

ความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเอง
ด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิม
วิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา



นางอัสนะฮ์ สายวารีย์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

พ.ศ. 2562

**Understanding and Opinion on Halal Foods and Self-Assessment of
Understanding on Halal Food Business of Muslim Students Majoring in Food and
Nutrition in Yala Vocational College**

Mrs. Assanah Saiwaree



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
the Degree of Master of Science in Food System Management for Nutrition

School of Human Ecology

Sukhothai Thammathirat Open University

2019

หัวข้อวิทยานิพนธ์ ความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเอง
ด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิม
วิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

ชื่อและนามสกุล นางอัสนะฮ์ สายวารี

วิชาเอก การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

สาขาวิชา มนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

อาจารย์ที่ปรึกษา 1. รองศาสตราจารย์ ดร.ภารดี เต็มเจริญ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.สำออง สืบสมาน

วิทยานิพนธ์นี้ ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2563

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

รองศาสตราจารย์ ดร.เรวดี จงสุวัฒน์

ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.เรวดี จงสุวัฒน์)

รองศาสตราจารย์ ดร.ภารดี เต็มเจริญ

กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ภารดี เต็มเจริญ)

รองศาสตราจารย์ ดร.สำออง สืบสมาน

กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.สำออง สืบสมาน)

ศาสตราจารย์ ดร.สมพร พุทธาพิทักษ์ผล

ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมพร พุทธาพิทักษ์ผล)

๒๕๖๓

ชื่อวิทยานิพนธ์ ความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประเมินตนเองด้านความ
เข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหาร
และโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

ผู้วิจัย นางอัสนะฮ์ สายวารีย์ รหัสนักศึกษา 2607000086

ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ)

อาจารย์ที่ปรึกษา (1) รองศาสตราจารย์ ดร.ภารดี เต็มเจริญ (2) รองศาสตราจารย์ ดร.สำออง

สืบสมาน ปีการศึกษา 2562

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล (2) ศึกษาการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล และ (3) เปรียบเทียบความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ระหว่างข้อมูลทั่วไปของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

การวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจ กลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาทั้งหมดจำนวน 158 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเอง ประกอบด้วยคำถามข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบค่าที การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว และการวิเคราะห์ความแตกต่างรายคู่โดยใช้วิธีของเชฟเฟ

ผลการวิจัยพบว่า (1) กลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่ง (ร้อยละ 67.7) มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลในระดับปานกลาง และร้อยละ 67.1 มีความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในระดับดี (2) กลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่ง (ร้อยละ 61.4) มีความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในระดับมาก และ (3) นักศึกษาที่มีอายุ อาชีพของครอบครัว และชั้นปีที่แตกต่างกัน มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

คำสำคัญ อาหารฮาลาล การประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

Thesis Title: Understanding and Opinion on Halal Foods and Self-Assessment of Understanding on Halal Food Business of Muslim Students Majoring in Food and Nutrition in Yala Vocational College

Researcher: Mrs. Assanah Saiwaree; **ID:** 2607000086;

Degree: Master of Science (Food System Management for Nutrition);

Thesis advisors: (1) Dr. Paradee Temcharoen, Associate Professor; (2) Dr. Sam-ang Seubsaman, Associate Professor; **Academic Year:** 2019

Abstract

The purposes of this research were (1) to study knowledge and opinion on halal food; (2) to study self-assessment of understanding on halal food business of students majoring in food and nutrition in Yala Vocational College, and (3) to compare knowledge and opinion on halal food, and self-assessment of understanding on halal food business among students' general information.

This research was a survey research. The samples were all 158 students majoring in food and nutrition in Yala Vocational College. The data were collected through self-administered questionnaires consisted of general information of students, knowledge on halal food, opinion on halal food, understanding on halal food business of students. Data were analyzed using frequency, percentage, mean, standard deviation, independent t-test, One-way ANOVA and multiple comparison of Scheffe's method.

The findings found that: (1) most of the students (67.7%) had knowledge on halal food at the moderate level and had opinion on halal food (67.1%) at the good level, (2) most of the students (61.4%) had understanding on halal food business at the high level, and (3) there were significant different of knowledge on halal food among age groups, the families' career, and education year of the students at *p-value* <0.5.

Keywords: Halal food, Halal food business operation, Yala Vocational College

กิตติกรรมประกาศ

ด้วยพระนามของอัลลอฮ์ พระผู้ทรงเมตตาปรานียิ่ง พระผู้ทรงกรุณาเสมอ การทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยการบันดาอนุมุติของอัลลอฮ์ และบรรดาการสรรเสริญทั้งหมดนั้นเป็นกรรมสิทธิ์แห่งพระองค์ พระผู้ทรงอภิบาลแห่งโลกทั้งหลาย

ขอขอบคุณอาจารย์ที่มีส่วนสำคัญเป็นอย่างยิ่งในการผลักดันให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ดำเนินไปจนเสร็จสิ้นสมบูรณ์ ขอขอบคุณรองศาสตราจารย์ ดร.เรวดี จงสุวัฒน์ ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะที่มีประโยชน์อย่างยิ่งในการทำวิทยานิพนธ์ ขอขอบคุณรองศาสตราจารย์ ดร.ภารดี เต็มเจริญ ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ที่ได้ให้ความกรุณาควบคุมดูแล เอาใจใส่ ให้คำปรึกษาและให้แนะนำที่ดียิ่ง และติดตามการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้อย่างใกล้ชิดตลอดมา ขอขอบคุณรองศาสตราจารย์ ดร.สำออง สืบสมาน ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมที่ตรวจทานและให้คำแนะนำการวิทยานิพนธ์อย่างดียิ่ง

ขอขอบคุณคณาจารย์สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ แขนงวิชาการจัดระบบอาหารเพื่อโภชนาการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช ที่ได้ประสาทวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ ตลอดจนการทำวิจัยและวิทยานิพนธ์จนสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราชที่เกี่ยวข้องและอำนวยความสะดวกทุกท่านจนกระทั่งทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา คณาจารย์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ตลอดจนนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการและผู้ปกครอง ที่ให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูลภาคสนามเป็นอย่างดี ขอขอบคุณเพื่อนนักศึกษาร่วมรุ่นและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้ทุกท่านที่ได้กรุณาให้ความสนับสนุน ช่วยเหลือ และให้กำลังใจตลอดมา

ขอขอบคุณปะ นายบำเพ็ญ เวลาดี ขอขอบคุณมะ นางสงบ มะหิ ที่เป็นกำลังใจและคอยให้คำแนะนำในการใช้ชีวิตตลอดมา ขออัลลอฮ์โปรดจงอภัยโทษให้กับท่านทั้งสองและขอพระองค์โปรดจงเมตตาปรานีท่านทั้งสองเหมือนอย่างเช่นที่ได้อุ้มชูดูแลข้าพเจ้าเมื่อวัยเด็กด้วยเถิด รวมไปถึงสุเสาะสุ ชายหมาด และหญิงฉิดด้วย อามีน ขอขอบคุณสามีที่คอยอำนวยความสะดวก ช่วยดูแลลูก ๆ และเป็นกำลังใจ เมื่อยามต้องดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาในครั้งนี้

อัสนะฮ์ สายวาริ

สิงหาคม 2563

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	3
คำถามการวิจัย	3
กรอบแนวคิดการวิจัย	4
ขอบเขตการวิจัย	4
นิยามศัพท์เฉพาะ	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	7
แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจ	7
แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น	15
แนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล	17
ความหมายของอาหารฮาลาล	19
แนวคิดเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอม	21
ความสำคัญของอาหารฮาลาล	30
มาตรฐานอาหารฮาลาล	34
องค์การที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในประเทศไทย	38
วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาและวิชาเอกทางด้านอาหารและโภชนาการ	40
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	41
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	47
รูปแบบการวิจัย	47
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	47

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	48
การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	50
การพิทักษ์สิทธิ์กลุ่มตัวอย่าง	51
การเก็บรวบรวมข้อมูล	51
การวิเคราะห์ข้อมูล	52
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	53
ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา	53
ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและอาหารฮาลาล	55
ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา	58
ตอนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในมิติต่างๆ	61
ตอนที่ 5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการ ประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล	67
ตอนที่ 6 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อมูลทั่วไปของนักศึกษากับความรู้ และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประเมินตนเอง ด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล	73
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	79
สรุปการวิจัย	79
อภิปรายผล	83
ข้อเสนอแนะ	86
บรรณานุกรม	87
ภาคผนวก	92
ก แบบสอบถาม	93
ข ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัย (แบบสอบถาม)	104
ค ผลการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	106
ง เอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัย	111
จ หนังสือแสดงเจตนายินยอมเข้าร่วมการวิจัยโดยได้รับการบอกกล่าวและเต็มใจ	116
ประวัติผู้วิจัย	119

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาจำแนกตามข้อมูลทั่วไป	54
ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาจำแนกตามความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและ อาหารฮาลาล	56
ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละจำแนกตามความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา	58
ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาจำแนกตามระดับคะแนนความรู้เกี่ยวกับ อาหารฮาลาลตามหลักศาสนา	61
ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาตามระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญ ของอาหารฮาลาลในมิติต่างๆ และค่าเฉลี่ยของคะแนน \pm ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน เป็นรายชื่อ	62
ตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับ ความสำคัญของอาหารฮาลาลในมิติต่างๆ	66
ตารางที่ 4.7 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาจำแนกตามระดับคะแนนความคิดเห็น เกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในมิติต่างๆ	66
ตารางที่ 4.8 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาตามระดับการประเมินตนเองด้านความเข้าใจ ในการประกอบธุรกิจฮาลาลในด้านต่างๆเป็นรายชื่อ	67
ตารางที่ 4.9 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนการประเมินตนเอง ด้านความเข้าใจของนักศึกษาในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในแต่ละด้าน	72
ตารางที่ 4.10 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาจำแนกตามระดับคะแนนการประเมินตนเอง ด้านความเข้าใจของนักศึกษาในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล	73
ตารางที่ 4.11 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับ อาหารฮาลาลตามหลักศาสนาตามข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา	74
ตารางที่ 4.12 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยความคิดเห็น เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา	76
ตารางที่ 4.13 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยการประเมินตนเอง ด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลตามข้อมูลทั่วไปของ นักศึกษา	77

ญ

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย	4
ภาพที่ 2.1 ตัวอย่างตราสัญลักษณ์ศาลาลของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลาม แห่งประเทศไทย	19



บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารฮาลาล คืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตตามหลักการศาสนาอิสลาม ฮาลาลแปลว่าอนุมัติ หมายถึงอนุมัติให้มุสลิมสามารถใช้ประโยชน์จากสินค้าและบริการนั้นได้ซึ่งสอดคล้องกับหลักการศาสนาอิสลาม อาหารฮาลาล คืออาหารที่อนุมัติให้มุสลิมสามารถบริโภคได้ อาหารฮาลาลมีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวของประเทศไทยเป็นอย่างมาก จากการสำรวจขององค์การจัตอับดับจันทร์เสี้ยวและมาตรฐานดีนาร์ (Crescent Rating and Dinar Standard) เกี่ยวกับสิ่งสำคัญที่สุดที่นักท่องเที่ยวมุสลิมคำนึงถึงในการเดินทางไปท่องเที่ยวยังสถานที่ต่าง ๆ พบว่า ร้อยละ 70 ของนักท่องเที่ยวมุสลิมให้ความสำคัญกับอาหารฮาลาลเป็นอันดับแรก และถัดมา ร้อยละ 49 จึงเป็นความสำคัญด้านบรรยากาศของสถานที่ท่องเที่ยวและความเป็นส่วนตัวสำหรับครอบครัว (ศราวดี อารีย์, 2556) จะเห็นว่า อาหารฮาลาลมีความสำคัญกับนักท่องเที่ยวมุสลิมที่จะใช้เป็นเกณฑ์ประกอบการตัดสินใจในการมาท่องเที่ยวในประเทศไทยเป็นอันดับแรก ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวในปี พ.ศ. 2560 ที่ผ่านมาเป็นมูลค่าสูงถึง 2.66 ล้านล้านบาท ส่วนใหญ่มาจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศทั่วโลก ซึ่งมีจำนวนมากถึง 33,866,750 ล้านคน และรายได้จากการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศกลุ่มนี้มีมูลค่าสูงถึง 1.73 ล้านล้านบาท (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2561) นอกจากนี้ นักท่องเที่ยวจากเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ยังมีแนวโน้มเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยมากขึ้น ดังข้อมูลแสดงให้เห็นว่า สิ้นปี พ.ศ. 2561 มีจำนวนนักท่องเที่ยวจากอาเซียนเข้ามาในประเทศไทยมากถึง 9.7 ล้านคน เพิ่มขึ้นร้อยละ 8 จากปี พ.ศ. 2560 ที่ผ่านมา และในปี พ.ศ. 2562 นักท่องเที่ยวจากอาเซียนจะเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยมากถึง 10 ล้านคน (วไลลักษณ์ น้อยพยัคฆ์, 2561) จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงความต้องการอาหารฮาลาลในอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวสำหรับผู้บริโภคมุสลิมมากขึ้น

รายงานขององค์การสหประชาชาติ แสดงว่า ประชากรมุสลิมมีสัดส่วนประชากรมากถึง 1 ใน 4 ของประชากรโลก ประชากรโลกในปัจจุบันมีจำนวน 7.6 พันล้านคน (United Nations, 2017) จากการสำรวจการนับถือศาสนาของประชากรโลกของสถาบันวิจัยพิว (Pew Research Center) แห่งสหรัฐอเมริกาในปี ค.ศ. 2015 พบว่า ประชากรมุสลิมมีจำนวนมากถึง 1.8 พันล้านคน คิดเป็นร้อยละ 24.1 ของประชากรโลก (Hackett & McClendon, 2017) นอกจากนี้ ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้หรือ

อาเซียน (ASEAN) ประชากรมุสลิมซึ่งนับถือศาสนาอิสลามยังเป็นประชากรกลุ่มใหญ่ จากรายงานของกรมการค้าระหว่างประเทศกระทรวงพาณิชย์ระบุว่า ประชากรมุสลิมในอาเซียนมีประมาณ 400 ล้านคน โดยอินโดนีเซียเป็นประเทศที่มีประชากรมุสลิมมากที่สุดในภูมิภาคนี้และมากที่สุดในโลกอีกด้วย (หนังสือพิมพ์โพสต์ทูเดย์, 2558) ประเทศไทยเป็นประเทศเป้าหมายในการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวมุสลิมทั่วโลกในกลุ่มประเทศที่ไม่ใช่ประเทศมุสลิม ผลจากการสำรวจดัชนีการท่องเที่ยวของชาวมุสลิมทั่วโลกประจำปี ค.ศ. 2017 โดยการจัดอันดับของมาสเตอร์การ์ดจันท์เสี้ยว (Mastercard Crescent Rating Global Muslim Travel Index: GMTI) ซึ่งสำรวจประเทศจุดหมายปลายทางจำนวนทั้งสิ้น 130 ประเทศทั่วโลกทั้งประเทศมุสลิมและประเทศไม่ใช่มุสลิม พบว่า ประเทศไทยได้รับความนิยมเป็นอันดับ 2 รองจากประเทศสิงคโปร์ อันเป็นผลมาจากนโยบายการท่องเที่ยวของประเทศไทยที่เป็นมิตรกับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม ในขณะที่มาเลเซียครองอันดับ 1 ของประเทศในกลุ่มประเทศมุสลิมติดต่อกันมา 8 ปี รองลงมาคือสหรัฐอเมริกาและอินโดนีเซีย (หนังสือพิมพ์โพสต์ทูเดย์, 2561)

การวิจัยเกี่ยวกับอาหารฮาลาลได้มีการดำเนินการมาก่อนหน้านี้ทั้งในและต่างประเทศ เช่น การศึกษาของยูพิน หะสัน (2546) ศึกษาวิจัยเรื่องรูปแบบการดำเนินชีวิต ความรู้ และพฤติกรรมกรมบริโภครอาหารฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิม อริยา ส่งแสงชัย (2558) ศึกษาวิจัยเรื่อง การจัดการด้านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่ส่งผลต่อการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันของผู้ประกอบการอาหารไทย ยูซุฟ อัลฮารบี (Alharbi, 2015) ศึกษาวิจัยเรื่องใบรับรองฮาลาล ระเบียบข้อบังคับ มาตรฐาน และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในเนเธอร์แลนด์ (Halal Food Certification, Regulations, Standards, Practices in the Netherlands) อย่างไรก็ตาม ยังไม่มีการศึกษาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในกลุ่มนักศึกษา โดยเฉพาะนักศึกษาวิชาเอกทางด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญและมีความเกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล เพื่อให้ทันกับแนวโน้มความต้องการอาหารฮาลาลที่นับวันจะเพิ่มมากขึ้น ทั้งในอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยว โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากกลุ่มประเทศมุสลิม ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลจึงควรได้รับการสนับสนุนเพื่อตอบสนองความต้องการดังกล่าว ผู้วิจัยจึงมีความประสงค์ศึกษาความรู้ความเข้าใจและความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษาเขตภาคเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนและผลักดันให้นักศึกษากลุ่มนี้ได้เข้าสู่การประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล จนถึงอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในอนาคตอย่างมีประสิทธิภาพและอย่างมีอาชีพต่อไป

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

2.2 เพื่อศึกษาการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

2.3 เพื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลระหว่างข้อมูลทั่วไปของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

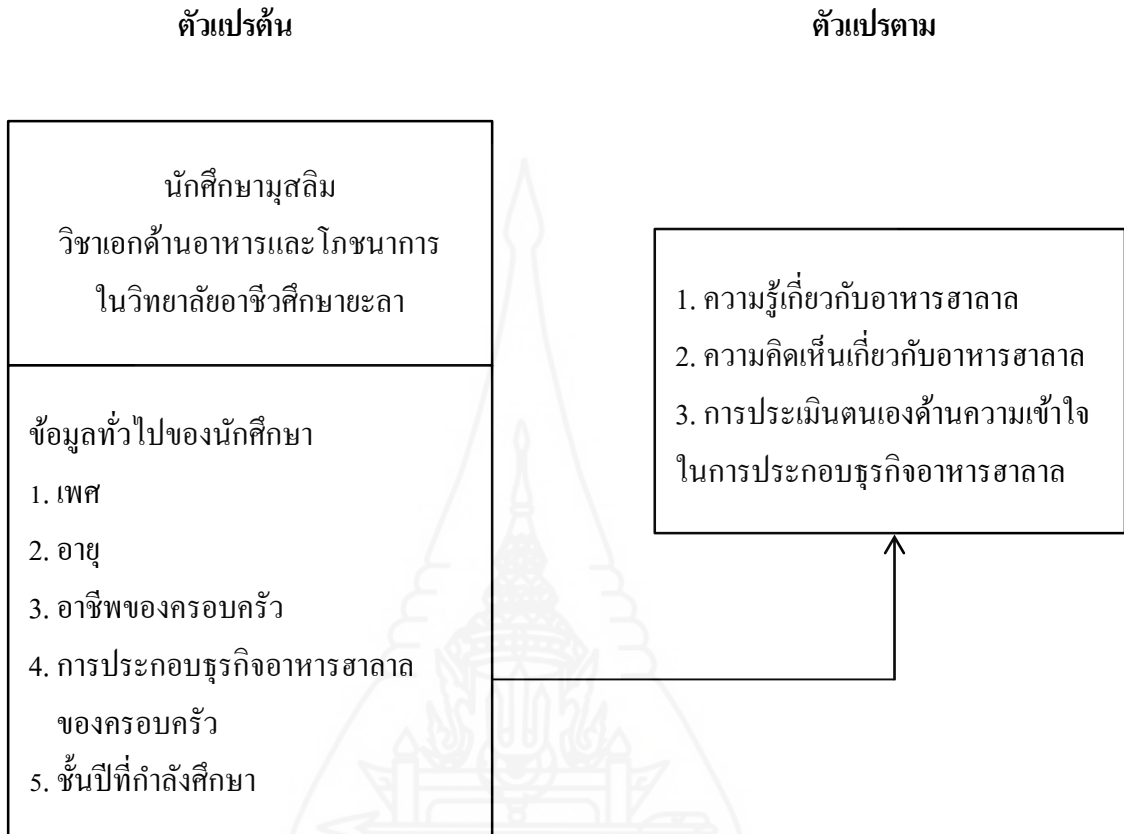
3. คำถามการวิจัย

3.1 นักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา มีความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลอย่างไร ?

3.2 นักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา มีการประเมินตนเองด้านความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของอย่างไร ?

3.3 ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาที่แตกต่างกันส่งผลต่อความเข้าใจอาหารฮาลาล ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลแตกต่างกันหรือไม่ ?

4. กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย

5. ขอบเขตการวิจัย

5.1 ขอบเขตด้านประชากร ประชากรและตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ นักศึกษามุสลิมที่กำลังศึกษาวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาซึ่งนับถือศาสนาอิสลาม ไม่รวมนักศึกษาที่นับถือศาสนาอื่น ๆ หรือนักศึกษาที่ไม่นับถือศาสนาใด

5.2 ขอบเขตด้านสถานที่ สถานที่ที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

5.3 ขอบเขตด้านเวลา การวิจัยครั้งนี้มีกำหนดเวลาระหว่างเดือนกันยายน 2561 ถึงเดือนสิงหาคม 2562 รวมเวลาดำเนินการทั้งสิ้น 12 เดือน ดังนั้นนักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนในช่วงเวลาดังกล่าวจึงไม่ถูกนับเป็นตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้

5.4 ขอบเขตด้านเนื้อหา ประกอบด้วย ความเข้าใจอาหารฮาลาล ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

6. นิยามศัพท์เฉพาะ

6.1 อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตตามหลักการศาสนาอิสลาม ทั้งที่ได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือไม่ก็ตาม

6.2 นักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการ หมายถึง นักศึกษามุสลิมที่กำลังศึกษาด้านอาหารและโภชนาการในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในวิทยาลัยอาชีวศึกษาและลงทะเบียนเรียนในปีการศึกษาที่กำลังทำวิจัย

6.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล หมายถึง ความสามารถในการแยกประเด็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในขอบข่ายที่กำหนด ได้แก่ ความหมาย ความสำคัญ ชนิดและลักษณะของอาหารฮาลาล กระบวนการผลิต การขนส่ง การเก็บรักษา องค์การที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล กฎหมายอาหารฮาลาล และเครื่องหมายรับรองฮาลาลในประเทศไทย

6.4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล หมายถึง ความเชื่อ ความคิด การตัดสินใจ หรือการแสดงออกทางด้านความรู้สึกต่ออาหารฮาลาลใน 4 ด้านด้วยกัน ได้แก่ ความคิดเห็นทั่วไปเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ความคิดเห็นในมิติทางศาสนา ความคิดเห็นในมิติทางอุตสาหกรรมอาหาร และความคิดเห็นในมิติทางอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

6.5 ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล หมายถึง ความสามารถในการแยกประเด็นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล 3 ด้าน ประกอบด้วย ด้านสถานประกอบการหรือร้านค้า จัดจำหน่าย ด้านกระบวนการผลิต และด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล

7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

7.1 เกิดข้อค้นพบใหม่ เกี่ยวกับทิศทางการเข้าใจอาหารฮาลาล ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมสาขาวิชาอาหารและโภชนาการวิทยาลัยอาชีวศึกษา

7.2 นำทิศทางการเข้าใจอาหารฮาลาล ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมสาขาวิชาอาหารและโภชนาการวิทยาลัย

อาชีวศึกษาชะลา มาพัฒนาการจัดการเรียนการสอนสาขาอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษา
ชะลาให้สอดคล้องกับนโยบายด้านอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวของประเทศ



บทที่ 2

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง ความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาในครั้งนี้ ได้ทำการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับทฤษฎี แนวคิด และผลการศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อการวิจัย จากเอกสารประเภทตำรา หนังสือ บทความ รายงานการวิจัย และเว็บไซต์ ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ตามหัวข้อดังต่อไปนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจ
2. แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น
3. แนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล
4. ความหมายของอาหารฮาลาล
5. แนวคิดเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอม
6. ความสำคัญของอาหารฮาลาล
7. มาตรฐานอาหารฮาลาล
8. องค์การที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในประเทศไทย
9. วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาและวิชาเอกทางด้านอาหารและโภชนาการ
10. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจ

ความรู้ (Knowledge) และความเข้าใจ (Understanding) เป็นคำที่มักมีการนำมาใช้ร่วมกัน เนื่องจากสองคำนี้มีความเกี่ยวข้องกัน คือ ความเข้าใจเป็นพื้นฐานของความรู้ บ่อยครั้งที่มีการเรียกรวมกันว่า “ความรู้ความเข้าใจ” ดังนั้นในการอธิบายแนวคิดเกี่ยวกับความเข้าใจ จึงมักอธิบายควบคู่ไปกับความรู้ด้วย มีผู้ให้ความหมายความรู้และความเข้าใจ ดังต่อไปนี้

1.1 ความหมายของความรู้และความเข้าใจ

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ให้ความหมายของความรู้ไว้สองความหมายด้วยกัน ความหมายแรก ความรู้ หมายถึงสิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้า หรือ

ประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติการและทักษะ เช่น ความรู้เรื่องประวัติศาสตร์ สิ่งที่ได้รับมาจากการได้ยิน ได้ฟัง การคิด หรือการปฏิบัติ เช่น ความรู้เรื่องสุขภาพ ความรู้เรื่องนิทาน เป็นต้น ส่วนความหมายที่สอง ความรู้ หมายถึง ความเข้าใจ หรือสารสนเทศที่ได้รับมาจากประสบการณ์ เช่น ผู้ชายคนนี้เก่งแต่ ไม่มีความรู้เรื่องผู้หญิง สำหรับความเข้าใจซึ่งเป็นคำนามนั้นไม่ปรากฏในพจนานุกรม แต่ปรากฏคำว่าเข้าใจ ซึ่งเป็นคำกริยา หมายถึงรู้เรื่อง รู้ความหมาย หากทำคำกริยาให้เป็นคำนามก็จะได้ว่า ความเข้าใจ หมายถึง ความรู้เรื่อง การรู้ความหมาย

พจนานุกรมอ็อกซ์ฟอร์ด (Oxford Dictionary, 2018) ให้ความหมายของความรู้ (Knowledge) ไว้สองความหมายเช่นเดียวกัน ความหมายแรก ความรู้ หมายถึงข้อเท็จจริงทั้งหลาย ข้อมูล ข่าวสาร และทักษะต่าง ๆ ที่ได้มาจากประสบการณ์หรือการศึกษา ความเข้าใจทั้งทางทฤษฎีและการปฏิบัติเกี่ยวกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ส่วนความหมายที่สอง ความรู้ หมายถึงความตระหนัก หรือความคุ้นเคยที่ได้จากประสบการณ์ของข้อเท็จจริงหรือสถานการณ์ใดสถานการณ์หนึ่ง สำหรับความเข้าใจ (Understanding) หมายถึง ความสามารถในการรับรู้บางสิ่งอย่างทั่วถึงและครอบคลุม

พจนานุกรมแคมบริดจ์ (Cambridge Dictionary, 2018) ให้ความหมายของความรู้ (Knowledge) ไว้สองความหมาย ความหมายแรก ความรู้ หมายถึงการรับรู้ ความเข้าใจ หรือข้อมูลที่ได้รับจากประสบการณ์หรือจากการศึกษา ไม่ว่าจะอยู่ในตัวของบุคคลหนึ่ง หรืออยู่ในการครอบครองของบุคคลโดยทั่วไปก็ตาม ส่วนความหมายที่สอง ความรู้ หมายถึงทักษะ ความเข้าใจ หรือข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับบางสิ่งบางอย่าง ซึ่งบุคคลหนึ่งได้มาจากประสบการณ์หรือการศึกษาเรียนรู้ สำหรับความเข้าใจ (Understanding) หมายถึง ความรู้เกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง สถานการณ์ใดสถานการณ์หนึ่ง หรือการที่สิ่งหนึ่งสิ่งใดดำเนินไปอย่างไร

โดยสรุป จากความหมายของพจนานุกรมทั้งสามฉบับที่กล่าวผ่านมานั้น แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และความเข้าใจ กล่าวคือ การมีความรู้นั้นแสดงให้เห็นถึงความเข้าใจในเรื่องนั้น ๆ เป็นองค์ประกอบ ส่วนความเข้าใจ คือ การมีความรู้ในเรื่องนั้น ๆ จึงเกิดเป็นความเข้าใจได้ ดังนั้นความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในการศึกษาครั้งนี้ก็คือความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลนั่นเอง หรืออาจจะกล่าวได้ว่าเป็นความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล หรือความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย และความสำคัญของอาหารฮาลาลในมิติต่าง ๆ ซึ่งทั้งหมดนั้นมีความหมายไปในทิศทางเดียวกัน

1.2 ประเภทของความรู้

ประเภทของรู้นั้น สามารถแบ่งออกเป็นประเภทต่าง ๆ ได้หลายประเภท ตามเกณฑ์การแบ่งที่หลากหลาย อย่างไรก็ตาม ในการศึกษานี้จะแบ่งประเภทของความรู้ตามการแบ่งของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช รัชกาลที่ 9 ซึ่งมีความกระชับ เข้าใจง่าย และสามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้อย่างสอดคล้องกับความเป็นไปของสังคมไทย

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ได้พระราชทานแนวพระราชดำริเกี่ยวกับความรู้สามส่วน จากความตอนหนึ่งของพระบรมราโชวาท ในพิธีพระราชทานปริญญาบัตรมหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่พฤษภาคมที่ 2 กรกฎาคม 2535 ความว่า (ธนาคารกรุงศรีอยุธยา, 2560)

“...ความรู้ที่จะศึกษามีอยู่สามส่วน คือ ความรู้วิชาการ ความรู้ปฏิบัติการ และความคิดอ่านตามเหตุผลความเป็นจริง ซึ่งแต่ละคนควรเรียนรู้ให้ครบเพื่อสามารถนำไปใช้ประกอบกิจการงาน และแก้ปัญหาทั้งปวงได้อย่างมีประสิทธิภาพ...”

ทฤษฎีความรู้สามส่วน ของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีรายละเอียดดังนี้ (ธนาคารกรุงศรีอยุธยา, 2560)

1.2.1 ความรู้วิชาการ

ความรู้วิชาการ หรือการศึกษาทางทฤษฎี จะทำให้เรามีพื้นฐานในเรื่องนั้น ๆ ครอบคลุมหรือแนวทางของการคิดและการปฏิบัติ สามารถที่จะนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการต่อยอดความรู้และความเข้าใจ การศึกษาพื้นฐานของแต่ละเรื่องมีความสำคัญอย่างยิ่งยวดต่อการศึกษาในระดับสูงขึ้นไป ถ้าความรู้พื้นฐานดี ก็จะช่วยให้สามารถศึกษาในระดับที่สูงขึ้นไปได้มาก ในทางกลับกัน ถ้าความรู้พื้นฐานไม่ดีหรือไม่แข็งแรง การศึกษาที่ระดับสูงขึ้นไปก็จะทำไม่ได้หรือได้น้อย ถ้าจะเปรียบเสมือนการสร้างบ้าน การวางรากฐานของบ้าน เช่น เสาเข็ม คานพื้นบ้าน เป็นต้น จะทำหน้าที่เป็นรากฐานให้สามารถก่อสร้างบ้านขึ้นไปจนถึงหลังคาได้ฉันทันใด ความรู้เดิมก็เปรียบเสมือนฐานรากให้แก่ความรู้ใหม่ที่จะพัฒนาขึ้นไปฉันทันนั้น ดังพระราชดำรัสความตอนหนึ่งของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว

"วิชาความรู้อันพึงประสงค์นั้น ได้แก่ วิชาความรู้ที่ถูกต้อง ชัดเจน แม่นยำ ชำนาญ นำไปใช้การเป็นประโยชน์ได้พอเหมาะพอควร ทนต่อเหตุการณ์อย่างมีประสิทธิภาพ" (กระแสพระราชดำรัส วันที่ 26 มิถุนายน 2523)

1.2.2 ความรู้ปฏิบัติการ

การมีความรู้ทางทฤษฎีอย่างเดี๋ยวย่อมไม่เพียงพอต่อการรับประกันถึงความสำเร็จ ผู้ที่มีความรู้เชิงทฤษฎีจะต้องนำทฤษฎีไปทดลองปฏิบัติจนให้เกิดความคล่องแคล่วชำนาญเสียก่อน การฝึกฝนปฏิบัติจนเชี่ยวชาญนี้ช่วยให้เกิดความรู้อีกส่วนหนึ่งที่เสริมความรู้เชิงทฤษฎีให้เกิดความสมบูรณ์ขึ้น พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงให้ความสำคัญอย่างยิ่งแก่การปฏิบัติงานด้วยตนเอง ดังพระราชดำรัสความตอนหนึ่งว่า

"การมีความรู้ถนัดทฤษฎีประการเดียว ไม่เพียงพอที่จะทำใ้บุคคลสามารถปฏิบัติงานได้เต็มที่ ผู้ที่ฉลาดสามารถในหลักวิชาโดยปกติวิสัยจะได้แต่เพียงขั้นนี้ให้ผู้อื่นทำซึ่งเป็นการไม่ศักดิ์สิทธิ์ ไม่อาจทำใ้ผู้ใดเชื่อถือหรือเชื่อฟัง

อย่างสนิทใจได้ เหตุด้วยไม่แน่ใจว่าผู้ซึ่งนี้เองจะรู้จริง ทำได้จริงหรือ
ความสำเร็จทั้งสิ้นทำได้เพราะลงมือกระทำ" (กระแสพระราชดำรัส วันที่ 18
ตุลาคม 2517)

ผู้ศึกษาต้องนำสิ่งที่ได้รับจากภาคทฤษฎีมาทดลองในภาคปฏิบัติ กล่าวคือ
หลังจากได้รับการถ่ายทอดวิชาการมาแล้ว เราต้องหัดคิดและพิจารณา และลงมือกระทำด้วยตนเอง

1.2.3 ความคิดอ่านตามเหตุผลความเป็นจริง

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ทรงอธิบายเรื่องนี้ว่า
"วิชาการทั้งปวงนั้นถึงจะมีประเภทมากมายเพียงใดก็ตาม แต่เมื่อนำมาใช้
สร้างสรรค์สิ่งใดก็ต้องใช้ด้วยกัน หรือต้องนำมาประยุกต์เข้าด้วยกันเสมอ อย่าง
กับอาหารที่เรารับประทาน กว่าจะสำเร็จขึ้นมาให้รับประทานได้ ต้องอาศัยวิชา
ประสมประสานกันหลายอย่างและต้องผ่านการปฏิบัติมากมายหลายอย่างหลาย
ตอน ดังนั้นวิชาต่าง ๆ มีความสัมพันธ์ถึงกันและมีอุปการะแก่กันทั้งฝ่าย
วิทยาศาสตร์และฝ่ายศิลปศาสตร์ ไม่มีวิชาใดที่นำมาใช้ได้โดยลำพัง หรือเฉพาะ
อย่างเดียว" (กระแสพระราชดำรัส วันที่ 3 สิงหาคม 2521)

นั่นหมายความว่า การนำวิชาการสาขาต่าง ๆ เข้ามาประกอบกันเพื่อให้สามารถ
ใช้ประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานได้สำเร็จเป็นสิ่งที่จะต้องทำ เป็นดังที่กล่าวกันว่าเป็นการเรียนและการใช้วิชาการ
ในลักษณะสหวิทยาการนั่นเอง

"เพราะวิชาทั้งหลายเกี่ยวโยงถึงกันเป็นส่วนประกอบของกันและกัน เป็นปัจจัย
อุดหนุนกันและกันอย่างแน่นแฟ้น" (กระแสพระราชดำรัส วันที่ 3 ตุลาคม
2518)

การปรับทฤษฎีให้เข้ากับการปฏิบัติ โดยจะต้องวิเคราะห์ปัญหาการปฏิบัติให้
เข้าใจอย่างถ่องแท้ก่อน นั่นหมายความว่า ความเป็นจริงของการปฏิบัติ เป็นหลักที่จะต้องยึดไว้และปรับ
ทฤษฎีเข้าสู่การปฏิบัติ ไม่ใช่ปรับการปฏิบัติเข้าสู่ทฤษฎี อีกประการหนึ่งคือ การประสานกับทฤษฎีของ
วิชาอื่น ๆ เข้าด้วยกันเพื่อช่วยให้สามารถวิเคราะห์ปัญหาหรือความจริงที่เผชิญได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
มากขึ้น และนำไปสู่การได้หนทางหรือวิธีการแก้ไขปัญหานั้นได้อย่างถูกต้องเป็นผลสำเร็จ เมื่อการปรับ
ทฤษฎีจะโดยวิธีใดก็ตามเกิดผลต่อการปฏิบัติจริง ผลแห่งการปรับทฤษฎีนั้นก็จะนำมาซึ่งความรู้ใหม่
เพิ่มเติมขึ้นจากความรู้เดิมที่มีอยู่ให้พัฒนาสูงขึ้น ซึ่งจัดได้ว่าเป็นการพัฒนาทฤษฎีหรือวิชาการอย่างเป็น
ขั้นเป็นตอน

การศึกษาความรู้ความเข้าใจอาหารฮาลาลในครั้งนี้จะได้น้อมนำทฤษฎีความรู้
สามส่วนของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชมาใช้เป็นแนวทางในการศึกษา

1.3 การวัดความรู้ความเข้าใจ

การวัดความรู้และความเข้าใจ จำเป็นต้องมีหลักและวิธีการที่ถูกต้อง เพื่อให้ได้มาซึ่งผลการวัดที่น่าเชื่อถือ และสามารถประเมินได้ว่า มีความเข้าใจอาหารฮาลาลหรือไม่ มากน้อยเพียงใด วิรัชวรรณรัตน์ (2558) ได้สรุปประเด็นสำคัญของหลักการสอบวัดความรู้ความเข้าใจ และวิธีการวัดความรู้ความเข้าใจ มีรายละเอียดดังนี้

