มาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นระบบเชิงบูรณาการ (integrated standard system) โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือ กระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นถึงสิ้นสุด ตลอดสายโซ่การผลิตจะต้องฮาลาล คือ ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่ง ฮารอม คือ สิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติอิสลาม เช่น วัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง สารพิษ สิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี ถูกสุขอนามัย มีคุณค่าอาหาร และเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (ตอยยิบ) ระบบการจัดการความปลอดภัยในการผลิตอาหารทั้งระบบ GMP HACCP และระบบการบริหารคุณภาพ (ISO) จึงเป็นเรื่องสอดคล้องกับหลักการมาตรฐานอาหารฮาลาล จะแตกต่างกันในหลักการสำคัญ คือ มาตรฐานอาหารฮาลาลจะต้องยึดถือความถูกต้อง และคุณค่าตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ส่วนมาตรฐานสากล ยึดถือคุณค่าอาหารโดยไม่จำเป็นต้องถูกต้องตามหลักการอิสลาม (ศูนย์บริการพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้, 2551)

มาตรฐานสากล ฮาลาลัน ตอยยิบา (Halaalan Thoyyiba Global Standard หรือ HT Global Standard) มีส่วนสำคัญในมาตรฐานคือ แนวคิดของการกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมสำหรับฮาลาล (Halal Critical Control Points : HCCPs) จุด HCCP ดังกล่าวเป็นจุดที่อ่อนไหวและมีโอกาสที่จะทำให้เกิดอันตรายและความเสี่ยง จึงต้องได้รับการบ่งชี้และเฝ้าระวัง ควบคุมอย่างเข้มงวด

หลักการทั่วไปของการผลิตอาหารฮาลาลมี 5 ประการดังต่อไปนี้

1. วัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล จะต้องมีแหล่งกำเนิด หรือที่มาที่สามารถพิสูจน์ได้ว่าฮาลาลตามบทบัญญัติอิสลาม วัตถุดิบจะต้องเป็นสิ่งที่อนุญาตให้รับประทานได้ตามบทบัญญัติอิสลาม ซึ่งจะแบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ สัตว์ พืช และเครื่องดื่ม

สัตว์ที่สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาลมีการระบุไว้ว่า เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ชาวอาหรับเห็นว่าสามารถรับประทานได้ในสภาวะปกติสุข และในยุคของศาสดามีการรับประทาน ถือว่าศาสนานูมนัตให้สามารถรับประทานได้ ซึ่งสามารถจำแนกได้ ดังนี้

1. สัตว์น้ำทุกชนิดสามารถรับประทานได้
2. สัตว์ที่มีบทบัญญัติให้รับประทานได้จะต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักของ

อิสลาม

3. สัตว์ต้องห้ามในอิสลามได้แก่ สุกร สุนัข หมูป่า งู ถึง สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารและมีเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี เป็นต้น และสัตว์อื่นที่มีลักษณะคล้ายกัน สัตว์มีพิษ สัตว์นำโรค เช่น ตะขาบ แมลงป่อง หนู เป็นต้น สัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น หนอน แมลงวัน เหา เป็นต้น สัตว์ที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด สัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่าตามหลักการศาสนาอิสลาม เช่น ผึ้ง มด นกหัวขวาน สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับ ลา สัตว์อื่น ๆ ที่ไม่ได้เชือดตามหลักการของอิสลาม

4. ห้ามรับประทานเลือดสัตว์ทุกชนิด ยกเว้น ดับ ม้าม
5. ห้ามรับประทานสัตว์ที่ตายเองไม่ว่าด้วยสาเหตุใดก็ตาม หรือสัตว์ที่ถูกกระทำให้

ตายโดยผู้อื่นหรือสัตว์อื่น ยกเว้น สัตว์ทะเล ปลา

พืช ที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล ไม่มีระบุไว้ นอกจากห้ามรับประทานพืชที่มีพิษ และเป็นอันตราย

เครื่องดื่ม มีการระบุถึงรายละเอียดของสิ่งที่ห้ามรับประทานไว้ คือ

1. สิ่งที่เป็นอันตราย หรือยาพิษ เพราะเป็นสิ่งที่ทำลายร่างกาย
2. สิ่งที่เป็นสิ่งสกปรก เช่น เลือด ปัสสาวะ หรือนมจากสัตว์ที่ห้ามรับประทานเนื้อ

ของสัตว์เหล่านั้น

3. สิ่งที่ทำให้มีเมเฆหรือมีแอลกอฮอล์ผสมอยู่

การเชือดสัตว์ เป็นเรื่องที่สำคัญในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล ซึ่งสัตว์ที่จะใช้ในการผลิตอาหารจะต้องได้รับการเชือดที่ถูกต้องตามหลักศาสนา สำหรับวิธีการเชือดสัตว์ตามหลักศาสนาอิสลามนั้นจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

1. ตัวผู้เชือด จะต้องเป็นมุสลิมผู้ศรัทธาในศาสนาอิสลาม มีสุขภาพจิตสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคติดต่อที่น่ารังเกียจ ไม่เชือดสัตว์เพื่อสิ่งอื่นใดนอกจากพระเจ้า
2. สัตว์ที่ถูกเชือด จะต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้รับประทานได้ในอิสลาม ไม่มีการทรมานสัตว์ก่อนการเชือด สัตว์ที่ถูกเชือดจะต้องอยู่ในสภาพที่มีชีวิตอยู่อย่างมั่นคง
3. วิธีการเชือด ผู้เชือดต้องกล่าวนามของพระเจ้าเมื่อเริ่มการเชือด ต้องตัดหลอดลม หลอดอาหาร และเส้นเลือดสองข้างลำคอให้ขาดจากกันในครั้งเดียว ถ้าตัดไม่ขาด สัตว์นั้นไม่อนุญาตให้รับประทาน และการเชือดต้องหันหน้าไปทางทิศกิบลัต หรือทิศที่มุสลิมหันเมื่อทำพิธีละหมาด
4. เครื่องมือที่ใช้เชือดต้องทำให้เกิดบาดแผลด้วยคมของเครื่องมือที่ใช้ ดังนั้นการทาบสัตว์ให้ตายจึงไม่ใช่สิ่งที่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งอิสลาม เครื่องมือที่ใช้ต้องไม่ทำมาจากฟัน เล็บ และกระดูก

2. ส่วนประกอบหรือส่วนผสมของการผลิต

ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล จะต้องตรวจสอบและพิสูจน์ได้โดยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ว่าฮาลาล และไม่มีสารปนเปื้อนหรือมีสารพิษ ในปัจจุบันส่วนผสมต่าง ๆ ในอาหารมีที่มาหลากหลายซึ่งอาจมาจากวัตถุดิบที่ไม่ฮาลาล

3. กระบวนการในการผลิต การบรรจุ

กระบวนการในการผลิตหรือบรรจุอาหารฮาลาล จะต้องตรวจสอบได้ว่าฮาลาลทุกขั้นตอน ซึ่งในกระบวนการผลิต การชำระล้างเป็นเรื่องที่สำคัญที่สุด ซึ่งจะต้องล้างสิ่งสกปรกออกให้หมดก่อน หลังจากนั้นให้น้ำไหลผ่าน โดยน้ำที่ใช้ชำระล้างต้องเป็นน้ำที่สะอาด

4. สถานที่ผลิต การเก็บรักษา การขนส่งและการวางจำหน่าย

สถานที่ผลิตอาหารฮาลาล สถานที่เก็บรักษา จะต้องสะอาดและแยกเป็นสัดส่วนผลิตเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ผลิตปะปนกับอาหารที่ไม่ฮาลาล การวางจำหน่ายจะต้องแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาลเพื่อป้องกันการสับสน

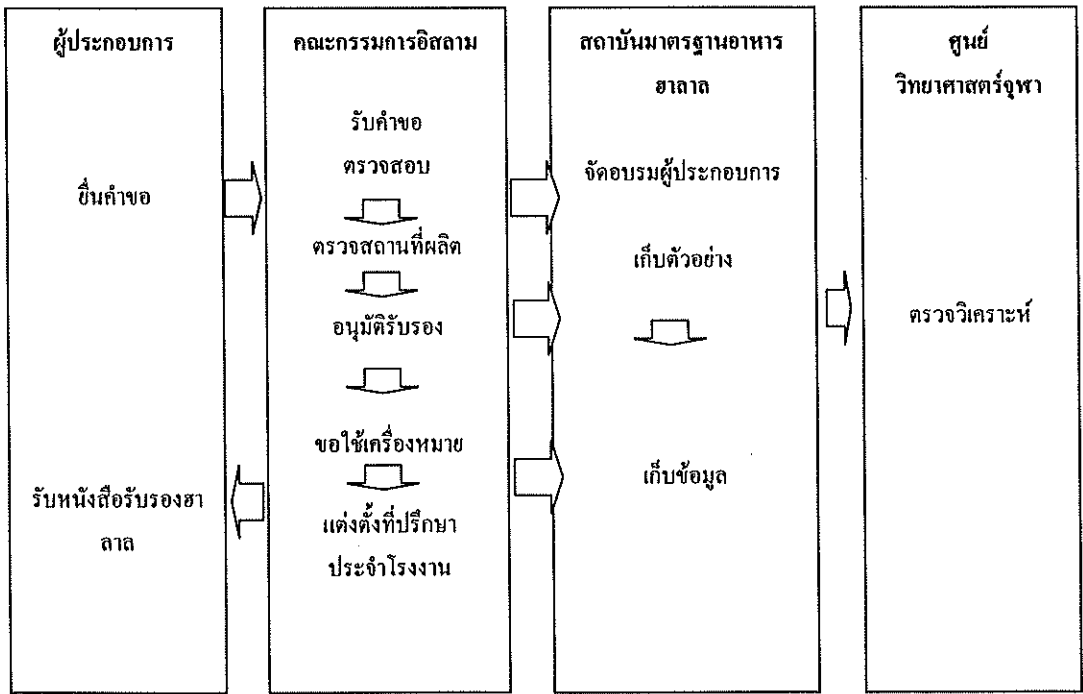
5. เครื่องจักร เครื่องมือ หรืออุปกรณ์ในการผลิต

เครื่องจักร เครื่องมือ หรืออุปกรณ์ในการผลิตจะต้องสะอาด และไม่ใช้ร่วมกันกับการผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล หากโรงงานมีหลายผลิตภัณฑ์ และมีผลิตภัณฑ์เดียวที่ไม่ฮาลาล ก็จะทำให้ทุกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตทั้งโรงงาน ไม่ฮาลาลไปด้วย

สำหรับการผลิตอาหารทั่วไป หรืออาหารปรุงที่สามารถรับประทานได้ทันที หรือ การผลิตของผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่ฮาลาลจะต้องปฏิบัติตามหลักการทั่วไป ดังนี้

- 1. ต้องมีผู้ประกอบการอาหารหรือควบคุมการประกอบอาหารเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม
- 2. เป็นสถานที่เฉพาะ ไม่ปะปนกับสถานที่ที่ใช้ประกอบอาหารหรือสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติแห่งอิสลาม
- 3. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารหรือบริการถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งอิสลาม
- 4. การเก็บรักษา การขนส่งและนำออกจำหน่ายต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามหลักการของอิสลาม
- 5. การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ประกอบอาหารหรือบริการต้องแยกไม่ปะปนกับภาชนะอื่นที่ใช้กับสิ่งต้องห้ามตามบทบัญญัติของอิสลาม

กระบวนการในการตรวจรับรองฮาลาลและขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล



รูปภาพที่ 1 แสดงกระบวนการตรวจรับรองและขอใช้เครื่องหมายฮาลาล

กระบวนการในการขอรับรองฮาลาลมีทั้งหมด 5 ขั้นตอน คือ

ขั้นที่ 1 ขั้นตอนการเตรียมการ ให้ผู้ประกอบการศึกษาระเบียบกฎเกณฑ์หรือคำแนะนำ การผลิตอาหารฮาลาล จัดอบรมผู้บริหารหรือเจ้าหน้าที่ในสถานประกอบการ เตรียมเอกสารตามที่ สถาบันอาหารฮาลาลต้องการ เตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์

ขั้นที่ 2 ขั้นตอนการยื่นคำขอและพิจารณาคำขอต่อคณะกรรมการกลางอิสลาม แห่งประเทศไทย

ขั้นที่ 3 ขั้นตอนการตรวจโรงงานหรือสถานประกอบการ โดยผู้ประกอบการจะเป็นผู้นำตรวจ ซึ่งจะเป็นไปตามเกณฑ์การตรวจ GMP และ HACCP พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างส่งตรวจ วิเคราะห์

ขั้นที่ 4 ขั้นตอนการพิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรอง

ขั้นที่ 5 ขั้นตอนการติดตามและประเมินผล หลังจากให้การรับรอง จะมีการดำเนินการติดตามและกำกับดูแลสถานประกอบการให้ปฏิบัติตามสัญญาและระเบียบอย่างเคร่งครัด

การนำฮาลาลมาใช้ในการคุ้มครองผู้บริโภค

เนื่องจากฮาลาล เป็นระบบบูรณาการความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับ การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์สุขภาพของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่เดิมการคุ้มครองผู้บริโภคจะให้ความสำคัญกับความปลอดภัยทางด้านร่างกาย ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ออกสู่ตลาดจะต้อง มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงส่งนโยบายการคุ้มครองผู้บริโภคสู่ระดับภูมิภาค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และโรงพยาบาลชุมชน เพื่อให้กำกับ ดูแลและเฝ้าระวังความปลอดภัยของผู้บริโภคในชุมชน ฮาลาลเป็นโอกาสทางเศรษฐกิจ รัฐบาลมี นโยบายในการส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล เพื่อการส่งออก สภาพัฒนาการเศรษฐกิจและ สังคมแห่งชาติได้มีโครงการจัดตั้งศูนย์บริการแบบเบ็ดเสร็จครบวงจร นิคมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล จังหวัดปัตตานี ในการนี้จังหวัดปัตตานีได้มีโครงการจัดตั้งศูนย์บริการวิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี โดยร่วมมือกับ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี ผู้มีหน้าที่ในงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์ สำนักงาน อุตสาหกรรมจังหวัดและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปัตตานี เพื่อทำหน้าที่ให้คำแนะนำแก่ผู้ ประกอบการในการเตรียมรับการตรวจรับรองฮาลาล กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุข จังหวัดจึงเข้ามามีบทบาทในการดำเนินเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ร่วมกับการขออนุญาต ใช้เครื่องหมาย ออย.ของผลิตภัณฑ์

จากการที่ศูนย์บริหารการพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้ มีนโยบายให้โรง

พยาบาลใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ พัฒนาโรงครัวเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารฮาลาล ทำให้โรงพยาบาลทุกแห่งตื่นตัวในเรื่องการพัฒนาโรงครัวฮาลาลมากขึ้น แต่ในการพัฒนายังต้องอาศัยองค์ความรู้ที่มากมายเนื่องจาก ฮาลาลไม่ได้มีบทลงโทษโดยตรงต่อผู้กระทำผิด จึงอาจเกิดการละเมิดได้ง่าย จากการทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับการพัฒนาโรงครัวโรงพยาบาล พบว่า มีผู้ที่พัฒนาโรงครัวโรงพยาบาลได้นำระบบ HACCP หรือระบบการวิเคราะห์จุดอันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาล เช่น งานวิจัยของ สุวิมล แก้วแดง (2546) ซึ่งศึกษาการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาลระโนด พบว่าระบบ HACCP ทำให้การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ลดลง การนำเรื่องฮาลาลมาใช้ในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านจิตวิญญาณของมุสลิม โดยเฉพาะกับผู้ป่วยที่มารับการรักษาที่โรงพยาบาลเป็นเรื่องใหม่ แต่ก็เป็นเรื่องที่สำคัญที่จะต้องศึกษาและทำความเข้าใจ

กระบวนการในการตรวจรับรองโรงครัวฮาลาล

ในการตรวจประเมินโรงครัวฮาลาล จะมีกรรมการประเมินประกอบด้วยบุคลากร 2 ส่วน คือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ได้แก่ เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการอาหารฮาลาลของสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดและคณะกรรมการจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ได้แก่ นักวิชาการสาธารณสุข เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน หรือเลขาธิการของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคที่ได้รับมอบหมาย

การประเมินจะมีขั้นตอนดังนี้

1. โรงครัวของโรงพยาบาลเขียนคำร้องขอรับการประเมินโรงครัวฮาลาลไปยังสำนักงานอิสลามประจำจังหวัด
2. คณะกรรมการประเมินโรงครัวฮาลาลเข้าตรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามเกณฑ์ในแบบประเมิน และออกใบรับรองครัวฮาลาลให้กับโรงพยาบาล
3. เกณฑ์ผ่านการประเมิน คือ โรงครัวจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ที่เป็นหลักการทางศาสนาทุกข้อ ส่วนเกณฑ์ทางสุขาภิบาลอาหารไม่ได้มีข้อกำหนดผ่านที่ชัดเจน
4. การรับรองจะมีอายุ 1 ปี หลังจากผ่านการประเมินแล้ว โรงครัวจะต้องทำการต่ออายุทุกปี

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลซึ่งพัฒนาโดยผู้ทรงคุณวุฒิจากศูนย์บริหารการพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้และศูนย์อนามัยที่ 12 จังหวัดยะลา โดยแบบประเมินได้พัฒนามาจากแบบประเมินโรงครัวมาตรฐานของกรมอนามัยและเพิ่มเติมในส่วนของมาตรฐานอาหารฮาลาลตามบทบัญญัติอิสลาม เกณฑ์ดังกล่าวมีรายละเอียดดังแสดงในภาคผนวก ก มีทั้งหมด 7 หมวด (47 ข้อ) ดังนี้

หมวดที่ 1 บริเวณที่เตรียม – ประชุมอาหาร จำนวน 8 ข้อ

หมวดที่ 2 ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม จำนวน 13 ข้อ

หมวดที่ 3 ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 12 ข้อ

หมวดที่ 4 การรวมขยะและน้ำโสโครก จำนวน 3 ข้อ

หมวดที่ 5 ห้องน้ำ ห้องส้วม จำนวน 2 ข้อ

หมวดที่ 6 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ จำนวน 7 ข้อ

หมวดที่ 7 การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ จำนวน 2 ข้อ

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ ดำเนินการวิจัยโดยสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล ถึงเนื้อหาของเกณฑ์ทั้ง 47 ข้อ ว่ามีความคิดเห็นต่อเกณฑ์อย่างไรและมีข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาเกณฑ์อย่างไร การดำเนินการวิจัยมีการเก็บข้อมูล 3 วิธี คือ

1. การจัดสนทนากลุ่ม (focus group) ผู้ประเมินโรงครัวฮาลาลและผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวของโรงพยาบาล เพื่อแสดงความคิดเห็นต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลโดยผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการสนทนา (moderator)

2. การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (participant observation) โดยผู้วิจัยเข้าร่วมในการประเมินโรงครัวฮาลาลของโรงพยาบาลจำนวน 8 แห่งในจังหวัดแห่งหนึ่ง

3. การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) ถึงความเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล

1. การจัดสนทนากลุ่ม (focus group) เพื่อแสดงความคิดเห็นต่อแบบประเมินโรง ครัวฮาลาล

การเก็บข้อมูลวิจัยทำในระหว่างการประชุมผู้ที่เกี่ยวข้องกับโรงครัวฮาลาลของโรงพยาบาลในจังหวัดปัตตานี การประชุมจัดโดยกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี ณ ห้องประชุมโรงพยาบาลโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี โดยใช้เวลาในการประชุมทั้งสิ้น 2 ชั่วโมง วัตถุประสงค์เพื่อทำความเข้าใจแบบประเมินร่วมกันก่อนการลงประเมิน และซักซ้อมความเข้าใจในเกณฑ์ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย คณะกรรมการอิสลาม ผู้มีหน้าที่ในการตรวจประเมินโรงครัวฮาลาล จำนวน 1 คน นักวิชาการสาธารณสุขผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาล จำนวน 1 คน และผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวโรงพยาบาลหรือผู้รับผิดชอบโรงครัว จำนวน 10 คน ผู้วิจัยทำหน้าที่เป็นผู้ดำเนินการสนทนา (moderator) จัดบันทึกความเห็นของผู้ให้ข้อมูลและบันทึกเสียงผู้ให้ความเห็นเกี่ยวกับเกณฑ์ในแต่ละข้อ

ผู้วิจัย สรุปประเด็นต่าง ๆ ที่เห็นความเห็นจากผู้เข้าร่วมประชุมเพื่อนำมาเชื่อมโยงกับการสัมภาษณ์เชิงลึกรายบุคคลและสรุปผลการวิจัย

ในการจัดกลุ่มสนทนา เกี่ยวกับเกณฑ์การประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล ในครั้งนี้ ผู้ให้ข้อมูลแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ

กลุ่มที่ 1 เป็นผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวจากโรงพยาบาลต่าง ๆ ในจังหวัดปัตตานี จำนวน 10 คน ประกอบด้วย โภชนากร 3 คน คนครัว 2 คน ที่ปรึกษาอาหารฮาลาลประจำโรงครัวของโรงพยาบาล 2 คน เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโรงครัวของโรงพยาบาล 2 คน เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไปของโรงพยาบาล 1 คน

กลุ่มที่ 2 เป็นผู้ประเมินโรงครัวฮาลาลของจังหวัด จำนวน 2 คน ประกอบด้วย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และนักวิชาการสาธารณสุขผู้เกี่ยวข้องกับการกำหนดเกณฑ์การประเมินและเป็นผู้ประเมินโรงครัวฮาลาล

สำหรับประเด็นในการสนทนากลุ่มครั้งนี้ คือ การชี้แจงและอภิปรายเพื่อสร้างความเข้าใจเกณฑ์การประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลทั้ง 7 หมวดย เพื่อให้เกิดความเข้าใจในการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติก่อนการลงประเมินจริง ผู้ร่วมสนทนากลุ่มทุกคนอ่านเกณฑ์ประเมินและทำความเข้าใจร่วมกัน อภิปรายประเด็นที่สงสัยหรือไม่เข้าใจ การสอบถามจากผู้ปฏิบัติงานต่อผู้ประเมิน ผู้วิจัยจะทำหน้าที่สรุปประเด็นที่ได้จากการพูดคุยและผู้ช่วยวิจัยเป็นผู้จดบันทึก

2. การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (participant observation) ของผู้วิจัยในการเข้าร่วม ประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลจำนวน 8 แห่ง ในจังหวัดแห่งหนึ่ง

ผู้วิจัยทำการศึกษาโดยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วมต่อการใช้แบบประเมินของผู้ตรวจประเมินในการประเมินโรงครัวของโรงพยาบาล 8 แห่ง ในจังหวัดแห่งหนึ่งตามโครงการพัฒนาโรงครัวฮาลาลของจังหวัด ปี 2552 โดยโรงพยาบาล 5 แห่ง ตรวจสอบอายุการรับรองฮาลาล และเข้าร่วมการประกวดโรงครัวฮาลาลดีเด่น โรงพยาบาลอีก 3 แห่ง ตรวจสอบเพื่อให้คำแนะนำในขอรับรองโรงครัวฮาลาล เนื่องจากยังไม่มีโรงครัวของโรงพยาบาล แต่การบริการอาหารดำเนินการโดยจัดจ้างร้านอาหารที่เข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลเพื่อทำอาหารบริการผู้ป่วยและมีโครงการจัดทำโรงครัวฮาลาลของโรงพยาบาลในปีถัดไป ผู้วิจัยใช้การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และจดบันทึกภาคสนามในประเด็นที่สำคัญเกี่ยวกับการใช้แบบประเมินและสังเกตวิธีการตรวจประเมินของผู้ตรวจประเมินในหมวดต่าง ๆ ของแบบประเมิน ขณะทำการตรวจประเมินโรงพยาบาลแต่ละแห่ง

การตรวจประเมินโรงครัวฮาลาลของโรงพยาบาลครั้งนี้ มีคณะกรรมการประเมินประกอบด้วย ฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด จำนวน 2 คน เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน 2 คน ตัวแทนเกษตรกรที่รับผิดชอบโรงครัวฮาลาลของโรงพยาบาลชุมชน จำนวน 1 คน คือผู้วิจัย การประเมินมีการตรวจสอบและตรวจสอบกระบวนการผลิตโดยใช้แบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลเป็นเกณฑ์ สัมภาษณ์ผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวเกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล และประเมินจากการนำเสนอผลการดำเนินงานโรงครัวฮาลาลที่ผ่านมาของโรงพยาบาล ใช้เวลาในการประเมินประมาณ 3 ชั่วโมงต่อ 1 โรงพยาบาล สำหรับเกณฑ์ที่ผ่านการประเมิน โรงครัวจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ผ่านทุกข้อที่เกี่ยวข้องกับทางด้านศาสนา ในการประเมินครั้งนี้มีการประกวดโรงครัวดีเด่นตัดสินโดยกำหนดให้แต่ละข้อของเกณฑ์มีคะแนนเต็ม 5 คะแนน จัดอันดับการประกวดโดยเอาคะแนนจากผู้ประเมินทุกคนมาเฉลี่ย และมอบรางวัลให้กับโรงครัวของโรงพยาบาลที่มีคะแนนมากที่สุด