1.3.1 ความหมายของการวัดความรู้ความเข้าใจ

การสอบวัด (Testing) เป็นกระบวนการใช้เครื่องมือ เพื่อการสอบวัดคุณลักษณะหรือพฤติกรรมที่ต้องการ การสอบในชั้นเรียนเป็นการสอบวัดคุณลักษณะคุณลักษณะหรือพฤติกรรมของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์รายวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ และมาตรฐานผลการเรียนรู้ของหลักสูตร ซึ่งเป็นผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ที่ต้องการให้เกิดขึ้นกับผู้เรียน ดังนั้นการสอบวัดจึงเป็นการตรวจสอบสภาพการจัดการเรียนรู้ตามจุดประสงค์ที่กำหนดในการจัดการเรียนการสอนของแต่ละวิชา และเป็นการประเมินตรวจสอบการบรรลุผลตามเป้าหมายที่ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชาและหลักสูตร

ในกรณีของการวัดความรู้ความเข้าใจอาหารฮาลาลของนักศึกษาในจังหวัดยะลานั้น ไม่ได้วัดความรู้ความเข้าใจที่เกิดจากการศึกษาเรียนรู้ในชั้นเรียน แต่เป็นการวัดความรู้ความเข้าใจที่เกิดจากประสบการณ์ การสังเกต การมีส่วนร่วม และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในสังคมการบริโภคอาหารและโภชนาการเกี่ยวกับอาหารฮาลาล อันเป็นความเข้าใจเฉพาะบุคคลที่มาจากหลายสาเหตุปัจจัยประกอบกัน เพื่อให้ได้ข้อสรุปว่า นักศึกษาในจังหวัดยะลามีความรู้ความเข้าใจอาหารฮาลาลหรือไม่ อย่างไร

1.3.2 ลักษณะและรูปแบบการวัด

การวัดและการประเมินผลความรู้ความเข้าใจ มีวิธีการและเครื่องมือในการสอบวัดอยู่หลายวิธี ซึ่งหากจะจำแนกวิธีการสอบวัดตามลักษณะและรูปแบบแล้ว สามารถจำแนกได้ดังนี้

1) การสอบโดยการปฏิบัติจริง (Performance test)

การสอบโดยการปฏิบัติจริง เป็นการสอบวัดโดยให้ผู้สอบลงมือทำจริง ปฏิบัติจริง ส่วนสำคัญของการสอบวัดในลักษณะนี้จะขึ้นอยู่กับงานที่จะให้ปฏิบัติ ระยะเวลาในการปฏิบัติ และวิธีการตรวจให้คะแนน

2) การสอบปากเปล่า (Oral test)

การสอบปากเปล่า เป็นการสอบวัดในเนื้อหาและสาระสำคัญ โดยการซักถาม สันทนาเป็นรายบุคคล เพื่อหาข้อเท็จจริง และเจตคติของบุคคล การสอบวัดในลักษณะนี้นิยมใช้ควบคู่ไปกับการปฏิบัติงาน การทำโครงการ การศึกษาค้นคว้า เพื่อซักถามประเด็นสาระ วิธีดำเนินการ และการใช้ผลที่ได้

3) การสอบข้อเขียน (Paper pencil test)

การสอบข้อเขียน เป็นการสอบวัดเนื้อหาสาระและพฤติกรรมของผลการเรียนรู้ที่ต้องการ โดยใช้ข้อสอบหรือแบบทดสอบซึ่งมีอยู่หลายรูปแบบตามแนวคิด ทั้งแนวคิดแบบเดิมและแนวคิดแบบใหม่ แนวคิดแบบเดิมนั้นพิจารณาในสองลักษณะ คือ แบบไม่จำกัดคำตอบ และแบบจำกัดคำตอบ แบบไม่จำกัดคำตอบหรือแบบบรรยาย เป็นข้อสอบให้เขียนบรรยายภายใต้เงื่อนไขและกรอบกำหนด เรียกว่า ข้อสอบอัตนัย ส่วนแบบจำกัดคำตอบนั้นเป็นข้อสอบที่สนองตอบตามข้อกำหนดและลักษณะการตอบในแบบถูกผิด จับคู่ เดิมคำ เลือกตอบ เรียกว่า ข้อสอบปรนัย และแนวคิดแบบใหม่พิจารณาเป็นสองลักษณะ คือ แบบให้เขียนตอบ และแบบให้เลือกตอบ แบบเขียนตอบนั้นเป็นแบบที่ให้ผู้สอบเขียนบรรยายภายใต้เงื่อนไขและกรอบกำหนด ซึ่งอาจเป็นแบบเดิมคำ ข้อความ แบบตอบสั้น แบบบรรยาย มีทั้งแบบกำหนดเงื่อนไข แบบไม่จำกัดการตอบ และแบบขยายส่วน ส่วนแบบให้เลือกตอบนั้นเป็นแบบที่ให้ผู้สอบสนองตอบตามข้อกำหนดของลักษณะข้อสอบแต่ละแบบ ซึ่งอาจเป็น แบบถูกผิด แบบจับคู่ แบบเลือกเดิมคำ และแบบเลือกตอบ ซึ่งมีทั้งแบบเลือกคำตอบที่ดีที่สุด หรือแบบเลือกพิจารณาตอบทุกตัวเลือก

รูปแบบและลักษณะการวัดความเข้าใจในการวิจัยครั้งนี้ ใช้แบบการสอบข้อเขียนในรูปของแบบสอบถาม โดยมีลักษณะผสมผสานทั้งแนวคิดแบบเดิมและแนวคิดแบบใหม่ แนวคิดแบบเดิมนั้นเป็นแบบปรนัยให้เลือกตอบ ส่วนแนวคิดแบบใหม่นั้นก็เป็นแบบให้เลือกตอบเช่นเดียวกัน

1.3.3 ลักษณะของข้อสอบที่ดี

ข้อสอบที่ดีหรือแบบสอบถามที่ดีนั้น ต้องมีคุณลักษณะบางประการซึ่งทำให้ข้อสอบหรือแบบสอบถามนั้นมีความน่าเชื่อถือ ข้อสอบที่ดีหรือแบบสอบถามที่ดี ต้องมีลักษณะต่างๆดังต่อไปนี้

1) ความเที่ยงตรง (Validity)

ข้อสอบที่ดี จะต้องสอบวัดได้ตรงประเด็นครอบคลุมครบถ้วน

2) ความเชื่อมั่น (Reliability)

ข้อสอบที่ดี ผลการสอบวัดต้องเชื่อถือได้และให้ผลการวัดแบบคงเส้นคงวา กล่าวคือ ไม่ว่าจะวัดกี่ครั้งก็ให้ผลเช่นเดิม

3) ความเป็นปรนัย (Objectivity)

ข้อสอบที่ดี จะต้องมีความชัดเจนในการสื่อความ ประเด็นคำถามไม่คลุมเครือ และการให้คะแนนต้องยุติธรรม มีหลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้คะแนนได้ตรงกัน ข้อสอบ

แบบเลือกตอบหรือแบบบรรยายจำเป็นต้องมีความชัดเจนในตัวคำถามและการให้คะแนน จึงจะถือได้ว่าข้อสอบมีความเป็นปรนัย หรือเป็นข้อสอบปรนัย

4) ความยากง่าย (Difficulty)

ข้อสอบที่ดี จะต้องมีความยากง่ายที่พอเหมาะกับกลุ่มผู้สอบ กล่าวคือ ไม่ยากเกินไปหรือง่ายเกินไป

5) อำนาจจำแนก (Discrimination)

ข้อสอบที่ดี จะต้องสามารถจำแนกกลุ่มผู้สอบได้ เช่น สามารถจำแนกกลุ่มเก่งออกจากกลุ่มอ่อน สามารถจำแนกกลุ่มผ่านออกจากกลุ่มไม่ผ่าน สามารถจำแนกกลุ่มสำเร็จออกจากกลุ่มไม่สำเร็จ หรือสามารถจำแนกกลุ่มมีความรู้ความเข้าใจออกจากกลุ่มไม่มีความรู้ความเข้าใจ

6) ประสิทธิภาพ (Efficiency)

ข้อสอบที่ดี จะต้องมีประสิทธิภาพในการสอบ กล่าวคือ ใช้เวลาน้อย ลงทุนน้อย ได้ผลรวดเร็ว เหมาะสมกับสภาพ และให้ผลที่คุ้มค่า

1.3.4 การเขียนคำถามวัดลักษณะและระดับพฤติกรรม

การเขียนคำถามและวัดลักษณะและระดับพฤติกรรม หากพิจารณาตามการแบ่งกลุ่มของบลูม (Bloom's Taxonomy) แล้ว ความสามารถทางสมองแบ่งออกได้เป็น 6 ระดับด้วยกัน (อ้างถึงใน วิรัช วรรณรัตน์, 2558) ประกอบด้วยความรู้ความจำ ความเข้าใจ การนำไปใช้ การวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการประเมินค่า ซึ่งแต่ละระดับความสามารถทางสมอง มีแนวการสอบวัดโดยสรุปดังนี้

1) ความรู้ความจำ (Knowledge and memory)

ความรู้ความจำ หมายถึง ความสามารถในการระลึกเรื่องราวต่าง ๆ จากประสบการณ์ ลักษณะการสอบวัดระดับความรู้ความจำ พิจารณาได้ดังนี้

ลักษณะการถาม เป็นการระลึกเรื่องราวตามตำรา ตามคำสอน ตามแบบฝึกหัดตามตัวอย่างเดิม

ลักษณะการสอบวัด เป็นการถามคำแปล ความหมาย ความจริงในเรื่องกฎกติกา ถามหน้าที่คุณสมบัติความสำคัญ ชนิดและประเภท ถามแบบแผน ประเพณีแบบฟอร์ม ถามลำดับขั้น ขั้นตอน วิธีการ แนวโน้มที่เกิดขึ้น ถามข้อสรุป หลักการ ลักษณะเด่น ลักษณะเฉพาะ เป็นต้น

2) ความเข้าใจ (Comprehension)

ความเข้าใจ หมายถึง ความสามารถในการจับประเด็นเรื่องราว และความสามารถในการอธิบายชี้แจงประเด็นหรือข้อเท็จจริง ลักษณะการสอบวัดระดับความเข้าใจ พิจารณาได้ดังนี้

ลักษณะการถาม เป็นการแปลความ สรุปความ และขยายความ ตามนัยของเรื่องราว สถานการณ์ตัวอย่าง ข้อเท็จจริง

ลักษณะการสอบวัด เป็นการถามการอธิบายความหมายตามนัยของเรื่องถามการเปรียบเทียบ เปรียบเปรยลักษณะ หน้าที่ ถามการจับประเด็น ใจความสำคัญ การสรุปข้อเท็จจริงถามโดยยกตัวอย่างสถานการณ์ ลักษณะพฤติกรรม ถามการคาดคะเนความคิด เหตุการณ์หรือสถานการณ์โดยอาศัยข้อมูล เป็นต้น

3) การนำไปใช้ (Application)

การนำไปใช้ หมายถึง ความสามารถในการประยุกต์หลักการและเรื่องราวยุติปัญหาในสถานการณ์ใหม่ ลักษณะการสอบวัดระดับการนำไปใช้พิจารณาได้ดังนี้

ลักษณะการถาม เป็นการแก้ปัญหา การคิดคำนวณและวิธีการปฏิบัติในสถานการณ์ใหม่ หรือสถานการณ์ที่มีลักษณะคล้ายเดิม

ลักษณะการสอบวัด เป็นการถามหลักวิธีการ ความสอดคล้องของวิธีการปฏิบัติโดยการยกตัวอย่างจริง สถานการณ์จริงกับหลักวิชา ถามวิธีการแก้ปัญหาภายใต้เงื่อนไขและสถานการณ์ที่กำหนด ถามให้คิดคำนวณ หาคำตอบจาก โจทย์ปัญหา เงื่อนไขปัญหา ถามวิธีการ ขั้นตอนการปฏิบัติ และลักษณะการกระทำในสถานการณ์จริง ถามการใช้ภาษา การเลือกใช้วิธีการ เครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ ภายใต้สถานการณ์และเงื่อนไขที่กำหนด

4) การวิเคราะห์ (Analysis)

การวิเคราะห์ หมายถึง ความสามารถในการพินิจพิจารณา แยกแยะประเด็นและรายละเอียดของเรื่อง ลักษณะการสอบวัดระดับการวิเคราะห์พิจารณาได้ดังนี้

ลักษณะการถาม เป็นการแยกแยะประเด็น เรื่องราว ปัจจัยหรือองค์ประกอบสำคัญ ความเกี่ยวข้องกัน ความสอดคล้องกันของเรื่องและหลักการของเรื่อง

ลักษณะการสอบวัด เป็นการถามให้ค้นหาสาเหตุต้นตอ เลศนัยแฝง ถามจุดมุ่งหมายสำคัญ ความสำคัญของประเด็น ถามผลที่เกิด เหตุผล หลักการ ข้อสรุป ถามความสอดคล้อง ความเกี่ยวข้อง อิทธิพลที่เกิด และความเหมือนความต่างของประเด็น เป็นต้น

5) การสังเคราะห์ (Synthesis)

การสังเคราะห์ หมายถึง การผสมผสานประเด็นรายละเอียดของเรื่องเป็นข้อสรุปหรือข้อยุติใหม่ ลักษณะการสอบวัดระดับการสังเคราะห์พิจารณาได้ดังนี้

ลักษณะการถาม เป็นการเน้นการสื่อความ การวางแผนงาน การอนุมานความคิด การหาข้อยุติการอภิปรายสรุปประเด็น

ลักษณะการสอบวัด เป็นการเน้นการปฏิบัติจริง ให้แสดงออกโดยการพูด การเขียน การทำจริง การแสดงบทบาททำทาง การปฏิบัติงาน โครงการ และการวิจัยศึกษาค้นคว้า

6) การประเมินค่า (Evaluation)

การประเมินค่า หมายถึง ความสามารถในการตัดสินคุณค่า การวินิจฉัยเรื่องราวหรือข้อเท็จจริงอย่างมีหลักเกณฑ์ ลักษณะการสอบวัดระดับการประเมินค่านี้พิจารณาได้ดังนี้ ลักษณะการถาม เป็นการถามความคิดเห็นในการตัดสิน การติชม การวิพากษ์วิจารณ์เรื่องราว โดยมีหลักเกณฑ์เหตุผลสนับสนุน ลักษณะการสอบวัด เป็นการยกสถานการณ์เรื่องราวและข้อเท็จจริง ให้ประเมินความถูกต้อง ความเหมาะสม หรือความคิดเห็น โดยอาศัยเกณฑ์ตามเนื้อหาวิชา หลักการเรื่องราวหรือเกณฑ์ที่สังคมยอมรับ

สำหรับการวัดความรู้ความเข้าใจในครั้งนี้ ใช้การวัดในระดับที่ 1 – 3 เป็นส่วนใหญ่ คือวัดความรู้ความจำ วัดความเข้าใจ และวัดการนำไปใช้ ซึ่งจัดได้ว่าเป็นการวัดในระดับพื้นฐานเป็นสำคัญ ในขณะที่มีเพียงบางข้อเท่านั้นที่เป็นการวัดในระดับที่สูงขึ้นไป ได้แก่ การวัดการวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการประเมินค่า

2. แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น

ความคิดเห็นของบุคคลหนึ่ง สะท้อนให้เห็นถึงความรู้ความเข้าใจ เจตคติ และค่านิยมของบุคคลนั้น ความคิดเห็นของบุคคลจึงมีความสำคัญในการศึกษาความเข้าใจ เจตคติ และค่านิยม เพื่อสามารถวางแผน ปรับปรุง และพัฒนาเรื่องใดเรื่องหนึ่ง

2.1 ความหมายของความคิดเห็น

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ได้ให้ความหมายของความคิดเห็นในรูปของคำกริยาว่า “คิดเห็น” หมายถึง “เข้าใจ” ดังนั้นเมื่อใช้เป็นคำนามก็จะมีความหมายว่า ความคิดเห็น นั้น คือความเข้าใจนั่นเอง ดังนั้นความคิดเห็นต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งหรือเรื่องใดเรื่องหนึ่งนั้นก็คือความเข้าใจต่อสิ่งนั้นหรือเรื่องนั้นนั่นเอง

พจนานุกรมสังคมวิทยาอังกฤษ – ไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2546) ได้ให้ความหมายของความคิดเห็นไว้ว่า ความคิดเห็น หมายถึง ข้อพิจารณาที่เห็นว่าเป็นจริง จากการใช้ปัญญา และความคิดประกอบ ถึงแม้ว่าจะไม่ได้อาศัยหลักฐานพิสูจน์เสมอไปก็ตาม

ทวี เสรหมัญ (2550) กล่าวว่า ความคิดเห็น เป็นการแสดงออกซึ่งความรู้สึกที่อยู่บนพื้นฐานของข้อเท็จจริงและเจตคติของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งอาจจะเป็นบุคคลหรือสถานการณ์ ความคิดเห็นอาจเป็นไปในทางเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยกับสิ่งนั้นก็ได้

สงวน คำรศ (2551) ได้กล่าวถึงความคิดเห็นว่า เป็นการแสดงออกโดยการพูดหรือการเขียน เกี่ยวกับเจตคติหรือความเชื่อหรือค่านิยมของบุคคล ความคิดเห็นไม่เหมือนเจตคติตรงที่ไม่จำเป็นต้องแสดงความรู้ อารมณ์ หรือการแสดงพฤติกรรมที่จะตอบสนองต่อสิ่งหนึ่งเป็นคำพูดพร้อมเหตุผลที่บุคคลคิดขึ้นมา และหากไม่มีคนเห็นด้วยก็อาจเปลี่ยนคำพูดดังกล่าวได้ ดังนั้นบุคคลที่มีเจตคติ ความเชื่อ หรือค่านิยมอย่างใดอย่างหนึ่ง หากไม่แสดงความคิดเห็นออกมาก็จะไม่มีบุคคลใดทราบเลยว่า บุคคลนั้นมีเจตคติ ความเชื่อ หรือค่านิยมเช่นใด

แมรี แอล กูด (Good, 2006) ได้ให้ความหมายของความคิดเห็นไว้หลายความหมาย ดังนี้

- 1) ความหมายทั่วไป หมายถึง ความเชื่อ ความคิด ข้อพิจารณา ความรู้สึก หรือทัศนคติที่ยังไม่ได้รับการพิสูจน์อย่างแน่นอน และยังขาดน้ำหนักทางเหตุผลหรือการวิเคราะห์ หรือกล่าวกว้าง ๆ ได้ว่ามีความเป็นไปได้มากกว่าความรู้
- 2) ความหมายเฉพาะ หมายถึง การพิจารณา หรือการวินิจฉัยอย่างมีแบบแผน จากแหล่งข้อมูล หรือบุคคลที่เชื่อถือได้ และ
- 3) ความคิดเห็นสาธารณะ หมายถึง การพิจารณาหรือข้อวินิจฉัยรวม ๆ ของกลุ่มคนในสังคมที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อหรือข้อเท็จจริง

โดยสรุป ความคิดเห็นคือสิ่งที่บุคคลแสดงความเข้าใจในเรื่องหนึ่งเรื่องใดออกมา อันสะท้อนถึงเจตคติและค่านิยมในเรื่องนั้นด้วย โดยไม่จำเป็นต้องสอดคล้องกับความจริงหรือข้อเท็จจริงแต่อย่างใด ทั้งที่เกี่ยวกับตัวเอง สังคม และสิ่งรอบข้าง

2.2 ความสำคัญของความคิดเห็น

ความคิดเห็นมีความสำคัญ เพราะสะท้อนให้เห็นความเข้าใจ ความคิด เจตคติ ค่านิยม และความรู้สึกของบุคคลต่อเรื่องหนึ่งเรื่องใด จิตรจางง สุภาพ (2544) ได้กล่าวถึงความสำคัญของความคิดเห็นว่า ความคิดเห็นมีอิทธิพลครอบงำและมีบทบาทกำหนดวิถีชีวิตและสังคมของมนุษย์เป็นอย่างมาก สามารถพัฒนาชีวิต สังคม หรือมนุษยชาติทั้งหมดไปสู่ความเจริญงอกงาม หลุดพ้น หรือนำไปสู่ความเสื่อมความพินาศก็ได้ ดังจะมองเห็นในชีวิตของบุคคล ทิฐิ (ความเห็น) เป็นตัว ชักจูง และกำหนดวิถีชีวิตทั้งในด้านรับเข้าและด้านแสดงออก กล่าวคือ จะมองเห็น โลกและชีวิตเป็นอย่างไร และปฏิบัติต่อโลกและชีวิตนั้นอย่างไร เริ่มตั้งแต่การแปลความหมายของประสบการณ์ที่รับเข้ามาอย่างไร จะตีค่า จะตัดสิน จะวินิจฉัยอย่างไร จะหันไปหาหรือเลือกรับสิ่งใด ส่วนใด ในแง่ใด จะเห็นด้วยหรือไม่ จะอยู่ฝ่ายใด และชักนำแนวความคิด การพูด การกระทำที่จะสนองตอบได้ แสดงปฏิกิริยาออกไปว่าจะเอาอย่างไร พูดหรือทำอย่างไร กับบุคคล สิ่งของ สภาพแวดล้อม หรือสถานการณ์นั้น ๆ พร้อมทั้งสร้างเหตุผลประกอบสำหรับการที่จะพูดหรือทำเช่นนั้น

โดยสรุป หากต้องการทราบความรู้ ความคิด ความเข้าใจ เจตคติ ค่านิยม และความรู้สึกของบุคคลในเรื่องหนึ่งเรื่องใดต้องเปิดช่องทางให้บุคคลนั้นสามารถแสดงความคิดเห็นออกมา ไม่ว่าจะด้วยคำพูด การเขียน หรือการสื่อสารแบบใดก็ตาม เพื่อให้รู้ความคิดเห็นในเรื่องนั้น ๆ

2.3 หลักการวัดความคิดเห็น

การวัดความคิดเห็นมีวิธีการหลายวิธีด้วยกันในการวัดความคิดเห็น ดวงเพ็ญ ทுகิต (2550) ได้กล่าวถึงหลักการวัดความคิดเห็นว่า มาตรการเจตคติ หรือทัศนคติ หรือความคิดเห็นที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลายนั้นมี 4 วิธีคือ

2.3.1 วิธีคิดแบบสเกลวัดความต่างทางศัพท์ ที่เรียกว่า เอส-ดี สเกล (S-D Scale = Semantic Differential Scale) เป็นวิธีวัดเจตคติหรือความคิดเห็นโดยอาศัยคุณสมบัติที่มีความหมายตรงกันข้าม เช่น ดี – เลว ขยัน – ขี้เกียจ เป็นต้น

2.3.2 วิธีลิเคิร์ทสเกล (Likert Scale) เป็นวิธีการสร้างมาตรวัดเจตคติหรือความคิดเห็นที่นิยมกันมากที่สุด เพราะเป็นวิธีการสร้างมาตรวัดที่ง่าย ประหยัดเวลา ผู้ตอบสามารถแสดงความคิดเห็นและเจตคติในทางที่ชอบหรือไม่ชอบ ซึ่งอาจมีคำตอบให้เลือก 4 หรือ 5 คำตอบและให้คะแนนเป็น 5 4 3 2 1 หรือ -2 -1 0 1 2 ตามลำดับ

2.3.3 วิธีกัทแมนสเกล (Guttman) เป็นวิธีการสร้างมาตรวัดเจตคติหรือความคิดเห็นในแนวเดียวกัน และสามารถจัดอันดับ เจตคติสูง-ต่ำ แบบเปรียบเทียบกันและกัน ได้อย่างต่างสุดหรือสูงสุด และแสดงถึงการสะสมของข้อความคิดเห็น

2.3.4 วิธีเทอร์สโตนสเกล (Thurstone Scale) เป็นวิธีการสร้างมาตรวัดออกเป็นปริมาตร แล้วเปรียบเทียบตำแหน่งความคิดหรือเจตคติไปในทางเดียวกัน เป็นสเกลที่มีช่วงห่างกัน

สำหรับการศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในครั้งนี้ ใช้การวัดความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลด้วยวิธีของลิเคิร์ทสเกล แบ่งความคิดเห็นออกเป็น 5 ระดับให้เลือก ไม่เห็นด้วย ไปจนถึงเห็นด้วยมาก เรียงไปจาก 1 – 2 – 3 – 4 – 5

3. แนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

ษญัรฎัฎ์ สุวรรณวัฒน์ (2560) ได้กล่าวถึงความสำคัญและแนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลเอาไว้ว่า ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวถือเป็นรายได้ที่สำคัญของประเทศไทยด้านตลาดอาหาร การส่งออกอาหาร และการบริการการท่องเที่ยว ทำให้ประเทศไทยมีนโยบายเชิงรุกในการผลักดันอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยว โดยเฉพาะอุตสาหกรรมอาหารที่มียุทธศาสตร์ที่จะผลักดันให้ประเทศไทยกลายเป็นครัวโลก กอปรกับการเป็นประเทศศูนย์กลางประชาคมอาเซียน รัฐบาลจึงเริ่มส่งเสริมเรื่องอุตสาหกรรมอาหาร เริ่มผลักดันและสนับสนุนมากขึ้น

ตลาดอาหารในอาเซียนมีอัตราการเติบโตที่สูงมากจากประชากรซึ่งมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นจาก 624 ล้านคนเป็น 660 ล้านคนในปี พ.ศ. 2563 และคาดการณ์ว่าการบริโภคอาหารในภูมิภาคอาเซียนจะเพิ่มขึ้นอีกเป็นร้อยละ 70 จากปัจจุบันภายในปี พ.ศ. 2563 ทำให้ประเทศไทยให้ความสำคัญกับตลาดอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะอาหารฮาลาล แม้ประเทศไทยจะไม่ใช่ประเทศมุสลิม แต่ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตอาหารเพื่อส่งออกไปยังประเทศมุสลิม ประเทศไทยมีส่วนแบ่งการตลาดอาหารฮาลาลที่กำลังติดอันดับ 6 ของโลก รองลงมาจากบราซิล สหรัฐอเมริกา อินเดีย ฝรั่งเศส และจีน อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลนับวันยังมีมูลค่าทางเศรษฐกิจสูงขึ้นเรื่อย ๆ ตามจำนวนของประชากรมุสลิมที่มีจำนวนสูงขึ้นทั่วโลก อาหารฮาลาลในตลาดอาเซียนมีการเติบโตที่ขยายตัวค่อนข้างสูง โดยเฉพาะประเทศมุสลิม เช่น มาเลเซีย บรูไน อินโดนีเซีย ทำให้ประเทศไทยขยายการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกในประเทศดังกล่าวมากขึ้น

รัฐบาลกำหนดแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาอุตสาหกรรมสินค้าฮาลาล และมีนโยบายสนับสนุนสินค้าฮาลาลให้ไปสู่สากลมากขึ้น ภายใต้แนวคิด “ฮาลาลไทยไปสู่สากล” เพื่อพัฒนาศักยภาพด้านความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ ส่งเสริมการค้าการลงทุนของผู้ประกอบการไทย รัฐบาลประสานความร่วมมือกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ผลักดันให้ผู้ประกอบการไทยดำเนินกิจการธุรกิจฮาลาลให้ถูกต้อง ได้มาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย โดยการขอรับรองเครื่องหมายฮาลาลไทย ซึ่งเครื่องหมายฮาลาลของประเทศไทยนั้นเป็นที่ยอมรับและได้รับความเชื่อมั่นจากผู้บริโภคทั่วโลกว่าได้มาตรฐาน ปลอดภัย และถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม จึงได้ออกระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558 เพื่อให้ผู้ประกอบการที่สนใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลได้ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ถูกต้องของอาหารฮาลาล ไม่ใช่เป็นเพียงอาหารที่บริโภคเฉพาะชาวมุสลิมอีกต่อไป เนื่องจากคำว่าฮาลาล คือสิ่งที่อนุมัติแล้วว่าถูกต้อง สะอาด มีคุณค่า และยังเป็นอาหารที่มีกระบวนการและขั้นตอนในการผลิตที่มีความปลอดภัยตามหลักโภชนาการด้านสุขภาพ ผู้คนที่ใส่ใจเรื่องสุขภาพจึงให้ความสนใจผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลมากขึ้น

ดังนั้น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาลจึงต้องมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ทั้งสถานประกอบการ กระบวนการผลิต การจัดจำหน่าย และวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลที่ถูกต้อง เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจ ให้การยอมรับ และเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลของไทย อาหารฮาลาลของประเทศส่วนใหญ่ต้องผ่านการรับรองและตรวจสอบมาตรฐานฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี จากนั้นเมื่อผู้ประกอบการผ่านการตรวจสอบมาตรฐานฮาลาลเป็นที่เรียบร้อยแล้วและมีความประสงค์จะขอใช้ตราสัญลักษณ์ฮาลาล จะต้องดำเนินการขอใช้ตราสัญลักษณ์ฮาลาล (ภาพที่ 2.1) จากคณะกรรมการ

กลางอิสลามแห่งประเทศไทยจึงจะสามารถใช้ตราสัญลักษณ์ฮาลาลนั้นได้ เพื่อแสดงความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภคมุสลิมทั่วโลก



ภาพที่ 2.1 ตัวอย่างตราสัญลักษณ์ฮาลาลของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

จากแนวคิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลดังกล่าวจึงเป็นที่มาของการศึกษาการประเมินตนเองในด้าน การประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกทางด้านอาหารและโภชนาการวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา เพื่อส่งเสริมสนับสนุนและเตรียมความพร้อมนักศึกษากลุ่มนี้เข้าสู่อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลที่มีศักยภาพ อันเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวของประเทศให้ทันกับแนวโน้มความต้องการทางด้านอาหารฮาลาลและการท่องเที่ยวที่นับวันจะมีแนวโน้มเติบโตมากยิ่งขึ้น

4. ความหมายของอาหารฮาลาล

อาหารฮาลาล เป็นอาหารที่มีลักษณะเฉพาะบางอย่างแตกต่างไปจากอาหารทั่วไป การทำความเข้าใจอาหารฮาลาลจึงมีความจำเป็น เพื่อสามารถแยกแยะอาหารฮาลาลจากอาหารทั่วไปได้ คำว่า “อาหารฮาลาล” ประกอบขึ้นมาจากคำสองคำ คือคำว่า “อาหาร” และคำว่า “ฮาลาล” อาหารฮาลาล จึงเป็นอาหารที่มีลักษณะฮาลาล คำว่าฮาลาล (حلال / Halal) มาจากภาษาอาหรับ ตรงข้ามกับคำว่า ฮารอม (حرام / Haram) คำว่าฮาลาลและอาหารฮาลาล มีความหมายดังนี้

4.1 ความหมายของฮาลาล

พจนานุกรมอาหรับ – อาหรับอัลมาอานี (Al-Ma'any Dictionary, 2018) ให้ความหมายของคำว่าฮาลาล (حلال) ว่าหมายถึง สิ่งที่อัลเลาะห์อนุมัติ ไม่เป็นสิ่งที่ต้องห้าม และให้ความหมายของคำว่าฮารอม (حرام) ว่าหมายถึง สิ่งต้องห้าม สิ่งที่ถูกห้ามไม่ให้กระทำ ซึ่งตรงข้ามกับคำว่า ฮาลาล

พจนานุกรมคำศัพท์อิสลามอาลิม (Alim Islamic Terms Dictionary, 2018) ให้ความหมายของฮาลาล (Halal) ว่าหมายถึง สิ่งที่ชอบด้วยกฎหมายและเป็นที่ยอมรับในศาสนาอิสลาม และให้ความหมายของฮารอม (Haram) ว่าหมายถึง สิ่งที่ไม่ชอบด้วยกฎหมายหรือต้องห้ามในศาสนาอิสลาม

พจนานุกรมอิสลามแห่งอ็อกซ์ฟอร์ด (The Oxford Dictionary of Islam, 2003) ได้อธิบายความหมายของฮาลาล (Halal) ว่าเป็นคำศัพท์ในคัมภีร์อัลกุรอาน หมายถึง ชอบด้วยกฎหมายหรือเป็นที่ยอมรับ และอธิบายความหมายของฮารอม (Haram) ว่าเป็นคำศัพท์ทางกฎหมาย หมายถึงต้องห้าม หรือไม่สามารถปฏิบัติได้ภายใต้กฎหมายอิสลาม

พจนานุกรมอาหรับ – ไทย (2549) ให้ความหมายของคำว่าฮาลาล หมายถึง อนุมัติชอบด้วยกฎหมาย และให้ความหมายของคำว่าฮารอม หมายถึง ต้องห้าม ไม่ชอบด้วยกฎหมาย

ยุซุฟ ก็อร์ฎอวี (2539) อดีตประธานสหพันธ์นักวิชาการศาสนาอิสลามนานาชาติได้ให้คำนิยามของคำว่าฮาลาลและฮารอมไว้ว่า ฮาลาล หมายถึง สิ่งที่ถูกอนุมัติโดยไม่มีข้อจำกัดและการกระทำที่อัลเลาะห์ผู้ออกกฎหมายอนุญาต ส่วนคำว่าฮารอม หมายถึง สิ่งที่อัลเลาะห์ผู้ออกกฎหมายห้ามโดยเด็ดขาด ใครที่เข้าไปเกี่ยวข้องจะต้องได้รับโทษทั้งในโลกนี้และโลกหน้า¹

จากความหมายของฮาลาลดังกล่าว จึงสามารถสรุปได้ว่า ฮาลาล แปลว่า อนุมัติ ตรงข้ามกับคำว่าฮารอม ที่แปลว่าต้องห้าม ฮาลาลและฮารอมเป็นกรอบทางจริยธรรมและเป็นมาตรฐานทางกฎหมายอิสลามที่ใช้บังคับผู้นับถือศาสนาอิสลามหรือที่เรียกว่ามุสลิมทุกคน

¹ อัลเลาะห์ เป็นนามเฉพาะของพระเจ้าในศาสนาอิสลาม เป็นภาษาอาหรับ แปลว่า พระเจ้าที่เที่ยงแท้ นอกจากชื่อที่เป็นนามเฉพาะนี้แล้ว ยังมีนามชื่ออื่น ๆ ที่สมบูรณ์และสวยงามสำหรับเรียกพระองค์อีกมากมาย ที่ระบุในคัมภีร์อัลกุรอานและอัลหะดีษ (พระวจนะศาสดา) มีอีกจำนวน 99 พระนาม นอกจากนั้นแล้ว อัลเลาะห์ยังเป็นพระเจ้าองค์เดียวกับพระเจ้าของศาสนาแห่งฟากฟ้าอื่น ๆ เช่น ศาสนาคริสต์ ศาสนายูดาห์ และศาสนาของอับราฮัม เป็นต้น ชื่อของพระองค์เรียกแตกต่างกันออกไปในแต่ละศาสนาเหล่านั้นอันเนื่องมาจากความแตกต่างทางภาษา

² ตามหลักการศาสนาอิสลาม อำนาจนิติบัญญัติเป็นของพระเจ้า คืออัลเลาะห์ ซึ่งปรากฏอยู่ในคัมภีร์อัลกุรอาน คัมภีร์อัลกุรอานทั้งฉบับนั้นจึงเป็นที่มาทางกฎหมายอิสลาม รวมทั้งเรื่องฮาลาลและฮารอมด้วย

³ โลกหน้า คือโลกหลังความตาย โลกแห่งการฟื้นคืนชีพ และโลกแห่งการพิพากษา ศาสนาอิสลามเชื่อว่า ผลแห่งการกระทำ (กรรม) นั้นไม่ได้รับผลเพียงแก่กรรมมีชีวิตในโลกนี้เท่านั้น แต่ยังข้ามภพข้ามชาติไปรับผลการกระทำนั้นในโลกหน้าหรือโลกหลังความตายอีกด้วย

4.2 ความหมายของอาหารฮาลาล

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2561) สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (2561) และมาตรฐานอาหารฮาลาล สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2557) ได้ให้ความหมายของอาหารฮาลาลไว้เหมือนกันว่า อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้

สรุปได้ว่า อาหารฮาลาล คืออาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่อนุมัติให้รับประทานหรือบริโภคได้ตามหลักการศาสนาอิสลามนั่นเอง

5. แนวคิดเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอม

ฮาลาลและฮารอม เป็นเรื่องราวที่มีความสำคัญในวิถีชีวิตของมุสลิม ซึ่งครอบคลุมเรื่องราวต่าง ๆ ของวิถีชีวิตของมุสลิมไว้ทั้งหมดไม่เพียงแต่เรื่องอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น แต่ทุกเรื่องราวของวิถีชีวิตมีความเกี่ยวข้องกับฮาลาลและฮารอมทั้งสิ้น อย่างไรก็ตาม การเข้าใจเรื่องอาหารฮาลาลได้อย่างครบถ้วนทุกแง่มุมนั้น จะต้องเริ่มที่การทำความเข้าใจกฎหมายอิสลามอันเป็นแหล่งที่มาของฮาลาลและฮารอม จนกระทั่งถึงแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอม ซึ่งมีรายละเอียดต่าง ๆ ดังนี้

5.1 แนวคิดทางกฎหมายอิสลาม

ฮาลาลและฮารอมนั้น เป็นส่วนหนึ่งของหลักการทางกฎหมายอิสลาม กฎหมายอิสลามเป็นแม่บทในการกำกับวิถีชีวิตของชาวมุสลิมในทุกเรื่องราวและทุกมิติของการดำเนินชีวิต รวมทั้งเรื่องฮาลาลและฮารอมด้วย อับดุลสุโก ดินอะ (2553) ได้กล่าวถึงแนวคิดทางกฎหมายอิสลามเอาไว้ดังนี้