ผู้วิจัยสังเกตการประเมินของผู้ประเมินทั้ง 4 คน โดยไม่ให้รู้ตัว ใช้เวลาในการสังเกตประมาณ 3 ชั่วโมงต่อการประเมิน 1 โรงพยาบาล ประเด็นที่สังเกต คือ (1) การนำแบบประเมินโรงครัวฮาลาลไปใช้ (2) การให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล (3) การให้ความสำคัญกับการล้างมือด้วยน้ำดินและการล้างภาชนะที่ใช้กับผู้ป่วยตามหลักการอิสลาม (4) การประเมินเกี่ยวกับบุคลากรที่ปฏิบัติงานในโรงครัว

3. การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) ถึงความเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล

ผู้ให้ข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้ เป็นผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล ประกอบด้วย นักวิชาการทางด้านกฎหมายอิสลามจำนวน 1 คน คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด จำนวน 2 คน เจ้าหน้าที่สาธารณสุขผู้เกี่ยวข้องกับโรงครัวฮาลาล จำนวน 3 คน และผู้แทนองค์กรมุสลิมที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการพัฒนาสังคมมุสลิม จำนวน 2 คน รวมทั้งสิ้น 8 คน ในเขตจังหวัดสตูล สงขลา ยะลา และปัตตานี

การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูล

ผู้วิจัยเลือกผู้ให้ข้อมูลแบบยึดตามจุดมุ่งหมายของการวิจัย การวิจัยนี้เป็นการสัมภาษณ์เชิงลึกที่ศึกษาประสบการณ์ที่สำคัญในเรื่องฮาลาลตลอดจนความรู้ความชำนาญและความคิดเห็นเกี่ยวกับประเด็นต่าง ๆ ต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล ผู้ให้ข้อมูลจึงต้องเป็นผู้มีความรู้ความชำนาญในเรื่องฮาลาล หรือเกี่ยวข้องกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล และยินดีเข้าร่วมการวิจัย ซึ่งผู้ให้ข้อมูลในการวิจัยมีดังนี้

1. นักวิชาการด้านกฎหมายอิสลาม ซึ่งมีความรู้และประสบการณ์ในเรื่องบทบัญญัติของอิสลาม ปฏิบัติงานด้านการสอนทางด้านศาสนา จำนวน 1 ท่าน
2. คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดผู้รับผิดชอบการรับรองอาหารฮาลาล และมีประสบการณ์ในการตรวจรับรองฮาลาล 2 ท่าน
3. เจ้าหน้าที่สาธารณสุขผู้มีประสบการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารรับผิดชอบโรงครัวฮาลาลของโรงพยาบาลหรือเป็นผู้ร่วมตรวจประเมินและนับถือศาสนาอิสลาม 3 ท่าน
4. องค์กรมุสลิมที่มีบทบาททางด้านศาสนา และทำงานเกี่ยวข้องกับการพัฒนาสังคมมุสลิม จำนวน 2 ท่าน

การตรวจสอบคำถามในการสัมภาษณ์เบื้องต้น

1. ผู้วิจัยสร้างแบบสัมภาษณ์จากการทบทวนวรรณกรรม และข้อมูลจากการพูดคุยอย่างไม่เป็นทางการกับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปัตตานีผู้มีหน้าที่ในการตรวจประเมินอาหารฮาลาล

ส่วนที่1 ข้อมูลของผู้ให้สัมภาษณ์ เป็นคำถามแบบเลือกตอบและเติมคำ ประกอบด้วย เพศ อายุ อาชีพหลัก การศึกษา และความรู้ทางด้านศาสนา ผู้ให้ข้อมูลตอบคำถามนี้ด้วยตนเองในแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับเกณฑ์การประเมินในแต่ละหมวด

ประเด็นหลักที่ถามมี 6 ประเด็น ดังนี้

1. ท่านคิดว่าเกณฑ์การประเมินหมวดนี้ มีความสำคัญอย่างไร
 2. เกณฑ์หมวดนี้มีเหมาะสมหรือไม่ในการประเมินอาหารฮาลาล มีข้อใดบ้างที่ไม่เหมาะสม เพราะอะไร
 3. เกณฑ์หมวดนี้ในการประเมินจะต้องพิจารณาอย่างไรบ้าง
 4. เกณฑ์หมวดนี้มีข้อที่ไม่สื่อถึงมาตรฐานอาหารฮาลาลหรือไม่อย่างไร
 5. เกณฑ์หมวดนี้มีข้อที่จำเป็นต่อการรับรองอาหารฮาลาล ข้อใดไม่จำเป็น
 6. เกณฑ์หมวดนี้มีข้อที่เข้าใจยากหรือไม่ เกณฑ์ที่ถูกต้องควรเป็นอย่างไร
 7. โดยภาพรวมแล้วท่านมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับเกณฑ์การประเมินโรงครัวฮาลาลอย่างไร
2. หลังจากนั้นอาจารย์ที่ปรึกษาดูตรวจสอบเนื้อหาและแบบสัมภาษณ์ และผู้วิจัยแก้ไขปรับปรุงตามคำแนะนำก่อนการนำไปใช้เก็บข้อมูล

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเป็นผู้เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยมีขั้นตอน ดังนี้

ขั้นเตรียมการ

1. เตรียมตัวผู้วิจัย เป็นขั้นตอนที่จำเป็นและมีความสำคัญในการวิจัย โดยผู้วิจัยเตรียมตัวดังนี้

1.1 เตรียมความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารฮาลาลและความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผลที่ได้จากการศึกษาวิจัย

1.2 เตรียมความรู้เกี่ยวกับระเบียบวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยศึกษาแนวคิดและหลักการ วิธีการเก็บ รวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจและเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยได้อย่างถูกต้อง

1.3 เตรียมความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการสัมภาษณ์ เพื่อนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

2. เตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ได้แก่ ชุดอุปกรณ์บันทึกเสียง แบบสัมภาษณ์ แบบบันทึกภาคสนาม
3. การวิจัยนี้ไม่ได้มีการศึกษานำร่องเนื่องจากผู้ให้ข้อมูลมีจำนวนน้อย และมีความจำเพาะเจาะจงเกี่ยวกับอาหารฮาลาล
4. เตรียมหนังสือขออนุญาตเก็บรวบรวมข้อมูล โดยดำเนินการจัดทำใบเชิญชวนเข้าร่วมวิจัยถึงผู้ให้ข้อมูลโดยตรง เพื่อขอความร่วมมือในการทำวิจัย โดยชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัยและรายละเอียดเกี่ยวกับการเก็บรวบรวมข้อมูล

การพิทักษ์สิทธิผู้ให้ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการจริยธรรมของคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์แล้ว ดังจดหมายที่แนบไว้ในภาคผนวก การวิจัยเชิงคุณภาพต้องอาศัยการสัมภาษณ์เจาะลึกและการสังเกตต่าง ๆ ที่อาจรบกวนผู้ให้ข้อมูล ผู้วิจัยคำนึงถึงจรรยาบรรณของนักวิจัยอย่างเคร่งครัดเพื่อเป็นการเก็บความลับและเคารพสิทธิของผู้ให้ข้อมูล ผู้วิจัยพิทักษ์สิทธิของผู้ให้ข้อมูลดังนี้

1. ก่อนการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยแนะนำตัวเอง อธิบายวัตถุประสงค์ รวมทั้งรายละเอียดของการสัมภาษณ์ และขออนุญาตบันทึกเสียง เพื่อความถูกต้องในการรวบรวมข้อมูล พร้อมทั้งบอกให้ทราบถึงระยะเวลาสัมภาษณ์โดยประมาณ 1 ชั่วโมง
2. ชี้แจงให้ทราบว่า ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์จะถือเป็นความลับ โดยไม่มีการบันทึกถึงข้อมูลที่ระบุถึงตัวผู้ให้ข้อมูล ผู้วิจัยจะเป็นผู้เก็บรหัสเชื่อมโยงระหว่างข้อมูลกับผู้ให้ข้อมูล ซึ่งจะทราบเฉพาะผู้วิจัยเท่านั้น และจะทำลายรหัสเมื่อเสร็จสิ้นการวิจัย รวมถึงจะมีการทำลายเทปบันทึกเสียงที่ได้จากการสัมภาษณ์ทันทีที่เก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ครบถ้วนแล้ว ในการนำเสนอผลการวิจัย ผู้วิจัยจะใช้นามสมมุติในการอภิปรายผลต่าง ๆ และนำเสนอผลวิจัยเป็นภาพรวมเท่านั้น
3. ผู้วิจัยสอบถามความสมัครใจของผู้ให้ข้อมูลในการเข้าร่วมวิจัยตลอดจนความยินยอมในการให้บันทึกเสียง

ขั้นตอนการดำเนินการ

1. ส่งแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลให้กับผู้ให้ข้อมูลเพื่อแสดงความคิดเห็นต่อเกณฑ์ในแบบประเมิน โดยแบ่งเป็นระดับของความคิดเห็นต่อเกณฑ์ในแต่ละข้อ ดังนี้ คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง และส่งคำถามการสัมภาษณ์ไปล่วงหน้า 1 สัปดาห์
2. ในวันที่นัดสัมภาษณ์ ผู้วิจัยเข้าพบผู้ให้ข้อมูลและสร้างสัมพันธภาพกับผู้ให้ข้อมูล แนะนำตัวชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล และขอความร่วมมือในการทำวิจัยด้วยวาจาอีกครั้งหนึ่ง
3. สัมภาษณ์เชิงลึกเพิ่มเติมเกี่ยวกับความเห็นในแต่ละหมวดของเกณฑ์หลังจากที่ผู้ให้ข้อมูลได้ให้ความเห็นรายชื่อของเกณฑ์มาตรฐานตามแบบประเมินในข้อ 1 แล้ว
4. การเก็บรวบรวมข้อมูล ใช้วิธีการดังนี้

4.1 ผู้วิจัยขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลบันทึกเสียงขณะสัมภาษณ์ เพื่อให้สามารถเก็บข้อมูลได้ครบถ้วนสมบูรณ์มากขึ้น

4.2 การสัมภาษณ์ ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก ตามแนวคำถามที่เตรียมไว้ใช้เวลาในการสัมภาษณ์ครั้งละประมาณ 1 ชั่วโมง จนข้อมูลที่ได้มีความอิ่มตัว นั่นคือ ไม่มีข้อมูลใหม่เพิ่มขึ้นจากผู้ให้ข้อมูลคนเดิม

4.3 การตรวจสอบข้อมูลรายวัน หลังสิ้นสุดการสัมภาษณ์ในแต่ละวัน ผู้วิจัยถอดข้อความและบันทึกเป็นลักษณะคำบรรยายแบบคำต่อคำ และอ่านเพื่อทำความเข้าใจ ค้นหาประเด็นที่ต้องการศึกษาในครั้งนี้ คือ ความเห็นต่อเกณฑ์ประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลในแง่มุมต่าง ๆ ผู้วิจัยจะวิเคราะห์ข้อมูลให้เสร็จก่อนที่จะสัมภาษณ์คนต่อไป

4.4 เมื่อสิ้นสุดการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยจะนำข้อมูลต่าง ๆ มาสรุปเป็นข้อมูลเบื้องต้น และส่งข้อมูลไปยังผู้ให้ข้อมูล เพื่อยืนยันและตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. อ่านข้อมูลทั้งหมดหลาย ๆ ครั้ง ตัดทอนข้อมูลที่มีความสำคัญ
2. ให้รหัสกับกลุ่มคำหรือข้อความที่สำคัญ
3. นำข้อความทั้งหมดที่ได้ให้รหัสไว้จัดแบ่งเป็นหัวข้อ
4. สรุปโครงสร้างสำคัญทั้งหมด ซึ่งในการวิจัยนี้ คือ ความครอบคลุมในเนื้อหาของ

เกณฑ์ประเมิน ความสำคัญ ความเหมาะสม ความจำเป็นของเกณฑ์แต่ละหมวด ความยากง่ายในการทำความเข้าใจต่อเกณฑ์การประเมิน ตลอดจนปัญหา อุปสรรคของการนำเกณฑ์ไปใช้

5. นำข้อมูลมาสรุปเป็นข้อมูลเบื้องต้นและส่งข้อมูลไปยังผู้ให้ข้อมูลเพื่อยืนยันและตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

การประเมินความถูกต้องและความน่าเชื่อถือของข้อมูล

การประเมินความถูกต้องและความน่าเชื่อถือของข้อมูล ใช้เกณฑ์การวัดความเชื่อถือได้ของ ลินคอร์นและกูบ้า (อ้างอิงจาก อนงค์ ประสานวนกิจ, 2544) คือ

1. ผู้วิจัยอยู่ในสนามวิจัยอย่างยาวนานเพียงพอ ใช้เวลาในการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลนานพอ และสัมภาษณ์จนไม่มีข้อมูลใหม่เพิ่มเติมจากตัวอย่างคนหนึ่ง ๆ ในการทำการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษากระบวนการเกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาลมาเป็นระยะเวลามากกว่า 2 ปี ได้เข้าร่วมการฝึกอบรมเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล การอบรมเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารในโรงครัวโรงพยาบาลเพื่อการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ศึกษาดูงานเกี่ยวกับโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลที่ผ่านการรับรองแล้ว ศึกษาดูงานโรงงานผลิตอาหารฮาลาลในประเทศมาเลเซีย ได้ร่วมการตรวจรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลของสถานที่ผลิตอาหารในจังหวัดปัตตานี และเป็นคณะกรรมการในการจัดอบรมกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลในโรงครัวโรงพยาบาลของจังหวัดปัตตานี

2. การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของผลการวิจัย โดยวิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า (triangulation) ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้การตรวจสอบด้านระเบียบวิธีการรวบรวมข้อมูล (methodological triangulation) โดยเปรียบเทียบข้อมูลทั้งจากการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการจัดกลุ่มสนทนา การวิเคราะห์ข้อมูลทำโดยผู้วิจัยและอาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบกัน

บทที่ 4

ผลการวิจัยและอภิปรายผลการวิจัย

งานวิจัยเชิงคุณภาพครั้งนี้เป็นการศึกษาความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล ผู้วิจัยเก็บข้อมูลตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2552 ถึงเดือนตุลาคม 2552 โดยมีวิธีการเก็บข้อมูล 3 รูปแบบ คือ การจัดสนทนากลุ่ม ผู้เกี่ยวข้องเพื่อแสดงความคิดเห็นต่อแบบประเมิน การสังเกตแบบมีส่วนร่วมของผู้วิจัยจากการร่วมประเมินโรงครัวฮาลาลในจังหวัดแห่งหนึ่ง และการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล จำนวน 8 คน ในเขตจังหวัดสตูล สงขลา ยะลา และปัตตานี ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลทั้ง 3 วิธี มาวิเคราะห์ร่วมกัน และนำเสนอผลการวิจัยโดยแบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยแบ่งผู้ให้ข้อมูลสนทนากลุ่มเป็น 2 กลุ่ม ตามภาระหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล จึงกำหนดนามสมมติของผู้ให้ข้อมูลตามกลุ่มเป็นอักษรย่อ ดังนี้

ผปบ. ย่อมาจาก ผู้ปฏิบัติ ซึ่งเป็นกลุ่มที่จะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์เพื่อรับการประเมิน มีทั้งหมด 10 คน กำหนดนามสมมติเป็น ผปบ.1 ถึง ผปบ.10

ผปม. ย่อมาจาก ผู้ประเมิน ซึ่งเป็นกลุ่มที่จะต้องลงตรวจประเมิน มีทั้งหมด 2 คน กำหนดนามสมมติเป็น ผปม.1 และ ผปม.2

ผู้วิจัยได้กำหนดอักษรย่อของผู้ประเมินแต่ละคนและข้อมูลทั่วไปของผู้ประเมินในการสังเกตแบบมีส่วนร่วม มีดังนี้

ปมส.1 ย่อมาจาก ผู้ประเมินที่มาจากหน่วยงานสาธารณสุขคนที่ 1 เพศชาย อายุ 38 ปี นับถือศาสนาอิสลาม ระดับการศึกษามัธยมศึกษา ทำงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาล

อาหาร มีประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ได้เข้าร่วมอบรมและศึกษาดูงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลหลายครั้ง

ปมส.2 ย่อมาจาก ผู้ประเมินที่มาจากหน่วยงานสาธารณสุขคนที่ 2 เพศหญิง อายุ 48 ปี นับถือศาสนาอิสลาม ระดับการศึกษาอนุปริญญา ทำงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน รับผิดชอบงานสถานพยาบาลและอาหารปลอดภัย เคยได้เข้าร่วมอบรมและศึกษาดูงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล เป็นคณะทำงานให้คำปรึกษาวิสาหกิจชุมชนในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล

ปมอ.1 ย่อมาจากผู้ประเมินที่มาจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด คนที่ 1 เพศชาย อายุ 50 ปี จบการศึกษาทางด้านกฎหมายอิสลามจากประเทศอิรัก ทำงานฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด มีประสบการณ์ในการตรวจรับรองอาหารฮาลาล 5 ปี

ปมอ.2 ย่อมาจากผู้ประเมินที่มาจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด คนที่ 2 เพศชาย อายุ 46 ปี ทำงานในตำแหน่งรองประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด มีประสบการณ์ในการตรวจรับรองอาหารฮาลาล 3 ปี และเป็นนักจัดรายการวิทยุเพื่อมุสลิม

ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก แสดงในตารางที่ 1 เพื่อเป็นการพิทักษ์สิทธิของผู้ให้ข้อมูล ผู้วิจัยได้มีการกำหนดนามสมมุติของผู้ให้ข้อมูลตามลักษณะการปฏิบัติงานของผู้ให้ข้อมูลโดยใช้อักษรย่อ ดังนี้

ผกน. ย่อมาจาก ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลที่เป็นนักวิชาการทางด้านศาสนา

ผกป. ย่อมาจาก ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลที่เป็นผู้ประเมินอาหารฮาลาล

ผกส. ย่อมาจาก ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลที่เป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

ผกอ. ย่อมาจาก ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลที่เป็นผู้นำในองค์กรมุสลิม

นามสมมุติของผู้ให้ข้อมูลจะถูกให้ลำดับตัวเลขตามลำดับของการสัมภาษณ์ในแต่ละกลุ่มโดยมีลักษณะและความหมายทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลแต่ละคน มีดังนี้

ผกน. หมายถึง นักวิชาการศาสนา เพศชาย อายุ 36 ปี ระดับการศึกษา ปริญญาตรีทางด้านกฎหมายอิสลามจากประเทศราชอาณาจักรซาอุดีอาระเบีย กำลังศึกษาต่อระดับปริญญาโทที่ประเทศมาเลเซีย ปัจจุบันเป็นอาจารย์มหาวิทยาลัยแห่งหนึ่ง สอนทางด้านกฎหมายอิสลาม มีประสบการณ์ในการเป็นวิทยากรเรื่องอาหารฮาลาล

ผกป.1 หมายถึง คณะกรรมการฝ่ายกิจการอาหารฮาลาล ของสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแห่งหนึ่ง เพศชาย อายุ 50 ปี

ผกป.2 หมายถึง คณะกรรมการฝ่ายกิจการอาหารฮาลาล ของสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแห่งหนึ่ง เพศชาย อายุ 46 ปี

ผกส.1 หมายถึง เกษตรกรผู้รับผิดชอบโรงครัวฮาลาลของโรงพยาบาลแห่งหนึ่ง อายุ 40 ปี ตำแหน่งเกษตรกรชำนาญการ ปฏิบัติงานเป็นหัวหน้าฝ่ายเกษตรกรรมชุมชน และเป็นคณะกรรมการตรวจประเมินอาหารฮาลาลของจังหวัด

ผกส.2 หมายถึง เกษตรกรผู้รับผิดชอบโรงครัวฮาลาลของโรงพยาบาลแห่งหนึ่ง อายุ 41 ปี ตำแหน่งเกษตรกรชำนาญการ ปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคในฝ่ายเกษตรกรรมชุมชน มีประสบการณ์เป็นวิทยากรอบรมอาหารฮาลาล เคยได้เข้าร่วมอบรมและศึกษาดูงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล เป็นคณะทำงานให้คำปรึกษาวิสาหกิจชุมชนในการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล

ผกส.3 หมายถึง เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน เพศชาย อายุ 38 ปี ระดับการศึกษา อนุปริญญา ปฏิบัติงาน ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน ในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแห่งหนึ่ง เป็นผู้รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหาร มีประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ได้เข้าร่วมอบรมและศึกษาดูงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลหลายครั้ง

ผกอ.1 หมายถึง ผู้อำนวยการโรงเรียนสอนศาสนาแห่งหนึ่ง อายุ 38 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรีทางด้านเกษตรศาสตร์ และปริญญาโททางด้านบริหารการศึกษา เป็นคณะทำงานขององค์กรพัฒนามุสลิมองค์กรหนึ่ง

ผกอ.2 หมายถึง เกษตรกรอดีตผู้นำองค์กรพัฒนาสังคมมุสลิมองค์กรหนึ่ง อายุ 42 ปี ปฏิบัติงานประจำเป็นเกษตรกรชำนาญการของโรงพยาบาลแห่งหนึ่ง มีประสบการณ์เป็นวิทยากรเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารฮาลาล

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล (N=8)

นามสมมุติ ผู้ให้ข้อมูล	เพศ	อายุ	ระดับการศึกษาสายสามัญ	ระดับการศึกษาศาสนา	อาชีพหลัก	อาชีพหรือตำแหน่งอื่นๆที่ เกี่ยวข้องกับตลาด
ผกน.	ชาย	36	ปริญญาตรี	ปริญญาโทกฎหมายอิสลาม	รับราชการ ตำแหน่ง อาจารย์มหาวิทยาลัย	วิทยากรด้านกฎหมายอิสลามและ อาหารฮาลาล
ผกส.1	ชาย	40	ปริญญาตรี	พื้นฐาน ศึกษาเองเพิ่มเติม	รับราชการ ตำแหน่งเภสัชกร	คณะกรรมการรับรองอาหาร ฮาลาลของจังหวัด
ผกส.2	ชาย	38	อนุปริญญา	พื้นฐาน ศึกษาเองเพิ่มเติม	รับราชการ ตำแหน่งเจ้าพนักงาน	ผู้รับผิดชอบงานพัฒนาโรงครัว ฮาลาลของจังหวัด
ผกส.3	ชาย	41	ปริญญาตรี	พื้นฐาน ศึกษาเองเพิ่มเติม	รับราชการ ตำแหน่งเภสัชกร	คณะทำงานให้คำปรึกษาวิชาชีพกิจ ชุมชนในการผลิตอาหารฮาลาล
ผกป.1	ชาย	50	อนุปริญญา	ด้านศาสนบัญญัติจาก ต่างประเทศ	ธุรกิจส่วนตัว	คณะกรรมการอิสลามประจำ จังหวัด
ผกป.2	ชาย	46	อนุปริญญา	ด้านศาสนบัญญัติจาก ต่างประเทศ	ธุรกิจส่วนตัว	คณะกรรมการอิสลามประจำ จังหวัด
ผกอ.1	ชาย	38	ปริญญาโท	พื้นฐาน ศึกษาเองเพิ่มเติม	ผู้อำนวยการโรงเรียน	คณะกรรมการองค์กรพัฒนาสังคม มุสลิมทางด้านสาธารณสุข
ผกอ.2	ชาย	42	ปริญญาตรี	พื้นฐาน ศึกษาเองเพิ่มเติม	รับราชการ ตำแหน่งเภสัชกร	อดีตผู้นำองค์กรพัฒนาสังคม มุสลิมทางด้านสาธารณสุข

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล

2.1 ความเห็นโดยภาพรวมต่อเกณฑ์การประเมินทั้งหมด

ในเกณฑ์ประเมินทั้งหมด 7 หมวด 47 ข้อ ผู้เข้าร่วมสนทนาได้ให้ความเห็นในภาพรวมของเกณฑ์ในประเด็นต่าง ๆ คือ ความสมบูรณ์ของเกณฑ์ ความสำคัญของวัตถุดิบที่ใช้ผลิตอาหารฮาลาล การล้างทำความสะอาดตามหลักการอิสลาม และบุคลากรในสายการผลิตอาหารฮาลาล ซึ่งเป็นประเด็นที่ผู้ประเมินให้ความสำคัญในการประเมินโรงครัวฮาลาล

ผู้เข้าร่วมสนทนาทั้งผู้ประเมินและผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวได้ให้ความเห็นตรงกัน และสอดคล้องกับความเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก ดังนี้

1. เกณฑ์ยังไม่ครบถ้วนมีบางอย่างที่ต้องดูเพิ่มเติมนอกเหนือจากเกณฑ์นี้ เช่น ความเข้าใจเรื่องฮาลาลของผู้ปฏิบัติงานทั้งที่เป็นมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม การอบรมพนักงานเรื่องการผลิตอาหารฮาลาล
2. เกณฑ์บางอย่างรายละเอียดมากเกินไปไม่สามารถดูได้ทั้งหมด แต่ส่วนที่เป็นหลักการทางศาสนาจะต้องผ่านการประเมิน ดังคำพูดที่ว่า

“รายละเอียดของแบบประเมินเยอะ บางครั้งไม่ได้ดูทั้งหมดแต่ส่วนที่เป็นหลักการทางศาสนาจะต้องผ่าน แต่ก็มีส่วนที่ดูนอกเหนือจากแบบประเมินอีก เช่น ความเข้าใจของผู้ปฏิบัติงานทั้งที่เป็นมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม ซึ่งจะต้องเข้าใจในเรื่องฮาลาล สิ่งสำคัญคือการอบรม คือผู้ปฏิบัติงานจะต้องผ่านการอบรมเรื่องการผลิตอาหารฮาลาล”

(พปม.2)

3. เนื้อหาของแบบประเมินเป็นลักษณะของการประเมินฮาลาลในโรงงานหรือมาตรฐานฮาลาลทั่วไปยังไม่จำเพาะกับโรงครัวฮาลาล

4. มีข้อความบางส่วนที่อ่านแล้วไม่เข้าใจ ควรมีคำอธิบายให้ละเอียดเกี่ยวกับเกณฑ์ในแต่ละข้อ เพื่อความเข้าใจที่ตรงกันของผู้ปฏิบัติและผู้ประเมินช่วยให้สามารถปฏิบัติงานได้ง่ายขึ้น ดังคำพูดที่ว่า

“โดยทั่วไปตามเกณฑ์ก็ปฏิบัติได้เพราะเป็นสิ่งจำเป็น แต่ต้องมีการอธิบายรายละเอียดในเกณฑ์ให้ชัดเจนกว่าจะปฏิบัติอย่างไร เช่น การล้างน้ำดินเป็นแบบไหน ล้างอย่างไร เพราะที่เคยฟังมาไม่ค่อยตรงกัน ตอนนี้เลยไม่แน่ใจว่าวิธีการที่ทำอยู่ถูกหรือเปล่า”

(ผปบ.3)

5. ควรมีการจัดทำเกณฑ์ใหม่โดยนาระบบ HACCP เข้ามาประยุกต์ร่วมกันเพื่อให้ได้แบบประเมินที่มีความสมบูรณ์มากขึ้น และควรมีการบูรณาการระหว่างสุขาภิบาลอาหารและฮาลาล ดังคำพูดที่ว่า

“แบบประเมินยังไม่ค่อยสมบูรณ์ น่าจะทำใหม่ นาระบบ HACCP เข้ามาประยุกต์ด้วย บางข้อข้อความยังไม่ครบถ้วน สามารถบูรณาการเข้าด้วยกันได้ เช่น เกณฑ์ข้อ 9 เรื่องอาหารและเครื่องดื่มที่จะต้องมียอย. ควรเพิ่มเครื่องหมายฮาลาลไปด้วยเลย เป็นต้น”

(ผปม.1)

“ฮาลาล พูดยไปพร้อมกับคอยยิบ (สิ่งที่มีประโยชน์) นั่นคือ สุขาภิบาลอาหารต้องพูดยไปพร้อมกันด้วย เพราะความสะอาดเป็นเรื่องสำคัญ ควรรวมสุขาภิบาลและฮาลาลไปด้วยกันเลย เช่น ดูเครื่องหมายอย.แล้วก็ดูเครื่องหมายฮาลาลไปด้วยเลย ในการตรวจ ถ้าไล่ตามข้อไปจะเสียเวลา จำไปแล้วค่อยดูซ้ำง่ายกว่า เวลาประเมิน ไล่ไปเป็นระบบ คือ อาคาร คน วัตถุดิบ การผลิต การล้าง การตรวจสอบ จัดลำดับไปตามความจำเป็น ถ้าไม่ผ่าน ไม่ต้องตรวจอย่างอื่นแล้ว”

(ผกอ.1)

“ควรรนาระบบ HACCP มาจับด้วย โดยเขียนกระบวนการและกำหนดจุดวิกฤติที่จำเป็น เช่น วัตถุดิบฮาลาล กระบวนการล้าง”

(ผกอ.1)

จากการสังเกตการนำแบบประเมินไปใช้จริง พบว่า ผู้ประเมิน ปมอ.1 และ ปมอ.2 จากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดไม่ได้ประเมินตามเกณฑ์ในแบบประเมิน แต่จะดูเป็นภาพรวมและเน้นในส่วนที่เป็นประเด็นสำคัญในเรื่องฮาลาล ได้แก่ วัตถุดิบ การล้างตามหลักการอิสลาม และบุคลากรมุสลิม ซึ่งผู้ประเมินจะสอบถามผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวอย่างละเอียด เกณฑ์หมวดอื่น ๆ ที่เป็นสุขาภิบาลอาหารไม่ได้รับความสนใจมาก ปมส.1 และ ปมส.2 ซึ่งเป็นผู้ประเมินจากสำนักงานสาธารณสุขประเมินตามแบบประเมินเป็นข้อ ๆ ในส่วนของสุขาภิบาลอาหาร ข้อที่เป็นมาตรฐานฮาลาล

จะรอให้ ปมอ.1 หรือ ปมอ.2 เป็นผู้ตัดสินใจ เช่น วิธีการล้างมือด้วยน้ำดิน การล้างภาชนะด้วยน้ำดิน หรือการพิสูจน์วัตถุบิที่ฮาลาล เป็นต้น

อภิปรายผลการวิจัย

ความเห็นโดยภาพรวมต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลมีความสอดคล้องกันของข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์เชิงลึก คือ 1) แบบประเมินยังไม่ครบถ้วนสมบูรณ์ 2) ควรมีการบูรณาการระหว่างสาขาโภชนาการและฮาลาล 3) เกณฑ์บางข้อต้องเพิ่มรายละเอียดให้ชัดเจน และควรปรับปรุงเนื้อหาให้ครอบคลุมมากขึ้น 4) ควรจัดทำเกณฑ์ขึ้นมาใหม่โดยเสนอแนะระบบ HACCP เข้ามาประยุกต์ใช้ด้วย 5) ผู้ประเมินยังไม่นำแบบประเมินไปใช้อย่างจริงจัง 6) ผู้ประเมินแยกกันประเมินตามความถนัดของตนเอง ไม่กล้าตัดสินใจในส่วนที่ตนเองไม่มีความรู้

2.2 หมวดที่ 1 บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร

ในเกณฑ์การประเมินหมวดนี้ มีทั้งหมด 8 ข้อที่เกี่ยวข้องกับสถานที่เตรียมอาหารและปรงอาหาร ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มทั้งหมด ไม่เห็นด้วยกับเกณฑ์ข้อ 8 เรื่องของสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล ต้องไม่ติดสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี เนื่องจากประเมินได้ยากว่า สิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมคืออะไร โดยปกติก็ไม่ควรติด ดังคำพูดที่ว่า

“เกณฑ์ข้อนี้ประเมินยาก ไม่ค่อยชัดเจน โดยทั่วไปแล้ว ในโรงครัวก็ไม่น่าจะมีภาพอะไรที่ขัดตาส่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมคืออะไร ภาพอนาจารหรือ จริง ๆ แล้วข้อนี้ไม่น่าจะอยู่ในเกณฑ์ประเมิน”
(ผปม.1)

“ผมเห็นด้วยกับอาจารย์ว่า ข้อนี้ไม่ควรอยู่ในเกณฑ์ประเมิน ไม่ได้สำคัญกับการผลิตอาหารฮาลาล โดยทั่วไปแล้ว สถานที่ราชการก็ไม่น่าจะมีสิ่งพิมพ์ประเภทนี้อยู่แล้ว”

(ผปบ.1)

จากการสังเกตแบบมีส่วนร่วมพบว่า ในหมวดนี้ ผู้ประเมินปมอ.1 และ ปมอ.2 ซึ่งมาจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดใช้วิธีการประเมินแบบภาพรวมมากกว่าการดูตามรายละเอียดตามแบบประเมิน ส่วนใหญ่ ปมส.1 จากสำนักงานสาธารณสุข จะเป็นผู้นำในการตรวจเนื่องจากมีความถนัดในส่วนนี้ ส่วนข้อ 8 เรื่องสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี ผู้ประเมินไม่ได้พูดถึงเลย

และไม่มีโรงครัวโรงพยาบาลใดที่ติดสิ่งพิมพ์ดังกล่าว สอดคล้องกับการสนทนากลุ่มว่า ข้อนี้ ไม่จำเป็นต่อการประเมิน และสอดคล้องกับการสัมภาษณ์เชิงลึกที่ผู้ให้ข้อมูลได้พูดถึงข้อนี้ ดังคำพูดที่ว่า

“เรื่องสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรม โดยจิตสำนักแล้วก็ไม่น่าจะมี ข้อนี้วัดอะไรได้ไม่มาก ไม่น่าจะอยู่ในเกณฑ์การประเมิน”

(ผกส.1)

“เรื่องสิ่งพิมพ์ ถ้าไม่มีก็ดี แต่ถ้ามีติดอยู่แค่เอาออกก็ให้ผ่านได้ ในอิสลาม รูปภาพที่ไม่ดีเป็นสิ่งที่ถูกห้ามอยู่แล้ว”

(ผกอ.1)

“ข้อ 8 (เรื่องสิ่งพิมพ์) ไม่ได้เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหาร แต่เป็นสิ่งที่ไม่สมควร ไม่เข้าใจคำว่าขัดต่อศีลธรรมอันดี แต่ถ้าใช้คำว่าขัดแย้งกับศาสนา น่าจะชัดกว่า”

(ผกน.)

“ข้อ 8 (เรื่องสิ่งพิมพ์) เข้าใจว่ามีผลทางด้านจิตใจ ถ้าคิดว่าผู้ป่วยไม่มารับรู้ก็ไม่ใช่ไร แต่มองอีกด้านหนึ่งเพื่อให้ตรงกับหลักการ รูปภาพที่ไม่ดี ก็ไม่ควรมาอยู่ในที่ที่เราทำอาหาร แต่ข้อนี้ก็ไม่ได้ให้น้ำหนักมากนัก (ไม่ได้ให้ความสำคัญ)”

(ผกอ.2)

ผู้ให้ความเห็น 2 ท่านที่บอกว่า ควรจะคงข้อ 8 ในเรื่องสิ่งพิมพ์นี้ไว้ในเกณฑ์แม้ว่าจะไม่มีโรงติดสิ่งพิมพ์เหล่านี้ในที่ผลิตอาหารก็ตาม เพื่อเป็นการป้องกัน ดังคำพูดที่ว่า

“ภาพที่ไม่ดี ไม่ควรติดอยู่บริเวณที่ผลิตอาหาร ถึงแม้ว่าจะไม่ได้เกี่ยวกับกระบวนการผลิต เท่าที่ตรวจดูก็ไม่มีที่ไหนติด ในความเห็นคิดว่าข้อนี้ควรจะคงไว้”

(ผกส.2)

“การมีภาพที่ไม่ดีทำให้ใจเรานั้นไปทางอื่น ทำให้การใส่ใจทำอาหารฮาลาลลดลงไป การมีข้อนี้เป็นการส่งเสริมให้ปฏิบัติตามหลักศาสนา เป็นการป้องกันสิ่งที่ไม่สมควร ถ้าสถานที่ผลิตมีแต่มุสลิมคงจะไม่มีติดเพราะศาสนาห้ามอยู่แล้ว”

(ผกส.3)

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ ในหมวดนี้ได้แก่ การใช้ภาษาควรให้ชัดเจน เช่น ข้อที่ 2 “พื้น ผนัง ต้องทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี สะอาด” คำว่าวัสดุถาวร เข้าใจยาก หรือคำว่าสัตว์เลี้ยงในข้อที่ 7 สถานที่ผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องในบริเวณการผลิต และต้องไม่นำอาหาร หรือเครื่องมือที่ไม่ฮาลาลเข้าไปเกี่ยวข้องด้วยอย่างเด็ดขาด” ควรระบุให้ชัดเจนว่าสัตว์เลี้ยงที่กล่าวถึง คือ สุนัข หรือห้ามสัตว์ทุกชนิด ดังคำพูดที่ว่า

“ไม่เข้าใจคำว่าวัสดุถาวร อาจใช้คำว่าวัสดุแข็งหรืออย่างอื่น เข้าใจง่ายกว่า และสัตว์เลี้ยงก็น่าจะ ระบุให้ชัดว่าเป็นสุนัข เพราะทำเรื่องฮาลาล สุนัขต้องห้ามอย่างเด็ดขาด หรือว่าห้ามสัตว์ทุกชนิดก็บอก ให้ชัดเลย”

(ผกส.1)

มีความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับข้อ 4 ในเกณฑ์ระบุว่า มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วย มุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ ผู้ให้ความเห็นเสนอว่า ไม่ควรจำเพาะเจาะจงว่าต้องติดมุ้งลวด อาจ ป้องกันโดยวิธีอื่นก็ได้ และผู้ให้ข้อมูลก็ไม่ได้ให้ความสำคัญกับการป้องกันแมลงวันมากนัก ข้อความใน เกณฑ์ที่บอกว่า ติดเครื่องปรับอากาศก็ไม่มีมีความจำเป็น แค่ติดมุ้งลวดก็เพียงพอแล้ว ดังคำพูดที่ว่า

“มีวิธีอื่นที่จะป้องกันแมลงวันนอกเหนือจากมุ้งลวด เช่น ฝาชี หรืออุปกรณ์ช่วยอื่นๆ หรือการ ปิดฝาภาชนะ ถ้าติดมุ้งลวดได้ก็ดี แต่ถ้าไม่ได้ก็ไม่ใช่ว่าเรื่องซีเรียส มีรายงานทางศาสนาเกี่ยวกับแมลงวัน คือ ถ้าแมลงวันตกลงไปในน้ำดื่ม ให้จุ่มลงไปให้จมทั้งสองปีก น้ำนั้นก็สามารดื่มได้ แต่ปัจจุบันคง ไม่ได้”

(ผกน.)

“จากข้อ 4 ที่บอกว่า มีการป้องกันแมลงวัน เช่นกรงมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ อาจไม่ จำเป็นต้องใส่ลงไปเกณฑ์ ให้มีแค่มุ้งลวดก็น่าจะพอแล้ว เพราะดูแล้ว (ห้องปรับอากาศ) ทำได้ยาก และอาจทำให้อากาศไม่ถ่ายเท แบบมุ้งลวดโล่งกว่า”

(ผกส.2)

อภิปรายผลการวิจัย

ในหมวดที่ 1 เรื่องสถานที่ผลิตอาหาร ผู้ให้ข้อมูลมีความเห็นสอดคล้องกัน คือ 1) ข้อ 8 เรื่องสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดีว่าไม่น่าจะเกี่ยวข้องกับการประเมิน โดยจากการสังเกตแบบมีส่วน

ร่วมก็พบว่า ผู้ประเมินก็ไม่ได้ให้ความสำคัญมากนัก แต่ยังมีความเห็นที่แตกต่างออกไปว่า ควรจะมีเกณฑ์ข้อนี้ไว้เพื่อป้องกันการติดสิ่งที่ไม่ดีในสถานที่ผลิตอาหาร 2) การกรูมมิ่งลวดเพื่อป้องกันแมลงวัน เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับสถานที่ผลิตอาหารแม้จะมีความเห็นที่แตกต่างอยู่บ้างในการป้องกันด้วยวิธีการอื่น 3) มีข้อความในเกณฑ์ที่ยังไม่ชัดเจน คือ ข้อที่ 2 ควรเปลี่ยนคำว่า วัสดุถาวรเป็นคำอื่นที่เข้าใจง่ายกว่า และข้อที่ 7 ต้องอธิบายเพิ่มเติมว่า สัตว์เลี้ยงที่ห้ามยุ่งเกี่ยวในสถานที่ผลิตอาหารคือสัตว์อะไรบ้าง

2.3 หมวดที่ 2 ตัวอาหาร น้ำดื่มและเครื่องดื่ม

ในเกณฑ์ประเมินหมวดนี้ มีทั้งหมด 13 ข้อ ตั้งแต่ ข้อที่ 9 ถึง ข้อที่ 21 เนื้อหาของเกณฑ์ เกี่ยวกับการจัดการอาหารหรือวัตถุดิบ เครื่องปรุงในการผลิตอาหาร รวมถึงเครื่องดื่มและน้ำดื่มที่ให้บริการ ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มให้ความเห็นในเกณฑ์แต่ละข้อที่ยังไม่ชัดเจน โดยส่วนใหญ่จะมีความเห็นไปในทิศทางเดียวกันและมีความสอดคล้องกันทั้งข้อมูลจากการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์เชิงลึก

ผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับชื่อหมวด คือ ตัวอาหาร น้ำดื่มและเครื่องดื่มว่า ไม่สื่อถึงภาพรวมทั้งหมดของเกณฑ์ในหมวดนี้ ควรเปลี่ยนเป็น วัตถุดิบและเครื่องปรุง ดังคำพูดที่ว่า

“อันแรกคือ ชื่อหมวด แปลก ตัวอาหารคืออะไร ทั้งหมดพูดถึงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร และมีเรื่องส่วนผสมในการปรุงด้วย น่าจะตั้งชื่อใหม่ให้เกี่ยวข้อง เช่น วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ใช้ อะไรอย่างนี้”

(ผกป.1)

“ในหมวดนี้ ภาษายังไม่ชัด ความจริงหมวดนี้น่าจะใช้ชื่อว่า วัตถุดิบและเครื่องปรุงมากกว่าตัวอาหารและเครื่องดื่ม”

(ผกส.1)

ผู้ให้ข้อมูลให้ความเห็นเกี่ยวกับการเรียงลำดับข้อของเกณฑ์ในหมวดนี้ว่า การเรียงลำดับข้อยังดูวุ่น ควรมีการจัดเรียงใหม่ให้ง่ายและเป็นขั้นตอนมากขึ้น ดังคำพูดที่ว่า

“แบบประเมินยังดูวุ่น การเรียงลำดับข้ออาจยังไม่ชัดเจน ทำให้ดูสับสน ถ้าเราเอามาเรียงใหม่ ก็ดี จะดูกระบวนการชัดเจน เข้าใจง่ายขึ้น”

(ผกอ.2)

ผู้ให้ข้อมูลทุกคนจากการสนทนากลุ่มให้ความเห็นเกี่ยวกับเกณฑ์ข้อที่ 9 “อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย.” สอดคล้องกันว่า ควรเพิ่มเครื่องหมายฮาลาลลงไปด้วย เพราะสำคัญกับการประเมินฮาลาล จากการสัมภาษณ์เชิงลึกก็ได้ผลเหมือนกัน ดังคำพูดที่ว่า

“ผมว่าข้อที่ 9 ยังไม่ครอบคลุม อาหาร เครื่องปรุง เครื่องดื่มต้องมี อย. น่าจะเพิ่มว่าต้องมีเครื่องหมายฮาลาลเข้าไปด้วยเลย จะได้สะดวกในการประเมิน”

(ผปม.2)

“เห็นด้วยว่าควรรวมเข้าด้วยกันเลย อย. กับฮาลาล เพราะสำคัญทั้งสองอย่าง จะได้ประเมินครั้งเดียวไปเลย สะดวกต่อผู้ประเมิน”

(ผปม.2)

การให้ความสำคัญกับเครื่องหมาย อย. และเครื่องหมายฮาลาลของเครื่องปรุงที่ใช้ผลิตอาหารฮาลาลนั้น สอดคล้องกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วมที่ผู้ประเมินทุกคนจะตรวจสอบเครื่องหมายฮาลาลและเครื่องหมาย อย. ของทุกผลิตภัณฑ์ที่มีในสถานที่ผลิตไปพร้อมกัน และผู้ประเมินทุกคนสามารถปฏิบัติได้ ไม่ว่าจะเป็นจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

ผู้ร่วมสนทนาได้ให้ความเห็นต่อเกณฑ์ข้อที่ 10 “อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนมาปรุงอาหาร” โดยให้ความเห็นว่า ในการล้างอาหารสดจะต้องล้างตามหลักการในบทบัญญัติอิสลาม ดังคำพูดที่ว่า

“ในข้อที่ 10 ควรเพิ่มวิธีการล้างว่า จะต้องล้างตามหลักการอิสลามไปเลย จะได้เป็นการย้ำเตือนไปด้วยว่า หากมีการล้างอะไรก็ตาม จะต้องล้างตามหลักการ ส่วนวิธีการ คือ ต้องล้างให้สะอาดแล้วให้น้ำไหลผ่านในขั้นตอนสุดท้าย”

(ผปม.2)

“ที่จริงแล้วในเรื่องของการล้าง จะมีพูดถึงในข้อ 29 เรื่องล้างวัตถุติดตามหลักการอิสลาม บอกวิธีการล้างชัดเจน แต่อยู่ในหมวดที่ 3 เกี่ยวกับอุปกรณ์ จึงน่าจะเอาการล้างวัตถุติดมารวมไว้ที่ข้อ 10 นี้แหละ แล้วเขียนให้ชัดเจน จะได้ไม่ต้องซ้ำซ้อนหลายครั้ง”

(ผปบ.3)

จากการสังเกตแบบมีส่วนร่วมพบว่า ผู้ประเมิน โดยเฉพาะ ปมอ.1 จากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด จะให้ความสำคัญกับการล้างวัตถุติดและอุปกรณ์ตามหลักการอิสลามมาก ซึ่งจะถามวิธีการล้างโดยละเอียด เช่น จำนวนครั้งของการล้างน้ำสะอาด วิธีการล้างวัตถุติดที่เป็นเนื้อสัตว์ ซึ่งจะต้องไม่มีคราบเลือดหลงเหลืออยู่ เน้นย้ำจะต้องให้น้ำไหลผ่านวัตถุติดหรืออุปกรณ์หลังจากที่ล้างสะอาดจนแล้ว ในการสังเกตการล้างมือด้วยน้ำดิน ผู้ประเมินจะสังเกตขวน้ำดินที่อ่างล้างมือ ว่ามีการใช้หรือไม่

ผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกทุกคนก็ให้ความเห็นเช่นเดียวกันว่า การล้างวัตถุติดจะต้องล้างตามหลักการอิสลาม ดังคำพูดที่ว่า

“การล้างให้สะอาด พูดยังไม่ได้ เช่น เนื้อสัตว์ เมื่อเราต้องทำอาหารฮาลาล ก็จะต้องล้างตามหลักการอิสลาม ดังนั้น ข้อนี้ (ข้อ 10) จะต้องเพิ่มว่า ล้างสะอาดตามหลักการอิสลาม”

(ผกส.2)

ผู้ร่วมสนทนาได้ให้ความเห็นต่อเกณฑ์ข้อที่ 17 “วัตถุติดและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นสิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภคได้และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคโดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาลหรือคุณสมบัติยืนยัน” โดยให้ความเห็นว่า การมีหนังสือรับรองหรือการมีคุณสมบัติยืนยันอาจทำได้ยากเพราะในประเทศไทยยังไม่มีหนังสือรับรองวัตถุติดที่ชัดเจน คุณสมบัติยืนยันจะต้องเข้าห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจสอบวัตถุติดทำได้ยากเช่นเดียวกัน จึงต้องมีวิธีการในการประเมินเพื่อให้ง่ายขึ้น ดังคำพูดที่ว่า

“การมีใบรับรองหรือคุณสมบัติยืนยัน อาจยังไม่ชัดว่า คุณสมบัติยืนยันคืออะไร หนังสือรับรองบางอย่างในบ้านเรายังไม่มี เช่น หนังสือรับรองการเชือดสัตว์ ในการประเมินอาจแค่หาที่มาให้ได้ว่า วัตถุติดมาจากไหน ใครเป็นผู้เชือด ใครเป็นผู้ขาย ซึ่งถ้าพิสูจน์ได้ว่า เป็นมุสลิมดำเนินการก็ผ่านได้”

(ผปม.1)

จากการสังเกต การตรวจประเมินของผู้ประเมิน พบว่า ผู้ประเมินไม่ได้เรียกหาใบรับรองหรือคุณสมบัติยืนยันวัตถุดิบที่ฮาลาล ถ้าเป็นวัตถุดิบสำเร็จรูป จะดูจากเครื่องหมายฮาลาล ถ้าเป็นอาหารสด จะดูเครื่องหมายฮาลาลหรือสอบถามที่มาว่า ซื้อมาจากที่ใด มีหมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อไปสอบถามได้หรือไม่

ผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกให้ความเห็นสอดคล้องกันเกี่ยวกับข้อ 17 นี้ว่า จะต้องตีความให้ชัดเจนว่า คุณสมบัติยืนยัน คืออะไร ต้องทำอะไร ดังคำพูดที่ว่า