กฎหมายอิสลาม ประกอบขึ้นจากสองส่วน ส่วนแรกคือ ชารีอะฮ์ อิสลามียะฮ์ (Shariah Islamiyah) และส่วนที่สองคือ ฟิกห์ อิสลามีย์ (Figh Islami) สำหรับชารีอะฮ์อิสลามียะฮ์นั้น คือโครงสร้างทางกฎหมายที่ครอบคลุมวิถีการดำเนินชีวิตของบุคคลและสาธารณชนที่มีพื้นฐานมาจากหลักนิติศาสตร์ของศาสนาอิสลาม ส่วนฟิกห์อิสลามีย์นั้น หมายถึง ประมวลหลักการปฏิบัติต่าง ๆ ตามศาสนบัญญัติซึ่งจัดระเบียบพฤติกรรม วะกิจกรรม และการทำธุรกรรมทั้งหลายของบรรดาผู้ที่เข้าอยู่ในเกณฑ์บังคับของศาสนา โดยมีที่มาจากอัลกุรอานและวจนะของศาสดา ตลอดจนบรรดาหลักฐานทางศาสนบัญญัติอื่น ๆ โดยสรุปคือ ทั้งชารีอะฮ์อิสลามียะฮ์และฟิกห์อิสลามีย์นั้น คือกฎหมายอิสลามทั้งระบบ โดยชารีอะฮ์อิสลามียะฮ์นั้นเป็นแม่บทกฎหมาย ในขณะที่ฟิกห์อิสลามีย์นั้นเป็นรายละเอียดของกฎหมายแม่บทนั่นเอง

กฎหมายอิสลามแบ่งออกเป็น 2 หมวดใหญ่ ๆ คือ หมวดการประกอบศาสนกิจ และหมวดการปฏิสัมพันธ์ หมวดการประกอบศาสนกิจจะกล่าวถึงบรรดาหลักการที่ว่าด้วยความสัมพันธ์ของ

ปัจเจกบุคคลกับอัลเลาะห์ เช่น การละหมาด การจ่ายซะกาต การถือศีลอด การประกอบพิธีฮัจญ์ เป็นต้น ในขณะที่หมวดการปฏิสัมพันธ์นั้นจะกล่าวถึงบรรดาหลักการที่ว่าด้วยความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ด้วยกัน เช่น การซื้อขาย การทำธุรกรรมในรูปแบบต่าง ๆ การสมรส การตัดสินข้อพิพาท เป็นต้น

สำหรับนักวิชาการสำนักคิดชาฟีอี⁴ ซึ่งเป็นสำนักคิดทางกฎหมายอิสลามที่ได้รับความนิยมโดยมุสลิมส่วนใหญ่ในประเทศไทยและในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้หรืออาเซียนนั้น ได้แบ่งหมวดหมู่ของกฎหมายอิสลามออกเป็น 4 หมวดด้วยกันคือ หมวดการประกอบศาสนกิจ (al-Ibadah) หมวดปฏิสัมพันธ์ทางสังคม (al-Mu'amalah) หมวดคดียุติธรรมอาญา (al-Ukubah or al-Jinayah) หมวดการสมรสครอบครัวและมรดก (al-Munakahah or al-Ahkam al-Ushrah)

อับดุลสุ โก ดินอะ (2553) ยังได้กล่าวถึงที่มาของกฎหมายอิสลามว่า นักวิชาการส่วนมากเห็นพ้องต้องกันว่า แหล่งที่มาของกฎหมายอิสลามประกอบด้วย 4 แหล่งด้วยกันคือ คัมภีร์อัลกุรอาน อัล-หะดีษ (วจนะของศาสดา) อัล-อิจญมาอ์ (ความเห็นที่เหมือนกันของนักวิชาการ) และอัล-กียาส (การผนวกเหตุการณ์ที่ไม่มีหลักฐานกำหนดบทบัญญัติโดยตรง) แหล่งนี้จะเป็นตัวกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งหมดในทุกเรื่องราวและในทุกค่าน

โดยสรุป ฮาลาลและฮารอมนั้นเป็นส่วนหนึ่งที่อยู่ในการอบของกฎหมายอิสลาม กฎหมายอิสลามนั้นครอบคลุมทุกสิ่งทุกอย่างในวิถีชีวิตของมุสลิมคนหนึ่ง ดังนั้นกฎหมายอิสลามจึงครอบคลุมเรื่องราวของฮาลาลและฮารอมในวิถีชีวิตของมุสลิมด้วย กฎหมายอิสลามมีแหล่งที่มาจากอัลกุรอาน ซึ่งเป็นพจนานุกรมของอัลเลาะห์ อัล-หะดีษ ซึ่งเป็นวจนะของท่านศาสดา อัล-อิจญมาอ์ ซึ่งเป็นมติของปวงประชาญ์ทางด้านนิติศาสตร์อิสลาม และอัล-กียาส ซึ่งเป็นการเทียบเคียงปัญหาที่ไม่ได้ระบุโดยตรงในตำบ แต่ได้นัยโดยอ้อมของตัวบทมากำหนดเป็นกฎหมาย เมื่อเข้าใจกฎหมายอิสลาม ที่มาของกฎหมายอิสลาม ขอบข่ายของกฎหมายอิสลามแล้วก็จะสามารถเข้าใจเรื่องราวของฮาลาลและฮารอมซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกฎหมายอิสลามได้ต่อไป

5.2 แนวคิดและหลักการศาสนาอิสลามเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอม

ยุซุฟ ก็อร์ฎอวี (2539) ประธานสหพันธ์นักวิชาการศาสนาอิสลามนานาชาติ ได้สังเคราะห์แนวคิดและหลักการศาสนาอิสลามเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอมไว้ดังนี้

5.2.1 โดยพื้นฐานของสิ่งต่าง ๆ เป็นที่อนุมัติ

การกระทำสิ่งต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันนั้น โดยพื้นฐานแล้วเป็นสิ่งที่ได้รับการอนุมัติทั้งสิ้น ยกเว้นสิ่งที่มีตัวบทมาห้ามเท่านั้นจึงไม่สามารถกระทำได้ ซึ่งโดยหลักการแล้วสิ่งที่ห้ามนั้น

⁴ สำนักคิดทางกฎหมายอิสลามสายซุนนีที่ได้รับความนิยมในโลกมุสลิม มี 4 สำนักคิด คือ ฮานาฟี ชาฟีอี มาลิกี และฮัมบาลี สำนักคิดชาฟีอีนั้นเป็นสำนักคิดที่ได้รับความนิยมในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมทั้งประเทศไทยและในส่วนอื่น ๆ ของโลกมุสลิม เช่น แอฟริกาเหนือ

เป็นสิ่งที่อันตรายหรือเป็นโทษ ในทำนองเดียวกัน อาหารทุกประเภทโดยพื้นฐานแล้วเป็นที่อนุมัติ ยกเว้น สิ่งที่มีตัวบทมาห้ามไว้เท่านั้น ซึ่งอาหารต้องห้ามนั้น โดยหลักการแล้วเป็นอาหารที่อันตรายและเป็นโทษ ในการนำมาบริโภค

5.2.2 การอนุมัติ (ฮาลาล) และการห้าม (ฮารอม) เป็นสิทธิของอัลเลาะห์เท่านั้น

ตามหลักกฎหมายอิสลามแล้ว อำนาจนิติบัญญัติเป็นของพระเจ้าแต่เพียงผู้เดียว ศาสนานั้นเป็นเพียงผู้นำมาบอกและขยายความเพิ่มเติมเท่านั้น ดังนั้นสิ่งใดเป็นที่อนุมัติหรือสิ่งใดเป็นที่ ต้องห้ามจึงเป็นสิทธิของพระเจ้าผู้เป็นเจ้าของเท่านั้น ซึ่งปรากฏเป็นกรอบไว้ในอัลกุรอานในฐานะที่มาแห่ง บทบัญญัติศาสนาอิสลาม

5.2.3 การห้ามสิ่งฮาลาลและการอนุมัติสิ่งฮารอมเท่ากับการตั้งภาคี

การเปลี่ยนแปลงกฎหมายที่พระเจ้าบัญญัติมาแล้ว จากสิ่งที่ยอนุมัติกลายเป็นสิ่ง ต้องห้าม จากสิ่งต้องห้ามกลายเป็นสิ่งอนุมัติ เหล่านี้เท่ากับการตั้งภาคี (ซีริก) ในศาสนาอิสลาม ซึ่งการตั้ง ภาคีนั้นเป็นบาปใหญ่ที่สุดในศาสนา จากบรรดาบาปอื่น ๆ ทั้งหมด

5.2.4 การห้ามสิ่งต่างๆ นั้นเนื่องจากความไม่บริสุทธิ์และการเป็นอันตรายของมัน

หลักการประการสำคัญในการห้าม (ฮารอม) สิ่งต่าง ๆ ในศาสนา รวมไปถึง อาหารและโภชนาการนั้นก็เนื่องมาจากความไม่บริสุทธิ์ของสิ่งนั้น บางครั้งไม่บริสุทธิ์จากการศรัทธา บางครั้งไม่บริสุทธิ์โดยตัวของอาหารนั้น และที่สำคัญอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นอันตรายทุกประเภทเป็น อาหารที่ต้องห้ามในการบริโภค ในทางกลับกัน อาหารและเครื่องดื่มที่อนุมัติจึงเป็นอาหารและเครื่องดื่ม ที่บริสุทธิ์และมีประโยชน์ทางโภชนาการตามหลักศาสนานั่นเอง

5.2.5 สิ่งที่ยาฮาลนั้นเพียงพอสำหรับความจำเป็น แต่สิ่งฮารอมเกินความต้องการ

สิ่งที่ศาสนายาฮาลที่ทำได้ ให้ดื่มกิน ได้นั้น มีความเพียงพอสำหรับการดำรงอยู่ ของชีวิต ชีวิตสามารถดำเนินไปได้อย่างครบถ้วนทุกมิติด้วยเพียงแค่การทำสิ่งที่ฮาลาล การบริโภคอาหาร ที่ฮาลาล ส่วนสิ่งต้องห้ามนั้นเป็นสิ่งเกินความต้องการ แม้ไม่ทำสิ่งที่ต้องห้าม หรือไม่บริโภคอาหาร ต้องห้ามใด ๆ เลย ชีวิตก็สามารถดำเนินไปได้อย่างสมบูรณ์

5.2.6 อะไรก็ตามที่นำไปสู่ฮารอม สิ่งนั้นก็จะฮารอมโดยตัวของมันเอง

หลักการศาสนาอิสลามอีกประการหนึ่งคือ หากสิ่งใดเป็นที่ต้องห้ามแล้ว อะไร ก็ตามทีนำไปสู่สิ่งนั้นก็กลายเป็นที่ต้องห้ามด้วยเช่นกัน ทั้งนี้เพราะอิสลามต้องการปิดกั้นหนทางที่ จะนำไปสู่สิ่งฮารอมนั่นเอง เช่น หากอิสลามห้ามเพศสัมพันธ์นอกสมรส ศาสนาก็ห้ามทุกสิ่งทุกอย่างที่จะ นำไปสู่สิ่งนั้น ไม่ว่าจะเป็นการช่วยวนให้เกิดอารมณ์ทางเพศ การสวมใส่เสื้อผ้าที่เปิดเผยสัดส่วน การอยู่ ตามลำพังสองต่อสองระหว่างชายหญิง การปะปนกันระหว่างชายหญิง การแสดงภาพเปลือย ลามก อนาจาร หากเป็นกรณีอาหาร เช่น อาหารฮาลาลมาแต่เดิม แต่หากได้มาด้วยการลักขโมยมา ซึ่งเป็นวิธีการ

ที่ฮารอม อาหารฮาลาลที่ได้มานั้นก็จะกลายเป็นอาหารฮารอมโดยสภาพ หรือหากไม่แน่ใจว่าอาหารนั้นฮาลาลหรือไม่ ศาสนาก็จะตัดสินว่าอาหารนั้น “ซุบฮัต” หรือต้องสงสัย และให้หลีกเลี่ยงจากการรับประทานอาหารนั้น และอื่นๆ

5.2.7 *ไม่อนุญาตให้อาหารฮารอมมาเป็นของฮาลาล*

สิ่งใดที่เป็นที่ห้ามแล้ว ก็ไม่สามารถใช้วิธีการใดเพื่อเบี่ยงเบนให้สิ่งนั้นกลายมาเป็นสิ่งที่ฮาลาลได้ トラบใดที่เนื้อแท้ของสิ่งนั้นยังคงเป็นสิ่งที่ฮารอมอยู่ เช่น การเรียกคอกเบียร์ว่า ผลประโยชน์ คอกเบียร์เป็นสิ่งต้องห้าม ส่วนกำไรเป็นสิ่งที่ไม่อนุมัติ ส่วนการพยายามเรียกคอกเบียร์ว่า ผลประโยชน์ โดยเนื้อแท้แล้วมันยังคงเป็นคอกเบียร์ ไม่ใช่ผลกำไร สิ่งนั้นก็ยังคงเป็นสิ่งฮารอม และไม่สามารถกลายมาเป็นสิ่งฮาลาลไปได้

5.2.8 *เจตนาดีไม่ได้ทำให้สิ่งฮารอมกลายมาเป็นสิ่งที่ยอมรับได้*

เจตนาดีในเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ฮารอม ไม่สามารถทำให้สิ่งฮารอมนั้นกลายมาเป็นสิ่งที่ฮาลาลได้ เช่น การสะสมความมั่งคั่ง โดยการก่อตั้งบ่อนการพนัน เพื่อนำผลการประกอบการพนันนั้นมาก่อตั้งเป็นมูลนิธิเพื่อการกุศล ซึ่งเป็นเจตนาดี แต่สิ่งฮารอมคือการตั้งบ่อนการพนันนั้นก็ไม่สามารถกลายมาเป็นสิ่งที่ฮาลาลไปได้

5.2.9 *สิ่งใดที่สงสัยให้หลีกเลี่ยง*

สิ่งที่ฮาลาลอย่างชัดเจน เป็นสิ่งที่ที่ถูกระบุชัด สิ่งที่ฮารอมชัดเจน ก็เป็นสิ่งถูกระบุชัด ในบรรดาบริบทที่หลากหลายของสิ่งฮาลาลและสิ่งฮารอมที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตนั้น ยังมีบางอย่างเป็นที่สงสัยหรือไม่ชัดเจน อันเนื่องมาจากสาเหตุต่างๆ ดังนั้นให้หลีกเลี่ยงสิ่งสงสัยนั้นจะเป็นการดีที่สุด เนื่องจากอาจตกไปเป็นสิ่งฮารอมก็เป็นได้

5.2.10 *สิ่งฮารอมเป็นที่ต้องห้ามสำหรับทุกคน*

สิ่งฮารอมเป็นที่ต้องห้ามกับทุกคนที่เป็นมุสลิม ไม่ว่าจะเป็ชชาวอาหรับหรือไม่ใช่ชาวอาหรับ ไม่ว่าจะผิวขาวหรือผิวดำ ไม่ว่าจะเป็คนจนหรือคนรวย ไม่ว่าจะมิฐานะทางสังคมสูงส่งหรือต่ำต้อย ชาติพันธ์หรือภูมิภาคใดๆ ทุกคนอยู่ภายใต้หลักการเดียวกัน

5.2.11 *ความจำเป็นคือสิ่งกำหนดข้อยกเว้น*

สิ่งฮารอมนั้นจะได้รับการยกเว้นในกรณีที่มีความจำเป็น โดยไม่มีเจตนาขัดขืนและละเมิด โดยจำนวนที่อนุญาตนั้นถูกกำหนดโดยขนาดของความจำเป็น หลักการนี้มีเจตนารมณ์เพื่อทำให้การดำเนินชีวิตนั้นง่ายและไม่เป็นภาระหนักเกินกำลังของความเป็นมนุษย์นั่นเอง

โดยสรุป ด้วยแนวคิดและหลักการศาสนาอิสลามเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอมทั้งหมดนี้จึงเป็นที่มาของหลักการฮาลาลและฮารอมทั้งระบบสำหรับวิถีชีวิตของชาวมุสลิม

5.3 ฮาลาลและฮารอมในวิถีชีวิตของมุสลิม

ฮาลาลและฮารอมนั้นครอบคลุมวิถีชีวิตของมุสลิมในทุกด้าน ไม่ใช่แต่เพียงด้านอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น ยูซุฟ ก็อร์ฏอวี (2539) ได้แยกฮาลาลและฮารอมในด้านต่าง ๆ ไว้ดังนี้

5.3.1 ฮาลาลและฮารอมในชีวิตส่วนตัวของมุสลิม ประกอบด้วยด้านต่าง ๆ ต่อไปนี้

- 1) อาหารและเครื่องดื่ม
- 2) เสื้อผ้าและเครื่องประดับ
- 3) ภายในบ้าน
- 4) การทำงานและการหาเลี้ยงชีพ

5.3.2 ฮาลาลและฮารอมในการแต่งงานและชีวิตครอบครัว ประกอบด้วย

- 1) ความต้องการทางด้านร่างกาย
- 2) การแต่งงาน
- 3) ความสัมพันธ์ระหว่างสามีและภรรยา
- 4) การคุมกำเนิด
- 5) การหย่า
- 6) พ่อแม่และลูก

5.3.3 ฮาลาลและฮารอมในชีวิตประจำวัน ประกอบด้วย

- 1) ความเชื่อและประเพณี
- 2) การดำเนินธุรกิจ
- 3) การพักผ่อนและการละเล่น
- 4) ความสัมพันธ์ทางสังคม
- 5) ความสัมพันธ์ของมุสลิมกับผู้ที่ไม่ใช่มุสลิม

ฮาลาลและฮารอมในวิถีชีวิตของมุสลิมด้านต่าง ๆ นั้นครอบคลุมทุกเรื่องราวในการดำเนินชีวิตของมุสลิมไว้ หากพิจารณาดูในหัวข้อแล้วพบว่า ฮาลาลและฮารอมเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มนั้นเป็นเพียงหัวข้อหนึ่งในหมวดฮาลาลและฮารอมในชีวิตส่วนตัวของมุสลิมเท่านั้น ซึ่งยังมีรายละเอียดอีกมากมายหลายประการ นอกจากนั้นแล้วแต่ละเรื่องของฮาลาลและฮารอมด้านต่าง ๆ นั้นก็ยังมีรายละเอียดอีกมากมาย แต่จะไม่นำมากล่าวไว้ ณ ที่นี้

5.4 แนวคิดเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอมด้านอาหารและเครื่องดื่ม

ยูซุฟ ก็อร์ฏอวี (2539) ได้กล่าวถึงแนวคิดเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอมด้านอาหารและเครื่องดื่มไว้ว่า อาหารและเครื่องดื่มที่มาจากพืชนั้นไม่เป็นที่ต้องห้าม ยกเว้นสิ่งที่เกิดจากการนำไปหมักจนกลายเป็นสุรา ไม่ว่าจะเป็นองุ่น อินทผาลัม ข้าวบาร์เลย์ หรือสิ่งอื่นใดก็ตาม ทำนองเดียวกันอิสลาม

ห้ามสิ่งมีนเมาอันส่งผลกระทบต่อการทำงานของสมองและระบบประสาท หรือเป็นอันตรายต่อร่างกาย ส่วนสัตว์ต่าง ๆ นั้นมีรายละเอียดที่ต้องพิจารณาหลายประการ แนวคิดกว้างๆเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ตามหลักการศาสนาอิสลามเป็นดังนี้

5.4.1 อิสลามอนุญาตสิ่งที่เป็นประโยชน์

หลักกว้าง ๆ ของการอนุญาตอาหารและเครื่องดื่ม เนื่องจากอาหารและเครื่องดื่ม นั้นมีประโยชน์ ในทางกลับกัน การห้ามอาหารและเครื่องดื่มใด ๆ ก็เนื่องมาจากการมีโทษของ อาหารและ เครื่องดื่มนั้นเช่นเดียวกัน

5.4.2 ห้ามรับประทานสัตว์ที่ตายเอง

การห้ามสัตว์ที่ตายเอง โดยไม่ได้ผ่านการเชือดอย่างถูกต้องตามหลักศาสนา อิสลามนั้น เนื่องจากสัตว์ที่ตายเองนั้นมีความน่ารังเกียจ สัตว์ที่ตายเองนั้นอาจตายเพราะ โรคระบาด หรือ กินอาหารที่เป็นพิษเข้าไป การบริโภคสัตว์ที่ตายเองจึงมีความเสี่ยงที่จะเกิดอันตรายขึ้นได้

5.4.3 ห้ามกินเลือด

เลือดเป็นสิ่งต้องห้าม เนื่องจากความน่ารังเกียจต่อความรู้สึกของมนุษย์ เลือดที่ อยู่นอกร่างกายเป็นสิ่งไม่สะอาดตามหลักศาสนา (นะฮิส) และอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

5.4.4 เนื้อสุกร

เนื้อสุกร รวมไปถึงเนื้อสุนัขด้วย ถือเป็นสิ่งไม่สะอาด (นะฮิส) ชนิดหนักตาม หลักศาสนาบัญญัติ นอกจากนั้นแล้วในเนื้อสุกรนั้นยังมีพยาธิบางชนิดที่ไม่สามารถทำให้ตายได้ด้วย อุณหภูมิการปรุงอาหาร โดยปกติ อาจเป็นอันตราย จึงเป็นการดีกว่าที่จะไม่บริโภคเนื้อสุกร

5.4.5 สัตว์ที่ถูกพลีให้แก่ผู้อื่นนอกจากอัลเลาะห์

หลักการข้อนี้เกี่ยวข้องกับหลักการศรัทธา เนื่องจากพระเจ้าสร้างสัตว์มาและ อนุญาตให้มนุษย์บริโภคสัตว์ที่อนุมัติได้ ดังนั้นการกล่าวนามของพระเจ้าจึงเป็นการขออนุญาตพระองค์ ที่จะเอาชีวิตรอด การกล่าวนามอื่นจึงมิได้เป็นการขออนุญาตจากพระองค์

5.4.6 ข้อยกเว้นสำหรับอาหารทะเลและแมลงจำพวกตั๊กแตน

อาหารทะเลชนิดต่างๆที่ไม่มีพิษ และไม่เป็นอันตราย สัตว์ประเภทปลา ปลาวาฬ แม้จะเป็นซากที่ตายเองก็เป็นที่ยอมรับ ทั้งนี้รวมถึงแมลงจำพวกตั๊กแตนด้วย โดยไม่จำเป็นต้องเชือดแต่ อย่างไม่

5.4.7 การใช้หนัง กระดูก และขนของสัตว์

ข้อห้ามเกี่ยวกับซากสัตว์ หรือสัตว์ฮาลาลที่ไม่ได้รับการเชือดตามหลักศาสนา นั้นจำกัดอยู่แค่เพียงการบริโภคเท่านั้น ส่วนหนัง เขา กระดูก และขนของมันนั้นสามารถนำมาใช้

ประโยชน์ได้ด้วยวิธีการที่ศาสนากำหนด และสมควรใช้ประโยชน์ด้วย เพราะการทิ้งสิ่งเหล่านี้เป็นการสิ้นเปลือง ซึ่งศาสนาไม่สนับสนุนการสิ้นเปลืองและฟุ่มเฟือย

5.4.8 ความจำเป็นคือสิ่งกำหนดข้อยกเว้น

การห้าม (ฮารอม) ใช้ในกรณีที่มีทางเลือก หากไม่มีทางเลือกหรืออยู่ในภาวะจำเป็น ข้อยกเว้นก็ได้รับการผ่อนผัน เช่นตกอยู่ในภาวะคับขัน อดอยาก ไม่มีอาหารใดเลยยกเว้นอาหารต้องห้าม ก็ผ่อนผันให้สามารถรับประทานได้เท่าที่จำเป็นเพื่อรักษาชีวิตไว้ก่อน

5.4.9 ความจำเป็นทางการแพทย์

ความจำเป็นทางการแพทย์ก็เป็นข้อผ่อนผันให้สิ่งต้องห้ามสามารถนำมาใช้ได้เช่นเดียวกัน ภายใต้การวินิจฉัยของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญและภายใต้เงื่อนไขที่กำหนด

5.4.10 ความจำเป็นไม่เกิดขึ้นหากสังคมมีอาหารเกินความต้องการ

หากสังคมโดยรวมมีอาหารเกินความต้องการ แม้บางคนจะขัดสน อดอยาก ก็ไม่อนุญาตให้บริโภคน้ำหรืออาหารที่ต้องห้ามภายใต้เงื่อนไขความจำเป็นได้ เนื่องจากศาสนาใช้ให้มีการแบ่งปันและเกื้อกูลระหว่างกันด้วยกลไกและวิธีการต่าง ๆ ดังนั้นคนด้อยโอกาสในสังคมต้องได้รับการช่วยเหลือจากคนส่วนใหญ่ที่มีอาหารเกินความต้องการเหล่านั้น

5.4.11 สัตว์ทะเลทุกชนิดเป็นที่ฮาลาล

สัตว์ทะเลทุกชนิดเป็นที่ฮาลาล ยกเว้นสัตว์บางประเภทที่มีพิษและก่อให้เกิดอันตรายได้ แต่หากสามารถกำจัดพิษหรืออันตรายออกไปได้ก็กลับมาฮาลาลเหมือนเดิม

5.4.12 สัตว์บกที่ต้องห้าม

สัตว์บกที่ต้องห้าม ได้แก่ สัตว์ที่ตายเอง เลือด เนื้อสุกร สัตว์ที่ถูกพลีเพื่อสิ่งอื่น นอกจากอัลเลาะห์ สัตว์ที่ตายเอง ได้แก่ สัตว์ที่ถูกรัดคอตาย สัตว์ที่ถูกตีจนตาย สัตว์ที่ตกลงมาตายจากที่สูง สัตว์ที่ถูกขวิดตาย และสัตว์ที่ถูกสัตว์ป่ากัดกินจนตาย และยังมีสัตว์อีกหลายประเภทซึ่งจะได้กล่าวในรายละเอียดในเรื่องสัตว์บกที่ห้ามรับประทาน

5.4.13 เงื่อนไขในการเชือดสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลาม

สัตว์บกที่อนุมัติให้รับประทานได้ ต้องได้รับการเชือดตามหลักศาสนาอิสลาม ด้วยของมีคมที่ล่าคอ โดยการตัดเส้นเลือดใหญ่ หลอดอาหาร และหลอดเลือดข้างล่าคอทั้งสองให้ขาดในคราวเดียว และต้องเอ่ยนามของอัลเลาะห์ในขณะที่เชือด

5.4.14 สัตว์ที่ถูกเชือดโดยชาวคัมภีร์ (ชาวยิวและชาวคริสเตียน)

อาหารของชาวคัมภีร์ ซึ่งได้แก่ชาวยิวและคริสเตียนนั้นเป็นที่อนุมัติ บนพื้นฐานของการอนุญาตสิ่งต่าง ๆ มาตั้งแต่เดิม ยกเว้นสิ่งที่ฮารอมโดยตัวมันเอง เช่น เนื้อของสัตว์ที่ตายเอง เนื้อสุกร และเลือด เพราะสิ่งเหล่านี้ฮารอมโดยไม่คำนึงว่ามันจะมาจากยิว คริสเตียน หรือมุสลิม

5.4.15 การล่าสัตว์และเงื่อนไขในการล่าสัตว์

การล่าสัตว์ด้วยอาวุธหรือสัตว์ล่าเหยื่อที่ฝึกได้ สามารถรับประทานได้ แม้ว่าจะไม่ทันเชือดด้วยวิธีการเชือดตามปกติก็ตาม การล่าจะต้องเป็นการล่าเพื่ออาหาร ไม่ใช่เพื่อเกมสีกีฬา เงื่อนไขเกี่ยวกับผู้ล่านั้นก็เหมือนกับเงื่อนไขของผู้เชือดสัตว์ สัตว์ที่ล่าจะต้องไม่เป็นสัตว์ที่มนุษย์สามารถควบคุมได้โดยสะดวก นอกจากนั้นยังมีเงื่อนไขในการล่าอีกหลายประการประกอบกัน การล่านั้นจึงจะอนุมัติให้รับประทานสัตว์ที่ล่ามานั้นได้

5.4.16 สิ่งมีนเมาและเครื่องดื่มที่ทำให้มีนเมา

สิ่งมีนเมาและเครื่องดื่มที่มีนเมาทุกชนิด ทุกประเภท เป็นที่ต้องห้ามทั้งสิ้น อะไรก็ตามที่ปริมาณมากของมันทำให้มีนเมา ปริมาณน้อยของมันก็เป็นที่ต้องห้ามด้วย เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดเป็นที่ต้องห้าม ทั้งนี้รวมไปถึงสิ่งเสพติดให้โทษทุกชนิดด้วย

5.5 หลักการและข้อกำหนดในการพิจารณาอาหารฮาลาล

มุสต่อฟา อัล-คิน, มุสต่อฟา อัล-บุฆอ, และอาลี อัช-ซัรบาญี (มปป.) ได้อธิบายข้อกำหนดทางศาสนาอิสลามที่เป็นเกณฑ์ในการพิจารณาว่าอาหารอะไรฮาลาลและฮารอมนั้น คือ อัลกุรอาน ที่ว่า

“จงประกาศเถิดว่า ฉันไม่พบในวิวรณ์ที่มีมาถึงฉัน สิ่งใดที่จะเป็นสิ่งที่ต้องห้าม (ฮารอม) เหนือผู้ที่ใช่เป็นอาหาร นอกจากมันจะเป็นซากสัตว์ หรือเลือดที่ไหลริน หรือเป็นเนื้อสุกร หรือพบว่ามันเป็นการละเมิดที่มีการเปล่งนามอื่น นอกจากอัลเลาะห์ที่มัน (ขณะเชือด) ดังนั้นผู้ใดที่ตกอยู่ในภาวะคับขัน (และได้รับประทานสิ่งดังกล่าว) โดยไม่เกินความจำเป็น และโดยไม่ได้ละเมิด แน่แท้ องค์อภิบาลของท่านทรงอภัยยิ่ง ทรงเมตตายิ่ง” (อัลกุรอาน 6 : 145)

และอัลกุรอานโองการอื่น ๆ กล่าวว่า “และพระองค์ทรงอนุมัติแต่สิ่งดี ๆ แก่พวกเขา และทรงห้ามสิ่งโสโครกเหนือพวกเขา” (อัลกุรอาน 7 : 157) “พวกเขาจะถามเจ้า (ไอ้มุฮัมมัด) ว่ามีสิ่งใดบ้างที่อนุมัติให้แก่พวกเขา เจ้าจงตอบว่า ที่อนุมัติแก่พวกท่านนั้นได้แก่สิ่งที่ดี ๆ” (อัลกุรอาน 5 : 4)

จากอัลกุรอานทั้งสาม โองการดังกล่าวได้ก่อให้เกิดหลักการและข้อกำหนดในการพิจารณาเรื่องอาหารว่าอะไรเป็นที่อนุมัติ (ฮาลาล) และอะไรเป็นที่ต้องห้าม (ฮารอม) โดยตั้งอยู่บนหลักการ 3 ประการ ดังนี้

5.5.1 สัตว์ทุกชนิดที่ชาวอาหรับเห็นว่าดีและบัญญัติศาสนากำหนดว่าฮาลาล

1) สัตว์ที่มีชีวิตอยู่ได้แต่เพียงในน้ำเท่านั้น ได้แก่ ปลาทุกชนิด ไม่ว่าจะมีส่วนใดเรียกอย่างไรก็ตาม ถือว่าฮาลาล เพราะชาวอาหรับถือว่าเป็นสิ่งที่ดี นำรับประทาน และได้มีบทบัญญัติทางศาสนายืนยันว่าฮาลาล อนุญาตให้รับประทานได้

2) สัตว์บก ได้แก่ อูฐ วัว แพะ แกะ ม้า วัวกระทิง เก้ง กระต่าย และสัตว์อื่น ๆ ที่ชาวอาหรับเห็นว่ารับประทานได้ และมีบทบัญญัติมาอนุญาตให้รับประทานได้ ส่วนสัตว์ที่ชาวอาหรับเห็นว่ารับประทานได้ แต่หากมีบทบัญญัติมาห้าม ก็ไม่สามารถรับประทานได้ เช่น ล่อ และลา เป็นต้น รวมไปถึงสัตว์ทุกชนิดที่ชาวอาหรับสมัยของท่านศาสดาเห็นว่าสกปรก เช่น สัตว์เลื้อยคลาน เป็นต้น ถือว่าฮารอม ยกเว้นที่มีตัวบทระบุชัดเจนว่าฮาลาลเป็นกรณีไป สาเหตุที่นำเอาประเพณีนิยมของชาวอาหรับมาพิจารณาร่วมด้วยในเรื่องฮาลาลและฮารอมนั้น เนื่องจากพวกเขาเป็นพวกแรกที่ถูกบัญญัติด้วยบัญญัติศาสนา เพราะท่านนบีมุฮัมมัด (ศ.ล.) ถูกแต่งตั้งมาในหมู่ชาวอาหรับ และอัลกุรอานก็ถูกประทานลงมาในหมู่ของพวกเขาเป็นอันดับแรก

5.5.2 สัตว์ดุร้าย ห้ามรับประทาน

สัตว์ดุร้ายที่ห้ามรับประทาน ได้แก่ สัตว์ที่มีเขี้ยวแข็งแรง และใช้เขี้ยวทำร้าย เช่น สุนัข สุนัข หมาป่า หมี แมว ช้าง เสือ เสือโคร่ง เสือดาว และสิง เป็นต้น ยกเว้นสัตว์ที่มีเขี้ยวที่ไม่แข็งแรงและไม่ถึงขั้นที่จะใช้ทำร้ายได้บางชนิด ไม่ห้ามรับประทาน สำหรับสัตว์ประเภทนกที่ห้ามรับประทาน ได้แก่ นกทุกชนิดที่มีกรงเล็บที่แข็งแรง ใช้ทำร้ายได้ เช่น เหยี่ยวชนิดต่าง ๆ และนกอินทรี เป็นต้น

5.5.3 ห้ามรับประทานสัตว์ทุกชนิดที่ส่งเสริมให้ฆ่า

สัตว์ที่ส่งเสริมให้ฆ่า เช่น งู แมงป่อง อีกา เขี้ยว หนู และสัตว์ที่ปรากฏชัดว่าเป็นอันตราย สัตว์เหล่านี้และสัตว์ที่มีลักษณะคล้ายสัตว์เหล่านี้เป็นสัตว์ที่ห้ามรับประทาน ไม่ว่าจะชาวอาหรับจะพิจารณาว่ารับประทานหรือไม่ก็ตาม อย่างไรก็ตาม ข้อกำหนดกว้างๆตามหลักการทั้งสามข้อที่กล่าวมานั้น จะถูกยกเว้นในกรณีของผู้ที่ตกอยู่ในภาวะคับขัน ศาสนาก็จะอนุญาตให้รับประทานซากตายที่ต้องห้าม และสัตว์ต่างๆที่ห้ามรับประทานได้ โดยอนุมัติให้รับประทานได้ในปริมาณที่เพียงพอต่อการประทังชีวิตให้อยู่รอดต่อไปได้เท่านั้น

นอกจากนั้นแล้ว ยังมีหลักการและข้อกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารที่ฮาลาลและฮารอมดังนี้ สิ่งที่ยอมรับได้แก่ สัตว์บกตัวเล็ก ๆ และสัตว์เลื้อยคลานทั้งหมดเป็นสิ่งฮารอม เช่น มด แมลงวัน ค้างคาว แมลงที่กินมูลสัตว์ หนู หนอน ตัวเรือด เหา จิ้งหรีด จิ้งจก เป็นต้น สัตว์ที่มีเหล็กในและมีพิษ เช่น ผึ้ง ต่อ แตน แมงป่อง เป็นต้น ยกเว้น ตั๊กแตน หนอน แย้ หนูจิ้งโจ้ ส่วนหนอนในน้ำส้มและหนอนผลไม้ที่ศาสนาให้อภัย หากรับประทานไปพร้อมกับน้ำส้ม หรือรับประทานไปพร้อมกับผลไม้ นกที่

ฮารอม ได้แก่ นกแก้ว นกยูง แร้ง บุษบาชะห์ (นกสีขาวยาว บินช้า ตัวเล็กกว่าเหยี่ยว มีกรงเล็บไม่แข็งแรง) คุดตอพ (นกชนิดหนึ่ง หลังดำ ท้องขาว อยู่ตามบ้านเรือนในฤดูฝน บินว่องไว) และค้างคาว เป็นต้น ส่วนสิ่งปนเปื้อนสิ่งสกปรกและไม่สามารถทำความสะอาดได้ ได้แก่ ของเหลวทุกชนิดที่มีสิ่งสกปรกปนเปื้อน เช่น น้ำส้ม น้ำมัน เป็นต้น ถือว่าฮารอม สิ่งที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย เช่น ก้อนหิน ดิน กระจก ยาพิษ ฝิ่น ยาเสพติด เป็นต้น ล้วนฮารอมทั้งสิ้น

สิ่งที่ฮาลาล ได้แก่ นกกระจอกเทศ เป็ด ห่าน ไก่ นกเอี้ยง ไก่ป่า นกกระทา และนกพิราบ เป็นต้น นกเหล่านี้เป็นสัตว์ประเภทที่ดื่มน้ำโดยไม่หายใจ คือดื่มน้ำเป็นอีก ๆ ไม่ใช่จูดลงกระเพาะเลย นอกจากนั้นยังรวมถึงสัตว์ที่มีรูปร่างคล้ายนกกระจอก แม้จะมีสีต่างกันหรือต่างชนิดกันก็ตาม สำหรับทุกสิ่งทีสะอาดและไม่เป็นอันตรายและไม่เป็นสิ่งที่น่าขยะแขยง เช่น ดอกไม้ ผลไม้ เมล็ดพันธ์ต่าง ๆ ไข่ เนยแข็ง เป็นต้น ถือว่าฮาลาล ส่วนสิ่งที่รู้ดีกขยะแขยงถือว่าฮารอม เช่น จี๊มูก อสุจิ เป็นต้น ส่วนนมของสัตว์ที่ศาสนาอนุญาตให้รับประทานเนื้อได้ถือว่าฮาลาล แต่นมของสัตว์ที่ศาสนาไม่อนุญาตให้รับประทานเนื้อได้ถือว่าฮารอมยกเว้นมนุษย์

โดยสรุป จากแนวคิดและหลักการศาสนาอิสลามเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอม ฮาลาลและ ฮารอมในวิถีชีวิตของมุสลิม แนวคิดเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอมด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมไปถึงหลักการและข้อกำหนดในการพิจารณาอาหารฮาลาล ได้ให้ภาพกว้างๆเกี่ยวกับฮาลาลและฮารอม รวมทั้งประเภทและตัวอย่างของอาหารและเครื่องดื่มที่ฮาลาลและฮารอมเพียงพอให้เป็นมโนภาพได้ว่า อาหารและเครื่องดื่มฮาลาลและฮารอมตามหลัก โภชนาการศาสนาอิสลามนั้นเป็นเช่นไร ซึ่งจะได้นำส่วนเหล่านี้มาวิเคราะห์หัวข้อที่เหมาะสม เพื่อจัดทำเป็นแบบสอบถามความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลของนักศึกษาในจังหวัดยะลา เป็นความเข้าใจพื้นฐาน โดยทั่วไปที่ครอบคลุมความรู้ความเข้าใจอาหารฮาลาลในบริบทของอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวของประเทศไทยเท่านั้น

6. ความสำคัญของอาหารฮาลาล

อาหารฮาลาลมีความสำคัญมากในหลากหลายมิติในสังคมโลกปัจจุบันรวมทั้งสังคมไทย ด้วย ทั้งความสำคัญในมิติของศาสนาซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับชาวมุสลิมโดยตรง ความสำคัญในมิติของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ และความสำคัญในมิติของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ความสำคัญของอาหารฮาลาลในมิติเหล่านั้น มีดังนี้

6.1 ความสำคัญในมิติของศาสนา

ความสำคัญในมิติของศาสนานั้นวางหลักการอยู่บนรากฐานของกฎหมายอิสลามโดยตรง ซึ่งมีรากฐานสำคัญมาจากอัลกุรอานและอัลหะดีษ ความสำคัญของการฮาลาลในมิติของศาสนาสามารถประมวลได้บางส่วนจากจากอัลกุรอานและอัลหะดีษ เช่น

“โอ้มนุษย์ทั้งหลาย เจ้าทั้งหลายจงบริโภคละฮาล (อนุมัติ) ที่ดี ๆ จากสิ่งที่อยู่ในพื้นแผ่นดิน และเจ้าทั้งหลายจงอย่าตามบรรดาก้าวเดินของมาร (ชัยฏอน) แท้จริงมันคือศัตรูตัวฉกาจของพวกเจ้าทั้งหลาย” (อัลกุรอาน 2 : 168)

“โอ้บรรดาผู้ศรัทธาทั้งหลาย จงบริโภคละฮาลที่เราได้ให้เป็นปัจจัยยังชีพแก่พวกเจ้าจากสิ่งดี ๆ ทั้งหมด และจงขอบุคคลอัลลอฮ์เถิด หากเฉพาะพระองค์เท่านั้นที่พวกเจ้าจักเป็นผู้เคารพสักการะ ที่จริงที่พระองค์ทรงห้ามพวกเจ้านั้นเพียงแต่สัตว์ที่ตายเอง และเลือด และเนื้อสุกร และสัตว์ที่ถูกเปล่งเสียงที่มันเพื่อสิ่งอื่นนอกจากอัลละฮ์ แล้วผู้ใดได้รับความคับขันโดยมิใช่ผู้แสวงหาและมิใช่เป็นผู้ละเมิดขอบเขตแล้วไซ้ไรก็ไม่บีบบังคับใด ๆ แก่เขา แท้จริงอัลละฮ์เป็นผู้ทรงอภัยยิ่ง ผู้ทรงเมตตาเสมอ” (อัลกุรอาน 2 : 172 – 173)

การบริโภคละฮาลที่ดีและมีประโยชน์นั้น เป็นคำสั่งใช้ทางศาสนาโดยตรง และการหลีกเลี่ยงสิ่งที่มีโทษนั้น ก็เป็นคำสั่งห้ามเช่นเดียวกัน สิ่งเหล่านี้กลายมาเป็นกฎหมายในชีวิตประจำวันของชาวมุสลิม และกลายมาเป็นกรอบทางคุณธรรมจริยธรรมของคน ๆ หนึ่ง ความสำคัญของฮาลาลและฮาลอมนั้นจึงเริ่มต้นมาจากความสำคัญในมิติศาสนา และไปเกี่ยวข้องกับมิติอื่น ๆ ในสังคมด้วย เช่น มิติของอุตสาหกรรมอาหาร และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในที่สุด

6.2 ความสำคัญในมิติของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย

จากการศึกษาของวุฒิชัย ปู่เต๊ะ (2559) เรื่องพฤติกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม พบว่า นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญกับบัญญัติของศาสนาอิสลามเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในระดับมากที่สุด โดยที่เพศ อายุ สถานภาพ และรายได้ ไม่มีผลทำให้การให้ความสำคัญเกี่ยวกับอาหารฮาลาลแตกต่างกันแต่อย่างใด ยิ่งไปกว่านั้น ผลการวิจัยดังกล่าวยังบ่งชี้อีกด้วยว่า ยิ่งมุสลิมมีการศึกษามากเท่าไร แนวโน้มที่จะให้ความสำคัญเกี่ยวกับอาหารฮาลาลยิ่งเพิ่มมากขึ้นเท่านั้นอีกด้วย นี่ย่อมเป็นทิศทางของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยที่จะต้องตระหนักและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคให้ได้มากที่สุด

ทักษิณา แสนเย็น และคณะ (2561) ได้กล่าวถึงแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญในตลาดผู้บริโภคมุสลิมว่า ด้วยการใช้จ่ายที่สูงถึง 1.55 แสนล้านเหรียญสหรัฐในปี พ.ศ. 2559 ตลาดการท่องเที่ยวมุสลิมเป็นส่วนขับเคลื่อนสำคัญต่อตลาดผู้บริโภคชาวมุสลิมโดยรวม ซึ่งคาดว่าจะมีมูลค่าสูงถึง

2 ถึง 3 ล้านล้านเหรียญสหรัฐในอุตสาหกรรมฮาลาลทั้งในด้านอุตสาหกรรมอาหาร วิถีชีวิต และการบริการ รายงานดัชนีนักท่องเที่ยวมุสลิมทั่วโลกในปี พ.ศ. 2560 (Global Muslim Travel Index 2017) ได้เจาะลึก 3 ตัวแปรสำคัญที่ขับเคลื่อนแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญในตลาด ผู้บริโภคมุสลิม ดังนี้

6.2.1 อาหารฮาลาล

อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลเป็นหนึ่งในปัจจัยสำคัญสำคัญในตลาดผู้บริโภคโลก การเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลทำให้เกิดกระแสนิยมการรักสุขภาพ เกิดการแข่งขันด้านตราสินค้ามากขึ้นในรูปแบบของตราฮาลาลที่เป็นที่รู้จัก นอกจากนี้บางตราสินค้าย่อยที่ให้บริการชาวมุสลิมด้วยอาหารที่มีการรับรองตราฮาลาล และอาหารที่มีการรับรองตราฮาลาลที่เป็นที่นิยมเหล่านี้ จะทำให้เกิดการเข้าถึงอาหารฮาลาลที่มีความหลากหลายทั่วโลก ทำให้การใช้ชีวิตในการเดินทางของชาวมุสลิมนั้นสะดวกมากขึ้น อาหารนอกจากจะมีไว้สำหรับการบริโภคแล้วอาหารยังเป็นเครื่องหมายสื่อสารที่ส่งเสริมความเข้าใจความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมและผู้คน ก่อให้เกิดความตระหนักในด้านอาหารฮาลาลและอาหารท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม อีกทั้งสะท้อนถึงความหลากหลายของตลาดผู้บริโภคมุสลิม

6.2.2 แฟชั่นมุสลิม

ตลาดผู้บริโภคหญิงชาวมุสลิมเป็นตลาดที่มีอิทธิพลและมีความต้องการด้านสินค้าแฟชั่นที่สูงขึ้น ส่งผลให้ตราสินค้าในระดับนานาชาติเริ่มขยายตัวเข้าสู่ ตลาดผู้บริโภคหญิงชาวมุสลิมบางตราสินค้าให้เกียรติความนิยมแบบดั้งเดิมโดยใช้ชื่อทางการค้าที่ใกล้เคียงกับชื่อตราสินค้าที่ชาวมุสลิมคุ้นเคย บางตราสินค้าอาจเพิ่มโทนสีที่มีความทันสมัยแต่ยังคงรักษารูปแบบการแต่งตัวที่ต้องปกปิดส่วนต่าง ๆ ของร่างกายสำหรับผู้หญิงมุสลิม และยังมีตัวเลือกอื่น ๆ ที่หลากหลายในการแสดงอัตลักษณ์และการสัมผัสอัตลักษณ์ใหม่ผ่านเสื้อผ้า เพื่อให้ชาวมุสลิมเดินทางด้วยความมั่นใจมากขึ้น และยังสามารถประยุกต์ให้เข้ากับวัฒนธรรมของจุดหมายปลายทาง โดยที่ไม่ต้องเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์การแต่งกายตามความเชื่อดั้งเดิมของหญิงชาวมุสลิม

6.2.3 สุขภาพดีวิถีอิสลาม

ความต้องการทางเวชภัณฑ์และเครื่องสำอางฮาลาลนั้นขยายตัวมากขึ้น ด้วยการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อความต้องการด้านสุขภาพและวิถีชีวิต ของชาวมุสลิม เช่น กลุ่มเครื่องสำอาง หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่ทำให้เสียน้ำละหมาดหรือที่สามารถหรือที่สามารถทำการอาบน้ำละหมาดได้ หรือสเปรย์ฉีดหนังศีรษะให้ความเย็นที่ออกแบบมาพิเศษ เหมาะกับการใส่เสื้อผ้าแบบอิสลามหรือชุดฮิญาบ กลุ่มอาหารเสริมและผลิตภัณฑ์ด้านสุขภาพ ได้รับความนิยมนำขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มที่หันมาใส่ใจเรื่องสุขภาพ ตลาดกลุ่มนี้มองหาผลิตภัณฑ์อาหารเสริมที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งแน่นอนว่าจะมองหาเครื่องหมายที่บ่งบอกว่าผลิตภัณฑ์นั้นเป็นสินค้าฮาลาลด้วย นอกจากนี้ กลุ่มสินค้าและบริการเพื่อสุขภาพ เช่น สปาที่เป็นมิตรกับชาวมุสลิมที่จะต้องระมัดระวังเรื่อง

เทศ โดยการแยกห้องระหว่างชายกับหญิงก็นับเป็นปัจจัยสำคัญ เนื่องจากบริการเพื่อสุขภาพเป็นตลาดที่มีศักยภาพสูงและเติบโตได้ดีต่อเนื่อง

โดยสรุป จากแนวโน้มดังกล่าวอาหารฮาลาลจึงยังมีความสำคัญในอุตสาหกรรมอาหารมากขึ้น รวมทั้งที่เกี่ยวข้องไปจากอุตสาหกรรมอาหาร เช่นเวชภัณฑ์ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย และการดูแลสุขภาพ

6.3 ความสำคัญในมิติของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศไทย

ทักษิณา แสนเย็น (2561) ได้กล่าวในบทสรุปของแนวโน้มตลาดอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวอย่างเป็นมิตรด้วยวิถีมุสลิมว่า ตลาดการท่องเที่ยวมุสลิมหรือการท่องเที่ยวฮาลาล เป็นหนึ่งในกลุ่มตลาดการท่องเที่ยวที่มีการใช้จ่ายสูงและเติบโตอย่างรวดเร็วที่สุดในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว อันเกิดจากปัจจัยการขับเคลื่อนต่าง ๆ ได้แก่ การเติบโตของประชากรมุสลิม การเติบโตของชนระดับกลางและผู้มีรายได้หลังหักภาษีสูงขึ้น การเข้าถึงแหล่งข้อมูลทางการท่องเที่ยวได้มากขึ้นและง่ายขึ้น การขยายตัวด้านการบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกด้านการท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับชาวมุสลิม การท่องเที่ยวช่วงเดือนรอมฎอน และการเดินทางเพื่อทำธุรกิจ

นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมกลุ่มมิลเลนเนียล (Muslim Millennial Travelers: MMTs) จะเป็นตัวขับเคลื่อนหลักที่ก่อให้เกิดแนวโน้มการเปลี่ยนแปลง ทั้งในตลาดผู้บริโภคมุสลิมและตลาดการท่องเที่ยวมุสลิมหรือการท่องเที่ยวฮาลาล ด้วยพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ที่ใช้พื้นที่ออนไลน์ในการสืบค้นข้อมูลเพื่อสร้างแรงบันดาลใจในการออกเดินทางท่องเที่ยว และยังใช้พื้นที่ออนไลน์ในการแบ่งปันประสบการณ์ที่ได้จากการเดินทางท่องเที่ยว พื้นที่ออนไลน์จึงถือได้ว่าเป็นสื่อที่มีพลังทั้งต่อผู้บริโภคและผู้ให้บริการต่าง ๆ การเติบโตของตลาดการท่องเที่ยวมุสลิมหรือการท่องเที่ยวฮาลาลจะส่งผลกระทบต่อความต้องการด้านการศึกษาเพื่อให้มีทักษะที่จำเป็นเพื่อรองรับ นักท่องเที่ยวมุสลิมที่จะเพิ่มขึ้น และการพัฒนาปัญญาประดิษฐ์ที่สามารถตอบสนองต่อพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ได้ อย่างเป็นธรรมชาติ ถูกต้อง รวดเร็ว และน่าเชื่อถือ

ประเทศไทยได้รับการจัดให้อยู่ในอันดับที่ 2 ของกลุ่มประเทศที่ไม่เป็นสมาชิกองค์การความร่วมมืออิสลาม (Non-OIC) รองจากสิงคโปร์ และอยู่ในอันดับที่ 18 ของโลกเมื่อนับรวมกับกลุ่มประเทศ OIC จึงถือได้ว่าประเทศไทยมีศักยภาพในการรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ หากประเทศไทยต้องการให้มีเม็ดเงินไหลเข้าประเทศมากขึ้นจากตลาดนักท่องเที่ยวที่มีการใช้จ่ายมากที่สุดของโลก แหล่งท่องเที่ยวภายในประเทศไทยที่ต้องการรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ ควรจัดให้มีความสะดวกที่เป็นมิตรกับมุสลิม ได้แก่ ความสะดวกในการซื้ออาหารฮาลาล คือ มีอาหารฮาลาลจัดจำหน่ายในเมืองหลักของแหล่งท่องเที่ยว มีห้องหรือสถานที่ที่เหมาะสมและสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำละหมาดในเมืองท่องเที่ยว

ประเทศไทยได้เปรียบทางทรัพยากรธรรมชาติด้านการท่องเที่ยวที่มากกว่าประเทศอื่นอยู่แล้ว หากสามารถบริหารจัดการในส่วนนี้ได้ก็จะสามารถนำเม็ดเงินเข้าประเทศได้อีกจำนวนมากมหาศาลได้อีกด้วย

7. มาตรฐานอาหารฮาลาล

มาตรฐานอาหารฮาลาลของประเทศไทย เริ่มต้นครั้งแรกในการประชุมครั้งที่ 1/2550 เมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2550 ของกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ได้มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องอาหารฮาลาล เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้าและการคุ้มครองผู้บริโภค โดยออกเป็นประกาศ ณ วันที่ 29 พฤษภาคม พ.ศ. 2550 ลงนามโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 124 ตอนพิเศษ 78 ง วันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2550 อันเป็นมาตรฐานฮาลาลแห่งชาติฉบับแรก หลักการสำคัญของมาตรฐานฉบับนี้ สรุปได้ดังต่อไปนี้ (ปกรณ์ ปริยากร, 2560)

7.1 ขอบข่าย

มาตรฐานนี้ใช้สำหรับเรื่องของอาหารฮาลาล ครอบคลุมการจัดหาวัตถุดิบ การจัดเตรียมกระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การนำเสนอ และการจัดจำหน่าย การรักษาความปลอดภัยของอาหาร เครื่องหมายและฉลาก โดยอาหารฮาลาลที่จะได้รับการรับรองตามมาตรฐานนี้ จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของศาสนบัญญัติอิสลาม โดยองค์กรศาสนาให้การรับรอง กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและการแสดงเครื่องหมายและฉลาก

อนึ่ง เนื่องจากการตีความศาสนบัญญัติอิสลามของนิกายและสาขานิกาย อาจมีบางส่วนที่แตกต่างกัน ความแตกต่างที่เกิดขึ้น ประเทศผู้ส่งออกและประเทศผู้นำเข้า หรือผู้ประกอบการค้าของทั้งสองประเทศควรมีข้อตกลงระหว่างกันให้ชัดเจน

7.2 นิยามความหมายของคำสำคัญที่ใช้

7.2.1 ฮาลาล หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใดๆที่ได้รับการอนุญาตตาม ศาสนบัญญัติอิสลาม

7.2.2 หนุส หมายถึง สิ่งสกปรกตามศาสนบัญญัติอิสลาม มี 3 ประเภท ได้แก่ หนุสชนิดเบา หนุสชนิดปานกลาง และหนุสชนิดหนัก รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับหนุส เว้นแต่จะได้อัดหนุสนั้นออกไปแล้ว

7.2.3 อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่ได้รับการอนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกัน และมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อกำหนดในมาตรฐาน ฉบับนี้

7.2.4 ศาสนบัญญัติอิสลาม หมายถึง บทบัญญัติที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติ โดยยึดตัวบท จากคัมภีร์อัลกุรอาน อัสสุนนะฮ์ อัล-อิจมาอ⁶ และอัลกียาส⁷ ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันตามแนวทางในสาขา นิิกาย (มัซฮับ) ซาฟีอี หรือฮานาฟี หรือมาลิกี หรือฮัมบาลี ขึ้นอยู่กับแต่ละประเทศที่จะนำแนวทางนี้ไปใช้ ปฏิบัติว่ายึดถือในแนวทางใด

7.3 อาหารที่อนุญาตตามหลักการอิสลาม

ศาสนาอิสลามถือว่า พื้นฐานเดิมของอาหารนั้นเป็นที่อนุญาต ยกเว้นแหล่งอาหาร รวบรวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารต่อไปนี้ ได้แก่

สุกร หมูป่า สุนัข งู ลิง

สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่น ๆ

นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกอื่น ๆ ที่คล้ายกัน

สัตว์ทำลาย และสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน

สัตว์ที่นำรังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่น ๆ

สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

ลาและล่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน

สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัด

ออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้ถูกเชือดถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม

เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย

อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษหรือทำให้มีเมาหรือเป็นอันตราย เว้นแต่เมื่อสารดังกล่าวได้

ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมีเมา

เครื่องดื่ม แร่ธาตุจากธรรมชาติ และวัตถุเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและก่อให้เกิดอันตราย

⁵ อัสสุนนะฮ์ ในที่นี้มีความหมายเช่นเดียวกับคำว่า อัลหะดีษ แปลว่า แบบฉบับของท่านศาสดา

⁶ อิจมาอ แปลว่า มติของปวงปราชญ์ทางด้านกฎหมายอิสลาม เป็นวิธีวิทยาทางกฎหมายอิสลามประการหนึ่ง

⁷ อัลกียาส เป็นวิธีวิทยาทางกฎหมายอิสลามอีกประการหนึ่ง แปลว่า การเทียบเคียง หมายถึงการนำปัญหาที่ไม่มีตัวบทระบุชัดเจนในสิ่งนั้นมาเทียบเคียงกับสิ่งที่มีตัวบทระบุชัดเจน เพื่อให้ได้ข้อกฎหมายอิสลามที่ต้องการ เช่น ตัวบทที่ชัดเจนห้ามสุรา ด้วยเหตุผลคือมันทำให้มีเมา ดังนั้นน้ำกระท่อมก็เป็นที่ต้องห้ามด้วย แม้ไม่มีตัวบทระบุชัดเจนน้ำกระท่อม แต่เจตนารมณ์ในการห้ามเป็นอย่างเดียวกัน คือทำให้มีเมา เป็นต้น

อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการตัดแปรพันธุกรรม (GMOs) จากสารพันธุกรรมของสัตว์ที่ไม่อนุญาตตามศาสนบัญญัติอิสลาม

วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้น

7.4 การเชือดสัตว์

7.4.1 การเชือดต้องกระทำโดยมุสลิมผู้ศรัทธาและมีความรู้ความเข้าใจในวิธีการเชือดสัตว์ตามศาสนบัญญัติอิสลาม โดยสัตว์ที่จะทำการเชือดต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ตามศาสนบัญญัติอิสลาม สัตว์จะต้องมีชีวิต ณ เวลาที่เชือด

7.4.2 การเชือดต้องตัดหลอดเลือด หลอดอาหาร เส้นเลือดแดงใหญ่ และเส้นเลือดดำใหญ่ บริเวณลำคอให้ขาดในคราวเดียว

7.4.3 ก่อนที่จะเชือดสัตว์ต้องกล่าวคำ บิสมิลลาฮฺ (ด้วยพระนามของอัลเลาะห์) การเชือดให้ใช้เฉพาะมีดหรือเครื่องมือที่คมและไม่ควรยกออกจากลำคอสัตว์ขณะทำการเชือด สัตว์จะต้องตายเพราะการเชือดโดยไม่ทรมาน ไม่แนะนำทำให้สัตว์สลบหรือหมดสติก่อนการเชือด ไม่แนะนำให้เชือดสัตว์ปีกโดยใช้เครื่องเชือดกล เว้นแต่กรณีที่จำเป็นและตามเงื่อนไขที่กำหนด

7.5 การจัดเตรียม การผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษา

7.5.1 อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตจะฮาลาลได้ ต้องไม่มีส่วนประกอบที่มาจากสัตว์ซึ่งไม่อนุญาต หรือมาจากสัตว์ที่เชือดไม่เป็นไปตามศาสนบัญญัติอิสลาม กับต้องจัดเตรียมผ่านกระบวนการผลิต แปรรูปขนส่ง หรือเก็บรักษา โดยใช้อุปกรณ์ที่ไม่มีปนเปื้อนฮาลาล

7.5.2 ในระหว่างการจัดเตรียม การผ่านกระบวนการผลิต การเก็บรักษาหรือการขนส่งอาหารเหล่านั้นจะต้องแยกออกจากอาหารอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติต้องห้ามหรือจากสิ่งที่เป็นฮาลาล ทั้งนี้ในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง วัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลจะต้องแยกออกจากอาหารอื่น ๆ ที่มีคุณสมบัติต้องห้าม หรือมีมาตรการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นฮาลาล

7.5.3 เครื่องมือ ภาชนะ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตอาหารฮาลาล ต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นฮาลาล หรือต้องไม่มีส่วนประกอบของฮาลาลตามศาสนบัญญัติอิสลาม

7.5.4 กรณีการใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการใช้กับอาหารที่ไม่ใช่ฮาลาลมาก่อน ต้องล้างทำความสะอาดตามศาสนบัญญัติอิสลาม

7.5.5 กรณีที่มีการเปลี่ยนสายการผลิตอาหารที่ปนเปื้อนฮาลาลชนิดหนึ่งมาผลิตอาหารฮาลาล สายการผลิตนั้นจะต้องได้รับการล้างและชำระตามศาสนบัญญัติอิสลาม

7.5.6 ขั้นตอนการปฏิบัตินี้จะต้องอยู่ภายใต้การดูแลและทวนสอบผลการล้างโดยองค์กรทางศาสนาอิสลาม เมื่อได้มีการปรับเปลี่ยน สายการผลิตมาสู่การผลิตอาหารฮาลาลแล้วต้องผลิต

อาหารฮาลาลเท่านั้น หากมีการเปลี่ยนสายการผลิตไปสู่การผลิตอาหารที่ปนเปื้อนนอญชนิดหนักอีก จะไม่อนุญาตให้กลับมาสู่การผลิตอาหารฮาลาล

7.5.7 การชำระล้างนอญ⁸ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร โดยตรง ที่ปนเปื้อนนอญทุกชนิดไม่ว่าจะมองเห็นหรือไม่ ต้องกำจัดด้วยวิธีล้างทำความสะอาดที่ระบุไว้ใน ศาสนบัญญัติอิสลาม

7.5.8 อาหารทุกชนิดควรเตรียม ผลิต ประง ผ่านกระบวนการบรรจุ ขนส่ง และเก็บรักษา ตามศาสนบัญญัติอิสลามและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หรือตามหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะ อาหาร

7.6 บรรจุกฎเกณฑ์และการบรรจุ

7.6.1 บรรจุกฎเกณฑ์ต้องฮาลาล และไม่เป็นวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ และ ไม่ทำมาจากสิ่งทีประกาศว่าเป็นนอญตามศาสนบัญญัติอิสลาม

7.6.2 กระบวนการบรรจุต้องกระทำในพื้นที่ที่สะอาดไม่มีการปนเปื้อนนอญ และ ปฏิบัติอย่างถูกต้องสุขลักษณะ

7.6.3 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ วิธีการนำเสนอ การโฆษณา และการจัดจำหน่ายต้อง แยกผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่ต้องการเก็บรักษา การนำเสนอ และจัดจำหน่าย ออกจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ ฮาลาลและควรแสดงเครื่องหมายฮาลาล หรือซาบิหะฮุ (เช็คถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม) ตามแต่ กรณี ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปะปนหรือปนเปื้อนจากสิ่งที่ไม่ฮาลาล

7.7 เครื่องหมายและฉลาก

7.7.1 อาหารฮาลาลให้มีข้อกำหนดฉลากเพิ่มเติม กล่าวคือ วัตถุที่เป็นฉลากและสัมผัส โดยตรงกับผลิตภัณฑ์อาหารต้องไม่เป็นวัตถุที่เป็นนอญ หรือมีส่วนประกอบที่เป็นนอญ หรือ ปนเปื้อนนอญ และไม่เป็นวัตถุที่มีอันตรายต่อสุขภาพ

7.7.2 อาหารที่จะกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาล ต้องแสดงคำว่าฮาลาล หรือข้อความอื่น ที่เทียบเท่า เช่น ซาบิหะฮุ หรือเครื่องหมายที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยรับรองบนฉลากอาหาร

7.7.3 การกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารฮาลาลต้องไม่กระทำในลักษณะที่ก่อให้เกิดข้อสงสัย เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับการได้รับการรับรองฮาลาล หรือทำให้เข้าใจว่าอาหารฮาลาล มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าหรือมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าอาหาร ชนิดอื่น ๆ

⁸ นอญ คือสิ่งสกปรกตามหลักศาสนบัญญัติ

7.8 ระเบียบ ข้อบังคับ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

7.8.1 ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558

7.8.2 ข้อบังคับคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการดำเนินการตรวจรับรองสถานประกอบการ การตรวจผลิตภัณฑ์และค่าธรรมเนียม พ.ศ. 2559

7.8.3 ข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล

7.8.4 ข้อกำหนดการตรวจรับรองโรงเชือดสัตว์และการฆ่าแช่แข็งชิ้นส่วน พ.ศ. 2559

7.8.5 ข้อกำหนดแนวทางปฏิบัติการขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลบนผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ พ.ศ. 2559

8. องค์กรที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในประเทศไทย

องค์กรที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในประเทศไทยมีหลายหน่วยงานเข้ามาเกี่ยวข้องกับทั้งหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน ทั้งในระดับชาติและระดับท้องถิ่น ในระดับท้องถิ่นนั้นสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดจะมีบทบาทในระดับจังหวัด ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มีหน้าที่ตรวจรับรองฮาลาลในเบื้องต้น ก่อนที่จะส่งเรื่องให้ทางสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยดำเนินการต่อเพื่อออกใบรับรองและใช้เครื่องหมายฮาลาล ในหัวข้อนี้จะขอกล่าวถึงเฉพาะองค์กรที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในระดับชาติเท่านั้น ซึ่งประกอบด้วย 4 องค์กรดังต่อไปนี้

8.1 สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย จัดตั้งขึ้นตามพระราชบัญญัติบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540 ประกอบด้วยจุฬาราชมนตรี ประธานกรรมการ กรรมการซึ่งทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ แต่งตั้งจากกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ซึ่งเป็นผู้แทนคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด 36 จังหวัด ๆ ละ 1 คน มีวาระดำรงตำแหน่ง 6 ปี กรรมการอื่นซึ่งคัดเลือกโดยจุฬาราชมนตรี จำนวน 1 ใน 3 ของจำนวนผู้แทนคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด มีวาระดำรงตำแหน่ง 6 ปี บทบาทหน้าที่ข้อที่ 2 ของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยตามพระราชบัญญัติบริหารกิจการศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540 คือการออกใบรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร ฮาลาล และอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลในผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ อื่น ๆ (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2558) สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ตั้งอยู่ที่ศูนย์บริหารกิจการ

ศาสนาอิสลามแห่งชาติ เฉลิมพระเกียรติ เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนคลองแก้วถนนคลองแก้ว แขวงคลองสิบ เขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร

8.2 สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

สถาบันมาตรฐานฮาลาลถือกำเนิดขึ้นมาจากระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ. 2558 หมวด 4 สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ข้อ 24 กำหนดให้มีสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ทำหน้าที่ในด้านวิชาการและการส่งเสริมที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการฮาลาล โดยมีผู้ปฏิบัติงานเต็มเวลา ให้มีผู้อำนวยการสถาบันฮาลาลที่เป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท โดยผู้อำนวยการสถาบันฮาลาลเป็นลูกจ้างของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย มีสัญญาจ้างคราวละไม่เกินสี่ปี และอาจได้รับการแต่งตั้งได้อีก แต่ต้องไม่เกินสองวาระติดต่อกัน ทั้งนี้ให้มีการประเมินผลงานเป็นรายปี

ปัจจุบันสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย ตั้งอยู่ที่ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โครงการสวนหลวงสแควร์ ล็อก 28 – 34 เลขที่ 30 ซอยจุฬารัง 12 ถนนบรรทัดทอง แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร

8.3 ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เริ่มต้นการดำเนินงานในปี พ.ศ. 2538 ในรูปห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ขนาดเล็กในคณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยพัฒนาทางด้านนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาลขึ้น เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค โภคทั้งมุสลิมและมีใจมุสลิม มีการขยายตัวเติบโตขึ้นเป็นลำดับ ได้รับการประกาศเกียรติคุณว่าเป็นหน่วยงานด้านวิทยาศาสตร์ฮาลาล แห่งแรกของโลก ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล ได้พัฒนางานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมฮาลาลอย่างต่อเนื่อง ขยายเครือข่ายครอบคลุมงานวิทยาศาสตร์ฮาลาลหลายสาขา กระทั่งได้รับรางวัลระดับนานาชาติหลายชิ้น มุ่งมั่นดำเนินงานเพื่อความปลอดภัยด้านกายภาพและจิตวิญญาณของผู้บริโภคมุสลิมทั้งในประเทศและทั่วโลกตามแนวทางศาสนารับรองวิทยาศาสตร์รองรับ (ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2558) ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล ตั้งอยู่ในบริเวณของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยนอกจากนี้ยังมีสำนักงานปัตตานีและสำนักงานเชียงใหม่อีกด้วย

8.4 สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ก่อตั้งขึ้นมาสืบเนื่องจากการที่รัฐบาลมีแผนงานภายใต้แผนการพัฒนาพื้นที่พิเศษ 5 จังหวัดภาคใต้ ในการพัฒนาให้พื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ดำเนินยุทธศาสตร์การเป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรมฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์จึงได้มีมติตั้งหน่วยงานชื่อสถาบันฮาลาล เพื่อเป็นแหล่งความรู้ในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร สินค้าและบริการตามมาตรฐานฮาลาลในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ด้วยการส่งเสริมให้เกิดงานวิจัยฮาลาลและเสริมสร้าง

ความเข้มแข็งของเครือข่ายงานวิจัยฮาลาลในคณะต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ช่วยในการผลักดันให้เกิดนวัตกรรมใหม่ด้านฮาลาล ส่งเสริมการผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถด้านฮาลาลทุกระดับ ช่วยผลักดันให้เกิดความก้าวหน้าของอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร สินค้าและบริการตามมาตรฐานฮาลาล ทั้งในระดับอุตสาหกรรม วิชาหกิจชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เพื่อให้กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ สามารถยกระดับให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP HACCP HALAL เป็นที่ยอมรับและเป็นสินค้าส่งออกเข้าสู่ตลาดฮาลาลของโลกมุสลิม พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและสินค้าฮาลาลที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด สร้างความมั่นใจให้กับผู้ต้องการลงทุนและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับกิจการฮาลาล ส่งเสริมและสร้างแรงดึงดูดให้เกิดการลงทุนการดำเนินกิจการอุตสาหกรรมอาหาร สินค้าและบริการตามมาตรฐานฮาลาลในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ (สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2561) สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่ที่ 15 ถนนกาญจนาภิเษก อำเภอบางใหญ่ จังหวัดสงขลา สำนักงานปัตตานีตั้งอยู่ที่ อาคาร 67 อาคารฝึกอบรมสถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ตำบลรูสะมิแล อำเภอเมืองจังหวัดปัตตานี

โดยสรุป องค์กรที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในระดับชาตินั้น ประกอบด้วยสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ในฐานะที่เป็นองค์กรที่ดูแลรับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการตรวจรับรองและออกใบรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล อนุญาตให้ใช้เครื่องหมายฮาลาล ส่วนสถาบันฮาลาลแห่งประเทศไทย ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และสถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เป็นองค์กรสนับสนุนทั้งในส่วนที่เกี่ยวกับกระบวนการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ การส่งเสริมสนับสนุน และการอำนวยความสะดวกด้านดำเนินไปได้ด้วยดี อันสอดคล้องกับนโยบายภาครัฐทั้งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และกระทรวงสาธารณสุข และองคาพยพอื่นๆทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับชาติต่อไป

9. วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา และวิชาเอกทางด้านอาหารและโภชนาการ

วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ตั้งอยู่เลขที่ 100 หมู่ที่ 5 ถนนสาย 15 บ้านบาโงบายาแด ตำบลสะเตงนอก อำเภอเมือง จังหวัดยะลา วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา เป็นสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ บนเนื้อที่จำนวน 49 ไร่ ซึ่งเป็นที่ดินสาธารณประโยชน์ โดยที่ประชุมคณะกรรมการสภาตำบลสะเตงนอก อำเภอเมือง จังหวัดยะลา มีมติมอบที่ดินดังกล่าวเพื่อจัดตั้งวิทยาลัย เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2537 และกระทรวงศึกษาธิการได้ประกาศจัดตั้งวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2538 ตามนโยบายขยายการศึกษาเพื่อเพิ่ม

กำลังคนระดับกลาง ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและความต้องการของประชาชน รวมทั้งเป็นการให้บริการวิชาการแก่ท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ อันเป็นการเสริมสร้างและพัฒนา กำลังคนของประเทศให้มีคุณภาพ

วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา เปิดทำการเรียนการสอนปีแรกในปีการศึกษา 2539 เริ่มรับ นักเรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาพาณิชยการ ในระยะเริ่มแรกวิทยาลัยจัดการเรียน การสอนโดยใช้บุคลากร อาคารสถานที่ และอุปกรณ์การเรียนการสอนร่วมกับวิทยาลัยเทคนิคยะลา และ เปิดทำการสอนในสถานที่ทำการปัจจุบันเมื่อ วันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2540 และตัดโอนคณะวิชา คหกรรมศาสตร์จากวิทยาลัยเทคนิคยะลาในปีการศึกษา 2541 ต่อมากระทรวงศึกษาธิการได้ประกาศจัดตั้ง ให้วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา เป็นส่วนราชการในสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 สังกัดสำนักงาน คณะกรรมการการอาชีวศึกษา ตามประกาศลงวันที่ 17 ตุลาคม 2556 ลงนามโดยรัฐมนตรีว่าการ กระทรวงศึกษาธิการ นายจาตุรนต์ ฉายแสง ในสมัยนั้น ซึ่งจะมีผลตั้งแต่วันที่ประกาศในราชกิจจา นุเบกษาเป็นต้นไป

ปัจจุบันวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา เปิดทำการเรียนการสอนคณะวิชาบริหารธุรกิจและการ จัดการ คณะวิชาคหกรรม คณะวิชาสามัญ-สัมพันธ์ ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และกำลังขยายไปสู่การศึกษาระดับปริญญาตรี ในสาขาวิชา คอมพิวเตอร์ธุรกิจ และสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ ในปีการศึกษา 2562 วิทยาลัย อาชีวศึกษายะลา มีจำนวนนักศึกษาทั้งหมด 1,255 คน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งใน ระดับ ปวช. และ ปวส. จำนวน 190 คน และในจำนวนนี้เป็นนักศึกษามุสลิมจำนวน 158 คน (วิทยาลัย อาชีวศึกษายะลา, 2562)

10. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล มีการศึกษาทั้งในและต่างประเทศในมุมมองและมิติ ต่าง ๆ เพื่อวัตถุประสงค์ที่แตกต่างกันออกไป แต่งานวิจัยที่เกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจและความคิดเห็น เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประเมินตนเองด้านความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของ นักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการ โดยตรงยังมีค่อนข้างจำกัด

10.1 งานวิจัยในประเทศ

ยุพิน หะสัน (2546) ศึกษาวิจัยเรื่อง รูปแบบการดำเนินชีวิต ความรู้ และพฤติกรรมการ บริโภคอาหารฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิม วัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อศึกษารูปแบบการดำเนินชีวิต

ความรู้ในเรื่องอาหารฮาลาล และพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิม และเพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการดำเนินชีวิต ความรู้ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาล

ผลการวิจัย พบว่า ผู้บริโภคมุสลิมมีความรู้ในเรื่องอาหารฮาลาล และมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาลในระดับสูง นอกจากนี้แล้วความรู้เรื่องอาหารฮาลาลยังมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาลอีกด้วย

กัสมิรัตน์ มะลูดีม (2557) ศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยความตระหนักในเครื่องหมายฮาลาล คุณภาพอาหาร ราคาสินค้าของชาวอิสลาม และส่วนผสมผลิตภัณฑ์ที่ผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ ของผู้บริโภคชาวมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานคร วัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อศึกษาปัจจัยความตระหนักในเครื่องหมายฮาลาล คุณภาพอาหาร ราคาสินค้าของชาวอิสลาม และส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ของชาวมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานคร

ผลการวิจัย พบว่า ปัจจัยราคาสินค้าของชาวอิสลามส่งผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ของชาวมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานครมากที่สุด รองลงมาคือปัจจัยด้านคุณภาพอาหาร ด้านประสาทสัมผัส ปัจจัยส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ และปัจจัยความตระหนักในเครื่องหมายฮาลาลตามลำดับ

อริยา ส่งแสงชัย (2558) ศึกษาวิจัยเรื่อง การจัดการด้านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่ส่งผลต่อการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันของผู้ประกอบการอาหารไทย การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการจัดการด้านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่ส่งผลต่อความได้เปรียบทางการแข่งขันของผู้ประกอบการอาหารไทย กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ประกอบการส่งออกอาหารฮาลาลที่ได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาลจำนวน 44 ราย

ผลการวิจัย พบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาลส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม และได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาลตั้งแต่สิบปีขึ้นไป ส่วนใหญ่ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไปยังกลุ่มประเทศอื่น ๆ ได้แก่ ประเทศเวียดนาม พม่า ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย มาเลเซีย สหรัฐอเมริกา เม็กซิโก ซาอุดีอาระเบีย อิสราเอล ตุรกี และนอร์เวย์ จากการวิจัยพบว่า การจัดการด้านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล มีผลต่อการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันของผู้ประกอบการอาหารไทย

วุฒิชัย ปุเต๊ะ (2559) ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมอาเซียนที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทย เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะส่วนบุคคล

กับพฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมอาเซียน และเพื่อศึกษาลักษณะส่วนบุคคลกับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยด้านบทบัญญัติของศาสนาอิสลามในเรื่องฮาลาลที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยว

ผลการวิจัย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมอาเซียนส่วนใหญ่เดินทางมาประเทศไทยครั้งแรกพำนักอยู่ในประเทศไทยประมาณ 6 – 10 วัน วัตถุประสงค์หลักในการเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยคือการพักผ่อน และเลือกซื้อของที่ระลึก ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยบทบัญญัติทางศาสนาอิสลามในเรื่องฮาลาลที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยว พบว่า นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด รายได้เฉลี่ยของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมอาเซียนที่ต่างกันไม่ส่งผลให้การให้ความสำคัญแตกต่างกันแต่อย่างใด ในขณะที่นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมอาเซียนที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันกลับส่งผลให้การให้ความสำคัญแตกต่างกัน และพบว่านักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาตั้งแต่ระดับปริญญาตรีขึ้นไปให้ความสำคัญกับปัจจัยด้านบทบัญญัติศาสนาอิสลามในเรื่องฮาลาลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวมากกว่านักท่องเที่ยวชาวมุสลิมอาเซียนที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี

สุภัค นุนาบี (2559) ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภค โภคและปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารฮาลาลไทยของผู้บริโภคในอินเดียตอนใต้ ดำเนินการวิจัยภายใต้การสนับสนุนของศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารฮาลาลไทยและปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารฮาลาลไทยของผู้บริโภคในอินเดียตอนใต้ และเพื่อศึกษาภาพรวมอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในอินเดียและการส่งเสริมอุตสาหกรรมส่งออกอาหารฮาลาลไทยในอินเดียตอนใต้

ผลการศึกษา พบว่า ชาวอินเดียตอนใต้ส่วนใหญ่เคยซื้อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลจากประเทศไทย โดยสามารถหาซื้อได้จากร้านขายของชำมากที่สุด รองลงมาคือซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดสด เหตุที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลของไทยเนื่องจากมีคุณภาพดี และเนื่องจากแบรนด์เป็นลำดับถัดมา เมื่อซื้อแล้วก็จะมีการซื้อซ้ำ อย่างไรก็ตาม ความตระหนักในอาหารฮาลาลของชาวอินเดียตอนใต้ยังคงค่อนข้างน้อยอยู่ สินค้าอาหารฮาลาลของไทยมีศักยภาพในการส่งออกไปยังอินเดียหลายประเภท โดยเน้นกลุ่มผู้บริโภคระดับกลางขึ้นไป สินค้าอาหารแปรรูปควรเน้นรูปแบบที่สามารถเก็บไว้ได้นานและทนทานต่อการขนส่ง เนื่องจากระบบโลจิสติกส์ของอินเดียยังต่ำกว่ามาตรฐาน โดยทั่วไปอยู่มาก ประเทศไทยมีศักยภาพด้านการส่งออกอาหารสูงจึงควรมีนโยบายสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลที่ชัดเจน ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และการมีเครื่องหมายรับรองฮาลาลบนผลิตภัณฑ์อาหารนั้นเป็นการเพิ่มโอกาสทางการตลาดและทางการค้า

ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์ (2560) ศึกษาวิจัยเรื่อง การศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชนบริเวณ โดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความรู้ความเข้าใจในการ

ประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชนบริเวณ โดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

ผลการวิจัย พบว่า ความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามอยู่ในระดับมาก ความรู้ด้านสถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่ายอยู่ในระดับมาก ความรู้ด้านกระบวนการผลิตอยู่ในระดับมากที่สุด ความรู้ด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลอยู่ในระดับมาก ปัญหาและอุปสรรคส่วนใหญ่เป็นเรื่องของเงินลงทุน ข้อเสนอแนะคือ ต้องการให้มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับกระบวนการในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลให้ได้รับการรับรองตามหลักมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย

10.2 งานวิจัยในต่างประเทศ

กอลนาซ อาร์ และคณะ (Golnaz, et al., 2010) ศึกษาวิจัยเรื่อง การรับรู้หลักการอาหารฮาลาลและผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้องของผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมในมาเลเซีย วัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อสำรวจความรู้ความเข้าใจและเจตคติของผู้บริโภคริโกลที่ไม่ใช่มุสลิมต่อมโนทัศน์เกี่ยวกับฮาลาลและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลในประเทศมาเลเซีย

ผลการวิจัย พบว่า ผู้บริโภคริโกลที่ไม่ใช่มุสลิมในประเทศมาเลเซียมีความตระหนักรู้และเข้าใจหลักการเกี่ยวกับฮาลาลตลอดจนผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ผู้บริโภคริโกลที่ไม่ใช่มุสลิมมีความเข้าใจว่าสัตว์ที่ฮาลาลนั้นจะต้องได้รับการเชือดตามวิธีการทางศาสนาและผ่านการบวนการผลิตตามหลักการศาสนา กรรมวิธีการผลิตตามหลักการศาสนานั้นไม่เพียงแต่เป็นไปตามหลักการความเชื่อของชาวมุสลิมเท่านั้น แต่ยังเกี่ยวข้องกับการรักษาลิงแวดล้อม การใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน การเชือดสัตว์ และความปลอดภัยของอาหารด้วย นอกจากนั้นแล้ว ปัจจัยทางสังคมเศรษฐกิจที่แตกต่างกันส่งผลต่อความตระหนักรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับฮาลาลและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลแตกต่างกัน เช่น ปัจจัยทางการศึกษาและอายุ พบว่า ผู้ที่มีการศึกษามากกว่าและมีอายุมากกว่ามีความตระหนักรู้และเข้าใจฮาลาลและอาหารฮาลาลมากกว่า

ยูซิฟ อัลฮารบี (Alharbi, 2015) ศึกษาวิจัยเรื่อง ไบรรับรองฮาลาล ระเบียบข้อบังคับมาตรฐาน และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในเนเธอร์แลนด์ วัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อศึกษา ไบรรับรองฮาลาล ระเบียบข้อบังคับ มาตรฐาน และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในเนเธอร์แลนด์

ผลการวิจัย พบว่า ความต้องการอาหารฮาลาลในเนเธอร์แลนด์มีการขยายตัว ในขณะที่ทันตลาดอาหารฮาลาลในเนเธอร์แลนด์ก็มีการขยายตัวมากขึ้นตามไปด้วย อาหารฮาลาลสามารถหาซื้อได้โดยทั่วไปในเนเธอร์แลนด์ตามความต้องการอาหารฮาลาลที่เพิ่มมากขึ้น องค์การการรับรองอาหารฮาลาลในเนเธอร์แลนด์ก็ถือกำเนิดขึ้นมาเพื่อรองรับการขยายตัวของอาหารฮาลาล อย่างไรก็ตามระเบียบข้อบังคับยังไม่มี ความชัดเจนมากนัก องค์การการรับรองอาหารฮาลาลในเนเธอร์แลนด์ได้รับการดำเนินการ

โดยกลุ่มมุสลิมในประเทศเนเธอร์แลนด์ มาตรฐานฮาลาลและระเบียบข้อบังคับที่ใช้ในการดำเนินการก็ยังคงยึดมาตรฐานฮาลาลและข้อบังคับหลากหลายที่มาของโลกซึ่งอาจมีความแตกต่างกันในรายละเอียด ซึ่งนี้อาจนำไปสู่ความสับสนในมาตรฐานฮาลาลสำหรับผู้บริโภค อย่างไรก็ตามรัฐบาลดัตช์พยายามเข้ามาร่วมปรับปรุงพัฒนามาตรฐานฮาลาล ระเบียบข้อบังคับ และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในเนเธอร์แลนด์ให้มีความชัดเจนและเป็นสากลมากขึ้น เพื่อความน่าเชื่อถือของผู้บริโภคและเพื่อประโยชน์ของอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะอุตสาหกรรมอาหารของเนเธอร์แลนด์ที่ส่งออกไปยังแถบประเทศมุสลิมต่อไปอีกด้วย

เสวราช กฤษณัน และคณะ (Krishnan, et al., 2017) ศึกษาวิจัยเรื่อง อาหารฮาลาล : ศึกษาการยอมรับของผู้ที่ไม่ใช่มุสลิม วัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อยืนยันการยอมรับอาหารฮาลาลและความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลของผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมในประเทศมาเลเซีย เนื่องจากมีการรายงานและการอภิปรายจำนวนมากเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างอาหารฮาลาลและผู้บริโภคที่ไม่ใช่มุสลิม สำหรับมุสลิมนั้นการเลือกซื้ออาหารฮาลาลเป็นความจำเป็นอันเนื่องมาจากข้อบังคับทางศาสนา แต่สำหรับผู้บริโภคที่ไม่ใช่มุสลิมนั้นมีความแตกต่างออกไป พวกเขามีความคำนึงถึงผลประโยชน์ที่ได้รับอันเนื่องมาจากกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลมากกว่าการเชื่อฟังตามคำสอนของศาสนา

ผลการวิจัย พบว่า ประเทศมาเลเซียนั้นประกอบไปด้วยประชากรหลากหลายเชื้อชาติและหลากหลายศาสนา อันเป็นเงื่อนไขสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้วัฒนธรรมและรูปแบบการบริโภคมีความแตกต่างออกไปในแต่ละเชื้อชาติและศาสนาเหล่านั้น อาหารฮาลาลได้รับการกล่าวถึงและได้ถูกกระตุ้นเตือนให้เห็นถึงความสำคัญในระบบอุตสาหกรรมอาหารจนเกิดคำถามขึ้นมาว่า ผู้บริโภคที่ไม่ใช่มุสลิมนั้นมีความรู้ความเข้าใจในอาหารฮาลาลมากน้อยเพียงใด และข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารฮาลาลนั้นมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลในชีวิตประจำวันของพวกเขาหรือไม่ ผลการวิจัยพบว่าผู้บริโภคที่ไม่ใช่มุสลิมนั้นมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและยอมรับการบริโภคอาหารฮาลาล แต่ไม่ใช่เพราะเหตุผลทางศาสนา แต่เป็นเหตุผลเกี่ยวกับมาตรฐานในการบวนการผลิตที่เชื่อว่าสะอาดและปลอดภัยในการบริโภคมากกว่า

โดยสรุป การศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งที่ดำเนินการในประเทศและต่างประเทศมีความเกี่ยวข้องกับความรู้ความเข้าใจและความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ซึ่งเป็นประเด็นการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องบ่งชี้ว่า อาหารฮาลาลมีความสำคัญในอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยว กลุ่มมุสลิมเป็นอย่างมาก จำเป็นต้องดำเนินการเรื่องอาหารฮาลาลในอุตสาหกรรมอาหารสำหรับกลุ่มมุสลิม สำหรับการศึกษาวิจัยเรื่องความรู้ความเข้าใจและความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในครั้งนี้จะศึกษาเพิ่มเติมในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับนักศึกษามุสลิมสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ซึ่งยังไม่มีงานวิจัยใดได้ดำเนินการครอบคลุมในประเด็นนี้ ทำให้การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจและความ

คิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลมีความครบถ้วนสมบูรณ์ขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการประเมินตนเองเกี่ยวกับ
ความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลนั้นมีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับสายงานอาชีพของ
นักศึกษาภายหลังจากสำเร็จการศึกษาไปแล้ว



บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาครั้งนี้ มีวิธีดำเนินการวิจัย ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. รูปแบบการวิจัย

รูปแบบการวิจัย เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research)

2. ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

2.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ นักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562 จำนวนทั้งสิ้น 158 คน (วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา, 2562)

2.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ นักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ทั้งหมด 158 คนที่กำลังศึกษาในช่วงที่มีการเก็บรวบรวมข้อมูล คือภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562 ระหว่างวันที่ 29 – 30 มิถุนายน 2662

2.3 เกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างเข้าร่วมงานวิจัย (Inclusion criteria)

2.3.1 เป็นนักศึกษามุสลิมวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา วิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งเพศชายและหญิง

2.3.2 กำลังศึกษาอยู่ในภาคการศึกษาที่กำลังเก็บข้อมูล

2.3.3 เป็นผู้ที่แสดงเจตนายินยอมตนเข้าร่วมการวิจัยภายหลังได้รับการชี้แจงรายละเอียดโครงการวิจัย และลงนามในเอกสารแสดงเจตนายินยอมตนเข้าร่วมการวิจัย

สำหรับนักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ผู้วิจัยจะทำการส่งเอกสารชี้แจงรายละเอียดเกี่ยวกับโครงการวิจัยเพื่อให้ผู้ปกครองพิจารณาอนุญาตให้บุตรเข้าร่วมการวิจัย และแสดงความยินยอม โดยการลงนามในเอกสารแสดงเจตนายินยอมตนเข้าร่วมการวิจัย

2.4 เกณฑ์คัดตัวอย่างออกจากงานวิจัย (Exclusion criteria)

2.4.1 เป็นผู้ที่ไม่สมัครเข้าร่วมโครงการวิจัยหรือขอลถอนตัวในระหว่างดำเนินวิจัย

2.4.2 เป็นผู้ที่มีการเจ็บป่วยและขาดเรียนในช่วงที่เก็บรวบรวมข้อมูล

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือแบบสอบถามชนิดให้ผู้วิจัยตอบด้วยตนเอง (Self-administered questionnaire) ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเอง ประกอบด้วยข้อมูล 5 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา ประกอบด้วยข้อคำถาม จำนวน 5 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ การประกอบอาชีพของครอบครัว ความเกี่ยวข้องกับอาหารศาลของที่บ้าน และชั้นปีที่กำลังศึกษาเป็นแบบมีตัวเลือกและระบุคำตอบเพิ่มเติม

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความเข้าใจทั่วไปเกี่ยวกับศาล และอาหารศาล ประกอบด้วยข้อคำถาม จำนวน 6 ข้อ เป็นแบบมีตัวเลือกและระบุคำตอบเพิ่มเติม

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามความเข้าใจอาหารศาลตามหลักศาสนา ประกอบด้วยข้อคำถาม จำนวน 20 ข้อ เป็นข้อคำถามเชิงบวก จำนวน 11 ข้อ และข้อคำถามเชิงลบ จำนวน 9 ข้อ มีคำตอบให้เลือกตอบว่า “ใช่” “ไม่ใช่” หรือ “ไม่แน่ใจ” โดยมีเกณฑ์ในการให้คะแนนความเข้าใจอาหารศาล ดังนี้

สำหรับข้อคำถามเชิงบวก ตอบ “ใช่” ได้ 1 คะแนน ตอบ “ไม่ใช่” หรือ “ไม่แน่ใจ” ได้ 0 คะแนน สำหรับข้อคำถามเชิงลบ ตอบ “ใช่” หรือ “ไม่แน่ใจ” ได้ 0 คะแนน ตอบ “ไม่ใช่” ได้ 1 คะแนน คะแนนรวมทั้งหมดอยู่ระหว่าง 0-20 คะแนน

เกณฑ์การตัดสินระดับคะแนนความเข้าใจในการศึกษานี้ ใช้เกณฑ์การประเมินความรู้ของบลูม (Bloom, 1971) แบ่งเป็นออก 3 ระดับ ดังนี้

คะแนน ร้อยละ 80 ขึ้นไป	ความรู้ระดับมาก	ช่วงคะแนน 16–20
คะแนน ร้อยละ 60-79	ความรู้ระดับปานกลาง	ช่วงคะแนน 12-15
คะแนน ร้อยละ 0–59	ความรู้ระดับน้อย	ช่วงคะแนน 0–11

ส่วนที่ 4 แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารศาลา ประกอบด้วยข้อคำถามจำนวน 20 ข้อ แบ่งออกเป็นข้อความเชิงบวก จำนวน 13 ข้อ และข้อความเชิงลบ จำนวน 7 ข้อ คำตอบความคิดเห็น เป็นแบบมาตรวัดประมาณค่า 5 ระดับ คือ

- 1 หมายถึง ท่านเห็นด้วยน้อยที่สุด
- 2 หมายถึง ท่านเห็นด้วยน้อย
- 3 หมายถึง ท่านเห็นด้วยปานกลาง
- 4 หมายถึง ท่านเห็นด้วยมาก
- 5 หมายถึง ท่านเห็นด้วยมากที่สุด

โดยกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ข้อความเชิงบวก ท่านเห็นด้วยน้อยที่สุด	ให้ 1 คะแนน
ท่านเห็นด้วยน้อย	ให้ 2 คะแนน
ท่านเห็นด้วยปานกลาง	ให้ 3 คะแนน
ท่านเห็นด้วยมาก	ให้ 4 คะแนน
ท่านเห็นด้วยมากที่สุด	ให้ 5 คะแนน
ข้อความเชิงลบ ท่านเห็นด้วยน้อยที่สุด	ให้ 5 คะแนน
ท่านเห็นด้วยน้อย	ให้ 4 คะแนน
ท่านเห็นด้วยปานกลาง	ให้ 3 คะแนน
ท่านเห็นด้วยมาก	ให้ 2 คะแนน
ท่านเห็นด้วยมากที่สุด	ให้ 1 คะแนน

เกณฑ์การตัดสินระดับคะแนนความคิดเห็น ใช้อิงเกณฑ์ของเบสต์ (Best, 1977) แบ่งเป็น 3 ระดับ โดยใช้สูตรดังนี้

$$\text{ช่วงคะแนน} = \frac{\text{ค่าคะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{3}$$

$$= 1.33$$

คะแนน 1.00 – 1.33 หมายถึง ความคิดเห็นอยู่ในระดับต่ำ

คะแนน 1.34 – 3.66 หมายถึง ความคิดเห็นอยู่ในระดับปานกลาง

คะแนน 3.67 – 5.00 หมายถึง ความคิดเห็นอยู่ในระดับดี

ส่วนที่ 5 แบบสอบถามเกี่ยวกับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารศาลา ประกอบด้วยข้อคำถาม จำนวน 18 ข้อ สอบถามระดับความรู้ความเข้าใจ 3 ด้าน คือด้านสถานประกอบการ

จำนวน 5 ข้อ ด้านกระบวนการผลิต จำนวน 6 ข้อ และด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารศาลาล จำนวน 7 ข้อ
คำตอบระดับความรู้ความเข้าใจ เป็นแบบมาตรวัดประมาณค่า 5 ระดับ คือ

- 1 หมายถึง ท่านมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด
- 2 หมายถึง ท่านมีความรู้ความเข้าใจน้อย
- 3 หมายถึง ท่านท่านมีความรู้ความเข้าใจปานกลาง
- 4 หมายถึง ท่านมีความรู้ความเข้าใจมาก
- 5 หมายถึง ท่านมีความรู้ความเข้าใจมากที่สุด

โดยกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ท่านมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด	ให้ 1 คะแนน
ท่านมีความรู้ความเข้าใจน้อย	ให้ 2 คะแนน
ท่านมีความรู้ความเข้าใจปานกลาง	ให้ 3 คะแนน
ท่านมีความรู้ความเข้าใจมาก	ให้ 4 คะแนน
ท่านมีความรู้ความเข้าใจมากที่สุด	ให้ 5 คะแนน

เกณฑ์การตัดสินคะแนนความรู้ความเข้าใจ ใช้อิงเกณฑ์ของเบสท์ (Best, 1977) โดยแบ่งเป็น
3 ระดับ โดยใช้สูตรดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ช่วงคะแนน} &= \frac{\text{ค่าคะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{3} \\ &= 1.33 \end{aligned}$$

คะแนน	1.00 – 1.33	หมายถึง ความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับน้อย
คะแนน	1.34 – 3.66	หมายถึง ความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับปานกลาง
คะแนน	3.67 – 5.00	หมายถึง ความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับมาก

4. การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

แบบสอบถามทั้งหมด ได้รับการตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมโดยอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม หลังจากนั้นจึงนำส่งเครื่องมือการวิจัยให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คนพิจารณา ความตรงเชิงโครงสร้างด้านเนื้อหา (Content validity) แล้วนำผลการพิจารณาคำนวณค่าความสอดคล้อง ระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ (Index of Item Objective Congruence; IOC) ผลการตรวจสอบ แบบสอบถามทั้งฉบับได้ค่า IOC เท่ากับ 0.98 แสดงว่าแบบสอบถามสามารถวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์ เมื่อได้เครื่องมือฉบับที่ผ่านการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญและมีความเที่ยงตรงของแบบสอบถามเหมาะสม

แล้ว นำแบบสอบถามไปทำการทดสอบ (pre-test) กับกลุ่มนักศึกษาที่มีคุณลักษณะคล้ายคลึงกับกลุ่มตัวอย่างจากสถาบันที่ไม่ใช่ตัวอย่างที่ศึกษา จำนวน 30 คน เพื่อหาค่าความเชื่อมั่น ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับที่คำนวณได้เท่ากับ 0.92 แสดงว่าแบบสอบถามมีความเชื่อมั่น สามารถนำแบบสอบถามไปใช้เก็บข้อมูลจริงได้ ทำการปรับแก้ภาษาที่ใช้ให้เหมาะสมอีกครั้งหนึ่งก่อนนำไปใช้จริง

5. การพิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่าง

5.1 ผู้วิจัยได้ผ่านการอบรม “จริยธรรมการวิจัยในคนสำหรับการวิจัยทางการแพทย์” รุ่นที่ 3/2561 ในวันพฤหัสบดีที่ 11 ตุลาคม 2561 ณ ห้อง 101 ประชาสังคมอุดมพัฒน์ ชั้น 1 อาคารประชาสังคม อุดมพัฒน์ สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา ประกาศนียบัตรนี้มีอายุ 3 ปี นับจากวันที่เข้าร่วมการอบรม

5.2 โครงการวิจัยนี้ผ่านการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ โดยคณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เอกสารการรับรองเลขที่ EHE007/2562 วันที่รับรอง 25 มิถุนายน 2562 วันที่เอกสารรับรองหมดอายุ 25 มิถุนายน 2563

6. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลจะดำเนินการภายหลังผ่านการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ตามขั้นตอนดังนี้

6.1 ขั้นตอนการขออนุมัติจากสถาบันการศึกษา

ผู้วิจัยดำเนินการขอหนังสือจากสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชถึงสถาบันการศึกษาที่เป็นตัวอย่าง ได้แก่ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชะลา เพื่อขอความร่วมมือให้คณะผู้วิจัยเข้าทำการเก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย

6.2 ขั้นตอนการขอความยินยอมให้ทำการวิจัยจากกลุ่มตัวอย่าง

เพื่อป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเกรงใจของนักศึกษาที่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อผู้วิจัย ซึ่งมีฐานะเป็นอาจารย์ผู้สอน ผู้วิจัยจะขอให้ผู้ช่วยวิจัยซึ่งไม่ใช่อาจารย์เป็นผู้ทำการชี้แจงวัตถุประสงค์ การวิจัยและรายละเอียดสิ่งต่าง ๆ ที่จะต้องทำเมื่อตัดสินใจเข้าร่วมวิจัย เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างพิจารณาตัดสินใจและสมัครใจเข้าร่วมการวิจัยโดยอิสระ ภายหลังที่กลุ่มตัวอย่างสมัครใจเข้าร่วมโครงการแล้วจึง

ให้ลงนามในหนังสือยินยอมตนให้ทำการวิจัย ในกรณีของนักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี ผู้วิจัยจะทำการฝากเอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัยและหนังสือแสดงเจตนายินยอมตนเข้าร่วมวิจัยไปกับนักศึกษา เพื่อให้ผู้ปกครองพิจารณาและลงนามในหนังสือเจตนายินยอมให้เด็กในปกครองเข้าร่วมวิจัย

6.3 ขั้นตอนการเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลจะทำในช่วงเวลาที่นักศึกษาสะดวก เช่น เวลาพัก ให้เวลากลุ่มตัวอย่างในการตอบแบบสอบถามใช้เวลาในการตอบแบบสอบถามไม่เกิน 30 นาที โดยคำนึงถึงความเป็นส่วนตัวระหว่างการตอบแบบสอบถาม และรอรับแบบสอบถามกลับในวันเดียวกัน โดยทำการแยกหนังสือยินยอมตนเข้าร่วมงานวิจัยออกคนละซองกับแบบสอบถาม

7. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ประกอบด้วย

7.1 สถิติเชิงพรรณนาเพื่อบรรยายลักษณะของข้อมูลทั่วไปของตัวอย่าง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและอาหารฮาลาล ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ด้วย ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

7.2 สถิติเชิงอนุมานเพื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างกับความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ด้วยการทดสอบค่าที (Independent t-test) สำหรับเปรียบเทียบตัวแปรที่แตกต่างกันสองตัว และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) สำหรับเปรียบเทียบตัวแปรที่แตกต่างกันมากกว่าสองตัว และตามด้วยการวิเคราะห์ความแตกต่างรายคู่โดยใช้วิธีของเชฟเฟ (Scheffe's method)

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง ความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล 2) ศึกษาการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล และ 3) วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาเกี่ยวกับความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งการนำเสนอเป็น 6 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและอาหารฮาลาล

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา

ตอนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล

ตอนที่ 5 ผลการวิเคราะห์การประเมินตนเองด้านความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

ตอนที่ 6 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาเกี่ยวกับความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา รายละเอียดของผลการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ นักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ซึ่งกำลังศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562 จำนวนทั้งหมด 158 คน กลุ่ม

ตัวอย่างเป็นนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์การคัดเลือก มีจำนวนทั้งหมด 158 คน และไม่มีนักศึกษาที่ถูกคัดออกตามเกณฑ์การคัดออก จึงยังคงเหลือนักศึกษาเป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวนทั้งหมด 158 คน

ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาประกอบด้วย เพศ อายุ การประกอบอาชีพของครอบครัว ความเกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของที่บ้าน และชั้นปีที่กำลังศึกษา สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วยความถี่และร้อยละ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังแสดงในตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาจำแนกตามข้อมูลทั่วไป (N = 158)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	43	27.2
หญิง	115	72.8
อายุ		
ต่ำกว่า 16 ปี	2	1.3
16 – 18 ปี	56	35.4
19 – 20 ปี	70	44.3
มากกว่า 20 ปี	30	19.0
การประกอบอาชีพของครอบครัว (ที่มาของรายได้ส่วนใหญ่ของครอบครัว)		
ข้าราชการ / พนักงานรัฐวิสาหกิจ	15	9.5
ข้าราชการบำนาญ / เกษียณ	5	3.2
พนักงานบริษัท / ธนาคาร / ห้างร้าน	1	0.6
ค้าขาย / เจ้าของกิจการ / ธุรกิจส่วนตัว	53	33.5
เกษตรกรกรรม / ปศุสัตว์ / ประมง	63	39.9
รับจ้างทั่วไป	21	13.3
การประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของครอบครัว		
ประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล	81	51.3
ไม่ได้ประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล	77	48.7

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
ระดับชั้นปีที่กำลังศึกษา		
ชั้นปีที่ 1 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)	10	6.3
ชั้นปีที่ 2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)	19	12.0
ชั้นปีที่ 3 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)	14	8.9
ชั้นปีที่ 1 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)	61	38.6
ชั้นปีที่ 2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)	54	34.2

จากตารางที่ 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า เกือบ 3 ใน 4 ของตัวอย่างเป็นนักศึกษาเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 72.8 ที่เหลือเป็นนักศึกษาเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 27.2 ในจำนวนนี้มีอายุระหว่าง 19–20 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.3 ที่มาของรายได้ของครอบครัวนักศึกษามาจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรม / ปศุสัตว์ / ประมง มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 39.9 รองลงมาประกอบอาชีพค้าขาย / เจ้าของกิจการ / ธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 33.5 ครอบครัวของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลและไม่ได้ประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลอยู่ในอัตราส่วนใกล้เคียงกัน คิดเป็นร้อยละ 51.3 และ 48.7 ตามลำดับ เกือบ 3 ใน 4 ของกลุ่มตัวอย่างกำลังศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) โดยกำลังศึกษาในระดับชั้นปีที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 38.6 และชั้นปีที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 34.2 ที่เหลือกำลังศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)





ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและอาหารฮาลาล

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและอาหารฮาลาล ประกอบด้วยข้อคำถามจำนวน 6 ข้อ เป็นแบบเลือกตอบหลายตัวเลือก บางข้อเลือกตอบคำตอบที่ถูกต้องเพียงคำตอบเดียว และบางข้อเป็นแบบเลือกตอบได้มากกว่า 1 ตัวเลือก และสามารถตอบเพิ่มเติมได้อีกในคำตอบอื่นๆ โปรดระบุ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังแสดงในตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาจำแนกตามความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและอาหารฮาลาล
(N = 158)

ข้อความ	จำนวน	ร้อยละ
1. ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล		
คำตอบที่ถูกต้อง		
สิ่งอนุมัติตามหลักศาสนบัญญัติ	141	89.2
คำตอบที่ไม่ถูกต้อง		
สิ่งส่งเสริมสนับสนุนตามหลักศาสนบัญญัติ	7	4.4
สิ่งต้องห้ามตามหลักศาสนบัญญัติ	2	1.3
อาหารและเครื่องดื่ม	1	0.6
ไม่ทราบ	7	4.4
2. ขอบข่ายของฮาลาล (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
	จำนวนแต่ละข้อ	ร้อยละแต่ละข้อ
คำตอบที่ถูกต้อง		
อาหารและเครื่องดื่ม	150	94.9
การทำงานและการหาเลี้ยงชีพ	60	38.0
การดำเนินธุรกิจ	52	32.9
การแต่งงานและชีวิตครอบครัว	49	31.0
เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย	37	23.4
ความเชื่อและประเพณี	17	10.8
ความสัมพันธ์ทางสังคม	14	8.9
การพักผ่อนและการละเล่น	10	6.3
อื่นๆ	3	1.9
คำตอบที่ไม่ถูกต้อง / ไม่ทราบ	1	0.6
3. องค์ประกอบของการฮาลาลและอาหารฮาลาล		
คำตอบที่ถูกต้อง		
กระบวนการผลิต	113	71.5
คำตอบที่ไม่ถูกต้อง		
ผู้ผลิต	36	22.8
ไม่ทราบ	9	5.7

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

ข้อคำถาม	จำนวน	ร้อยละ
4. การรับรู้เรื่องเครื่องหมายฮาลาล		
เคย	158	100.0
ไม่เคย	0	0.00
5. เครื่องหมายรับรองฮาลาลของประเทศไทย		
คำตอบที่ถูกต้อง		
	158	100.0
คำตอบที่ไม่ถูกต้อง		
	0	0.00
	0	0.00
	0	0.00
6. การรับรู้หน่วยงานเกี่ยวกับฮาลาล		
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	จำนวนแต่ละข้อ	ร้อยละแต่ละข้อ
	ที่มีผู้เลือกตอบ	ที่มีผู้เลือกตอบ
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	139	88.0
สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย	53	33.5
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	37	23.4
สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	18	11.4
ไม่เคยได้ยินชื่อ / ไม่เคยรู้จัก	10	6.3

จากตารางที่ 4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้ถูกต้องว่า ฮาลาล คืออะไร คิดเป็นร้อยละ 89.2 แต่เมื่อพิจารณาว่าฮาลาลมีความเกี่ยวข้องกับเรื่องใดบ้าง กลับพบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ยังไม่สามารถอธิบายขอบข่ายของฮาลาลได้อย่างครอบคลุม โดยส่วนใหญ่ของนักศึกษาเข้าใจว่า

ฮาลาลจะเกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม คิดเป็นร้อยละ 94.9 มีนักศึกษาเพียงร้อยละ 0.6 เท่านั้นที่ไม่ทราบเลยว่าฮาลาลมีความเกี่ยวข้องกับเรื่องใดบ้าง

นักศึกษามีความรู้ถูกต้องว่า อาหารฮาลาลนั้นฮาลาลด้วยกระบวนการผลิต คิดเป็นร้อยละ 71.5 ที่เหลือเข้าใจ ไม่ถูกต้องหรือไม่ทราบ นักศึกษาทั้งหมดตอบว่าเคยเห็นเครื่องหมายรับรองฮาลาลมาก่อนและเลือกเครื่องหมายรับรองฮาลาลของประเทศไทยได้ถูกต้อง นักศึกษาส่วนใหญ่รู้จักสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คิดเป็นร้อยละ 88.0 รองลงมาคือสถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย คิดเป็นร้อยละ 33.5 ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 23.4 และสถาบันฮาลาลมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ คิดเป็นร้อยละ 11.4 ในขณะที่มีนักศึกษาร้อยละ 6.3 ไม่เคยได้ยินชื่อหรือรู้จักหน่วยงานเหล่านี้มาก่อนเลย

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา

ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา ประกอบด้วยข้อคำถามจำนวน 20 ข้อ เป็นคำถามเชิงบวก 12 ข้อ คำถามเชิงลบ 8 ข้อ มีคำตอบให้เลือกว่า “ใช่” หรือ “ไม่ใช่” หรือ “ไม่แน่ใจ” โดยมีเกณฑ์ในการให้คะแนนความเข้าใจอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาดังนี้

สำหรับข้อคำถามเชิงบวก ตอบ “ใช่” ได้ 1 คะแนน ตอบ “ไม่ใช่” หรือ “ไม่แน่ใจ” ได้ 0 คะแนน สำหรับข้อคำถามเชิงลบ ตอบ “ใช่” หรือ “ไม่แน่ใจ” ได้ 0 คะแนน ตอบ “ไม่ใช่” ได้ 1 คะแนน ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละจำแนกตามความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา (N=158)

ข้อ	ข้อความ	ตอบถูก		ตอบผิด	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
+1.	ฮาลาล แปลว่า ออนุมัติ หมายถึง ออนุมัติให้ใช้ประโยชน์จากสิ่งนั้นได้	142	89.9	16	10.1
-2.	ฮาลาล เป็นข้อบัญญัติในเรื่องอาหารการกิน และโภชนาการเท่านั้น	81	51.3	77	48.7
+3.	อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่อนุมัติให้มุสลิมบริโภคได้ตามหลักศาสนบัญญัติ	149	94.3	9	5.7

ตาราง 4.3 (ต่อ)

ข้อ	ข้อความ	ตอบถูก		ตอบผิด	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
+4.	สัตว์บกและสัตว์ปีกที่ฮาลาล ต้องผ่านการเชือดที่ฮาลาลด้วย จึงจะถือว่าเป็นฮาลาล	146	92.4	12	7.6
+5.	สัตว์ทะเลทั้งหมด ยกเว้นสัตว์มีพิษและเป็น อันตราย ฮาลาล โดยไม่ต้องเชือด	125	79.1	33	20.9
+6.	พืชทุกชนิด รวมไปถึงผลไม้ทุกชนิดที่ไม่มีพิษ และไม่เป็นอันตราย ถือว่าฮาลาล	130	82.3	28	17.7
-7.	อาหารฮาลาลเกี่ยวกับศาสนา ไม่เกี่ยวกับความ สะอาดปลอดภัยและคุณค่าของอาหาร	124	78.5	34	21.5
+8.	ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมสามารถผลิตอาหารฮาลาลได้ หากกระบวนการทั้งหมดนั้นฮาลาล	63	39.9	95	60.1
+9.	อาหารที่มุสลิมผลิตจะไม่ฮาลาล หากกระบวนการผลิตบางอย่างไม่ฮาลาล	89	56.3	69	43.7
-10.	หากไม่แน่ใจว่าอาหารฮาลาลหรือไม่ ศาสนบัญญัติผ่อนปรนให้มุสลิมรับประทานได้	75	47.5	83	52.5
+11.	อาหารฮาลาลจะไม่ฮาลาล หากอยู่ในตู้ไมโครเวฟร่วมกับอาหารที่ไม่ฮาลาล	97	61.4	61	38.6
+12.	เครื่องคั้นที่ทำให้มีนมทุกชนิด ประเภทเหล่า ไวน์ เบียร์ ไม่ฮาลาล	126	79.7	32	20.3
-13.	น้ำกระท่อมถือว่าฮาลาล เพราะผลิตมาจากวัตถุดิบธรรมชาติและจากพืช	80	50.6	78	49.4
-14.	อาหารที่ฮาลาลแล้วจะยังคงฮาลาล แม้จะปนเปื้อนสิ่งไม่ฮาลาลในกระบวนการขนส่ง	81	51.3	77	48.7
-15.	วัตถุดิบบางอย่างที่ไม่รู้ที่มา จำพวกเจลาติน คอลลาเจน เลซิดิน ถือว่าฮาลาล	78	49.4	80	50.6
-16.	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทั้งที่มีและไม่มีเครื่องหมายฮา ลาลอนุ โลมให้มุสลิมบริโภคได้	103	65.2	55	34.8