“คุณสมบัติยืนยัน จะใช้คุณสมบัติอะไรในการตรวจสอบ น่าจะใช้คำอื่นแทน เช่น แหล่งที่มาที่เชื่อถือได้ คำว่าคุณสมบัติยืนยันไม่ชัดเจน ไม่แน่ใจว่าต้องทำอะไร”

(ผกส.1)

“การแสดงหนังสือรับรอง ไม่ใช่เครื่องหมายฮาลาล จะเอาที่ไหน คุณสมบัติยืนยัน ก็ดูยากถ้าเป็นผลิตภัณฑ์ แต่ถ้าเป็นอาหารสดน่าจะดูง่ายกว่า ดูว่ามุสลิมขาย สอบถามแหล่งที่มาเพื่อยืนยันให้ได้ว่าฮาลาล บางทีอาจต้องดูถึงแหล่งที่มา”

(ผกอ.1)

ผู้ร่วมสนทนาได้ให้ความเห็นต่อข้อที่ 18 “วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่สะอาด ไม่มีสัตว์เข้าไปเกี่ยวข้องด้วย เช่น สุนัข แมว และอื่น ๆ” โดยให้ความเห็นว่า เกณฑ์การเก็บวัตถุดิบอาจไปรวมกับข้อ 10 ที่พูดถึงการล้างและการเก็บวัตถุดิบได้ ส่วนสถานที่เก็บได้กล่าวถึงแล้วในหมวดของสถานที่ที่ไม่มีสัตว์เข้ามาเกี่ยวข้อง ดังคำพูดที่ว่า

“ข้อ 18 อาจเอาไปรวมกับข้อที่พูดถึงการล้างและการเก็บวัตถุดิบได้ และสถานที่เก็บไม่มีสัตว์เข้ามาเกี่ยวข้อง ก็ได้พูดไปแล้วในหมวดสถานที่ ข้อนี้ที่จริงไม่จำเป็นต้องมีก็ได้”

(ผปบ.3)

จากการสังเกตพบว่า โรงพยาบาล 2 แห่งมีห้องเก็บวัตถุดิบ อีก 3 แห่ง มีเพียงชั้นวางของที่อยู่ในโรงครัวซึ่งมีการป้องกันสัตว์และแมลงเข้ามาอยู่แล้ว ผู้ประเมินได้ประเมินเรื่องนี้ ในเรื่องสถานที่เก็บอาหารสด และการเก็บอาหารแห้ง (เกณฑ์ข้อ 12) สอดคล้องกับคำพูดของผู้ร่วมสนทนากลุ่ม

และการสัมภาษณ์เชิงลึกว่ามีความซ้ำซ้อน อาจตัดเกณฑ์ข้อนี้ออก โดยนำไปรวมกับเกณฑ์ข้อ 12 เพื่อให้ กระชับขึ้น ซึ่งผู้ประเมินผ่านเกณฑ์ข้อ 18 นี้ไปโดยไม่ได้ประเมินซ้ำอีก

ผู้ร่วมสนทนาได้ให้ความเห็นต่อข้อที่ 19 และ ข้อที่ 20 “วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ต้องเก็บรักษาให้แยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด ถึงแม้จะอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สำเร็จรูปแล้วก็ตาม” โดยให้ความเห็นว่า ข้อนี้อาจไม่ต้องพูดถึงในเกณฑ์ประเมิน เนื่องจาก การผลิตอาหารฮาลาลในโรงครัวโรงพยาบาล ไม่ได้ผลิตเป็นอาหารสำเร็จรูป และวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลจะต้องไม่มีอยู่ในโรงครัวตั้งแต่แรก ดังคำพูดที่ว่า

“ในข้อ 20 ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ไม่ฮาลาล ไม่มีอยู่ในสถานที่ผลิตอาหารฮาลาลอยู่แล้ว ข้อนี้ ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปของเราคือ อาหารสำหรับผู้ป่วย ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลไม่มี เพราะถ้ามีก็ไม่ผ่านตั้งแต่แรกแล้ว”

(ผปบ.4)

จากการสังเกตพบว่า ไม่มีโรงครัวฮาลาลที่ไหนมีผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลอยู่ในโรงครัวโรงพยาบาลเลย และผู้ประเมินก็ไม่ได้ถามถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล แต่ได้ถามถึงการรับประทานอาหารของผู้ที่ปฏิบัติงานว่าได้นำอาหารที่ไม่ฮาลาลมาจากบ้านและเขามารับประทานอาหารในโรงครัวหรือไม่ ซึ่งผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวทุกแห่งรับประทานอาหารของโรงครัว ไม่มีสิ่งที่ไม่ฮาลาลเข้ามาปะปน สอดคล้องกับคำพูดของผู้ให้ข้อมูลสัมภาษณ์เชิงลึกที่ว่า อาหารสำเร็จรูปที่ไม่ฮาลาลไม่น่าจะมีอยู่ในโรงครัวฮาลาล ไม่ต้องพูดถึงในเกณฑ์ข้อนี้ เพราะถ้าหากพบผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลก็ไม่ผ่านตั้งแต่เกณฑ์ข้อที่พูดถึงวัตถุดิบที่ฮาลาล ดังคำพูดที่ว่า

“อาหารสำเร็จรูปที่ไม่ฮาลาล อยู่ในภาชนะบรรจุสำเร็จรูปอยู่แล้ว การปะปนไม่น่าจะกังวลมาก แต่ผู้หยิบใช้ต้องระวัง ที่จริงสิ่งที่ไม่ฮาลาลไม่ควรจะมีอยู่ในโรงครัวฮาลาล เพราะถ้าพบก็ไม่ผ่านตั้งแต่แรกแล้ว และโรงครัวก็ไม่ได้ผลิตอาหารสำเร็จรูปด้วย”

(ผกน.)

“ข้อ 19 และ ข้อ 20 ไม่น่าจะมีสิ่งที่ไม่ฮาลาลอยู่ในโรงครัวฮาลาล อาจตัดออก หรือหากจะมีไว้เพื่อป้องกันก็ควรเขียนรวมกัน เพราะพูดเหมือนกันคือ ผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบต้องแยกจากสิ่งไม่ฮาลาล”

(ผกป.2)

ผู้ให้ข้อมูลสัมภาษณ์เชิงลึกให้ความเห็นเกี่ยวกับข้อ 21 “ผู้แทนสถานประกอบการจะต้องแจ้งข้อมูลวัตถุดิบและส่วนผสมทุกรายการตลอดจนข้อมูลอื่น ๆ ในการผลิต และต้องนำคณะกรรมการประเมินเพื่อตรวจสอบกระบวนการผลิตในทุกขั้นตอน”ว่า เกณฑ์ข้อนี้เขียนขึ้นโดยใช้แนวปฏิบัติของโรงงานอาหารมากเกินไป ต้องปรับข้อความให้กระชับขึ้น ดังคำพูดที่ว่า

“ข้อ 21 เขียนไปในแนวของโรงงานไปนิดหนึ่ง อาจทำให้ดูยาก ต้องปรับคำพูด เช่น ผู้แทนสถานประกอบการ ระบุให้ชัดว่าเป็นใคร หัวหน้าโรงครัวหรือโภชนากร ให้บอกวิธีการปฏิบัติในการนำตรวจด้วย”

(ผกอ.1)

ผู้เข้าร่วมสนทนาให้ความสำคัญอย่างมากต่อวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล โดยเฉพาะที่มาของวัตถุดิบ ซึ่งจะต้องตรวจสอบได้ว่า ฮาลาล วัตถุดิบที่ฮาลาล หมายถึงวัตถุดิบที่ศาสนาอิสลามอนุมัติให้ใช้ประกอบอาหารฮาลาลได้ เช่น เนื้อสัตว์จะต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการอิสลาม เครื่องปรุงสำเร็จรูปจะต้องมีตรารับรองฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือตราฮาลาลจากต่างประเทศ เนื้อสัตว์ พืช หรือส่วนผสมอื่นจะต้องเป็นสิ่งที่อนุมัติให้ผลิตอาหารฮาลาลได้ เป็นต้น นอกจากที่มาของวัตถุดิบแล้ว ชนิดของวัตถุดิบที่ฮาลาลก็ต้องพิสูจน์ได้ว่า ฮาลาล ดังมีปรากฏคำพูดของผู้ร่วมสนทนา ดังนี้

“การรับรองฮาลาล จะต้องให้ความสำคัญกับวัตถุดิบ ที่มาของวัตถุดิบและบุคลากรในการผลิต ถ้าข้อเหล่านี้ไม่ผ่าน ไม่ต้องตรวจแล้ว”

(ผปม.2)

“ในแบบประเมิน การซื้อวัตถุดิบก็ไม่ได้บอกชัดเจน ซื้อจากใครได้บ้าง อะไรบ้างที่ต้องมีเครื่องหมายฮาลาลหรือไม่มีเครื่องหมายฮาลาล แล้วจะมีวิธีการตรวจสอบได้อย่างไรว่ามาจากมุสลิมจริง”

(ผปบ.1)

“ให้ดูชนิดของวัตถุดิบ บางชนิดไม่ต้องพิสูจน์ที่มา เช่น พืชผัก สามารถหาได้ทั่วไปในตลาดซื้อจากใครก็ได้ แต่ถ้าเป็นผลิตภัณฑ์ก็จะต้องมีเครื่องหมายฮาลาล ถ้าเป็นเนื้อสัตว์ก็ต้องเป็นสัตว์ที่กินได้

และเชื่อดอกต้องตามหลักการ การจัดซื้อวัตถุดิบ ให้คู่มุสลิมต้องเป็นผู้จัดซื้อเองเพราะต้องรับผิดชอบในวัตถุดิบ”

(ผปม.2)

จากการสังเกตแบบมีส่วนร่วม พบว่าผู้ประเมิน โดยเฉพาะ ปมอ.1 ได้ให้ความสำคัญกับวัตถุดิบมาก ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลจาก การสนทนากลุ่ม ผู้ประเมินตรวจดูแหล่งที่มาอย่างละเอียด โรงพยาบาลแห่งหนึ่งมีเนื้อไก่ที่ใช้ในการผลิตอาหาร 2 ขนาดบรรจุ ขนาดเล็กมีตราฮาลาล แต่ขนาดใหญ่ไม่มีตราฮาลาล ผู้ประเมินยอมรับไม่ได้ เพราะหากเป็นไก่ที่บรรจุถุงสำเร็จจะต้องมีตราฮาลาลไม่ว่าขนาดบรรจุใดก็ตาม ผู้ประเมินบอกว่า ไม่มั่นใจ ให้ซื้อเนื้อไก่ในตลาดที่ผู้ขายเป็นมุสลิมยังดีกว่า แม้ไม่มีเครื่องหมายฮาลาล ผู้ประเมินย้ำเรื่องเครื่องปรุงทุกอย่างต้องฮาลาล ยกเว้น เกลือ น้ำตาล ถ้าไม่มีก็อนุโลมได้ แต่ถ้าหาเครื่องปรุงที่มีฮาลาลได้ ก็ต้องใช้ที่มีฮาลาลเพื่อความมั่นใจ ปมอ.1 ได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับวัตถุดิบ ดังคำพูดที่ว่า

“วัตถุดิบที่ฮาลาลเป็นสิ่งสำคัญ ถ้าวัตถุดิบไม่ฮาลาล กระบวนการผลิต หรือนุ้กลากรที่ผลิตก็ไม่มีความหมาย เพราะไม่ฮาลาลตั้งแต่ต้นแล้ว”

(ปมอ.1)

ในการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ให้ข้อมูลก็มีความคิดเห็นไปในทางเดียวกันคือ ให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่ฮาลาล ดังคำพูดที่ว่า

“สำคัญมาก ยอมรับไม่ได้เลย วัตถุดิบทั้งหมดจำเป็นต้องเป็นวัตถุดิบฮาลาล ตัวไหนที่มีฮาลาลต้องหาที่มีฮาลาล ถ้าไม่มีก็ไม่ใช่เป็นไร ถ้าซื้อวัตถุดิบที่มุสลิมขายได้ก็จะดีมาก มีผู้รับรองให้แล้ว อาจชุนิดของวัตถุดิบ ถ้าเป็นของสด ต้องเลือกที่มุสลิมขาย แต่เครื่องปรุงที่มีฮาลาล ซื้อจากใครก็ได้ ผักผลไม้ ถ้าไม่มีมุสลิมขายก็ซื้อได้ ไม่เป็นไร”

(ผกส.1)

“วัตถุดิบบางอย่างไม่จำเป็นต้องมีฮาลาล เช่น เกลือ น้ำตาล ในการผลิตไม่น่าจะปนเปื้อนอะไร ไม่ได้ยึดติดกับตราฮาลาล แต่ถ้ามีตราฮาลาลก็ควรเลือกก่อน ถ้าไม่มีก็ยืดหยุ่นได้ในบางรายการ วัตถุดิบซื้อจากที่ไม่ใช่มุสลิมขายก็ได้ แต่ต้องมั่นใจว่า มาจากมุสลิม และต้องไม่ขายอย่างอื่นปะปนด้วย เช่น เนื้อหมู”

(ผกอ.1)

“วัตถุดิบสำคัญมาก จำเป็นต้องฮาลาล เกลือ น้ำตาล ปกติก็สะอาดตามธรรมชาติอยู่แล้ว ไม่มี การปนเปื้อน แต่ถ้าเลือกที่ฮาลาลได้ก็ดี การซื้อวัตถุดิบต้องดูชนิดของวัตถุดิบด้วย เช่น ของสำเร็จรูปจะ ซื้อจากใครก็ได้ ผักผลไม้ซื้อจากที่ไม่ใช่มุสลิมก็ได้ แต่ต้องระวังบู๊ตที่ใช้รด อาจมีจี๋หนูปะปน สำคัญคือ เนื้อสัตว์จะต้องซื้อจากมุสลิม”

(ผกน.)

“วัตถุดิบสำคัญ เพราะวัตถุดิบที่ฮาลาลจะมาเป็นอาหารที่ฮาลาล วัตถุดิบธรรมชาติก็จำเป็นต้อง เลือกใช้ที่ฮาลาล แต่ถ้าไม่มีก็ไม่เป็นไร วัตถุดิบทั้งหลาย จำเป็นต้องเลือกซื้อจากมุสลิมเพราะมันใจกว่า เว้นเสียแต่ว่า ไม่มีเลย อันที่จริงอาจต้องมองไปถึงเงินที่ซื้อวัตถุดิบด้วยซ้ำว่า จะต้องเป็นเงินที่ฮาลาล ได้มาโดยสุจริต ไม่ใช่ดอกเบี้ย”

(ผกอ.2)

อภิปรายผลการวิจัย

ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในหมวดที่ 2 เรื่อง ตัวอาหาร น้ำดื่ม และ เครื่องดื่ม ผู้ให้ข้อมูลมีความคิดเห็นสอดคล้องกัน สามารถแยกเป็นประเด็นต่าง ๆ ดังนี้ 1) ชื่อหมวดไม่ สัมพันธ์กับเนื้อหาในเกณฑ์ ควรเปลี่ยนเป็น วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ใช้ในการผลิต 2) การเรียงลำดับข้อ ทำให้สับสน ควรมีการเรียงข้อใหม่ให้เป็นไปตามขั้นตอน จะได้ดูกระบวนการผลิตได้ชัดเจนขึ้น 3) เพิ่ม การบูรณาการร่วมกันระหว่างสาขาภิบาลอาหารและฮาลาล เช่น เกณฑ์ข้อที่ 9 การตรวจเครื่องหมาย ออ. ให้รวมเครื่องหมายฮาลาลไปด้วย เพื่อความสะดวก รวดเร็วในการประเมิน 4) ผู้ประเมินให้ความสำคัญ กับการล้างตามหลักการอิสลาม โดยข้อที่เกี่ยวข้องกับการล้างให้ระบุว่า เป็นการล้างตามหลักการอิสลาม และเน้นย้ำวิธีการล้างที่ถูกต้อง 5) ผู้ประเมินให้ความสำคัญกับวัตถุดิบฮาลาลและจะต้องพิสูจน์ที่มาที่ฮา ลาลของวัตถุดิบ 6) มีความซ้ำซ้อนของเกณฑ์ ข้อที่ควรตัดออก คือ ข้อ 18 เรื่องการเก็บวัตถุดิบ เนื่องจาก ได้กล่าวถึงในเกณฑ์ข้อ 12 แล้ว ส่วนเกณฑ์ข้อ 19 กับ ข้อ 20 เรื่องการแยกสิ่งที่ไม่ฮาลาลในสถานที่ผลิต ควรนำมาเขียนรวมกัน เพราะเป็นเรื่องที่ใกล้เคียงกัน (วัตถุดิบกับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป)

2.4 หมวดที่ 3 ภาชนะอุปกรณ์

เกณฑ์ประเมินในหมวดนี้ มีทั้งหมด 12 ข้อ ตั้งแต่ข้อที่ 22 ถึงข้อที่ 33 เนื้อหาของเกณฑ์เกี่ยวกับภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงครัวฮาลาล ตลอดจนการจัดการเกี่ยวกับอุปกรณ์เมื่อมีการใช้งาน ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มให้ความเห็นไม่มากนัก ในหมวดนี้ มีการให้ความเห็นในเกณฑ์ข้อที่ 29 (การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต เมื่อล้างน้ำโดยการจุ่มหรือน้ำซังในภาชนะแล้วต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่านวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่ใช้โดยทั่วถึงในการล้างครั้งสุดท้าย น้ำที่ไหลผ่านกระบวนการนี้แล้วจะนำมาใช้ล้างวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่ใช้ในการผลิตอีกไม่ได้) ว่าควรอยู่ในหมวดที่ 2 เรื่องวัตถุดิบ จะได้ตรงตามหัวข้อของเกณฑ์ และให้รวมเกณฑ์ข้อ 30 (เกี่ยวกับอุปกรณ์การผลิต ซึ่งจะใช้ร่วมกับการผลิตอาหารไม่ฮาลาลไม่ได้) ข้อ 31 (เกี่ยวกับอุปกรณ์การผลิตถ้าเคยใช้ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล จะต้องล้างตามหลักการอิสลามก่อนนำมาใช้ผลิตอาหารฮาลาล) และข้อ 32 (อุปกรณ์ที่ใช้กับผู้ป่วยถ้าเกิดการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาล จะต้องล้างตามหลักการอิสลามก่อนนำมาใช้ใหม่) เข้าด้วยกันเพราะเป็นเรื่องเดียวกัน เขียนข้อความใหม่ให้กระชับขึ้นเพื่อให้เข้าใจง่าย และลดจำนวนข้อของเกณฑ์ ดังคำพูดที่ว่า

“เห็นด้วยที่ว่า ควรย้ายข้อ 29 มาอยู่ในหมวดที่ 2 ซึ่งเกี่ยวกับวัตถุดิบ หมวดที่ 3 พุถึงอุปกรณ์ ซึ่งไม่เกี่ยวข้องกัน และในข้อ 30 ถึง ข้อ 32 เขียนรวมกันให้กระชับได้โดยไม่ต้องแยกประเมินทีละข้อ ที่จริงเรื่องหลักที่พูดถึง คือ ถ้าภาชนะเกิดการปนเปื้อนจะต้องล้างตามหลักการ”

(ผปม.1)

“เห็นด้วยที่จะเขียน (ข้อ 30 31 และ 32) รวมกัน เพราะดูเป็นข้อ ๆ แล้วยัง ทั้งที่วัตถุประสงค์เหมือนกัน คือ หากปนเปื้อนจะต้องล้างให้ถูกต้องตามหลักการอิสลาม”

(ผปบ.2)

“ข้อ 30 ถึง 32 สามารถรวมเป็นเรื่องเดียวกันได้ เขียนใหม่เป็น อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตและอุปกรณ์ที่เคยใช้ผลิตอาหารไม่ฮาลาล ตลอดจนอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาลจะต้องล้างตามหลักการอิสลามก่อนการนำมาใช้”

(ผกป.1)

“เห็นด้วยที่จะรวมข้อ 30 31 32 เข้าด้วยกัน เพราะเป็นเรื่องเดียวกัน สามารถเขียนรวมกันได้ เพื่อให้จำนวนข้อน้อยลง”

(ผกส.3)

ผู้เข้าร่วมสนทนาได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของการล้างทำความสะอาดหลักการของอิสลาม โดยเฉพาะการใช้น้ำดินในการชำระล้างสิ่งที่ไม่ฮาลาล การล้างน้ำดินเป็นการชำระล้างสิ่งสกปรกตามหลักการอิสลามที่เรียกว่า เป็นนัยสหนัก เช่น หมู หรือ สุนัข โดยจะต้องล้าง 7 น้ำ ในนั้นให้เป็นน้ำดิน 1 ครั้ง ลักษณะของน้ำดินที่ต้องใช้ และวิธีการล้างที่ถูกต้อง ในมุมมองของแต่ละคน อาจแตกต่างกันตามที่เคยปฏิบัติสืบต่อกันมา โดยไม่ได้มีเขียนบอกไว้ชัดเจน แต่อาศัยการตีความของผู้รู้ จึงอาจมีแตกต่างกันบ้าง ดังมีปรากฏคำพูดของผู้ร่วมสนทนา ดังนี้

“การล้างน้ำดิน ตามทัศนะอิสลาม ต้องเป็นดินที่สะอาด ล้างโดยให้น้ำดินหนึ่งในเจ็ดครั้งที่ล้าง ในอดีตไม่ได้เขียนวิธีการล้างไว้อย่างชัดเจน อาศัยการตีความจากผู้รู้ อาจมีความแตกต่างกันบ้าง ต้องยึดหลักการ”

(ผปม.2)

จากการสังเกต ผู้ประเมินโดยเฉพาะ ปมอ.1 ให้ความสำคัญกับการล้างตามหลักการอิสลามมาก ตั้งแต่การล้างมือด้วยน้ำดินของผู้ปฏิบัติงานที่ไม่ใช่มุสลิม ผู้ประเมินจะสังเกตปริมาณน้ำดินที่วางอยู่ที่อ่างล้างมือว่า ปริมาณลดน้อยลงไปหรือไม่ โรงครัวของโรงพยาบาลที่มีบุคลากรมุสลิมมาก ผู้ประเมินจะไม่สนใจการล้างมือด้วยน้ำดินมาก นอกจากนี้ ผู้ประเมินได้สอบถามเกี่ยวกับวิธีการล้างภาชนะที่สงสัยจะปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาลว่า มีวิธีการปฏิบัติอย่างไร มีโรงพยาบาลแห่งหนึ่ง ใช้วิธีการนำภาชนะที่ปนเปื้อนล้างรวมกันในน้ำดินเดียวกัน ผู้ประเมินให้ผ่านโดยไม่มีข้อแนะนำใด ๆ ระดับสีของน้ำดินที่เตรียมของโรงพยาบาลแต่ละแห่งไม่เท่ากัน ผู้ประเมินให้ความเห็นว่า ความขุ่นของน้ำดินขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้เตรียมน้ำดินเอง ในศาสนบัญญัติไม่ได้บอกวิธีการและระดับความเข้มข้นของน้ำดินไว้ อิสลามเน้นให้ปฏิบัติแบบไม่ยุ่งยาก แต่ให้พยายามเท่าที่จะทำได้ ผลดังกล่าวสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ในประเด็นของลักษณะน้ำดิน ซึ่งพบว่าผู้ให้ข้อมูลแต่ละคนมีความเห็นต่างกันในประเด็นของการจุ่มล้างภาชนะในน้ำดินเดียวกัน ดังคำพูดที่ว่า

“ลักษณะดินที่ใช้ รายละเอียดจริง ๆ แล้วไม่รู้ ยอมรับว่า ถ้ามีการล้างน้ำดินก็โอเคแล้ว น้ำดินใสหรือน้ำดินขุ่น ไม่แตกต่างกัน น้ำดินแบบไหนก็ยอมรับได้ วิธีการล้าง ให้อ่านาราดก่อน ล้างน้ำดินแล้ว

ล้างต่อ น้ำดินควรจะอยู่กลาง ๆ ถ้าเป็นน้ำก็อกให้น้ำผ่าน 7 ครั้ง การจุ่มล้างน้ำดินในภาชนะเดียวกัน ไม่น่าจะทำได้เพราะตามหลักการ ต้องผ่านน้ำ”

(ผกอ.1)

“ต้องเอาดินตามบ้าน ผสมในน้ำ ปริมาณไม่ชัด ล้างด้วยน้ำดินในครั้งแรก หลังจากนั้นให้ล้างอีก 6 ชั้น หรือถ้าเป็นก๊อกน้ำใช้ความรู้สึก เอามือดูผ่านภาชนะให้ครบ 7 ครั้ง การจุ่มล้างภาชนะในน้ำดินเดียวกันทำไม่ได้ น้ำดินต้องผ่านภาชนะไม่จุ่มเป็นเพื่อนอยู่ในนั้น หลักการคือ ให้น้ำดินผ่าน ลักษณะของน้ำดิน ต้องมีความขุ่น ให้รู้ว่าเป็นน้ำดิน ไม่เอาน้ำใสมาล้าง”

(ผกส.1)

ผู้ให้ข้อมูลสัมภาษณ์เชิงลึก 3 ท่าน ให้ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำดินสอดคล้องกับการสังเกตผู้ประเมินในประเด็นของการจุ่มล้างว่าสามารถทำได้ดังคำพูดที่ว่า

“การจุ่มล้าง เป็นวิธีที่ทำให้ประหยัด ถ้าเรามีข้อจำกัดก็สามารถทำได้ ตามหลักการ คือ น้ำผ่าน แต่ถ้าปริมาณมากทำให้ยุ่งยาก อาจจุ่มล้างได้ ลักษณะน้ำดิน ต้องเป็นดินที่สะอาด ความเข้มข้นได้สัดส่วนที่พอดี ไม่มีการฟุดถึงในรายละเอียดมาก บางคนบอกว่า น้ำดินเป็นอิบาดะห์ (ความดีงาม) ไม่ต้องถามว่ามีประโยชน์อะไร นบี (ศาสดา) บอกว่าน้ำดินก็ให้ทำตามนั้น แต่บางคนบอกว่า การล้างนายิส (สิ่งสกปรก) ชนิดนี้ใช้น้ำอะไรก็ได้ นบีแค่ยกตัวอย่างว่า เช่น น้ำดิน ที่จริงใช้สิ่งอื่นทดแทนได้ แต่ก็ไม่รู้ว่าอะไร”

(ผกน.)

“การล้างภาชนะรวมกันโดยใช้น้ำดินเดียวกันเป็นสิ่งที่ทำได้ คือในการล้างเจ็ดครั้งจะต้องให้น้ำไหลผ่าน แต่ตอนล้างน้ำดินไม่ต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้ ถ้าต้องล้างผ่านน้ำดินทั้งหมดจะยุ่งยาก ต้องใช้น้ำดินเยอะ ซึ่งความจริงถ้าล้างรวมกันแล้วค่อยเปลี่ยนน้ำดินบ้าง จะทำได้ง่ายและไม่ผิดหลักการด้วย”

(ผกป.1)

“การล้างน้ำดินไม่ได้บอกวิธีปฏิบัติที่ชัดเจน แต่ที่เคยปฏิบัติมาและเกิดความสะดวก คือ การล้างน้ำดิน ๓ นายิส (สิ่งสกปรก) รดด้วยน้ำดิน และล้างน้ำธรรมดาให้ครบ 7 ครั้ง นั่นคือที่เราเห็นว่าไปโดน (สัมผัส) สุนัขมาจริง ๆ แต่ในกรณีของงานที่สงสัย โดยเรามีการป้องกันทางอื่นด้วยแล้ว น้อยมากที่

จะมีโอกาสปนเปื้อน เราสามารถที่จะทำแบบนั้นได้ (ล้างรวมกัน) แต่ถ้าเห็นหมูจะ ๆ อยู่ในจาน ก็ควรแยกล้างและรดน้ำดินผ่าน สบายใจกว่า”

(ผกป.2)

ผู้เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลให้ข้อมูลที่น่าสนใจเกี่ยวกับทัศนะในอิสลามซึ่งมีอยู่หลายทัศนะ และน้ำดินก็เป็นประเด็นที่สร้างความขัดแย้ง ดังคำพูดที่ว่า

“การใช้ น้ำดินเป็นที่มาของความขัดแย้งในทัศนะ ถ้าตามทัศนะของชาฟีอี ยังไง น้ำดินก็จำเป็น แต่มีบางทัศนะไม่ต้อง น้ำดินก็ได้อย่างที่บอก”

(ผกน.)

“ในบ้านเราตอนนี้มีอยู่หลายทัศนะ แบบดั้งเดิมหรือแบบที่เป็นส่วนใหญ่ คือ ชาฟีอี ส่วนแบบใหม่ตามทัศนะของฮานาฟี จะมีวิธีปฏิบัติที่ง่ายขึ้น แต่ก็ยังไม่เป็นที่ยอมรับมากนัก บางเรื่องยังมีความคิดเห็นที่แตกต่างกันอยู่”

(ผกส.1)

นอกจากนี้ ผู้ให้ข้อมูลได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับเกณฑ์ข้อ 25 (เกี่ยวกับการใช้เครื่องล้างจานและตู้อบภาชนะ) และ เกณฑ์ข้อ 26 (เกี่ยวกับการจัดชั้นส้อมให้เอาด้ามขึ้น หรือให้เก็บเป็นระเบียบในภาชนะ โปรง) ว่า เป็นรายละเอียดปลีกย่อยมากเกินไป มีความจำเป็นหรือไม่ ดังคำพูดที่ว่า

“ถ้าที่ไหนไม่มีเครื่องล้างจานจะประเมินอย่างไร ดูแล้วไม่จำเป็น ตู้อบภาชนะก็ไม่จำเป็น การวางชั้นส้อมให้เอาด้ามขึ้นก็เป็นปลีกย่อยมากเกินไป น่าจะบอกแค่ให้จัดเป็นระเบียบก็พอ”

(ผกส.2)

อภิปรายผลการวิจัย

ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่มีความคิดเห็นสอดคล้องกัน ในเรื่องเกณฑ์ประเมินในหมวดที่ 3 เรื่อง ภาชนะและอุปกรณ์ โดยมีจุดเน้นอยู่ที่การล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ตามหลักการอิสลาม ซึ่งจะต้องมีวิธีปฏิบัติที่ถูกต้อง ในเรื่องการล้างมือด้วยน้ำดินของผู้สัมผัสอาหารที่อาจสัมผัสสิ่งที่ไม่ฮาลาลมาจากที่อื่น และวิธีการในการล้างภาชนะที่ปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาลด้วยน้ำดิน อย่างไรก็ตาม ผู้ให้ข้อมูลมีความคิดเห็นแตกต่างกันในเรื่อง การจุ่มล้างภาชนะลงในน้ำดินเดียวกัน เนื่องจากใน

หลักการเขียนว่าให้ล้าง 7 ครั้ง โดยให้มีน้ำดิน 1 ครั้ง จากการสัมภาษณ์เชิงลึก มี 4 ท่านไม่เห็นด้วยกับการจุ่มล้างน้ำดินลงในที่เดียวกัน มี 3 ท่าน ให้ความเห็นว่าสามารถทำได้หากเป็นเพียงภาชนะที่สงสัยว่าจะปนเปื้อนและมีระบบป้องกันการปนเปื้อนอยู่แล้ว แต่ถ้าเห็นชัดว่าปนเปื้อนหมู่นะนำไปล้างผ่านน้ำดิน และอีก 1 ท่าน ไม่ได้ให้ความเห็นในเรื่องนี้เพราะไม่แน่ใจ จากการสังเกตการประเมินในสถานที่จริง ผู้ประเมินอนุญาตให้จุ่มล้างภาชนะในน้ำดินเดียวกันได้ เนื่องจากภาชนะมีจำนวนมาก หากผ่านน้ำดินจะยุ่งยากเกินไป

ผู้เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลให้ข้อมูลเกี่ยวกับการล้างน้ำดินว่า ลักษณะของน้ำดิน ควรเป็นดินที่สะอาด ระดับความเข้มข้นไม่ได้รับระบุไว้ชัดเจน จึงอาจมีวิธีการปฏิบัติที่หลากหลายตามทัศนะที่ถือปฏิบัติ ซึ่งในประเทศไทยมีอยู่หลายทัศนะ การล้างน้ำดินจึงยังมีวิธีการปฏิบัติที่ไม่ชัดเจน แต่ก็ให้ทำตามที่ดีปฏิบัติมา

ในหมวดนี้ ผู้ให้ข้อมูลมีความเห็นว่า ควรรวมเกณฑ์ข้อ 30 ถึงข้อ 32 เข้าด้วยกัน เรื่องอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาล จะต้องล้างทำความสะอาดตามหลักการก่อนการนำมาใช้ เนื่องจากมีวิธีการปฏิบัติเหมือนกัน สามารถเขียนข้อความใหม่ให้กระชับขึ้น ส่วนข้อที่ผู้ให้ข้อมูลมีความเห็นว่าเป็นรายละเอียดปลีกย่อย ควรปรับข้อความตามความเหมาะสม เช่น เกณฑ์ข้อ 25 เกี่ยวกับการใช้เครื่องล้างจานและตู้อบภาชนะ อาจต้องพิจารณาว่ามีความจำเป็นต้องอยู่ในเกณฑ์หรือไม่ เพราะโรงพยาบาลขนาดเล็กหลายแห่งไม่มี แต่โรงพยาบาลขนาดใหญ่มี เกณฑ์ข้อ 26 เกี่ยวกับการจัดซื้อเนื้อสัตว์ให้เอาด้ามขึ้น หรือให้เก็บเป็นระเบียบในภาชนะโปร่ง อาจปรับข้อความเป็น การวางซื้อเนื้อสัตว์ให้เป็นระเบียบ

2.5 หมวดที่ 4 การรวมขยะและน้ำโสโครก

เกณฑ์ประเมินหมวดนี้ มีทั้งหมด 3 ข้อ ตั้งแต่ข้อที่ 34 ถึงข้อที่ 36 เนื้อหาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลภายในโรงครัวฮาลาล การกำจัดขยะและน้ำเสียในสถานที่ผลิต หมวดนี้มีความสำคัญในมาตรฐานโรงครัวของกรมอนามัย แต่ไม่ใช่จุดเน้นในเกณฑ์ประเมินฮาลาลของผลิตภัณฑ์ เมื่อมีการนำเข้ามาใช้ประเมินโรงครัวฮาลาล ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มให้ความเห็นเป็นภาพรวมทั้งหมดไม่ได้ให้ความเห็นเป็นรายข้อ ในหมวดนี้ มีการให้ความเห็นว่า เกณฑ์ไม่ได้เกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาลโดยตรงอย่างชัดเจน แต่ก็เป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องปฏิบัติตามศักยภาพของตนเอง ดังคำพูดที่ว่า

“การรวมขยะและน้ำโสโครกอาจไม่ได้พูดถึงในเรื่องฮาลาลโดยตรง แต่ก็เป็นสิ่งสำคัญเพราะอิสลามเน้นเรื่องความสะอาดเป็นอันดับแรก แน่นอนว่า ขยะและน้ำเสียเป็นสิ่งสกปรกหรือที่เรียกว่า นายิส จะมีอยู่ในสถานที่ผลิตอาหารฮาลาลไม่ได้เลย เท่าที่ดูในเกณฑ์ 3 ข้อ ถ้าทำได้ ก็ถือว่าทำให้เกิดความสะอาด วิธีทำความสะอาดในเรื่องขยะและน้ำเสีย ศาสนาไม่ได้บอกไว้อย่างชัดเจน แต่ต้องสะอาด เกณฑ์บางข้อทำไม่ได้ แต่โดยภาพรวมของสถานที่แล้วสะอาด ก็ถือว่าใช้ได้ ตามหลักการไม่ได้เน้นว่าต้องมีตามเกณฑ์ เช่น บ่อนำบัติน้ำเสีย ลักษณะถังขยะหรือการกำจัดขยะ”

(ผปม.1)

“เห็นด้วยว่า ไม่ต้องซีเรียสมาก เพราะโรงพยาบาลเล็ก ๆ บางโรงอาจจะทำไม่ได้ แต่ก็ต้องมีไว้ตามเกณฑ์ของสุขาภิบาล ให้พิจารณาความสะอาดเป็นหลัก”

(ผปบ.2)

จากการสังเกตการประเมิน ซึ่งปมส.1 เป็นผู้นำในการตรวจประเมิน ผู้ประเมินสอบถามเกี่ยวกับระบบสุขาภิบาลโดยภาพรวมและไม่ได้เคร่งครัดมากนัก อีกทั้งยังตรวจสอบการกำจัดขยะและระบบจัดการน้ำเสียในโรงครัว ส่วน ปมอ.1 และ ปมอ.2 ซึ่งเป็นผู้ประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดไม่ได้แนะนำอะไรมา เพียงแต่ตรวจดูความสะอาดโดยทั่วไป

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ให้ข้อมูลไม่ได้ให้ความเห็นมากนักในหมวดนี้ แต่ระบุว่า เป็นสิ่งที่จำเป็น เนื่องจากอิสลามเน้นย้ำเรื่องของความสะอาด โดยถือว่าความสะอาดเป็นส่วนหนึ่งของการศรัทธา และได้พูดถึงบ่อนำบัติน้ำเสียว่า อาจทำได้ยาก แต่ถ้าทำได้ก็จะดี ดังคำพูดที่ว่า

“เรื่องความสะอาดเป็นสิ่งจำเป็นมาก ศาสนาได้พูดถึงเรื่องของความสะอาดไว้ว่า ถ้าผู้ใดเห็นขยะแล้วเก็บ แสดงว่าเป็นผู้ศรัทธา เพราะขยะเป็นศูนย์รวมของความสกปรก ถ้าจัดการขยะได้ดี การแพร่ระบาดของเชื้อโรคจะลดลง ส่วนบ่อนำบัติน้ำเสียทำได้ยาก อาจไม่จำเป็นมาก แต่ส่วนอื่น ๆ เช่น การระบายน้ำเป็นสิ่งจำเป็น”

(ผกน.)

“ถึงในเกณฑ์ฮาลาลสากล ไม่ได้ระบุชัด แต่เรื่องความสะอาดในศาสนาพูดถึงมาก จะทำอะไรก็ตาม ความสะอาดต้องมาก่อน ดังฮาดิษ (คำสอนของศาสดา) ที่ว่า ความสะอาดเป็นส่วนหนึ่งของการศรัทธา”

(ผกป.2)

อภิปรายผลการวิจัย

ในหมวดที่ 4 เรื่อง การรวมขยะและน้ำโสโครก ผู้ให้ข้อมูลให้ความคิดเห็นไม่มากนัก เนื่องจากเป็นเรื่องทั่วไปที่มีความจำเป็นทางด้านสุขาภิบาลอาหาร และสื่อถึงความสะอาด ในทางศาสนา ก็ให้ความสำคัญกับความสะอาดโดยมีคำสอนว่า ความสะอาดเป็นส่วนหนึ่งของการศรัทธา แม้ในมาตรฐานสากลไม่ได้กล่าวถึงวิธีการจัดการขยะและน้ำเสียอย่างชัดเจน ผู้ประเมินให้คะแนนในเกณฑ์หมวดนี้ โดยดูจากความสะอาดในภาพรวม

2.6 หมวดที่ 5 ห้องน้ำ ห้องส้วม

เกณฑ์ประเมินหมวดนี้ มีทั้งหมด 2 ข้อ (ข้อที่ 37 และ 38) เนื้อหาเกี่ยวกับสุขาภิบาลในส่วน of ห้องน้ำและห้องส้วมสำหรับผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวของโรงพยาบาล ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มให้ความเห็นเช่นเดียวกับหมวดที่ 4 คือ ไม่ได้กล่าวถึงเรื่องนี้ในหลักการทางศาสนาอย่างชัดเจน แต่ต้องให้สะอาด และมีข้อสงสัยเกี่ยวกับข้อความในเกณฑ์ เรื่องการแยกห้องน้ำ ห้องส้วม เฉพาะสำหรับผู้ปฏิบัติงานในโรงครัว เนื่องจาก โรงพยาบาลขนาดเล็กทำได้ยาก ดังคำพูดของผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มว่า

“อยากถามผู้ประเมินว่า ห้องน้ำใช้ร่วมกับหน่วยงานอื่นได้หรือไม่ เพราะไม่มีห้องน้ำเฉพาะ แต่ในเกณฑ์ข้อ 38 ระบุว่า มีห้องส้วมและอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ”

(ผปบ.4)

“ข้อนี้เป็นเกณฑ์ของสุขาภิบาลอาหารเช่นเดียวกัน ความจริงไม่จำเป็นต้องมีห้องส้วมเฉพาะก็ได้ เอาตามบริบทของโรงพยาบาล ในเรื่องหลักการทางศาสนาไม่รู้ว่าจะพูดถึงอย่างไรบ้าง (ถาม ผปม.2).

(ผปม.1)

“ข้อนี้เหมือนข้อที่แล้ว ศาสนาไม่ได้ระบุเรื่องห้องน้ำห้องส้วม แต่ต้องสะอาด ห้องน้ำเฉพาะหรือไม่เฉพาะไม่ได้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล ฮาลาลเกี่ยวกับความสะอาดอย่างเดียว อะไรที่นำมาซึ่งความสะอาดนั่นคือฮาลาล ข้อนี้เรื่องฮาลาลประเมินแค่ความสะอาดของห้องน้ำห้องส้วมซึ่งจำเป็น ส่วนข้อ 38 อาจไม่จำเป็นสำหรับการประเมินโรงครัวฮาลาล แต่ถ้าทำได้ ก็จะเป็นดี”

(ผปม.2)

“การมีห้องน้ำเฉพาะเป็นสิ่งที่ดี หากทำได้ เพราะมีผลต่อการทำความสะอาด การใช้ร่วมกันทำความสะอาดยาก แต่ถ้าไม่มีแยกเฉพาะ ก็ใช้ว่าจะไม่ผ่านการประเมิน”

(ผปม.1)

ข้อมูลจากการสนทนากลุ่มมีความสอดคล้องกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์เชิงลึก คือ ผู้ประเมินไม่ได้สนใจว่า จะมีห้องน้ำแยกเฉพาะหรือไม่ แต่ห้องน้ำที่ใช้ต้องสะอาด ผู้ประเมิน ปมส.1 ที่มาจากสำนักงานสาธารณสุข จะเน้นเรื่องอ่างล้างมือที่อยู่หน้าห้องส้วมและสบู่อ่างมือ ในการตรวจประเมินโรงพยาบาลหลายแห่ง ผู้ประเมินก็ไม่ได้ประเมินห้องน้ำ ห้องส้วม เนื่องจากอยู่แยกออกจากโรงครัว ผู้ประเมินให้ความสนใจความสะอาดภายในสถานที่ผลิตอาหารมากกว่า จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ให้ข้อมูลไม่ได้พูดถึงเกณฑ์ในหมวดนี้มากนัก ทุกคนเห็นด้วยกับการมีห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องสะอาด ไม่จำเป็นต้องมีห้องน้ำ ห้องส้วมแยกเฉพาะผู้ปรุงอาหารในโรงครัว ดังคำพูดที่ว่า

“ห้องน้ำเป็นสิ่งจำเป็น แต่ไม่เห็นด้วยที่ต้องแยกเฉพาะ สามารถใช้ร่วมกันได้ ต้องดูแลเรื่องความสะอาดก็เพียงพอแล้ว”

(ผกป.2)

“การแยกห้องน้ำเป็นสิ่งที่ดี ถ้าหากทำได้ แต่ถ้ามีข้อจำกัดก็ไม่เป็นไร สามารถใช้ร่วมกับผู้อื่นได้ ไม่จำเป็นต้องแยกห้องน้ำเฉพาะ แต่ห้องน้ำที่ใช้ต้องสะอาด ถ้าแยกจะดูแลเรื่องความสะอาดได้ง่าย”

(ผกส.2)

อภิปรายผลการวิจัย

ผู้ให้ข้อมูลมีความคิดเห็นสอดคล้องกันเกี่ยวกับแบบประเมินในหมวดที่ 5 เรื่อง ห้องน้ำ ห้องส้วม โดยให้ความเห็นว่า ห้องน้ำ ห้องส้วม เป็นสิ่งจำเป็น และต้องให้สะอาด แต่ไม่จำเป็นต้องแยกเฉพาะตามเกณฑ์ในแบบประเมิน เนื่องจาก อาจมีข้อจำกัดเรื่องสถานที่หรืองบประมาณในการจัดสร้างของโรงพยาบาล การแยกห้องน้ำ ห้องส้วมไม่ใช้ร่วมกับผู้อื่น ทำให้ดูแลเรื่องความสะอาดง่าย หากทำได้ การจัดการเรื่องความสะอาดก็จะง่ายขึ้น ดังนั้น ในเกณฑ์ข้อที่ 38 ที่กล่าวว่า มีห้องส้วมและอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ อาจตัดออกได้ เพราะข้อที่ 37 ได้กล่าวถึงลักษณะของห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ และความสะอาดของห้องน้ำ ห้องส้วมแล้ว

2.7 หมวดที่ 6 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

เกณฑ์ประเมินหมวดนี้ มีทั้งหมด 7 ข้อ ตั้งแต่ ข้อที่ 39 ถึง ข้อที่ 45 มีเนื้อหาเกี่ยวกับบุคลากรที่อยู่ในสายการผลิต คือ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารไปยังผู้ป่วย ในหมวดนี้ ผู้ร่วมสนทนาให้ความเห็นค่อนข้างมากและละเอียดเพราะมีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับตนเองซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้ปฏิบัติงานในโรงครัว ผู้ร่วมสนทนาให้ความเห็นในข้อ 40 คือ ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกสีขาว มีความจำเพาะมากเกินไป แม้ว่าจะเป็นสิ่งที่สามารถทำได้ง่าย แต่ก็ไม่น่าจะระบุว่า ต้องเป็นสีขาว ควรเป็นสีที่มองดูแล้วสะอาดมากกว่า ดังคำพูดที่ว่า

“ผ้ากันเปื้อนและหมวกสีขาวดูสะอาด แต่อันที่จริงก็ไม่จำเป็น แต่ต้องเป็นสีขาว ความจริงเกณฑ์ข้อนี้ไม่ควรระบุว่าต้องเป็นสีขาว ควรระบุว่าสีที่มองดูแล้วสะอาดมากกว่า”

(ศพม.1)

ความคิดเห็นในข้อนี้สอดคล้องกับผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยให้ความเห็นว่า ผ้ากันเปื้อนและหมวก ควรเขียนว่าเป็นสีอ่อนมากกว่า สีขาว ดังคำพูดที่ว่า

“ผ้ากันเปื้อน ควรเป็นสีอ่อนมากกว่าที่จะเขียนว่า สีขาว จะเป็นการบังคับจนเกินไป ความจริงเห็นด้วยกับชุดสีขาว เพราะเวลาสกปรกจะสังเกตได้ง่าย แต่ก็ไม่ได้ซีเรียสมาก”

(ผกอ.2)

การระบุสีของผ้ากันเปื้อนสอดคล้องกับข้อมูลจากการสังเกต ผู้ประเมินไม่ได้สนใจสีของผ้ากันเปื้อน แต่ให้มีใช้ ผ้ากันเปื้อนที่ใช้ในทุกโรงพยาบาลไม่ได้เป็นสีขาว มีความหลากหลายมาก บางแห่งเป็นพลาสติกใสใช้ครั้งเดียวทิ้ง บางแห่งเป็นแบบครึ่งตัว ผู้ประเมิน ปมส.1 ที่มาจากสำนักงานสาธารณสุข แนะนำว่าควรเปลี่ยนเป็นแบบเต็มตัว ผู้ประเมินไม่ได้แนะนำว่า ควรใช้ผ้ากันเปื้อนสีอะไร แต่มองว่า สามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนเข้าไปในอาหารได้ และมีความสะอาดก็เพียงพอ

ผู้ร่วมสนทนาให้ความเห็นต่อเกณฑ์ในข้อ 43 “ต้องมีผู้ประกอบการหรือผู้ควบคุมการประกอบอาหารเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม” ว่า ผู้ควบคุมการผลิตอาหารของโรงครัวฮาลาล จะต้องเป็นมุสลิม เพราะต้องรู้และเข้าใจในหลักการอิสลาม เป็นที่ปรึกษาให้กับโรงครัว สามารถไว้วางใจได้ เพราะจะต้องรับผิดชอบต่ออาหารฮาลาลที่ผลิต มีความสำคัญเหมือนเป็นผู้รับรองภายใน ดังคำพูดในการสนทนาที่ว่า

“ในข้อ 43 จำเป็นแค่ไหนที่จะต้องมีผู้ประกอบการหรือผู้ควบคุมเป็นมุสลิม เพราะบางที่หัวหน้าอาจไม่ใช่มุสลิม”

(ผปบ.1)

“ในข้อนี้ ผู้ประกอบการหรือเจ้าของ อาจไม่จำเป็นต้องเป็นมุสลิมก็ได้ แต่ผู้ควบคุมการผลิต จำเป็นอย่างยิ่ง เจ้าของจะเป็นใครก็ได้ แต่ผู้ควบคุมจะต้องรู้และเข้าใจอิสลาม เป็นที่ปรึกษาให้กับสถานที่ผลิต และรับผิดชอบฮาลาลทั้งหมด”

(ผปม.1)

“มาตรฐานนี้อาจใช้กับโรงงานได้ แต่ถ้าเป็นโรงพยาบาล ผู้ประกอบการหรือเจ้าของคือผู้อำนวยการโรงพยาบาลหรือเปล่า ผู้ควบคุมเป็นใคร หัวหน้างานหรือผู้ที่อยู่ในครัวได้หรือไม่”

(ผปบ.1)