ตอนที่ 4.3 (ต่อ)

ข้อ	ข้อความ	ตอบถูก		ตอบผิด	
		n	%	N	%
+17.	ในบางกรณีจำเป็นขั้นวิกฤติ อนุญาตให้มุสลิมรับประทานอาหารที่ไม่ฮาลาล	84	53.2	74	46.8
+18.	ได้ อาหารฮาลาลในอุตสาหกรรมอาหารของไทย	73	46.2	85	53.8
-19.	ส่วนใหญ่ไม่ใช่บริษัทของมุสลิม อาหารที่มีเครื่องหมาย อ.ย., GMP, HACCP ทุก	61	38.6	97	61.4
+20.	ชนิด เป็นอาหารฮาลาล วิธีสังเกตอาหารฮาลาลที่ง่ายที่สุด คือการพิจารณาเครื่องหมายฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์	139	88.0	19	12.0

จากตารางที่ 4.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาถูกต้องมากที่สุด คือข้อที่ 3 “อาหารฮาลาลหมายถึงอาหารที่อนุมัติให้มุสลิมบริโภคได้ตามหลักศาสนาอิสลาม” คิดเป็นร้อยละ 94.3 รองลงมาคือข้อที่ 4 “สัตว์บกและสัตว์ปีกที่ฮาลาลต้องผ่านการเชือดที่ฮาลาลด้วยจึงจะฮาลาล” คิดเป็นร้อยละ 92.4” โดยข้อที่ นักศึกษาตั้งแต่ร้อยละ 80 ขึ้นไปที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลถูกต้องตามหลักศาสนา มีจำนวน 5 ข้อ ข้อที่นักศึกษาร้อยละ 50 – 79 ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลถูกต้องตามหลักศาสนา จำนวน 10 ข้อ และ ข้อที่นักศึกษาน้อยกว่าร้อยละ 50 ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลถูกต้องตามหลักศาสนา มีจำนวน 5 ข้อ เรียงลำดับจากข้อที่ถูกต้องน้อยที่สุด ได้แก่ ข้อที่ 19 “อาหารที่มีเครื่องหมาย อ.ย., GMP, HACCP ทุกชนิดเป็นอาหารฮาลาล” คิดเป็นร้อยละ 38.6 ข้อที่ 8 “ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมสามารถผลิตอาหารฮาลาลได้หากกระบวนการทั้งหมดนั้นฮาลาล” คิดเป็นร้อยละ 39.9 ข้อที่ 18 “อาหารฮาลาลในอุตสาหกรรมอาหารของไทยส่วนใหญ่ไม่ใช่บริษัทของมุสลิม” คิดเป็นร้อยละ 46.2 และข้อที่ 10 “หากไม่แน่ใจว่าอาหารฮาลาลหรือไม่ ศาสนบัญญัติผ่อนปรนให้มุสลิมรับประทานได้” คิดเป็นร้อยละ 47.5

คะแนนความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาของนักศึกษาแต่ละคน มีคะแนนรวมทั้งหมดอยู่ระหว่าง 0 – 20 คะแนน นำมาแบ่งกลุ่มโดยใช้เกณฑ์การตัดสินคะแนนความรู้ในการศึกษานี้

ใช้เกณฑ์การประเมินความรู้ของบลูม (Bloom, 1971) แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ผลการ วิเคราะห์ข้อมูล ดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาจำแนกตามระดับคะแนนความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล ตามหลักศาสนา

ระดับคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
มาก (16-20 คะแนน)	35	22.2
ปานกลาง (12-15 คะแนน)	107	67.7
น้อย (0-11 คะแนน)	16	10.1
Mean \pm SD		13.5 \pm 1.9
Min – Max		10 – 18
รวม	158	100.0

จากตารางที่ 4.4 ระดับความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีระดับความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาในระดับปานกลาง คิดเป็น ร้อยละ 67.7 และรองลงมามีระดับความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาในระดับมาก คิดเป็น ร้อยละ 22.2 ที่เหลืออีกร้อยละ 10.1 มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาในระดับน้อย หรือ อาจสรุปได้ว่า นักศึกษาประมาณ 2 ใน 3 มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล ตามหลักศาสนาในระดับ ปานกลาง โดยมีคะแนนความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาต่ำสุด 10 และสูงสุด 18 และมี คะแนนเฉลี่ย 13.5 ± 1.9 คะแนน

ตอนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในมิติต่างๆ

ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ประกอบด้วยข้อคำถามจำนวน 20 ข้อ แบ่งออกเป็น ข้อความเชิงบวกจำนวน 13 ข้อ และข้อความเชิงลบจำนวน 7 ข้อ ความคิดเห็นเป็นแบบมาตรวัดประมาณ ค่า 5 ระดับ คือ 1 หมายถึง เห็นด้วยน้อยที่สุด 2 หมายถึง เห็นด้วยน้อย 3 หมายถึง เห็นด้วยปานกลาง 4 หมายถึง เห็นด้วยมาก 5 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด

โดยกำหนดเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้ ข้อความเชิงบวก เห็นด้วยน้อยที่สุด ให้ 1 คะแนน เห็นด้วยน้อยให้ 2 คะแนน เห็นด้วยปานกลางให้ 3 คะแนน เห็นด้วยมาก ให้ 4 คะแนน เห็นด้วยมากที่สุด

ให้ 5 คะแนน ในขณะที่ข้อความเชิงลบนั้น เห็นด้วยน้อยที่สุด ให้ 5 คะแนน เห็นด้วยน้อย ให้ 4 คะแนน เห็นด้วยปานกลาง ให้ 3 คะแนน เห็นด้วยมาก ให้ 2 คะแนน เห็นด้วยมากที่สุด ให้ 1 คะแนน ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาตามระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในมิติต่างๆ และค่าเฉลี่ยของคะแนน \pm ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เป็นรายชื่อ (N = 158)

ความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น n (%)					Mean \pm SD
	เห็นด้วย น้อย ที่สุด	เห็น ด้วย น้อย	เห็นด้วย ปาน กลาง	เห็น ด้วย มาก	เห็นด้วย มาก ที่สุด	
ความคิดเห็นทั่วไป						
+ 1. อาหารฮาลาลมีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศในหลายมิติ	7 (4.4)	12 (7.6)	33 (20.9)	37 (23.4)	69 (43.7)	3.94 \pm 1.16
- 2. ประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นชาวพุทธ ไม่จำเป็นต้องให้ความสำคัญอาหารฮาลาล	104 (65.8)	27 (17.1)	20 (12.7)	4 (2.5)	3 (1.9)	4.42 \pm 0.94
+ 3. ประเทศไทยมีศักยภาพที่จะเป็นผู้นำด้านอาหารฮาลาลของโลก	8 (5.1)	15 (9.5)	37 (23.4)	43 (27.2)	55 (34.8)	3.77 \pm 1.17
+ 4. เครื่องหมายรับรองฮาลาลของไทยมีความน่าเชื่อถือจากนานาชาติ	7 (4.4)	12 (7.6)	38 (24.1)	67 (42.4)	34 (21.5)	3.69 \pm 1.03
+ 5. ความสนใจของท่านที่จะประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในอนาคต	7 (4.4)	4 (2.5)	18 (11.4)	49 (31.0)	80 (50.6)	4.12 \pm 1.04

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

รายการ	ระดับความคิดเห็น n (%)					Mean \pm SD
	เห็นด้วย น้อย ที่สุด	เห็น ด้วย น้อย	เห็นด้วย ปาน กลาง	เห็น ด้วย มาก	เห็นด้วย มาก ที่สุด	
	ความสำคัญในมิติทางศาสนา					
+ 6. อาหารฮาลาลเป็นระเบียบ ข้อบังคับทางศาสนาที่มุสลิมต้อง ถือปฏิบัติ	11 (7.0)	8 (5.1)	6 (3.8)	30 (19.0)	103 (65.2)	4.30 \pm 1.19
- 7. อาหารฮาลาลส่งผลกระทบต่อ เพียงแต่มุสลิม ไม่ส่งผลกระทบต่อ ถึงภาคส่วนอื่นๆ	20 (12.7)	23 (14.6)	44 (27.8)	22 (13.9)	49 (31.0)	2.64 \pm 1.38
- 8. ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมไม่จำเป็นต้อง มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ อาหารฮาลาล	37 (23.4)	48 (30.4)	43 (27.2)	22 (13.9)	8 (5.1)	3.53 \pm 1.14
+ 9. อาหารฮาลาลสะอาดปลอดภัย ในการบริโภคตามหลักศาสนา และโภชนาการ	6 (3.8)	11 (7.0)	16 (10.1)	27 (17.1)	98 (62.0)	4.27 \pm 1.13
+ 10. อาหารฮาลาลปัจจุบันได้ก้าว ข้ามจากศาสนาไปสู่เศรษฐกิจ อุตสาหกรรมแล้ว	10 (6.3)	5 (3.2)	35 (22.2)	50 (31.6)	58 (36.7)	3.86 \pm 1.13
ความสำคัญในมิติทาง อุตสาหกรรมอาหาร						
+ 11. อาหารฮาลาลมีความสำคัญ ในมิติทางอุตสาหกรรมอาหาร ของประเทศ	7 (4.4)	14 (8.9)	24 (15.2)	53 (33.5)	60 (38.0)	3.92 \pm 1.13
+ 12. อาหารฮาลาลสร้างโอกาส และความได้เปรียบในวงการ อุตสาหกรรมอาหาร	10 (6.3)	7 (4.4)	30 (19.0)	65 (41.1)	46 (29.1)	3.82 \pm 1.09

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

รายการ	ระดับความคิดเห็น n (%)					Mean \pm SD
	เห็นด้วย น้อย ที่สุด	เห็น ด้วย น้อย	เห็นด้วย ปาน กลาง	เห็น ด้วย มาก	เห็นด้วย มาก ที่สุด	
- 13. นโยบายครัวโลกของไทยจะ สมบูรณ์ได้ แม้ไม่มีนโยบาย อาหารฮาลาล	52 (32.9)	43 (27.2)	38 (24.1)	18 (11.4)	7 (4.4)	3.73 \pm 1.16
+ 14. มาตรฐานฮาลาลเป็น มาตรฐานสากลหนึ่งใน อุตสาหกรรมอาหารปัจจุบัน	9 (5.7)	12 (7.6)	37 (23.4)	50 (31.6)	50 (31.6)	3.76 \pm 1.14
+ 15. มาตรฐานฮาลาลของ ประเทศไทยในปัจจุบันมีความ น่าเชื่อถือในระดับโลก	5 (3.2)	13 (8.2)	32 (20.3)	61 (38.6)	47 (29.7)	3.84 \pm 1.04
ความสำคัญในมิติทาง						
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว						
- 16. อาหารฮาลาลไม่เกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของ ประเทศ	45 (28.5)	42 (26.6)	42 (26.6)	22 (13.9)	7 (4.4)	3.61 \pm 1.16
- 17. นโยบายการท่องเที่ยวของ ประเทศไทยไม่จำเป็นต้องมี นโยบายอาหารฮาลาล	67 (42.4)	36 (22.8)	31 (19.6)	18 (11.4)	6 (3.8)	3.89 \pm 1.18
+ 18. นักท่องเที่ยวมุสลิมคำนึงถึง อาหารฮาลาลเป็นปัจจัยแรกก่อน ปัจจัยอื่นๆ	8 (5.1)	15 (9.5)	30 (19.0)	35 (22.2)	70 (44.3)	3.91 \pm 1.21
+ 19. นโยบายอาหารฮาลาลสร้าง ความรู้สึกเป็นมิตรกับ นักท่องเที่ยวมุสลิม	9 (5.7)	5 (3.2)	32 (20.3)	40 (25.3)	72 (45.6)	4.02 \pm 1.14

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

รายการ	ระดับความคิดเห็น n (%)					Mean \pm SD
	เห็นด้วย น้อย ที่สุด	เห็น ด้วย น้อย	เห็นด้วย ปาน กลาง	เห็น ด้วย มาก	เห็นด้วย มาก ที่สุด	
	- 20. มาตรฐานอาหารสากลไม่มี ผลต่อปริมาณและคุณภาพ นักท่องเที่ยวมุสลิม	55 (34.8)	36 (22.8)	29 (18.4)	21 (13.3)	

จากตารางที่ 4.5 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารสากลของนักศึกษา ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ข้อที่นักศึกษามีคะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยสูงสุด (4.42 ± 0.94 คะแนน) คือข้อ 2. “ประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นชาวพุทธ ไม่จำเป็นต้องให้ความสำคัญอาหารสากล” ซึ่งเป็นข้อคำถามเชิงลบ มีนักศึกษาตอบว่า เห็นด้วยน้อยที่สุด มากถึงร้อยละ 65.8 รองลงมาคือ ข้อ 6. “อาหารสากลเป็นระเบียบ ข้อบังคับทางศาสนาที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติ” (4.30 ± 1.19 คะแนน) ซึ่งเป็นข้อคำถามเชิงบวก มีนักศึกษาตอบว่า เห็นด้วยมากที่สุด ร้อยละ 65.2 ส่วนข้อที่นักศึกษามีคะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยน้อยที่สุด (2.64 ± 1.38 คะแนน) คือ ข้อ 7. “อาหารสากลส่งผลกระทบต่อเพียงแต่มุสลิม ไม่ส่งผลกระทบต่อภาคส่วนอื่นๆ” ซึ่งเป็นข้อคำถามเชิงลบ มีนักศึกษาตอบว่าไม่เห็นด้วยน้อยที่สุด เพียงร้อยละ 12.7 เท่านั้น มีนักศึกษาร้อยละ 31.0 ที่ตอบว่า เห็นด้วยมากที่สุด และร้อยละ 27.8 เห็นด้วยปานกลาง และข้อที่นักศึกษามีคะแนนความคิดเห็นเฉลี่ยน้อยเป็นลำดับรองลงมา (3.53 ± 1.14 คะแนน) คือข้อ 8. “ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิม ไม่จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารสากล” ซึ่งเป็นข้อคำถามเชิงลบ นักศึกษาส่วนใหญ่ตอบว่า เห็นด้วยน้อยที่สุดและเห็นด้วยน้อย

เมื่อพิจารณาความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารสากลตามมิติ พบว่า ด้านความคิดเห็นทั่วไป มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับสูงทุกข้อ ด้านความคิดเห็นในมิติทางศาสนานั้น พบว่า มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับดี 3 ข้อ คือข้อที่ 6, 9 และ 10 ตามลำดับ และมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง 2 ข้อ คือข้อที่ 7 และ 8 ความคิดเห็นในมิติทางอุตสาหกรรมอาหารนั้น พบว่า มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับดีทุกข้อ และด้านความคิดเห็นในมิติทางอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว นั้น พบว่า มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับดี 3 ข้อ คือข้อที่ 17, 18 และ 19 และมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง 2 ข้อ คือข้อที่ 16 และ 20 และคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหาร ฮาลาลในแต่ละมิติ ดังตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในมิติต่างๆ

ความคิดเห็น	Mean \pm SD	Min – Max
ความคิดเห็นทั่วไป	4.0 \pm 0.7	1.4 – 5.0
ความความคิดเห็นในมิติทางศาสนา	3.7 \pm 0.6	1.6 – 5.0
ความคิดเห็นในมิติทางอุตสาหกรรมอาหาร	3.8 \pm 0.7	1.8 – 5.0
ความคิดเห็นในมิติทางอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	3.8 \pm 0.8	1.2 – 5.0
รวม	3.8 \pm 0.7	1.2 – 5.0

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาล มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับดีทุกมิติ โดยความคิดเห็นทั่วไปมีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด มิติที่มีคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุดคือความคิดเห็นในมิติทางศาสนา โดยพบว่า คะแนนเฉลี่ยในทุกมิติและคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับดี และยังสามารถจำแนกตามระดับคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในมิติต่างๆ โดยใช้เกณฑ์การตัดสินคะแนนความคิดเห็น ใช้อิงเกณฑ์ของเบสท์ (Best, 1977) ดังตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาจำแนกตามระดับคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในมิติต่างๆ

ระดับคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
ดี (3.67 - 5 คะแนน)	106	67.1
ปานกลาง (1.34 – 3.66 คะแนน)	48	30.4
ต่ำ (1 – 1.33 คะแนน)	4	2.5
Mean \pm SD	3.8 \pm 0.7	
Min – Max	1.2 – 5.0	
รวม	158	100.0

จากตารางที่ 4.7 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในระดับดี มีจำนวนมากถึงร้อยละ 67.1 รองลงมา มีความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในระดับปานกลาง ร้อยละ 30.4 และมีความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในระดับต่ำ คิดเป็นร้อยละ 2.5 และอาจสรุปได้ว่า นักศึกษาประมาณ 2 ใน 3 มีความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในระดับดี

ตอนที่ 5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

การประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ประกอบด้วยข้อคำถามจำนวน 18 ข้อ สอบถามระดับความเข้าใจ 3 ด้าน คือด้านสถานประกอบการ จำนวน 5 ข้อ ด้านกระบวนการผลิต จำนวน 6 ข้อ และด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล จำนวน 7 ข้อ ระดับความรู้ความเข้าใจเป็นแบบมาตรวัดประมาณค่า 5 ระดับ คือ 1 หมายถึง มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด 2 มีความรู้ความเข้าใจน้อย 3 มีความรู้ความเข้าใจปานกลาง 4 มีความรู้ความเข้าใจมาก และ 5 มีความรู้ความเข้าใจมากที่สุด โดยกำหนดเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้ มีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด ให้ 1 คะแนน มีความรู้ความเข้าใจน้อย ให้ 2 คะแนน มีความรู้ความเข้าใจปานกลาง ให้ 3 คะแนน มีความรู้ความเข้าใจมาก ให้ 4 คะแนน และมีความรู้ความเข้าใจมากที่สุด ให้ 5 คะแนน ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังตารางที่ 4.8

ตารางที่ 4.8 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาตามระดับความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจ ฮาลาล ในด้านต่าง ๆ เป็นรายข้อ (N = 158)

รายการ	ระดับความรู้ความเข้าใจ n (%)					Mean \pm SD
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	
ด้านสถานประกอบการหรือร้านค้า						
จัดจำหน่าย						
1. สถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่ายต้องมีความสะอาด ปลอดภัย ตามหลักสุขอนามัยและตามหลักศาสนาอิสลาม	15 (9.5)	12 (7.6)	22 (13.9)	29 (18.4)	80 (50.6)	3.9 \pm 1.3

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

รายการ	ระดับความรู้ความเข้าใจ n (%)					Mean \pm SD
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	
2. ความสะอาดปลอดภัยตามหลักสุขอนามัยและตามหลักศาสนาอิสลามนั้นบางส่วนเหมือนกัน บางส่วนก็แตกต่างกัน	17 (10.8)	17 (10.8)	42 (26.6)	56 (35.4)	26 (16.5)	3.3 \pm 1.1
3. สถานประกอบการควรจัดสถานที่การผลิตและจำหน่ายตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกและสิ่งต้องห้าม	10 (6.3)	14 (8.9)	42 (26.6)	34 (21.5)	58 (36.7)	3.7 \pm 1.2
4. สถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่ายควรขออนุญาตสถานที่การผลิตอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคตามหลักเกณฑ์ GMP จาก อ.ย.	8 (5.1)	15 (9.5)	36 (22.8)	50 (31.6)	49 (31.0)	3.7 \pm 1.1
5. สถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่ายควรขอไปรับรองอาหารฮาลาลและใช้เครื่องหมายฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	4 (2.5)	14 (8.9)	30 (19.0)	47 (29.7)	63 (39.9)	3.9 \pm 1.0
ด้านกระบวนการผลิต						
6. กระบวนการผลิตอาหารต้องถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติและเป็นไปตามกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลตั้งแต่เริ่มต้นจนจบกระบวนการผลิต	11 (7.0)	9 (5.7)	25 (15.8)	46 (29.1)	67 (42.4)	3.9 \pm 1.2

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

รายการ	ระดับความรู้ความเข้าใจ n (%)					Mean \pm SD
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	
7. วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการกระบวนการผลิตต้องเป็นวัตถุดิบที่สะอาดทั้งหมด และปราศจากการปนเปื้อนสิ่งสกปรก (เนเชอริส) และสิ่งต้องห้าม (ฮาลอุม) ในกระบวนการขนส่ง	13 (8.2)	10 (6.3)	24 (15.2)	37 (23.4)	74 (46.8)	3.9 \pm 1.2
8. สัตว์ปีกและสัตว์ปีกที่อนุมัติให้รับประทานได้ตามหลักศาสนาบัญญัติต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม	5 (3.2)	12 (7.6)	21 (13.3)	31 (19.6)	89 (56.3)	4.1 \pm 1.1
9. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นเนเชอริส (สิ่งสกปรก) หรือต้องไม่มีส่วนประกอบของเนเชอริสตามหลักศาสนาอิสลาม	6 (3.8)	27 (17.1)	31 (19.6)	22 (13.9)	72 (45.6)	3.8 \pm 1.2
10. การใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ผ่านการผลิตที่ไม่ฮาลาลมาก่อนหรือปนเปื้อนเนเชอริส (สิ่งสกปรก) ต้องล้างทำความสะอาดตามหลักศาสนาบัญญัติก่อน	10 (6.3)	16 (10.1)	32 (20.3)	35 (22.2)	65 (41.1)	3.8 \pm 1.2
11. อาหารฮาลาลทุกชนิดต้องเตรียมการผลิต บรรจุ ขนส่ง และเก็บรักษาให้สอดคล้องกับหลักศาสนาอิสลามและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร	10 (6.3)	10 (6.3)	35 (22.2)	38 (24.1)	65 (41.1)	3.8 \pm 1.2

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

รายการ	ระดับความรู้ความเข้าใจ n (%)					Mean \pm SD
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	
ด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล						
12. ก่อนดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล ต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ตั้งแต่วัตถุดิบ การขนส่ง สถานที่ผลิต กระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจัดจำหน่าย	13 (8.2)	6 (3.8)	34 (21.5)	32 (20.3)	73 (46.2)	3.9 \pm 1.2
13. การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลที่ได้รับความน่าเชื่อถือจากผู้บริโภค ควรได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามอิสลามแห่งประเทศไทย	10 (6.3)	8 (5.1)	26 (16.5)	40 (25.3)	74 (46.8)	4.0 \pm 1.1
14. การกล่าวอ้างอาหารฮาลาลต้องไม่ทำให้เกิดความเข้าใจว่าอาหารฮาลาลมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่า ปลอดภัย หรือมีประโยชน์มากกว่าอาหารชนิดอื่นๆ	10 (6.3)	18 (11.4)	42 (26.6)	48 (30.4)	40 (25.3)	3.5 \pm 1.1
15. การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล ต้องอยู่ภายใต้ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการบริหารกิจการอาหารฮาลาลพ.ศ. 2558	6 (3.8)	21 (13.3)	44 (27.8)	40 (25.3)	47 (29.7)	3.6 \pm 1.1
16. การดำเนินกิจการอาหารฮาลาล นั้น นอกจากมาตรฐานอาหารฮาลาล แล้วควรได้รับการรับรองมาตรฐานอื่นๆด้วย เช่น อ.ย., GMP, HACCP เป็นต้น	3 (1.9)	17 (10.8)	30 (19.0)	56 (35.4)	52 (32.9)	3.8 \pm 1.0

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

รายการ	ระดับความรู้ความเข้าใจ n (%)					Mean \pm SD
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด	
17. การละเมิดเครื่องหมายรับรอง ฮาลาลของคณะกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทยมีความผิด ตามกฎหมาย และต้องจ่ายค่าสินไหม ทดแทนทางแพ่ง	5 (3.2)	22 (13.9)	41 (25.9)	45 (28.5)	45 (28.5)	3.6 \pm 1.1
18. การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล จะครอบคลุมผู้บริโภคทุกกลุ่ม รวมทั้งผู้บริโภคที่ไม่ใช่ชาวมุสลิม ด้วย ทำให้สามารถตอบสนองความ ต้องการของผู้บริโภคได้มากขึ้น	8 (5.1)	20 (12.7)	26 (16.5)	56 (35.4)	48 (30.4)	3.7 \pm 1.1

จากตารางที่ 4.8 การประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษาในด้านต่างๆ เป็นรายชื่อ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ข้อที่นักศึกษามีคะแนนเฉลี่ยความเข้าใจสูงสุด (4.18 ± 1.12 คะแนน) คือข้อที่ 8 “สัตว์บกและสัตว์ปีกที่อนุมัติให้รับประทานได้ตามหลักศาสนาบัญญัติต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม” ซึ่งอยู่ในด้านกระบวนการผลิต รองลงมาคือข้อที่ 13 “การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลที่ได้รับความน่าเชื่อถือจากผู้บริโภคควรได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาล” ซึ่งอยู่ในด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล (4.01 ± 1.18) ส่วนข้อที่นักศึกษามีคะแนนความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลน้อยที่สุด (3.36 ± 1.19) คือข้อที่ 2 “ความสะอาดปลอดภัยตามหลักสุขอนามัยและตามหลักศาสนาอิสลามนั้นบางส่วนเหมือนกัน บางส่วนก็แตกต่างกัน” ซึ่งอยู่ในด้านสถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่าย และข้อที่นักศึกษามีคะแนนความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลน้อยเป็นลำดับรองลงมา (3.57 ± 1.17) คือข้อที่ 14 “การกล่าวอ้างอาหารฮาลาล ต้องไม่ทำให้เกิดความเข้าใจว่า อาหารฮาลาลมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่า ปลอดภัย หรือมีประโยชน์มากกว่าอาหารชนิดอื่นๆ” ซึ่งอยู่ในด้านกระบวนการผลิต

เมื่อพิจารณาความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษารายด้าน พบว่าด้านสถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่าย มีคะแนนเฉลี่ยความเข้าใจในระดับสูง จำนวน 4 ข้อ ได้แก่

ข้อที่ 1, 3, 4 และ 5 และมีคะแนนเฉลี่ยความเข้าใจในระดับปานกลาง จำนวน 1 ข้อ ได้แก่ ข้อที่ 2 ด้านกระบวนการผลิต มีคะแนนเฉลี่ยความเข้าใจในระดับสูงทุกข้อ รวมจำนวน 6 ข้อ และด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล มีคะแนนเฉลี่ยความเข้าใจในระดับสูง จำนวน 4 ข้อ ได้แก่ ข้อที่ 12, 13, 16 และ 18 และมีคะแนนเฉลี่ยความเข้าใจในระดับปานกลาง จำนวน 3 ข้อ ได้แก่ ข้อที่ 14, 15, และ 17 และไม่พบข้อใดที่มีคะแนนเฉลี่ยความเข้าใจในระดับต่ำ ส่วนคะแนนเฉลี่ยของความเข้าใจของนักศึกษาในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในแต่ละด้าน ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนการประเมินตนเองด้านความเข้าใจของนักศึกษาในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในแต่ละด้าน

ความรู้ความเข้าใจ	Mean \pm SD	Min – Max
ด้านสถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่าย	3.7 \pm 1.1	1.0 – 5.0
ด้านกระบวนการผลิต	3.9 \pm 1.2	1.0 – 5.0
ด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล	3.7 \pm 1.1	1.5 – 5.0
รวม	3.8 \pm 1.2	1.0 – 5.0

จากตารางที่ 4.9 พบว่า ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับสูงทุกด้าน โดยด้านกระบวนการผลิตมีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด และด้านที่เหลือ มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับรองลงมาและใกล้เคียงกัน และยังสามารถจำแนกตามระดับคะแนนความรู้ความเข้าใจของนักศึกษาในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล โดยใช้เกณฑ์การตัดสินคะแนนความรู้ความเข้าใจ ใช้อิงเกณฑ์ของเบสท์ (Best, 1977) ดังตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.10 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาจำแนกตามระดับคะแนนการประเมินตนเองด้านความ
เข้าใจของนักศึกษาในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

ระดับคะแนน	จำนวน	ร้อยละ
มาก (3.67 - 5 คะแนน)	97	61.4
ปานกลาง (1.34 – 3.66 คะแนน)	60	38.0
น้อย (1 – 1.33 คะแนน)	1	0.6
Mean \pm SD		3.8 \pm 1.2
Min – Max		1.0 – 5.0
รวม	158	100.0

จากตารางที่ 4.10 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในระดับมาก มีจำนวนมากถึงร้อยละ 61.4 รองลงมาให้ความสนใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในระดับปานกลาง ร้อยละ 38.0 และมีความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในระดับน้อย มีจำนวน 1 คนเท่านั้น คิดเป็นร้อยละ 0.6 และอาจสามารถสรุปได้ว่า นักศึกษาประมาณ 2 ใน 3 มีความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในระดับมาก และอีก 1 ใน 3 มีความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในระดับปานกลาง

6. ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาเกี่ยวกับความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเองด้านความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

ใช้สถิติเชิงอนุมานเพื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาเกี่ยวกับความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ประกอบด้วย student t-test สำหรับเปรียบเทียบตัวแปรที่แตกต่างกันสองตัว และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) สำหรับเปรียบเทียบตัวแปรที่แตกต่างกันมากกว่าสองตัว และตามด้วย student t-test สำหรับการทดสอบหาคู่ที่มีความแตกต่าง ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังตารางที่ 4.11, 4.12 และ 4.13

ตารางที่ 4.11 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับอาหาร ฮาลาล ตามหลักศาสนาตามข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา (N = 158)

ข้อมูลทั่วไป	n	Mean	SD	t	F	df	p-value
เพศ							
ชาย	43	13.2	0.8	-1.08	-	156	0.280
หญิง	115	13.6	0.9				
อายุ (ปี)							
≤18 ^{a,b}	58	14.2	0.8	-	10.298	2, 155	<0.001
19-20 ^a	70	13.3	0.8				
>20 ^b	30	12.4	0.8				
อาชีพของครอบครัว							
ข้าราชการ/ รัฐวิสาหกิจ	16	14.1	1.3	-	3.675	4, 153	0.007
บริษัท/ ธนาคาร/ ห้างร้าน							
บ้านานู/ เกษียณ	5	14.2	0.6				
ค้าขาย/ กิจการ/ ธุรกิจส่วนตัว ^a	53	13.1	0.8				
เกษตร/ ปศุสัตว์/ ประมง ^b	63	13.2	0.9				
อื่นๆ (รับจ้าง) ^{a,b}	21	14.6	0.7				
การประกอบธุรกิจ							
อาหารฮาลาลของครอบครัว							
ประกอบ	81	13.6	0.8	1.211	-	156	0.228
ไม่ประกอบ	77	13.3	1.0				
ชั้นปี							
ชั้นปี .ปวช 1 ^{a,b}	10	15.6	0.6	-	7.614	4, 153	<0.001
ชั้นปี .ปวช 2 ^c	19	14.3	1.1				
ชั้นปี .ปวช 3	14	14.3	0.7				
ชั้นปี .ปวส 1 ^a	61	13.3	0.7				
ชั้นปี .ปวส 2 ^{b,c}	54	12.8	0.9				

ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ $p < 0.5$ ตัวอักษร a, b, c ที่เหมือนกันคือคู่ที่มีความแตกต่างกัน

จากตารางที่ 4.11 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาตามข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา พบว่า เพศและการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของครอบครัวที่แตกต่างกันของนักศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในขณะที่อายุ อาชีพของครอบครัว และชั้นปีของนักศึกษาที่แตกต่างกัน มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001, 0.007$ และ < 0.001 ตามลำดับ) โดยนักศึกษาที่มีอายุเท่ากับหรือน้อยกว่า 18 ปีมีคะแนนเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาสูงที่สุด และคะแนนเฉลี่ยลดลงตามอายุที่มากขึ้น เมื่อทำการทดสอบความแตกต่างของอายุเป็นรายคู่ พบว่า อายุของนักศึกษามีความแตกต่างกัน 2 คู่ ได้แก่ นักศึกษาที่มีอายุเท่ากับหรือน้อยกว่า 18 ปี มีคะแนนเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาสูงกว่าและแตกต่างจากนักศึกษาที่มีอายุ 19 – 20 ปี และอายุ 20 ปีขึ้นไป ในขณะที่นักศึกษาที่มีอายุ 19 – 20 ปีนั้นไม่แตกต่างจากนักศึกษาที่มีอายุมากกว่า 20 ปีขึ้นไป อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

อาชีพของครอบครัว พบว่า ครอบครัวที่มีอาชีพอื่นๆ (รับจ้าง) มีคะแนนเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาสูงที่สุด รองลงมาคือ บำนาญ/เกษียณ ครอบครัวที่ค้าขาย/กิจการส่วนตัว/ธุรกิจส่วนตัว คะแนนเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาต่ำที่สุด เมื่อทำการทดสอบความแตกต่างของอาชีพเป็นรายคู่ พบมีความแตกต่างกัน 2 คู่ ได้แก่ อาชีพอื่นๆ (รับจ้าง) แตกต่างจากอาชีพเกษตร/ปศุสัตว์/ประมง และแตกต่างจากอาชีพค้าขาย/กิจการส่วนตัว/ธุรกิจส่วนตัว แต่ไม่แตกต่างจากอาชีพบำนาญ/เกษียณ และอาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ/บริษัท/ธนาคาร/ห้างร้าน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ชั้นปีของนักศึกษา พบว่า นักศึกษาชั้นปี ปวช. 1 มีคะแนนเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาสูงที่สุด ในขณะที่นักศึกษาชั้นปี ปวส. 2 มีคะแนนเฉลี่ยความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลต่ำสุด เมื่อทำการทดสอบความแตกต่างของชั้นปีเป็นรายคู่ พบว่า มีความแตกต่างกัน 3 คู่ ได้แก่ ชั้นปี ปวช. 1 มีความแตกต่างจากชั้นปี ปวส. 1 และชั้นปี ปวส. 2 นอกจากนั้นชั้นปี ปวช. 2 มีความแตกต่างจากชั้นปี ปวส. 2 ในขณะที่ชั้นปี ปวช. 3 ไม่แตกต่างจากชั้นปีอื่นๆ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.12 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหาร
 ฮาลาลตามข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา (N = 158)

ข้อมูลทั่วไป	n	Mean	SD	T	F	df	p-value
เพศ							
ชาย	43	3.7	0.6	-1.29	-	156	0.198
หญิง	115	3.8	0.6				
อายุ (ปี)							
≤18	58	3.7	0.5	-	1.986	3, 154	0.118
19-20	70	3.7	0.6				
>20	30	3.9	0.5				
อาชีพของครอบครัว							
ข้าราชการ/ รัฐวิสาหกิจ	16	3.7	0.6	-	0.690	4, 153	0.600
บริษัท/ ธนาคาร/ ห้างร้าน							
บ้านานุ/ เกษียณ	5	3.7	0.6				
ค้าขาย/ กิจการ/ ธุรกิจส่วนตัว	53	3.9	0.5				
เกษตร/ ปศุสัตว์/ ประมง	63	3.8	0.6				
อื่นๆ (รับจ้าง)	21	3.7	0.5				
การประกอบธุรกิจ							
อาหารฮาลาลของครอบครัว							
ประกอบ	81	3.8	0.5	.007	-	156	0.994
ไม่ประกอบ	77	3.8	0.6				
ชั้นปี							
ชั้นปี .ปวช 1	10	3.6	0.7	-	2.643	4, 153	0.226
ชั้นปี .ปวช 2	19	4.1	0.1				
ชั้นปี .ปวช 3	14	3.6	0.6				
ชั้นปี .ปวส 1	61	3.7	0.6				
ชั้นปี .ปวส 2	54	3.9	0.6				

ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ $p < 0.05$

จากตารางที่ 4.12 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาพบว่า เพศ อายุ อาชีพของครอบครัว การประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของครอบครัว และชั้นปีของนักศึกษาที่แตกต่างกัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.13 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลตามข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา (N = 158)

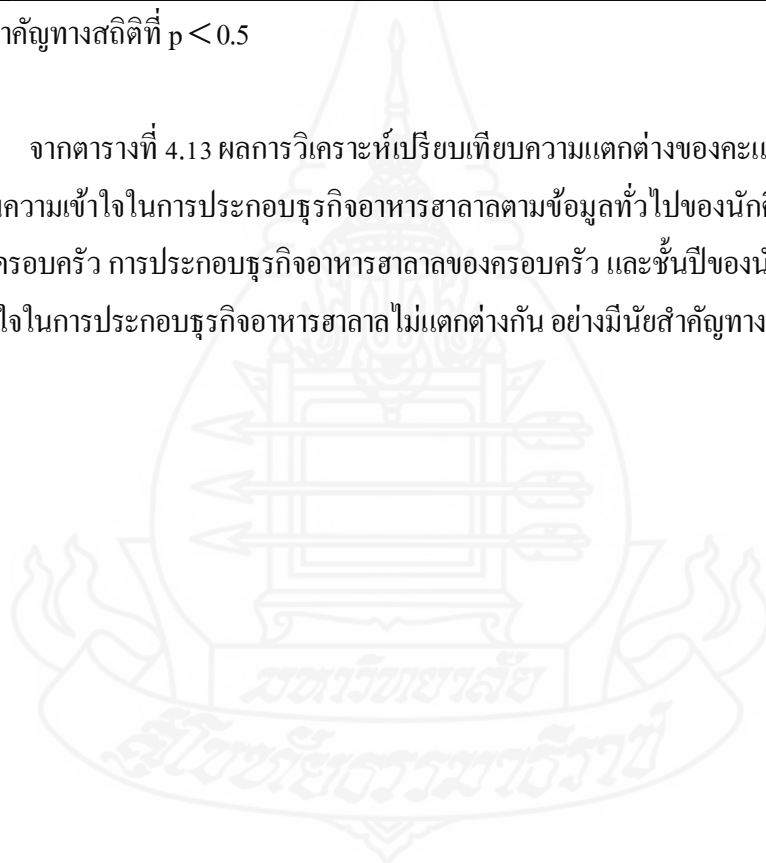
ข้อมูลทั่วไป	n	Mean	SD	T	F	df	p-value
เพศ							
ชาย	43	3.7	0.8	-217	-	156	0.787
หญิง	115	3.8	0.8				
อายุ (ปี)							
≤18	58	3.7	0.6	-	1.244	2, 155	0.291
19-20	70	3.7	0.9				
>20	30	4.0	0.5				
อาชีพของครอบครัว							
ข้าราชการ/ รัฐวิสาหกิจ	16	3.5	0.8	-	2.026	4, 153	0.093
บริษัท/ ธนาคาร/ ห้างร้าน							
บ้านญาติ/ เกษียณ	5	3.9	1.0				
ค้าขาย/ กิจการ/ ธุรกิจส่วนตัว	53	4.0	0.7				
เกษตรกร/ ปศุสัตว์/ ประมง	63	3.7	0.9				
อื่นๆ (รับจ้าง)	21	3.6	0.6				
การประกอบธุรกิจ							
อาหารฮาลาลของครอบครัว							
ประกอบ	81	3.8	0.8	0.428	-	156	0.669
ไม่ประกอบ	77	3.7	0.9				