“ผู้ควบคุมเป็นใครก็ได้ในโรงพยาบาลที่ได้รับการแต่งตั้ง ยังกอยู่ในสายการผลิตยิ่งดี จะได้ควบคุมได้ตลอดเวลาที่ผลิต ข้อนี้นำเกณฑ์สำหรับโรงงานมาใช้ ถ้าจะปรับเป็นของโรงครัว ควรตัดคำว่าผู้ประกอบการออก เอาแค่ผู้ควบคุมจะเข้าใจง่ายกว่า อย่างไรก็ตาม ทุกที่ที่มีการขอรับรองฮาลาล จะต้อง มีผู้ควบคุม เพราะจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบต่อฮาลาล รองลงมาจากผู้ให้การรับรองเหมือนเป็นผู้รับรองภายใน”

(ผปม.2)

ผู้ร่วมสนทนาให้ความเห็นต่อเกณฑ์ข้อ 45 “จะต้องมีพนักงานมุสลิมในสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล โดยเฉพาะแผนกจัดซื้อ แผนกผลิต” ว่า พนักงานทั้งสองอาจเป็นคนเดียวกันกับผู้ควบคุมก็ได้ และควรจะมีมากกว่า 1 คน เพราะจะได้สับเปลี่ยนเวรกันได้ ข้อนี้เป็นเรื่องการจัดกำลังคน เนื่องจากโรงครัวมีคนอยู่ก่อนที่จะมีการจัดทำระบบฮาลาล บางโรงพยาบาลอาจเปลี่ยนแปลงได้ยาก แต่อย่างไรก็ตาม ต้องหาวิธีการในการจัดการระบบแม้มีมุสลิมเพียงคนเดียว ซึ่งจากการสนทนาพบว่า เป็นสิ่งที่ทำได้ยากสำหรับโรงพยาบาลที่มีบุคลากรในโรงครัวที่เป็นมุสลิมเพียงคนเดียวหรือไม่มีเลย ดังคำพูดที่ว่า

“ในข้อ 45 (จะต้องมีพนักงานมุสลิมในสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล โดยเฉพาะแผนกจัดซื้อและแผนกผลิต) ประเมินแยกกันกับข้อ 43 (ผู้ควบคุมการผลิตจะต้องเป็นมุสลิม) แต่อาจเป็นคนเดียวกันได้

โดยทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิต และอยู่ในแผนกจัดซื้อด้วย ซึ่งต้องมีอย่างน้อย 1 คน ตลอดเวลาที่มีการผลิต”

(ศพม.1)

“ที่จริงแล้วควรมีคนแทนหรือสลับได้ ในความเป็นจริงทั้งสถานที่ผลิตควรมี (มุสลิม) มากกว่าหนึ่งคน เพื่อสามารถเวียนกันทำงานได้ หรืออยู่ที่การจัดการตามความเหมาะสม โรงใหญ่ ๆ ต้องมีมากกว่าหนึ่งคน เพื่อให้สามารถสับเปลี่ยนเวรกันได้”

(ศพม.2)

“บางโรงพยาบาล ข้อนี้อาจทำได้ยาก เพราะเจ้าหน้าที่มุสลิมมีคนเดียวหรือยังไม่มีสักคนเลย ก็คงจะต้องหาวิธีการจัดการ เช่น จัดซื้อคนเดียวแต่ไม่ต้องซื้อทุกวัน หรืออยู่ทำการให้มากที่สุดตามความจำเป็น เพราะการเพิ่มคนเป็นสิ่งที่ทำได้ยากในโรงพยาบาล”

(ศพบ.3)

ผู้เข้าร่วมสนทนาได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับบุคลากรในสายการผลิตอาหารฮาลาล ซึ่งจะต้องมีมุสลิมอยู่ตลอดเวลาทำการว่า โดยทั่วไปแล้ว คนมุสลิมจะไม่รับประทานอาหารที่คนผลิตไม่ใช่มุสลิมโดยเฉพาะอาหารปรุงสำเร็จที่รับประทานได้เลย หากโรงครัวไหนที่ไม่มีมุสลิมอยู่เลย จะต้องหาวิธีการในการจัดการให้มีพนักงานมุสลิมอย่างน้อยหนึ่งคนจึงจะผ่านการประเมิน แต่เรื่องนี้เป็นเรื่องที่ทำได้ยากในการจัดสรรบุคลากรสำหรับหลาย ๆ โรงพยาบาล เกี่ยวกับเรื่องนี้ มีปรากฏคำพูดของผู้ร่วมสนทนาดังนี้

“มุสลิมบางคนไม่สบายใจที่จะรับประทานอาหารจากคนทำที่ไม่ใช่มุสลิม แม้สะอาดตามหลักการแล้วก็ตาม เป็นเรื่องของความรู้สึก ความคุ้นเคย และเป็นสิ่งที่เขาเคยปฏิบัติมา”

(ศพม.2)

“โรงครัวมีมุสลิมเพียงคนเดียว ควรจะอย่างไรจำเป็นต้องมีมุสลิมตลอดเวลาทำการหรือไม่ ทำไม่ถึงจำเป็นเพราะทุกคนสามารถปฏิบัติเหมือนกันได้ และคนงานที่ไม่ใช่มุสลิม จำเป็นต้องล้างมือด้วยน้ำดินหรือไม่ เคยฟังมาว่าไม่จำเป็น เพราะมือคนไม่ใช่สิ่งสกปรก สิ่งสกปรกเขาล้างสะอาดด้วยสบู่แล้ว เรื่องนี้อาจทำให้ยุ่งยากและลำบากใจ”

(ศพบ.2)

“อย่างที่บอกว่า เรื่องนี้เป็นเรื่องที่ยาก เพราะเกี่ยวกับโรงพยาบาลในการจัดกำลังคน แต่ต้องมีการจัดการอย่างน้อย 1 คนที่จะต้องมี หากมากกว่านั้นก็ดี การล้างมือด้วยน้ำดินให้ถือปฏิบัติไปก่อน แต่ต้องล้างทุกคนจะได้เหมือนกัน”

(ผปม.1)

จากข้อมูลการสนทนากลุ่มจะเห็นได้ว่า บุคลากรผู้ควบคุมสถานประกอบการและบุคลากรที่อยู่ในสายการผลิต มีความสำคัญมากกับการผลิตอาหารฮาลาล ซึ่งสอดคล้องกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วมที่ผู้ประเมิน ปมอ.1 และ ปมอ.2 จะให้ความสำคัญมาก โดยเรียกพนักงานที่เป็นมุสลิมมาสอบถามกระบวนการผลิต การจัดซื้อวัตถุดิบ และการล้างภาชนะ แต่ในการประเมินบางโรงพยาบาลที่มีบุคลากรมุสลิมในโรงครัวเพียงคนเดียว ผู้ประเมินก็ไม่ได้ถามระบบการจัดการเพื่อให้มีมุสลิมอยู่ตลอดเวลาทำการ เนื่องจากไม่สามารถจัดการได้ ต้องใช้ระบบมาช่วยจัดการแทน เช่น พนักงานทุกคนต้องรู้วิธีการปฏิบัติในกระบวนการผลิตตามหลักการอิสลาม แต่จะถามทุกโรงพยาบาลว่า มีมุสลิมในสายการผลิตกี่คน และผู้ได้รับแต่งตั้งให้เป็นผู้ควบคุมโรงครัวเป็นใคร เน้นว่าให้เป็นอิสลามและต้องเข้าใจหลักการด้วย เพราะต้องเป็นผู้รับผิดชอบฮาลาลของโรงพยาบาล

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล มีความคิดเห็นสอดคล้องกันในเรื่องบุคลากรในสายการผลิตที่เป็นมุสลิม โดยให้ความเห็นว่า บุคลากรมุสลิมในการผลิตมีความสำคัญมาก ดังคำพูดที่ว่า

“พนักงานในสายการผลิตจำเป็นต้องมีมุสลิมอย่างยิ่ง แต่ไม่จำเป็นต้องทุกคน ผมว่าควรจะมีร้อยละ 50 ของบุคลากรในโรงครัวทั้งหมดจะจัดการง่าย ถ้าให้ดีทุกคนเลย เป็นเรื่องของความเชื่อมั่นและความเข้าใจ มุสลิมกับคนที่ไม่ใช่มุสลิมมีความเข้าใจในสิ่งที่แตกต่างกัน หากทำให้คนมุสลิม มุสลิมควรเป็นคนทำ”

(ผกส.1)

“มุสลิมมีความจำเป็นในจุดวิกฤติของการผลิต เพราะอย่างน้อยคนผลิตก็ต้องกินอาหารฮาลาล ถ้าไม่ใช่มุสลิม เขาอาจไม่ใส่ใจมาก เพราะเขาสามารถกินได้ ถ้าคนผลิตเป็นมุสลิม จะไว้วางใจได้มากกว่า ถามว่าจำนวนเท่าไรถึงจะเหมาะสม ผมว่า ครึ่งหนึ่ง (ของบุคลากรในโรงครัวทั้งหมด) นะ ในสี่จังหวัดชายแดนภาคได้ แต่โรงพยาบาลที่อื่นอาจหายาก ให้มีอย่างน้อย 1 คน”

(ผกอ.1)

“ผู้ควบคุมที่เป็นอิสลามสำคัญมาก เพราะต้องใช้ความตระหนัก ต้องเป็นอิสลามที่เคร่งครัด เพราะเขาจะตระหนัก เขาจะต้องถูกสอบสวนจากพระเจ้า หากเขาปฏิบัติไม่ถูกต้อง ในสายการผลิตก็จำเป็นต้องมีมุสลิม ผู้ควบคุมต้องมีพาวเวอร์พอที่จะจัดการและต้องรู้ศาสนาด้วย”

(ผกป.2)

“ถ้าไม่มีมุสลิมอยู่ตลอดเวลาทำการ ต้องมีระบบตรวจสอบ ระบบต้องดี มีการตรวจสอบได้ เช่น ซื้วัตถุดิบมาจากที่ไหน ต้องไปถามแหล่งที่มา หรือให้โรงพยาบาลรับจากเจ้าอิสลามไปเลย ต้องมีการตรวจสอบ มีตัวชี้วัดว่ามีความผิดพลาดเท่าไร สรุปแล้วในเรื่องบุคลากร จริง ๆ ต้องเป็นมุสลิมทั้งหมด แต่ถ้าไม่ได้ ก็ให้อยู่ตลอดเวลาทำการอย่างน้อย 1 คน หรือถ้าไม่ได้ก็เอาระบบมาจับ แต่ก็พิสูจน์ได้ยาก กรรมการอิสลามบางท่านอาจไม่ให้ผ่านฮาลาลเลยถ้าไม่มีมุสลิม”

(ผกส.2)

“บุคลากรที่ไม่ใช่มุสลิมต้องล้างมือด้วยน้ำดินก่อนปฏิบัติงานในโรงครัว เพราะไม่แน่ใจว่าสัมผัสหามมาจากบ้านหรือเปล่า ถ้าคนที่สัมผัสหามบ่อย ๆ เช่น ที่บ้านเลี้ยงหมู ควรเปลี่ยนคนทำงาน ไม่ควรทำโรงครัวฮาลาลเลย ต่อให้ตรวจผ่านฮาลาล ถ้าคนกินอาหารรู้ว่าคนทำเลี้ยงหมู ผมว่าเขาจะไม่กิน ความเชื่อถือเป็นสิ่งสำคัญ เพราะเขาคำนึงกับการกินอาหารที่มุสลิมเป็นคนทำ”

(ผกส.3)

อภิปรายผลการวิจัย

หมวดที่ 6 เรื่องผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลให้ความสำคัญมาก ทั้งผู้ปฏิบัติ ผู้ประเมิน และผู้เกี่ยวข้องอื่น ๆ มีความคิดเห็นเป็นไปในทางเดียวกัน คือ ผู้ควบคุมสถานที่ผลิตและบุคลากรในสายการผลิตจะต้องเป็นมุสลิมที่เข้าใจศาสนา และปฏิบัติตามบทบัญญัติอย่างเคร่งครัด เพราะมุสลิมเชื่อว่าผู้ผลิตอาหารฮาลาลจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบต่ออาหารที่ผลิต หากละเลยไม่ปฏิบัติตามหลักศาสนา จะได้รับการลงโทษจากพระเจ้า และโดยปกติแล้ว มุสลิมจะไม่รับประทานอาหารที่ผลิตโดยคนที่ไม่ใช่มุสลิม ดังนั้น บุคลากรมุสลิมจึงมีความสำคัญในการผลิตอาหารฮาลาล แต่ในทางปฏิบัติ การเปลี่ยนแปลงบุคลากรในโรงครัวอาจทำได้ยาก แต่สามารถใช้วิธีการจัดการ คือ ต้องให้มีมุสลิมอยู่ตลอดเวลาทำการอย่างน้อย 1 คน หรือหากไม่มีจริง ๆ ต้องจัดทำระบบฮาลาลให้มีความเชื่อถือได้ บุคลากรมุสลิมมีความจำเป็นในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลโดยเฉพาะจุดวิกฤติ คือ การจัดซื้อวัตถุดิบและการล้างทำความสะอาดตามหลักการอิสลาม ผู้ให้ข้อมูลมีความคิดเห็นเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติของ

ผู้สัมผัสอาหารที่ไม่ใช่มุสลิมว่า ให้มีการล้างมือด้วยน้ำดินก่อนปฏิบัติงาน เนื่องจากอาจสัมผัสสิ่งที่ไม่ฮาลาลมาจากบ้าน นอกจากนี้ ผู้ให้ข้อมูลได้กล่าวถึงเกณฑ์ประเมินในข้อที่ 40 เรื่อง การกำหนดให้ใช้ผ้ากันเปื้อนและหมวกสีขาวว่า ไม่ควรจำกัดว่าเป็นสีขาว แต่ให้เป็นสีที่สะอาด ซึ่งสอดคล้องกับการประเมินของผู้ประเมินที่ไม่ได้ให้ความสำคัญกับสีของผ้ากันเปื้อน แต่ให้ความสำคัญกับความสะอาดและแบบของผ้ากันเปื้อนมากกว่า

2.8 หมวดที่ 7 การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ

เกณฑ์ประเมินในหมวดนี้ มีทั้งหมด 2 ข้อ (ข้อที่ 46 และ 47) มีเนื้อหาเกี่ยวกับการเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ การตรวจวิเคราะห์อาหารทางห้องปฏิบัติการและการจัดการกรณีเกิดการปนเปื้อนสิ่งไม่ฮาลาลของภาชนะ ผู้ร่วมสนทนาให้ความเห็นต่อเกณฑ์ข้อ 46 “อาหารและภาชนะต้องสะอาดโดยการตรวจสอบตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง ทางด้านแบคทีเรีย และต้องได้มาตรฐาน คือ ไม่เกิน 10^6 ต่อกรัมของอาหาร และ ไม่เกิน 10^2 ต่อภาชนะ 1 ชิ้น ต่อ 4 ตารางนิ้ว โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน” ว่า เป็นสิ่งที่ควรทำ โดยเฉพาะโรงพยาบาลใหญ่ เพราะเป็นการบ่งบอกถึงความสะอาดอย่างเห็นได้ชัดเจน แต่ถ้าเป็นโรงพยาบาลเล็กอาจใช้วิธีการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มเบื้องต้น (SI-2) เหมือนกับการประเมินอาหารสะอาดรสชาติอร่อยก็ได้ซึ่งจะง่ายกว่าและทำได้เองโดยไม่ต้องส่งห้องปฏิบัติการ ดังคำพูดในบทสนทนาที่ว่า

“ข้อ 46 การตรวจเชื้อจุลินทรีย์ที่อาหารและภาชนะเป็นสิ่งที่ควรทำ โดยเฉพาะโรงพยาบาลใหญ่ ๆ โรงพยาบาลเล็กอาจทำได้ยาก เท่าที่ตรวจประเมินไม่ค่อยเห็นโรงพยาบาลไหนได้ทำ ถ้าทำได้ก็ดี”

(ผปม.1)

“ถ้าเราใช้ตรวจแบบคลินฟูลกู๊ดเทส คือ ใช้น้ำยา เอส ไอ ทู ได้หรือไม่ ไม่ต้องตรวจเพาะเชื้อ เพราะถ้าเอสไอทู จะทำได้ง่ายกว่า และสามารถทำได้เองด้วย”

(ผปบ.2)

“ที่จริงใช้การตรวจแบบคลินฟูลกู๊ดเทสก็ได้ ดีกว่าไม่มี ในข้อนี้ควรเพิ่มไปในเกณฑ์ว่า หรือตรวจเชื้อจุลินทรีย์เบื้องต้นด้วยน้ำยา เอส ไอ ทู”

(ผปม.1)

ความเห็นในประเด็นนี้มีความสอดคล้องกับผลการสังเกตผู้ประเมิน ซึ่งพบว่าในการ

ประเมินโรงครัวทุกแห่ง ผู้ประเมินไม่ได้มีการถามถึงการตรวจเชื้อของภาชนะและมือเลย ผู้วิจัยได้สอบถาม ปมอ.1 (ซึ่งมาจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด) พบว่า ผู้ประเมินไม่ทราบวิธีการในการตรวจเชื้อ ไม่ถนัดในเรื่องนี้ และเห็นว่าเกณฑ์ข้อนี้เป็นส่วนหนึ่งของสุขาภิบาลอาหาร อยากให้ผู้ประเมินทางสาธารณสุขเป็นผู้ประเมินเอง เมื่อสอบถาม ปมส.1 พบว่า การเพาะเชื้อ เป็นสิ่งที่ทำได้ยาก ไม่มีที่ไหนทำเลย มีแต่การตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์เบื้องต้นด้วยน้ำยา เอส ไอ ทู ซึ่งสามารถทำได้ง่ายกว่า น่าจะใช้แทนกันได้ ซึ่งสอดคล้องกับการสัมภาษณ์เชิงลึกที่ผู้ให้ข้อมูลให้ความคิดเห็นว่า เกณฑ์ข้อนี้มีความสำคัญแต่ทำได้ยาก อาจใช้วิธีการอื่นในการทดสอบความสะอาดแทน ดังคำพูดที่ว่า

“เห็นด้วยกับการตรวจเชื้อ แต่ต้องใช้เวลาในการจัดการ ถ้าทำไม่ได้ เช่น โรงพยาบาลขนาดเล็ก ไม่มีห้องตรวจ ถ้าต้นทุนสูง อาจใช้การตรวจแบบอื่นแทนได้ ยังไงก็ต้องมีไว้ในเกณฑ์ เพื่อทดสอบความสะอาดและให้มีความมั่นใจมากขึ้น”

(ผกอ.1)

“ปกติก็ต้องมีการตรวจอยู่แล้ว แต่ทำได้ยาก อาจปรับเป็นการตรวจเชื้อแบบง่าย ๆ ไม่รู้ว่าจะมีไหมเพื่อให้สะดวกขึ้น อันนี้ไม่เกี่ยวกับศาสนาмаก แต่เป็นสิ่งที่ควรทำ”

(ผกอ.2)

ผู้ร่วมสนทนาให้ความเห็นต่อเกณฑ์ในข้อ 47 “อุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดจำหน่ายทุกชนิด จะต้องไม่ใช่ปะปนกันสิ่งที่ไม่ฮาลาล ถ้าเกิดการปะปนขึ้น จะต้องทำการล้างให้สะอาดตามหลักศาสนาอิสลาม”ว่า น่าจะปรับข้อความเอาคำว่าจัดจำหน่ายออก เพราะโรงพยาบาลไม่ได้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ส่วนภาชนะที่นำไปใช้แล้วเกิดการปนเปื้อนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล เป็นความจำเป็นที่จะต้องจัดการ และต้องหาวิธีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนได้ ดังคำพูด ในบทสนทนาที่ว่า

“ในเกณฑ์พูดถึงการจัดจำหน่าย ซึ่งน่าจะมาจากมาตรฐานฮาลาลทั่วไป สำหรับโรงครัวคงไม่จำเป็นต้องพูดถึง แต่อุปกรณ์ที่ผู้ป่วยเอาไปใช้แล้วปนเปื้อนจำเป็นต้องจัดการตามหลักการ ในข้อนี้ อาจจะเขียนใหม่ว่า ภาชนะที่ใช้กับผู้ป่วยหากเกิดการปนเปื้อนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล ต้องล้างตามหลักการอิสลาม”

(ผปม.1)

“อุปกรณ์ที่ใช้ทุกอย่าง ควรล้างตามหลักการ (อิสลาม) ทั้งหมด หรือว่าให้ล้าง (ตามหลักการ) เฉพาะภาชนะที่สงสัย (ว่าปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาล) เพราะการล้างทั้งหมดอาจเยอะเกินไป เป็นปัญหาในการเตรียมน้ำดิน ระบบท่อน้ำอาจอุดตันจากดินที่ตกค้างได้”

(ผปบ.1)

“ให้ดูตามความเหมาะสม ถ้าน้อย ควรล้างทั้งหมด หรือหากเยอะ ต้องหาวิธีการจัดการ เช่น แยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยมุสลิม และที่ไม่ใช่มุสลิม หรือหาวิธีการป้องกันการปนเปื้อนหลาย ๆ วิธี”

(ผปม.2)

จากการสังเกตแบบมีส่วนร่วม ผู้ประเมิน ปมอ.1 ได้สอบถามวิธีการในการจัดการภาชนะที่ใช้กับผู้ป่วยที่สงสัยว่าปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาล และถามถึงวิธีการป้องกันการปนเปื้อน หากผู้ป่วยนำอาหารที่ไม่ฮาลาลมาจากบ้าน โรงพยาบาลทุกแห่งมีวิธีการปฏิบัติที่เหมือนกัน คือ ถ้าสงสัยว่าจะปนเปื้อน ต้องเอมาล้างตามหลักการ ส่วนวิธีการป้องกันนั้น บางแห่งใช้วิธีการแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม บางแห่งใช้วิธีการแจ้งเตือนกับผู้ป่วย หรือบางแห่งที่ผู้ป่วยไม่มากนักจะมีการล้างภาชนะด้วยน้ำดินทั้งหมด ผู้ประเมินไม่ได้แนะนำเพิ่มเติมในเรื่องการป้องกันการปนเปื้อน ให้จัดการไปตามความสามารถ

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ให้ข้อมูลให้ความคิดเห็นในประเด็นนี้ว่า เกณฑ์กล่าวถึงเรื่องอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดจำหน่าย แต่โรงพยาบาลไม่ได้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เป็นการบริการผู้ป่วยจึงควรเปลี่ยนชื่อความเป็นอุปกรณ์ที่ใช้กับผู้ป่วย ผู้ให้ข้อมูลเห็นด้วยกับการป้องกันการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาล และการล้างตามหลักการอิสลามหากเกิดการปนเปื้อน ดังคำพูดที่ว่า

“ข้อนี้พูดถึงอุปกรณ์ที่จำหน่าย ไม่เข้าใจ น่าจะเป็นอุปกรณ์ที่ใช้กับผู้ป่วยมากกว่า ถ้าไม่สามารถควบคุมได้ เมื่อเกิดการปนเปื้อนต้องแยกล้างตามหลักการ”

(ผกป.1)

“อุปกรณ์ที่จัดจำหน่าย การจัดการก็เหมือนกันกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตในโรงครัว ถ้าเกิดการปนเปื้อนจะต้องล้างตามหลักการเหมือนกัน ข้อนี้เหมือนกับข้อที่พูดถึงเรื่องภาชนะอุปกรณ์ ตัดได้จะได้อะไรหลายข้อเกินไป ทำให้ยุ่งยาก”

(ผกอ.2)

อภิปรายผลการวิจัย

ในแบบประเมินหมวดที่ 7 เรื่อง การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ ผู้ให้ข้อมูลมีความคิดเห็นสอดคล้องกันในเรื่องการตรวจทางด้านแบคทีเรียของตัวอย่างอาหารและภาชนะว่าเป็นสิ่งที่ควรทำ แต่อาจใช้วิธีการที่ไม่ยุ่งยาก เพื่อให้สามารถทำได้ เช่น เปลี่ยนจากการเพาะเชื้อนับจำนวนโคโลนีของเชื้อโรค เป็นการตรวจเชื้อแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยา เอส ไอ ทู สำหรับข้อความที่พูดถึงการจัดจำหน่ายให้เปลี่ยนเป็นอุปกรณ์ที่ใช้กับผู้ป่วย หากเกิดการปนเปื้อนต้องล้างตามหลักการ และ จะต้องหาวิธีการในการป้องกันการปนเปื้อนด้วย

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

งานวิจัยเชิงคุณภาพครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล ต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล และศึกษาปัญหาที่พบ จากการนำแบบประเมินไปใช้ในการประเมินโรงครัวฮาลาล ผู้วิจัยเก็บข้อมูลตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2552 ถึงเดือนตุลาคม 2552 โดยมีวิธีการเก็บข้อมูล 3 รูปแบบ คือ การจัดสนทนากลุ่ม (focus group) ผู้เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารฮาลาล ซึ่งประกอบด้วย คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดผู้มีหน้าที่ในการตรวจประเมินโรงครัวฮาลาล นักวิชาการสาธารณสุขผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาล และผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวโรงพยาบาล เพื่อแสดงความคิดเห็นต่อแบบประเมิน การสังเกตแบบมีส่วนร่วมของผู้วิจัยจากการร่วมประเมินโรงครัวฮาลาล จำนวน 8 แห่ง ในจังหวัดแห่งหนึ่ง และการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารฮาลาล ประกอบด้วย นักวิชาการทางด้านกฎหมายอิสลาม คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด เจ้าหน้าที่สาธารณสุขผู้รับผิดชอบโรงครัวฮาลาล และผู้แทนองค์กรมุสลิมที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการพัฒนาสังคมมุสลิม รวมทั้งสิ้น จำนวน 8 คน ในเขตจังหวัดสตูล สงขลา ยะลา และปัตตานี ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลทั้ง 3 วิธี มาวิเคราะห์ร่วมกัน สรุปผลการวิจัยเป็น 4 ประเด็น ดังนี้

1. ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล
2. ปัญหาและอุปสรรคที่พบจากการนำแบบประเมินไปใช้ในการประเมินของผู้ประเมิน
3. ข้อเสนอแนะจากการทำวิจัย
4. ประสพการณ์ที่ได้รับจากการทำวิจัย

1. ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล

ผลการวิจัย พบว่า ผู้เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารฮาลาล มีความคิดเห็นต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาลสอดคล้องกันในเนื้อหาที่สำคัญต่อการประเมิน เช่น ความสำคัญของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล ความสำคัญของบุคลากรในสายผลิตอาหารฮาลาล ส่วนกระบวนการล้างทำ

ความสะอาดวัตถุดิบและอุปกรณ์การผลิตตามหลักการอิสลาม มีบางประเด็นที่แตกต่างกัน ซึ่งเป็นประเด็นที่ยังมีแนวทางปฏิบัติไม่ชัดเจน เช่น การล้างภาชนะด้วยน้ำดิน

เมื่อสรุปความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลจากการสนทนากลุ่มและการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยภาพรวมสามารถสรุปเป็นประเด็นต่าง ๆ ได้ ดังนี้

1. เกณฑ์ประเมินข้อที่เป็นหลักการทางศาสนาต้องให้ความสำคัญ

ในแบบประเมิน มีหลายข้อที่เป็นหลักการสำคัญที่กำหนดไว้ตามบทบัญญัติอิสลาม การตรวจประเมินจะต้องให้ความสำคัญ โดยต้องให้รายละเอียดที่ชัดเจนแก่ผู้ปฏิบัติ เนื่องจากหากไม่ผ่านในประเด็นสำคัญที่ผู้ประเมินเน้นย้ำ จะไม่สามารถผ่านการรับรองฮาลาลได้ ประเด็นสำคัญที่เน้นย้ำได้แก่

- 1) วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต จะต้องพิสูจน์ได้ว่าฮาลาล และมีแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่ฮาลาล ส่วนวัตถุดิบที่มีความสะอาดตามธรรมชาติ เช่น เปลือก น้ำตาล ก็ต้องพยายามใช้ที่มีเครื่องหมายฮาลาล
- 2) กระบวนการล้างตามบทบัญญัติอิสลาม โดยขั้นตอนของการล้างครั้งสุดท้ายจะต้องให้น้ำสะอาดไหลผ่านสิ่งที่ล้าง รวมถึงการป้องกันการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาล และการจัดการภาชนะที่ปนเปื้อนจะต้องล้าง 7 ครั้ง โดยเป็นน้ำดิน 1 ครั้ง ส่วนวิธีการปฏิบัติในรายละเอียดให้อึดตามความเห็นของผู้ประเมินในแต่ละจังหวัด
- 3) บุคลากรมุสลิมในสายการผลิตอาหารฮาลาล จะต้องได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล มีความรู้ ความเข้าใจในอิสลาม และต้องมีมุสลิมอยู่ในโรงครัวขณะการผลิตตลอดเวลาทำการ อย่างน้อย 1 คน

2. เกณฑ์ประเมินบางส่วนมีรายละเอียดปลีกย่อยมากเกินไป

ในแบบประเมิน ยังมีเกณฑ์บางข้อที่เป็นรายละเอียดปลีกย่อยหรือจำเพาะมากเกินไป เช่น เกณฑ์ที่เกี่ยวกับการมีเครื่องล้างจาน การจัดซ้อนส้อมให้เอาด้ามขึ้น เขียงที่ใช้ในครัวต้องไม่มีรอยแยกและมีฝาชีครอบ ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกสีขาว วิธีปฏิบัติเหล่านี้เป็นสิ่งที่สามารถทำได้ เพราะเป็นลักษณะทั่วไปของความเป็นระเบียบ ความสะอาด และความปลอดภัย แต่ไม่ควรระบุชัดเจนเป็นการบังคับผู้ปฏิบัติจนเกินไป

3. เนื้อหาที่สำคัญในเกณฑ์ประเมินบางส่วนยังไม่ครบถ้วน

บางสิ่งที่สำคัญสำหรับการประเมินฮาลาล แต่เกณฑ์ประเมินยังไม่ได้กล่าวถึง เช่น ความเข้าใจเรื่องฮาลาลของผู้ปฏิบัติงานทั้งที่เป็นมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม การอบรมพนักงานเรื่องการผลิตอาหารฮาลาล ซึ่งในการผลิตอาหารฮาลาล ผู้ควบคุมต้องมีความรู้และความเข้าใจในอิสลาม เป็นที่ปรึกษาให้กับโรงครัว มีความสำคัญเหมือนเป็นผู้รับรองภายใน

4. เกณฑ์ประเมินบางส่วนยังไม่จำเพาะกับการประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล

เนื้อหาของแบบประเมินบางส่วนเป็นลักษณะของการประเมินฮาลาลในโรงงานหรือเป็นมาตรฐานฮาลาลทั่วไปยังไม่จำเพาะกับโรงครัวฮาลาลคือ มีข้อความที่ไม่เกี่ยวกับโรงครัว เช่น มีคำว่าการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ผู้ควบคุมหรือผู้แทนสถานประกอบการ หรือการขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาล และไม่ฮาลาล ดังนั้น ควรมีการปรับภาษาเพื่อให้มีความจำเพาะกับโรงครัวฮาลาล

5. ควรมีคำอธิบายเกี่ยวกับเกณฑ์ประเมินแต่ละข้อ แยกออกมาเพื่อให้เข้าใจได้ง่ายขึ้น

ควรมีคู่มืออธิบายว่าในเกณฑ์ประเมินแต่ละข้อ ผู้ประเมินจะประเมินอะไรบ้างนอกเหนือจากข้อความที่เขียนไว้ นอกจากนี้ในเกณฑ์ยังมีข้อความบางส่วน ที่อ่านแล้วไม่เข้าใจ จึงต้องการคำอธิบายเพิ่มเติม เช่น สิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี คืออะไร วิธีการในการล้างภาชนะด้วยน้ำดินทำอย่างไร ลักษณะน้ำดินที่ใช้ควรเป็นแบบไหน วัตถุดิบที่ฮาลาลเป็นอย่างไร วัสดุแข็ง สัตว์เลี้ยงที่ห้ามเข้ามาในที่ผลิตคืออะไร เป็นต้น ควรมีคำอธิบายในแต่ละข้อเพื่อความเข้าใจที่ตรงกันของผู้ปฏิบัติและผู้ประเมินเพราะจะช่วยให้สามารถปฏิบัติงานได้ง่ายขึ้น

6. ควรมีการบูรณาการระหว่างสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารฮาลาล

ในแบบประเมิน ยังมีการแยกส่วนระหว่างสุขาภิบาลและมาตรฐานอาหารฮาลาลทั้งที่เป็นการประเมินในจุดเดียวกันจึงควรมีการบูรณาการเข้าด้วยกันจะได้ประเมินภายในครั้งเดียวได้สะดวก เช่น การตรวจสอบเครื่องหมาย อย. ควรเพิ่มการตรวจสอบเครื่องหมายฮาลาลไปในเกณฑ์ข้อนั้นด้วย หรือเพิ่มการล้างอาหารสดตามหลักการในบทบัญญัติอิสลามในขั้นตอนของการล้างอาหารสด เป็นต้น

7. การนำระบบ HACCP มาใช้ในการพัฒนาแบบประเมิน

ในการประเมินรับรองอาหารฮาลาลของโรงงานจะใช้ระบบ HALAL-HACCP โดย

กำหนดจุดวิกฤติที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่สะอาด และหาทางควบคุม และป้องกันความเสี่ยงตรงจุดนั้นเป็นหลัก ซึ่งจะแตกต่างจากแบบประเมินของสุขาภิบาลอาหาร ผู้เกี่ยวข้องแนะนำให้ทำระบบ HACCP เข้ามาประยุกต์ใช้ร่วมกันเพื่อให้ได้แบบประเมินที่มีความสมบูรณ์มากขึ้น

8. เกณฑ์ประเมินบางข้อไม่สามารถทำได้ในปัจจุบัน

ในแบบประเมิน มีเกณฑ์บางข้อที่ไม่สามารถทำได้ในประเทศไทย เช่น การแสดงหนังสือรับรองฮาลาล และการพิสูจน์คุณสมบัติของวัตถุดิบเพื่อยืนยันว่าเป็นวัตถุดิบฮาลาล เนื่องจาก ในประเทศไทยยังไม่มีหนังสือรับรองวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์ คือ ใบรับรองการเชือดเนื้อสัตว์ตามหลักการอิสลามที่ชัดเจนเหมือนในต่างประเทศ มีเพียงเครื่องหมายฮาลาลในผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเท่านั้น การพิสูจน์คุณสมบัติของวัตถุดิบเพื่อยืนยันว่าเป็นวัตถุดิบฮาลาล จะต้องเข้าห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจสอบ ซึ่งทำได้ยากเช่นเดียวกัน จึงต้องมีวิธีการในการประเมินเพื่อให้ปฏิบัติได้ง่ายขึ้น

9. มีเกณฑ์บางข้อที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและไม่เกี่ยวกับการประเมินฮาลาล

ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลและผู้ประเมินไม่ได้ให้ความสำคัญกับเกณฑ์บางข้อที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตโดยตรง เช่น การมีสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมในสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล หรือการติดเครื่องปรับอากาศ การมีเครื่องล้างจาน เป็นต้น

10. การใช้ภาษาในแบบประเมิน

การใช้ภาษา ควรมีความชัดเจน สอดคล้องและสัมพันธ์กับสิ่งที่ต้องการประเมิน เช่น ชื่อของหมวดที่ 2 คือ ตัวอาหาร น้ำดื่มและเครื่องดื่ม แต่ในแบบประเมิน เกณฑ์แต่ละข้อกล่าวถึงวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร จึงควรเปลี่ยนชื่อหมวดเป็น วัตถุดิบและเครื่องปรุง

11. ควรจัดหมวดหมู่หรือเรียงข้อใหม่ให้ดูง่ายและเป็นขั้นตอน

การเรียงลำดับข้อ ยังไม่ดี มีบางข้ออยู่ไม่ตรงหมวด เช่น หมวด 3 เรื่องอุปกรณ์ แต่มีเกณฑ์เรื่องการล้างวัตถุดิบอยู่ด้วย ควรย้ายไปอยู่ในหมวดที่ 2 มากกว่า เป็นต้น

12. แบบประเมินมีความซ้ำซ้อนหรือมีข้อกำหนดเกินความจำเป็น

ผู้เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลให้ความเห็นว่า ควรรวมแบบประเมินบางข้อที่ประเมินในเรื่องเดียวกัน เพื่อลดจำนวนข้อ และลดความซ้ำซ้อนของการประเมิน เช่น ความเห็นต่อข้อที่ 18 เรื่องวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่สะอาด ไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้อง สามารถรวมกับ

ข้อ 10 ที่พูดถึงการเก็บและการล้างวัตถุดิบที่เป็นอาหารสด นอกจากนี้สามารถรวมข้อ 30 ถึง 32 เรื่องการล้างอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนสิ่งที่ไม่สะอาดเข้าด้วยกัน แล้วเขียนให้กระชับขึ้นเพราะเป็นเรื่องเดียวกัน

13. ควรตัดบางข้อที่ไม่จำเป็นออก

ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลมีความคิดเห็นว่า ควรตัดแบบประเมินบางข้อออก เนื่องจากมีความซ้ำซ้อนและไม่จำเป็นสำหรับการประเมิน เช่น ข้อ 8 เรื่องสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี ข้อที่ 19 และ ข้อที่ 20 เรื่อง วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ที่ว่าต้องเก็บรักษาให้แยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล เนื่องจาก การผลิตอาหารฮาลาลในโรงครัวโรงพยาบาลไม่ได้ผลิตเป็นอาหารสำเร็จรูป และ วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาลจะต้องไม่มีอยู่ในโรงครัว เกณฑ์ข้อดังกล่าวจึงไม่จำเป็น นอกจากนี้ ข้อที่ 38 เรื่องที่ต้องมีห้องส้วมและอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะก็ไม่จำเป็น เนื่องจาก ข้อที่ 37 ได้กล่าวถึงแล้ว

14. แบบประเมินบางข้อไม่ได้ระบุชัดในมาตรฐานฮาลาลแต่มีความสำคัญ

ในแบบประเมินมีการกล่าวถึงวิธีการกำจัดขยะ การบำบัดน้ำเสีย และห้องน้ำ ห้องส้วม ซึ่งไม่ได้ถูกกล่าวถึงในมาตรฐานฮาลาลอย่างชัดเจน แต่เป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องปฏิบัติตามศักยภาพของหน่วยงาน ผู้ประเมินให้ความสำคัญในเกณฑ์เหล่านี้โดยถือว่า เป็นเรื่องของความสะอาด ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศรัทธาในบทบัญญัติอิสลาม

15. แบบประเมินข้อที่ทำได้ยาก ต้องปรับเกณฑ์หรือวิธีการในการประเมินเพื่อให้ปฏิบัติได้

ในแบบประเมินมีเกณฑ์บางข้อที่ทำได้ยากหรือไม่สามารถทำได้ แต่มีความจำเป็น อาจต้องปรับเปลี่ยนเกณฑ์หรือวิธีการประเมิน โดยสามารถทำได้ ดังนี้

- 1) ตัดเกณฑ์ออก หากเกณฑ์ข้อนั้นทำได้ยากและเกินความจำเป็น เช่น การแยกห้องน้ำเฉพาะผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหารในโรงครัว
- 2) ใช้ระบบมาช่วยจัดการแทน เช่น การเปลี่ยนแปลงบุคลากรในโรงครัวให้เป็นมุสลิมทุกคน ทำได้ยากอาจปรับเปลี่ยนโดยให้พนักงานทุกคนรู้วิธีการปฏิบัติในกระบวนการผลิตตามหลักการอิสลาม และหาวิธีการควบคุมให้ปฏิบัติอย่างเคร่งครัดจนกว่าจะสามารถหาพนักงานมุสลิมมาปฏิบัติได้
- 3) ปรับเปลี่ยนวิธีการประเมิน เช่น การตรวจสอบความสะอาดของภาชนะ โดยการตรวจเพาะ

เชื้อจุลินทรีย์เป็นสิ่งที่จะต้องทำ วิธีการในแบบประเมินคือ ต้องส่งเพาะเชื้อในห้องปฏิบัติการเพื่อนับจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งทำได้ยาก อาจต้องเปลี่ยนวิธีการเป็นการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์โดยใช้น้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มเบื่องค์ (SI-2) ซึ่งสามารถทำได้เองโดยไม่ต้องส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการ

2. ปัญหาและอุปสรรคที่พบจากการนำแบบประเมินไปใช้ในการประเมินของผู้ประเมิน

ปัญหาและอุปสรรคที่พบจากการนำแบบประเมินไปใช้ สรุปจากข้อมูลซึ่งได้จากการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และจากการสัมภาษณ์บางส่วน ผลการศึกษาสามารถสรุปได้ดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ทุกคน ต้องการให้มีการบูรณาการระหว่างเกณฑ์ฮาลาลและสุขาภิบาล แต่ในทางปฏิบัติ ผู้ประเมินจากองค์กรสาธารณสุขจะประเมินในเกณฑ์ข้อที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร ส่วนผู้ประเมินจากองค์กรทางด้านศาสนาจะประเมินในเกณฑ์ข้อที่เกี่ยวข้องกับข้อบังคับทางศาสนา ผู้ประเมินบางท่านไม่กล้าตัดสินใจในข้อที่ตนเองไม่ถนัด และผู้ประเมินแต่ละฝ่ายก็ไม่สามารถตัดสินใจแทนกันได้ แบบประเมินจึงไม่สามารถบูรณาการกันได้ แต่ในการประเมินจำเป็นต้องมีทั้งผู้ประเมินจากองค์กรสาธารณสุขและองค์กรศาสนาประเมินร่วมกัน

เกณฑ์มีการแยกส่วนกันอยู่ระหว่างเกณฑ์ทางด้านสุขาภิบาลอาหารและเกณฑ์มาตรฐานอาหารฮาลาล แต่ไม่ได้กำหนดหน้าที่ในการประเมินชัดเจนว่า ใครประเมินส่วนใด ทำให้ผู้ประเมินบางท่านประเมินไปทั้งสองส่วน แต่ผู้ประเมินบางท่านประเมินเฉพาะส่วนที่ตนถนัด จึงไม่เป็นมาตรฐานเดียวกัน ดังนั้น แบบประเมินจึงควรมีการแบ่งหน้าที่ในการประเมินของผู้ประเมินจากองค์กรสาธารณสุขและองค์กรทางศาสนาให้ชัดเจน

2. ความรู้และทักษะการตรวจประเมินของผู้ประเมินจากองค์กรทางศาสนา และทางสาธารณสุขมีไม่เท่ากัน แต่ละคนมีความถนัดตามที่ตนเองเรียนมา หรือตามที่ตนเองเกี่ยวข้อง การประเมินจึงแยกกันอยู่ และต้องออกประเมินพร้อมกันเสมอ ขาดฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดไม่ได้ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดเป็นผู้ให้การรับรอง และออกหนังสือรับรองให้แก่โรงครัวที่ถูกประเมิน แต่บุคลากรจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามไม่ถนัดทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จึงต้องออกประเมินร่วมกันกับบุคลากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โดยใช้แบบประเมินเดียวกัน

3. แบบประเมินมีจำนวนข้อมาก เกณฑ์บางข้อเป็นรายละเอียดปลีกย่อย บางข้อยังไม่ครบถ้วน

หรือรายละเอียดยังไม่เพียงพอ ในข้อเหล่านี้หากผู้ประเมินไม่ได้ประเมินตามเกณฑ์ของแบบประเมิน อาศัยการสังเกตและจำแล่วมาให้คะแนนตอนหลัง อาจมีความผิดพลาดในการประเมินได้

ผู้ประเมินเน้นจุดสำคัญ เช่น วัตถุดิบ การล้างตามหลักการอิสลามและบุคลากรมุสลิม มากกว่า การตรวจละเอียดรายข้อ จึงอาจมองข้ามประเด็นสำคัญทางด้านสุขาภิบาลอาหารได้ เช่น การตรวจประเมินห้องน้ำ ห้องส้วม ที่อยู่นอกอาคารผลิต เป็นต้น

4. แบบประเมินบางข้อตัดสินยากในทางปฏิบัติ ผู้ประเมินไม่สามารถให้คำตอบหรือวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจนแก่ผู้ปฏิบัติได้ จึงต้องใช้วิจารณญาณของผู้ประเมินในการตัดสินใจ เช่น การล้างภาชนะที่ปนเปื้อนด้วยน้ำดิน ลักษณะน้ำดินที่ใช้ หนังสือรับรองวัตถุดิบหรือคุณสมบัติยืนยันของวัตถุดิบที่ฮาลาล ทำให้ไม่สามารถใช้งานจากแบบประเมินได้อย่างเต็มที่ และไม่สามารถประเมินอย่างเคร่งครัดตามแบบประเมินได้

5. ประเด็นในการตรวจสอบบางประเด็นมีความสำคัญมาก แต่โรงครัวของโรงพยาบาลไม่สามารถปฏิบัติได้ จึงต้องปรับเกณฑ์ที่ระบุไว้ เช่น การจัดกำลังคนเพื่อให้มีมุสลิมอยู่ปฏิบัติงานตลอดเวลาทำเช่นนั้น บางโรงพยาบาลมีมุสลิมเพียงคนเดียว ทำให้ไม่สามารถมีพนักงานมุสลิมอยู่ตลอดเวลาได้ การเพิ่มกำลังคนก็เป็นเรื่องยากสำหรับโรงพยาบาล จึงต้องใช้ระบบการอบรมให้ความรู้อย่างเข้มข้นแก่ทุกคนในโรงครัวเพื่อให้สามารถทำงานแทนกันได้ จนกว่าจะหาพนักงานที่เป็นมุสลิมมาเพิ่มได้ หรืออีกกรณีหนึ่งก็คือ การตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อของภาชนะที่ใช้กับผู้ป่วยด้วยวิธีการเพาะเชื้อเพื่อตรวจสอบจำนวนแบคทีเรีย เป็นสิ่งสำคัญแต่ทำได้ยาก ต้องใช้วิธีการอื่นคือ ตรวจแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยา SI-2 แทน

6. ขนาดของโรงพยาบาลที่แตกต่างกัน ทำให้มีศักยภาพไม่เท่ากันในการปฏิบัติตามเกณฑ์ แต่การตรวจสอบใช้แบบประเมินเดียวกันในทุกขนาดโรงพยาบาล โรงพยาบาลขนาดเล็กอาจมีความพร้อมน้อยกว่าในการจัดการระบบ ผู้ประเมินไม่สามารถใช้มาตรฐานเดียวกันในทุกโรงพยาบาลได้ เช่น การป้องกันการปนเปื้อนสิ่งที่ไม่ฮาลาลของภาชนะที่ใช้กับผู้ป่วย โรงพยาบาลขนาดใหญ่อาจใช้วิธีการแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม ส่วนโรงพยาบาลขนาดเล็กไม่สามารถทำได้ หรือการตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อของภาชนะที่ใช้กับผู้ป่วย โรงพยาบาลขนาดใหญ่มีห้องปฏิบัติการสามารถดำเนินการได้ ส่วนโรงพยาบาลขนาดเล็กไม่สามารถทำได้ หรือเรื่องการจัดให้มีพนักงานมุสลิมในโรง

ครัวตลอดเวลาทำการ โรงพยาบาลขนาดใหญ่มีบุคลากรมาก สามารถจัดการได้ง่ายกว่าโรงพยาบาลขนาดเล็ก

3. ข้อเสนอแนะจากการทำวิจัย

ในการทำวิจัยเชิงคุณภาพครั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะจากการทำวิจัยเพื่อให้สามารถพัฒนางานวิจัยในเรื่องโรงครัวฮาลาลต่อไป ดังนี้

1. การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล ผู้วิจัยไม่ได้มีการพัฒนาหรือปรับปรุงแบบประเมิน ควรมีการปรับปรุงแบบประเมินตามความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ที่เกี่ยวข้อง ทดลองใช้และปรับปรุงซ้ำเพื่อให้ได้แบบประเมินที่สมบูรณ์ สามารถนำไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ได้รับการยอมรับ และสะดวกต่อการประเมินมากที่สุด แบบประเมินโรงครัวฮาลาลที่ควรจะเป็นตามข้อเสนอแนะของผู้ให้ข้อมูลจะลดจำนวนข้อลงจาก 47 ข้อ เหลือ 39 ข้อ และเพิ่มข้อที่เป็นหลักการทางศาสนาเข้ามาอีก 3 ข้อ ซึ่งเกิดจากการบูรณาการเกณฑ์อาหารฮาลาลและสุขาภิบาลอาหารเข้าด้วย และสามารถปรับข้อความที่ใช้ในแบบประเมินให้มีความจำเพาะกับโรงครัวฮาลาลมากขึ้น รายละเอียดดังที่ได้แสดงไว้ใน ภาคผนวก ก

2. การวิจัยครั้งนี้ ศึกษาเฉพาะมุมมองของผู้ประเมิน โรงครัวฮาลาลและผู้ปฏิบัติในโรงครัว ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมในมุมมองของผู้รับบริการ คือ ผู้ป่วยที่รักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาลทุกคนว่ามีความคิดเห็นอย่างไรต่อการรับรองฮาลาลในโรงครัวโรงพยาบาล

3. เนื่องจากแบบประเมินโรงครัวฮาลาล มีความเกี่ยวข้องกันระหว่างการปฏิบัติตามบทบัญญัติอิสลามและสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประเมินต้องมีความรู้และฝึกทักษะในการประเมินทั้งสองด้าน สามารถตัดสินใจในการประเมินโรงครัวฮาลาลได้ทั้งหมดเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการประเมิน

4. โรงพยาบาลที่ต้องการพัฒนาโรงครัวฮาลาล จะต้องศึกษากระบวนการผลิตอาหารฮาลาล และวิธีปฏิบัติตามแบบประเมินก่อน โดยเฉพาะจุดสำคัญ เช่น กำลังคนโดยเฉพาะบุคลากรมุสลิม โครงสร้างอาคาร ซึ่งเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงแก้ไขภายหลังได้ยาก