ตารางที่ 4.13 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	n	Mean	SD	T	F	df	p-value
ชั้นปี							
ชั้นปี .ปวช 1	10	3.3	0.7	-	1.345	4, 153	0.256
ชั้นปี .ปวช 2	19	3.9	0.8				
ชั้นปี .ปวช 3	14	3.5	0.8				
ชั้นปี .ปวส 1	61	3.8	0.8				
ชั้นปี .ปวส 2	54	3.8	0.8				

ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ $p < 0.5$

จากตารางที่ 4.13 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารศาลาตามข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา พบว่า เพศ อายุ อาชีพของครอบครัว การประกอบธุรกิจอาหารศาลาของครอบครัว และชั้นปีของนักศึกษาที่แตกต่างกัน มีความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารศาลาไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ



บทที่ 5

สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง ความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประเมินตนเองด้านการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ได้ดังนี้

1. สรุปการวิจัย

1.1 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1.1.1 ศึกษาความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการใน วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

1.1.2 ศึกษาการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

1.1.3 วิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ระหว่างข้อมูลทั่วไปของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัย อาชีวศึกษายะลา

1.2 วิธีดำเนินการวิจัย

1.2.1 รูปแบบการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research)

1.2.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) จำนวนทั้งสิ้น 158 คน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือจำนวนประชากรทั้งหมด

1.2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเอง ประกอบด้วย ข้อมูล 5 ส่วน ส่วนที่ 1 เป็นข้อมูลทั่วไปของนักศึกษาเป็นข้อคำถามให้เลือกตอบ จำนวน 5 ข้อ ส่วนที่ 2

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและอาหารฮาลาล เป็นคำถามให้เลือกตอบ จำนวน 6 ข้อ ส่วนที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา เป็นข้อความเกี่ยวกับความรู้ฮาลาลเชิงบวกและเชิงลบ จำนวน 20 ข้อ ให้เลือกตอบ “ใช่” “ไม่ใช่” “ไม่แน่ใจ” ให้คะแนนข้อที่ตอบถูก เท่ากับ 1 คะแนน และข้อที่ตอบผิดหรือไม่แน่ใจให้เป็น 0 คะแนน ใช้การแบ่งระดับคะแนนความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามเกณฑ์ของบลูม (Bloom, 1971) ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลเป็นข้อความแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในมิติ 4 มิติ โดยมีทั้งข้อความเชิงบวกและเชิงลบ จำนวน 20 ข้อ ให้แสดงความคิดเห็นแบบสเกล 5 ระดับ คือ 1 = เห็นด้วยน้อยที่สุด 2 = เห็นด้วยน้อย 3 = เห็นด้วยปานกลาง 4 = เห็นด้วยมาก 5 = เห็น ด้วยมากที่สุด ให้คะแนนตามระดับ 1, 2, 3, 4, 5 สำหรับข้อความเชิงบวก และให้คะแนน 5, 4, 3, 2, 1 สำหรับข้อความเชิงลบ การแบ่งระดับคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ใช้เกณฑ์การแบ่งตามเบสท์ (Best, 1977) และส่วนที่ 5 การประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล เป็นข้อความแสดงการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล 3 ด้าน จำนวน 18 ข้อ ให้แสดงระดับความเข้าใจแบบสเกล 5 ระดับ 1 = มีความเข้าใจน้อยที่สุด 2 = มีความเข้าใจน้อย 3 = มีความเข้าใจปานกลาง 4 = มีความเข้าใจมาก 5 = มีความเข้าใจมากที่สุด ให้คะแนน 1, 2, 3, 4, 5, ตามระดับความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล และใช้การแบ่งระดับความเข้าใจตามเกณฑ์ของเบสท์ (Best, 1977) แบบสอบถามผ่านการประเมินความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน มีค่าความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ (IOC) เท่ากับ 0.98 และค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.92

1.2.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล ดำเนินการหลังจากผ่านการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช และหลังจากได้รับการอนุมัติจากวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาแล้ว ผู้วิจัยมอบหมายให้ผู้ช่วยวิจัยเข้าทำการเก็บข้อมูล เพื่อป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเกรงใจของนักศึกษาที่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อผู้วิจัยในฐานะเป็นอาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยวิจัยเป็นผู้ชี้แจงวัตถุประสงค์การวิจัยและรายละเอียดต่าง ๆ ที่จะต้องทำเมื่อตัดสินใจเข้าร่วมการวิจัย เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างพิจารณาตัดสินใจและสมัครใจเข้าร่วมการวิจัย โดยอิสระ ภายหลังกลุ่มตัวอย่างสมัครใจเข้าร่วมการวิจัยแล้วจึงให้ลงนามในหนังสือยินยอมตนให้ทำการวิจัย และในกรณีของนักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี ผู้วิจัยทำการฝากเอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมวิจัยและหนังสือแสดงเจตนายินยอมตนเข้าร่วมการวิจัยไปกับนักศึกษา เพื่อให้ผู้ปกครองพิจารณาและลงนามในหนังสือเจตนายินยอมให้เด็กในปกครองเข้าร่วมการวิจัย และดำเนินการตอบแบบสอบถามตามลำดับต่อมา

1.2.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้สถิติเชิงพรรณนาและสถิติเชิงอนุมาน ดังนี้

ใช้สถิติเชิงพรรณนาในการบรรยายลักษณะของข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง ความเข้าใจทั่วไปเกี่ยวกับตลาดและอาหารตลาด ความเข้าใจอาหารตลาดตามหลักศาสนา ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารตลาด และความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารตลาด ประกอบด้วยค่าเฉลี่ย ร้อยละ ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD)

ใช้สถิติเชิงอนุมานเพื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบ ประกอบด้วย Independent t-test สำหรับเปรียบเทียบความแตกต่างกันระหว่างสองตัวแปร และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) สำหรับเปรียบเทียบความแตกต่างกันระหว่างตัวแปรที่มากกว่าสองตัว และตามด้วยการวิเคราะห์ความแตกต่างรายคู่โดยใช้วิธีของเชฟเฟ (Scheffe's method)

1.3 ผลการวิจัย

1.3.1 ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา พบว่าเป็นนักศึกษาเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 72.8 ที่เหลือเป็นนักศึกษาเพศชาย ในจำนวนนี้มีอายุระหว่าง 19 – 20 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.3 ที่มาของรายได้ส่วนใหญ่ของครอบครัวนักศึกษามาจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรม /ปศุสัตว์ /ประมง มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 39.9 รองลงมาประกอบอาชีพค้าขาย /เจ้าของ กิจการ /ธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 33.5 และอาชีพอื่น ๆ ซึ่งส่วนใหญ่ทำอาชีพรับจ้าง คิดเป็นร้อยละ 13.3 ครอบครัวของ นักศึกษาที่ประกอบธุรกิจอาหารตลาดและไม่ได้ประกอบธุรกิจอาหารตลาดอยู่ในอัตราส่วนใกล้เคียงกัน คิดเป็นร้อยละ 51.3 และ 48.7 ตามลำดับ ส่วนใหญ่ของกลุ่มตัวอย่างกำลังศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) โดยกำลังศึกษาใน ระดับชั้นปีที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 38.6 และชั้นปีที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 34.2 ที่เหลือกำลังศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

1.3.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับตลาดและอาหารตลาด พบว่า นักศึกษามีความรู้ถูกต้องเกี่ยวกับตลาด คิดเป็นร้อยละ 89.2 แต่เมื่อพิจารณาขอบข่ายของตลาดกลับพบว่ายังไม่สามารถอธิบายขอบข่ายของตลาดได้อย่างครอบคลุม โดยส่วนใหญ่ของ นักศึกษาเข้าใจว่าตลาดเกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องคัม คิดเป็นร้อยละ 94.9 นักศึกษามีความรู้ถูกต้องว่าอาหารตลาดนั้น ตลาดด้วยกระบวนการผลิต คิดเป็นร้อยละ 71.5 นักศึกษาทั้งหมดเคยเห็นเครื่องหมายรับรองตลาดมาก่อนและเลือก เครื่องหมายรับรองตลาดของประเทศไทยได้ถูกต้อง นักศึกษารู้จักสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คิดเป็นร้อยละ 88.0 รองลงมาคือสถาบันมาตรฐาน ตลาดแห่งประเทศไทย คิดเป็นร้อยละ 33.5 ศูนย์วิทยาศาสตร์ตลาด จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 23.4 และสถาบันตลาดมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ คิดเป็นร้อยละ 11.4 ในขณะที่ มีนักศึกษาร้อยละ 6.3 ไม่เคยได้ยินชื่อหรือรู้จักหน่วยงานเหล่านี้มาก่อนเลย

1.3.3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา พบว่า นักศึกษามีคะแนนความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลัก ศาสนาโดยใช้การตัดสินระดับคะแนนความรู้ตามเกณฑ์ของบลูม (Bloom, 1971) ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 67.7 และรองลงมา มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาในระดับมาก คิดเป็น ร้อยละ 22.2 ที่เหลืออีกร้อยละ 10.1 มีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาในระดับน้อย โดยมีคะแนนความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาต่ำสุด 10 คะแนน และสูงสุด 18 คะแนน และคะแนนเฉลี่ย 13.5 ± 1.9 คะแนน

1.3.4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล จากคะแนนความคิดเห็นของนักศึกษาโดยใช้การตัดสินระดับคะแนนความคิดเห็นตามเกณฑ์ของเบสท์ (Best, 1977) พบว่า มิตិความคิดเห็นทั่วไปมีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด มิติที่มีคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ความคิดเห็นในมิติทางศาสนา โดยคะแนนเฉลี่ยในทุกมิติและคะแนนเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาคะแนนความคิดเห็น โดยรวมของนักศึกษาแต่ละคน พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 67.1 รองลงมา มีความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 30.4 และมีความคิดเห็นเกี่ยวกับความสำคัญของอาหารฮาลาลในระดับต่ำ เพียงร้อยละ 2.5 เท่านั้น

1.3.5 การประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล พบว่า คะแนนการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษาโดยใช้การตัดสินระดับคะแนนความเข้าใจตามเกณฑ์ของเบสท์ (Best, 1977) มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับสูงทุกด้าน โดยด้านกระบวนการผลิตมีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด และด้านที่เหลือมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับรองลงมาและใกล้เคียงกัน เมื่อพิจารณาคะแนนการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล โดยรวมของนักศึกษาแต่ละคน พบว่า นักศึกษามีความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 61.4 รองลงมา มีความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 38.0 และมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 0.6

1.3.6 วิเคราะห์เปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเองด้านความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล ระหว่างข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา พบว่า นักศึกษาที่มีอายุ อาชีพของครอบครัว และชั้นปีที่แตกต่างกันมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลแตกต่างกัน ในขณะที่นักศึกษาที่มีเพศ และการ ประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลที่แตกต่างกัน มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลไม่แตกต่างกัน แต่ไม่พบความแตกต่างของความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประเมินตนเองด้านความเข้าใจด้านการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในนักศึกษาที่มีข้อมูลทั่วไปแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

2. อภิปรายผล

กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง เนื่องจากเป็นหลักสูตรด้านอาหารและโภชนาการจึงเป็นที่นิยมของเพศหญิงมากกว่าเพศชาย นักศึกษาส่วนใหญ่เข้าเรียนตามเกณฑ์อายุ คือ อายุ 16-18 ปี ในระดับ ปวช. และ 19-20 ปี ในระดับ ปวส. จากข้อมูลที่มาของรายได้ส่วนใหญ่ของครอบครัว อาจจัดนักศึกษามาจากครอบครัวที่มีรายได้ระดับปานกลาง และเป็นที่น่าสนใจว่ามากกว่าครึ่งหนึ่งของครอบครัวนักศึกษาที่ประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล แสดงว่า มีบางครอบครัวที่ไม่ได้ประกอบอาชีพค้าขายหรือทำธุรกิจ จะทำธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลร่วมด้วย และการที่มีจำนวนนักศึกษาระดับ ปวส. มากกว่าระดับ ปวช. เนื่องจากเป็นนักศึกษาที่มาจากทั้งระดับ ปวช. และสายสามัญ รวมทั้งจากโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาอิสลามด้วย

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา แม้ผลการวิจัยพบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีคะแนนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลอยู่ในระดับปานกลาง แต่ยังมีนักศึกษาประมาณ 1 ใน 5 เท่านั้นที่มีคะแนนความรู้ในระดับดี และ ร้อย 10.1 ที่มีคะแนนความรู้ในระดับน้อย ทั้ง ๆ ที่การบริโภคอาหารฮาลาลเป็นสิ่งที่นักศึกษาต้องปฏิบัติในวิถีการดำเนินชีวิตตามปกติ ซึ่งผลการวิจัยครั้งนี้แสดงว่า นักศึกษายังขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในหลายประเด็น เช่น อาหารที่มีเครื่องหมาย อ.ย., GPM, HACCP ทุกชนิดเป็นอาหารฮาลาล และผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมสามารถผลิตอาหารฮาลาลได้หากกระบวนการทั้งหมดนั้นฮาลาล ในขณะที่นักศึกษาส่วนใหญ่มีคะแนนความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในทางที่ดีในทุกมิติ แสดงว่า นักศึกษามีเจตคติในทางบวกต่ออาหารฮาลาล อย่างไรก็ตาม แม้ความคิดเห็นในมิติทางศาสนาจะอยู่ในระดับดี แต่มีคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับคะแนนความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาที่อยู่ในระดับปานกลาง และคะแนนความคิดเห็นในมิติทางอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวอยู่ในระดับดี สอดคล้องกับคะแนนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหาร ฮาลาลที่อยู่ในระดับสูง แสดงถึงโอกาสของการพัฒนาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในกลุ่มนักศึกษาวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการที่เป็นมุสลิมได้ หากได้รับข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาในประเด็นต่าง ๆ ที่ยังรู้ไม่ถูกต้องหรือไม่แน่ใจเพิ่มมากขึ้น จะทำให้ทั้งความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลมีความครบถ้วนสมบูรณ์มากขึ้น สอดคล้องกับนโยบายภาครัฐที่มุ่ง ลดปัจจัยที่เป็นอุปสรรคในการผลิตและส่งออกอาหารฮาลาล ได้แก่ นโยบายในการส่งเสริมอุตสาหกรรม ทรัพยากรการผลิตและทรัพยากรมนุษย์ และความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ รวมถึงยุทธศาสตร์การส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพธุรกิจ สินค้าและบริการฮาลาล (พ.ศ. 2559 – 2563) ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (กระทรวงพาณิชย์, 2563) ซึ่งมีนโยบายและ แผนงานที่เกี่ยวข้องกับ

อุตสาหกรรมฮาลาลไทย เช่น แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 – 2559) คำแถลงนโยบายของคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 12 กันยายน 2557 ยุทธศาสตร์การพัฒนารัฐวิสาหกิจไทยสู่ครัวโลก (พ.ศ. 2559 – 2564) จัดทำโดยสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ คำกล่าวของนายกรัฐมนตรีเกี่ยวกับการขับเคลื่อนที่เกี่ยวข้องกับฮาลาลในงานประชุมวิชาการและการแสดงสินค้านานาชาติ (Thailand Halal Assembly) เมื่อเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2557 และการขับเคลื่อนด้านฮาลาลของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ในปี พ.ศ. 2558 ที่ได้มุ่งเน้นการสร้างและปรับปรุงมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารฮาลาลภายใต้พระราชบัญญัติสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

นอกจากนี้ ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิม วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาในการศึกษานี้ที่อยู่ในระดับปานกลางนั้น ไม่สอดคล้องกับการศึกษาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลในบริบทอื่นของชนนัฎริคห์ สุวรรณวัฒน์ (2560) ที่ได้ทำการศึกษาผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาลจากชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา กรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่า ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาลมีความรู้ด้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามอยู่ในระดับมาก และยุพิน หะสัน (2546) ที่ได้ทำการศึกษารูปแบบการดำเนินชีวิต ความรู้ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิมที่อยู่ในกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริโภคมีความรู้ในเรื่องอาหารฮาลาลและมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารฮาลาลในระดับสูง จึงน่าสนใจที่จะทำการศึกษาต่อไปว่า ความแตกต่างเหล่านั้นเกิดจากถิ่นที่อยู่อาศัยของมุสลิมหรือเกิดจากความรู้ความเข้าใจระหว่างบุคคลโดยทั่วไป จังหวัดยะลานั้นเป็นจังหวัดที่มีประชากรส่วนใหญ่เป็นมุสลิม คิดเป็นร้อยละ 78.2 (สำนักงานสถิติจังหวัดยะลา 2560) ด้วยบริบทสิ่งแวดล้อมที่มีประชากรมุสลิมในอัตราส่วนที่มากกว่าน่าจะทำให้นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลมากกว่าชาวมุสลิมที่อาศัยในกรุงเทพมหานครที่มีประชากรมุสลิมอาศัยอยู่น้อย คิดเป็นร้อยละ 4.1 เท่านั้น (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2561) และกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาดังกล่าวเป็นผู้ที่มีอายุมากกว่าและมีประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารฮาลาลมากกว่านักศึกษาที่เป็นกลุ่มตัวอย่างของการศึกษานี้ และความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาในนักศึกษามุสลิมที่เป็นกลุ่มตัวอย่างของการศึกษานี้ส่วนหนึ่งน่าจะได้รับรู้และเรียนรู้จากครอบครัวซึ่งยังมีหลายประเด็นที่ยังไม่รู้หรือเข้าใจไม่ถูกต้อง

สำหรับความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลที่อยู่ในระดับสูงทุกด้าน จัดเป็นพื้นฐานสำคัญในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล กระบวนการผลิตอาหารฮาลาลตั้งแต่เริ่มต้นจนวางจำหน่ายนั้น จะต้องฮาลาลทั้งกระบวนการ รวมทั้งการสร้างความสำเร็จมั่นใจให้กับผู้บริโภค โดยด้วยเครื่องหมายรับรองฮาลาลจากหน่วยงานที่มีอำนาจตามกฎหมาย และได้รับความน่าเชื่อถือทั้งภายในประเทศและระดับนานาชาติ คือ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ซึ่งกลุ่มตัวอย่างมีความเข้าใจในระดับสูง สอดคล้องกับการศึกษาของอริยา ส่งแสงชัย (2559) ที่ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการด้านการรับรองมาตรฐานฮาลาลที่ส่งผลต่อความได้เปรียบทางการแข่งขันของ

ผู้ประกอบการอาหารไทยพบว่า การจัดการด้านรับรองมาตรฐานสากลมีผลต่อการสร้างรายได้เปรียบเทียบทางการแข่งขันของผู้ประกอบการไทย และ สอดคล้องการศึกษาของ ยูซิฟ อัลฮาร์บี (Alharbi, 2015) ที่ทำการศึกษารื่องรับรองมาตรฐาน ระเบียบข้อบังคับ มาตรฐาน และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารสากลในประเทศเนเธอร์แลนด์ พบว่า การขยายตัวของอาหารสากลในเนเธอร์แลนด์มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น และจากความต้องการอาหารสากล ดังกล่าวส่งผลให้องค์กรรับรองอาหารสากลในประเทศเนเธอร์แลนด์ กำเนิดขึ้นมาเพื่อรองรับความต้องการและการขยายตัวของอาหารสากลดังกล่าว

จากการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคะแนนความรู้เกี่ยวกับอาหารสากลระหว่างข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา พบว่า อายุ อาชีพ และชั้นปีของนักศึกษาที่แตกต่างกัน มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารสากลแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในขณะที่เพศและการประกอบธุรกิจอาหารสากลของครอบครัวของนักศึกษาที่แตกต่างกัน มีความรู้เกี่ยวกับอาหารสากลไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และเป็นที่น่าสนใจที่ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษาที่อายุน้อยและชั้นปีที่ต่ำกว่ากลับมีคะแนนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารสากลสูงกว่า ซึ่งเป็นข้อค้นพบที่สวนทางกับความน่าจะเป็น กล่าวคืออายุที่มากขึ้นและชั้นปีที่สูงขึ้นของนักศึกษานั้นควรจะมีความเข้าใจอาหารสากลมากขึ้นจากประสบการณ์การเรียนรู้และทั้งประสบการณ์ส่วนตัวในสังคม ทั้งนี้อาจเป็นเพราะนักศึกษาที่อยู่ชั้นปีสูงกว่าและอายุมากกว่า มีความเข้าใจและความสามารถในการสื่อสารภาษาไทยน้อยกว่า นักศึกษาที่มีชั้นปีต่ำกว่าและอายุน้อยกว่า เนื่องจากนักศึกษา ปวส. ส่วนมากมาจากโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาอิสลาม ในขณะที่นักศึกษา ปวช. จะมาจากโรงเรียนสายสามัญ นักศึกษาในจังหวัดชายแดนภาคใต้เน้นใช้ภาษาไทยเป็นภาษาที่สองและใช้ภาษามลายูเป็นภาษาแม่ การผ่านโรงเรียนสามัญของนักศึกษาจึงมีโอกาสนในการเข้าใจภาษาไทยดีกว่า และการศึกษาครั้งนี้ใช้แบบสอบถามชนิดให้นักศึกษาตอบด้วยตนเองและเป็นภาษาไทย จึงอาจมีผลจากการไม่เข้าใจข้อความในแบบสอบถามทั้งหมด และในการศึกษาครั้งต่อไปควรได้นำประเด็นนี้มาปรับปรุงพัฒนาด้วย หรือเครื่องมือที่ใช้ควรเป็นภาษามลายู เพื่อให้ นักศึกษาเหล่านี้สามารถสะท้อนความรู้เกี่ยวกับอาหารสากล ได้ครบถ้วนตามความเข้าใจในภาษาแม่ของตัวเอง

นักศึกษาที่ครอบครัวมีอาชีพอื่น ๆ (รับจ้าง) มีคะแนนความรู้เกี่ยวกับอาหารสากลสูงสุด และแตกต่างจากอาชีพค้าขาย/ กิจการส่วนตัว/ ธุรกิจส่วนตัว และยังมีความแตกต่างจากอาชีพเกษตร/ ปศุสัตว์/ ประมง ซึ่งมีคะแนนเฉลี่ยต่ำสุด แต่ไม่แตกต่างจากอาชีพอื่น ๆ ที่เหลือ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ความรู้เกี่ยวกับอาหารสากลน่าจะมาจากองค์ประกอบอื่นที่หลากหลายนอกจากอาชีพของครอบครัว เพราะอาชีพรับจ้างมีความรู้เกี่ยวกับอาหารสากลใกล้เคียงกับข้าราชการ/ รัฐวิสาหกิจ/ บริษัท/ ธนาคาร/ ห้างร้าน และยังใกล้เคียงกับอาชีพบ้านาญ/ เกษียณ ทั้ง ๆ ที่ลักษณะของอาชีพมีความแตกต่างกัน และน่าจะใกล้เคียงกับอาชีพค้าขาย/ กิจการส่วนตัว/ ธุรกิจส่วนตัว และอาชีพเกษตร/ ปศุสัตว์/ ประมง ที่มีลักษณะของอาชีพใกล้เคียงกัน แต่ก็ไม่ได้เป็นเช่นนั้น

3. ข้อเสนอแนะ

3.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

3.1.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลตามหลักศาสนาของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกอาหารและโภชนาการอยู่ในระดับปานกลาง แสดงถึงความจำเป็นในการจัดให้มีการเรียนการสอนเพื่อให้ความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ซึ่งจะเป็นพื้นฐานสำคัญของการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

3.1.2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลอยู่ในระดับที่สูง แสดงว่าเป็นกลุ่มที่พร้อมต่อการเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล การเปิดวิชาอาหารฮาลาล การจัดการอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล โดยอาจเปิดเป็นรายวิชาบังคับหรือรายวิชาเลือกในหลักสูตรเดิม หรือเปิดสาขาวิชาการจัดการอาหารฮาลาลและการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในวิทยาลัยอาชีวศึกษา หรือสถาบันการศึกษาในจังหวัดชายแดนภาคใต้ เพื่อเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการอาหารฮาลาล เป็นการตอบสนองนโยบายอาหารฮาลาลของภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

3.2.1 ทำการวิจัยความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในนักศึกษาและประชากรที่ไม่ใช่มุสลิม เนื่องจากการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลไม่ได้จำกัดเฉพาะผู้ที่เป็นมุสลิมเท่านั้น

3.2.2 ทำการวิจัยความคิดเห็นเกี่ยวกับความต้องการในการเรียนการสอนรายวิชาอาหารฮาลาล การจัดการอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล จากนักศึกษาทั้งผู้ที่เป็นมุสลิมและไม่เป็นมุสลิม ในวิทยาลัยอาชีวศึกษาและสถาบันการศึกษาอื่น ๆ

3.2.3 วิจัยหาปัจจัยเกี่ยวข้องที่มีผลต่อความรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมในสถาบันการศึกษาที่เปิดหลักสูตรอาหารและโภชนาการในจังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งภาษาและการสื่อสารของนักศึกษา หรือทดลองเปรียบเทียบผลการศึกษาคำรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาลจากแบบสอบถามที่เป็นภาษาไทยและที่เป็นภาษามลายู

บรรณานุกรม



บรรณานุกรม

- กัสมิรัตน์ มะลูลีม. (2557). *ปัจจัยความตระหนักในเครื่องหมายฮาลาล คุณภาพอาหาร ตราลีนค้าของชาวอิสลาม และส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อความตั้งใจซื้ออาหารที่ไม่มีตราฮาลาลบนบรรจุภัณฑ์ของผู้บริโภคชาวมุสลิมในเขตกรุงเทพมหานคร* (รายงานการค้นคว้าอิสระ ไม่ได้ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, กรุงเทพฯ.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2561). *รายงานประจำปี 2560 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย* ค้นคืนวันที่ 12 กันยายน 2561 จาก [https://www.tourismthailand.org/fileadmin/downloads/TAT_ANNUAL_REPORT/TAT%202017%20Annual%20Report%20DoubleSide Low-Res.pdf](https://www.tourismthailand.org/fileadmin/downloads/TAT_ANNUAL_REPORT/TAT%202017%20Annual%20Report%20DoubleSide%20Low-Res.pdf)
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานราชิวาส. (2558). *ยะลา*. กรุงเทพฯ: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานราชิวาส
- ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์. (2560). การศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชนบริเวณโดยรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน. *วารสารสารสนเทศ*. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา 16, 1 (มกราคม – มิถุนายน 2560): 99 – 112.
- ทักษิณา แส่นเย็น และคณะ. (2561). แนวโน้มการตลาดอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวอย่างเป็นมิตรด้วยวิถีมุสลิม. *วารสารวิชาการสถาบันวิทยาการจัดการแปซิฟิก*. 4, 1 (มกราคม – มิถุนายน 2561): 286 – 297
- ปกรณ์ ปรียากร. (2560). *เส้นทางการพัฒนากิจการฮาลาลประเทศไทย เอกสารการฝึกอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านมาตรฐานฮาลาลเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคฮาลาล*. สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย.
- บุซุฟ ก็อรกูลวีย์. (2539). *หะลาลและหะรอมในอิสลาม*. บรรจง บินกาซัน, แปล (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสืออิสลาม
- ยุพิน หะสัน. (2546). *รูปแบบการดำเนินชีวิต ความรู้ และพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารฮาลาลของผู้บริโภคมุสลิม* (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

- วไลลักษณ์ น้อยพยัคฆ์. (29 มิถุนายน 2561). ททท. หวังดึงนักท่องเที่ยวตลาดอาเซียน ปี 62 เข้าไทย ทะลุ 10 ล้านคน เน้นเจาะกลุ่มครอบครัว-ผู้หญิง และเจนวาย. หนังสือพิมพ์สยามรัฐรายวัน คืบคืบวันที่ 8 กันยายน 2561 จาก <https://siamrath.co.th/n/38407>
- วุฒิชัย ปู่เต๊ะ. (2559). พฤติกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม (วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์.) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต, กรุงเทพฯ.
- ศราวุฒิ อารีย์. (8 กุมภาพันธ์ 2556). การท่องเที่ยวฮาลาลและศักยภาพของไทย หนังสือพิมพ์คมชัดลึก คืบคืบวันที่ 12 กันยายน 2561 จาก <http://www.komchadluek.net/news/politic/151294>
- ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2558). ข้อมูลพื้นฐานศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. คืบคืบวันที่ 16 กันยายน 2561 จาก <http://www.halalscience.org/> เกี่ยวกับเรา/ภารกิจ
- สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (2561). ข้อมูลพื้นฐานสถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ คืบคืบวันที่ 16 กันยายน 2561 จาก <http://www.halinst.psu.ac.th/th/halinst-th/aboutus-th.html>
- สำนักงานสถิติจังหวัดยะลา. (2560 ก). จำนวนนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศในจังหวัดยะลา คืบคืบวันที่ 12 กันยายน 2561 จาก http://yala.nso.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=284&Itemid=593
- สำนักงานสถิติจังหวัดยะลา. (2560 ข). ประชากรจากการทะเบียน อัตราการเปลี่ยนแปลง และความหนาแน่นของประชากร แยกเป็นรายอำเภอ พ.ศ. 2555 – 2559 คืบคืบวันที่ 15 กันยายน 2561 จาก <http://yala.nso.go.th/images/provincialstatistic/2560/1demogrphics2017.pdf>
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2558). การสำรวจสภาพทางสังคม วัฒนธรรม และสุขภาพจิต (ความสุข) คนไทย. คืบคืบวันที่ 12 กันยายน 2561 จาก https://www.m-society.go.th/article_attach/14497/18156.pdf
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2561). จำนวนประชากรจากการทะเบียน จำแนกตามอายุ เพศ และจังหวัด พ.ศ. 2560. คืบคืบวันที่ 12 กันยายน 2561 จาก http://statbbi.nso.go.th/staticreport/Page/sector/TH/report/sector_01_10_TH_.xlsx
- สุภักดิ์ นุณาปี. (2559). รายงานผลการวิจัยเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภคและปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารฮาลาลของผู้บริโภคในอินเดียตอนใต้. ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- สุภาคีพรรณ ตั้งวงศ์ไพโรจน์. (2556). การศึกษาศักยภาพการลงทุนในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร
 ฮาลาลเพื่อการส่งออกของไทย. *วารสาร โครงการกิจกรรมการเชื่อมโยงงานวิจัยกับภาค
 นโยบาย สกว.* 3, 6 (มิถุนายน 2556): 1 – 8 ค้นคืนวันที่ 15 สิงหาคม 2563 จาก
<http://prp.trf.or.th/trf-policy-brief/การเสริมสร้างความเข้มแข็ง>
- หนังสือพิมพ์โพสต์ทูเดย์. (4 มิถุนายน 2558). *เคล็ดลับตีตลาดเสื้อผ้ามุสลิมในอาเซียน*. ค้นคืนวันที่
 5 กันยายน 2561 จาก https://www.ditp.go.th/contents_attach/94619/94619.pdf
 _____ . (22 พฤษภาคม 2561). *ทริปฮาลาล โอกาสของธุรกิจท่องเที่ยว*. ค้นคืนวันที่ 12 กันยายน
 2561 จาก <https://www.posttoday.com/life/life/551948>
- อริยา ส่งแสงชัย. (2559). *การจัดการด้านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลที่ส่งผลต่อการสร้าง
 ความสำเร็จเปรียบเทียบการแข่งขันของผู้ประกอบการอาหารไทย* (รายงานการค้นคว้า
 อิสระ ไม่ได้ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, กรุงเทพฯ.
- อับดุลสุโก ดินอะ. (2553). *อนาคตกฎหมายอิสลามในประเทศไทย*. สงขลา : ศูนย์อัลกุรอานและ
 ภาษา QCLL โรงเรียนจริยธรรมศึกษามูลนิธิ อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา.
- Best, J. (1977). *Research in Education*. New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Bloom, B.S. et al. (1971). *Handbook on Formative and Summative Evaluation of Student Learning*.
 New York: Mc Graw-Hill Book.
- Bloom, B.S. (1981). *Evaluation to Improve Learning*. New York: McGraw - Hill.
- Desilver, D. & Masci, D. (2017). *World's Muslim population more widespread than you might
 think*. Pew Research Center. Retrieved September 12, 2018, from
<http://www.pewresearch.org/fact-tank/2017/01/31/worlds-muslim-population-more-widespread-than-you-might-think/>
- Hackett, C. & McClendon D. (2017). *Christians remain world's largest religious group they are
 declining in Europe*, Pew Research Center. Retrieved September 12, 2018, from
<http://www.pewresearch.org/fact-tank/2017/04/05/christians-remain-worlds-largest-religious-group-but-they-are-declining-in-europe/>
- Statista, the Statistics Portal. (2018) *Total population of the ASEAN countries from 2008 to 2018*
 Retrieved September 15, 2018, from <https://www.statista.com/statistics/796222/total-population-of-the-asean-countries/>

The Telegraph, News. (2017). *Islam will be largest religion in the world by 2070*. Retrieved September 5, 2018, from <https://www.telegraph.co.uk/news/2017/03/01/islam-will-largest-religion-world-2070-says-report/>

United Nations, Department of Economic and Social Affairs. (2017). *World Population Prospects: the 2017 Revision*. Retrieved September 12, 2018, from <https://www.un.org/development/desa/publications/world-population-prospects-the-2017-revision.html>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม



รหัส

สำหรับผู้วิจัย

แบบสอบถามงานวิจัย

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นเครื่องมือในการวิจัยเรื่อง “ความรู้ความเข้าใจและความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา” ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ สาขาวิชามุสลิมศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาความรู้ความเข้าใจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา 2) เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา 3) เพื่อศึกษาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา 4) เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา กับความรู้ความเข้าใจอาหารฮาลาล ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

แบบสอบถามฉบับนี้มีทั้งหมด 7 หน้า ประกอบด้วยข้อคำถาม 5 ส่วนด้วยกัน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา จำนวน 5 ข้อ

ส่วนที่ 2 ความเข้าใจทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและอาหารฮาลาล จำนวน 6 ข้อ

ส่วนที่ 3 ความเข้าใจอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา จำนวน 20 ข้อ

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล จำนวน 20 ข้อ

ส่วนที่ 5 ความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล จำนวน 18 ข้อ

ขอให้ท่านตอบแบบสอบถามตามความรู้ความเข้าใจและความคิดเห็นของท่านเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลตามความเป็นจริง

นางอัสนะฮ์ สายวาริ

ผู้ดำเนินการวิจัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย หน้าตัวเลือก

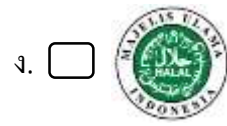
และกรอกรายละเอียดในหัวข้อโปรดระบุ ที่ตรงตามข้อมูลของท่าน

1. เพศ ชาย
 หญิง
2. อายุ ต่ำกว่า 16 ปี
 16 – 18 ปี
 19 – 20 ปี
 มากกว่า 20 ปี
3. ครอบครัวของท่านประกอบอาชีพ (ที่มาของรายได้ส่วนใหญ่ของครอบครัว)
 - ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 - ข้าราชการบำนาญ / เกษียณ
 - พนักงานบริษัท / ธนาคาร / ห้างร้าน
 - ค้าขาย / เจ้าของกิจการ / ธุรกิจส่วนตัว
 - เกษตรกรรม / ปศุสัตว์ / ประมง
 - อื่นๆ โปรดระบุ
4. ครอบครัวของท่านประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลหรือไม่ ?
 - ประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล
 - ไม่ได้ประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล
5. ชั้นปีที่ท่านกำลังศึกษา
 - ชั้นปีที่ 1 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
 - ชั้นปีที่ 2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
 - ชั้นปีที่ 3 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
 - ชั้นปีที่ 1 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
 - ชั้นปีที่ 2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
 - ชั้นปีที่อื่นๆ โปรดระบุ

ส่วนที่ 2 ความเข้าใจทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาล และอาหารฮาลาล

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย หน้าตัวเลือกที่ตรงกับความรู้ความเข้าใจของนักศึกษา และกรอกรายละเอียดในหัวข้อ อื่นๆ โปรดระบุ (ถ้ามี)

- ฮาลาลคืออะไร ? สิ่งอนุมัติตามหลักศาสนบัญญัติ
 สิ่งต้องห้ามตามหลักศาสนบัญญัติ
 สิ่งส่งเสริมสนับสนุนตามหลักศาสนบัญญัติ
 อาหารและเครื่องดื่ม
 ไม่ทราบ
- ฮาลาลเกี่ยวข้องกับเรื่องใด ? (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 อาหารและเครื่องดื่ม เสื้อผ้าและเครื่องประดับ
 การแต่งงานและชีวิตครอบครัว การทำงานและการหาเลี้ยงชีพ
 การดำเนินธุรกิจ ความสัมพันธ์ทางสังคม
 การพักผ่อนและการละเล่น ความเชื่อและประเพณี
 อื่นๆ โปรดระบุ ไม่ทราบ
- อาหารฮาลาล ฮาลาลด้วยอะไร ?
 ผู้ผลิต
 กระบวนการผลิต
 ไม่ทราบ
- ท่านเคยเห็นเครื่องหมายรับรองฮาลาลมาก่อนหรือไม่ ?
 เคย
 ไม่เคย (หากตอบไม่เคย ไม่ต้องตอบข้อ 5)
- ข้อใดเป็นลักษณะของเครื่องหมายรับรองฮาลาลของประเทศไทย ?



6. ท่านเคยได้ยินชื่อหรือรู้จักหน่วยงานใดต่อไปนี้บ้าง ? (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย
- ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- ไม่เคยได้ยินชื่อ / ไม่รู้จักเลย

ส่วนที่ 3 ความเข้าใจอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา

คำชี้แจง โปรดอ่านข้อความในตารางข้างล่างและทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องด้านขวามือให้ตรงตามความเข้าใจของท่าน ดังนี้

ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง “ใช่” กรณีที่ท่านเข้าใจว่าอาหารนั้น ฮาลาล

ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง “ไม่ใช่” กรณีที่ท่านเข้าใจว่าอาหารนั้น ไม่ฮาลาล

ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง “ไม่แน่ใจ” กรณีที่ท่านไม่แน่ใจอาหารนั้น ฮาลาลหรือไม่

ข้อความ	ใช่	ไม่ใช่	ไม่แน่ใจ
+ 1. ฮาลาล แปลว่าอนุมัติ หมายถึงอนุมัติให้ใช้ประโยชน์จากสิ่งนั้นได้			
- 2. ฮาลาล เป็นข้อบัญญัติในเรื่องอาหารการกินและโภชนาการเท่านั้น			
+ 3. อาหารฮาลาล หมายถึงอาหารที่อนุมัติให้มุสลิมบริโภคได้ตามหลักศาสนบัญญัติ			
+ 4. สัตว์บกและสัตว์ปีกที่ฮาลาล ต้องผ่านการเชือดที่ฮาลาลด้วยจึงจะถือว่าฮาลาล			
+ 5. สัตว์ทะเลทั้งหมด ยกเว้นสัตว์มีพิษและเป็นอันตราย ฮาลาล โดยไม่ต้องเชือด			
+ 6. พืชทุกชนิด รวมไปถึงผลไม้ทุกชนิดที่ไม่มีพิษและไม่เป็นอันตรายถือว่าฮาลาล			
- 7. อาหารฮาลาลเกี่ยวกับศาสนา ไม่เกี่ยวกับความสะอาด ปลอดภัย และคุณค่าของอาหาร			

ข้อความ	ใช่	ไม่ใช่	ไม่แน่ใจ
+ 8. ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมสามารถผลิตอาหารฮาลาลได้ หากกระบวนการทั้งหมดนั้นฮาลาล			
+ 9. อาหารที่มุสลิมผลิตจะไม่ฮาลาล หากกระบวนการผลิตบางอย่างไม่ฮาลาล			
- 10. หากไม่แน่ใจว่าอาหารฮาลาลหรือไม่ ศาสนบัญญัติผ่อนปรนให้มุสลิมรับประทานได้			
+ 11. อาหารฮาลาล จะไม่ฮาลาล หากอยู่ในตู้ไมโครเวฟร่วมกับอาหารที่ไม่ฮาลาล			
+ 12. เครื่องดื่มที่ทำให้มีเมฆาทุกชนิด ประเภทเหล้า ไวน์ เบียร์ ไม่ฮาลาล			
- 13. น้ำกระท่อม ถือว่าฮาลาล เพราะผลิตมาจากวัตถุดิบธรรมชาติและจากพืช			
- 14. อาหารที่ฮาลาลแล้วจะยังคงฮาลาล แม้จะปนเปื้อนสิ่งไม่ฮาลาลในกระบวนการขนส่ง			
- 15. วัตถุดิบบางอย่างที่ไม่รู้ที่มาจำพวกเจลาติน คอลลาเจน เลซิดิน ถือว่าฮาลาล			
- 16. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทั้งที่มีและไม่มีเครื่องหมายฮาลาลอนุโลมให้มุสลิมบริโภคได้			
+ 17. ในบางกรณีจำเป็นขั้นวิกฤติ อนุญาตให้มุสลิมรับประทานอาหารที่ไม่ฮาลาลได้			
+ 18. อาหารฮาลาลในอุตสาหกรรมอาหารของไทยส่วนใหญ่ไม่ใช่บริษัทของมุสลิม			
- 19. อาหารที่มีเครื่องหมาย อ.ย., GMP, HACCP ทุกชนิด เป็นอาหารฮาลาล			
+ 20. วิธีการสังเกตอาหารฮาลาลที่ง่ายที่สุดคือการพิจารณาเครื่องหมายฮาลาลบนผลิตภัณฑ์			

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียงช่องเดียว
ระดับความคิดเห็นมีความหมายหรือข้อบ่งชี้ในการเลือกดังนี้

- 1 หมายถึง ท่านเห็นด้วยน้อยที่สุด
- 2 หมายถึง ท่านเห็นด้วยน้อย
- 3 หมายถึง ท่านเห็นด้วยปานกลาง
- 4 หมายถึง ท่านเห็นด้วยมาก
- 5 หมายถึง ท่านเห็นด้วยมากที่สุด

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
ความคิดเห็นทั่วไป					
+ 1. อาหารฮาลาลมีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศในหลายมิติ					
- 2. ประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นชาวพุทธ ไม่จำเป็นต้องให้ความสำคัญอาหารฮาลาล					
+ 3. ประเทศไทยมีศักยภาพที่จะเป็นผู้นำด้านอาหารฮาลาลของโลก					
+ 4. เครื่องหมายรับรองฮาลาลของไทยมีความน่าเชื่อถือจากนานาชาติ					
+ 5. ความสนใจของท่านที่จะประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในอนาคต					
ความคิดเห็นในมิติทางศาสนา					
+ 6. อาหารฮาลาลเป็นระเบียบข้อบังคับทางศาสนาที่มุสลิมต้องถือปฏิบัติ					
- 7. อาหารฮาลาลส่งผลกระทบต่อเพียงมุสลิม ไม่ส่งผลกระทบต่อถึงภาคส่วนอื่นๆ					
- 8. ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิม ไม่จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล					
+ 9. อาหารฮาลาลสะอาดปลอดภัยในการบริโภคตามหลักศาสนาและโภชนาการ					
+ 10. อาหารฮาลาลปัจจุบันได้ก้าวข้ามจากศาสนาไปสู่เศรษฐกิจอุตสาหกรรมแล้ว					

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
ความคิดเห็นในมิติทางอุตสาหกรรมอาหาร					
+ 11. อาหารฮาลาลมีความสำคัญในมิติทางอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ					
+ 12. อาหารฮาลาลสร้างโอกาสและความได้เปรียบในวงการอุตสาหกรรมอาหาร					
- 13. นโยบายครัวโลกของไทยจะสมบูรณ์ได้ แม้ไม่มีนโยบายอาหารฮาลาล					
+ 14. มาตรฐานฮาลาลเป็นมาตรฐานสากลหนึ่งในอุตสาหกรรมอาหารปัจจุบัน					
+ 15. มาตรฐานฮาลาลของประเทศไทยในปัจจุบันมีความน่าเชื่อถือในระดับโลก					
ความคิดเห็นในมิติทางอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว					
- 16. อาหารฮาลาลไม่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของประเทศ					
- 17. นโยบายการท่องเที่ยวของประเทศไทยไม่จำเป็นต้องมีนโยบายอาหารฮาลาล					
+ 18. นักท่องเที่ยวมุสลิมคำนึงถึงอาหารฮาลาลเป็นปัจจัยแรกก่อนปัจจัยอื่นๆ					
+ 19. นโยบายอาหารฮาลาลสร้างความรู้สึกรักเป็นมิตรกับนักท่องเที่ยวมุสลิม					
- 20. มาตรฐานอาหารฮาลาลไม่มีผลต่อปริมาณและคุณภาพนักท่องเที่ยวมุสลิม					

ส่วนที่ 5 ความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

คำชี้แจง โปรดอ่านข้อความในตารางข้างล่าง และทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องด้านขวามือให้ตรงตามระดับความรู้ความเข้าใจของท่าน โดยมีความหมายดังนี้

- 1 หมายถึง ท่านมีความรู้ความเข้าใจน้อยที่สุด
- 2 หมายถึง ท่านมีความรู้ความเข้าใจน้อย
- 3 หมายถึง ท่านมีความรู้ความเข้าใจปานกลาง
- 4 หมายถึง ท่านมีความรู้ความเข้าใจมาก
- 5 หมายถึง ท่านมีความรู้ความเข้าใจมากที่สุด

ข้อความ	ระดับความรู้ความเข้าใจ				
	1	2	3	4	5
ด้านสถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่าย					
1. สถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่ายต้องมีความสะอาดปลอดภัยตามหลักสุขอนามัยและตามหลักศาสนาอิสลาม					
2. ความสะอาดปลอดภัยตามหลักสุขอนามัยและตามหลักศาสนาอิสลามนั้นบางส่วนเหมือนกันบางส่วนก็แตกต่างกัน					
3. สถานประกอบการควรจัดสถานที่การผลิตและจำหน่ายตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกและต้องห้าม					
4. สถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่ายควรขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคตามหลักเกณฑ์ GMP จาก อ.ย.					
5. สถานประกอบการหรือร้านค้าจัดจำหน่ายควรขอใบรับรองอาหารฮาลาลและใช้เครื่องหมายฮาลาลจากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย					
ด้านกระบวนการผลิต					
6. กระบวนการผลิตอาหารต้องถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติและเป็นไปตามกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลตั้งแต่เริ่มต้นจนจบกระบวนการผลิต					

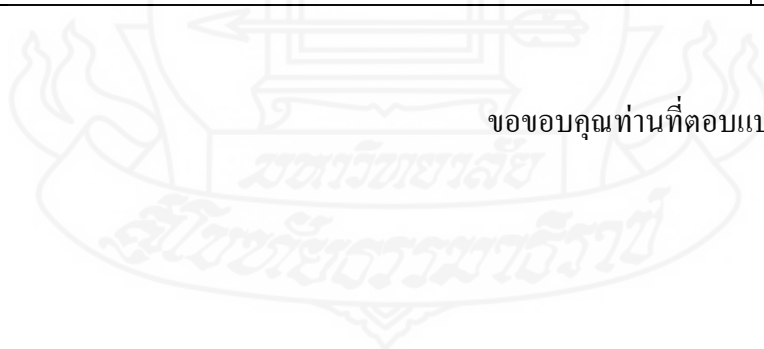
ข้อความ	ระดับความรู้ความเข้าใจ				
	1	2	3	4	5
7. วัตถุดิบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตต้องเป็นวัตถุดิบที่ฮาลาลทั้งหมด และปราศจากการปนเปื้อนสิ่งสกปรกและสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) ในกระบวนการขนส่ง					
8. สัตว์บกและสัตว์ปีกที่อนุมัติให้รับประทานได้ตามหลักศาสนบัญญัติ ต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการศาสนาอิสลาม					
9. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นนะญิส (สิ่งสกปรก) หรือต้องไม่มีส่วนประกอบของนะญิสตามหลักศาสนาอิสลาม					
10. การใช้เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ผ่านการผลิตที่ไม่ฮาลาลมาก่อน หรือปนเปื้อนนะญิส (สิ่งสกปรก) ต้องล้างทำความสะอาดตามหลักศาสนบัญญัติก่อน					
11. อาหารฮาลาลทุกชนิดต้องเตรียมการ ผลิต บรรจุ ขนส่ง และเก็บรักษาให้สอดคล้องกับหลักศาสนาอิสลามและกฎหมายที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการผลิตอาหาร					

ส่วนที่ 5 ความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล (ต่อ)

ข้อความ	ระดับความรู้ความเข้าใจ				
	1	2	3	4	5
ด้านวิธีการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล					
12. ก่อนดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ตั้งแต่วัตถุดิบ การขนส่ง สถานที่ผลิต กระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจำหน่าย					
13. การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลที่ได้รับความน่าเชื่อถือจากผู้บริโภคควรได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย					

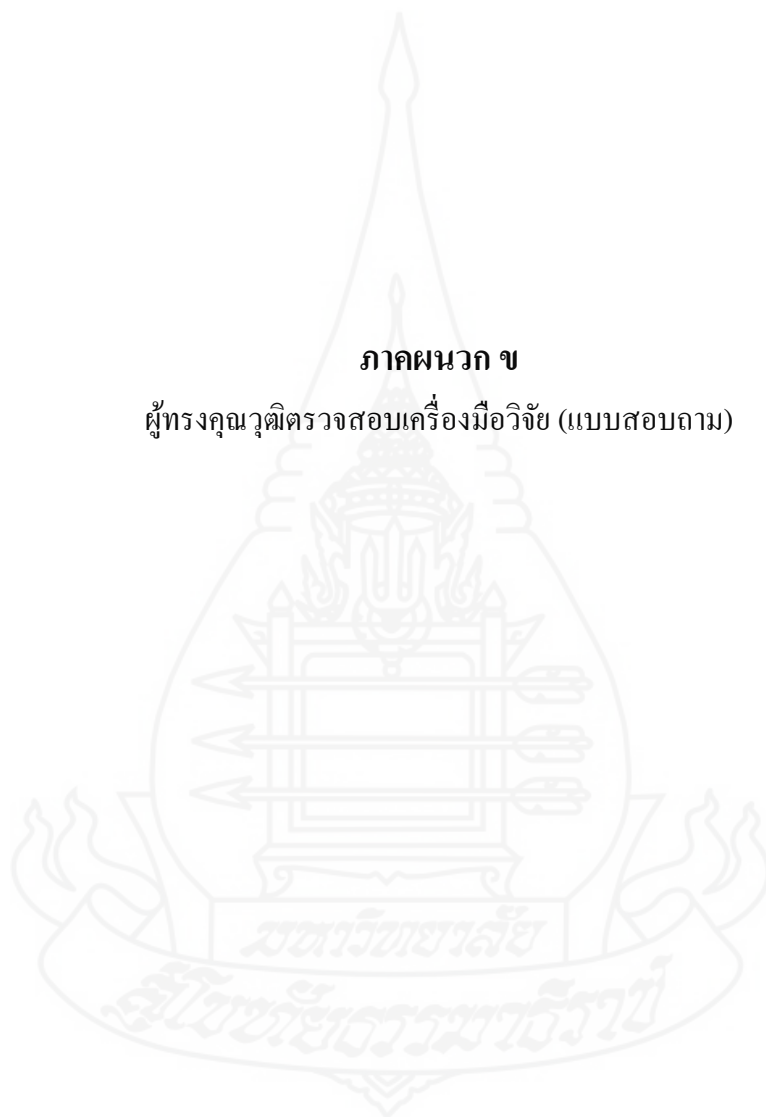
ข้อความ	ระดับความรู้ความเข้าใจ				
	1	2	3	4	5
14. การกล่าวอ้างอาหารฮาลาลต้องไม่ทำให้เกิดความเข้าใจว่าอาหารฮาลาลมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่า ปลอดภัย หรือมีประโยชน์มากกว่าอาหารชนิดอื่นๆ					
15. การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลต้องอยู่ภายใต้ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการอาหารฮาลาล พ.ศ. 2558					
16. การดำเนินกิจการอาหารฮาลาลนั้น นอกจากมาตรฐานอาหารฮาลาลแล้ว ควรได้รับการรับรองมาตรฐานอื่นๆ ด้วย เช่น อ.ย., GMP, HACCP เป็นต้น					
17. การละเมิดเครื่องหมายรับรองฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยมีความผิดตามกฎหมายและต้องจ่ายค่าสินไหมทดแทนทางแพ่ง					
18. การดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาลครอบคลุมผู้บริโภครวมทั้งผู้บริโภครายย่อยที่ไม่เป็นชาวมุสลิมด้วย ทำให้สามารถตอบสนองความต้องการผู้บริโภครายย่อยได้มากขึ้น					

ขอขอบคุณท่านที่ตอบแบบสอบถามในครั้งนี้



ภาคผนวก ข

ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัย (แบบสอบถาม)



ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัย (แบบสอบถาม)

1. นางนพมาศ สมประสงค์ เกษัตริ์กรชำนาญการ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา
2. นางสาวศลิษา ศรีสุข พนักงานราชการครู ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรม
วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา
3. นายกฤษดา เวลาดี ผู้รับใบอนุญาตและผู้จัดการ
สถาบันศึกษาปอเนาะทุ่งเจริญวิทยาการ อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง



ภาคผนวก ค

ผลการตรวจคุณภาพเครื่องมือการวิจัย



ผลการตรวจคุณภาพเครื่องมือการวิจัยเรื่อง

“ความรู้ความเข้าใจและความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาลและการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล
ของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา”

การประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย (Content Validity) ใช้
เกณฑ์การประเมินความสอดคล้องจากค่าตัวเลข ดังนี้

ค่า +1	หมายถึง	สอดคล้อง
ค่า 0	หมายถึง	ไม่แน่ใจ
ค่า -1	หมายถึง	ไม่สอดคล้อง

ในการแปลค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of item objective congruence) พิจารณาจากค่า
ดัชนีความสอดคล้อง ดังนี้

ค่าดัชนีความสอดคล้อง มากกว่า หรือ เท่ากับ 0.6 มีความสอดคล้องกัน

ค่าดัชนีความสอดคล้อง น้อยกว่า 0.60 ไม่มีความสอดคล้องกัน

ส่วนที่ / ข้อที่	การให้คะแนนของผู้เชี่ยวชาญ			ผลรวมการให้ คะแนนของ ผู้เชี่ยวชาญ / จำนวนทั้งหมด	ค่า IOC ที่ได้	ผลดัชนี ความ สอดคล้อง
	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 1	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 2	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 3			
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา มีข้อคำถามจำนวน 5 ข้อ						
ข้อที่ 1	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 2	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 3	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 4	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 5	+1	+1	+1	2/3	1	สอดคล้อง
ส่วนที่ 2 ความเข้าใจทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและอาหารฮาลาล มีข้อคำถามจำนวน 6 ข้อ						
ข้อที่ 1	+1	0	+1	2/3	0.66	สอดคล้อง
ข้อที่ 2	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 3	+1	0	+1	2/3	0.66	สอดคล้อง
ข้อที่ 4	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 5	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 6	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง

ส่วนที่ / ข้อที่	การให้คะแนนของผู้เชี่ยวชาญ			ผลรวมการให้ คะแนนของ ผู้เชี่ยวชาญ / จำนวนทั้งหมด	ค่า IOC ที่ได้	ผลดัชนี ความ สอดคล้อง
	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 1	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 2	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 3			
ส่วนที่ 3 ความเข้าใจอาหารฮาลาลตามหลักศาสนา มีข้อคำถามจำนวน 20 ข้อ						
ข้อที่ 1	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 2	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 3	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 4	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 5	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 6	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 7	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 8	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 9	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 10	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 11	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 12	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 13	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 14	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 15	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 16	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 17	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 18	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 19	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 20	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง

ส่วนที่ / ข้อที่	การให้คะแนนของผู้เชี่ยวชาญ			ผลรวมการให้ คะแนนของ ผู้เชี่ยวชาญ / จำนวนทั้งหมด	ค่า IOC ที่ได้	ผลดัชนี ความ สอดคล้อง
	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 1	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 2	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 3			
ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล มีข้อความจำนวน 20 ข้อ						
ข้อที่ 1	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 2	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 3	+1	0	+1	3/3	0.66	สอดคล้อง
ข้อที่ 4	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 5	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 6	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 7	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 8	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 9	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 10	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 11	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 12	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 13	+1	0	+1	2/3	0.66	สอดคล้อง
ข้อที่ 14	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 15	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 16	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 17	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 18	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 19	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 20	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง

ส่วนที่ / ข้อที่	การให้คะแนนของผู้เชี่ยวชาญ			ผลรวมการให้ คะแนนของ ผู้เชี่ยวชาญ / จำนวนทั้งหมด	ค่า IOC ที่ได้	ผลดัชนี ความ สอดคล้อง
	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 1	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 2	ผู้เชี่ยวชาญ คนที่ 3			
ส่วนที่ 5 ความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล 18 ข้อ						
ข้อที่ 1	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 2	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 3	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 4	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 5	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 6	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 7	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 8	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 9	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 10	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 11	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 12	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 13	+1	+1	+1	2/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 14	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 15	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 16	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 17	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง
ข้อที่ 18	+1	+1	+1	3/3	1	สอดคล้อง

$$\begin{aligned}
 \text{ค่าดัชนีความสอดคล้อง} &= \text{ผลรวมของค่า IOC ที่ได้} / \text{จำนวนข้อทั้งหมด} \\
 &= 67.67 / 69 \\
 &= 0.98
 \end{aligned}$$

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า ภาพรวมของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยมีความสอดคล้องเท่ากับ 0.98

ภาคผนวก ง
เอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัย



เอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัย
(Participant Information Sheet)

หากเอกสารนี้มีข้อความที่ท่านอ่านแล้วยังมีคำถามหรือข้อสงสัย โปรดสอบถามหัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้แทนให้ช่วยอธิบายจนกว่าจะเข้าใจดี ท่านจะได้รับเอกสารนี้ 1 ฉบับ นำกลับไปอ่านที่บ้านเพื่อปรึกษาหารือกับญาติพี่น้อง เพื่อนสนิท หรือผู้อื่นที่ท่านต้องการปรึกษา เพื่อช่วยในการตัดสินใจเข้าร่วมการวิจัย

ชื่อโครงการ ความรู้ความเข้าใจและความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

ชื่อผู้วิจัย นางอัสนะฮ์ สายวาริ

สถานที่วิจัย วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

สถานที่ทำงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา

หมายเลขโทรศัพท์เคลื่อนที่ 063 248 2891 หมายเลขโทรศัพท์ที่ทำงาน 073 274 803

โครงการวิจัยนี้ทำขึ้นเพื่อศึกษาความรู้ ความเข้าใจ และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ซึ่งมีประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ คือ ได้ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ ความเข้าใจ ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการ ในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ซึ่งจะเป็ประโยชน์สำหรับการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน และการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาได้เข้าไปสู่การประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลจนถึงอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในอนาคตได้อย่างมีอาชีพได้ต่อไป

ท่านได้รับเชิญให้เข้าร่วมการวิจัยนี้เพราะท่านเป็นนักศึกษาในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ซึ่งเป็นประชากรในการวิจัยครั้งนี้ ซึ่งจะมีผู้เข้าร่วมการวิจัยนี้ทั้งสิ้น 158 คน ระยะเวลาที่เข้าร่วมการวิจัยประมาณ 30 นาที ในวันหนึ่งวันใดระหว่างเดือน มิถุนายน – กรกฎาคม 2562 นี้

หากท่านตัดสินใจเข้าร่วมการวิจัยแล้ว จะมีขั้นตอนการวิจัยคือ ท่านจะได้รับแจกแบบสอบถาม เพื่อให้ท่านตอบด้วยตนเอง จำนวน 1 ฉบับ มี 7 หน้า ประกอบด้วยข้อมูล 5 ส่วนคือ ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา ความเข้าใจทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและอาหารฮาลาล ความเข้าใจอาหาร

ศาลาลตามหลักศาสนา ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารศาลาล และความรู้ความเข้าใจในการประกอบ
ธุรกิจอาหารศาลาล รวมข้อคำถามทั้งสิ้น จำนวน 69 ข้อ

ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นเมื่อเข้าร่วมการวิจัยคือ ท่านอาจรู้สึกอึดอัด ไม่สบายใจ เครียดกับ
บางคำถาม หรืออาจทำให้ท่านรู้สึกเสียเวลาในการตอบคำถาม ท่านมีสิทธิ์ที่จะไม่ตอบคำถาม
เหล่านั้นได้

ข้อมูลส่วนตัวของท่านจะถูกเก็บรักษาเป็นความลับ รายงานผลวิจัยหรือบทความทาง
วิชาการจะนำเสนอในภาพรวม ไม่มีการระบุชื่อ/ข้อมูลส่วนตัวของท่าน ข้อมูลรายบุคคลอาจมีคณะ
บุคคลบางกลุ่มเข้ามาตรวจสอบหากจำเป็นเท่านั้น เช่น ผู้ให้ทุนวิจัย สถาบัน หรือองค์กรของรัฐที่มี
หน้าที่ตรวจสอบ คณะกรรมการจริยธรรมฯ เป็นต้น

ท่านมีสิทธิ์ปฏิเสธหรือถอนตัวจากการเข้าร่วมโครงการวิจัยได้ทุกเมื่อ โดยไม่ต้องแจ้งให้
ทราบล่วงหน้า และการตัดสินใจของท่านจะไม่ส่งผลต่อการศึกษาของท่านในวิทยาลัยแต่อย่างใด
เกณฑ์ในการถอนผู้เข้าร่วมการวิจัยคือ การแสดงความจำนงว่าจะถอนตัว หรือไม่ร่วมการวิจัย หรือ
การไม่ตอบแบบสอบถาม

โครงการวิจัยนี้ได้รับการพิจารณารับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์
สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
อาคารวิชาการ 3 ชั้น 3 ที่อยู่ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด
จังหวัดนนทบุรี 11120 เบอร์โทรศัพท์ 02-5033573 หากท่านได้รับการปฏิบัติไม่ตรงตามที่ระบุไว้
ท่านสามารถติดต่อได้ตามสถานที่และหมายเลขโทรศัพท์ข้างต้น

ข้าพเจ้าได้อ่านรายละเอียดในเอกสารนี้ครบถ้วนแล้ว

ลงชื่อ.....ผู้เข้าร่วมวิจัย

(.....)

วันที่.....

เอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัย
(Participant Information Sheet)

หากเอกสารนี้มีข้อความที่ท่านอ่านแล้วยังมีคำถามหรือข้อสงสัย โปรดสอบถามหัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้แทนให้ช่วยอธิบายจนกว่าจะเข้าใจดี ท่านจะได้รับเอกสารนี้ 1 ฉบับ นำกลับไปอ่านที่บ้านเพื่อปรึกษาหารือกับญาติพี่น้อง เพื่อนสนิท หรือผู้อื่นที่ท่านต้องการปรึกษา เพื่อช่วยในการตัดสินใจเข้าร่วมการวิจัย

ชื่อโครงการ ความรู้ความเข้าใจและความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

ชื่อผู้วิจัย นางอัสนะฮ์ สายวาริ

สถานที่วิจัย วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

สถานที่ทำงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา

หมายเลขโทรศัพท์เคลื่อนที่ 063 248 2891 หมายเลขโทรศัพท์ที่ทำงาน 073 274 803

โครงการวิจัยนี้ทำขึ้นเพื่อศึกษาความรู้ ความเข้าใจ และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ซึ่งมีประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ คือ ได้ข้อมูลเกี่ยวกับความรู้ ความเข้าใจ ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการ ในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ซึ่งจะเป็ประโยชน์สำหรับการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน และการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาได้เข้าไปสู่การประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลจนถึงอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

เด็กในปกครองของท่านได้รับเชิญให้เข้าร่วมการวิจัยนี้เพราะเด็กในปกครองของท่านเป็นนักศึกษาในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ซึ่งเป็นประชากรในการวิจัยครั้งนี้ ซึ่งจะมีผู้เข้าร่วมการวิจัยนี้ทั้งสิ้น 158 คน ระยะเวลาที่เข้าร่วมการวิจัยประมาณ 30 นาที ในวันหนึ่งวัน ไคระหว่างเดือน มิถุนายน – กรกฎาคม 2562 นี้

หากท่านตัดสินใจให้เด็กในปกครองของท่านเข้าร่วมการวิจัยแล้ว จะมีขั้นตอนการวิจัยคือเด็กในปกครองของท่านจะได้รับแจกแบบสอบถาม เพื่อให้ตอบด้วยตนเอง จำนวน 1 ฉบับ มี 7 หน้า ประกอบด้วยข้อมูล 5 ส่วนคือ ข้อมูลทั่วไปของนักศึกษา ความเข้าใจทั่วไปเกี่ยวกับฮาลาลและ

อาหารศาลาล ความเข้าใจอาหารศาลาลตามหลักศาสนา ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารศาลาล และ ความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารศาลาล รวมข้อคำถามทั้งสิ้น จำนวน 69 ข้อ

ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นเมื่อเข้าร่วมการวิจัยคือ เด็กในปกครองของท่านอาจรู้สึกอึดอัด ไม่สบายใจ เครียดกับบางคำถาม หรืออาจทำให้รู้สึกเสียเวลาในการตอบคำถาม เด็กในปกครองของท่านมีสิทธิ์ที่จะไม่ตอบคำถามเหล่านั้นได้

ข้อมูลส่วนตัวของเด็กในปกครองของท่านจะถูกเก็บรักษาเป็นความลับ รายงานผลวิจัยหรือ บทความทางวิชาการจะนำเสนอในภาพรวม ไม่มีการระบุชื่อ/ข้อมูลส่วนตัวของเด็กในปกครองของท่าน ข้อมูลรายบุคคลอาจมีคณะบุคคลบางกลุ่มเข้ามาตรวจสอบหากจำเป็นเท่านั้น เช่น ผู้ให้ทุนวิจัย สถาบัน หรือองค์กรของรัฐที่มีหน้าที่ตรวจสอบ คณะกรรมการจริยธรรมฯ เป็นต้น

เด็กในปกครองของท่านมีสิทธิ์ปฏิเสธหรือถอนตัวจากการเข้าร่วมโครงการวิจัยได้ทุกเมื่อ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า และการตัดสินใจของเด็กในปกครองของท่านจะไม่ส่งผลต่อการศึกษาของเด็กในปกครองของท่านในวิทยาลัยแต่อย่างใด เกณฑ์ในการถอนผู้เข้าร่วมการวิจัยคือการแสดงความจำนงว่าจะถอนตัว หรือไม่ร่วมการวิจัย หรือการไม่ตอบแบบสอบถาม

โครงการวิจัยนี้ได้รับการพิจารณารับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ แขนงวิชาวิทยาการอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช อาคารวิชาการ 3 ชั้น 3 ที่อยู่ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120 เบอร์โทรศัพท์ 02-5033573 หากเด็กในปกครองของท่านได้รับการปฏิบัติไม่ตรงตามที่ระบุไว้ ท่านสามารถติดต่อได้ตามสถานที่และหมายเลขโทรศัพท์ข้างต้น

ข้าพเจ้าได้อ่านรายละเอียดในเอกสารนี้ครบถ้วนแล้ว

ลงชื่อ.....ผู้ปกครองผู้เข้าร่วมวิจัย

(.....)

วันที่.....

ภาคผนวก จ

หนังสือแสดงเจตนายินยอมเข้าร่วมการวิจัยโดยได้รับการบอกกล่าวและเต็มใจ



หนังสือแสดงเจตนายินยอมเข้าร่วมการวิจัยโดยได้รับการบอกกล่าวและเต็มใจ

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่..... ถนน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....

ขอแสดงเจตนายินยอมเข้าร่วมโครงการวิจัย เรื่อง “ความรู้ ความเข้าใจ และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา” โดยข้าพเจ้าได้รับทราบรายละเอียดเกี่ยวกับที่มาและจุดมุ่งหมายในการทำวิจัย รายละเอียดขั้นตอนต่างๆ ที่จะต้องปฏิบัติหรือได้รับการปฏิบัติ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับของการวิจัยและความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการเข้าร่วมการวิจัย รวมทั้งแนวทางป้องกันและแก้ไขหากเกิดอันตรายขึ้น โดยได้อ่านข้อความที่มีรายละเอียดอยู่ในเอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัยโดยตลอด อีกทั้งยังได้รับคำอธิบายและตอบข้อสงสัยจากหัวหน้าโครงการวิจัยเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ข้าพเจ้าจึงสมัครใจเข้าร่วมในโครงการวิจัยนี้

หากข้าพเจ้ามีข้อข้องใจเกี่ยวกับขั้นตอนการวิจัย หรือหากเกิดเหตุการณ์ที่ไม่พึงประสงค์จากการวิจัยขึ้นกับข้าพเจ้า ข้าพเจ้า จะสามารถติดต่อกับนางอัสนะฮ์ สายวารีย์ หมายเลขโทรศัพท์เคลื่อนที่ 063 248 2891 ได้ตลอด 24 ชั่วโมง

หากข้าพเจ้า ได้รับการปฏิบัติไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในเอกสารชี้แจงเข้าร่วมการวิจัย ข้าพเจ้าสามารถติดต่อกับประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สาขาวิชามุสลิมศึกษา คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา หมายเลขโทรศัพท์ 02-5033573 ข้าพเจ้าได้ทราบถึงสิทธิ์ที่ข้าพเจ้าจะรับข้อมูลเพิ่มเติมทั้งทางด้านประโยชน์และโทษจากการเข้าร่วมการวิจัย และสามารถถอนตัวหรืองดเข้าร่วมการวิจัยได้ทุกเมื่อ โดยจะไม่มีผลกระทบต่อการศึกษาในวิทยาลัยที่ข้าพเจ้าจะได้รับต่อไปในอนาคต และยินยอมให้ผู้วิจัยใช้ข้อมูลส่วนตัวของข้าพเจ้าที่ได้รับจากการวิจัย แต่จะไม่เผยแพร่ต่อสาธารณะเป็นรายบุคคล โดยจะนำเสนอเป็นข้อมูลโดยรวมจากการวิจัยเท่านั้น

ข้าพเจ้าเข้าใจข้อความในเอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัย และหนังสือแสดงเจตนายินยอมนี้โดยตลอดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้

ลงชื่อ..... ผู้เข้าร่วมการวิจัย

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ..... ผู้ให้ข้อมูลและขอความยินยอม/หัวหน้าโครงการวิจัย

(นางอัสนะฮ์ สายวารีย์)

วันที่.....

หนังสือแสดงเจตนายินยอมเข้าร่วมการวิจัยโดยได้รับการบอกกล่าวและเต็มใจ

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่..... ถนน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....

ขอแสดงเจตนายินยอมให้เด็กในปกครองของข้าพเจ้าเข้าร่วมโครงการวิจัย เรื่อง “ความรู้ ความเข้าใจ และความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของนักศึกษามุสลิมวิชาเอกด้านอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา” โดยข้าพเจ้าได้รับทราบรายละเอียดเกี่ยวกับที่มาและจุดหมายในการทำวิจัย รายละเอียดขั้นตอนต่างๆ ที่เด็กในปกครองของข้าพเจ้าจะต้องปฏิบัติหรือได้รับการปฏิบัติ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับของการวิจัยและความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการเข้าร่วมการวิจัย รวมทั้งแนวทางป้องกันและแก้ไขหากเกิดอันตรายขึ้น โดยได้อ่านข้อความที่มีรายละเอียดอยู่ในเอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัยโดยตลอด อีกทั้งยังได้รับคำอธิบายและตอบข้อสงสัยจากหัวหน้าโครงการวิจัยเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ข้าพเจ้าจึงสมัครใจให้เด็กในปกครองของข้าพเจ้าเข้าร่วมในโครงการวิจัยนี้

หากเด็กในปกครองของข้าพเจ้ามีข้อข้องใจเกี่ยวกับขั้นตอนการวิจัย หรือหากเกิดเหตุการณ์ที่ไม่พึงประสงค์จากการวิจัยขึ้นกับข้าพเจ้า ข้าพเจ้า จะสามารถติดต่อกับนางอัสนะฮ์ สายวารีย์ หมายเลขโทรศัพท์เคลื่อนที่ 063 248 2891 ได้ตลอด 24 ชั่วโมง

หากเด็กในปกครองของข้าพเจ้า ได้รับการปฏิบัติไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในเอกสารชี้แจงเข้าร่วมการวิจัย ข้าพเจ้าสามารถติดต่อกับประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สาขาวิชามุสลิมศึกษา ภาควิชาการอาหารและโภชนาการ หมายเลขโทรศัพท์ 02-5033573 ข้าพเจ้าได้ทราบถึงสิทธิ์ที่เด็กในปกครองของข้าพเจ้าจะรับข้อมูลเพิ่มเติมทั้งทางด้านประโยชน์และโทษจากการเข้าร่วมการวิจัยและสามารถถอนตัวหรืองดเข้าร่วมการวิจัยได้ทุกเมื่อ โดยจะไม่มีผลกระทบต่อการศึกษาในวิทยาลัยที่เด็กในปกครองของข้าพเจ้าจะได้รับต่อไปในอนาคต และยินยอมให้ผู้วิจัยใช้ข้อมูลส่วนตัวของเด็กในปกครองของข้าพเจ้าที่ได้รับจากการวิจัย แต่จะไม่เผยแพร่ต่อสาธารณะเป็นรายบุคคล โดยจะนำเสนอเป็นข้อมูลโดยรวมจากการวิจัยเท่านั้น

ข้าพเจ้าเข้าใจข้อความในเอกสารชี้แจงผู้เข้าร่วมการวิจัย และหนังสือแสดงเจตนายินยอมนี้โดยตลอดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้

ลงชื่อ..... ผู้ปกครองของผู้เข้าร่วมการวิจัย

(.....)

วันที่.....

ลงชื่อ..... ผู้ให้ข้อมูลและขอความยินยอม/หัวหน้าโครงการวิจัย

(นางอัสนะฮ์ สายวารีย์)

วันที่.....

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - ชื่อสกุล	นางอัสนะฮ์ สายวาริ
วัน เดือน ปีเกิด	25 มีนาคม 2523
สถานที่เกิด	อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	100 หมู่ 5 ตำบลสะเตงนอก อำเภอเมือง จังหวัดยะลา
ประวัติการศึกษา	ปวศ. (อาหารและโภชนาการ) วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา พ.ศ. 2543 คศ.บ. คหกรรมศาสตร์ศึกษา (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตสงขลา พ.ศ. 2547
สถานที่ทำงาน	วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา อำเภอเมือง จังหวัดยะลา
ตำแหน่ง	ครูชำนาญการ ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรม หัวหน้าโครงการพิเศษและบริการชุมชน วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