4. ประสพการณ์ที่ได้รับจากการทำวิจัย

1. ทำให้เกิดการเรียนรู้ขั้นตอนในการทำวิจัยเชิงคุณภาพ โดยเฉพาะการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยได้เรียนรู้

การเก็บข้อมูลของงานวิจัยเชิงคุณภาพทั้ง 3 วิธี คือ การจัดกลุ่มสนทนา การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์เชิงลึก ซึ่งแต่ละวิธีก็มีปัญหาและอุปสรรคในการเก็บข้อมูลแตกต่างกัน ต้องอาศัยความละเอียด รอบคอบ และความตั้งใจในเขียนเรียบเรียงผลการวิจัย การเก็บข้อมูลที่ต้องอาศัยความอดทน และไหวพริบในการเก็บรายละเอียดให้ได้มากที่สุด สิ่งสำคัญในการทำวิจัยเชิงคุณภาพอีกอย่างหนึ่งคือ ความจำ การสังเกต และความรู้พื้นฐานในเรื่องที่จะทำ จะช่วยให้สามารถเก็บข้อมูลได้ครบถ้วนขึ้น

2. ทราบความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลที่นำมาใช้ ประเมินโรงครัวฮาลาล สามารถนำมาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐาน เพื่อให้เกิดการพัฒนาแบบประเมินให้มีประสิทธิภาพในการใช้มากขึ้น

3. ทราบปัญหาและอุปสรรคของผู้ประเมินในการนำแบบประเมินไปใช้ เพื่อหาแนวทางในการแก้ไขปัญหาดังต่อไปนี้

4. เรื่องที่เกี่ยวข้องกับศาสนา เป็นเรื่องละเอียดอ่อน เป็นเรื่องของความเชื่อ ความศรัทธา และเป็นสิ่งที่ถือปฏิบัติมาช้านานจนอยู่ในจิตวิญญาณ บางอย่างไม่สามารถชี้ชัดได้ วิธีปฏิบัติในทางศาสนาไม่ได้มีวิธีการเดียว ขึ้นอยู่กับทัศนะที่นับถือ ไม่มีใครบอกได้ชัดเจนว่าถูกหรือผิด แต่ก็ให้ถือปฏิบัติตามผู้รู้หรือผู้นำเพื่อให้เกิดความสบายใจในสิ่งที่ปฏิบัติ

5. อาหารที่สะอาดปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ จะไม่มีประโยชน์ หากผู้ป่วยไม่ยอมรับประทาน หรือรับประทานเข้าไปด้วยความไม่สบายใจ เพราะอาหารฮาลาล ไม่ใช่อาหารของร่างกายเท่านั้น แต่เป็นอาหารของจิตวิญญาณด้วย อาหารฮาลาลไม่ใช่อาหารของมุสลิม แต่เป็นอาหารที่ดีมีประโยชน์ของคนทุกคน

6. เรื่องความเชื่อและความศรัทธา เป็นเรื่องลึกซึ้ง มองไม่เห็น สัมผัสได้ด้วยความรู้สึกร่างกาย ผลลัพธ์สำคัญ คือความไว้วางใจที่จะต้องเกิด บริบททางวัฒนธรรม สำคัญต่อการให้บริการทางด้านสาธารณสุข ซึ่งจะต้องให้บริการด้วยความเข้าใจ

7. ความเชื่อเรื่องการบริโภคอาหารเป็นสิทธิผู้บริโภคที่พึงจะได้รับการคุ้มครองจากรัฐธรรมนูญ

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. 2543. อาหารฮาลาล. *อุตสาหกรรมสาร* 43: 29-30.
- นิรันดร์เกียรติ ลีวคุณุปการ. 2548. ทศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อส่วนผสมทางการตลาดอาหารฮาลาลจาก
แพะของผู้บริโภคใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ กรณีศึกษา : จังหวัดยะลา ปัตตานี และนราธิวาส.
วิทยานิพนธ์ การศึกษามหาบัณฑิต, หลักสูตรวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- ปรีชา มะมิม. 2541. บทบาทสัญลักษณ์ฮาลาล (HALAL) ต่อการตัดสินใจบริโภคของชาวมุสลิมใน
ประเทศไทย. วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต, หลักสูตรรัฐประศาสนศาสตร์, มหาวิทยาลัย
เกษมบัณฑิต.
- พัชรินทร์ ภักดีฉนวน. 2550. *การวิเคราะห์สารเจือปนต้องสงสัยในอาหารฮาลาล*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
การอาหารและโภชนาการ, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
วิทยาเขตปัตตานี.
- ภาวดี บุญมาเลิศ. 2544. การศึกษาการรับรู้ข้อมูลทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่อเครื่องหมาย
ฮาลาลเพื่อผลทางการตลาด. วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต, หลักสูตรบริหารธุรกิจ,
มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต.
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2549. *อาหารฮาลาล*. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร, คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรม
เกษตร, มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สุมาลีกา เปี่ยมมงคล, สุธีรา เสาวภาคย์ และอับดุลเลาะ อับรู. 2544. บทบาทของการบริโภคอุตสาหกรรม
อาหารฮาลาลต่อรูปแบบการบริโภคอาหารของชาวมุสลิมกลุ่มต่างๆ ในจังหวัดภาคใต้ตอนล่าง.
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.
- สุวิมล แก้วแดง. 2546. การประยุกต์ใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการ
ผลิตอาหารของโรงครัวโรงพยาบาลชุมชน : กรณีศึกษา โรงพยาบาลระโนด จังหวัดสงขลา.
วิทยานิพนธ์ การศึกษามหาบัณฑิต, หลักสูตรอนามัยสิ่งแวดล้อม, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สิริมา อภิวัฒน์วาจา. 2546. ปัญหาการดำเนินงานของผู้ผลิตอาหารทะเลกระป๋องภายใต้เครื่องหมาย
ฮาลาลในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต, หลักสูตรวิทยาการจัดการอุตสาหกรรม,
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- เสาวณี จิตต์หมวด. 2522. *วัฒนธรรมอิสลาม*. โรงพิมพ์เจริญผล : กรุงเทพฯ.
- ศูนย์บริหารการพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้. 2551. *คู่มือมาตรฐานการให้บริการอาหารฮาลาล*

ในโรงพยาบาล. โครงการส่งเสริมการบริการอาหารฮาลาลแก่ผู้ป่วยที่รับไว้รักษาในโรงพยาบาล
ใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2550. มาตรฐาน
สินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : อาหารฮาลาล.

อรุณ บุญชม .2549. อาหารฮาลาลฮารอม ตามหลักการอิสลาม. *วารสารฮาลาลไทย* 2 : 55-57.

อดิสร มุหะหมัดอารี. 2543. พระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม. วิทยานิพนธ์การศึกษา
มหาบัณฑิต, หลักสูตรนิติศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

Caroline Lovell. 2006. So you want to slaughter kosher or halal poultry ?. *Poultry World* 160(12).

Karijn Bonne. 2008. Muslim consumer trust in halal meat status and control in Belgium. *Meat
Science* 79(1) : 113-123.

HT Global Standard Committee. 2001. *Development of Halala Thoyyiba Global standard*. Malaysia.

Oteri, T. 1989. Food hygiene behaviour among hospital food handlers. *Public Health* 103(3)
: 153-159.

Reglier-Poupet,H. 2005. Evaluation of the quality of hospital food from the kitchen to the Patient.
Journal of Hospital infection 59 : 131-137.

Riaz,M.N. 2007. Food consumer by muslim that meets the Islamic dietary code is call halal Food.
Cereal Food World 52(4) : 192-195.

Riaz, M.N. 2004. *HALAL FOOD PRODUCT*. USA.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก.

แบบเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรื่อง ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 1 ข้อมูลของผู้ให้สัมภาษณ์ เป็นคำถามแบบเลือกตอบ

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ปี
3. อาชีพหลัก ☐ ไม่ได้ประกอบอาชีพ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ข้าราชการ
☐ เกษตรกรรม ☐ ลูกจ้าง ☐ ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว
☐ อื่น ๆ (ระบุ)
4. ระดับการศึกษา ☐ ไม่ได้เรียน ☐ ประถมศึกษา
☐ มัธยมศึกษา ☐ ปริญญาตรี
☐ สูงกว่าปริญญาตรี ☐ อื่น ๆ (ระบุ)
5. ความรู้ทางศาสนา ☐ ไม่ได้เรียน ☐ ขั้นพื้นฐาน (ตาดีกา)
☐ ศาสนาชั้น 7 ☐ ศาสนาชั้น 10
☐ อื่น ๆ (ระบุ)

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับเกณฑ์การประเมินในแต่ละหมวดของเกณฑ์

1. จากเกณฑ์การประเมินหมวดนี้ ท่านคิดว่ามีสำคัญอย่างไร
2. เกณฑ์หมวดนี้มีความเหมาะสมหรือไม่ในการประเมินอาหารฮาลาล มีข้อใดบ้างที่ไม่เหมาะสม เพราะอะไร
3. จากเกณฑ์การประเมินในหมวดนี้จะต้องพิจารณาอย่างไรบ้าง
4. เกณฑ์หมวดนี้มีข้อที่ไม่สื่อถึงมาตรฐานอาหารฮาลาลหรือไม่อย่างไร
5. เกณฑ์หมวดนี้มีข้อที่จำเป็นหรือไม่จำเป็นต่อการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลหรือไม่
6. เกณฑ์หมวดนี้มีข้อที่เข้าใจยากหรือไม่ ที่ถูกต้องควรเป็นอย่างไร
7. โดยภาพรวมแล้วท่านมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับเกณฑ์การประเมินโรงครัวฮาลาลอย่างไร

ภาคผนวก ข.

แบบให้ความเห็นต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาล

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย (/) ตามความคิดเห็นของท่าน

มาตรฐานอาหารฮาลาลโรงครัวโรงพยาบาลที่ใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินมาตรฐานประกอบด้วย 7 หมวด 47 ข้อ สำหรับข้อที่เป็น Δ จะต้องผ่านทุกข้อโดยมีหลักเกณฑ์การตัดสินมาตรฐาน ดังนี้

มาตรฐานที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ความเห็นต่อเกณฑ์การประเมิน			
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
	หมวดที่ 1 บริเวณที่เตรียม – ประชุมอาหาร				
1	สะอาดเป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย				
2	พื้น ผนัง ต้องทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี สะอาด				
3	โต๊ะปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดีและสูงจากพื้น 60 ซม.				
4	มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรุด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ				
5	มีการระบายอากาศ กลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี				
$\Delta 6$	สถานที่ที่ใช้ผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่ปะปนกับการผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลและให้แยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยชัดเจน เช่น กันกำแพงกัน แยกโรงงาน เป็นต้น				
$\Delta 7$	สถานที่ผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่มีสัตว์เลี้ยงเข้าไปเกี่ยวข้องกับบริเวณการผลิต และต้องไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่ไม่ฮาลาลเข้าไปเกี่ยวข้องกับตัวอย่างเด็ดขาด				
$\Delta 8$	สถานที่ผลิตอาหารฮาลาลต้องไม่ติดสิ่งพิมพ์ที่ขัดต่อวัฒนธรรมอันดี				

มาตร ฐานที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ความเห็นต่อเกณฑ์การประเมิน			
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
	หมวดที่ 2 ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม				
9	อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ต้องมีเลข ทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย.				
10	อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มี คุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้ สะอาดก่อนนำมาปรุง				
11	อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม				
12	มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระ เบียบ และชั้นเก็บของล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.				
13	มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดที่เพียงพอ จัดเป็น ระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของซึ่งชั้น ล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.				
14	อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
15	การลำเลียงอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการ ปกปิดให้มิดชิด				
16	น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มี ฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับ ดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
Δ17	วัตถุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นสิ่งที่ศาสนา อิสลามอนุญาตให้บริโภคได้และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยแสดงหนังสือรับรองฮาลาลหรือคุณสมบัติยืนยัน				

มาตร ฐานที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ความเห็นต่อเกณฑ์การประเมิน			
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
Δ18	วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่สะอาด ไม่มีสัตว์เข้าไปเกี่ยวข้องด้วย เช่น สุนัข แมว และอื่นๆ				
Δ19	วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล ต้องเก็บรักษาแยกออกจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล โดยเด็ดขาดและไม่เกี่ยวข้องกัน				
Δ20	ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ต้องเก็บรักษาให้แยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล โดยเด็ดขาดถึงแม้จะอยู่ในบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปแล้วก็ตาม				
Δ21	ผู้แทนสถานประกอบการจะต้องแจ้งข้อมูลของวัตถุดิบและส่วนผสมทุกรายการตลอดจนข้อมูลอื่น ๆ ในการผลิต และจะต้องนำคณะกรรมการเพื่อตรวจสอบกระบวนการผลิตในทุกขั้นตอน				
	หมวดที่ 3 ภาชนะอุปกรณ์				
22	ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน				
23	การล้างภาชนะ ต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน				
24	ล้างภาชนะด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี				
25	ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะดวกและฆ่าเชื้อโรค หรือมีผู้อบภาชนะ				
26	ช้อน ส้อม วางเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด				

มาตร ฐานที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ความเห็นต่อเกณฑ์การประเมิน			
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
27	จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บไว้ในภาชนะ โปรง สะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด				
28	เตียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเบียงใช้เฉพาะ อาหารสุกและอาหารดิบแยกออกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)				
Δ29	การล้างวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต เมื่อล้าง น้ำโดยการจุ่มหรือน้ำขังในภาชนะแล้วต้องล้างน้ำสะอาดที่ ไหลผ่านวัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่ใช้โดยทั่วถึงในการล้างครั้ง สุดท้าย น้ำที่ไหลผ่านกระบวนการนี้แล้วจะนำมาใช้ล้าง วัตถุดิบหรือสิ่งอื่นที่ใช้ในการผลิตอีกไม่ได้				
Δ30	อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล จะใช้หรือเก็บรักษา ปะปนกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาลไม่ได้				
Δ31	อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารทุกชนิด ถ้าเคยใช้ในการ ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลมาก่อน ต้องได้รับการล้างทำความสะอาด สะอาดตามหลักการศาสนาอิสลามก่อน จึงจะใช้ในการ ผลิตอาหารฮาลาล				
Δ32	อุปกรณ์เครื่องใช้ในการให้บริการผู้ป่วยทุกชนิด จะต้องไม่ ใช้ปะปนกับสิ่งไม่ฮาลาล ถ้าเกิดการปะปนขึ้น จะต้องทำ การล้างให้สะอาดตามหลักการศาสนาอิสลาม				
Δ33	การขนส่งผลิตภัณฑ์ฮาลาล ต้องแยกออกจากผลิตภัณฑ์ที่ ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด				
	หมวดที่ 4 การรวมขยะและน้ำโสโครก				
34	ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน และมีฝาปิด				

มาตร ฐานที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ความเห็นต่อเกณฑ์การประเมิน			
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
35	มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง				
36	มีบ่อตกเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย				
	หมวดที่ 5 ห้องน้ำ ห้องส้วม				
37	ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม – ปรง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม				
38	มีห้องส้วมและอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง – ผู้เสิร์ฟ โดยเฉพาะ				
	หมวดที่ 6 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ				
39	แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ				
40	ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกสีขาว				
41	ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้				
42	มีสุขนิสัยที่ดี เช่น คัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน				
Δ43	ต้องมีผู้ประกอบการหรือควบคุมการประกอบอาหารเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม				

มาตรฐานที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ความเห็นต่อเกณฑ์การประเมิน			
		เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
Δ44	พนักงานในสายการผลิตอาหารฮาลาล ต้องไม่ยุ่งเกี่ยวกับ สิ่งที่ไม่ฮาลาลโดยเด็ดขาด เช่น เนื้อสุกร แอลกอฮอล์ หรือ เล่นสัมผัสกับสุนัขขณะหยุดพักผ่อน				
Δ45	จะต้องมีพนักงานมุสลิม ในสถานประกอบการที่ผลิต อาหารฮาลาลโดยเฉพาะแผนกจัดซื้อ แผนกผลิต				
	หมวดที่ 7 การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหาร และภาชนะ				
46	อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่าง อาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรีย และต้องได้มาตรฐาน คือ ☺ ตัวอย่างอาหาร ไม่เกิน 10 ⁶ โคโลนี / กรัมของอาหาร ☺ ตัวอย่างภาชนะ ไม่เกิน 10 ² โคโลนี / ภาชนะ 1 ชิ้น / 4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจ ไม่เกิน 2 เดือน)				
Δ47	อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการจัดจำหน่ายทุกชนิด จะต้องไม่ใช่ ปะปนกับสิ่งไม่ฮาลาล ถ้าเกิดการปะปนขึ้น จะต้องทำการ ล้างให้สะอาดตามหลักการศาสนาอิสลาม				

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

ขอบคุณครับ สำหรับความร่วมมือ

ภาคผนวก ก.

แบบประเมินโรงครัวหาลาลที่ควรจะเป็นตามข้อเสนอแนะของผู้ให้ข้อมูล

มาตรฐานอาหารหาลาลโรงครัวโรงพยาบาลที่ใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินมาตรฐานประกอบด้วย 7 หมวด 39 ข้อ สำหรับข้อที่เป็น Δ จะต้องผ่านทุกข้อโดยมีหลักเกณฑ์การตัดสินมาตรฐาน ดังนี้

ข้อที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	สิ่งที่ต้องปรับปรุง
	หมวดที่ 1 บริเวณที่เตรียม - ประงอาหาร			
1	สะอาดเป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณน้ำเสีย			
2	พื้น ผนัง ต้องทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี สะอาด			
3	โต๊ะประงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดีและสูงจากพื้น 60 ซม.			
4	มีการป้องกันแมลงวัน เช่น ครอบด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ			
5	มีการระบายอากาศ กลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี			
$\Delta 6$	โรงครัวหาลาลต้องไม่ปะปนกับการผลิตอาหารที่ไม่หาลาลและให้แยกออกจากการผลิตสิ่งที่ไม่หาลาลโดยชัดเจน เช่น กันกำแพงกัน แยกโรงครัว เป็นต้น			
$\Delta 7$	โรงครัวหาลาลต้องไม่มีสัตว์ทุกชนิดเข้าไปเกี่ยวข้องกับบริเวณการผลิต และต้องไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่ไม่หาลาลเข้าไปเกี่ยวข้องกับด้อย่างเด็ดขาด			

ข้อที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	สิ่งที่ต้องปรับปรุง
	หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์และเครื่องปรุงที่ใช้			
Δ8	อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. และมีเครื่องหมายฮาลาล			
Δ9	อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ตามหลักการอิสลามก่อนนำมาปรุง คือ เมื่อล้างน้ำโดยการจุ่มในภาชนะแล้วต้องล้างน้ำสะอาดที่ไหลผ่านวัตถุประสงค์โดยทั่วถึงในการล้างครั้งสุดท้าย น้ำที่ไหลผ่านกระบวนการนี้แล้วจะนำมาใช้ล้างวัตถุประสงค์หรือสิ่งอื่นที่ใช้ในการผลิตอีกไม่ได้			
10	อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
11	มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
12	มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
13	อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
14	การลำเลียงอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด			

ข้อที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	สิ่งที่ต้องปรับปรุง
15	น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
Δ16	วัตถุและส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นสิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้บริโภคได้และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคสามารถพิสูจน์แหล่งที่มาได้ว่าฮาลาล			
Δ17	วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่สะอาด ไม่มีสัตว์ทุกชนิดเข้าไปเกี่ยวข้องกับตัว			
Δ18	ผู้รับผิดชอบโรงครัวฮาลาลจะต้องแจ้งข้อมูลของวัตถุดิบและส่วนผสมทุกรายการตลอดจนข้อมูลอื่น ๆ ในการผลิต และจะต้องนำคณะตรวจเพื่อตรวจสอบกระบวนการผลิตในทุกขั้นตอน			
	หมวดที่ 3 ภาชนะอุปกรณ์			
19	ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน			
20	การล้างภาชนะและอุปกรณ์ ต้องแยกภาชนะและอุปกรณ์สำหรับผู้ยัดเชื้อ และไม่ยัดเชื้อออกจากกัน			
Δ21	ล้างภาชนะด้วยวิธีการตามหลักการอิสลาม คือ ล้าง 3 ขั้นตอนและให้น้ำไหลผ่าน ขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อย่างล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี			

ข้อที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	สิ่งที่ต้องปรับปรุง
22	ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ			
23	ช้อน ส้อม วางเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ล้างไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด			
24	จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บคไว้ในภาชนะโปร่ง สะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ล้างไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด			
25	เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกออกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)			
Δ26	อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารและอุปกรณ์ที่ใช้กับผู้ป่วยทุกชนิด ถ้าเคยใช้ในการผลิตอาหารที่ไม่สะอาดมาก่อน ต้องได้รับการล้างทำความสะอาดตามหลักการศาสนอิสลามก่อน จึงจะใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล			
	หมวดที่ 4 การรวมขยะและน้ำโสโครก			
27	ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด			
28	มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง			

ข้อที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	สิ่งที่ต้องปรับปรุง
29	มีบ่อตกเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย			
	หมวดที่ 5 ห้องน้ำ ห้องส้วม			
30	ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่ บริเวณที่เตรียม - ประดู ที่ล้างและเก็บภาชนะ อุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม			
	หมวดที่ 6 ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ			
31	แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมี เครื่องแบบ			
32	ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวม หมวกสีที่มองเห็นแล้วสะอาด			
33	ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือ พยาหะของโรค และโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐาน การตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้			
34	มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์ สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะ ปฏิบัติงาน			
Δ35	ผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวทุกคนจะต้องผ่านการ อบรมเกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัย			
Δ36	ต้องมีผู้ควบคุมการประกอบอาหารเป็นผู้นับ ถือศาสนาอิสลามอย่างน้อย 1 คน ตลอดเวลา ทำการ			
Δ37	พนักงานในสายการผลิตอาหารปลอดภัย ต้อง ไม่ยุ่งเกี่ยวกับสิ่งที่ไม่สะอาดโดยเด็ดขาด เช่น เนื้อสุกร แอลกอฮอล์ หรือเล่นสัมผัสกับ สุนัขขณะหยุดพักผ่อน			

ข้อที่	รายละเอียดของมาตรฐาน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	สิ่งที่ต้องปรับปรุง
Δ38	จะต้องมีพนักงานมุสลิม ในสถานประกอบการ ที่ผลิตอาหารฮาลาลโดยเฉพาะแผนกจัดซื้อ แผนกผลิต			
	หมวดที่ 7 การเฝ้าระวังความสะอาดของ อาหาร และภาชนะ			
39	อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจ ตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้ มาตรฐาน คือ ☺ ตัวอย่างอาหาร ไม่เกิน 10^6 โคโลนี / กรัมของอาหาร ☺ ตัวอย่างภาชนะ ไม่เกิน 10^2 โคโลนี / ภาชนะ 1 ชิ้น / 4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการ ก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน) หรือมีการตรวจเช็ดด้วยน้ำยาตรวจ เชื้อจุลินทรีย์เบื่องตัน SI-2			

สรุปผลการประเมิน

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อผู้ประเมิน.....

ภาคผนวก ง

หนังสือรับรองการผ่านคณะกรรมการจริยธรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



ที่ ศษ 0521.1.07/1683

คณะเภสัชศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ตู้ ปณ. 7 คอหงส์
อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90112

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อรับรองว่า

โครงการวิจัยเรื่อง : ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลต่อแบบประเมินโรงครัวฮาลาลในโรงพยาบาล

คณะผู้ดำเนินการศึกษาวิจัย : 1. นายอาทิตย์ มาลีนิ

นักศึกษาระดับปริญญาโทเภสัชศาสตร์สังคม

และการบริหาร

2. รศ.ดร.สงวน ลือเกียรติบัณฑิต

อาจารย์ที่ปรึกษา

ได้ผ่านการพิจารณาและได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการ Ethics Committee ซึ่งเป็นคณะกรรมการ
พิจารณาศึกษาวิจัยในคนของคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ แล้ว

ให้ไว้ ณ วันที่ 26 สิงหาคม 2552

ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริรักษ์ ปันสุวรรณ)

รักษาการในตำแหน่งรองคณบดีฝ่ายวิจัยและนวัตกรรมการศึกษา ปฏิบัติราชการแทน

รักษาการในตำแหน่งคณบดีคณะเภสัชศาสตร์

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นายอาทิตย์ มาลินี

รหัสประจำตัวนักศึกษา

5010721023

วุฒิการศึกษา

วุฒิ

ชื่อสถาบัน

ปีที่สำเร็จการศึกษา

เภสัชศาสตรบัณฑิต

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

พ.ศ. 2544

ตำแหน่งและสถานที่ทำงาน

ตำแหน่ง

เภสัชกรชำนาญการ

สถานที่ทำงาน

โรงพยาบาลโคกโพธิ์

จังหวัดปัตตานี